

**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANABİLİM DALI  
TARİH BİLİM DALI**

**MEZOPOTAMYA MEDENİYETLERİNDE DİNİ VE  
KÜLTÜREL AÇIDAN EKMEĞİN MACERASI**

**MUSTAFA METLİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN:  
DOÇ. DR. MUAMMER ULUTÜRK**

**KONYA-2020**



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	MUSTAFA METLİ
	Numarası	16810501028
	Ana Bilim / Bilim Dalı	TARİH ANA BİLİM DALI/ TARİH BİLİM DALI
	Programı	YÜKSEK LİSANS
	Tez Danışmanı	DOÇ. DR. MUAMMER ULUTÜRK
	Tezin Adı	MEZOPOTAMYA MEDENİYETLERİNDE DİNİ VE KÜLTÜREL AÇIDAN EKMEĞİN MACERASI

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan “Mezopotamya Medeniyetlerinde Dini ve Kültürel Açıdan Ekmeğin Macerası” başlıklı bu çalışma 19/02/2020 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doçent Doktor	Muammer ULUTÜRK	
2	Profesör Doktor	Mustafa DEMİRCİ	
3	Doçent Doktor	Fatih Mehmet BERK	



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



### Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	MUSTAFA METLİ		
	Numarası	16810501028		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	TARİH ANA BİLİM DALI / TARİH BİLİM DALI		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	MEZOPOTAMYA MEDENİYETLERİNDE DİNİ VE KÜLTÜREL AÇIDAN EKMEĞİN MACERASI			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Mustafa METLİ  
16810501028



## ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	MUSTAFA METLİ		
	Numarası	16810501028		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	TARİH ANABİLİM DALI / TARİH BİLİM DALI		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	DOÇ. DR. MUAMMER ULUTÜRK		
Tezin Adı	MEZOPOTAMYA MEDENİYETLERİNDE DİNİ VE KÜLTÜREL AÇIDAN EKMEĞİN MACERASI			

Mezopotamya'nın insanoğlunun ilk yerleşim yerlerinden olmasının nedeni tarım faaliyetlerine uygun olmasından kaynaklanmaktadır. Genel olarak tahıl tarımının yapıldığı bölgede en çok hasadı yapılan bitki arpa olmuştur. Arpadan ekme ve bira yapan Mezopotamya toplumları, bu iki besin maddesini hemen her yerde beraber söylemiş beraber yazmıştır. Ekmek ve bira yapımı haricinde hayvan yemi, bir mal veya hizmete değer biçme aracı, borç alıp vermede ve hatta faiz aracı olarak da kullanmıştır.

Bölgeye tarımı getirdiği düşünülen Sümerler; Mezopotamya kültürünün temellerini atmışlar, tarımla uğraşıp ekme ve bira tüketenleri "medeni" saymışlardır. Temel besin maddeleri olan ekme ve birayı yazılı metinlerinde sıkça kullanmalarından bu gıda maddelerinin Mezopotamya medeniyetlerinin dinî ve kültürel hayatlarında ne denli önemli ve vazgeçilmez olduğunu anlamak mümkündür.

Edebi değeri olan tabletlerde rastlanılan ekmeğin saray ve tapınaklara giren ve çıkan malların kaydında da rastlanır. İşçilere hizmetleri karşılığında verilen yiyecek, giyeceklerin kaydedildiği belgeler de mevcut olup bu belgelerde ekme ve biraya oldukça yoğun olarak rastlanmıştır. Bu kaynaklardan edinilen bilgilere bakılarak Mezopotamya insanının en çok tükettiği yiyecek ekme, en çok tükettiği içecek biradır. Ekmeğin yapıldığı una, mayalanıp mayalanmadığına, yağlı, sütü, biralı, tatlı oluşuna, ekmeğin baharatla kokulandırılıp kokulandırılmadığına, içine konulan meyvesine göre birçok şekilde yapılmasından Mezopotamya toplumlarının yemeğe ve yemeye düşkün oldukları anlaşılmaktadır.

Mezopotamya takviminde kullanılan ay adları tarımla ilgilidir. Tanrılara adak için sunulan yiyeceklerin başında gelen ekmeğin hangi tanrıya hangi zamanda sunulması gerektiği takvime bağlanmıştır. Tanrılar dışında kral ve ölümlere sunulan adak listelerinde de ekme ve bira bulunur. Büyü, yemin, lanet gibi ritüellerde de rastlanan ekmeği kültürün ve dinî yaşamın birçok boyutunda görmek mümkündür.

**Anahtar Kelimeler:** Mezopotamya, Din, Kültür, Ekme, Bira.





ABSTRACT

Author's	Name and Surname	MUSTAFA METLİ		
	Student Number	16810501028		
	Department	DEPARTMENT HISTORY / HISTORY DEPARTMENT OF SCIENCE		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	DOÇ. DR. MUAMMER ULUTÜRK		
Title of the Thesis/Dissertation	THE ADVENTURE OF BREAD IN RELIGIOUS AND CULTURAL ASPECTS OF THE MESOPOTAMIAN CIVILIZATIONS			

Mesopotamia is one of the first settlements of mankind because it is suitable for agricultural activities. In general, barley was the most harvested plant in the region where cereals were cultivated. Mesopotamian societies, who make bread and beer from barley, have said these two foods together and wrote them together. In addition to making bread and beer, animal feed has been used as a means of appraising a good or service, as a means of lending and even as a means of interest.

Sumerians is thought that they have brought agriculture to the region; they laid the foundations of Mesopotamian culture and regarded those who were engaged in agriculture and consumed bread and beer as "civilized". It is possible to understand how important and indispensable these foods are in the religious and cultural life of Mesopotamian civilizations by using bread and beer as the main nutrients frequently in their written texts.

It is also found in the record of goods entering and leaving the bread palaces and temples found in tablets of literary value. There are also documents on food and clothing provided to the workers in return for their services, and bread and beer are frequently found in these documents. Looking at the information obtained from these sources, the most consumed food of the Mesopotamian people is bread and the most consumed beverage is beer. It is understood that Mesopotamian societies are fond of eating and eating because of the flour in which the bread is made, fermented, fermented, oily, milky, beer, dessert, whether the bread is scented with spices or not.

Month names used in the Mesopotamian calendar are related to agriculture. The food, which is offered to the gods, is given to the calendar at which time the bread should be served to the god. In addition to the gods, bread and beer are also included in the votive lists offered to the king and the dead. It is possible to see bread in many dimensions of culture and religious life, which is also seen in rituals such as magic, oath and curse.

**Keywords: Mesopotamia, Religion, Culture, Bread, Beer.**

## İÇİNDEKİLER

İçindekiler.....	i
Kısaltmalar.....	vii
Ön Söz.....	viii
Giriş.....	1

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### ESKİ MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA TARIM VE BESLENME

1.1. Mezopotamya’da Tarım.....	11
1.1.1. Sümerlerde Tarım.....	15
1.1.1.1. Çiftçi Yılığı.....	17
1.1.2. Babillilerde Tarım.....	20
1.1.3. Elamlarda Tarım.....	22
1.2. Mezopotamya’da Tahıl ve Türleri.....	23
1.2.1. Arpa.....	26
1.2.1.1. Yabani Arpa (Hordeum Spontaneum).....	27
1.2.1.2. Kültürlü Kabuksuz İki Sıralı Arpa (Hordeum Distichum).....	28
1.2.1.3. Altı Sıralı Arpa (Hordeum Vulgare).....	28
1.2.2. Buğday.....	29
1.2.2.1. Yabani Einkorn (Triticum Boeoticum).....	35
1.2.2.2. Einkorn (Triticum Monococcum L.).....	35
1.2.2.3. Yabani Emmer (Triticum Dicoccoides).....	36
1.2.2.4. Emmer (Triticum Dicoccum).....	36
1.2.3. Mezopotamya Tarımında Arpa ve Buğday Mukayesesi.....	37
1.2.4. Asurlularda Tahıl.....	38
1.3. Mezopotamya’da Tahılın Depolanması.....	39
1.4. Mezopotamya’da Tahılın Öğütülmesi.....	42
1.4.1. Tahıl Öğütme İçin Çalışma Evi: Nupāru.....	44
1.5. Ekmek Yapmada Kullanılan Çanaklar, Kâseler, Tepsiler.....	44
1.5.1. Babil’de Ekmek Pişirme Kapları.....	50
1.6. Ocaklar, Fırımlar.....	53
1.7. Sümerlerde Un ve Ekmek Çeşitleri.....	55
1.7.1. Nupāruda Öğütülmüş Un Çeşitleri.....	57
1.7.1.1. ZÌ.GU.SAG: (En İyi Toz Haline Getirilmiş (?) Un).....	57
1.7.1.2. ZÌ.MA.AD. GÁL: Mashatu Unu.....	57
1.7.1.3. Z.ŞE: Tappinnu-Unu.....	57
1.7.1.4. Öğütülmüş Emmer.....	58
1.7.1.5. NİG.ĦAR.RA: Mundu-Kabuğu Çıkarılmış Tane.....	58
1.7.1.6. ZÌ.SUR.RA: Sihirli Halkalar İçin Un.....	58
1.7.1.7. ZÌ si-ir-qí: Saçılma İçin Un.....	58
1.7.1.8. Ekmek ve Diğer Un Bazlı Ürünlerin Hazırlanması.....	59
1.7.1.9. NINDA: Ekmek.....	59
1.7.1.10. NINDA ZÌ.GU.SAG: En İyi Öğütülmüş Unun Ekmeği.....	59
1.7.1.11. NINDA ZÌ šu-mi: Sarımsak Tozu Ekmeği.....	59
1.7.1.12. Diğer Ekmek Türleri.....	60
1.8. Mezopotamya Beslenme Kültüründe Ekmek.....	61
1.8.1. Sümer Mutfağı ve Ekmek Yapımı.....	69

1.8.1.1. Amursanu-Güvercin Suyu.....	72
1.8.1.2. NINDA İ.DÉ.A: Mersu Yemeği.....	73
1.8.2. Asur Döneminde Ekmek.....	73
1.8.3. Babil Mutfağı ve Ekmek Yapımı.....	76
1.8.3.1. Babilde Ekmek Kullanılarak Yapılan Bazı Yemekler.....	79
1.8.3.1.1. Kuş Etli Güveç Tarifi ve Ekmek.....	79
1.8.3.1.2. Babil Dönemine Ait Ekmekle Yapılan Yemek Tarifi.....	80
1.9. Mezopotamya Beslenme Kültüründe Bira.....	81
1.9.1. Sümerlerde Bira Yapımı.....	85
1.9.2. Babilde Bira Yapımı.....	89
1.10. Ziyafetlerde Ekmek.....	90
1.11. Sümerlerde İşgücünü Beslemede Ekmek.....	95
1.12. Akkadların Beslenmesinde Tahıl, Ekmek ve Bira.....	106
1.12.1. Akkadlarda İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Ekmek.....	108
1.13. Asurlularda İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Ekmek.....	111
1.13.1. Çeşitli Personele Verilen Ekmek ve Bira Miktarları.....	114
1.13.1.1. Karışık Yiyecek Sunuları Kaydı.....	114
1.13.1.2. Yetkililerden Gelen Gıda Sunuları Kaydı.....	114
1.13.1.3. Yetkililerden Gelen Gıda Sunuları Kaydı.....	115
1.13.1.4. Muhtelif Maddelerin Teslimi.....	115
1.13.1.5. Çeşitli Ürünlerin Kaydı.....	115
1.13.2. Asur Ordusunda Ekmeğin Yeri ve Önemi.....	115
1.14. Babililerde İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Arpa, Ekmek ve Bira.....	120

## İKİNCİ BÖLÜM

### MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA KÜLTÜREL BİR NESNE OLARAK EKMEK

2.1. Sümerlerde Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek.....	125
2.1.1. Haberci Metinleri.....	128
2.1.2. Hastalık Sağaltmada Ekmek.....	128
2.1.2.1. Reçete Örneği.....	128
2.1.2.2. Lugalbanda'nın Hastalığı ve İyileşmesi.....	129
2.1.3. Ticarete Arpa ve Ekmek Kullanılması.....	130
2.1.4. Yazıda Ekmeğin Macerası.....	140
2.1.5. Sümer Edebiyatında Ekmeğin Yeri.....	136
2.1.5.1. İnsanın Yaratılışı ve Ekmek.....	137
2.1.5.2. Ea'nın Tanrılara Çıkışmasında Ekmek ve Biranın Rolü.....	140
2.1.5.3. İnsanın Kullanılışı ve Ekmek İlişkisi.....	141
2.1.5.4. Gılgameş Destanında Ekmek.....	141
2.1.5.5. Tartışma Metinlerinde Ekmek.....	147
2.1.5.6. Dumuzi ve İnanna İlişkisinde Ekmeğin Rolü.....	151
2.1.5.7. Sümer Tanrıları ve Ekmek.....	156
2.1.5.8. Kral Destanları'nda Ekmek.....	164
2.1.5.9. Lanet Metinlerinde Ekmek.....	171
2.1.5.10. İlahi ve Şarkılarda Ekmek.....	174
2.1.5.11. Sümer Atasözlerinde Arpa, Ekmek ve Bira.....	181

2.1.5.12. Şuruppag'ın Talimatı.....	186
2.1.5.13. Sümer Mektuplarında Arpa.....	186
2.1.5.14. Sümer Ninnilerinde Arpa ve Buğday.....	187
2.1.5.15. Çiftçinin talimatları.....	188
2.1.5.16. Öğrenci Tabletinde Ekmek.....	188
2.1.5.17. Sümer Ağıtında Ekmek.....	189
2.1.5.18. "Bir Ugula ile Bir Yazıcı Arasındaki Konuşma" Metninde Geçen Ekmek Motifi.....	190
2.1.5.19. "Buluḫ /bu-lu-úḫ si-il" Metninde Geçen Bira Ekmeği.....	191
2.1.6. Sümer Kanunlarında Arpa, Buğday ve Ekmek.....	191
2.1.6.1. Urukagina Reformlarında Vergi Tahsilatı Düzenlemelerinde Arpa, Ekmek ve Bira.....	191
2.1.6.2. Ur Nammu Kanunları'nda Tarım Arazilerinin Korunması.....	194
2.1.6.3. Lipit İstar Kanunlarında Tarım Arazilerinin Korunması.....	195
2.1.6.4. Ana İttişu Kanunlarında Arpa.....	195
2.1.6.5. Eşnunna Kanunlarında Değer Belirleme Aracı Arpa.....	196
2.1.6.6. Anlaşma ve Sözleşmelerde Ekmek.....	197
2.1.7. Ekmeğin Matematiği.....	197
2.2. Akkadlarda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek.....	202
2.2.1. Akkadca Sözlükte Geçen Ekmek Çeşitleri.....	203
2.2.2. Akkadca Sözlükte Geçen Tahılla İlgili Sözcükler.....	204
2.2.3. Akkad Metinlerinde Ekmek.....	207
2.2.3.1. Anşar Onun Ağzını Açtı.....	207
2.2.3.2. Eski Akkad Mektuplarında Ekmek.....	208
2.2.3.3. Erra ve İsum Destanı'nda Ekmek ve Biranın Önemi.....	209
2.2.3.4. Naram Sin Efsanesi'nde Ekmeğin Pişirilmesi.....	210
2.2.3.5. "Aşk Takıları (Bana Bak!)" İsimli Büyü Metninde Ekmek.....	211
2.2.3.6. "Bir Hastanın Kurtuluşu" Metninde Ekmeğin Rolü.....	211
2.2.3.7. Şube-Awilim'in Talimatları'nda Ekmek Figürü.....	212
2.2.3.8. "İstar'ın Cehenneme İnişi" Hikâyesinde Çiftçi Ekmeği.....	213
2.2.3.9. Nergal ve Ereškigal (Geç Versiyon) Destanı'nda Ekmek.....	214
2.2.3.10. Gilgameş (Akkad Versiyonu) Destanında Ekmeğin Ehlileştiriciliği.....	214
2.2.3.11. "İstar/Inanna'nın Aşkları" Metninde Ekmeğin Rolü.....	215
2.3. Asurlularda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek.....	216
2.3.1. Asur Yazılı Metinlerinde Ekmek.....	216
2.3.1.1. Asurbanipal'in Güneş Tanrısına Duasında Ekmek.....	216
2.3.1.2. Güneş Tanrısına Söylenen İlahilerde Ekmek Motifi.....	218
2.3.1.3. Nergal ve Ereskigal (Asur Versiyonu) Destanında Ekmek.....	219
2.3.1.4. Esarhaddon'un Vasal Antlaşmaları'nda Yemin ve Ekmek.....	220
2.3.1.5. Gilgameş Destanının Akkadca Asur Versiyonunda Ekmeğin Önemi.....	221
2.3.1.6. Etana (Yeni Asur Versiyonu) Metninde Ekmek.....	222
2.3.1.7. Erra'nın Şiiri'nde Ekmek Figürü.....	223
2.3.1.8. Babil ve Asur Tarihi Metinlerinde Ekmeğin Rolü.....	224
2.3.1.9. "Sunu ve Lanet" Metninde Yemin ve Ekmek.....	224
2.3.1.10. Asurlu Kadının Mektubunda Ekmek.....	225

2.3.1.11. Tukultî-Ninurta II Belgesi'nde Ekmek .....	225
2.3.1.12. Ashurnasirpal II Metni'nde Ekmek.....	227
2.3.1.13. “Sözleşme Yemeği” Metninde Ekmek.....	227
2.3.1.14. “Assurbanipal için Geleceği Görme ve Kehanet Kaydı” Metninde Ekmek.....	227
2.3.2. Ana İttişu Kanunları'nda Arpa (Asur Nüshası).....	228
2.3.3. Asur Mühürlerinde Ekmek.....	228
2.4. Babillilerde Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek.....	232
2.4.1. Babil Yasal Belgelerinde Tahıl, Ekmek ve Bira.....	232
2.4.1.1. Hammurabi Kanunlarında Tahıl.....	232
2.4.1.2. Hammurabi Kanunlarında Tarımın Sürdürülebilirliği.....	233
2.4.1.3. Ammi Şaduqa Kanunlarında Arpa, Ekmek ve Bira.....	237
2.4.1.4. İkkārum (Saban Adamı) Uygulaması.....	237
2.4.1.5. Alışveriş ve Borçlanmada Ekmek ile İlgili Uygulamalar.....	238
2.4.1.6. Bir Fahişenin Oğlunun Evlat Edinilmesi Olayında Ekmek.....	238
2.4.2. Babil Yazılı Metinlerinde Ekmek.....	239
2.4.2.1. Akad'ın Yaşam ve Dünya Düzeni Üzerine Gözlemleri.....	239
2.4.2.2. Babil Yaratılış Destanı “Enuma Eliş”te Ekmek.....	240
2.4.2.3. Tufan Hikayesinde Ekmek.....	242
2.4.2.4. “Marduk’un Yüceltilmesi” Şiirinde Ekmek.....	242
2.4.2.5. Nergal ve Ereškigal Hikâyesinde Ekmek.....	243
2.4.2.6. Kurigalzu ve İstar Tapınağındaki Yazıtta Ekmek.....	244
2.4.2.7. Eski Babil Tufan Efsanesi: Atrahasis'te Ekmeğin Rolü.....	245
2.4.2.8. Çocuğun Annesine Yazdığı Mektupta Ekmeğin Önemi.....	247
2.4.2.9. “Nippurlu Yoksul Adam” Masalında Ekmeğin İnsan Sağlığı İçin Önemi.....	248
2.4.2.10. Şaklaban İsimli Gülmedede Ekmek .....	249
2.4.2.11. Nūr-Adad Yazıtında Ekmek.....	249
2.4.2.12. Sîn-iddinam Yazıtında Ekmek.....	250
2.4.2.13. Sîn-iqīşam Yazıtında Ekmek.....	250
2.4.2.14. Warad-Sîn Yazıtında Ekmek.....	250
2.4.2.15. Öğrenci Mektubunda Ekmek.....	251
2.4.2.16. “Yaramazdan Anneye Mektup” İsimli Metinde Ekmek.....	251
2.4.2.17. “İstar’ın Ölüler Diyarına İnişi” Metninde İçinde Ekmeğin Geçtiği Beddua.....	252
2.5. Elamlarda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek.....	252
2.5.1. Elamlarda Ekmeğin Matematiksel Kaydı.....	253

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA EKMEKLE İLGİLİ DİNİ İNANÇLAR

3.1. Sümerlerde Ekmek ile İlgili Dinî İnançlar.....	267
3.1.1. Sümerlerde Ölüm ve Ekmek İlişkisi.....	267
3.1.1.1. Ölüm ve Mezar Hazırlığı.....	267
3.1.1.2. Gılgameş Destanı Ölüler Diyarı'nda Ekmek.....	268
3.1.1.3. “Haberci ve Kız” Adlı Ağıtta Ekmek.....	269
3.1.1.4. İpiq-Aya'nın Babası Sin-Naşir ve Ataları.....	272
3.1.2. Tanrılar İçin Yapılan Sunular ve Ekmek.....	272

3.1.2.1. İnanna'nın Ziyafetinde Ekmek.....	276
3.1.2.2. Aşnan (Sümer Tahıl Tanrıçası).....	277
3.1.2.3. Tanrıların Şerefine Bayramlar.....	277
3.1.3. Tapınağa Getirilen Kurbanlar.....	280
3.1.4. Sümerde Büyü ve Ekmek.....	281
3.1.4.1. Hastalık İçin Bir Büyü Örneği.....	281
3.1.4.2. Aşk Büyüleri, Güçlü Efsunlu Sözler ve Ekmek.....	282
3.1.4.3. Yeminden Kurtulma ve Ekmek.....	282
3.2. Akkadlarda Ekmekle İlgili Dinî İnançlar.....	283
3.2.1. Akkad Ritüellerinde Ekmek.....	284
3.2.1.1. Mummu-Evi Ritüelinde Ekmek.....	284
3.2.1.2. Lubastu Ritüelinde Ekmek.....	285
3.2.1.3. Kisiga (Sümerce)/Kispum (Akkadca) Ritüelinde Ekmek.....	285
3.2.1.4. Belirli Hayalet Ritüellerine Özgü Öğeler ve Ekmek Kullanımı.....	285
3.2.1.5. Yılanın Kötülüğüne Karşı Bir Namburbi Duası ve Ekmek ....	286
3.2.1.6. Ruh Kovma Ritüelinde Ekmek.....	286
3.2.1.7. Şamaş ve Adad'a Yakarış Ritüelinde Ekmek.....	288
3.2.2. Şurpu (Akkadca Büyülü Sözler) Metinlerinde Ekmek.....	288
3.2.2.1. Tablet I Rev. I. ....	288
3.2.2.2. Tablet III.....	288
3.2.2.3. Tablet V-VI.....	289
3.2.2.4. Akkad (Babil) Seçkisi Takviminde Ekmek.....	290
3.3. Asurlularda Ekmekle İlgili Dinî İnançlar.....	290
3.3.1. Asur Tapınak Sunuları.....	291
3.3.1.1. Tapınak İçin Çeşitli Öğelerin Kaydı.....	291
3.3.1.2. 2. Gün Aşşur Tapınak Sunuları.....	292
3.3.1.3. 10. Gün Aşşur Tapınak Sunuları.....	292
3.3.1.4. Asur Ticaret Kolonileri Devri'nde Tapınakta Ekmek Dağıtılması.....	292
3.3.2. Yazılı Metinlerde İnanç ve Ekmek.....	292
3.3.2.1. Assur Antlaşması Tableti.....	293
3.3.2.2. Asurbanipal'e Dua.....	293
3.3.2.3. Asurbanipal ve İstar.....	294
3.3.2.4. Yemin ve Ekmek.....	295
3.3.3. Zaman, Sunu ve Ekmek.....	295
3.3.3.1. İkinci Asur Seçkisi.....	296
3.3.3.2. İnbu Bēl Arhi.....	296
3.4. Babillilerin Dinî İnançlarında Ekmekle İlgili Durumlar.....	302
3.4.1. Babil'de Yapılan Sunular.....	302
3.4.1.1. Tanrılara Yapılan Sunular.....	302
3.4.1.2. Tapınak ve Ekmek.....	305
3.4.1.3. Sunular ve Rahipler.....	306
3.4.1.4. Krallara Yapılan Sunular.....	308
3.4.1.5. Ölülere Yapılan Sunular.....	308
3.4.2. Babil'de Büyü, Dua ve Ritüellerde Ekmek.....	309
3.4.2.1. Kulaktaki Hayalet Uluması/Kükremesi.....	309

3.4.2.2. Büyü Bozma Ritüelleri ve Sîmtu.....	310
3.4.2.3. Ev İşlerini Yapabilsin Diye Anneye İzin.....	312
3.4.2.4. Köpeğin Uğursuzluğundan Kurtulma Ritüeli.....	312
3.4.2.5. Koruyucu Kral.....	313
3.4.2.6. Ayinlerdeki Kötülöklere Karşı Dua.....	314
3.4.2.7. Herhangi Bir Tanrıya.....	315
3.4.2.8. Adaklar.....	315
3.4.2.9. Mezar Ritüeli.....	316
3.4.2.10. Sevk Ritüeli.....	318
3.4.2.11. Diğer Vekiller.....	319
3.4.2.12. Tıp veya Büyü.....	319
3.4.2.13. İnsanlarda Büyü Bulunduğuna İlişkin Belirti Örnekleri.....	320
3.4.2.14. Sürekli Ölüler Gören Kişi İçin.....	321
3.4.2.15. Enki ve Asalluhe.....	321
3.4.2.16. Büyü Örneği.....	322
3.4.2.17. Bağırsaklardaki Hayaletler.....	323
3.4.2.18. Sürekli Ölü Görme.....	324
3.4.2.19. Hayalet Kovma.....	324
3.4.2.20. Heykelle Yapılan Büyü.....	324
3.4.2.21. Kusmaktan Kurtulmak İçin.....	325
3.4.2.22. Hayaletten Kurtulmak İçin.....	325
3.4.2.23. Babil'de Mitoloji, Hayvan ve Ekmek.....	326
3.4.3. Babil'de Takvime Bağlı Olarak Yapılacak İbadetlerde Ekmek.....	327
3.4.3.1. Anma Yemeği: Kispu.....	328
3.4.3.2. Babil Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi.....	329
3.4.3.3. Ay Tutulması Takvimi.....	331
3.4.3.4. Ekmek Sunum Takvimi.....	331
3.4.3.5. Huzurda Yere Kapanma Takvimi.....	335
<b>Sonuç.....</b>	<b>336</b>
<b>Kaynakça.....</b>	<b>341</b>
<b>Öz Geçmiş.....</b>	<b>356</b>

**KISALTMALAR**

a.g.e.	: Adı Geçen Eser
a.g.m.	: Adı Geçen Makale
a.g.k.	: Adı Geçen Kayıt
a.e.	: Aynı eser
bk.	: Bakınız
by.	: binyıl
C.	: cilt
CUSAS	: Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology (Cornell Üniversitesi Asur ve Sümeroloji Çalışmaları)
DİA.	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
Ed.	: Editör
H.	: Hordeum
S.	: Sayı
s.	: sayfa
ss.	: sayılı sayfa
T.	: Triticum
TDK	: Türk Dil Kurumu.
vb.	: ve benzeri
vd.	: ve diğerleri
yy.	: yüzyıl



## ÖN SÖZ

Beslenme faaliyeti her canlı için hayati öneme sahiptir. İnsanın tarih boyunca en ilkel sayılabilecek şekillerden en karmaşık ve endüstriyel metodlara varıncaya kadar beslenme ihtiyacını karşılama çabası hâlâ devam etmektedir.

İnsanoğlunun yazıyı bulduğu zamanlarda Mezopotamya coğrafyasında bulunan kil tabletlerde birçok konu gibi yeme-içme kültürü ile ilgili önemli bilgilere ulaşılmıştır. O dönemlerden günümüze ulaşan yeme-içmeyle ilgili buluntular insanların yaşayışları hakkında bilgi vermekte ve karanlıkta kalan konulara ışık tutmaktadır.

İnsanoğlunun en eski yerleşim yerlerinden olan Mezopotamya’da yaşayan toplumlar yerleşik hayatın bir sonucu ve yaşadıkları bu verimli arazinin bir armağanı olarak tarım faaliyetini yabancı bitkileri ıslah ederek kültür bitkisi hâline getirmişlerdir. Coğrafyanın ilk sakinlerinden olan Sümerler geliştirdikleri tarımı diğer toplumlara da aktarmayı bilmişlerdir. Fırat ve Dicle nehirleri, daha önceden taşıdığı alüvyonlarla düzlüğü bereketlendirerek bölgenin “Münbit Topraklar” veya “Bereketli Hilal” şeklinde anılmasına neden olmuştur.

Mevcut veriler, Eski Mezopotamya toplumlarının tahılları fazlaca yetiştirmiş ve tükettiğini göstermektedir. Bölgeye en iyi uyum sağlayan arpa, diğer tahıllara kıyasla en çok yetiştirilen ürün olmuştur. Bu bakımdan Mezopotamya medeniyetinin sembol bitkisi hiç kuşkusuz açık arayla arpa olmuştur. Arpa; ticarete malın değerini belirlemede, bir hizmetin karşılığının bedel olarak belirlenmesinde, bira ve en önemlisi ekmek yapımında kullanılan kilit roldeki bitki görünümündedir.

Mezopotamya toplumları için ekmek ve bira ayrılmaz ikili durumundadır. Bu toplumlar için katı olan ekmek neyse sıvı olan bira da odur. Hatta bazen bira için “sıvı ekmek” kavramı bile kullanılmıştır. İnsanların bugünkü anlamda yevmiyeleri ekmek ve bira üzerinden belirlenmiş, ziyafetlerde ekmek ve biranın ne kadar verildiği belirtilmiş, insanlar tanrılarına ve ölmüşlerine en çok ekmek ve bira getirerek sunularının en önemli gıda maddesi yapmışlardır. Sunularını belli bir takvime bağlamışlardır. Yazılarının en ilkel halinde de ekmek ve birayı yazmadan edememişler; dinlerine, mitolojilerine, büyülerine, ilaçlarına, tedavi yöntemlerine,

dualarına, ritüellerine, deyimlerine, atasözlerine, benzetmelerine, şiirlerine, şarkılarına, destanlarına, mektuplarına, bugünkü anlamda fişlerine, faturalarına ve hatta matematiklerine bile ekmeği dâhil etmişlerdir.

“Kültür” kelimesine Türkçe karşılık bulan Türk Dil Kurumunun “ekin” sözcüğünü de kullanmasının nedenlerinden biri tarım faaliyetiyle meşgul olan Mezopotamya toplumunun; tarımla uğraşanları, ekmek yiyip bira içenleri medeni saymasından kaynaklanmış olabilir. Sümerler, Gılgamış Destanı’nda yabancı bir insanın ekmek yiyip bira içerek medeni bir insana dönüşeceğini düşünürler. Kültür öğeleri, birbirlerine bağlı ve birbirleriyle etkileşim içinde oldukları için ekmek konusu özelinden geçmiş toplumların yaşayış, inanış ve düşünceleriyle ilgili birçok önemli bilgiye ulaşılmaktadır. Geçmiş toplumların bu özelliklerine bakılarak bugün içinde yaşadığımız toplumun kültürel ve dinî yönden bazı eylemlerini anlamamıza yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Ekmeğin Mezopotamya toplumları açısından dinî ve kültürel yönleri araştırılırken konunun arka planında bu coğrafyada yaşayanların dinî inançları, günlük yaşayışları ve onların değerler toplamı olan “Mezopotamya Medeniyeti” adındaki büyük fotoğrafı görmek mümkündür.

Bu tezin belirlenmesinde ve yazılmasında hiçbir fedakârlıktan çekinmeyen, verdiği fikirlerle ve yol göstericiliğiyle çalışmamda bana yardımcı olan Danışman Hoca’m Doç. Dr. Muammer ULUTÜRK’e; kaynak bulma konusunda rehberlik eden Hoca’m Doç. Dr. Murat ATEŞ’e; uzun çalışma saatlerim sebebiyle kendilerinin zamanından çalıp yeterince ilgilenemediğim kızım Melike Özge ve oğlum Furkan Kürşad’a; tezi imlâ ve noktalama açısından inceleyen eşim Arzu’ya sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

**Mustafa METLİ**

**Konya-2020**

## GİRİŞ

*“Mısır demetleri gibi bir araya getirir sizi sevgi. Harman döver gibi çıplak bırakır. Kabuğunuzu çıkarmak için kalburdan geçirir. Ağartana kadar öğütür sizi. Yumuşayana kadar yoğurur ve sonra atar kutsal ateşine. Tanrı'nın kutsal ziyafetine saygıdeğer bir ekmek olasınız diye”<sup>1</sup>*

XX. yüzyılın ilk çeyreğinde yazılan ve orijinal adı “The Prophet”, Türkçeye “Ermış” olarak çevrilen eserinde Halil Cibran; ekmeğin macerası hakkında önemli ipuçları vermiştir. Yazar, şiirsel bir üslûpla yazdığı eserinde sevginin gücünü anlatmak için bazı benzetmelere başvurmuş ve ekmek olma yolundaki tahılın geçtiği aşamalar yanında bir de tanrıların sofrasındaki kutsal durumuna vurgu yapmıştır. Bu paragraftan ekmeğin macerasının yüzyıllar sonrasında bile devam ettiği görülmektedir.

### 1. Araştırmanın Konusu

Bu çalışmada, Mezopotamya bölgesinde yaşamış ve medeniyet kurmuş toplulukların tarım faaliyetleri, tahıl türleri, ekmek ve bira yapımı, ekmeğin Mezopotamya toplumları açısından kültür ve din noktasında bulunduğu konum ele alınmıştır. Bariz şekilde bir kültüre ait olan bilgiler “Sümerlerde..., Babillilerde... vb.” şeklinde alt başlıklarda ele alınırken ortak olan noktalar Mezopotomya ortak kültürü içinde incelenmiştir.

Tahıl ve kap kalıntılarından hareketle yazı öncesi döneme ait kültürlerin birbirleriyle olan etkileşimlerine yer verilirken yazının bulunmasıyla birlikte piktografik örneklerden çivi yazılı belgelere kadar özellikle tarım, tahıl, arpa, ekmek ve bira hakkındaki bilgilere yer verilmiştir.

### 2. Araştırmanın Amaç ve Önemi

Tarihe ilgi duyan insanlar genellikle; geçmiş insanların nasıl yaşadıkları, ne yiyip içtikleri, nasıl barınıp ne işle meşgul oldukları, inanç ve ibadet sistemlerinin nasıl olduğu, bugünle olan benzerlik ve farklılıklarının neler olduğu gibi kültürel ve dinî konulara merak duymaktadırlar. Geçmişini anlama merakı ve çabası tarih

<sup>1</sup> Halil Cibran, Ermış, Çev.: Eren Turan, 6. Baskı, İndigo Kitap, İstanbul, 2018, s. 12.

biliminin ilerlemesinde çok önemli bir yere sahiptir. Bu konunun seçilmesindeki amaç öncelikle kültür tarihçiliğinde fazlaca araştırılmamış olan yemek kültürünün en temel ögesi konumundaki ekmeğin araştırılmasıdır. Yazının ve tarımın Mezopotamaya'da ortaya çıkması ve coğrafi konumunun ülkemize olan yakınlığı nedeniyle tercih sebebi olmuştur. Günümüzde yaşanan ekmeğin yenmeli-yenmemeli tartışmasına tarih penceresinden de bakarak insanların geçmişte bu gıda maddesini ne derecede tükettiği öğrenilmek istenmiştir.

Ülkemizde nimet olarak görülüp değer verilmesinin ötesinde saygı gösterilen, yere düşünce hemen kaldırılıp öpülen, üstüne yemin edilen, çarpmasından korkulan birçok deyim, atasözünün, şiirin, şarkının konusu olmuş ekmeğin geçmiş insanlar için ne ifade ettiğini öğrenmek de amaçlanmıştır.

Araştırmayı önemli kılan sebeplerin başında dar bir alan gibi gözükmeye rağmen işin hiç de öyle olmadığı; Mezopotamya'da yaşamış geçmiş toplumların yaşayış, düşünüş ve inanışları hakkında çok geniş bilgileri de beraberinde taşıması gelmektedir. Ekmek özelinden bakarak bir işçinin yevmiyesini, evlenme bedelini, duaların ve ritüellerin yapılaş şekillerini, büyüden veya hastalıktan kurtulmak için ekmeği nasıl kullandıklarını, ekmeğin ve bira imalatının ne şekilde yapıldığını, tarım faaliyetlerini nasıl yaptıklarını, bir çocuğun günlük yaşantısını, edebi eserlerde nelerden bahsettiklerini, takvimi nasıl kullanıp hangi günde hangi tanrıya ne sundukları gibi birçok bilginin ortaya konulması nedeniyle de araştırmanın önemi artmaktadır.

### **3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları**

Bu araştırmada Mezopotamya'da yaşamış ve geçimini genel olarak tarımla sağlamış medeniyetler için ekmeğin kültürel ve dinî olarak ne ifade ettiği araştırılmıştır. Ekmek konusu araştırılırken tarım faaliyetleri, tahıllar ve özellikle arpa bitkisi, öğütme ve pişirme yöntemleri gibi ekmeğe ilgili olan konular üzerinde de durulmuştur. Konu ekmeğin odağa almasına rağmen neredeyse bütün metinlerde ekmeğe beraber anılan biraya da yer verilmiştir.

Araştırmanın kapsamını kısıtlayan en önemli etken araştırılan konunun günümüzden binlerce yıl öncesine ait olmasının yanında Mezopotamya'daki şehir

devletlerinin yıkılarak kalıntılarının toprak altında kalmasından kaynaklanmaktadır. Mezopotamya’da yazıların kil tabletlere yazılması ve iyi muhafaza edilememeleri nedeniyle tabletlerin deformasyonunu artmıştır. Birçok kalıntı ya yok olmuş ya da hâlâ topraktan çıkarılmayı beklemektedir. Elbette ki bu olumsuzluklara, günümüzde bölgede hâlihazırda devam eden savaşlar, tarihi eser kaçakçılığı, eserlerin ilgili yerlerde olmayışı ve elde olanların da okunma ve tasniflenme işlemlerinin bitmeyişi gibi nedenleri ekleyerek çoğaltmak mümkündür.

Ülkemizde Mezopotamya hakkında yerinde araştırma yapan ve tabletleri doğrudan dilimize aktaran uzmanların sayısının yetersiz oluşu, Türkçe yapılmış yayın sayısının çok sınırlı oluşu gibi nedenler de eklendiğinde konunun araştırılması için yabancı kaynaklara erişimi zorunlu hale getirmiştir.

#### **4. Araştırmanın Yöntemi ve Kullanılan Kaynaklar**

Konu hakkında ülkemizde yapılan araştırma ve incelemeler sınırlı olmasına rağmen birçoğuna ulaşılarak yeme-içme kültürü ve tarım ile ilgili olan konuların incelenmesine ağırlık verilmiştir. Konuyla ilgili en temel kaynaklar hiç şüphesiz ki Mezopotamya bölgesinden çıkmış tabletler ve arkeolojik buluntulardır. Okunarak çeşitli dillerde yayınlanmış tabletlerdeki bilgiler fazlaca faydalanılmış kaynakların başında gelmektedir. Günyüzüne çıkartılan arkeolojik buluntular üzerine kaleme alınan kitap, dergi ve makale bilgileri de ikinci derecede faydalanılmış kaynaklardandır. Kullanılan başka bir kaynak türü de sözlükler olmuştur. Mezopotamya’nın kâdim dilleri Sümerce ve Akkadca sözlükler ile çeşitli İngilizce sözlükler de araştırmada en çok kullanılan kaynaklardan olmuştur. Örneğin Nafiz Aydın’ın hazırladığı Türk Dil Kurumunun yayınladığı “Büyük Sümerce Sözlük”; Jeremy Black, Andrew George ve Nicholas Postgate tarafından hazırlanan “A Concise Dictionary of Akkadian” isimli Akkadca sözlük; Necmettin Arıkan, Gülderen Yenal ve Gülsevin Taşpınar tarafından hazırlanan Altın Kitaplar Yayınevinden çıkmış “Türkçe-İngilizce Sözlük” bunların başında gelmektedir.

Bazı kaynaklarda aynı konu hakkında bazı kısımlar okunamadığı için alınmamışken rastlanılan bazı kaynaklarda daha fazla kısmının okunduğu yerler tespit edilmiştir. Bu tür durumlarda metinleri anlamlı kılmak adına metinler tamamlanmaya

çalışılmıştır. Söz gelimi, Türkçeye çevrilmiş olan kaynaklarda yazılmamış kısımlara kısa adı ETCSL olan “The Electronic Text Corpus of Sumerian Literature” isimli Oxford Üniversitesine ait web sitesinde tabletlerin günümüz Latin Hafli yazılışlarına ve İngilizce karşılıklarına rastlanılmıştır.

Aynı anlama gelen rasyon, yevmiye, istihkak, günlük, pay, tayın gibi sözcüklerden metnin akışına en uygun olanı tercih edilmiştir. Aynı uygulama adak, kurban, sunu, takdim gibi kelimelerde de yapılmıştır.

Günümüz Latin Temelli Türk Alfabesi’nde olmayan fakat Sümer ve Akkad Dillerinin Batı Dillerine çevrilmesinde kullanılan “ş” harfi (“ş”) gibi özel karakterler umumi olarak kullanılmaya çalışılmıştır.

Yabancı dillerden daha önce dilimize çevrilmemiş birçok metnin ilk defa çevirisi yapılırken önce yapılan çevirilerle aynı doğrultuda olmasına azami düzeyde uyulmaya çalışılmıştır. Çalışmada ele alınan zaman, “Milattan Sonra”ya hiç geçmediği için bazı yerlerde “MÖ” kısaltması kullanılmasa bile bundan yine “Milattan Önce”nin kastedildiği anlaşılmalıdır.

## 5. Coğrafi Sınırları İtibariyle Mezopotamya

Eski Doğu’nun üç medeniyetinden birisi olan Mezopotamya, çekirdek sahası bugünkü Irak’ta olan ve varlığını Anadolu’dan doğan Fırat ve Dicle nehirlerine borçlu bölgenin adıdır. En eski zamanlardan beri birçok kavmin saldırısına uğramış ve buraya ilk gelenler Sümerler olmuştur. “Mezopotamya” sözü Yunanca’da “iki nehir arası” anlamına gelmekte olup Mısırlılar buraya aynı anlamda “Naharina”, İslami dönemlerde ise “ada” demek olan “Cezire” sözü kullanılmıştır.<sup>2</sup>

Bölgede bulunan Cebel-i Hamrin’deki tepelikler bölgeyi ikiye ayırmaktadır. Bu küçük yükselti haricinde bölge geniş düzlüklerden oluşmaktadır. Tarihöncesi çağlarda akan çok büyük nehirler zamanla çekilerek iki kola ayrılmış ve bıraktığı balçık Mezopotamya’nın yüzeyini kaplamıştır. Bu nehirler etrafındaki alanlar, çağlar boyunca tahıl türlerini yetiştirmeye elverişli geniş tarım bölgeleri olmuştur. Genel

<sup>2</sup> Ekrem Memiş, **Eskiçağda Mezopotamya**, 4. Baskı, Ekin Basın Yayın Dağıtım, Bursa, 2017, ss. xi-5.

olarak ılıman bir iklime sahip olan Mezopotamya'nın kuzeyinde ve yazları da çok az yağış aldığı için kavru lan güneyinde hiç ormanlık alan bulunmamaktadır.<sup>3</sup>

Erken Hanedanlar döneminin tarihi kayıtları, komşu şehirler arasındaki şiddetli çatışmalar olduğunu göstermektedir. Mezopotamya, aynı zaman diliminde daha az verime sahip topraklarda yaşayan halklar için sürekli olarak “ekmek sepeti” olarak görülmüştür. Sınır bölgelerinde bulunan köylere ve tarlalara yapılan baskınlar sürekli bir tehdit oluşturmuş ve batıdaki çöller ve doğudaki dağlar gibi genişlemeye sınır koyan bu tür çevresel faktörler de çevrede bulunan insan topluluklarının buraya göç etmelerine neden olmuştur.<sup>4</sup>

Basra Körfezi kuzeybatısındaki bölgeye “Sümer” denilirken Babilliler buraya “Kalde” demişlerdir. Sümerler Orta Mezopotamya'daki Agade şehriden hareketle bölgeyi “Akkad” olarak adlandırmışlardır. Bölgenin en büyük şehri olan “Babil” adından bu bölge de daha sonraki yazarlarca “Babilonya” olarak anılmıştır. III. Ur Sülalesi devrinde Akkad'ın batısı “Martu”, doğusu “Subartu” olarak adlandırılmış, Zap ile Diyala'nın arasındaki güney bölgeye “Gutium” ve Basra Körfezi'nin doğusuna “Elam” denmiştir.<sup>5</sup>

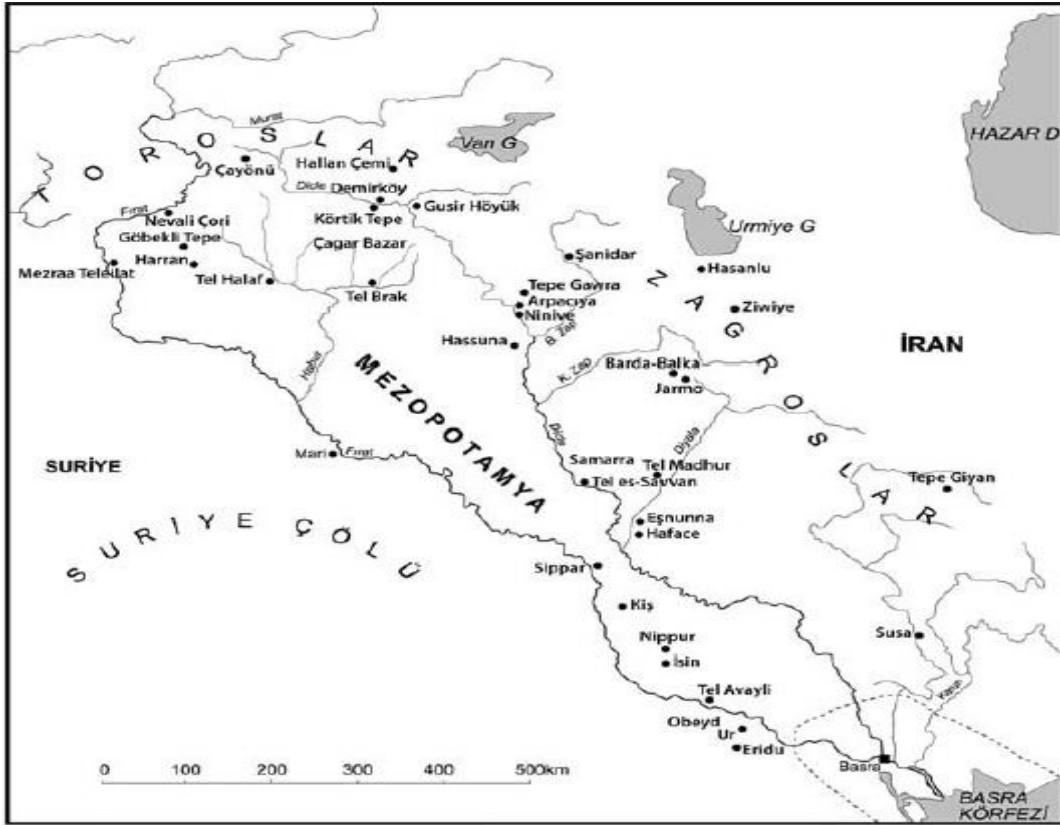
Eski sakinlerinin “Purattu” dediği Fırat ile “İdilgat” dedikleri Dicle nehirleri, yaptıkları güneydoğu yönlü hareketle Basra Körfezi'ne dökülürken arasında bulunan topraklarda 100.000 kilometrekareden daha fazla bir alana sahip tarım arazi bağışlayarak bu bölge uygarlığın doğuşuna neden olmuştur.<sup>6</sup>

<sup>3</sup> Jean Bottéro, **Kültürümüzün Şafağı Babil**, Çeviren: Ali Berktaş, 5. Baskı, Yapı Kredi Yay., İstanbul, 2015, s. 14.

<sup>4</sup> Gwendolyn Leick, **Historical Dictionary of Mesopotamia**, 2. Baskı, Scarecrow Press, Maryland, 2010, s. xvi

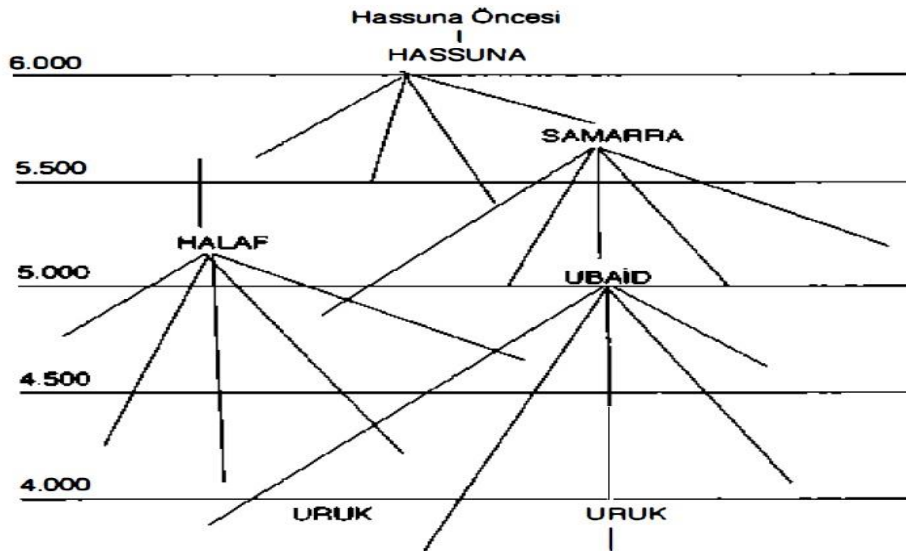
<sup>5</sup> Memiş, **a.g.e.**, ss. 5-6.

<sup>6</sup> Erhan Altunay, **Mezopotamya ve Mısır Paganizmi**, 6. Baskı, Destek Yayınları, İstanbul, 2018, s. 19.



Harita 1.1. Mezopotamya ve Yakın Çevresi<sup>7</sup>

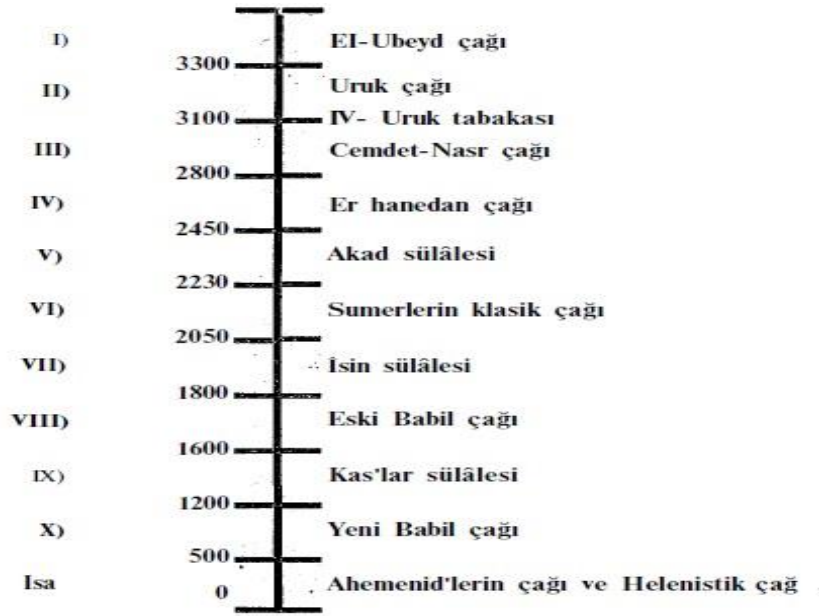
## 6. Ana Hatlarıyla Mezopotamya'da Kurulan Medeniyetler



Çizelge 1.1. Maisels'in çizdiği tarihöncesi Mezopotamya kültürlerinin etkileşim şeması.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> Kemalettin Köroğlu, *Eski Mezopotamya Tarihi*, 7. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2012, s. 13.





Çizelge 1.2. Genel hatlarıyla Mezopotamya Medeniyetleri Kronolojisi<sup>9</sup>

Bilim insanları, MÖ V. binyıldan kalan buluntulara dayanarak buldukları izlere “Ubeyd” kültürü adını vermişlerdir. Ubeyd insanları Fırat ve Dicle kıyılarına Buranum ve İndigat isimlerini vermişlerdir. Kerpiç ve tuğlayı kullanarak dağınık halde köyler kuran bu insanlar ilk çiftçi kültürünün taşıyıcısı olmuşlardır. Çiftçi, çoban, duvarcı ve buğday tarımında kullanılan araç-gereç isimlerinin tahminen onların dilinden alındığı düşünülmektedir.<sup>10</sup>

Uruk Dönemini şehir hayatının başladığı dönem olarak görmek mümkündür. Saban, tekerlekli araba ve nehir üzerinde taşımacılığın ve ticaretin başladığı bu dönemde işbölümü ve meslek grupları oluşmaya başlamıştır. Eğik ağızlı kâselerin ilk olarak kullanılmaya başlandığı dönemdir. MÖ. 3100 – MÖ. 2800 tarihleri arasındaki dönem Cemdet-Nasr Dönemi olarak bilinmektedir. Uruk Döneminin devamı niteliğindeki bu dönem adını Bağdat’ın 100 km güneyinde şehirden almaktadır. Sümerce olduğu saptanan ilk belgelerin bulunduğu yerlerin başında gelmektedir.

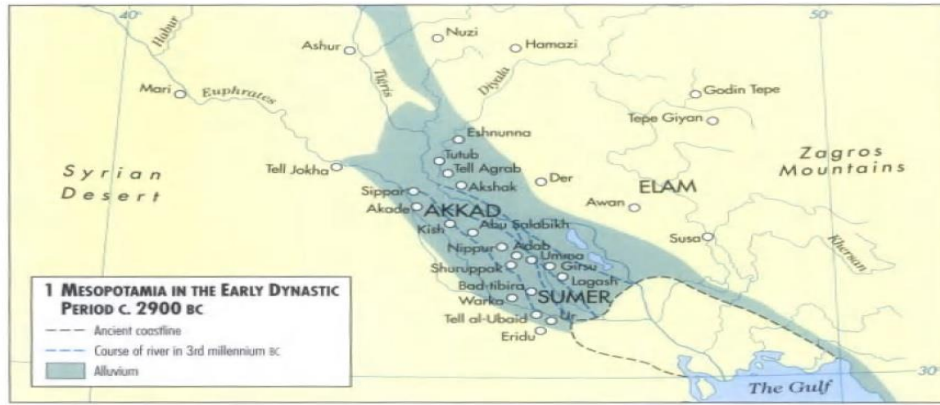
<sup>8</sup> Charles Keith Maisels, **Uygurluğun Doğusu Yakınoğu'da Avcılık ve Toplayıcılıktan Tarıma Kentlere ve Devlete Geçiş**, Çev: Alaeddin Şenel, 1. Baskı, İmge Kitabevi Yayınları, Ankara, 1999, s. 191.

<sup>9</sup> a.g.e., s. 420.

<sup>10</sup> Helmut Uhlig, **Sümerler Mezopotamya'nın Sıradışı Topluluğu**, Çeviri: Nilgün Ersoy, 1. Baskı, Totem Yayınları, İstanbul, 2018, s. 13.

Yazının geliştiği yer Güney Mezopotamya ve zaman da Uruk ve Cemdet-Nasr Dönemleri olmuştur.<sup>11</sup>

Er/Erken Hanedanlar Dönemi olarak adlandırılan zaman diliminde Tufan'dan sonra Mezopotamya'da egemen olmuş sülaleleri ve ne kadar süre hüküm sürdüklerini gösteren Sümer Kral Listesinde Kiş ve Uruk sülalelerinden pek çok kralın çağdaş olarak bölgede egemenlik kurduklarından söz etmek mümkündür.<sup>12</sup>



**Harita 1.2.** MÖ 2900 Mezopotamya Haritası<sup>13</sup>

MÖ 2900'de Güney Mezopotamya'da birçok önemli kent merkezi bulunmaktadır. Haritada mavi renkle gösterilen, tarım faaliyetleri için oldukça elverişli alüvyon topraklara sahip şehirler; kurdukları şehir devletleri ile kendi aralarında ve Mezopotamya'nın dışındaki insanlarla kurdukları politikalarla ekonomik ve siyasi ittifakları değiştirmeyi müzakere eden bireysel krallar tarafından yönetilmektedir. Erken Hanedanlar Dönemi yöneticilerin zengin ve güçlü oluşlarında çeşitli etkenler bulunmaktadır. Bazılarında insanların fedakârlıkları ve çalışkanlıkları etkili olurken; bazılarında tarım arazilerinden elde edilen ürünlerin bolluğu ve bazılarında ise altın, gümüş ve lapis lazuli gibi değerli madenlerin de önemli olduğu aşikârdır ve bu durum, Ur Kraliyet Mezarlığı'ndaki mezarlarda ayrıntılı şekilde görülebilir.<sup>14</sup>

“Sümer/Şumer” sözcüğü geç Akad dilinde “kültür arazisi” anlamına gelmektedir. Yerleşik halka göre orali olmayan Sümerleri “kültür getiriciler” olarak

<sup>11</sup> Köroğlu, a.g.e., ss. 49-57.

<sup>12</sup> Memiş, a.g.e., ss. 38-39.

<sup>13</sup> Patrick K. O'Brien (Genel Editör), *Philip's Atlas of World History*, Düzeltilmiş Yeni Baskı, Philip's an İmprint of Octopus Publishing Group, Londra, 2007, s. 28.

<sup>14</sup> a.g.e., s. 28.

görmeleri bu nedenledir.<sup>15</sup> Erken Sümer Hanedanlar Döneminden başlayarak Güney Mezopotamya'ya gelmeye başlamış olan Sami kökenli Akkadlar, Mari ve Assur şehirlerinde nüfusun çoğunluğunu ele geçirmişlerdir. Sümerlerin kültürünü ve şehir yaşamlarını özümseyerek hem dillerine hem de kültürlerine aktarmışlardır. Akkad hâkimiyetindeki dönemde devlet ve kral modelinde değişiklikler gözlenmektedir. Bu dönemde krallar şehirlerinden çok uzağa sefere çıkmakta ve tüccarlarca ticaret kolonileri kurulmaktadır.<sup>16</sup>

İbbisin'in yönetiminin yirmi dördüncü yılında, yaklaşık MÖ 2000 yılında hem hanedanın hem de Sümer'in sonu gelmiştir. İnsanların psikolojik durumlarını tespit eden bir şairin şiirinden bir bölüm şöyledir:

*“...Şimdi ülkenin şehirleri enkaz halinde  
Ve ağıllar boşaldı, mandıralar.  
Parmaklıklar arkasındaki kara sığırlar neredeler,  
Burada kuzulayan koyunlar nerede?  
Kanalların suları acılandı,  
Ve seyrek otlar buğday tarlalarını örtüyor...”<sup>17</sup>*

Sümerliler için çok önemli olan buğday tarlalarının seyrek otlarla örtülmesi ülkeyi düşmanların kapladığı şeklinde bir mecaz çağrışım da yapmaktadır.

İsin Sülalesi kendilerini yalnız İsin şehrinin değil Ur, Sümer ve Akkad kralı olarak da görmüşlerdir. Sümer kültürüne sahip çıkarak Sümerceyi kullanmaya devam etmişler, sosyal alanda Lipit-İstar reformlarını uygulamaya koymuşlardır.<sup>18</sup>

Babil'in en az 2000 yıl devam etmiş bir tarihi ömrü olduğu düşünülmektedir. Eski Babil Dönemi olarak bilinen evrede Amurrular, Yeni Babil Krallığı olarak adlandırılan evrede ise Kaldelilerin etkin olduğu görülmektedir.<sup>19</sup>

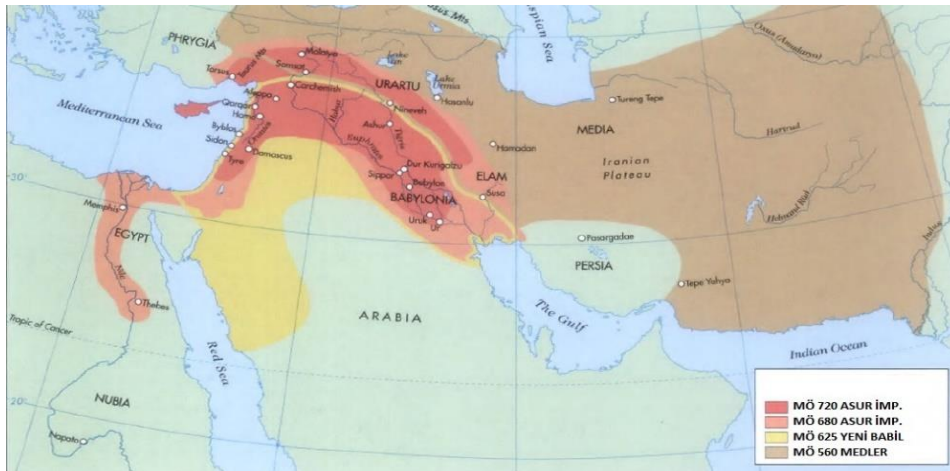
<sup>15</sup> Uhlig, a.g.e., s. 17.

<sup>16</sup> Köroğlu, a.g.e., ss. 75-84.

<sup>17</sup> Uhlig, a.g.e., ss. 235-236.

<sup>18</sup> Köroğlu, a.g.e., ss. 98-99.

<sup>19</sup> Sargon Erdem, “Babil”, **İslam Ansiklopedisi**, 4. Cilt, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1991, ss. 392-395.



**Harita 1.3.** MÖ 720 ilâ MÖ 560 yılları arasında Mezopotamya'daki egemen güç değişimi haritası<sup>20</sup>



**Harita 1.4.** MÖ 600 ilâ MÖ 30 yılları arasında Mezopotamya'daki egemen güç değişimi haritası<sup>21</sup>

Asurlular'ın, MÖ 2500- MÖ 1600 Eski, MÖ 1500- MÖ 1000 Orta ve MÖ 1000- MÖ 612 yılları arasındaki dönemi Yeni Asur Çağı olarak adlandırılır. MÖ 750-MÖ 612 arasındaki döneme İmparatorluk Çağı da denmektedir. “Asur” ismi “Suriye” ve “Süryani” kelimelerinde varlığını sürdürmektedir.<sup>22</sup>

<sup>20</sup> O'brien, a.g.e., s. 39.

<sup>21</sup> a.g.e., s. 42.

<sup>22</sup> Altunay, a.g.e., s. 165.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### ESKİ MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA TARIM VE BESLENME

#### 1.1. Mezopotamya'da Tarım

“Neden tarım?” sorusunun cevabı, kesin olarak çözülemezken tüm gerekli bileşenlerin bir araya geldiği ve insanların dünyanın çeşitli yerlerinde tarımı başlattığı açıktır. Bu farklı yerlerde, birkaç farklı toplum tarafından tahıllar ehlileştirilerek kasıtlı olarak ekilmiş ve toplanmıştır. Tahıllar, tarım halkının ekmek ve fermente bira yapması için gerklidir.<sup>23</sup> Mezopotamya'nın temel geçim kaynağı olan tarımın yanında hayvancılık ve balıkçılık da yapılmıştır. Ticaret ise bir diğer önemli geçim kaynağı olmuştur.<sup>24</sup>

Mezopotamya'da yerleşik tarım, bölgeye özgü einkorn ve emmer denilen iki dayanıklı buğday çeşidinin varlığı nedeniyle gelişmiştir. İnsanlar, ‘kurucu mahsul’ denilen bu temel mahsullerin vahşi formlarının çeşitli şekillerde kullanılabileceğini bulmuştur. Tahıllar daha çok ekmek yapmak için kullanılan un haline getirilmiştir. Tahıllar ayrıca, hem bakteri hem de diğer kirletici maddeleri içeren, sudan daha sağlıklı bir içecek olan bira biçiminde mayalanmıştır.<sup>25</sup>

Dicle ve Fırat nehirleri arasındaki konumu Mezopotamya'yı tarım ve hayvan evcilleştirme için erken çabalar için ideal bir ortam haline getirmiştir. Suyu nehirlerden yönlendirmek için sofistike sulama sistemleri oluşturarak, bölgedeki çiftçiler; lapa, ekmek ve bira yaptıkları emmer buğdayı ve arpa gibi çeşitli ürünler yetiştirmiştir. Ayrıca üzüm, elma, soğan ve şalgam gibi kök sebzeleri de yetiştirdikleri bilinmektedir.<sup>26</sup>

Mezopotamya'da MÖ 7200 yıllarında, evcilleştirilmiş birkaç yüzyıl sonra da *Triticum monococcum* “einkorn” ve *Triticum dicoccum* “emmer” yaygın olarak ekilmeye başlamıştır. Evcilleştirilmesinden başlayarak MÖ IV. binyılda ilk devletlerin oluşmaya başladığı dönemlere kadar arpanın büyük miktarlarda ekildiği

<sup>23</sup> Thomas R. Sinclair, Carol Janas Sinclair, **Bread, Beer and the Seeds of Change: Agriculture's Impact on World History**, CABI, Cambridge, 2010, s. 12.

<sup>24</sup> Memiş, a.g.e., s. 190.

<sup>25</sup> Eric Cline, **The Ancient World Civilizations of the Near East and Southwest Asia**, Vol. 4, M.E. Sharpe, Inc., New York, 2007, s. 2.

<sup>26</sup> a.g.e., s. 65.

görülüyor. Ancak MÖ III. binyılda arpanın toplumsal grupların hayatlarının temel gıda maddesi olmuştur. Arpa üzerine yoğunlaşmanın en önemli sebebi, arpa bitkisinin hayvan yemi olarak da kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Arpanın en önemli gıda maddesi olarak belirlenmesiyle bu tahıl türü üzerinden politik-ekonomik ve sembolik değerler yaratılmıştır. Arpa, Mezopotamya için MÖ 2900-1600 arasında kilit öneme sahip sembol bir bitki olmuştur.<sup>27</sup>

MÖ 6000-5750 yılları arasında Proto-Hassuna Pre-Hassuna Dönemi olarak adlandırılan zaman diliminde Tell Sotto ve Umm Dabaghiyah yerleşmelerinde daha çok ekme pişirmek için kullanıldığı düşünülen ekme pişirme kapları bulunmuştur. Aynı döneme ait yerleşmelerde birçok buğday türünün ekiminin yapıldığı kanıtlanmıştır. En çok ekimi yapılan tek sıralı emmer, kızıl, ekmelek ve kaplıca buğdaydır. Ekilen diğer tahıllar ise altı sıralı arpa, mercimek ve bezelyedir.<sup>28</sup>

MÖ 5750-5250 Hassuna Dönemine ait rendeleme tepsisi adı verilen ve ekme pişirmede kullanıldığı söylenen kapların birçok çeşidi bulunmaktadır.<sup>29</sup>

MÖ 5500-4800 Halaf Dönemi olarak bilinen kültür, doğuda Zağros Dağları, batıda Fırat Nehri, kuzeyde Toros Dağları'nca sınırlanan Kuzey Suriye, Kuzey Irak ile Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşanmıştır. Bu dönemin sonlarında yapıldığı düşünülen yapılar arasındaki boşluklarda ekme ve çanak çömlek pişirmeye yarayan fırınlar bulunmuştur. Çapları 1 ile 2 metre arasında değişen, yuvarlak veya oval şekilli fırınlar iki katlı olup tepesi kubbelidir. Alt katında ateş yakılmakta ve üst katında ekme ve çanak-çömlek pişirildiği düşünülmektedir.<sup>30</sup>

<sup>27</sup> Andrew C. Cohen, "Barley as a Key Symbol in Early Mesopotamia" *Ancient Near Eastern Art in Context, Culture and History of the Ancient Near East*, Vol. 26, Brill NV, Leiden, 2007, s. 421.

<sup>28</sup> Savaş Harmankaya, "Mezopotamya'nın Tarih (Yazı) Öncesi Dönemleri", **Eski Mezopotamya ve Mısır Tarihi**, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2013, s. 10.

<sup>29</sup> a.g.e., s. 11.

<sup>30</sup> a.g.e., s. 13.



Ürün	Evcilleştirilerek tarıma alındığı yaklaşık zaman
<b>Ortadoğu</b>	
Arpa ( <i>Hordeum vulgare</i> )	günümüzden 9,8 bin yıl önce
Emmer buğdayı ( <i>Triticum dicocum</i> )	günümüzden 9,5 bin yıl önce
Enkorn buğdayı ( <i>T. monococum</i> )	günümüzden 9,5 bin yıl önce
Mercimek ( <i>Lens esculenta</i> )	günümüzden 9,5 bin yıl önce
Yulaf ( <i>Avena sativa</i> )	günümüzden 9,0 bin yıl önce
Çavdar ( <i>Secale cereale</i> )	günümüzden 9,0 bin yıl önce
Bakla ( <i>Vicia faba</i> )	günümüzden 8,5 bin yıl önce
Ekmeklik buğday ( <i>T. aestivum</i> )	günümüzden 7,8 bin yıl önce
Zeytin ( <i>Olea europea</i> )	günümüzden 7,0 bin yıl önce
<b>Afrika</b>	
Tadı patates ( <i>Dioscorea cayenensis</i> )	günümüzden 10,0 bin yıl önce
Darı ( <i>Sorghum bicolor</i> )	günümüzden 8,0 bin yıl önce
Parmak darı ( <i>Eleusine coracana</i> )	?
Afrika pirinci ( <i>Oryza glaberrima</i> )	?
Kahve ( <i>Coffea arabica</i> )	?
Siğir bezelyesi ( <i>Vigna linguiculata</i> )	günümüzden 3,4 bin yıl önce
<b>Uzakdoğu</b>	
Pirinç ( <i>Oryza sativa</i> )	günümüzden <10,0 bin yıl önce
Soya fasulyesi ( <i>Glycine max</i> )	günümüzden 3,0 bin yıl önce
Ceviz ( <i>Juglans regia</i> )	?
Çin kestanesi ( <i>Castanea henryi</i> )	?
<b>Güneydoğu Asya ve Pasifik Adaları</b>	
Mango ( <i>Mangifera indica</i> )	günümüzden bin yıl önce 9,2
Göleğez ( <i>Colocasia esculenta</i> )	günümüzden bin yıl önce 9,0
Hindistan cevizi ( <i>Cocos nucifera</i> )	günümüzden bin yıl önce 5,0
İnce belli darı ( <i>Panicum miliare</i> )	?
Güvercin baklası ( <i>Cajanus cajan</i> )	?
<b>Amerika</b>	
Balkabağı ( <i>Cucurbita ssp.</i> )	günümüzden 10,7(?) bin yıl önce
Biber ( <i>Capsicum annuum</i> )	günümüzden 8,5 bin yıl önce
Pamuk ( <i>Gossypium ssp.</i> )	günümüzden 5,5 bin yıl önce
Patates ( <i>Solanum tuberosum</i> )	günümüzden 5,0 bin yıl önce
Lima fasulyesi ( <i>Phaseolus lunatus</i> )	günümüzden 5,0(?) bin yıl önce
Mısır ( <i>Zea mays</i> )	günümüzden 4,7 bin yıl önce
Manyok ( <i>Manihot esculenta</i> )	günümüzden 4,5 bin yıl önce
Tadı patates ( <i>Ipomea batatus</i> )	günümüzden 4,5 bin yıl önce

**Tablo 1.1.** Kıtalara Göre Dünyada Tarımı Yapılan Başlıca Bitki Türlerinin Evcilleştirildiği Yer ve Zaman<sup>31</sup>

*“Asurya’da yağmur dönemi kısadır; oysa tahıl köklerinin gelişmesi için yağmur gereklidir; bununla beraber sulama sayesinde ekin büyür, buğday gelişir; Mısır’dakine benzemez, ırmak kendiliğinden taşıp ekili toprağı basmaz; sulama insan eliyle ve sulama borularıyla yapılır. Zira bütün Babil, Mısır’da olduğu gibi, kanallarla çizilmiştir; bu kanalların en büyüğüne kayıklar da girebilir; bu kanal ufukta kış güneşinin doğduğu nokta doğrultusundadır. Fırat’tan çıkıp başka bir*

<sup>31</sup> Suavi Aydın, “Sanayi Öncesi Uyarlanma ve Yaşam Tarzları: Avcı-Toplayıcılık ve Tarım”, **Antropoloji**, 1. Baskı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2007, s. 129.

*ırmağa, yanında Ninive'nin kurulmuş olduğu Dicle'ye doğru akar. Bildiğimiz toprakların en bereketlisi bu topraktır ve en çok Demeter ürününü burası verir; buna karşılık incir, bağ ve zeytin gibi ağaç ürünleri yetişmez. Ama Demeter ürünleri bakımından o kadar iyi bir topraktır ki, en az bire iki yüz ve bereket yıllarında bire üç yüz verir. Buğday ve arpa yapraklarının genişliği dört parmağı bulur. Darı ve susam, ağaç gibi boy verir; bu boyun ne kadar olduğunu biliyorum, ama söylemeyeceğim, çünkü şunu iyi bilirim ki, Babil'e gitmemiş olan bir kimse, tahıl için söylediklerime bakıp çoktan şüpheye düşmüştür. Burada insanlar, zeytinyağı kullanmazlar; yağı susamdan çıkarırlar.”<sup>32</sup>*

Bölgenin toprak yapısı ve tarım faaliyetleri hakkında bilgi veren ve eski kaynaklardan olan Herodotos Tarihi'ndeki verilerle günümüz verilerinin kıyaslanması bakımından önemli olduğu söylenebilir.

Mezopotamya'dan gelen ekonomik ve edebi metinler buğday, arpa (ve bira), hurma (ve hurma şarabı), sığır, keçi, koyun, süt ürünleri, balık ve bazı kümes hayvanlarının önemine işaret eder. Soğan, sarımsak ve pırasa en önemli çeşnilerdir. Birçok bira, peynir ve benzerinin adı olduğu gibi kullanılırken, kavurma, mayalama ve fırınlama gibi farklı yiyecek hazırlama şekillerinden de bahsedilir.<sup>33</sup>

Metinsel kanıtlarla, coğrafi, kültürel ve sosyal olarak beslenme değişikliklerini değerlendirmek daha kolay hale gelir. Örneğin, Yakın Doğu'nun başlıca bitkisel gıdaları geniş bir alanda devam etse de, birbirleriyle örtüşen dağılımları olmuştur. Güney Mezopotamya'daki sulama medeniyetlerinde kültürel tercih, arpa ve biranın yanı sıra hurma ve hurma şarabını tercih ederken, tepelik alanlarda buğday ve üzüm şarabı hâkimdir. Şarap, Akdeniz uygarlıklarında bugüne kadar devam eden dinî bir öneme sahip olmuştur.<sup>34</sup>

Eski Mezopotamya'da tarım ve sığır yetiştiriciliği icat edilmiş olup bu ilk mucitlerin bugün bölgede yaşayan insanlardan beslenmeleri hakkında çok şey

<sup>32</sup> Herodotos, **Tarih**, Çev: Müntekim Ökmen, VIII. Basım, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 104.

<sup>33</sup> Naomi F. Miller, Wilma Wetterstrom, “The Beginnings of Agriculture: The Ancient Near East and North Africa”, **The Cambridge World History of Food**, Vol. II., Cambridge University Press, Cambridge, 2000, s. 1128.

<sup>34</sup> **a.g.m.**, s. 1128.



öğrenebiliriz. Bu tarım toplumu için temel gıda, buğday yerine arpadan yapılan ekmek olmuş ve arpa genellikle lapa şeklinde tüketilmiştir. Salatalık, şalgam, soğan, pırasa, rezene, ot, mercimek ve nohut yetiştirilen sebzeler arasındadır. Meyve türlerinin, en önemlisi, hurma, incir ve nardır. Balık bazen yenmekteyken et ise az bulunmaktadır. Geçmişte, bazen kurban için ya da bir konuğun onuruna koyun ya da keçi kesilmiştir. Sığır eti ve domuz eti, kümes hayvanları ve güvercinler nadiren yenilmiştir. Bakliyat dışında, proteinin çoğu, lor ve peynir içeren yumurta, süt ve süt ürünlerinden karşılanmaktadır. Zeytin ve susam yağları bol miktarda bulunmuştur. Yaygın içecekler su, süt veya bira idi. Ancak zenginler, hurma veya üzüm şarabını içmekteydiler.<sup>35</sup>

### 1.1.1. Sümerlerde Tarım

Genel olarak Sümerlerde mahsul ve gıda üretimi için yıl boyunca süresiz ve sınırsız olarak çalışma gerektiriyordu. Mahsuller Mart ve Nisan aylarında olgunlaşınca hemen hasat edilerek harmanlanmıştı. Her bir hasatın tamamlanması, dikkatin bir sonraki ürüne çevrilmesi gerektiği anlamına geliyordu. Yabani otlar ortaya çıkmaya başlar başlamaz çapalama gerektiriyordu. Çapalama ve harman işleri muhtemelen yaz aylarının ilk bölümünün çoğunu işgal etmiştir. Bu işleri kanallar ve hendekler üzerindeki bakım çalışmaları ile birikmiş alüvyonları temizleyerek kanallar ve hendeklerdeki hasarları onarmak işleri takip eder. Sulama sisteminin ekimden önce suyu dağıtmaya hazır olması şarttır. Kasım ayında bir sonraki yıl için ekim yapılır. Mahsulün yetiştirildiği aylarda sulama suyunun dağıtılmasına ve yabani otların tarlalardan uzaklaştırılmasına sürekli dikkat edilmesi gerekir. Tabii ki, günlük malt ve tahıl öğütme işleri, bira demleme ve ekmek pişirme işleri hiç bitmez. Bu toplumdaki insanların yalnızca birkaçı, ekin yetiştirme veya yiyecek ve içecek hazırlama dışındaki faaliyetlerde bulunma lüksüne sahiptir.<sup>36</sup>

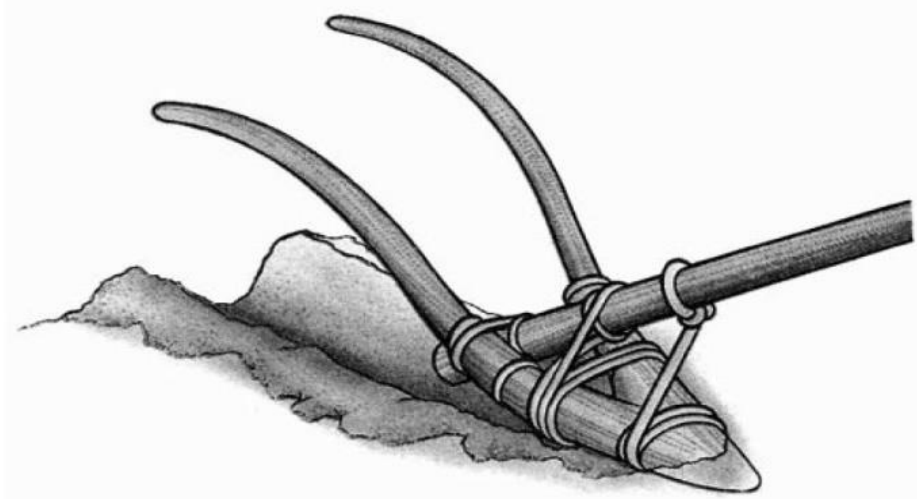
Sümerliler tarlalarında arpa, buğday, darı, kaplıca<sup>37</sup> gibi tahıl ürünleri yetiştirmektedir. Sabanı ve orağı da Sümerliler icat etmişlerdir. İcat ettikleri iki tip

<sup>35</sup> Delphine Roger, "The History and Culture of Food and Drink in Asia" , **The Cambridge World History of Food**, Vol. II., Cambridge University Press, Cambridge, 2000, s. 1141.

<sup>36</sup> Sinclair, **a.g.e.**, s. 64.

<sup>37</sup> Kaplıca: Genellikle kışı uzun, dağlık yerlerde ekilen, iklim koşullarına dayanıklı, taneleri ufak ve kavuzuna sımsıkı yapışık bir buğday türü.

sabandan biri toprağı sürüp işlemek diğeri ise tohumlamak amacıyla kullanılmaktadır. Tahıl ürünleri içinden önemlisi arpadır. Çünkü arpayı ekmek yapmada, bira yapımında ve hayvan yemi olarak kullanıyorlardı. Sümer'de bira yapılan büyük atölyeler bulunmakta olup çeşitli türleri olan bu içki adeta su yerine içilmektedir. Bir şehirden diğeri şehre gönderilen ulakların yanına tayın olarak bira da verilmektedir. Biralara ağzı kapalı ve mühürlenmiş küçük büyük küpler içinde saklanmaktadır. Tarlalarına iyi baktıkları zaman 80- 100 kat tahıl alan Sümerliler bunları öğütmek için devletçe işletilen değirmenler kurmuşlardır. MÖ 2000'lerden sonra ise daha küçük ve kişisel çapta ev değirmenciliğı başlamıştır. Unun öğütülmesine bağı olarak da çeşitleri bulunmaktadır.<sup>38</sup>



**Resim 1.1.** Sümer Saban Örneğı.<sup>39</sup>

Daha bilinçli olarak, insanlar ekim için daha ince kabuklu tahıllar seçmiş olabilir, bu nedenle bu türleri çoğaltabilir. Yüzyıllar boyunca, yabancı otlarla seçme ve çapraz yetiştirme yoluyla, Yakın Doğı'da yabancı büyüyen einkorn ve emmer buğdayları, modern ekmek ve kulüp buğdaylarına dönüşmek için mutasyona uğramıştır.<sup>40</sup>

<sup>38</sup> Muazzez İlmiye Çığ, *Ortadoğı Uygarlık Mirası*, Cilt II., Kaynak Yayınları, 7. Baskı, İstanbul, 2015, s. 171.

<sup>39</sup> Sinclair, *a.g.e.*, s. 60.

<sup>40</sup> Marc Van De Mieroop, *A History of the Ancient Near East ca. 3000-323 BC*, 2. Baskı, Blackwell Publishing, Oxford, 2007, s. 11.

Sümer kırsalları hakkında çok az şey bilinmektedir. Yaygın tahıl çeşitleri, arpa (*hordeum vulgare*) ve emmer (*triticum dicoccum*) 'un diğer tahıl çeşitlerine ve bu tür bahçe bitkilerine göre, mercimek veya hurmaya, oranla daha çok ekilmiştir. İki sıralı kabuklu arpa, einkorn ve emmer buğdayı, 'ekmeklik / makarna buğdayı' (*Triticum aestivum*/ Durum), mercimek ve kuru bezelyedir.<sup>41</sup>En çok ekilen tahıl arpa olduğu için muhtemelen arpa ekimi canlandırılmıştır. Birçok tarımsal faaliyetle uğraşan insanlar en çok yetiştirilen ürün olan arpayı toprağın durumu uygun oldukça senede birkaç kez ekip biçmişlerdir.<sup>42</sup>



**Resim 1.2.** Sabanla ekim yapıldığını tasvir eden bir silindir mühür resmi.

#### 1.1.1.1. Çiftçi Yılığ

Bu çok önemli metinde bir çiftçinin oğluna verdiği öğütlerden ekmeğin macerasının Mezopotamya'da nasıl başladığını görmek mümkündür:

*“Eski günlerde bir çiftçi oğluna (şöyle) öğüt verdi:*

*Tarlanı (ekime) hazırlamak üzere olduğun zaman, gözünü hendekler, evlekler ve tepeler üzerinden ayırma (ki) tarlayı suladığın zaman içinde su çok fazla*

<sup>41</sup> Gwendolyn Leick, **The Babylonian World**, Routledge, New York, 2007, s.257.

<sup>42</sup> Henrietta McCall, **Mezopotamya Mitleri**, Çeviren: Bircan Baykara, 2. Baskı, Phoenix, Ankara, 2017, ss. 45-46.

yükselmesin. Onun suyunu boşalttığın zaman suyla iyice ıslanmış olan tarlanın senin için güçlü bir toprak olarak kalmasına dikkat et. Nallanmış öküzler (yani toynakları şu ya da bu şekilde korunmuş öküzler) senin için onu çiğnesin; (ve) yabani otlar (öküzler tarafından) temizlendikten sonra (ve) tarlanın yüzeyi düzlendikten sonra, yüzeyi her biri üç yüz gram(dan ağır olmayan) küçük baltalarla dümdüz oluncaya kadar düzelt. (Bunun ardından) ellerinde kazma olan adamlar öküzlerin toynaklarının izlerini senin için silsinler; evlekleri bir tırmıkla kapattır ve bütün tarlanın dört bir kenarını kazmayla düzelttir.

Tarla kururken itaatkâr (ev halkına) aletleri hazırlat, boyunduruk sopasını sıkıca bağla, yeni kamçılarını çivilere as ve eskilerinin asılı saplarını zanaatkârlara onart. Aletlerinin. . . . bronzu "kolunu dinlesin;" deri "başbağı," üvendire sopası, "ağız açıcı" (ve) kamçı (disiplin ve denetim gerektiren işlerde) sana destek olsun; bandu-sepetin çatırdasın; (bütün bunlar) sana güçlü bir gelir getirecektir.

Tarlana gerekli olan şeyler sağlandıktan sonra gözünü işinden ayırma. Saban öküzüne fazladan bir öküz ekledikten sonra-bir öküz başka bir öküze bağlandığı zaman, açtıktan saban izi (olağan izden) daha derin olur-onları bir bur<sup>43</sup> ... yap; senin için fırtına gibi bir ... yapacaklar, öyle ki, o bir bur'a üç bur arpa ekilmiş olacak. Yiyecek, bir sabandadır! (Böylece) tarlayı bardil<sup>44</sup>-sabanıyla -evet bardil-sabanıyla- işledikten sonra (ve ardından da) şukin<sup>45</sup>-sabanıyla işledikten sonra (süreci) yinelet. Onu (tarlayı) üçer defa tırmıklatıp düzelttikten (ve) bir tokmakla iyice ufaladıktan sonra (sonra) kamçının sapı sana destek olsun; tembelliğe hiç göz yumma. Çalışırken onların (tarlada çalışanların) başında dur (ve) ara vermelerine göz yumma. Tarlada çalışanların dikkatini dağıtma. On gün boyunca gündüz (ve) gökyüzünde yıldız (varken) devamlı çalışmak zorunda olduklarından, güçlerinin tarlada harcanması gerekir (ve) hizmetine koşturulmamaları gerekir.

Tarlanı sürmek üzereyken sabanın senin için anızı söksün. Sabanın "ağız örtüsünü" ...'e bırak (ve) ... 'ini küçük bir çiviye bırak. İnce toprağın yana ayrılınsın,

<sup>43</sup> Bur: Çukur, delik, derinlik. (Bk.. Nafiz Aydın, **Büyük Sümerce Sözlük**, Türk Dil Kurumu, Ankara, 2013, s. 127.)

<sup>44</sup> Bardil: Saban, pulluk. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 110.)

<sup>45</sup> Şukin: Kamış, saz, yere serme, kapanma, bıçak sapı, değnek, sopa, çomak, orak. Bütün kelimeler tarım faaliyeti ile ilgili olduğundan hepsi alınmıştır. (Bk.. Aydın, a.g.e., ss. 668-669.)

evleklerini açsın-bir garuş'a sekiz evlek aç. Derince kazılan evlekler—onların arpası uzun olacak.

Tarlanı sürmek üzereyken arpa tohumunu koyan adamdan gözünü ayırma. Tahılı düzenli olarak iki parmak derinliğe gömsün (ve) her bir garuş için bir şekel arpa kullansın. Eğer arpa tohumu gerektiği gibi gömülmezse saban demirini, "sabanın dilini" değiştir. Eğer... ise, (o zaman) sabanla düz evlekler açtığın yere çaprazlama evlekler aç (ve) çaprazlama evlekler açtığın yere düz evlekler aç. Düz evleklerin, sınırlarını tulu<sup>46</sup>-sınırı yapsın; lu<sup>47</sup>-evlekleri sınırlarını düz yapsın; (ve) ... yerde ab<sup>48</sup>-evlekleri aç. (Sonra) bütün topraklar temizlensin; bütün yükselteleri evlek haline getirilsin; (ve) bütün çökük yerleri alçak evlekler yapsın-(bütün bunlar) filizler için iyi olacaktır.

Filiz tarlanın (yüzeyini) yarıdıktan sonra, Tanrıça Ninkilim'e bir dua oku (ve) uçan kuşları kaçirt. Arpa, evleklerin dar diplerini örtecek kadar büyüyünce en üstteki tohumu sula. Arpa (sapları) "bir teknenin onasındaki tıkaç kadar yüksek olunca" ikinci defa sula. Kral arpasını üçüncü defa sula. Eğer sulanmış arpa kırmızılaşırsa söyleyeceğin şudur: "Samana<sup>49</sup>-hastalığına yakalanmış." Ama eğer zengin taneli arpa üretmeyi başarmışsa (dördüncü defa) sula (ve) sana her on ölçekte fazladan bir ölçek arpa verecektir.

Tarlanı biçmek üzereyken, arpa başaklarının kendi ağırlıkları altında eğilmesine izin verme, (fakat) "gücününün (tam) yerinde olduğu anda biç. Bir orakçı, biçilmiş arpayı demetleyen bir adam ve bir de (demetleri dizene) adam – bu üç kişi (bir ekip olarak) hasadı senin için kaldıracaktır. Toplayıcılar herhangi bir zarar vermemeli; demetleri bozmamalı. Günlük hasat sırasında, "ihtiyaç günlerinde" olduğu gibi, toprağın tıpkı (açık) bataklıklardaki gibi, çocukların ve toplayıcıların geçimini onların sayısına göre vermesini sağla (büyük olasılıkla, muhtaç çocukların ve toplayıcıların yere düşen taneleri toplayabilmesi için onları yerde bırakması gerektiği söyleniyor). (Böyle yaparsan) tanrın sana sonsuz lütuf gösterecektir... 'i

<sup>46</sup> Tulu: Gevşetmek, serbest, başıboş, dağınmık. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 698.)

<sup>47</sup> Lu: Bol, bereketli. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 432.)

<sup>48</sup> Ab: İnek. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 58.)

<sup>49</sup> Samana: Deri, cilt, kabuk. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 576.)

elde ettikten sonra, ... ' me, (fakat) biçilmiş arpanın (birazını) yak (ki) "biçilmiş arpanın duası" senin için her gün okunsun.

Arpanın harmanını dövmek üzereyken, senin arpanı tartanlar senin için otuz gur'luk<sup>50</sup> (sandıklar) hazırlasınlar. Harman alanını düzelttir (ve) gur-(sandıklarını) yola çıkmak üzere hazır duruma getirt. Aletlerin hazırlandığı zaman (ve) arabaların hazır duruma getirildiği zaman, arabalarını arpa yığınlarının üzerine çıkart - senin "yığın dövmen" beş gün (sürsün). "Yığını açmak" üzereyken, arra<sup>51</sup>-ekmeği pişirt. Arpayı "açtığın" zaman, döven kızaklarının dişlerini deriyle bağlat ve ...'yi ziftle kaplat. Öküzleri (dövene) koşmak üzereyken, arpayı "açan" adamların (onlara - yani öküzlere) yiyeceklerle yardımcı olsun.

Arpayı yığdığın zaman "henüz temizlenmemiş arpanın duası"nı oku. Arpayı savurarak temizlerken, arpayı yerden kaldıran adamlara dikkat et-iki "arpa kalburlayıcısı" onu senin için kalburlayacaktır. Arpanın temizleneceği gün onu sopalar üzerine yatır (ve) akşam ve gece bir dua oku. (Sonra) tıpkı (güçlü bir rüzgâr gibi) arpayı kabuktan ayın (ve) "ayrılmış" arpa senin için ambara konacaktır.

(Bunlar) Enlil'in oğlu Ninuna'nın öğütleridir. Ey Ninuna, Enlil'in güvenilir çiftçisi, şükürler olsun sana!"<sup>52</sup>

### 1.1.2. Babililerde Tarım

Babililerde tarım faaliyeti Mezopotamya ortak kültürü içerisinde diğer toplumlarla benzer özellikler taşımaktadır. Onlardan kalan resim ve çizimler bu durumun kanıtı durumundadır.

<sup>50</sup> Gur: Yaklaşık 300 sila.

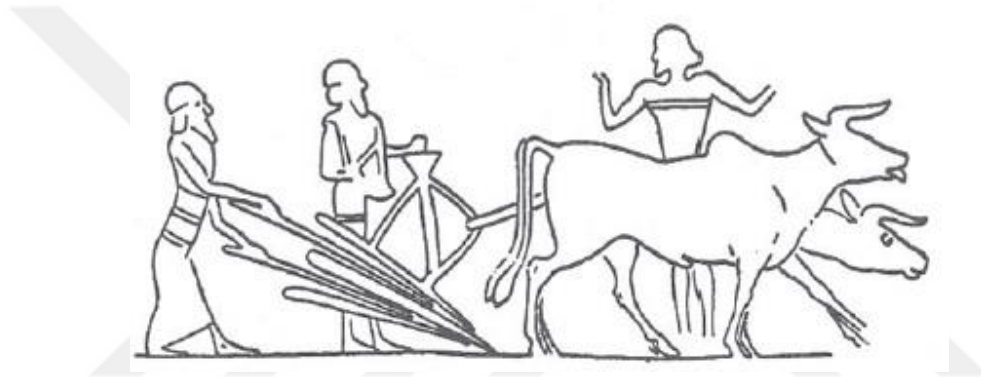
<sup>51</sup> Arra: Öğütülmüş, (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 85.)

<sup>52</sup> Samuel Noah Kramer, **Sümerler**, Çeviren: Özcan Buze, 1. Baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2002a, s. 440-442.

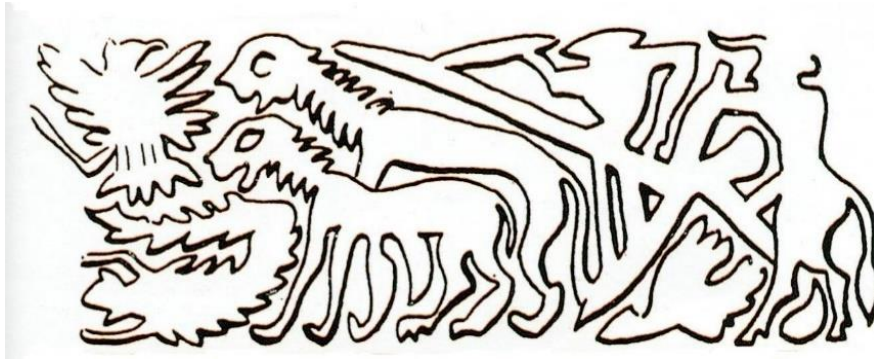




**Resim 1.3.** Ur'da MÖ IV. binyıl sonuna rastlayan koyu renkli steadit kupa üzerinde güçlü öküz ve buğday başakları motifi. Bu motif, silindir mühürlere de çizilerek kil tabletlere basılmıştır.<sup>53</sup>



**Resim 1.4.** University of Museum'da bulunan Nippur'dan çıkmış saban ile Babil'de tarla sahnesini gösteren silindirik mühür.<sup>54</sup>



**Resim 1.5.** Hayalî olduğu sanılan bu arkaik resimde ise boğa veya insan olduğu anlaşılamayan bir canlı aslan olduğu zannedilen iki canlı ile sabanla çift sürme sahnesi canlandırılmıştır.<sup>55</sup>

<sup>53</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 19.

<sup>54</sup> Charles Joseph Singer, Eric John Holmyard, and Alfred Rupert Hall, a History of Technology. Vol. I., Clarendon Press, Oxford, 1954.

### 1.1.3. Elamlarda Tarım

İnsanlığın büyük kültürel kazanımlarından biri olan tarımın gelişmesi, Bereketli Hilâl denilen yerde Yakın Doğu'yu çevreleyen dağ etekleri ile ve Elam'ın Susa ve Zagros bölgelerinde Bereketli Hilâl'in güneydoğu ucunda oluşmuştur. Birkaç bin yıl süren istikrarlı gelişmelerden sonra, MÖ 5500'de, gıda üretiminde bu devrim bölgede başarıyla gerçekleştirildi. Sonuçta Batı Asya modelindeki neolitik tarım köyü, mercimek, buğday ve arpa yetiştiriciliği ve büyükbaş hayvanlarla birlikte koyun ve keçi yetiştiriciliği yapılmıştır. Bu buğday-arpa-koyun-sığır kompleksi yayılmış ve Eski Dünyanın büyük bölgelerinde baskın tarım modeli haline gelmiştir. Bu kültürün olgunlaşmış evrelerinin diğer bileşenleri, kerpice bağlı inşaat, çanak çömlek, oraklar ve diğer tahıl işleme aparatlarıdır.<sup>56</sup>

Gıda üretimi ile ilgili metinler arasında ekim veya hasat metinleri, saha çalışması yapan işçi ekiplerinin istihkakları ile koyun ve keçi sürülerini belgeleyen metinler vardır. Besin depolaması ile ilgili metinler, örneğin tahıl ambarlarının veya depoların içeriğini doğrudan ayrıntılı anlatmaz. Ancak yiyeceklerin saklanması ve kayıtların tutulması hakkında yeterli bilgiyi içerir. Tahıl ve hububat ürünleri, toplumun hem düşük rütbeli hem de yüksek rütbeli üyelerine aylık oranlarda dağıtılmaktadır. Süt ürünlerinin dağıtıldığı hakkında bir kayıt bulunmamıştır. Süt ürünleri dışında yiyecek üretimi, depolanması ve dağıtımıyla ilgili çoğu metin tahıllar büyük oranda da arpa ve buğday ile ilgilidir. Metinler, koyun ve keçi sürülerinin yanı sıra koyun ve keçi sütünden yapılmış ürünler ile kıl/yün ve derilerden elde edilen ürünlerin kaydını tutar. Hem Susa'da hem de İran'ın diğer bölgelerinde Proto-Elam tabakalarında ve arkeolojik kayıtlarda resimlerle iyi temsil edilmelerine rağmen, metin kaydında inekler tanımlanmamıştır. Ayrıca hem metinlerde hem de resimlerde domuzlar da yoktur.<sup>57</sup>

Hisar IIIB Yakma Binasının bir odasında kömürleşmiş buğday kalıntıları tespit edilmiştir. Aynı arkeolojik çalışmada, yüzeylerinde çapraz şekilli oluklara

<sup>55</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 91.

<sup>56</sup> David W. McAlpin, **Proto-Elamo-Dravidian: The Evidence and its Implications**, The American Philosophical Society Independence Square, Philadelphia, 1981, s. 58.

<sup>57</sup> Javier Álvarez-Mon, Gian Pietro Basello, Yasmina Wicks, **The Elamite World**, 1. Baskı, Routledge, New York, 2018, s. 386.



sahip oval taş parçaları ile iyi cilalanmış bir taş ağırlığı bulunmuştur. Muhtemelen bu taşlar buğday öğütmede kullanılıyordu.<sup>58</sup>

III. Ur dönemine ait metinler, arpa ve yağın Elam'a ihraç edildiğini; yapılarda kullanılan gümüş, kereste ve çeşitli malzemelerin de Elam'dan Mezopotamya'ya ithal edildiğini göstermektedir. <sup>59</sup>Ticaret mallarının takası ile ilgili olarak jeton şeklindeki figürlerin sayısı da artmıştır. Ev hayvanları ve hayvancılıktan elde edilen yün, süt; el sanatları olan bez, kıyafet, çanak çömlek, bilezikler, yataklar; gıda malzemesi olan ekmek ve yağ ile parfüm ve diğer kalıpları temsil eden özel jeton şekilleri kullanılmaya başlanmıştır.<sup>60</sup>

Proto-Elam belgelerinde ev hayvanlarının yemlenmesinde kullanılan mahsullerin muhasebe kayıtları da tutulmuştur. Sümerlerin arkaik belgelerinde koyunların yemlenmesi için ambarlardan buğday, arpa, hurma, ekmek bırakılmasına rastlanır. Proto-Elam tabletlerinde koyunların yemlenmesinde daha çok bitki formlarından elde edilen ürünlerin kullanıldığı anlaşılmaktadır.<sup>61</sup>

## 1.2. Mezopotamya'da Tahıl ve Türleri

Antik çağlarda ve modern zamanlarda tarım toplumlarının temeli olarak seçilen bitki türleri çok sınırlı kalmıştır. Başlıca temel türler, bugünün mutfaklarındaki buğday, pirinç ve mısırdır. Bu üç tür tek başına, gıdanın küresel bitkisel ürün üretiminin üçte ikisine denk gelir. Kahvaltı gevrekleri, ekmek, mısır cipsi ve bira gibi çeşitli yiyecekler üretmek için de kullanılırlar. Bu mahsullerden en fazla et, süt ürünleri ve yumurta elde etmek için hayvan yemi olarak da kullanılır. Üç ana tahıl türüne ek olarak, diğer beş tür olan yani arpa, yulaf, çavdar, sorgum ve darı, insanların kalori ihtiyacının % 92'sini oluşturan bitki türleri arasındadır.<sup>62</sup>

<sup>58</sup> Álvarez-Mon, a.g.e., s. 714.

<sup>59</sup> Elizabeth Carter, Matthew W. Stolper, "Elam Surveys of Political History and Archaeology", **Near Eastern Studies**, Vol. 25, University of California Press, California, 1984, s. 146.

<sup>60</sup> Allahverdi Nüsi Oğlu Əlimirzəyev, **Erkən Elam Cəmiyyəti: Siyasi-İqtisadi Münasibətlər və Yazı Tarixi (e.ə. IV-III minilliklər)**, Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası A.A.Bakıxanov Adına Tarix İnstitutu, Bakü, 2011, s. 63.

<sup>61</sup> Əlimirzəyev, a.g.e., s. 89.

<sup>62</sup> Sinclair, a.g.e., s. 16.

Tahıl türlerinin taksonomisi<sup>63</sup> ve adlandırılması, özellikle Triticum (buğday) ve Hordeum (arpa) açısından kafa karıştırıcıdır. Aslında, iki tane tahıl sınıflandırma sistemi vardır. Birisi genetikçiler diğeri taksonomistler tarafından benimsenmiştir. Burada sunulan tablolarda taksonomistlerin sınıflandırması kullanılmıştır. Genetikçiler, 4 gerçek buğday türünü ayırt ederken taksonomistler 20 civarında türden bahsederler. Tabloda listelenen 10 arpa türünü genetikçiler bir tür olarak kabul ederler.<sup>64</sup>

Hordeum spontaneum	Vahşi iki sıra arpa
Hordeum aistichum	İki sıralı arpa
Hordeum disticum	Kabuksuz iki sıralı arpa
Hordeum distichum nudum	Çıplak iki sıra arpa
Hordeum agriocrithon	"Vahşi" altı sıra arpa
Hordeum layunculiforme	
Hordeum vulgare	Altı sıra arpa
Hordem vulgure tetrastichum	Yumuşak kulaklı altı sıra arpa
Hordeum vulgare hexastichum	Yoğun kulaklı altı sıra arpa
Hordeum vulgare coeleste	Çıplak altı sıra arpa
Secale montanium	Vahşi çavdar
Secale cereale	Çavdar
Secale ancestrale	Vahşi çavdar
Avena sterilis	Vahşi kırmızı yulaf
Avena byzantina	Kültürlü kırmızı yulaf
Avena fatua	Ortak yabani yulaf
Avena sativa	Ortak yulaf
Panicum miliaceum	Süpürge darı
Setaria viridis	Yeşil kıl çimen
Setaria italica	İtalyan darı
Sorghum bicolor	Tane sorgum
Oryza sativa	Pirinç

**Tablo 1.2.** Buğday dışındaki yabani ve kültürlü tahıl türleri<sup>65</sup>

<sup>63</sup> Taksonomi: Tabii münasebetlerine göre organizmaları tasnif etme bilimi.

<sup>64</sup> W. van Zeist, "Lists of Names of Wild And Cultivated Cereals", **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984, s. 8.

<sup>65</sup> a.g.m., s. 14.

Şehir	Tarih (MÖ)	Kültür	Vahşi Einkorn	Einkorn	Vahşi Emmer	Emmer	Kabuksuz Buğdaylar	Vahşi Arpa	2 Sıralı Arpa	6 Sıralı Arpa	Darı	Yulaf
Nemrut	200	Helenistik							X	X		
Nemrut	700-600	Asur				X	X		X	X	X	
Nemrut	13. yüzyıl	Asur							X	X		
Tell Bazmosyan	1500	Hurri				X	X		X			
Tell ed- Der	19-18. yüzyıl	Eski Babil				X	X		b			
Tell Taya	2300	Akkad				X	X			X		
Khafaj	1800-1600	Eski Babil				X						
İşhali	2000-1800	İsin-Larsa				X						
Ur	2000-1800	İsin-Larsa							b			
Tel Harmal	2000-1800	İsin-Larsa		X		X						
Tel Bazmosyan	2100-1800	İsin-Larsa/III. Ur				X	X		X			
Tel Kurtas	2100-1800	İsin-Larsa/III. Ur				X	X					
Choga Mami		Erken Hanedanlar		X		X			X			
Ur	2500	Kraliyet Mezarları					X			X		
Warka	2500	Uruk								X		
Cemdet Nasr	3000	Cemdet Nasr		X			X				X	
Tel Çarağ	3500	Geç Ubeyd				X			X			X
Tel Madhur	4500	Ubeyd								X		
Choga Mami		Ubeyd	X						b			
Ur	3500	Ubeyd				X			b			
Choga Mami	5000	Samarra	X	X		X	X	X	X	Xn		X
Matarrah	5500	Hassuna				X						
Tel es- Savan	5800	Hassuna		X		X	X		X	Xn		
Um Dabaghiyah		Neolitik		X		X		X		Xn		
Cermo	6700	Cermo	X	X	X	X		X				
Yarım Tepe 1	5. binyıl	Halaf				Xs	X	X	X	Xn		
Yarım Tepe 2	6. binyıl	Hassuna										
<b>Her Türün Oluşum Sayısı</b>			3	7	1	8	1	3	1	7	2	2
<b>b=arpa, n= kabuksuz buğday, s=kılçuksuz buğday</b>						1s			4b	+4n		

**Tablo 1.3.** Mezopotamya’da kaydedilmiş tahıl türleri<sup>66</sup>

<sup>66</sup> Jane M. Renfrew, “Cereals Cultivated in Ancient Iraq”, **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984, s. 39

### 1.2.1. Arpa

Arpa, (*Hordeum vulgare*) bir demet halinde yetişen ve hızla olgunlaşan, çok meyveli ve nişastalı olduğu bilinen yıllık çimli bir bitkidir.<sup>67</sup> Tahıl bitkilerinden birisi olan arpa Neolitik dönemde evcilleştirilmiş ve susuz tarım yöntemleriyle yetiştirilebilmiştir. Arpa, buğdaydan daha dayanıklı olduğu için, sulama temelli Mezopotamya tarımında en önemli temel tahıl haline gelmiştir. Kış başlangıcında dikkatlice hazırlanarak sürülmüş tarlalara ekilmiş ve ilkbaharda nisan ile mayıs ayları arasında hasat edilmiştir. Çiftçiler, yıllık olarak tuttıkları Sümerce metinlerde arpa yetiştiriciliğine dâhil olan ana aşamaları, mevcut yüzey başına ne kadar tohum kullanılacağına hesaplanmasını, gerekli olan insan gücüne ve hayvan ihtiyacına kadar ayrıntılı talimatları kaydetmişlerdir. Arpa; ekmek, çorba ve bira şeklinde tüketilmiştir. Tapınaklar ve saraylar adına geniş çapta ekildiği için, fazlası merkezi idarece yönetilmiş ve istihkak şeklinde dağıtılmıştır. Arpa, Mezopotamya ekonomisinde o kadar önemli ayrılmaz bir emtiadır ki ödeme aracı olarak da kullanılmıştır.<sup>68</sup>

MÖ III. binyılda, özellikle Güney Mezopotamya'da sulu tarımın yapılabildiği alüvyonlu ovalarındaki arpa kullanımının artması, idari tabletlerde oldukça belirgindir. MÖ III. binyılın ikinci yarısında Girsu kasabası, modern Tello'nun mahsul tercihlerine ışık tutan belgeler oldukça fazladır. Arpanın ne kadar çok ekildiğine kanıt olarak aşağıdaki bilgilere göz atmak yeterli olacaktır:

- III. Erken Hanedanlar zamanında toplamı 404 hektar olan dokuz tapınak tarlasının üç tanesinde % 100 arpa ile ekilmiş olup diğerlerinde de % 68 ila % 88 arasında arpa yetiştirilmiştir
- Agade Hanedanlığında birkaç alanda, % 97 oranında arpa ekilmiştir.
- II. Lagaş Hanedanlığı zamanında birkaç tablette yazan bilgilere göre kurumsal arazilerde % 96-97 oranında arpa ekildiği belgelenmiştir.

<sup>67</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 421.

<sup>68</sup> Leick, **a.g.e.**, 2010, s. 32.

- III. Ur Hanedanlığı zamanında Girsu'da çeşitli tapınaklar ve diğer kurumlarca kontrol edilen tarlalarda toplam 24.266 hektar, arazinin % 97.8'i arpa ile ekilmiştir.<sup>69</sup>



**Resim 1.6.** Bütün yapısıyla arpa (*Hordeum vulgare*) bitkisi<sup>70</sup>

Mezopotamya'da genel olarak %80 oranında arpa ekimi yapılırken buğday türleri %20 civarında kalmaktadır. Mezopotamya ekonomisinde önemli bir diğer ürün olan biranın çeşitli birçok türü bulunmaktadır. Biraya genel olarak “kas”, maltına “buluğ”, mayalanmasına yarayan kısmına “bappır” denilmektedir. Arpadan başka örneğin çatalsiyez buğdayından yapılan bira türüne “ulusin” adı verilir.<sup>71</sup>

#### **1.2.1.1. Yabani Arpa (*Hordeum Spontaneum*)**

Cermo'da (Jarmo şeklinde de yazılan günümüzdeki Kuzey Irak bölgesinde bulunan neolitik dönem yerleşim yeri) arpa, bulgunun büyük bir kısmını oluşturuyordu. Tahıllar düz ve kırışksızdı ve bazı örnekler, kısır erkek yan çiçeklerden birine bağlı olan ortanca verimli çiçeklerden oluşuyordu. Yanal çiçeği sapsız değildi (iki sıralı arpa kuluçkada olduğu gibi), ancak kısa bir sapçığı

<sup>69</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, ss. 411-412.

<sup>70</sup> **a.g.m.**, s. 421.

<sup>71</sup> Benno Landsberger, “Mezopotamya'da Medeniyetin Doğuşu”, **AÜ DTCF Dergisi**, Çev: Mebrure Tosun, c.II, S.III, 1944. s. 425.

bulunmaktaydı. Tüm bu özellikler Ceremo'da bulunan, vahşi iki sıralı arpa *Hordeum spontaneum*'una oldukça yakın bir şekilde uyduğu tespit edilmiştir. Ceremo'daki taneler, yabancı türlerinkinden çok daha büyüktür ve bazı eksen kısımları, vahşi formdaki kadar kırılğan değildir. En azından belirli bir sertliğe ulaşmış olduğunu gösteren, birbirine bağlanmış iki veya üç boğumdan meydana gelmiştir. Daha açık bir şekilde evcilleştirme sürecinin başlamış olduğu açıktır. Ceremo dışında Umm Dabaghiyah'da 5,83 mm uzunluğunda ve 2,17 mm genişliğinde tek bir *H-spontaneum* taneciği bulunmuştur. Choga Mami'de Samarra dönemine ait on beş adet ince ve kırışık olmayan tanecikler bulunmuştur. Vahşi arpa şu anda sadece Irak'taki bu üç erken alanda yetiştiği bilinmektedir. Yarım Tepe I' de çok sıralı yarı vahşi *Hordeum layunculiforme*'nin sapçık ile karyopisleri<sup>72</sup> bulundu.<sup>73</sup>

#### 1.2.1.2. Kültürlü Kabuksuz İki Sıralı Arpa (*Hordeum Distichum*)

Tell Es-Savan'daki 180 arpa tanesinin büyük çoğunluğu, gerçekten de soyulduklarını gösteren az ya da çok farklı şekilde kesilmişlerdir ve bunların hepsi (bir istisna dışında) simetriktir. Bunların, ekilmiş iki sıra ekili arpa biçimine ait oldukları simetrik oluşlarıyla kanıtlanmıştır. 4,5- 6,5 mm uzunluğundadırlar. Matarrah'da Helbaek, iki sıralı kabuklu arpa kulağı ve *H. distichum*'a özgü uzun düz tanelerden izler buldu. İki sıralı arpa karakteristiğine sahip olan tüylü sap düğümleri Samarra dönemine ait olup Choga Mami'ye getirilmiştir.

	Ortalama	Minimum	Maksimum
Uzunluk	6,22 mm	4,39 mm	6,77 mm
Genişlik	2,93 mm	1,65 mm	3,29 mm
Kalınlık	2,18 mm	1,10 mm	2,38 mm

**Tablo 1.4.** Tell Çerağ'da bulunan 15 tane sağlam tahıldan alınan ölçüm sonuçları.<sup>74</sup>

#### 1.2.1.3. Altı Sıralı Arpa (*Hordeum Vulgare*)

Eski Irak'ta, iki yerine bir kulakta altı sıra verimli bir tahıl olan “*Hordeum vulgare*” denilen başka bir arpa türü daha vardır. Bu mahsul bitkisinin iki çeşidi

<sup>72</sup> Karyopis: Tek tohumlu açılmaz bir kuru meyve türüdür. Genellikle halk arasında darı olarak adlandırılır ve buğday, pirinç ve mısır gibi Poaceae ailesindedir.

<sup>73</sup> Renfrew, **a.g.m.**, s. 35

<sup>74</sup> **a.g.m.**, s. 36.

ekilmiş olup birisi kabuklu diğeri çıplaktır. Çıplak form yalnızca daha önceki bölgelerde ortaya çıkar. Umm Dabaghiyah'da bulunan çıplak türün boyu 8,30 mm, genişliği 3,00 mm'dir. Tell Es-Savan' da, yaklaşık 60 tane kadar bulunmuş olan çıplak arpanın kendine özgü ince kırışmış bir yüzeyi vardır. Burada bulunan arpanın boyu 4 - 5 mm uzunluğundadırlar ve yuvarlatılmış ve dolgundur.

Çıplak altı sıra arpanın yanal taneleri tipik bükümlü ve karnı çiziktir. Choga Mami'de bulunan çıplak arpa oldukça küçüktür ve zaman geçtikçe mahsulün kalitesi düşmüştür. Bu bölgedeki arpalardan kabuklu olanlarından daha çok çıplak olanlar tespit edilmiştir. H. vulgare Yarım Tepe I' de dört katmanda çıplak olarak ele geçmiştir ve Yarım Tepe II' deki katmanda katışıksız halde bulunmuştur.<sup>75</sup>

### 1.2.2. Buğday

Dünyanın her yerindeki eski çiftçilerin temel mahsulü her zaman tahıl olup bunlar: buğday, arpa, pirinç ya da mısırdır. Mezopotamya'da baş ürün arpa olup pirinç ve mısır bilinmemektedir. Buğday ise Mezopotamya' da çoğunlukla daha az tuzlu topraklarda ekilmiştir. Böylece arpa ve unundan yapılan ekmek hayatın ayrılmaz parçası haline gelmiştir.

Urfa yakınlarındaki Karacadağ, insan beslenmesi için temel madde olan ekmeğin hammaddesi olan yabani buğdayın anavatanı kabul edilmektedir.<sup>76</sup>



**Fotoğraf 1.1.** Buğday türlerinden bazıları einkorn, emmer, spelt(kavuzlu), kamut(Horasan)<sup>77</sup>

<sup>75</sup> Renfrew, **a.g.m.**, ss. 36-37.

<sup>76</sup> <http://2018tusaf.org/wp-content/uploads/2018/03/Ahmet-Uhri.pdf> (Erişim: 22.07.2019).



**Fotoğraf 1.2.** Buğday türlerinden bazıları einkorn, emmer, spelt(kavuzlu)<sup>78</sup>

Erken bir buğday türü olan einkorn, yüksek seviyelerde beta karoten içerebilmektedir. Bu nedenle einkorndan üretilen "beyaz" un dikkat çekici bir şekilde sarı olabilir. Eski tahıllar aynı zamanda günümüzün tahıllarından daha gevrek bir kepeğe sahiptir. Bu nedenle kepeğin öğütülmesini ince bir toz halinde tutmak daha zordur. Bu sebeple, erken ekmekler muhtemelen bugünün tahıllarıyla yapılan ekmeklerden daha yoğundur. Zenginlerin unu rafine etikleri ve onların ekmeklerinin fakirlere göre daha beyaz ve yumuşak olduğu tahmin edilmektedir.<sup>79</sup>



**Fotoğraf 1.3.** Emmer ve einkorn buğdayları

Solda: Kolay harman yapılabilen gövdesiz buğday “emmer”, eski çiftçiler tarafından hızla kabul edildi ve günümüzde kullanılıyor. Sağda: Erken

<sup>77</sup> <http://2018tusaf.org/wp-content/uploads/2018/03/Ahmet-Uhri.pdf> (Erişim: 22.07.2019).

<sup>78</sup> <http://2018tusaf.org/wp-content/uploads/2018/03/Ahmet-Uhri.pdf> (Erişim: 22.07.2019).

<sup>79</sup> William Rubel, **Bread a Global History**, 1. Baskı, Reaktion Books, Londra, 2011, s. 9.



evcilleştirilmiş bir kabuklu buğday olan “*einkorn*”, şimdi nadiren ticari ölçekte yetiştiriliyor.<sup>80</sup>

Verimli Hilal tahılları arpa (*Hordeum vulgare* L.) ve iki çeşit buğdaydan oluşmaktadır. Bu buğday türleri *einkorn* (*Triticum monococcum* L.) ve vahşi emmer (*Triticum dicoccoides*) idi. Bu tahılların, günümüzde bilinen anlamda ekmek yapmak için ilk kullanılanlar olduğu tahmin edilmektedir.<sup>81</sup>

Tell Bazmosyan'da (Dokan Vadisinde bir yer adı) hem *T. dicoccum* hem de *T. vulgare* bulundu. Isin / Larsa seviyelerinde emmer buğdayının uzunluğu 5,67 mm'den 6,59 mm'ye ve ekmeklik buğday 4,21 mm'den 5,67 mm'ye kadar değişmiştir. Helbaek'in frekans grafiğinde tüketilen ekmeklik buğday emmer buğdayından biraz daha fazladır. Hurrian seviyelerinde emmer buğdayı 4,95 mm ila 7,14 mm uzunluğunda ve ekmeklik buğday 3,84 mm ila 5,49 mm uzunluğundaydı.<sup>82</sup>

<i>Triticum boeoticum</i>	diploid (N=14)	Vahşi <i>einkorn</i> buğdayı
<i>Triticum boeoticum aegilopoides</i>	kabuklu	1- taneli vahşi <i>einkorn</i>
<i>Triticum boeoticum thaouidar</i>	buğdaylar	2- taneli vahşi <i>einkorn</i>
<i>Triticum monococcum</i>		Küçük kızıl kılçıksız buğday
<i>Triticum dicoccoide</i>	tetraploid (N=28)	Vahşi emmer buğdayı
<i>Triticum araraticum</i>	kabuklu	Vahşi emmer buğdayı
<i>Triticum dicoccum</i>	buğdaylar	Emmer buğdayı
<i>Triticum palaeocolchicum</i>		(Çiğdem?) emmer buğdayı
<i>Triticum timopheevii</i>		Timopheevi buğdayı
<i>Triticum durum</i>	Çıplak (kabuksuz)	Sert buğday (makarna buğdayı)
<i>Triticum turyidum</i>	buğday	Poulard buğdayı (perçin buğdayı)
<i>Triticum persicum</i>		Fars/Pers buğdayı
<i>Triticum polonicum</i>		Polonya buğdayı
<i>Triticum turanicum</i>		Horasan (Turan) buğdayı
<i>Triticum parvicoccum</i>		Yabani buğday
<i>Triticum spelta</i>	hexaploid (N=42)	Kılçıksız buğday
<i>Triticum macha</i>	kabuklu	Makha buğdayı
<i>Triticum vavilovii</i>	buğdaylar	Vavilov buğdayı
<i>Triticum aestivum</i>	Çıplak (kabuksuz)	Ekmeklik buğday (normal buğday)
<i>Triticum compactum</i>	buğday	Kulüp buğdayı
<i>Triticum sphaerococcum</i>		Hint cüce buğdayı

**Tablo 1.5.** *Triticum*'un (buğday) yabani ve ekili türleri<sup>83</sup>

<sup>80</sup> Rubel, a.g.e., s. 7.

<sup>81</sup> a.g.e., s. 7.

<sup>82</sup> Elizabeth Rosemary Ellison, **A Study of Diet in Mesopotamia (C.3000 - 600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation**, Vol. II., Doktora Tezi, Londra, 1978b, s. 70.

<sup>83</sup> Zeist, a.g.m., s. 12.

Triticum'da (buğday) üç ploid seviyesiyle (aynı sayıda kromozoma sahip tür grupları) ayırt edilir: 14 kromozomlu (2x7) diploid buğdaylar, 28 kromozomlu (4x7) tetraploid buğdaylar ve 42 kromozomlu tetraploid buğdaylar (6x7). Triticum boeoticum, T. monococcum'un (einkorn buğdayı) vahşi atasıdır. Ekili tetraploid buğdayların çoğunun vahşi progenitoru Triticum dicoccoides'dir. Bunun istisnası, vahşi T. araraticum'dan türetilen yerli T. timopheevii'dir.<sup>84</sup>

Gömülü heksaploid buğdaylardan sadece Triticum spezta, Yakın Doğu'da pek bulunmamasına rağmen arkeolojik alanlarda sıklıkla rastlanılmaktadır. Şu anda, ekmeklik buğday (T. Aestivum) ılıman bölgelerde en yaygın olarak ekilen buğdaydır. Kömürleşmiş makarnalık durum buğdayı (tetraploid) taneleri, ekmeklik buğday/kulüp buğdayından (heksaploid) ayrılmaz. Öte yandan, tüylü saplarının boğum şekilleri türlerin tanımlanması için ipuçları sağlayabilmektedir.<sup>85</sup>

Emmer buğdayı, MÖ 7. binyıllarından bu yana Yakın Doğu'da yetiştirilmektedir ve Irak'ta, Filistin'de, Suriye'de ve Küçük Asya'da olduğu kadar Avrupa'da da az miktarda bulunur. T. aestivum ve T. compactum, MÖ 6000 yıllarından kalma yerleşim yerlerinde bulunmuş ve palaeoetnobotanik kalıntılar, onların ve emmer buğdayının ilk binyıla kadar devam ettiğini göstermektedir.<sup>86</sup>

Tüm dönemlerde en sık görülen üç tahıl, Hrozný tarafından 1913 yılında "arpa" (še), "emmer" (zíz) ve "buğday" (GIG) olarak tanımlandığı düşünülmektedir. Oluşma sıklığı aynı sırayı izler ve en sık görülen arpadır, emmer arpadan daha az ve einkorn da emmerden daha az ekilip biçilmektedir.<sup>87</sup>

Filolojik ve tarımsal ilgi olarak, Akkadca'da bu üç temel tahıl mahsulünün isimlerinden hiçbirinin diğer semitik dillerde aynı anlamıyla bilinen bir anlam ifade etmemesi gerçeğidir. Akkadca'da; arpa, emmer ve buğday kelimelerine karşılık olarak Sümercedeki arpa (še) ve emmer (zíz) olan sözcüklere "um" sesi eklenerek še'um ve zizum şeklinde bir benzerlikten türetme yapılırken buğday kelimesi için

<sup>84</sup> Zeist, **a.g.m.**, s. 8.

<sup>85</sup> **a.g.m.**, s. 9.

<sup>86</sup> Elizabeth Rosemary Ellison, **A Study of Diet in Mesopotamia (C.3000 - 600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation**, Vol. I., Doktora Tezi, Londra, 1978b, s. 42.

<sup>87</sup> Marvin A. Powell, "Sumerian Cereal Crops", **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984, s. 49.

aynı durum söz konusu olmamış ve Sümerce buğday (GIG) kelimesi Akadca (kibtu) kelimesi ile karşılanmış olup arasında bir ilişki olup olmadığı belirsizdir.<sup>88</sup>

Yamamoto tarafından 1979-1980 yıllarında toplanan Sargon öncesi kanıtlarda; arpa, emmer ve buğdayın aynı anda sonbaharda ekilmesinin mümkün olduğunu belirtir. Landsberger tarafından yapılan çıkarıma göre on birinci Nippur ayının Sümer isimlendirmesine göre Şabatı ayının “ziz-a ve ziz-a-an”<sup>89</sup> şeklinde yazılmasından hareketle emmer’in normal olarak mayıs-haziran aylarında ekilmesinin imkânsız olduğu anlaşılmaktadır. Bu aylarda emmer’in hasadının yapılacağından sonbaharda ekim yapılması daha muhtemel görünmektedir.<sup>90</sup>

	Su %	Kül %	Çıkan Gaz %	Kaba Lif %	Ham Protein %	Azottan Arınmış Ekstre %
Yabanıl einkorn	7,91	2,77	2,64	2,33	22,83	60,04
Günümüz evcil buğdayı	10,60	1,80	1,62	2,78	14,50	68,70

**Tablo 1.6.** Yabanıl ve evcilleştirilmiş buğday türlerinin besin değerleri<sup>91</sup>

*"Bir aile grubu, Karacadağ eteği yakınında hasada başlayıp, hasat mevsiminin ilerleyen günlerinde yavaş yavaş yamaca doğru giderek, üç hafta ya da daha fazla sürecek bir zaman içinde ve hatta pek sıkı çalışmaksızın, söz konusu ailenin olasılıkla bir yılda tüketebileceğinden daha fazla ürünü kolaylıkla hasat edebilir. Bu, av yoluyla geçinmenin karşısında son derece çekici bir seçenek oluşturmuşu benzemektedir. Kuşkusuz yalnızca tahıl lapası (tahıl çorbası) pek yavan bir menü olur; ancak tahıl hasadının kolaylığı, böyle bir yiyeceğin sağlayacağı güven ve yüksek besleyici değerleri ile birlikte değerlendirildiğinde, avlıktan daha çekici olan, yabanıl tanelerin hasadına dayanan bir yaşam biçiminin*

<sup>88</sup> Powell, **a.g.m.**, s. 49.

<sup>89</sup> Sümerce olarak bu şekilde söylenen ay “temizlenmiş kara buğday” anlamına gelir. Bk.. Selim F. Adalı, Ali T. Görgü, **Babil Hemeroloji Serisi -Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi-**, 1. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017a, s. x.

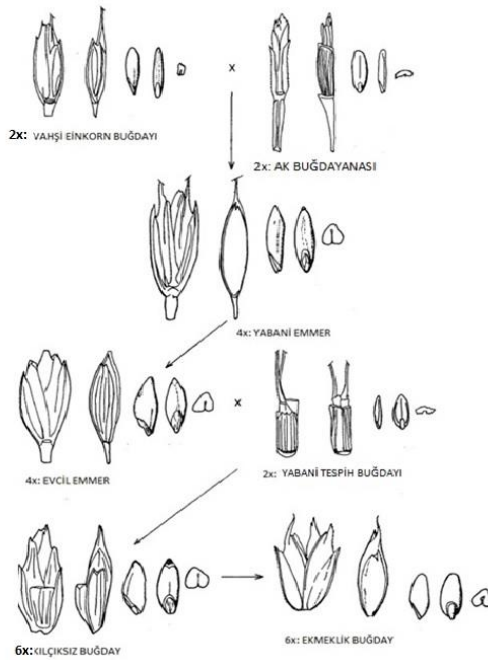
<sup>90</sup> Powell, **a.g.m.**, s. 56.

<sup>91</sup> Maisels, **a.g.e.**, s. 116.

*geliştirilebileceğini gösterir. Tahıl diyeti elbette, avcılık, balıkçılık ve öteki bitkisel yiyeceklerin 'toplayıcılığı' ile desteklenmiş olmalı."*<sup>92</sup>

Harlan; insanoğlunun beslenmesinde devrim sayılacak olan Karacadağ bölgesinde kendiliğinden yetişen yabancı tahılları öncelikle takviye amaçlı kullandığını ve bu durumun da insanın yaşamını değiştirdiğini savunur. Helbaek; Tell es-Sawwan'da, emmer buğdayının, ekmeklik buğdayın ve einkorn buğdayının da bulunduğunu; bunlara ek olarak, altı sıralı kapçıklı ve altı sıralı çıplak arpa türleri ile iki sıralı kapçıklı arpanın da yetiştirilen baş ürünler arasında bulunduğunu belirtir.<sup>93</sup>

Sargon Dönemi ve III. Ur Döneminde insanlara standartlaşmış istihkaklar dağıtılmıştır. Metinlerden anlaşıldığı kadarıyla “şe-ba” arpa istihkakı, “i-ba” yağ istihkakı ve “sig-ba” yün istihkakı ana dağıtım maddeleri olup bunların yanı sıra; “ziz-ba” emmer buğdayı istihkakı, “ninda-ba” ekmek istihkakı, “zid-ba” un istihkakı ve “tug-ba” giysi istihkakı türleri de bulunmaktadır.<sup>94</sup>



**Resim 1.7.** Köken olarak modern ekmeklik buğdayın muhtemelen izlemiş olduğu yol.<sup>95</sup>

<sup>92</sup> Maisels, a.g.e., s. 116.

<sup>93</sup> a.g.e., s. 189.

<sup>94</sup> I.J. Gelb, “The Ancient Mesopotamian Ration System”, *Journal of Near Eastern Studies*, Vol. 24, No. 3, The University of Chicago Press, 1965, s. 236.

Buluntulardan çıkan tahıllar arasında iki yabancı ve üç kültürlü buğday türü ve kültürlü görünen darı ile birlikte kültürlü iki arpa türü ve yulaf bulunmaktadır. İkisi Ubeyd dönemine ait yulafların yabancı olduğu düşünülmektedir. Buluntulardan çıkan yabancı hububatlar MÖ 5.000 ya da daha erken döneme aittir. Bulunan buğdaylardan einkorn, emmerden daha az yaygındır. Tanelerin boyutuna bağlı olarak değişen "ekmeklik" ve "kulüp" buğdayı olarak tanımlanan iki çıplak (kabuksuz) buğday türü de ekilmiştir. İki sıra kabuklu arpa, bulunan ana tiptir ancak çıplak tipte olan altı sıralı arpa da buluntuların arasındadır. Darı sadece iki bölgede bulunmuş olup bulunan yulaflardan da ikisinin de vahşi olduğu tahmin edilmektedir.<sup>96</sup>

Nimrud Kalesi'ndeki buğdayın çoğu ekmeklik buğday gibi görünmektedir. Birkaç tane tahıl ve başakçığın parçası emmer buğdayı olarak tanımlanabilir. Fort Shalmaneser'den alınan numunelerde ekmek buğdayı ile emmer buğdayının karışmış olduğu görülmüştür. Numunelerdeki ekmeklik buğdayın ortalama uzunluğu 4,93 mm'dir. Bütün bu örnekler MÖ 7. yy'a aittir.<sup>97</sup>

#### **1.2.2.1. Yabancı Einkorn (*Triticum Boeoticum*)**

Bu yabancı buğday Cermo'da ve Choga Mami'de bulunmuş olup Samarra ve Ubeyd dönemlerine aittir. Cermo bulgusu, yabancı einkorn ile aynı olan dışbükey, kavisli, karın tarafını dar gösteren, kömürleşmiş tanelerden oluşmaktadır. Bunlar, çökeltelerde ince emmer taneleri ile karışık halde bulunmuştur. Choga Mami'deki buluntular tek kömürleşmiş tahıllardan oluşuyor ve Helbaek, T. Boeoticum'un genellikle vahşi arpa ile birlikte ilçenin kuzeyindeki ve doğusundaki yaylalarda büyük bir bolluk içinde büyüdüğünü anlatmaktadır.<sup>98</sup>

#### **1.2.2.2. Einkorn (*Triticum Monococcum* L.)**

Einkorn, Mezopotamya'da, bulunduğu altı bölgedeki küçük miktardaki tahıl miktarları değerlendirildiğinde çok başarılı bir ürün olmadığı sonucuna varılır. Helbaek, alüvyal ovada ekime veya alt Irak'ta sulamaya uyum sağlamadığını belirtmiştir. Cermo tahılları karbonize edildi, ancak hiçbir ayrıntı verilmedi. Umm

<sup>95</sup> M. P. Charles, "Introductory Remarks on the Cereals", *Bulletin on Sumerian Agriculture*, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984, s. 22.

<sup>96</sup> Renfrew, *a.g.m.*, s. 32.

<sup>97</sup> Ellison, *a.g.e.*, 1978b, s. 70.

<sup>98</sup> Renfrew, *a.g.m.*, s. 32.

Dabaghiyah'da, duvar sıvalarında izlenim olarak tek bir başak kabuğu bulunmuştur. Bu kabuk 7,5 mm uzunluğunda olup damar uçları eksiktir. Tabanın genişliği 3,00 mm'dir. Choga Mami'de einkorn, sitenin yaşamı boyunca küçük miktarlarda bulunmuş ve kömürleşmiş tahılların yanı sıra Erken Hanedanlar dönemine ait başakçık çatalları vardır. Tanelerin uzunlukları 3,44-5,33mm arasında değişmektedir. Bağdat'ın eteğindeki Tell Harmal'da, Isin-Larsa dönemine ait sadece üç tane tahıl bulunmuştur. Bunlardan biri ölçülmüş: Uzunluğu 4.84, genişliği 1,50 ve kalınlığı 2,33 mm'dir. Tahıl bölgesi izlenimi vermesine rağmen Cemdet Nasr'a ait hiçbir ayrıntılı bilgi yoktur.<sup>99</sup>

### 1.2.2.3. Yabani Emmer (*Triticum Dicoccoides*)

Günümüzde *T. dicoccoides*'e (yabani emmer buğdayı) ait tek bulgu çok yakın ve bugüne kadar bilinen en eski emmerden çok daha büyük ve daha iri taneli bir buğday taneciklerinin kil toprakları olarak tanımlandığı bir dizi tahıl izlenimi olan Cermo'da rastlanılmıştır. Cermo'daki aynı dönemlere ait kömürleşmiş tahılların bazıları, bu yabani buğdayın boyutu ve görünümü bakımından ona çok benzemektedirler. Burada bulunan bu yabani emmer başka yerlerde bulunan neolitik döneme ait emmerlerden oldukça farklıdır.<sup>100</sup>

### 1.2.2.4. Emmer (*Triticum Dicoccum*)

Bu, eski Irak'ta en yaygın olarak bulunan buğday türüdür. Kömürleşmiş tohumlardan ve tahılların kabuğun izlenimlerinden bilinmektedir. Cermo'da evcil emmerin tipik başakçıkları ile vahşi emmer taneleri birlikte bulunmuştur. Umm Dabaghiyah buluntuları esas olarak başak kabuğu (kavuz), başlığı, başak çatalları ve başak kabuğunun tabanlarının izlenimlerinden ibaretti. Bunlar için aşağıdaki ölçümler yapıldı:

Başak kabuğu taban genişliği (B Ölçüsü) = 1,06mm

Başak çatalının genişliği (Boyut A) = 2,81mm

Tüy sapı boğumu uzunluğu = 3,60mm

Ölçülen kavuzlar: 8,33 x 3,50 x 3,67mm

Çiçekçiğin alt bölümünün uzunluğu 8,33 – 6,67mm arasında değişmektedir.

<sup>99</sup> Renfrew, **a.g.m.**, s. 32.

<sup>100</sup> **a.g.m.**, s. 35.

Çiçekçiğin alt bölümünün genişliği 3,33 – 2,33mm arasındadır.

Genel izlenim, emmer buğdayının Mezopotamya'daki ilk çiftçilerin başlıca buğday mahsulü olduğu ve bunun yavaş yavaş ekiminin arttığı yönündedir ve bazı bölgelerde arpa ile değiştirilmiştir. Bu bilgi Helbaek'in Ur kaynaklı tahıllar üzerindeki çalışmasında belirgin şekilde gösterilmiştir. Ubeyd döneminde emmer, keten ve arpayla birlikte ekilirken daha sonraki dönemde sadece arpa ekimi yapılmıştır. Bu, muhtemelen bölgenin güneyindeki sulamaya bağlı olarak artan tuzluluk oranının bir göstergesi olabilir. Ancak Ur' un Isin-Larsa sakinlerinin görünüşe göre sadece arpa yetiştirdiği, Dokan Vadisi'nde de Tell Bazmosyan'dakilerin ise arpa yetiştirdiği unutulmamalıdır. Nemrut buluntularına bakılacak olursa emmerin Asur zamanındaki eski öneminin kalmadığı anlaşılmaktadır.<sup>101</sup>

### 1.2.3. Mezopotamya Tarımında Arpa ve Buğday Mukayesesi

Metinlerle birlikte paleo-etnobotanik kalıntılar, “emmer buğdayı” veya “ekmeklik buğday”dan daha fazla arpa ekildiğini ve saklanan bu tahılın yem için kullanılan ana mahsul olduğunu göstermektedir.<sup>102</sup>

Reference	Town	Period	Barley	Emmer-wheat	Bread-wheat
Bauer 39	Lagaš	ED III	429 21/24 gsg *	196 gsg *	-
Bauer 16	Lagaš	ED III	3 gsg *	-	96 SİLA (seed)
Finches Amherst 13	Lagaš	late Agade	2 guru 1080 GUR	198 GUR	129 GUR
RTC 195	Lagaš	late Agade	1 guru 3160 GUR	230 GUR	88 GUR 120 SİLA
MAD 4,39	Umma area	Agade	578 GUR	11 GUR 60 SİLA	-
MAD 4,48	Umma area	Agade	4087 GUR 260 SİLA	185 GUR 60 SİLA	9 GUR 60 SİLA
MAD 4,97	Umma area	Agade	32 GUR	12 GUR	6 GUR
MAD 4,136	Umma area	Agade	149 GUR 60 SİLA	7 GUR 180 SİLA	3 GUR 180 SİLA
Finches Amherst 49	Lagaš	Ur III	1475 GUR 15 SİLA	187 GUR 180 SİLA	-
Finches Amherst 58	Lagaš	Ur III	743 GUR 120 SİLA	124 GUR 240 SİLA	-
Finches Amherst 31	Lagaš	Ur III	144 GUR 215 SİLA	-	120 SİLA
UET V 573	Ur	Old Babylonian	2324 GUR 260 SİLA	260 GUR 50 SİLA	
BE XIV 18	Nippur	Kassite	65 GUR 170 SİLA	102 GUR 166 SİLA	60 SİLA
BE XIV 24	Nippur	Kassite	286 GUR	3 GUR 80 SİLA	20 SİLA
HSS XV 231	Nuzi	mid-second millennium	6 imer 70 qa	65 imer 10 qa	40 imer 65 qa

\* gsg = GUR.SAG.CAL

Tablo 1.7. Erken Hanedan III Dönemine ait tahıl miktarları.

<sup>101</sup> Renfrew, a.g.m., s. 33.

<sup>102</sup> Ellison, a.g.e., 1978a, s. 44.

Yukarıdaki tablo incelendiğinde, Erken Hanedan III örneğindeki Lagaş'ta arpa; emmer buğdayından iki kat, buğday ekmeğinden de 4,5 kattan fazla ekildiği görülmektedir. Lagaş'taki Geç Agade Döneminde ise arpa; emmer buğdayından 35 kat, ekmeçlik buğdaydan 69 kat fazla yetiştirilmiştir. Emmer buğdayı, ekmeçlik buğdayın neredeyse iki katıdır.<sup>103</sup>

Arpa ve buğdayın temel öneme sahip bitkiler olduğu arkeolojik kayıtlarla doğrulanmaktadır. Kuzey ve Güney Mezopotamya'daki sahalarda, arkeologlar 2 sıra (*Hordeum distichum*) ve 6 sıra (*Hordeum vulgare*) arpa, emmer buğdayı (*Triticum dicoccum*) einkorn buğdaylarını (*Triticum dicoccum*) ve diğere bazı çeşitli ekmeçlik buğday (*Triticum aestivum*) ve kulüp buğdayını (*Triticum compactum*)<sup>104</sup> dâhil topladılar. Halen, bu tahılların bir bütün olarak Mezopotamya beslenmesine yaptığı katkı tartışılmaz. Elbette, Mezopotamya'da çok çeşitli gıda ürünleri ekildi, büyütüldü ve tüketildi. Ancak kanıtlar, tahılın orantısız olarak en önemli temel gıda olduğunu ve bölgenin sakinlerinin çoğunun temel beslenme ürünü olduğunu göstermektedir.<sup>105</sup>

#### 1.2.4. Asurlularda Tahıl

Buğday türleri biliniyor olmasına rağmen Asurluların yetiştirdiği ana tahıl arpadır. Ekmek için arpa, yağ için susam, bez yapmak için keten yetiştirilmektedir. Arpadan yapılan biralar temel içecek iken, hemen dağların bitişiğindeki alanlarda yetiştirilen bağlarda şarap üretilmektedir. Asur bahçelerinde meyve, fındık, pırasa, soğan ve tere üretilmektedir. Yetiştirilen en yaygın hayvanlar sığır, koyun, keçi, eşek, katır ve ördek gibi çeşitli kümes hayvanlarıdır.<sup>106</sup>

Nuzi'de arpa muhtemelen en yaygın dağıtım metası olmakla beraber ekmeçlik buğday da (GIG) verilmektedir. Örneğin, erkek, kadın ve çocuklar da dâhil olmak üzere pek çok farklı mesleğe sahip çalışanlardan her biri ayda 20 SİLA arpa alırken, başka bir metinde bir grup kadına hem ekmeçlik buğday hem de arpa verildiği

<sup>103</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, ss. 44-45.

<sup>104</sup> Türkiye'de topbaş buğdayı olarak bilinir.

<sup>105</sup> Tate Sewell Paulette, **Grain Storage and the Moral Economy in Mesopotamia (3000–2000 BC)**, Doktora Tezi, Chicago, 2015, ss. 8-9.

<sup>106</sup> John Boardman, I.E.S. Edwards, N.G.L. Hammond, E. Sollberger, **The Cambridge Ancient History**, Second Ed., Vol. III., Part 2, 6. Baskı, Cambridge University Press, New York, 2006, s. 213.



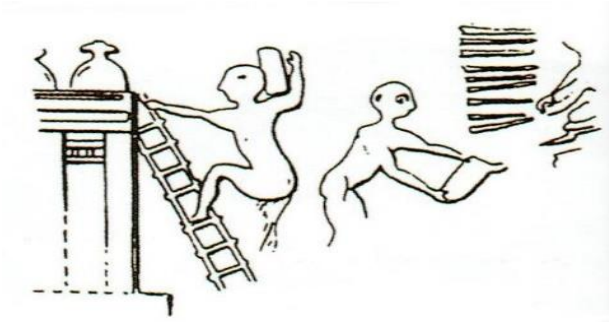
belirtilmektedir. Bu kadınlardan dokumacı olanlara ayrıca bir miktar yağ da verilmektedir ancak bu dağıtımın düzeni veya amacı belli değildir.<sup>107</sup>

Nuzi şehrinden çıkmış evlat edinmeyle ilgili belgelerde Mezopotamya'nın temel tahılı olan arpaya dayalı ödemenin bu işlemde de yapıldığı öğrenilmiştir. Evlat edinen kişi tarafından miras görünümü altında (kīma zitti = miras olarak) evlâtlık alınan çocuğa devri yapılan gayrimenkullere karşılık, bu defa evlâtlık hediye görünümü altında (kīma qīsti = hideye olarak) belli bir ücreti evlat edinen babasına vererek, satış yapıyordu. Hediye adı altında verilenlerin büyük çoğunluğu arpadan (şe'um) oluşmaktadır. Arpadan başka; buğday, darı, öküz, inek, at, koyun, keçi, bronz, kurşun ve gümüş de veriliyordu.<sup>108</sup>

Tahıl tohumun üzerine dönüşünde bu büyük düşüş için verilen ana sebep toprağın tuzlanmasıdır. Bu argümana destek olarak, emmer-buğday ve 'ekmeklik buğday' (GIG / kibtu) üzerinde artan arpa kullanımını da gösterilmektedir. Bu dönemde tuzun güneyde büyük bir sorun olduğu görülüyor.<sup>109</sup>

### 1.3. Mezopotamya'da Tahılın Depolanması

Tahıllar, uzun süre saklanabilecek türde olan bitki türlerinden olması sebebiyle Mezopotamya'da hasatı gerçekleştirildikten sonra tahılların depolandığı bilinmektedir.



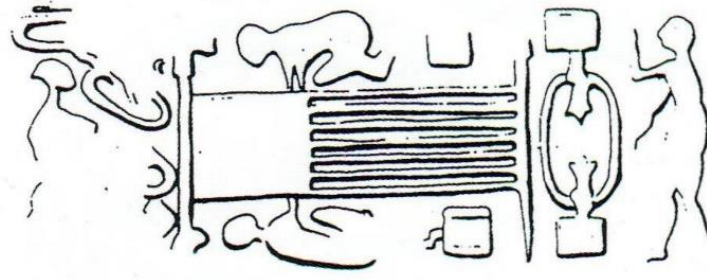
**Resim 1.8.** Arkaik mühür baskısında üst kattaki kilere veya ambara tahıl çıkaran insanlar resmedilmiştir.<sup>110</sup>

<sup>107</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 294.

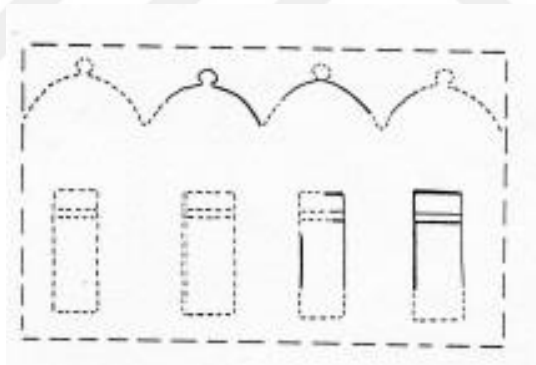
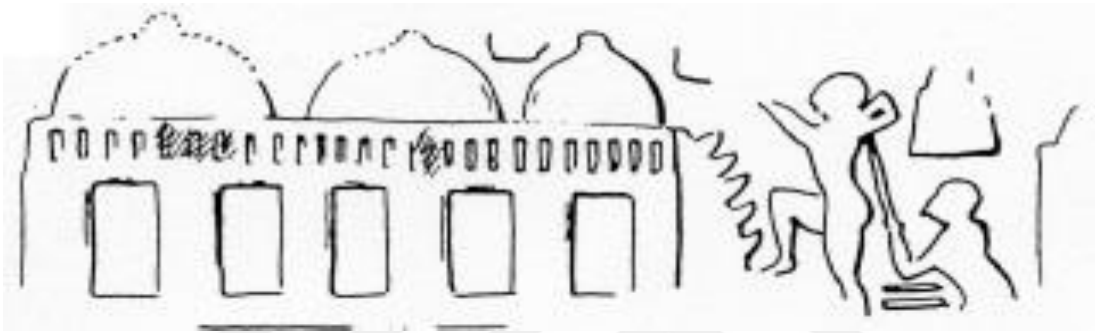
<sup>108</sup> Adil Alpman, "MÖ XX-XII Yüzyıllarda Anadolu'da Evlatlık Alma Müessesesi", **DTCF Dergisi**, c. XXVIII, S.3-4, Ankara, 1977, s. 322.

<sup>109</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 320.

<sup>110</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2015, s. 90.



**Resim 1.9.** Babillilere ait arkaik mühür baskısında yukarıdan aşağıya doğru tahıl veya erzak koyan insanlar betimlenmiştir.<sup>111</sup>



**Resim 1.10.** Malların halka açık ambarlarda depolandığını gösteren Susa'da bulunmuş mühür örnekleri.<sup>112</sup>

<sup>111</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 90.

Yeni Asur döneminde imparatorluğa ait birçok köy ve bölgelerinde tahıl ambarları oluşturduğu mektuplara yansımıştır. Bu ambarlar, sadece bölge insanına tahıl ve ekmek sağlamaktan daha çok görevli olan asker ve ordunun hizmetinde kullanılan at, katır ve eşek gibi yük ve binek hayvanlarının besin ihtiyacını sağlamayı amaçlamaktadır.<sup>113</sup>

Kültepe metinlerinde oldukça sık rastlanan *še'um* “tahıl; arpa” anlamına gelmekte olup *rabi še'i* “tahıl ambarı şefi” olduğu söylenebilir. Sadece Eski Asur metinlerinde rastlanan *rabi še'î*ler şehir devletlerinde üretilen tahıllardan sorumlu memurlar oldukları tahmin edilmekte olup bu görevlilerin tahılın depolanması, ticareti, taksimi işlerde çalıştıkları düşünülebilir.<sup>114</sup>



**Fotoğraf 1.4.** Asur evine ait mutfak, ocak ve erzak küpleri<sup>115</sup>

<sup>112</sup> Álvarez-Mon, **a.g.e.**, s. 364.

<sup>113</sup> Faruk Akyüz, **Asur Ordusu (Yeni Asur Dönemi MÖ 911-612)**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2018, ss. 117-118.

<sup>114</sup> Hakan Erol, **Eski Asurca Metinlerde Meslek Adları ve Unvanlarla Geçen Şahıs İsimleri**, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2007, s. 81.

<sup>115</sup> Tahsin Özgüç, **Kültepe Kanış / Nesa**, 1. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2005, s. 64.

#### 1.4. Mezopotamya'da Tahılın Öğütülmesi

İnsanların çiğ tahılları yemeye uygun dişleri ya da mideleri yoktur. Tahılları yiyebilmek için yemeğe dönüştürmek gereklidir. Tahılların lezzetli hale getirilmesi için temel yöntemler filizlenme, fermantasyon, kavurma, kaynatma ve pişirmedir. Tam tahıl olarak tüketilen tahıllarla karşılaştırıldığında, öğütülüp ekmeğe haline getirilmesi, bir tahılın glikemik indeksini radikal bir şekilde artırır. Aksi takdirde besleyici olmayan karbonhidratlar serbest kalır. Ekmeğin kolayca depolanıp taşınabilmesi, tahıl mahsulünün birincil kullanımı için lapa ve alkollü fermantasyonunu yapmaya göre daha kolaydır.<sup>116</sup>

Öğütme taşları genellikle Mezopotamya'da tarım öncesi yerleşimlerde bulunmaktadır. Bu taşlar tarım öncesi toplumlarda birçok amaç için kullanıldılar ve bu yüzden tahılla kullanımları muhtemelen zaten bilinen bir aracın bir uyarlamasıydı. Tarihsel kanıtlar ve günümüzdeki uygulamalara bakılacak olursa bu ilkel öğütme kadınlar tarafından yapılmaktadır. Değirmenci genellikle düz ve dikdörtgen bir kayanın üzerine dökülen tahılı elindeki düz bir taş ile üzerine eğilerek taşlar arasındaki tahılı sürtme hareketi ile ezmektedir.<sup>117</sup>

Ekmeğin yapımında en basit teknik, tahılın öğütülmesini ve hamur yapmak için suyla karıştırılmasını içeriyordu. Tahılın öğütülmesi, gıda üretiminde iş yüküne büyük oranda katkıda bulundu. Son zamanlara kadar, tahıl neredeyse her zaman taşla öğütüldü. Erken dönemlerde tahılın üzerine yerleştirildiği eyer şeklindeki kaya üzerinde tahılı ezmek için ileri geri hareket ettirilmiş bir öğütme taşı kullanılmıştır. Taşları öğütmek için kullanmanın olumsuz bir sonucu ise ezilmiş tanelerin içine karışan kaya tozudur. Kaya tozu ve parçacıklar, ekmeği yıllarca tükettikten sonra insanların dişlerini aşındırdı. Öğütülmüş tahıl, çözümlerine neden olacak şekilde suyla karıştırıldı. Hamurun sıcak bir ortamda oturmasına izin verilirse nişastanın jelatinleşmesi artar. Hamur tatmin edici bir dokuya ulaştığında, ince kekler halinde düzleştirilebilir ve sıcak bir yüzeyde veya bir fırında pişirilebilir. Bu tür düz ekmeğin, pek çok toplumda, özellikle buğday yetiştirmeyenlerde kullanılmıştır. Ayrıca bira üretimine paralel olarak ekmeğin yapımında bir sonraki adım mayayı

<sup>116</sup> Rubel, a.g.e., s. 6.

<sup>117</sup> a.g.e., s. 8.

ekmeğe sokmak olmuştur. Maya, karışıma fermantasyon sağlar. Hamurun maya fermantasyonunda ana ürün etanol değil, karbondioksittir. Maya fermantasyonundan salınan ve hamurun içinde sıkışan karbondioksit, hamurun genişlemesine veya kabarmasına neden olur. Mayalı hamurda gerekli karbondioksiti oluşturmak için gereken şeker miktarı, bira üretiminde gerekli olandan çok daha azdır. Bu nedenle, genellikle buğday tanesinin öğütülmesiyle doğrudan yeterli miktarda şeker elde edilebilir. Bu nedenle hamurun şeker içeriğini arttırmak için özel prosedürler gerekli değildir.<sup>118</sup>



**Fotoğraf 1.5.** İlkel el değirmeni örneği.<sup>119</sup>

Öğütme; buğday, çavdar ve arpa gibi harmanlanmış hububatların un haline getirildiği işlemdir. Unun öğütülmesi ve elenmesinden sonra un; ekmek, bisküvi, yulaf lapası gibi çeşitli yiyecekler haline getirilmeye hazırdır. Buğday en iyi ekmek unu olmaya ve içindeki proteinleriyle unun elastik bir hamur oluşturmasını sağlayan özel fiziko-kimyasal özelliklere sahiptir. Sağlam, açık dokulu bir somun elde etmek için maya veya diğer yetiştirici maddelerin mayalanma etkisi kullanılır. Arpa veya çavdardan aynı şekilde yapılan ekmek buğday ekmeğinden daha lezzetsizdir ve onun kadar kabarık değildir.<sup>120</sup>

<sup>118</sup> Sinclair, **a.g.e.**, ss. 31-32.

<sup>119</sup> **a.g.e.**, s. 31.

<sup>120</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 114.



**Fotoğraf 1.6.** Tahıl tanelerini ezerek un haline getiren sürtme taşları, öğütme taşları ve dibekler.<sup>121</sup>

#### 1.4.1. Tahıl Öğütme İçin Çalışma Evi: Nupāru

Sarayın tahliye harcama kayıtlarından CUSAS 9, 100 metninde bir tahıl ambarı açılması sırasında sunu yapılmaktadır (gur<sup>7</sup>). Bu bir sürpriz değildir, çünkü saraya vergilerin ödenmesiyle önemli miktarda tahıl sağlandığını ve tahılın yanı sıra tahsis edilen ürünlerin sunular için tahıla dönüştürüldüğü de bilinmektedir. “Ana samādi”nin bir “nupāru” çalışma evine arpayı öğütmek için verdiği dair CUSAS 9, 85 kanıt bulunmaktadır. Bu kurumların varlığı Eski Babil döneminde Mari, Chagar Bazar ve Sippar'da kullanıldığı kanıtlanmıştır. Okul mektuplarında kullanılan “şibittu” teriminin hapisane yerine kullanılabileceği de kanıtlanmıştır. Nupāru; “İttibittu” ve “bīt asīrī” gibi diğer kurumlarla esirlerin, borçlu mahkûmların, savaş mahkûmlarının ve genel suçluların saray için zorla çalıştırılarak un üretimi yaptırıldığı düşünülmektedir.<sup>122</sup>

#### 1.5. Ekmek Yapmada Kullanılan Çanaklar, Kâseler, Tepsiler...

Son yıllarda, birçok bilim adamı, eğimli ağızlı kâselerin ekmek hazırlamak için kullanılan formlar olduğunu öngörmüşlerdir. Bu öngörüler, proto-çivi yazısı metinlerinde ekmeğin tarif edilmesine uygun olabilir ancak büyük ekmek fırınlarının nerede bulunduğu sorusunu akla getiriyor. Ayrıca arpa, eğimli ağızlı kâseler gibi kalıplarda pişirilebilecek tipte olan mayalı ekmek üretimine çok uygun değildir. Dikkate alınmaya değer bir alternatif, eğimli ağızlı kâselerin çalışanlara bira dağıtmak için kullanılmış olabileceğidir. Proto-çivi yazısı metinlerinde genellikle biradan bahsedilir ve 4. binyılın sonlarındaki politik ve ekonomik olarak önemli bir

<sup>121</sup> <http://2018tusaf.org/wp-content/uploads/2018/03/Ahmet-Uhri.pdf> (Erişim: 22.07.2019).

<sup>122</sup> Odette Boivin, “The First Dynasty of the Sealant in Mesopotamia”, **Studies in Ancient Near Eastern Records**, Vol. 20, Walter de Gruyter Inc., Berlin, 2018, s. 180.

rol oynadığı görülmektedir. Üretilen bira sıcak ve kuru bir ortamda yoğun fiziksel işçilik sırasında sıvı tutulması ihtiyacı göz önüne alındığında, eğimli kenarlı kâselerin sıvı ya da yarı-sıvı halde, muhtemelen içinde bira dağıtmak için kullanılmış olması makul görünmektedir. Bira, pişirme gerektirmeyen besleyici bir içecek olduğu için yiyecek veya ekmek pişirmek için gereken büyük miktardaki yakıt ihtiyacını ortadan kaldırdığı düşünülebilir. İstihkak tahsisine yönelik proto-çivi yazısı işareti, “GU<sub>7</sub>”<sup>123</sup>, daha sonraki dönemlerdeki anlamı nedeniyle, genellikle içme yerine yemekle ilişkilendirilmiştir. Bununla birlikte, ilk metinlerde, yemek yemeye özgü olmayan daha genel bir tüketim anlamına sahip olduğu görülmekte ve bira kelimesiyle birlikte metinlerde nispeten sık görülmektedir. İşçilere toplamda büyük miktarlarda dağıtılmış olan yiyecek lapa veya fırınlanmış ekmek gibi pişmiş yiyecekler değil, tahılın filizlenmesi, kurutulması, öğütülmesi ve mayalanması ile hazırlanan bir içecek olması gereklidir.<sup>124</sup>

Bir başka tahmine göre, eğik ağızlı kâseler, tahıl parçalarının işçilere dağıtıldığı kaplar olarak kullanıldığı yönündedir. Standartlaştırılmış boyut daha sonraları bir iş günü için temel oranı belirlemek için kullanılmaktadır. Bu tahmin doğruysa, yöneticilerin tarımsal fazlalığın işçilere dağıtımını üzerinde sıkı bir kontrolü olduğu anlamına gelir. Arkeologlar, kâselerin şeklinin, bir tahıl istihkakını taşımak için uygun olmadığını belirtmişlerdir. Binlerce işçinin özenle istihkaklarını eve taşıırken kâselerinden tahılın dökülmesini önlemeye çalıştıklarını hayal edin. Başka bir alternatifte ise bu kapların ekmek pişirmek için kalıp olarak kullanılmasıdır. Böyle bir durumda, eğimli kenarlı kâseler, Uruk döneminde yapılan pişirme işleminin, belki de iş için istihkak olarak ödenmesi gereken çok büyük miktarlarda ekmek üreten uzman kişilerce yapıldığını göstermektedir.<sup>125</sup>

<sup>123</sup> GU<sub>7</sub>: Yemek, tüketmek, yok etmek, yutmak, kullanmak, yiyecek, besin, gıda, yemek, yem, saman. (Bk.. Nafiz Aydın, **Büyük Sümerce Sözlük**, Türk Dil Kurumu, Ankara, 2013, s. 269.)

<sup>124</sup> Susan Pollock, “Politics of Food in Early Mesopotamian Centralized Societies”, **Origini**, S. XXXIV, 2012, s. 161.

<sup>125</sup> Michael Chazan, **World Prehistory and Archaeology: Pathways Through Time**, 3. Baskı, Pearson Education, Toronto, 2015, s. 309.





**Resim 1.10.** Proto-Sümer ve Mısır Eski Krallık Dönemlerine ait ekmek (bread) ve biranın (beer) ideografik sembolleri. <sup>126</sup>



**Resim 1.11.** Tahıl MSVO 4, 66 (Uruk III egzersiz tablet)

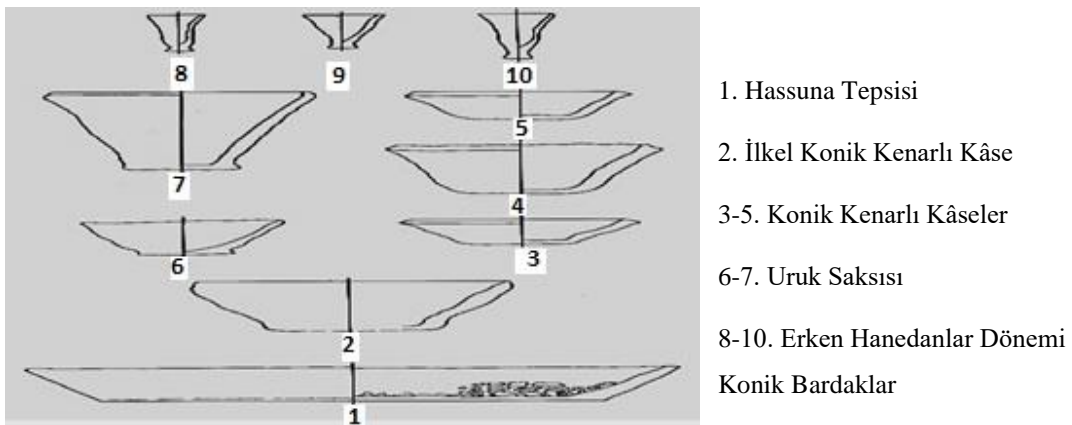
<sup>126</sup> Chazan, a.g.m., s. 22.



Sütun 1: Artan tahıl ürünleri miktarları sayılan sayısal gösterimlerle temsil edilir, ardından her biri üretim alt sütunlarında kullanılan filizlenmiş veya maltlanmış tahıl miktarı “b” ile gösterilir. Tahıl ürünleri miktarı her durumda küçülmektedir.<sup>127</sup>

Ekmek “NİNDA” için kullanılan Sümer işareti, eğik kenarlı çanağın konik biçiminde olup, çanağın kıyasından yükselen bir şey görünümü eklenmiştir. Böylece yanına çizilen insanla birlikte düşünüldüğünde bu “Gu<sub>7</sub>” işareti "yeme" anlamına gelir. Dolayısıyla eğik kenarlı çanaklar, büyük olasılıkla öncelikle ekmek pişirme kapları olarak kullanılıyor olabilir. Bu konuda Schmidt 1982, Millard ise 1988 yıllarında yazmış oldukları eserlerde bu kaplarda, cıvık olarak hazırlanmış hamuru başka şekilde pişirmeye imkân olmadığı için kullanıldığını belirtmişlerdir. Millard, dördüncü binyılın sonları ile üçüncü binyılda Mısır hakkında, dönemin yapılmış nesnelere ve sözcüklerini karşılaştırarak ekmek kalıbı varsayımını elde ettiği bilgilerle desteklemiş ve söz konusu kapların hem Mısır'da hem de Mezopotamya'da mayalamayı gerektiren bira yapımıyla beraber görülmesiyle de tezini daha da güçlendirmiştir.<sup>128</sup>

Büyük olasılıkla “eşa” denen özel emmer buğdayının unundan yapılan çok değerli beyaz ekmek bu kaplarda pişirilmektedir. Unun türü ne olursa olsun somunlar, özel günlerde topluluğa; düzenli olarak da geçimi tapınağa bağlı olanlara tapınak tarafından "karşı sunu" olarak verilmektedir.<sup>129</sup>



**Resim 1.12.** Konik Şekilli Kâseler<sup>130</sup>

<sup>127</sup> Klaus Wagensooner, *Insights Into Methods of Food Processing and Storing Based on the Early Textual Evidence*, Yale University, 11. Icaane Munich, 2018, s. 5.

<sup>128</sup> Maisels, *a.g.e.*, ss. 514-516.

<sup>129</sup> *a.g.e.*, s. 514.

Piktografik İşaretler MÖ 3100									
Çevirisi	yıldız	doğan güneş	nehir	arpa başağı	öktüz başı	çanak	baş ve çanak	alt bacak	kefen- lenmiş insan
Çivi Yazısı İşareti MÖ 2400									
Çivi Yazısı İşareti MÖ 2400									
Fonetik Değeri	dingir. an	u, ud	a	le	gu,	nu, nanda	ku,	du, gu, gub	lu,
Anlamı	tanrı	gün/ güneş	su	arpa	öktüz	yemek/ ekmek	yeme eylemi	yürüme	insan

**Tablo 1.8.** Bazı kelimelerin piktografiden çivi yazısına dönüşüm tablosu<sup>131</sup>

Çanak ve ekmek arasındaki ilişki bu piktografide açıkça anlaşılmaktadır. Çanak resmi başka piktografik belgelerde “ekmek” olarak da gösterilmiştir.

Urukta MÖ III. Binyıl tarım metinlerinde arpanın üstünlüğü göz önüne alındığında, Konik şekilli kâselerde pişirilen ekmek muhtemelen arpa ekmeği olmalıdır. Genel olarak, arpanın tek başına kullanılmasından iyi ekmek üretilmesi beklenmez. Çünkü ekmeklik buğdayın aksine arpanın hamuru yapışkan değildir. Sadece arpadan yapılan ekmek aşırı ağır ve kaba olur.<sup>132</sup>

Jebel Maqlub Geçidi'nin batı ucundaki yağmur alan topraklarda bulunan Tepe Gawra'da Uruk dönemine ait, geniş saksılara benzeyen ve ekmek kalıpları olarak kullanılan benzersiz karakteristik kaba 'eğik ağızlı kâseler' bulunmuştur.<sup>133</sup>

Uruk dönemine ait seri üretilen eğimli kenarlı kâseler işlev olarak, günümüzde içine pizza atılan kaplara benzemektedir.<sup>134</sup>

<sup>130</sup> Chazan, **a.g.m.**, s. 23.

<sup>131</sup> Michael Roaf, **Cultural Atlas of Mesopotamia and The Ancient Near East**, Oxford, 2000, s.70.

<sup>132</sup> Chazan, **a.g.m.**, ss. 30-31.

<sup>133</sup> Maisels, **a.g.e.**, s. 364.

<sup>134</sup> **a.g.e.**, s. 366.

M. Voigt, Hassuna'nın 6. binyılın başlarında kullanılan tepsilerinin aslında yassı ekmeğin pişirilmesi için portatif fırınlar olarak kullanıldığını savunmuştur. Eğer haklıysa, bunlar Yakın Doğu'dan ekmeğin pişirmeye bağlanan en eski seramik kaplardır. Benzer şekilde, Mari'deki Zimri Lim Sarayı'ndan çıkmış MÖ 1900- MÖ 1750 yılları arasındaki döneme ait bir dizi ekmeğin kalıbı bulunmuştur.<sup>135</sup>

Tüm Uruk kültür bölgelerinde çok sayıda bulunan eğimli ağızlı kâseleri ölçülmüş tahıl kapları olarak değil, çoğu arkeologya sahip olduğu gibi, herkes tarafından ve her yerde yenen bir ekmeğin veya tatlı et için kalıplar olarak yorumlanmıştır. Aynı yiyeceği yiyen insanların sembolik sosyal değeri, özellikle ulusal veya bölgesel kimliği tanımlamaya yardımcı olan ekmeğin türleri ve “kahvaltı alışkanlıkları” için geçerli olduğu için antropolojide iyi bilinmektedir.<sup>136</sup>

Örneğin, Agade döneminde, Umma'da bir gıda maddesi listesinde bira ekmeği (BAPPIR) ve bireylere verilen malt (MUNU<sub>4</sub>) ve yedekte tutulması gereken gıda maddelerindedir. Kiş'te muhtemelen yemek pişirmek ve başkaları için hazırlanmak üzere insanlara verilmiştir. Lagaş'ta emmer buğdayından elde edilen irmik (NĪG.ĀR.RA ZĪZ), Dumuzi döneminde geçen konuşmaların konularından olup ve bira (KAŠ), ekmeğin (NINDA) ve bira ekmeği gıda maddeleri arasında yer almaktadır. Bunlar aynı zamanda Nippur'daki gıda maddeleri arasında da bulunmaktadır.<sup>137</sup>

Eski Mezopotamya'daki küller arasında yapımını yani günümüzde ülkemizde hâlâ yapılan yufka ekmeğe benzeyen türde pişirildiğini “NINDA. IZI. NINDA. MUR. RA ...; a-kal tu-um-ri” ve “IZI. NINDA. MUR. RA; tum-ri” ifadelerinden anlamaktayız. Bir içbükey çanak çömlek çanağı muhtemelen “sac” gibi kullanıyorlardı. Bir ocakta ekmeğin yapmanın resmi, Tell Rimah'ın bir tabletinde bulunan Orta Asur mühür baskısında görülebilir. Baskıda bir kadının kulübe ya da bir sığınağın içinde, ateşin önünde diz çöküp, elleri arasındaki dairesel bir hamur topaklarını düzleştirirken gösterir. Ateş alevli bir şekilde yanar gibi görünmekte ve

<sup>135</sup> Chazan, **a.g.m.**, s. 27.

<sup>136</sup> Gwendolyn Leick, **Mesopotamia The Invention of The City**, 2. Baskı, Penguin Books, Londra, 2002a s. 259.

<sup>137</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 110.

kadının alevleri hafifletmesi veya hamurunu küllere koymadan önce bir miktar solmalarının sağlaması muhtemeldir.<sup>138</sup>

Alman Glockentöpfe, konik kenarlı kapların şeklini iyi açıklamıştır: ”Kabın tabanı hafif yuvarlatılmış ve duvarlar keskin biçimde açılmıştır. Kâsenin iç tabanına genellikle elle bastırılarak tabanı ve kenarları yuvarlaklaştırılır. İç kısım, kabın geri kalanından daha ince bir astar veya ıslak yüzeyle kaplanmıştır. Dairesellik tam olmayıp genellikle düzensizdir ve sadece yaklaşık olarak yuvarlaktır. Çanaklar 6 ila 15 cm yüksekliğinde ve 14-19 cm çapındadır. Duvarlar orta kalınlıktadır (0,7-1,8 cm). Daha büyük olanlar 24 cm çapında, küçük olanlar ise 10 cm çapındadır.”<sup>139</sup>

Agade dönemine ait bir silindir mühür resminin her iki tarafına oturan, üstünde yassı ekmek olan bir yılan tanrısı gösterilir. Her iki şekilde de sağ elinde küçük diskler, muhtemelen bardaklar bulunur. Bir hizmetçi de onlara katılır. Bununla birlikte, Ur III dönemine ait bir Mari duvar resminde, tanrıça İstar'a hizmetkârlar bir kâse verirken gösterilmiştir; böylece hizmetkârların yiyeceği yiyene getirdiği hizmet yöntemi hala kullanımdaydı.<sup>140</sup>

### 1.5.1. Babil’de Ekmek Pişirme Kapları

İnsanoğlu, geçmişten günümüze kadar diğer bütün canlılardan ayrılarak temel gereksinimlerinden olan beslenmeyi, sanata dönüştürme ve anlam yükleme çabası içerisinde olmuştur.<sup>141</sup>Bu sebeple insanlık tarihinin çok erken zamanlarında bile ekmek pişirme kaplarında da bu sanatı uygulamıştır.



**Resim 1.13.** Mari Sarayı’nda bulunan, pişmiş kilden mutfak kabı.

<sup>138</sup> Ellison, **a.g.e.**, ss. 119-120.

<sup>139</sup> Chazan, **a.g.m.**, s. 22.

<sup>140</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 249.

<sup>141</sup> Ayşe Baysal, Nazife Küçükbaşlan, **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması**, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2. Baskı, Bursa, 2007, s. 4.

MÖ 17. yy'da Güney Mezopotamya'da yazılmış olan yemek tariflerinde anlatılan yemeği pişirmek için kullanılabileceği tahmin edilmektedir. Tarife göre bu kabın altına pişmiş yufka ekmeği konulmakta, üzerine et konulduktan sonra etler tekrar yufka ekmele kapatılmaktadır.<sup>142</sup>



**Resim 1.14.** Yere yatmış aslan şeklindeki kalıpta etli tahıl veya sebze bulamacıyla yapılan yemekler yapıldığı tahmin edilmektedir.<sup>143</sup>



**Resim 1.15.** Balık şeklinde olan bu kap her ne kadar içinde balık pişirildiği izlenimi uyandırsa da ekmek veya hamurlu yiyecekler pişirilmesi muhtemeldir.<sup>144</sup>

*“İşte Babililerin yasalarından birkaçı. – Burada üç kabile vardır ki, balıktan başka bir şey koymazlar ağızlarına; tutulan balığı güneşte kuruturlar ve şöyle yerler: Havan içine atarlar, havaneliyle döverler, bezle elerler ve canları nasıl isterse, ya yoğurup lapa gibi yerler, ya da ekmek gibi pişirirler.”<sup>145</sup> Herodotos’un aktardıklarına bakılırsa balık da ekmek gibi pişirilmektedir.*

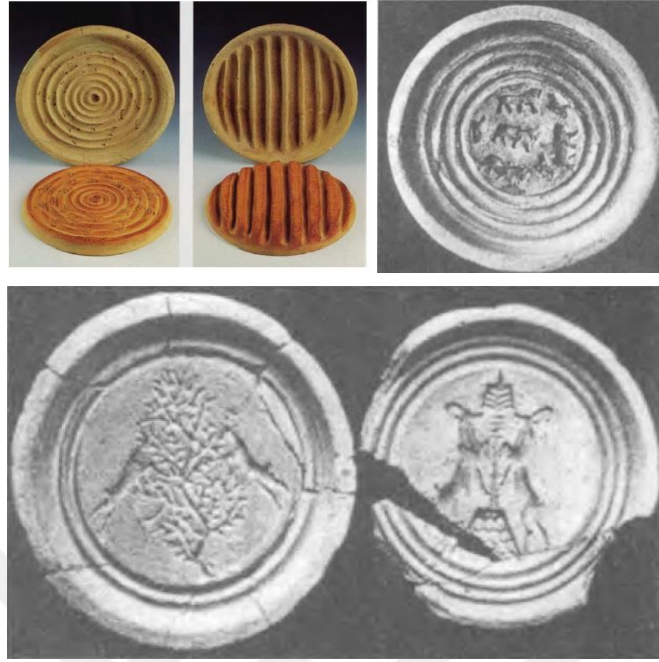
<sup>142</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 89.

<sup>143</sup> a.g.e., ss. 88-89.

<sup>144</sup> a.g.e., ss. 88-89.

<sup>145</sup> Herodotos, a.g.e., s. 108.





**Resim 1.16.** Mari Şehir Devletine ait MÖ 1800'e ait olduğu düşünülen pişmiş topraktan kalıplar ekme ve hamur işlerinde veya peynir üretiminde kullanılmış olabileceği tahmin edilmektedir.<sup>146</sup>



**Resim 1.17.** MÖ 1780 yılına ait Mari Krallığı'ndaki Eski Babil Sarayı'nın 77 numaralı odasından çıkarılmış pişmiş topraktan yapılan ekme kalıpları.<sup>147</sup>

<sup>146</sup> Michael Fortin, **Syria: Land of Civilizations**, 1. Baskı, Editions de L'Homme, Montreal, 1999, s. 101.

## 1.6. Ocaklar, Fırınlr

Yiyecek hazırlama yerlerinin ve bunların nasıl kullanıldığının belirlenmesine başlamak için, ocak tesisatı incelemeleri ile başlamak yerinde olacaktır. Elimizdeki kısıtlı kanıtların izin verdiği ölçüde, birçok evde ocaklar bulunduğu söylenebilir. Bunlar çoğunlukla küçüktür (genellikle en fazla 0,7 m çapındadır) ve nizami ölçüleri yoktur. Genellikle tuğlalarla kaplı, genellikle bir küllük çukurları çok azında bulunur. Ocaklar ayrıca Uruk'taki Eanna bölgesinde, Khafajah'taki “protoliterat”<sup>148</sup> Sin Tapınakları dâhil, çoğu kamu binaları için tipiktir. Sıra dışı binalarda bunlar, yaklaşık bir metre çapındaki dairesel ocaklardan, tipik olarak bir metreden iki metreye kadar değişen dairesel şekillerde uzantılara sahip (tava-şekilli) yuvarlak veya bazen dikdörtgen şeklinde ocaklar olduğu görülmektedir. Genel olarak mesken dışı binalardaki ocaklar, daha büyük insan grupları için yiyecek hazırlamada kullanılmaktadır ve konutlardaki binalardan haliyle daha büyük olmak durumundadırlar. Ocak tesisatı elbette yiyecek hazırlamanın yanında ısı ve ışık sağlamada kullanılabilir. Ocakların sıklığının aksine, fırınlar oldukça nadirdir. Bu durumu açıklamanın birkaç vardır. Ekmek fırınları ana yerleşim yerlerinden uzak konumlarda kümelenmiş olabilir ve bu nedenle kazılarda karşılaşılmamış olabilir. Ekmek açık ateşte pişirilmiş olabilir veya alternatif olarak, literatüre çanak-çömlek fırını olarak geçen bazı yerler pişirme ve/veya kızartma yapmak için fırın olarak kullanılmış olabilir. Çoğu pişirme tesisinde yayınlanan sınırlı detay, fırınların kullanımlarının değerlendirilmesini çoğu zaman zorlaştırmaktadır.<sup>149</sup>

Çoğu durumda mutfaklar ekmek fırınlarının varlığına göre işaretlenir, ancak zaman zaman yerleşik ızgaralara sahip daha büyük sobalar bulunmuştur. Ekmek pişirme, bir odada veya bir avluda gerçekleşebilir, ancak ocaklı gerçek mutfaklar genellikle evin bir köşesindedir.<sup>150</sup>

<sup>147</sup> Phyllis Pray Bober, **Antikçağ ve Ortaçağda Sanat Kültürü Ve Mutfak**, Çev.: Ülkün Tansel, 2. Baskı, İstanbul, 2014, s. 93.

<sup>148</sup> Protoliterat: Mezopotamya medeniyetinin ilk dönemidir. Bu dönemde çok fazla dönüşüm gerçekleşmiş ve köy kültürünün kent uygarlığına dönüştüğü görülmüştür. Protoliterat döneminde, birçok dinî yapının mimarisinin tasarımında gelişmeler görülmüştür.

<sup>149</sup> Pollock, **a.g.m.**, ss. 156-157.

<sup>150</sup> Eric M. Meyers, **The Oxford Encyclopedia of Archaeology in the Near East**, Volume 3, Oxford University Press, New York, 1996, s. 93.

Ekmek mayalı veya mayasız olabilir. Kurumsal fırınlar tarafından büyük çapta ekmek üretilmekteyken aynı zamanda yerel mahalle fırıncıları ve haneler tarafından da üretilmiştir. Çivi yazılı belgelerde evde ekmek pişirme hakkında çok az şey yazılmış olmasına rağmen mayasız yassı ekmeği yani pideyi üretmek için gerekli olan “tannur” tarzındaki fırınlar arkeolojik kayıtlarda çokça bulunmuştur.<sup>151</sup> Sadece fırının içinde değil kömür üzerinde bile bazı ekmekler pişiriliyordu.<sup>152</sup>

Dört alanda bulunmuş pişirme tesisleri arkeologlar tarafından etiketlenmiştir. Genellikle tarla taşları tabanı üzerine inşa edilmiş kilden yapılmış, tepesinde bir açıklık bulunmakta olup tava şeklinde ve koni biçimli fırınlar olduğu gözlemlenmiştir. Üslerde hava menfezi bulunamamıştır. Bu tip fırınların ekmek pişirmek için kullanıldığı düşünülmektedir. Ekmek, İbranice İncil'de ve diğer eski Yakın Doğu metinlerinde yapılan atıflardan açıkça anlaşıldığı gibi, Yahuda dâhil birçok eski kültürün beslenmesinde bir dayanak noktasıdır. Ekmek sözcüğü, İbranice gıda ile eş anlamlıdır. Bu nedenle, tawabeen<sup>153</sup> yaygın olarak çoğu arkeolojik bölgede bulunur. Eski tawabenlerin mevcudiyetine rağmen, genellikle sadece kaidesi kalan ya da taş kaidenin üstünde birkaç santimetre kil duvar bulunan parçalanmış ya da bazı kısımları eksik haldedir. Bu nedenle, bu fırınların şeklini ve işlevini tam olarak belirlemek zordur.<sup>154</sup>

Bottero'nun antik Mezopotamya'daki ekmek pişirme teknikleri konusundaki değerlendirmesi dikkat çekicidir. Ancak, başka araştırmacılar ekmeğin mayalı olup olmadığından bahsetmezler. Belki de Bottero'nun anlayışı seçkin bir bağlamı yansıtmayabilir. Mezopotamya iki farklı ekmek fırınından lüksüne sahip olamayabilir. Muhtemelen Mezopotamya'daki ekmek kalıpları bir fırında pişirilmiş olabilir.<sup>155</sup>

<sup>151</sup> Paulette, **a.g.e.**, s. 9.

<sup>152</sup> Singer, **a.g.e.**, s. 160.

<sup>153</sup> Tawabeen: Metnin alıntılandığı kaynağın ilerdeki bölümlerinden bu kelimenin “bir çeşit fırın” olduğu anlaşılmaktadır.

<sup>154</sup> Cynthia Shafer-Elliott, **Food in Ancient Judah Domestic Cooking in the Time of the Hebrew Bible**, 1. Baskı, Equinox Publishing, Bristol, 2013, ss. 107-108.

<sup>155</sup> **a.g.e.**, ss. 121-122.





**Fotoğraf 1.7.** Günümüzde hâlâ kullanılan tandır örnekleri.<sup>156</sup>



**Fotoğraf 1.8.** Günümüzde kullanılan eski tip bir fırın örneği.<sup>157</sup>

### 1.7. Sümerlerde Un ve Ekmek Çeşitleri

İlk ekmekleri kimin yaptığı bilinmemektedir. Bilinen ise ekmeğin Mezopotamya ve Akdeniz'de yetişen medeniyetlerin ekonomik ve besleyici temellerini oluşturduğudur. Ekmek, Uruk uygarlığının (MÖ 4000 civarında) ve daha sonra Mezopotamya kültürlerinin merkezinde bulunuyordu.<sup>158</sup> Arpa kırılıp daha

<sup>156</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978b, s. 43.

<sup>157</sup> **a.g.e.**, 1978b, s. 44.

<sup>158</sup> Rubel, **a.g.e.**, s. 5.

sonra taneler taşınabilir değirmen taşları ile un haline getirilmektedir. Çeşitli tahıllar öğütülerek un haline getirilmektedir, bazen tahıllar öğütülmeden önce kızartılmaktaydı. Emmer buğdayından eša adında özel bir un üretilmektedir.<sup>159</sup>



**Resim 1.18.** MÖ. 3000 yılına ait Irak'ta bulunmuş bir tablet. Ekmek ve gıda ürünlerinin çivi yazısı ile kaydı tutulmuştur.<sup>160</sup>

Kentleşmeye bağlı olarak güç Mezopotamya'nın güneyindeki, Nil nehri vadisine paralel olarak toplanıyordu. Mezopotamya medeniyetleri daha da büyük maddi refah seviyelerine ulaşmıştır. Buna bağlı olarak sonraki dönemlerde saraylarda ekmek üretimi için özel odalar kurulmuştur. MÖ II. binyılda Ebla'daki sarayın değirmen odasında aynı anda en az on beş değirmenci çalışmaktadır. Saraydaki yemekler ve özellikle ekmekler iyi şans, bolluk ve refah ile ilişkilidir. Gılgameş Destanı'nın on birinci tabletinde bu bolluk şöyle aktarılmıştır: *“Size zengin bir hasat getirecek, sabahları ekmeklerin yağmasına izin verecek ve akşamları buğday yağmuru olacak!”*<sup>161</sup>

Sümer saray ekmeklerine ait resimler bulunmamaktadır. Arpa ve buğdaydan yapılan ekmekler çok çeşitlidir. Ekmekler, tandır tarzı fırınların yan duvarlarında ve kubbeli fırınların tabanında pişirilmektedir. Mayalı ve karışık mayalı ekmeklerin, pişmiş ve kızartılmış ekmeklerin, meyve, yağ ve balla karıştırılmış ekmeklerin bir karışımı vardır. Ekmek kültürünün günümüze göre ayırt edici bir özelliği de küflü ekmeklerin yaygınlığıdır. Ekmeğin alt kısmına bir desen veya görüntü koyan veya ekmeği bir balık gibi bir şekle sokan kalıplar dâhil olmak üzere birçok ekmek kalıbı topraktan gün yüzüne çıkartılmıştır.<sup>162</sup>

<sup>159</sup> Henri Limet, “The Cuisine of Ancient Sumer”, **Biblical Archaeologist**, Volume: 50, Number: 3, September 1987, s. 133.

<sup>160</sup> Rubel, **a.g.e.**, s. 6.

<sup>161</sup> **a.g.e.**, s. 16.

<sup>162</sup> **a.g.e.**, ss. 16-17.

### 1.7.1. Nupāruda Öğütülmüş Un Çeşitleri

Muhtemelen nupārunun çıktısını kaydeden defterlere göre bu kurumda çeşitli tiplerde özellikle arpa unu üretilmiştir. Arşivde un için kullanılan en yaygın terim zì.da, bazen sadece zíd yazılır ve genellikle un için genel bir terim olarak kullanılır. Sütun başlıklarında belirli un türleri belirtilirken, defterlerin ana başlığında bulunur. Bazen harcama kayıtlarında belirli bir un türüne ek olarak ortaya çıkmaktadır, örneğin “zì.da”: bir “sūtu” unu, “zì.ma.ad.gál”: maşhatu-unu demektir. Ayrıca, birkaç harcama kaydında da tek başına yazılmış olup bu durumdaki un ortak kalitededir veya türünün belirtilmesinin gerekmediği anlamına gelir.<sup>163</sup>

#### 1.7.1.1. ZÌ.GU.SAG: (En İyi Toz Haline Getirilmiş (?) Un)

Bu tür bir unun var olduğu arşiv kayıtlarından hareketle iki kez tasdik edilmiştir. Birinci belgede kâhinler tarafından kullanılan bir ekmek türünün ana maddesidir. İkinci belgede ise bir zamanlar muhtemelen yüksek rütbeli bir kişiye gönderilen bir mektupta diğer gıda maddeleri arasında bulunur. Zì.gu'nun anlamı belirsizdir. Arpadan yapılan çok yaygın bir un türü olduğu düşünülmektedir, belki de çok ince bir şekilde ezilmiş olabilir. Sıfat olduğu düşünülen sag<sub>10</sub>'ın yazımı değişken olabilir; Gerçekten, zì.gu sag<sub>10</sub>'ın III. Ur dönemine ait en iyi un olduğu kanıtlanmıştır.<sup>164</sup>

#### 1.7.1.2. ZÌ.MA.AD.GÁL: Mashatu Unu

Bu un arşivlerde birkaç kez ortaya çıkmaktadır. Logografik ve fonetik olarak "ma-aş-ḫa-tum", çoğulu ise "ma-aş-ḫa-ta-a-tum" olarak kullanılmaktadır. Eski Eski Babil kehanet ve ritüellerinde kullanıldığı görülmektedir. Bazı tanrılar için terru? ve maşhatu-un miktarları kaydedilmiştir.<sup>165</sup>

#### 1.7.1.3. Z.ŠE: Tappinnu-Unu

<sup>163</sup> Boivin, **a.g.m.**, s. 149.

<sup>164</sup> **a.g.m.**, s. 155.

<sup>165</sup> **a.g.m.**, s. 152.

Kaba arpa veya unun (kaba öğütülmüş tahıl) işareti olarak yazılmıştır. Bulunan metnin başlangıcı bozuktur. Bir haberci tarafından alınan gıda maddeleri arasında kaydedildiği görülmektedir.<sup>166</sup>

#### 1.7.1.4. Öğütülmüş Emmer

Arşivdeki emmer buğdayının işlendiğine dair çok az kanıt vardır. CUSAS<sup>167</sup> 9, 148 metninde “ku-ni-šu ħar.ra“ öğütülmüş emmer ”başlığıyla başlar. Tarihsiz metinde, unun alınıp alınmadığı veya teslim edilip edilmediği açıkça belirtilmez.<sup>168</sup>

#### 1.7.1.5. NÍG.ĦAR.RA: Mundu-Kabuğu Çıkarılmış Tane

Bu gıda maddesi kuru olarak ölçülmekte olup arşivde iki kez görünür (CUSAS 9, 65: 26; 100). Dalley, ‘ninda.ħar.ra’ şeklinde okumuş ve “genellikle kabuğu çıkarılmış bir tür samīdu ekmeği” olarak tercüme etmiştir. ‘Níg.ħar.ra’ muhtemelen daha iyi bir okumadır. Çoğunlukla arpadan üretilmiş gibi görünmektedir ancak Asur tıbbi metninde geçen ‘níg.ħar.ra gig.ba'da olduğu gibi Haussperger, “buğday unu” olarak yorumlamıştır.<sup>169</sup>

#### 1.7.1.6. ZÌ.SUR.RA: Sihirli Halkalar İçin Un

Arşive zì.sur.ra olarak üç defa yazılan sihirli halkalar yapmak için kullanılan un tespit edilmiştir. Her iki tanrı için bir kez Ninurta ve Samaš için sunuları listeleyen CUSAS 9, 73 kayıtlarında iki kez ve “silo açıldığında” diğer sunular arasında iki kez görünüyor. Genellikle ritüel veya sihirli çemberleri çizmek için kullanılan arpa unu olarak kabul edilir. Bu unun daha önce tartışılan türlerden biri olup olmadığı bilinmiyor. Ayrıca un ve sudan yapılan bir macun olarak yorumlanıp sihirli çizgiler çizmek için kullanıldığı düşünülmektedir.<sup>170</sup>

#### 1.7.1.7. ZÌ si-ir-qi: Saçılma İçin Un

Bu kelime, Ninurta ve Šamaš tanrıları için birer kez CUSAS 9, 73 listelerinde yer almaktadır. Adı, tapınma ve ritüellerde gıda maddelerinin ve aromatiklerin

<sup>166</sup> Boivin, **a.g.m.**, s. 152.

<sup>167</sup> CUSAS: Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology (Cornell Üniversitesi Asur ve Sümeroloji Çalışmaları)

<sup>168</sup> **a.g.m.**, s. 153.

<sup>169</sup> **a.g.m.**, s. 153.

<sup>170</sup> **a.g.m.**, s. 153.

demlenmesi ve saçılması anlamına gelir. Her iki durumda da sihirli halkalar için unun yanında listelenmiştir.<sup>171</sup>

#### **1.7.1.8. Ekmek ve Diğer Un Bazlı Ürünlerin Hazırlanması**

Ekmek ve diğer tahıl temelli yemeklerin yapımı ile ilgili doğrudan kanıt yoktur, ancak bu tür ürünler harcama kayıtlarında bulunmaktadır. Bu nedenle, saray tarafından alınmış ya da hazırlanmış olmaları gerekir. Bir metin orada nerede üretildiklerini dolaylı olarak önerebilir: CUSAS 9, 131 makbuzu, Egirmaḥ' a (ana é.gir4.maḥ) iki tür unun aşçılar tarafından (muḥaldim.meš) alındığını kaydeder. Egirmaḥ, tanrılar ve tapınaklar için harcama kayıtlarında buldunan ritüel gıda maddelerini hazırlamaktan sorumlu hizmettir. Başka bir deyişle Egirmaḥ, muhtemelen, saray mutfağıdır.<sup>172</sup>

#### **1.7.1.9. NINDA: Ekmek**

Ortak olarak ninda şeklinde yazılan ekmekler, tapınma bağlamında dört kez CUSAS 9, 63; 84; 86; 109 metinlerinde kaydedilmiştir. CUSAS 9, 84 metninde, miktarın ayrı ölçülerde, 26 ekmeğin “somun” olarak verildiği görülmektedir. İki vakada CUSAS 9, 86; 109 metinlerinde ise ekmek, ayin gecesine ait malzemelerin bir parçasıdır.<sup>173</sup>

#### **1.7.1.10. NINDA ZÌ.GU.SAG: En İyi Öğütülmüş Unun Ekmeği**

Daha önce anlatılan zì.gu.sag'tan yapılmış bir ekmek çeşididir.<sup>174</sup>

#### **1.7.1.11. NINDA ZÌ šu-mi: Sarımsak Tozu Ekmeği**

Bu ekmek türünün okunuşu sorunludur. Dalley, “ninda šuš -šu-mi” şeklinde okumuş ve tercüme edememiştir. Bununla birlikte ninda kelimesinden sonra gelen işaretin “zì” olduğu düşünülerek kelimenin “ninda zì šu-mi” olduğuna karar verilmiştir. Zi terimi, çoğunlukla tahıl unu için kullanılırken, sebzeler, meyveler ve bakliyatlarla karıştırıldıktan sonra toz haline getirildiği kabul edilir. Okuma doğruysa

<sup>171</sup> Boivin, **a.g.m.**, s. 154.

<sup>172</sup> **a.g.m.**, ss. 154-155.

<sup>173</sup> **a.g.m.**, s. 155.

<sup>174</sup> **a.g.m.**, s. 155.

bu ekmek, toz haline getirilmiş veya ezilmiş sarımsakla aromatize edilen bir ekmek çeşidi olabilir.<sup>175</sup>

### 1.7.1.12. Diğer Ekmek Türleri

CUSAS 9, 100 “Tahıl silosu açıldığında” metnindeki sunuları listesinde iki ekmek türüne rastlanır. 8. satırda kaydedilen tür belirsizdir; Dalley onu “ninda Һi im bu bu a-za-a-tum” şeklinde okur fakat çevirisini yapmaz. 9. satırda “ninda ti-il-pa-na-a-tum” ise “yay şekilli ekmek” anlamına gelmektedir.<sup>176</sup>

Çok sayıda ekmek adı henüz doğru bir şekilde bilinmemektedir. Adlarını, büyüklüğünü, şeklini ve/veya ununu bile fazla bir şey bilmiyoruz. Bununla birlikte, birkaç durumda, mevcut verilerden ekmeğin yoğunluğu gibi ek parametreleri çıkarabilmekteyiz. Sümer ekmeği çeşitlerinin, modern Orta Avrupa'ya özgü ekmek türlerine benzer sağlam bir tutarlılığa sahip olduğu ortaya çıktı. Ayrıca, ekmekler için bilinen bileşen listelerinin hiçbiri, tuz veya baharat içermez ve bu maddeler başka hiçbir bağlamda ekmek hazırlığına dâhil olmaz. Baharat ekmeklerinin tanımlanamayan birçok ismin arkasına saklandığını göz ardı etmemize rağmen, en azından Sümer ekmeğinin tuzsuz olduğunu varsayabilmekteyiz. Çünkü tuzsuz ekmeğin avantajı nemi ve küfü çekmemesi nedeniyle tuzlu ekmeğe göre daha çok dayanıklı olmasıdır.<sup>177</sup>

Undan yapılan bir tür meyve ekmeği veya kek (Sümerce “ninda gug<sub>2</sub>” veya sadece “gug<sub>2</sub>”, Akkadca “kukku”) gibi tatlandırılmış ekmekler de undan (genellikle emmer unu), hurmadan ve susam yağından yapılmıştır. Bu açıkça idari belgelerde nadiren belirtildiği gibi rafine ve özel bir yemektir. Umma'nın iki metninde bu, Aytanrısı Suen ve kandırılan kral Amar-Suen'e yazılmıştır. İçerik listelerinden biri bu yemeğin lüks versiyonu için “harika kek” (gug<sub>2</sub> gu-la) adı verilen bir tarif sunmaktadır. En yüksek kalitede iki çeşit un içerir: hurma, kuru üzüm, peynir ve normal susam yağı yerine, tereyağı yağı (Sümerce ‘i<sub>3</sub>-nun’, kelimenin tam anlamıyla 'katı yağ'). Bu son içerikten dolayı, bu lüks pastayı, İnanna ve Enki'nin Sümer

<sup>175</sup> Boivin, **a.g.m.**, ss. 155-156.

<sup>176</sup> **a.g.m.**, ss. 147-156.

<sup>177</sup> Karen Radner, Eleanor Robson, **The Oxford Handbook Of Cuneiform Culture**, 1. Baskı, Oxford University Press, New York, 2011, s. 173.

efsanesinde bir tanrıçanın 'ghee keki' ya da 'tereyağı keki' olduğunu söylemek mümkündür.<sup>178</sup>

### 1.8. Mezopotamya Beslenme Kültüründe Ekmek

İnsanın var olduğu günden beri nasıl beslendiğini merak edip beslenme düzenini araştıran bilim insanları, insanın önce tahıl, sonra ekmek ve sonra da ekmek ve bira ile yaşamış olmaları gerektiği sonucuna varmışlardır.<sup>179</sup>

Paleolitik dönem boyunca insanlar doğada bulunan çok çeşitli bitki türlerini kullandılar. Neolitik dönemde gıda üretiminin başlamasıyla birlikte, bazı bitkiler önem kazanmaya başlamış ve giderek bu bitkilerin kullanımı baskın hale gelmiştir. Ancak tüketilen bitki türlerinin sayısı azalırken, bitki kaynaklı besin hazırlamak için kullanılan yemek tariflerinin sayısında bir artış olduğu için beslenme düzeni içindeki çeşitlilik korunmuştur.<sup>180</sup>

İnsanların tüketebileceği binlerce bitki olmasına rağmen geçmişte yediği bitkiler yüz civarındadır. Günümüzde tüketilen yaklaşık otuz bitki, bugün dünya insan nüfusu tarafından tüketilen bitkisel kalorilerin yüzde 95'inden fazlasını sağlamaktadır. Bu temel mahsuller, buğday, pirinç, mısır, darı ve sorgum (süpürge darısı) gibi tahıllardır. 2. kültür bitki grubu patates, manyok<sup>181</sup>, taro<sup>182</sup>, yam<sup>183</sup> ve tatlı patates gibi kökü yenen bitkileri içerir. Üçüncü kültür bitkisi grubu, baklagiller olup mercimek, birçok bezelye ve fasulye türüdür. Bu gruptan daha az miktarlarda yenilir, ancak protein besinlerinin kalitesi ve bunların çeşitliliği nedeniyle önemli bir rol

<sup>178</sup> Radner, **a.g.e.**, 173.

<sup>179</sup> Solomon H. Katz, Mary Voigt, "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet", **Expedition**, Vol.28, No:2, 1986, s. 23.

<sup>180</sup> **a.g.m.**, s. 23.

<sup>181</sup> Manyok: Sütleğengillerden, sıcak ülkelerde yetişen, yüz elliyi aşkın türü bulunan, üçü ya da yedisi bir arada yelpaze durumunda ve almaşık dizili yaprakları olan, köklerinde bulunan nişastadan yararlanılan büyük bir ağaç.

<https://www.google.com/search?q=manyok+nedir&oq=manyok+&aqs=chrome.1.69i57j0l5.4019j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8> (Erişim: 25.04.2019)

<sup>182</sup> Taro: Türkiye'de "gölevez" diye adlandırılan, yılanyaştığıgiller familyasından bolca potasyum içeren bir

bitki. [https://www.google.com/search?safe=active&ei=GbfCXXyqGKyNlwSDiq7YCQ&q=taro+nedir&oq=taro+nedir&gs\\_l=psy-ab.3..0i7i30l4j0j0i7i30l5.117363.118441..120263...0.0..0.324.1163.2-2j2.....0....1..gws-wiz.....0i71.2XnW8m\\_TJE8](https://www.google.com/search?safe=active&ei=GbfCXXyqGKyNlwSDiq7YCQ&q=taro+nedir&oq=taro+nedir&gs_l=psy-ab.3..0i7i30l4j0j0i7i30l5.117363.118441..120263...0.0..0.324.1163.2-2j2.....0....1..gws-wiz.....0i71.2XnW8m_TJE8) (Erişim: 25.04.2019)

<sup>183</sup> Yam: Dioscoreaceae familyasından yumruları yenen, nişastalı bitkilere verilen ortak ad.

[https://www.google.com/search?kgmid=/m/08vlt&hl=tr-TR&kgms=2664cd6e2706bf0d&q=Yam+\(sebze\)&shndl=0&source=sh/x/kp&entrypoint=sh/x/kp](https://www.google.com/search?kgmid=/m/08vlt&hl=tr-TR&kgms=2664cd6e2706bf0d&q=Yam+(sebze)&shndl=0&source=sh/x/kp&entrypoint=sh/x/kp) (Erişim: 25.04.2019)

oyunlar. Şimdi yediğimiz bitkiler, bizim geçmişimizle kayda değer şekilde bağ kurmamızı sağlar. Bugün gıda olarak tüketilen bitkilerin çoğu, geçmişteki insanların binlerce yıl önce tükettikleri yabancı bitkilerin evcil çeşididir.<sup>184</sup>

Mezopotamya'da, potansiyel olarak yüksek oranda çeşitli beslenme düzenleri olduğu varsayılabilir. Gıda içerikleri çok çeşitli kaynaklardan elde edilmiş ve bazıları kent sakinleri tarafından evde yetiştirilmiş olabilir. Bir ineğe avluda bakılabilir ya da evin yakınındaki arsada sebze yetiştirilebilir. Fakat çoğu gıda kırsal kesimde üretiliyor ve kent toplumu onları üreticilerden elde etmeleri gerekmektedir. Bu üreticiler, yalnızca kırsal alanda kalıcı olarak ikamet eden köylüler değil, aynı zamanda göçebe ve yarı göçebeler olup hayvan sürülerini de yetiştiriyorlardı. Mezopotamya'nın tüm gıda ürünleri arasında ekmek ve bira en temel besinler olup genel olarak yiyecek ve içecek ile eş anlamlı olarak kabul edilmekteydi. Ekmek ve bira üretim süreçleri son aşamalara kadar tamamen benzerdir. Bu nedenle, üreticiden tüketiciye olan ilerlemeleri ortaklaşa incelenmiştir.<sup>185</sup>

Tahıl işlendikten sonra, ekmek veya bira hazırlamak için ihtiyaç duyulana kadar depolanmıştır. Büyük çaplı depolama yerleri muhtemelen harman alanına yakın bir yerde bulunuyordu. Ehil hayvanlara gerekli olan yem ve gelecek yıl ekim için gerekli olan tohumların saklanması gerekiyordu. Ehil hayvanlara muhtemelen yerel depolardan payları verilmektedir.<sup>186</sup>

Ekmek ve bira, kurumsal atölyelerde üretilmesi gerekmektedir. Çünkü ilk olarak, tahılların öğütülmesi gerekiyordu ve bu oldukça zor bir işti. Tipik bir değirmende tahıllı öğütmek için uzun ve dar bir taşla zemini yassı bir levha şeklindeki öğütme taşı üzerinde yorucu bir beden işçiliği gerektirmektedir.<sup>187</sup>

Tapınak ve sarayların üçüncü bin yıllık kamu kurumları, arpa, yağ ve yün oranlarıyla veya hazırlanmış ekmek ve bira sistemiyle sayısız aile desteklenmiştir.

<sup>184</sup> Katz, a.g.m., s. 23. <https://www.penn.museum/documents/publications/expedition/PDFs/28-2/Bread.pdf> (Erişim: 25.04.2019)

<sup>185</sup> Marc Van De Mieroop, **The Ancient Mesopotamian City**, Clarendon Press, Oxford, 1997, ss. 144-145.

<sup>186</sup> Mieroop, a.g.e., 1997, s. 150.

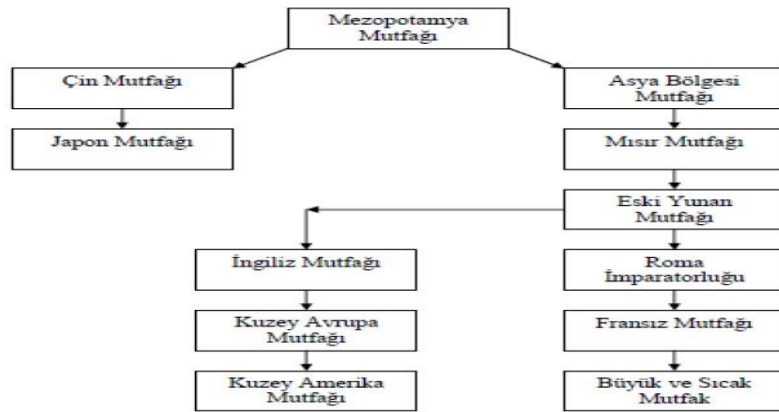
<sup>187</sup> a.g.e., 1997, s. 155.



Yetişkin erkekler ve kadınlar, çocuklar, bebekler ve yaşlılar bu malların belirli miktarlarına hak kazanmışlardır.<sup>188</sup>

Uruk'taki IV. Tabakaya ait bulunmuş yazılarda 1500'ün üzerinde farklı işaret kullanılmıştır. Bu erken dönem kil tabletlerde mal listeleri, iş ilişkileri ve arazi satışları tabletlerdeki yazıların konusunu teşkil etmektedir. Ayrıca günlük yaşamın vazgeçilmez ürünleri olan süt, buğday ve ekmeğin gibi yiyeceklerin de listeleri tutulmuştur.<sup>189</sup>

III. Ur Sülalesi döneminde devlet bürokrasisinin temel görevlerinden birisi de ülkedeki kayıtları tutmak olmuştur. Bu dönemde okuma yazmaya önem verilmiş ve kayıt sistemi oldukça geliştirilmiştir. Girsu (Tello), Umma ve Nippur yakınındaki Puzriş-Dagan (Drehem) gibi kentlerde tutulmuş belgeler oldukça ayrıntılıdır. Devletin gelir ve giderleri kaydedilmiştir. Gelirlerin büyük bölümünü canlı hayvan alımı ve dağıtımından meydana gelmektedir. Tarlalarda ve değirmenlerde çalışan, hasat toplayan, dokuma yapan, kamış kesen, kanal kazan, teknelere mal yükleyen ve tekneleri çeken insanların sayısı ile bunlara yapılan ödemeler ayrıntılı bir şekilde kaydedilmiştir. İşçilere yapılan ödemeler genellikle, bira, ekmeğin, yağ, soğan ve balık gibi yiyecek maddeleriyle yapılmıştır.<sup>190</sup>



Çizelge 1.3. Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar<sup>191</sup>

<sup>188</sup> Marc Van De Mieroop, *Cuneiform Texts and the Writing of History*, Routledge, London, 1999, s. 116.

<sup>189</sup> Köroğlu, *a.g.e.*, s. 54.

<sup>190</sup> *a.g.e.*, s. 91.

<sup>191</sup> Ertuğrul Düzgün, Fügen Durlu Özkaya, "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 2015, s. 43.

Toplumların herhangi bir yiyeceği nasıl yediği veya yemediği konusu o toplumun mutfuğı ve kùltürü hakkında birçok ipucu vermektedir. Mutfaklar, kökleri geçmişten başlayarak günümüze kadar gelen ve bugünümüzü kökten etkileyen en önemli kùltür öğelerinden biridir. Mutfak kùltürü en zor değişen ve toplumların diğer kùltür kodlarını en uzun süre içinde barındıran önemli bir yapıdır.<sup>192</sup>

İnsan topluluklarının yabani tahılları tüketim şekli onları suya batırarak yapılan basit bir çorba ya da püreydi. Tahılların ıslatılması onları yumuşatır ve sindirilebilirliklerini arttırır. Tohumun toplanması sırasında, tahıl bir dereceye kadar çatlamış olsaydı, tahılın direk olarak içine su alması kolay olabilirdi. Bazı türlerde, evcilleştirmenin erken aşamalarında hasat edilen tahılın kabuklarının tohumu sıkıca tutması nedeniyle tahıla büyük çubuklarla vurarak kabuklarından çıkarılmıştır. Tahıl, taşlar arasında öğütülerek de tane çatlaması elde edilmiş olabilir. Kırılan tahıl daha sonra yumuşatmak için bir veya iki gün suya batırılmıştır. Tahıl ve su karışımının ısıtılması, tahıl taneleri için beslenmede önemli bir gelişme sağlamıştır. Isıtma, tahıldaki proteinlerin yapısını değiştirir; bu proteinlerin birçoğu bağlayıcı nişasta granülleri ile ilişkilidir. Proteinlerin yapıları değiştiğinde doğası değişerek, nişasta granülleri gevşeyebilir. Nişastanın gevşemesi ve ısınmayla jelatinleşmiş moleküllerini açığa çıkarır, böylece insan bağırsaklarında sindirim için çok daha elverişli olurlar. Tat molekülleri, çorba karışımına şeker moleküllerinin salınmasını da arttırır.<sup>193</sup>



**Çizelge 1.4.** Yiyeceklerin dönüşüm çizelgesi.

Yiyecek hazırlama süreçleri, “çiğ” veya değiştirilmemiş bitki ürünlerini “pişmiş” veya kùltürel olarak değiştirilmiş yiyeceklere dönüştürür. Çeşitlilik yalnızca

<sup>192</sup> Düzgün, **a.g.m.**, s. 44.

<sup>193</sup> Sinclair, **a.g.e.**, s. 27.

yiyecekleri dönüştürmek için kullanılan tekniklerde değil, aynı zamanda yenilme şekillerinde de bulunur.<sup>194</sup>

Mutfak kavramı ile akla sadece oraya ilişkin yiyecek ve içecekler değil buna ek olarak bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis ve sunumuna yönelik teknikler; sunumda kullanılan araç ve gereçler, yemeğin yenildiği yer, toplu yemek törenleri ise buna bağlı olarak gelişen inanç, ibadet ve kültürü de kapsayan, öznel bir yapı akla gelmelidir.<sup>195</sup>

Narenciye hariç, tüm gıda maddeleri Mezopotamya'da mevcuttur ve eğer yeterli miktarda yenilirse, yeterli şekilde beslenme sağlanabilir. Ne yazık ki, beslenme şekillerinin sayısal bir değerlendirmesini yapmak son derece zordur. Tanrılar için uygun görülen yiyeceklerin insan için de uygun olduğu düşünülen bir kalıp olarak alınabileceği varsayılacak olursa, kralların saraylarında onlar için sağlanmış olan yiyeceklerin ayrıntılı listelerini veren metinler bulunmuştur. Her bir bireyin ne kadar yediği konusunda hiçbir tahmin yapılamaz. Temin edilmiş olan toplam gıda miktarı biliniyor olsa bile bir yemeğe oturacak insan sayısı bilinmemektedir. Birçok durumda, gıda maddeleri çok fazla koyun ve sığır, çok fazla ekmek, çok fazla bira, vb. olarak listelenmiştir. Bu listelerde sağlanan yiyeceklerden bireysel miktarları hesaplamak imkânsızdır. Toplumun daha zengin üyelerinin, mevcut çeşitli gıda maddelerinin avantajlarından yararlandıklarını ve gerekli tüm besinleri ve enerjiyi sağlamak için onları yeterli miktarlarda yediklerini varsaymak mantıklıdır.<sup>196</sup>

Eski Mezopotamya'da tüketilen farklı yiyecek ve içecekler sekiz ana kategoriye ayrılabilir:

1. Ekmek ve bira dâhil tahıllar
2. Sığır, koyun, keçi, av hayvanları, kuşlar ve balıklardan elde edilen etleri içeren hayvan etlerinin tümü
3. Süt, tereyağı ve peynir gibi süt ürünleri
4. Sebzeler ve baklagiller

<sup>194</sup> Katz, **a.g.m.**, s. 24.

<sup>195</sup> Düzgün, **a.g.m.**, s. 43.

<sup>196</sup> Elizabeth Rosemary Ellison, "Diet in Mesopotamia: The Evidence of the Barley Ration Texts (c. 3000-1400 B.C.)." **Iraq**, Vol. 43, No. 1, 1981, s. 37.

5. Bitkisel ve hayvansal kaynaklı yağlar ve katı yağlar
6. Meyveler
7. Baharatlar, tuz ve bal gibi baharat ve tatlandırıcı ajanlar
8. Şarap gibi fermente içecekler.

Geçmiş toplumlardaki insanların yaşamlarındaki monotonluk, yedikleri gıdalardaki çeşitlilikten etkilenmemiş; büyümekte olan ürünlerin ve fiziksel gıdaların işçiliğinin zorluğu şu andaki yerleşik yaşam tarzımızda ihtiyacımız olan kalorinin kabaca iki katı kadar tüketmelerini gerektirmiştir. Büyük kalorili ihtiyaçları, kolayca yetişebilen ve kolayca sindirilebilecek gıdalarla karşılanmak zorundaydı. Çok miktarda kalori tüketme ihtiyacı, beslenmeyi, kalorileri sağlayan tahıl bazlı yiyecekler üzerine yoğunlaştırdı ki bunların da başında ekmek ve bira geliyordu. Çoğu toplumdaki insanların beslenmeleri genel olarak bir ya da iki gıdada toplanmış olup buna genellikle nişastalar ve tahıllar dâhil olmuştur. Bu tahılların belirgin avantajı, kolayca mayalanabilmeleridir. Modern zamanlara kadar fermente edilen tahıl yani bira, erkekler, kadınlar ve çocuklar için büyük bir kalori kaynağı olmuştur. Bitki türleri toplumlar arasında farklılık gösterirken, beslenmenin temel doğası modern zamanlara kadar inanılmaz bir şekilde sabit kalmıştır. Beklenildiği üzere beslenmedeki çeşitliliğin eksikliğinden kaynaklanan önemli sağlık sorunları da kaçınılmaz olmuştur.<sup>197</sup>

Mezopotamya ekmeği normalde kaba, yassı ve mayasızdır. Daha çok ve kaliteli undan daha pahalı bir ekmek pişirilebilir. Aslında böyle bir ekmeğin parçaları, Ur Kraliçesi Puabi'nin türbesinde bulunmuş ve öbür dünyadaki ruhunu korumak için orada saklanmıştır. Ekmek ayrıca hayvansal ve bitkisel yağlarla zenginleştirilebilir; süt, tereyağı ve peynir; meyve ve meyvesuyu ve susam tohumları eklenebilir. Ekmek Mezopotamya diyetinin temeli ekmek olmasına rağmen, botanikçi Jonathan D. Sauer ekmek yapımından önce arpa tanelerinin filizlenerek ambarlarda fermente olarak öncelikle bira yapımını bulduklarını savunmuştur.<sup>198</sup>

<sup>197</sup> Sinclair, **a.g.e.**, s. 4.

<sup>198</sup> Stephen Bertman, **Handbook to Life in Ancient Mesopotamia**, Facts On File, New York, 2003, s. 292.

Ekmeğin icadı, temel bir gıda maddesi olarak kullanılmasından önce ortaya çıkmıştır. Neolitik Dönemden çok önce, Mezopotamya'da bulunan insanlar, büyük hayvanları (inekleri, keçileri ve koyunları) yetiştirmeye ve büyütmeğe başlayıp kültürel bir geçiş yaptığında, bölgedeki halklar geniş yabani tahıl tarlalarından arpa ve buğday toplayıp yiyorlardı. En azından 22.500 yıl önce, bu yabani tahıllar arasında henüz evcilleştirilmemiş bitkiler, hayvanlar ve kullanılan araçlar görülmektedir. Henüz yerleşik hayata geçmemiş halklar arasında, son arkeolojik araştırmaların verilerine dayanılarak ekmeğin hikâyesinin başlayabileceğinin öne sürüldüğü görülmektedir.<sup>199</sup>

Hem yabani hem de ilk evcilleştirilmiş arpa ve buğday türlerini, tahılın 'glume' adı verilen zorlu saman yapısı içinden ayrıştırmak gereklidir. Sap başını kırmak için harman yaptıktan sonra, dış kabuktan tohumun çıkarılması için kabuklu buğdayın ayrıca işlenmesi gereklidir. Bu iş genellikle vurularak gerçekleştirilir. Kabuktan kurtulduktan sonra, tahıl savrularak temizlenir. Eleme ile daha da temiz bir hâle getirilir.<sup>200</sup>

Mezopotamya halkının beslenme düzeni mayasız ekmek ve bira yapmak için kullanılan arpaya dayanıyordu. Arpa ve diğer tahıllar, çeşitli un çeşitleri üretmek için portatif değirmen taşları ile öğütülmüştür. Un daha sonra çeşitli ekmekler üretmek için suyla (genellikle mayalayıcı madde olmadan) karıştırıldı. MÖ ilk binyılda darı, emmer buğdayı, çavdar ve diğer tahıllar da ekmek kullanılmıştır. Ekmekler birinci kalite, sıradan, siyah veya beyaz olarak tanımlanmıştır. Ur'da Kraliyet Mezarlığındaki Kraliçe Puabi'nin mezarında, ince öğütülmüş undan yapılan mayasız ekmek parçaları vardı.<sup>201</sup>

Mayalı ekmeğinin icadının, Uruk döneminde ekmek küflerinin ortaya çıkmasıyla gerçekleştiği savunulmasına rağmen, Mezopotamya'da *Vicia ervilia* (burçak) ve *Cicer arietinum*'dan (nohut) elde edilerek kullanılan mayalı ajanların, Uruk döneminden çok önce bilindiği unutulmamalıdır. Ekmekçilikte meta olarak kullanılan malzeme değişen ekonomik taleplere pişirme teknolojisindeki yaşanan

<sup>199</sup> Rubel, **a.g.e.**, s. 6.

<sup>200</sup> **a.g.e.**, ss. 7-8.

<sup>201</sup> Karen Rhea, Nemet Nejat, **Daily Life in Ancient Mesopotamia**, The Greenwood Press, Londra, 1998, s. 157.

değişikliklere bağlı olması muhtemeldir. Devletin yükselmesi ya da en azından büyük işgücünün harekete geçirebilecek bir idari araç olması durumunda, büyük miktarlarda üretilecek ekmeklerin dayanıklı bir biçimde üretilmesine olanak sağlayacak teknolojilerin kullanılması arzu edilmektedir. Fırında ekmek pişirmek bir kerede birçok somunun hazırlanmasına imkân vermektedir. En önemli noktalardan birisi, ekmek somunları bir veya iki haftaya kadar olan süreler için depolanabilmektedir.<sup>202</sup>

Büyük, hafif somunlar yapılabilen eşsiz türler olan ekmeklik buğday, MÖ 8000 yıllarında gelişti, ancak mayalı ekmekler için en eski arkeolojik kanıtlar Mısır'da MÖ 4000 yıllarından kalma kalıntılardan geliyor. İlk mayalanan hamurlar kendiliğinden ortaya çıkmıştır. Çünkü maya sporları havada ve tane yüzeylerinde her yerde bulunur ve nemli, besleyici bir tahıl hamuruna kolayca bulaşabilirler. Tarih boyunca ekmek üreticileri, mayalanmış olan artık bir parçayı yeni hamura koyarak bu doğal süreci kullandılar. Bu sırada öğütme teçhizatı harç ve havandan iki yassı taşa, daha sonra Mezopotamya'da yaklaşık MÖ 800'e kadar sürekli dönebilecek taşlara yani değirmenlere geçmişlerdir. Sürekli öğütme, hayvan, su ve rüzgâr gücünün kullanılmasını ve böylece tahılların çok az insan emeğiyle çok ince unlara öğütülmesini mümkün kılmıştır.<sup>203</sup>

Olgunlaşmış tahıl tohumlarını, fiziksel olarak parçalamak zordur ve doğrudan yenildiğinde kesinlikle dişlere zarar verebilirler. Ayrıca, işlenmemiş tahıllar iyi sindirilmez. Bu nedenle, hemen hemen tüm durumlarda, tahıllar ıslanma veya öğütmeden sonra tüketilmiştir. Suya batırıldığında tahıl yumuşar ve doğrudan yenilebilir. Islatılmış tanelerin daha uzun süre bekletilirse, fermantasyon başlar. Modern bira üreticileri Mezopotamya'da üretilen bu içeceği bira olarak tanımasa da, genel olarak bu tahılların fermantasyonundan elde edilen içecek "bira" olarak adlandırılacaktır. Her çeşit ekmek yapmak için de öğütülmüş tahıl kullanılmıştır.<sup>204</sup>

<sup>202</sup> Michael Chazan, Lehner Mark, "An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia", *Paléorient*, Vol. 16, No:2, 1990, s. 23.

<sup>203</sup> Harold McGee, *Food and Cooking*, Scribner, New York, 2004, s. 517.

<sup>204</sup> Sinclair, *a.g.e.*, s. 26.

### 1.8.1. Sümer Mutfağı ve Ekmek Yapımı

Sümerler, tahılı genel olarak NINDA adı verilen 300'den fazla ekmek türü üretmek için kullandılar. Tahıl, el değirmenlerinde öğütüldükten sonra, sadece un, su ve muhtemelen biraz tuz karışımından yassı ekmekler yapıldı. Hamur sıcak bir taş üzerine ya da bir Arapların tannur dedikleri fırınlarına benzeyen fırınlarda pişirildi. Bazen hamur, pişirmek için doğrudan küllerin içine yerleştirilmiştir. Bu yassı ekmekler, hemen tüketilemeyecekleri için saklanamadılar. Mayalı bira ekmekleri de görünüşe göre demlenmiş biradan elde edilen maya kullanılarak pişirilmiştir.<sup>205</sup>

“Ekmek” sözcüğü, Akadcada “*mersu*”, Sümercede “*ninda*” kelimesiyle karşılanmaktadır. Kökü itibariyle “yoğurma”, “karıştırma” anlamına gelmektedir. Mezopotamyalıların ekmek yapmakta kullandığı malzemeler şunlardır: Un; una ara ara katmak için su, süt veya bira, ama daha çok sıvı yağ veya bazen tereyağı; içi için bol miktarda hurma ya da diğer kuru meyveler (üzüm, incir, elma) veya çamfıstığı gibi malzemeler kullanılmaktadır. Ayrıca, kullanılan en az dört baharat vardı: Çörekotu, kimyon, kişniş ve sarımsak. Bazen bal da ekleniyordu ve karışımın yoğurulması ya da karıştırılması için tencerede yapılmaktadır. Hazırlanan bu karışım fırında pişirilip en son yenilebilir duruma geldiğinde “ekmek” adını almaktadır. Bütün bu işlemler sonucu hazırlanan karışım bir tür keki çağrıştırmaktadır. Ekmek yapımında katkı malzemesi olarak kullanılan baharat ve meyveler nedeniyle bu yiyeceğe ne kadar “ekmek” demek şüpheli olsa da bu işlemlerin oldukça zahmetli ve özen gerektiren işlemler olduğu inkâr edilemez.<sup>206</sup>

En temel besin maddesi ve mutfağın başlıca ürünü olan ekmeğin yaklaşık 300 çeşidi bulunmaktadır. Ekmeğin yapısına göre yani yapıldığı una, mayalanıp mayalanmadığına, yağlı, sütlü, biralı, tatlı, ekmeğin baharatla kokulandırılıp kokulandırılmadığına göre, içine konulan meyvesine göre birçok şekilde yapılmaktadır. Ayrıca şekil olarak çok büyükten miniciğe kadar her boyda, her çeşit uzunlukta; kalp, baş, el, kulak, hatta kadın göğsü gibi değişik şekillerde veya bir çeşit muziplik gösteren şekiller de dâhil her tipte yapılmıştır. Ekmeğin bu denli çeşitlilik

<sup>205</sup> Sinclair, a.g.e., s. 63.

<sup>206</sup> Jean Bottéro, *Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a*, Çev: Adnan Kâhiloğulları, Pınar Güzelyürek, Lale Arslan Özcan, Dost Yayınları, Ankara, 2005, ss. 72-73.

göstermesinde insanların hem gerçekten “boğazına düşkün” olduklarını hem de aşırı bir açıcılık imgelemi taşıdıklarını anlamaktayız. Ekmeklerin görünüşüne verilen önemden söz etmişken şunu da ekleyelim: Mari Sarayı’nda elli kadar değişik yemek pişirme kalıbı bulunmuştur. Bu farklı kalıplarla önce misafirlerin gözlerine hitap edilmiş, sonra da damakları tatlandırmış olmalıdır.<sup>207</sup>

En eski sözcük listeleri su, ekmek, bira ve çorba terimleriyle başlar. Diğer metinler arasında çeşitli yağ, et, balık ve kümes hayvanları, meyveler, sebzeler, süt ürünleri, tahıl taneleri ve çok çeşitli otlar ve baharatlar bulunur. Bu unlar daha sonra çeşitli ekmekler üretmek için suyla birleştirilmiştir. Bazı çeşitler; mükemmel, sıradan, taze ve kuru gibi özellikleriyle adlandırılmıştır. Elbette en çok kullanılan arpa unudur ve aslında farklı bir tür belirtilmediği sürece bütün ekmeklerde arpa unu kullanıldığını varsayılabilir. Bu temel ekmek, bugün Ortadoğu’da kadınların yoğurup pişirdiği büyük yassı pidelere benzemektedir. Bu ekmek çok sade ve tatsızdır. Daha iyi ekmek çeşitlerinde çeşitli yağ maddelerinin; bitkisel yağ, susam yağı, domuz yağı, koyun yağları, tereyağı, hatta balık yağının dövülmesi ile geliştirilmiş olan yağların katıldığı “ninda. îdé.a” ismindeki ekmekler üretilmektedir. Bu ekmekler arasında da birinci kalite, sıradan, siyah ve beyaz gibi çeşitli adlarla sınıflandırmalar yapılmaktadır. Bu ekmeklere bazen bal da eklenmiştir.<sup>208</sup>

<b>Ekmek ve türleri</b>	<b>Sümerce</b>	<b>Akkadca</b>
Ekmek	ninda	akalu
Kaliteli un ve yağ ile yapılan kekler	gúg <sup>209</sup>	kukku
Birçok farklı yağ türünün eklendiği kekler	ninda. î.dé.a	mersu/mirsu
Kuru ekmek	(ninda.)hád	akalu ablu
Tapınağa ve saraya sunulan "mükemmel" meyveli ekmek ve hamur işleri	(ninda.)sig <sub>s</sub>	akalu damqu
Meyve püresi	é.da	
Sıradan ekmek	(ninda.)gin	akalu ginû

**Tablo 1.9.** Bazı ekmek türlerinin Sümerce ve Akkadca karşılıkları.<sup>210</sup>

<sup>207</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, ss. 71-72.

<sup>208</sup> **a.g.e.**, s. 133.

<sup>209</sup> Anadolu’nun bazı bölgelerinde “Gag deyince ekmek gug deyince su.” veya “Gug deyince ekmek gag deyince su.” şeklinde kullanılan atasözlerindeki “gug” kelimesi ile bir anlam bağı olduğu düşünülmektedir.

<sup>210</sup> **a.g.e.**, s. 145.



Uruk IV-VI katlarında bulunan yapılarda rimşin denen kareye yakın üst kısmı kubbeli ekmek şeklini andıran tuğlalar kullanılmıştır. Tuğlaların bu şekilde olmasında mabedin kutsallığını belirtmek amaçlandığı düşünülmektedir.<sup>211</sup>

Sümerlilerin bir atasözü: "İlkel insanlar, yemek yapmasını bilmez" demektedir. Yemeği ve yemek yapmayı çok fazla önemsediklerini bu sözden anlamak mümkündür. Yakın zamanlarda yapılan kazılarda yiyecek maddelerini anlatan Sümerce Akadca iki dilde sözlükler ile yemek tarifi içeren belgelere erişilmiştir. Sözlükte 800 farklı yiyecek, içecek türü bulunmaktadır. Bunlar arasında 20 çeşit peynir, 100 çeşit çorba, 300 çeşit ekmek de bulunmaktadır. Ekmekler un cinslerine, içine karıştırılan maddelere ve yapıldıkları şekillerine göre adlandırılmıştır.<sup>212</sup>

Eski Mezopotamya toplumu ateşten en iyi şekilde faydalanmayı bilmektedir. Onlar yalnızca besinlerini kavurmak ya da kızartmak için aleve ya da köze tutmuyorlardı. Bunlara ek olarak pişirdikleri yemeğin ısısını ayarlamak için, sıcak kül ya da köz üzerine koyulan çömlek kırıkları gibi bazı ara maddeleri de kullanıyorlardı. Ayrıca bu iş için kilden yapılmış dikey silindirlerden faydalanıyorlardı. Bu silindir fırının içini iyice ısıtıttıktan sonra iç yüzeyin üzerine pişirilmek üzere mayalanmamış hamurları yapıştırıyorlardı. Bu işlem, günümüzde Doğu Anadolu'da hâlâ uygulanmaktadır. Türklerin "tandır" dediği bu fırının asıl adı "tennûr" olup (Türkçeye Arapçadan girmiş bir sözcük<sup>213</sup>) Eski Mezopotamyalıların kullandıkları fırının adı "*tinûru*"dur. Sözcüklerin fonetik olarak da birbirlerine benzediği dikkatlerden kaçmamaktadır. Mezopotamyalılar; MÖ 3000'li yıllardan önce, pişirilen yemeklerin buharı daha yavaş bir pişirme sağladığı için, "kubbeli fırın"ları tasarlamışlardı. Mayalanmış değişik hamurları ve ekmeği işte böyle pişiriyorlardı.<sup>214</sup>

<sup>211</sup> Muazzez İlmiye Çığ, **Uygurluğun Kökeni Sümerliler**, 2. Cilt, 4. Basım, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2012, s. 24.

<sup>212</sup> **a.g.e.**, 2012, s. 174.

<sup>213</sup> Tandır: (*isim- Arapça tennûr*) Yere çukur kazılarak yapılan bir fırın türü Bk..[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271) (Erişim: 05.04.2019)

<sup>214</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 70.

Meyveler, salatalar, soğanlar ve salatalıkların hepsi çiğ yenebilirken, ekmekler, kekler, etler ve çorbaların hepsi de pişirilmek zorundadır. Yemek pişirmek için kullanılan kelimeler Sümer ve Akad dillerinde kesin değildir. Örneğin, Chicago Akademi Sözlüğü, Akadca “başalu” fiilini "kaynatmak, kızartmak" çevirirken von Soden's Akkadishes Handwörterbuch "pişirmek" olarak çevirir.<sup>215</sup>

Etler de sıklıkla kurutulmuş ve kızartılmıştır. Balıklar, parlayan kömürlerin içine kuvvetlice yerleştirilmiş olarak "ateşe dokunmuş" ve "ateşin üstüne yerleştirilmiş" olarak tanımlanmaktadır. Bazı ekmekler de kömürde pişirilmiş gibidir. Alevler üzerinde yemek pişirmek için bir ızgara kullanılmıştır. Güveçler ve çorbalar ateşin üzerine yerleştirilen tencerelerde hazırlanmaktaydı. Kil veya metal olsun yemek kapları için birçok kelime kullanılmıştır. Çeşitli şekil ve ebatlardaki çaydanlıklarda yavaş yavaş kaynayan yiyecekleri hayal etmek mümkündür.<sup>216</sup>

Sümerler birçok farklı türde fırın kullandılar. “Du.ru.un” ya da “di.li.na” bir kil fırınıydı. Yanları, bugün hâlâ yapıldığı gibi içlerinde ekmek pişirilmeden önce ısıtılırdı. Fırının üstündeki açıklık bir kapak ile kapatılmışsa, keklerin ve diğer yemeklerin pişirilmesi için yeterince yüksek ısı üretebiliyordu. “Ki.ne” ise muhtemelen modern bir barbekü olarak kullanılmaktaydı. MÖ II. binyılın başında büyük olasılıkla mutfak terminolojisi daha kesin bir hal almıştır.<sup>217</sup>

### 1.8.1.1. Amursanu-Güvercin Suyu

Çoğu Sümer tarifleri, hazırlanmada basittir fakat içerikler açısından oldukça karmaşıktır. Örneğin; su, yağ, tuz, soğan, kimyon, kişniş ve pırasa gibi lezzetleri içeren bir tencereye ekmek kırıntıları, bir parça kalın et ve hatta kan bile kullanılarak bir et suyu yapılabilirdi. Bu yemekte güvercin ikiye bölünür; diğer etler de kullanılabilir. Su hazırlandıktan sonra tadına göre yağ, tuz, ekmek kırıntısı, soğan, samidu, pırasa ve sarımsak eklenir. Kullanmadan önce, bu bitkiler sütte bekletilir. Sunulmaya hazırdır. Ekmek, birçok farklı kültürde en temel gıdalardan biridir.<sup>218</sup>

<sup>215</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 139.

<sup>216</sup> **a.g.m.**, s. 139.

<sup>217</sup> **a.g.m.**, ss. 139-140

<sup>218</sup> Ken Albala, **Food: A Cultural Culinary History**, The Teaching Company, Virginia, 2013, s. 188.

### 1.8.1.2. NINDA İ.DÉ.A: Mersu Yemeği

Sealand I metinlerinde<sup>219</sup> en iyi tasnif edilmiş yemek türüdür, tek kez heceli olarak “me-er-si”, şeklinde logografik olarak da “i.dé.a” şeklinde yazılan mersu-yemeğidir. CUSAS 9, 63; 68; 69; 86; 100; 109 metinlerinde ritüel olarak kullanılırken CUSAS 9, 111 metninde bir kez kehanet için kullanılmıştır. Mersu yemeği, pırasa, soğan ve bal gibi çeşitli aromatik bileşenlerin eklendiği öğütülmüş tahıl ve yağ bileşiğidir. Karışım görünüş olarak katı değildir ve uygun kaplarda servis edilmesi gerekir.<sup>220</sup>

### 1.8.2. Asur Döneminde Ekmek

Ekmeğin kendisinin Mısır dışında arkeolojik bağlamda geride bir kalıntısının kalamaması sebebiyle kültürel anlamdaki çalışmalar sözlükbilim ve ikonografi üzerine yoğunlaşmaktadır. Harra-hubullu metinlerinde ekmek bölümü eksik olmasına rağmen Eski Babil metinlerinin ikisinde, çoğu ekmek türü olan yaklaşık 70 ila 80 yiyecek girişi kaydedilmiştir. Asur'un MÖ ilk binyılında kullanılan kelime hazinesindeki ekmek kısmını daha çok bu bilgi oluşturmaktadır. Yaşamayı başarmış bazı ekmekle ilgili kelimeler şunlardır:

- 148 NINDA.MEŠ ku-sa-pu
- 149 NINDA.MEŠ sad-ru
- 150 NINDA.ĦI.A SIG<sub>5</sub>
- 151 [NINDA].MEŠ ša BABBAR-e
- 152 [NINDA].MEŠ ša ħa-laḥ-li
- 153 [NINDA.M]EŠ ša ŠE.GIG.MEŠ
- 154 [NINDA.ME]Š ša ŠE ħaš-la-ti
- 155 [NINDA].‘UDU’.MEŠ ŠE
- 156 [NINDA].‘KUR’.RA di-ru-’u
- 157 [NINDA].KA.X ku-uk-ku
- 158 [NINDA].SILA.GI.NA ka-ma-ni
- 159 [NINDA].‘TUR.TUR’.MEŠ [x-]y-nu
- 160 [NINDA] X Y

<sup>219</sup> Tell Khaiber’de bulunan Babil dönemine ait metinler. (Bk. Boivin, **a.g.m.**, s. 61.)

<sup>220</sup> **a.g.m.**, s. 155.

161 [NINDA].Ì.DÉ.A [mi]-ri-su<sup>221</sup>

Ebbi'te adı verilen ekmek türünün “kalın (somun)” gibi olduğu düşünülüyor. MÖ II. binyıl Hitit metinlerinde, NINDA KUR<sub>4</sub>.RA şeklinde yazılı olan kelimenin “kalın ekmek” olduğu bilinmektedir ve Orta Asur metinlerinde kalın ekmek tipinde bir somun ekmek tipinden bahseden en az bir sözcük (kal-lu ša NINDA.MEŠ KUR<sub>4</sub>. RA) bulunmaktadır.<sup>222</sup>

Sümerce Lâl/ Lâl-Meš, Akadca dišpu kelimeleri ile ifade edilen bal; daha çok ekmek, tuz, şarap, bira ve yağ ile birlikte adı geçen bir yiyecektir.<sup>223</sup>

Ninda.ak-li “somun ekmek”, Qadūtu “bir çeşit beyaz ekmek”, Mutqītu “tatlı ekmek, kek?” gibi ekmek türlerinden başka garištu, huruhuru, kusāpu, midru, ripītu, širiat ve Ninda.be gibi ekmek türleriyle de karşılaşılmaktadır. Ekmek ve çeşitlerinin anlatıldığı metinlerin sayısı oldukça fazla olup daha çok sarayın tüketim listeleri, paylaşım listeleri, tapınak sunuları ve ritüel metinlerinde anılan temel yiyecektir. Asur sarayında yapılan ekmek farklı şekillerde hazırlanıp tüketilmektedir.<sup>224</sup>

Šaršu kelimesi Orta Asur zamanında ortak ve sık kullanılıyorken Yeni Asur'da bu kelime çok yaygın değildir. Dugašūdu ḥar-še zamri cümlesi, meyvelerde görüldüğü doğrudur ancak bunun bir çeşit ekmek ürünü olduğunu gösteren bol miktarda Orta Asur'a ait kanıt bulunmaktadır. “1 kâse meyveli ḥaršu”, yani meyvelerden yapılmış veya meyve içeren ḥaršu. Orta Asur metinlerinde ḥaršu, miṭru diğer ekmekler gibi sayılmaz, ancak hacim olarak ölçülür. Bir vakada, ḥaršu için “1 litre ekmek” şeklinde bir örneğin olması bu ekmek türünün bazı ikincil işlemlerden geçtiğini ima ediyor gibi görünüyor. Örneğin ekmeği, tereyağlı puding veya meyveli yaz pudingi gibi başka bir şekle çevirmiş olabilirler. “Pišqiya ekmeğinin 9. Kuzallu'ya ekmek, ḥaršu, bira, yağ, bal (ve) meyvesi tamamen (tanrının huzurunda teslim edilir)” metninde ḥaršu ve pišqiya ayrı olarak zikredilmiş ve genel bir ekmek sınıfına dahil edilmemiştir. Bir başka Orta Asur metni, “ḥaršu'su için alınmış” bir

<sup>221</sup> John Nicholas Postgate, “The Bread Of Aššur”, **Iraq**, Vol. 77, Issue:1, December 2015, ss. 160-161.

<sup>222</sup> **a.g.m.**, s. 161.

<sup>223</sup> H. Hande Duymuş Florioti, “Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri”, **Tarih Okulu Dergisi (TOD)**, Haziran 2018, Yıl: 11, Sayı: XXXIV, 2018, s. 32.

<sup>224</sup> **a.g.m.**, 2018, ss. 32-33.

susam miktarını listeler ve bir Yeni Asur metni, Һaršu için eşit miktarda bal ve yağdan (muhtemelen susam yağı) bahsetmektedir. Oldukça lezzetli bir karışım olduğu tahmin edilmektedir. Etimolojik olarak Һaršu, Һarāšu fiiline ait olmalıdır ve aslında bu ekmek türünü yapan ve yetkili olan kişiye iҺarraš denildiği Orta Asur pasajında ortaya çıkmıştır. Ekmeği Һaršu'ya dönüştürmek için ekmeğe ne yapılması gerektiğini fiil tanımlamamaktadır. Başka bir yerde caršu “ufalanmış (ekmek)” yaparak “parçalamak” anlamına gelen kelimedenden türetildiği göz önünde bulundurulabilir.<sup>225</sup>

Aynı şey ҺuruҺuru / ҺuҺҺurātu için de geçerlidir. Bu ҺuruҺuru kelimesi ikileme formu olarak yaşamaya başlamış ve daha sonra ҺuҺҺuru ve ilgili formlara dönüşerek hecesini yitirdiği çeşitli formları vardır. “Orta Asur’da: Һu-ru-Һu-ru, Һu-ru-Һa-ra-tu, Һu-ur-Һu-ra-a-te, Һu-Һu-ru, Һu-Һa-ra(-a)-tu; Yeni Asur’da: Һu-Һu-ra(-a)-te, Һu-Һu-rat şekillerine dönüşmüştür.”<sup>226</sup>

Yeni Asur devri metinlerinden, beslenmede önemli bir yere sahip olan yağın hem tek başına hem de ekmek ve diğer besinlerle tüketildiğini anlıyoruz. Metinlerde geçen “yağlı ekmek” ve “kızartılmış et” gibi beraber kullanımlardan bunu anlamaktayız. Yine metinlerdeki ifadelerden sunu yapılan tanrılar için hoş kokular elde etmek amacıyla bal ve yağ yakıldığı sonucuna ulaşılmaktadır.<sup>227</sup>

Kuşkusuz ki Asur’un kültürü ve lehçesi her zaman Babil’den kolayca ayırt edilebilmekteydi. Bu nedenle Asur, Arami ve Süryani fırıncılara ilaveten sarayda iş yapan Keldani fırıncıların bulunması şaşırtıcı değildir. Kalhu’da hiç şüphe yok ki kendi Babil somunlarını pişirilmekteydi. Ancak öne çıkan dört ekmekten (miṭru, Һaršu, ҺuҺҺurtu ve qadūtu) Babil’de sadece qadūtu ekmeğinden bahsedilmekte ve sadece qadūtu açılabilir.<sup>228</sup>

<sup>225</sup> Postgate, **a.g.m.**, ss. 163-164.

<sup>226</sup> **a.g.m.**, s. 164.

<sup>227</sup> Florioti, **a.g.m.**, 2018, ss. 39-40.

<sup>228</sup> Postgate, **a.g.m.**, s. 171.

Ekmek Çeşitleri	Özelliği	Orta Asur	Yeni Asur	Pratik Kullanım	Babil
akal šamni	yağlı ekmek		•		
aklu	ekmek	•	•		•
arruku	uzun	•			
damqu	iyi			•	
dannu	büyük		•		
ebbītu	ince		•		
emsu	ekşi	•			
ḥaršu	?	•	•		
ḥuḥḥurtu	?	•	•		
ḥumbiṣūtu	?		•		•
kakkartu	yuvarlak	•			•
kamanu	kek	•	•	•	•
kusāpu	ekmek		•	•	•
mersu			•	•	•
miṭru	?	•	•		
qadūtu	?	•	•		•
qallu	küçük		•		
quppatu	?	•			
ripītu	?		•		
sadru	normal		•	•	
sīpu	?	•			
ša ḥalaḥli	?	•		•	•
ša hašlāti	bulgurdan	•	•	•	
ša iṣḥunniti	üzümden		•		
ša/akal kibti	buğdaydan	•		•	
ša paši'e	beyaz undan			•	
širiat	?		•		
tappinnu	kaba un	•	•		•
akal uṭṭiti	arpa ekmeği	•			

**Tablo 1.10.** Dönemlere Göre Ekmek Çeşitleri Tablosu.<sup>229</sup>

### 1.8.3. Babil Mutfağı ve Ekmek Yapımı

Küçük evlerin mutfak işleriyle uğraşmak evin hanımının görevidir. Mezopotamya'nın ekolojik yapısı gereği buradaki toplumların tahıl ve etten başka bir şey yemedikleri, ekmek ve biranın en temel gıdaları olduğu ve şarabı kuzey ve kuzeybatıdan ithal ettikleri sanılıyordu. Çok fazla yemek çeşitlerinin olmadığı, eti haşladıkları ve ızgara yapmayı bilmedikleri yönündeki yanlış kanı yaklaşık MÖ

<sup>229</sup> Postgate, **a.g.m.**, s.164.

1700'e ait olan üç tablette yer alan, otuz beş yemek tarifinin bulunmasıyla düzelmiştir. Bu yemek tariflerinde ayrıntı, çeşitlilik ve zevkin olduğu göze çarpmaktadır. Bulunan tariflerde sadece sulu yemekler anlatılmış olup bu yemekleri yapanlar muhtemelen erkeklerdi ve işlerinde profesyonellerdi.<sup>230</sup>

Susam yağı, domuz yağı, hayvansal yağ, tereyağı ve balık yağı gibi çeşitli yağların "dövülmesi" yoluyla özel ekmekler yapılmıştır. Eski Mezopotamya sıcağında yağın hızlıca kokması nedeniyle bu tadı gizlemek için baharatlar ve aromalar kullanılmıştır. Bal, ghee, susam, süt, meyve suları, peynir ve meyveler de ekmek hamuruna eklenilmiştir. Yüksek kaliteli ekmekler ve pastalar kraliyet masası içindir. Bir metinde saraya gitmiş kekleri yapmak için gereken ürünlerin listesi şöyledir: 1 sila tereyağı; 1/3 sila beyaz peynir, 3 sila birinci kalite hurma, 1/3 sila Simirna kuru üzümüne "mükemmel" un eklenecektir.<sup>231</sup>

Mezopotamya'da ekmek yapımında kullanılan un; arpa, akdarı, gernik, hatta nohut unu olabilmektedir. Una yağ ve tatlandırıcılar eklenebildiği gibi meyve ve fındık fıstık da katılabiliyordu. Pide biçimindeki ekmek hamuru kızgın bir yüzeye ya da tannurun iç yüzeyine yapıştırılarak pişirilmektedir. Kabarmış ekmek yapmak için farklı yöntemler kullanılmaktadır. Glikoz ya da fruktozlu ortamda üreyen tek hücreli yaban mantarları ile veya ekşi hamur ya da bira köpüğü maya olarak ekmeği kabartmakta kullanılır. Ekmekleri kalıpla pişirmek Mezopotamya'da oldukça yaygındır. Üzerinde hayvan motiflerinden doğurgan çıplaklara kadar her türlü figürün bulunduğu kalıplar kullanılarak baskılı ve şekilli tava ekmekleri yapılabilmektedir. MÖ II. binyıldan sonra Mezopotamya'da gerçek kurbanın yerine onun bir örneğinin, bir temsilinin kurban edilmesinin çoğaldığı görülmektedir. Mari Krallığı'nın saray ambarlarında birçok ekmek tava kalıbı bulunmuştur.<sup>232</sup>

Yunanlı coğrafyacı Strabon, MÖ I. yüzyılda Mezopotamya'da hurma ağacından insanların birçok ihtiyacını karşıladıklarını belirtmiştir. Ekmek, şarap, sirke, bal (yani pekmez) ve bir tür kaba un olan "alphita" hurma eklenerek yapılmaktadır. Mısır'da ve Yakınoğu'da ekmek ve çöreklerin üzerine serpilmesine

<sup>230</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2015, ss. 88-89.

<sup>231</sup> Rhea, **a.g.e.**, s. 158.

<sup>232</sup> Bober, **a.g.e.**, s. 96.

alışık olduğumuz çörekotu “nigella sativa” anlam bilim bakımından da belgelenmiştir.<sup>233</sup>

Yeme ve içme eylemleri Babil uygarlığının bir işareti olarak görülmekte olup medeniyet alameti sayılmaktadır. Gılgameş Destanı'nın Eski Babil versiyonunda, vahşi adam olan Enkidu'ya fahişe Şamkatum tarafından medeniyetin öğretilmesi, ona yeme ve içmenin uygun yöntemleriyle tanıştirmasını içermektedir: 'Enkidu nasıl ekmek yiyeceğini (aklum) bilmiyordu nasıl içeceği (şikarum) hiç gösterilmemişti.' Gılgameş Destanı'nda Enkidu coşkulu bir öğrencidir ve yedi sürahide sarhoş olur. Bu olaydan önce, vahşi hayvan sürülerinin bir üyesi iken yiyecek ve içeceklerini onlarla paylaşmaktadır. Bebek iken hayvanların memesinden süt, yetişkin olduğunda ise su içer ve ot yerd. Böylece, hayvanların otu ve suyu medenî insanların ekmek ve biralarına karşılık gelmektedir. Her durumda medeniyet; ham maddeleri, doğal halindeki yiyecekleri, karmaşık işlemlerle gıda teknolojisinin uygulanmasıyla dönüştürür. Yalnızca yaşamı sürdürmek için yemek yeme ve içmek ile bunu, zevk almak için yapmak arasında başka bir deyişle, fonksiyonel tüketim ile gastronomi arasında derin bir fark vardır.<sup>234</sup>

Eski Babil döneminde Babil'de tüketilen tanımlanabilir yiyecek ve içecek türlerinin genel bir resmini vermeyi amaçlamaktadır. Yiyecek ve içecek ürünleri için eski terimler listesi “Ur<sub>5</sub>.ra = hubullu” ve Eski Babil ‘öncüleri’ adlı tematik sözcük dizisinin 23-24. tabletlerinde yer almaktadır. Tablet 23 çorbaları, biraları, bira ürünlerini, unları ve ekmekleri listeler iken, Tablet 24’te tatlandırıcılar, yağlar, otlar ve baharatlar, süt ürünleri, baklagiller, tahıllar, meyveler ve sebzeler bulunmaktadır.<sup>235</sup>

Tahıl ürünleri birçok bira, çorba, püre, kek ve ekmek türünde kullanılmaktadır. “Mersum” denilen bir kekin içerikleri hakkında nispeten ayrıntılı bir bilgimiz var: Genellikle bir tür yağ ile birleştirilmiş una dayanıyordu ve Mari

<sup>233</sup> Bober, **a.g.e.**, ss. 100-101.

<sup>234</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, ss. 172-173.

<sup>235</sup> **a.g.e.**, 2007, s.177.



metinlerinde hurmalar, çitlembik, sarımsak, kimyon, kara kimyon, kişniş ve meyve şurubu veya muhtemelen bal.<sup>236</sup>

Babil’de yemekler ya elle yenilmekte veya ortak bir kâsedan ekmekle alınmaktadır. İnsanlar tatlı ihtiyaçlarını bal ve hurmadan gideriyorlardı tatlı hamur işleri ile şekerli ekmek çok fazla seviliyordu.<sup>237</sup>

### **1.8.3.1. Babilde Ekmek Kullanılarak Yapılan Bazı Yemekler**

Tahıl hazırlıkları Mezopotamya beslenme şeklinin ana bölümünü oluşturur. Tahıl taneleri, lapa gibi çeşitli yemeklerde bütün olarak hazırlanabilir ve yenebilir ya da un haline getirilebilir ve ekmek olarak pişirilebilir. Tatlı veya fermente olabilen bir içecek yapmak için suyla karıştırılabilirler.<sup>238</sup>

“Bira asla eksik olmayan ev: o orada!

Çorba bakımından zengin ev: orası onun yeri!

Ekmeğin bol olduğu ev: onu pişiren o!”<sup>239</sup>

MÖ 2. binyıla ait olan bu Mezopotamya sözünde bira, çorba ve ekmeğin besin maddesi olarak tüketildiği ve zengin evlerde bulunduğu dikkat çekmektedir.

Çorbalar ve püreler de Mezopotamya diyetinde (belki de ekmekten daha önemli olan) önemli bir rol oynamıştır ve bunlar genellikle tahılları bir şekilde veya başka şekilde içermektedir. Örneğin, Eski Babil dönemine tarihlenen eşsiz tarifler koleksiyonu yirmi beş farklı et suyu türüne ve kuşlarla yapılan sekiz yemeğin pişirilmesine ilişkin talimatları içerir. Bu tariflerin bir kısmı, un, baharatlı tahıl kekleri, ekmek / kek kırıntıları ya da bira; en az iki tanesi, un bazlı kapların pişirilmesini açıklar. Başka bir tarif, küçük kuşların bir hamur işi içine alındığı karmaşık bir yemeğin pişirilmesini ve birleştirilmesini detaylandırır.<sup>240</sup>

#### **1.8.3.1.1. Kuş Etli Güveç Tarifi ve Ekmek**

<sup>236</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, s.177.

<sup>237</sup> Horst Klengel, **Kral Hammurabi ve Babil Günlüğü**, Çev: Nesrin Oral, Telos Yayıncılık, Ankara 2001, s. 121.

<sup>238</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 105.

<sup>239</sup> Elliott, **a.g.e.**, s. vi.

<sup>240</sup> Paulette, **a.g.e.**, ss. 9-10.

Önce kuşların kafaları ve ayakları ayrılıp karınları yarılarak kursak, yürek ve ciğerleri çıkartılır. Kursaklarını temizledikten sonra kuşları yassı olarak hazırlanan kazana kuşları, taşlıkları ve ciğerlerini içine atıp ateşe konulur. İkinci aşamada ateşe su ve çırpılmış süt bulunan bir tencere konur, kazandaki etler çıkarılarak tuzlanır ve çırpılmış sütün bulunduğu tencereye sedef otuyla birlikte dökülür. Süt iyice kaynayınca kıyılmış soğan, sarımsak ve pırasa ile birlikte *samidu* ve bir miktar daha su eklenir ve pişmek üzere bırakılır. Bu arada suda yıkanıp yumuşaması için sütte bekletilen tahıla yeterince süt, yağ, pırasa, sarımsak, *samidu* ve *sikku* eklenerek hamur elde edilir. Hamur kısa süreliğine ateşe konur ve ikiye bölünür. Bunun bir parçasıyla mayasız ince ekmek yapılır, ikinci parça geniş bir tepsi şeklindeki pişmiş toprak kaba serilir ve kenarları tepsinin kenarlarına gelecek şekilde dışına çıkarılır. Sütte pişen kuşlar ve kuşun diğer malzemeleri bu hamur kaplı tepsinin içine dizilir. Tandıra konulup bir kez daha pişirilerek üzeri kapalı şekilde sofraya konulur. Kazanda pişirilen kuşlar suda baharatla yeniden yumuşatılmış sonra da ekmek hamuru üzerinde fırında bir kez daha kızartılarak pişirilir.<sup>241</sup>

#### 1.8.3.1.2. Babil Dönemine Ait Ekmekle Yapılan Bir Yemek Tarifi

“Hamur: suyla ıslatılmış ince unu (saskûm) sütün içine batırın. Balık sosu (siqqum) ile yoğurun ve samîdu bitkisi, pırasa, sarımsak, süt ve tencerede yağ ekleyin (şamnumša diqâri). Tannurda sebetu ekmeklerini pişirmek için hamurun yarısını kullanın. Diğer yarının kabarmasına izin verin ve kuşları örten bir kabuk oluşturmak için nînû bitkisi (?) serpilerek sığ bir kabın (mākaltum) çizgisini çizin. Süte batırılmış daha ince unu yoğurun ve yağ (?), pırasa, sarımsak ve samîdu bitkisi ekleyin. Bu hamuru pişmiş kuşlar için bir temel olarak kullanarak, hamurun çevresinin üzerine çıkmasına izin veren başka bir sığ bir tabak koyun. Tabanı pişirin ve tannurun üstüne iki destek koyun. Kabuğu sığ tabaktan çıkarın ve yağ ile ovalayın.

<sup>241</sup> Ali Güveloğlu, “Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı”, **Cahit Günbattıya Armağan**, AÜ DTCF Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü Sümeroloji Anabilim Dalı Yayınları No: 417, Ankara, 2015, s. 123.

Sunum: Kuşları tabana koyup, et suyunu, taşlıklarla ve sebetu ekmekleriyle saçarak et suyunu ve toprak kabın yağın ayırın. Kabukla örtün. Hemen masada servis yapın. “<sup>242</sup>

### 1.9. Mezopotamya Beslenme Kültüründe Bira

Araştırma konusu ekmek olmasına rağmen bira edebî, resmî veya basit bir kayıta bile ekmekten ayrılmadığı; beraber zikredildiği ve hatta Mezopotamya’da yaşayanlarca “sıvı ekmek” gibi görülmesi münasebetiyle konuya dâhil edilmiştir. Bu sebeple derinlenmesine incelenmemiş olsa da görüleceği üzere birçok yerde karşılaşılacaktır.

Ekmek ve bira, tahılın işlenmiş en önemli iki formudur. Tahıl aslında medeniyetin temel göstergesi ve aslında kendi içinde bir medeniyet kuvveti olarak kabul edilmiştir. Bu durum, en açık şekilde Gılgameş Destanı’nda ifade edilir. Vahşi adam Enkidu’yu medeni dünyanın yöntemleriyle tanıştırmaya karar veren Şamhat, kendisini ekmek ve bira sunulan bir çoban kampına götürür. İlk önce Enkidu reddeder, ancak daha sonra Şamhat tarafından çağrılarak, ekmeği yer ve birayı içer. Enkidu’nun üzerine elbise giydirilmesiyle vahşi insandan insana, vahşilikten uygarlığa dönüşümü tamamlanır.<sup>243</sup>

Mezopotamya’nın tercih ettiği içecek biradır. Bira, çivi yazısı kaydında büyük sıklıkta görünmesine rağmen hem demleme sürecini hem de nihai ürünü tam olarak anlamaktan hâlâ uzağız. En önemli iki bileşen maltlı arpa ve Sümercede bappir olarak bilinen özel bir ekmek veya kek türüdür. Bunlara genellikle emmer buğdayı ve diğer birkaç tahıl bazlı ürün, hurma şurubu ve çeşitli tatlandırıcılar ve aromatikler katılmıştır. Mezopotamya birasının lezzet profilinin, Mezopotamya’da bulunmayan bir lezzet verici madde olan şerbetçiotu içeren modern biralardan önemli ölçüde ayrıldığından emin olabiliriz.<sup>244</sup>

Düşük oksijen konsantrasyonu, mayanın şeker moleküllerini anaerobik solunum yoluyla sindirmesine izin vermenin önemli bir sonucudur. Bu reaksiyonun kritik sonucu maya, anaerobik solunumun yan ürünleri olarak etanol, yani alkol ve

<sup>242</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, s.175.

<sup>243</sup> Paulette, **a.g.e.**, s. 14.

<sup>244</sup> **a.g.e.**, s. 10.

karbondioksit salgılamıştır. Mayaların etkisi oldukça hızlıdır ve eğer bir ıslatılmış tahıl karışımı ılık tutulursa ve yirmi dört saat kadar bekletilirse, gözle görülür bir etanol üretimi olabilir. Örneğin ısıtılmış darı, oldukça fazla miktarda şeker açığa çıkarır ve alkol içeriği ilk günde yüzde bir ya da iki seviyesine ulaşabilir. Yeterli miktarda tüketilen fermente olmuş tahıl, insan beslenmesini iyileştirmiş ve temiz içecek imkânı sağlamıştır.<sup>245</sup>

Eskiçağ'da malt yapımının, fasulyelerden ve diğer tohumlardan yapılan filizlerin yapımına benzer ve tahılları daha yumuşak, nemli ve daha tatlı hâle getirmek için filizlendirme yapılmış olabilir. Mısır, Babil ve Sümer'de MÖ III. binyılda arpa ve buğday biralalarının demlendiğine ve Mezopotamya'daki arpa bitkisinin üçte birinin demlemeye ayrıldığına dair net kanıtlar bulunmaktadır. Bira üreticilerinin maltlı tahılları veya malthaları yassı bir ekmek haline getirerek kurduklarını, sonra da bira yapmak için ekmeği suya batırdıkları bilinmektedir.<sup>246</sup>

Tahıl tanelerini besleyici olarak kısıtlanmış bir protein ve vitamin kaynağından olağanüstü bir insan beslenmesi kaynağına dönüştüren mayadır. Hem bira hem de birçok ekmek türünün yapılması için maya hücrelerinin büyümesi gereklidir. Maya, zengin bir lizin kaynağı üretir, karışımın B vitamini içeriğini önemli ölçüde geliştirir ve fitatların konsantrasyonunu azaltır. Böylece kalsiyum olarak sıralanan daha önemli minerallerin emilimine izin verir. Geliştirilmiş vitaminlerin bazıları diğer bitki kaynaklarından temin edilemez. Mayaların en büyük dezavantajı, yetişkin insanın günde sadece yaklaşık 20-25 tane maya nükleik asidi tüketebilmesidir. Bu seviyenin ötesinde; serum ürik asit birikmesi, yüksek tansiyon, gut hastalığına ve böbrek anormalliklerine neden olabilir. Havada vahşi maya bulunduğu için ince veya daha kalın bir hamurun basit bir şekilde bunlara maruz kalması, maya hücrelerinin implantasyonuna ve büyümesine neden olur. Örneğin, Amerikan Batı ve Alaska'da öncülerin kullandığı ekşi unu süt veya suyla birleştirmek ve havadaki maya faaliyetinden kabarcıklaşmaya başlayana kadar ılık bir yerde tutmak suretiyle yapılmıştır. Kurulduktan sonra, bir sonraki ekmek

<sup>245</sup> Sinclair, **a.g.e.**, s. 28.

<sup>246</sup> McGee, **a.g.e.**, s. 740.

grubunun kalitesini sağlamak veya biradaki fermantasyon işlemini hızlandırmak için maya bir başlatıcı olarak kullanılabilir.<sup>247</sup>



**Resim 1.18.** Saray mensupları, Dur-Sharrukin'deki sarayda bira kupalarını kaldırıyor. Kulpsuz kupaların tabanları, aslan başlarını andıracak şekilde metalden yapılmıştır.<sup>248</sup>

Ekmeği biradan ayıran kritik adım, mısır gevreklerini şekere dönüştüren, sonunda mayaya dönüşen ve maya tarafından kullanılan diyastaz enzimlerinin eklenmesidir. Geleneksel demleme teknikleri, malt veya filizlenmiş tahıl ilavesiyle diyastaz seviyelerini artırır. Maltlama işleminin ilk adımı tahılları suya batırmaktır. Kök uçlarında önemli miktarda diyastaz enzimi oluşur. Buğday, bu bakımdan arpa kadar verimli değildir ancak arpa, neredeyse eşit miktarda buğdayın nişastasını parçalamak için yeterli diyastaz üretir. Buğday ve arpa karışımının değeri, buğdayın arpa içerisindeki kükürt içeren esansiyel amino asitleri katmasıdır. Büyüme sürecinin devam etmesine izin verilirse, mevcut diyastaz miktarı azalmaya başlar. Bu nedenle filizlenmiş mısır gevreği güneşte yanmaya bırakılır veya hafifçe kızarana kadar yapay olarak ısıtılır. Sonuç olarak kökçük ölür, ancak diyastaz enzim seviyeleri yüksek kalır.<sup>249</sup>

<sup>247</sup> Katz, a.g.m., s. 30.

<sup>248</sup> Bertman, a.g.e., s. 292.

<sup>249</sup> Katz, a.g.m., s. 30.

Bira ve ekmeğin beslenme açısından eşdeğer olmadığı unutulmamalıdır. Mayaların uygun değerde büyümesi, şekerin karbondioksit ve suya tam dönüşümünü gerektirir. Alkol üretilirse, maya büyümesi düşer. Bu nedenle, alkole dönüştürülen şeker miktarı ile elde edilen tahıl ürününün besin değeri arasında ters bir ilişki vardır. Demleme için en uygun koşullar altında, oksijen arzı dikkatli bir şekilde düzenlenir ve elde edilen bira %15 ila 18 alkol içerecektir. Bununla birlikte geleneksel demleme yöntemleri, havanın karışıma ulaşmasını sağlayan daha az kontrol edilir. Sonuç olarak, alkol konsantrasyonu sadece %5 ya da daha azdır ve bol miktarda şekerin proteine dönüşmesini sağlar. Örneğin, Sotho sorgum birası yaklaşık yüzde 3,5 alkol içerir. Öte yandan, ekmeğin üretimi, mayayı öldüren ve protein içeriğinin geliştirilmesini durduran ısı gerektirir.<sup>250</sup>

Bira ve bira yapıcılığına verilen önemi, en az dokuz farklı çeşitte yapılmasından anlamaktayız. Mezopotamya'nın güney bölgelerinde (ve rakımı daha düşük seviyelerde kuzey de dâhil) yetişen ürünler arasında arpanın baskın olarak yetiştirildiğini gösteren arkeobotanik kanıtlar bulunmuştur. Arpa, biranın en önemli bileşenidir ancak ekmeğin ve hayvan yemi olarak da kullanılmıştır. Bira, ekmeğin ve süt ürünlerine (açık tereyağı ve peynir içeren yağlar) ek olarak ilk çivi yazılı metinlerde çorba, güveç ve lapa gibi yiyeceklerden de bahsedilmiştir.<sup>251</sup>



**Resim 1.19.** Bir ziyafet sahnesine sahip Lapis Lazuli silindir mührü.

Kraliçe'nin Ur Erken Hanedan Kraliyet Mezarlığı Mezarından (British Museum, ME 121545). Alt tarafta biri ağzı açık bir kap taşıyan, şarap içerek oturan adama hizmet eden iki hizmetçi gösterilmektedir. Üstte bira içicisi ve görevlisi

<sup>250</sup> Katz, **a.g.m.**, s. 31.

<sup>251</sup> Pollock, **a.g.m.**, s. 158.

oturmuş uzun bir pipetle içeceklerini içmektedirler. Ayrıca altta bir stand üzerinde de yiyecekler bulunmaktadır.<sup>252</sup>



**Fotoğraf 1.9.** Mezopotamya örneğine benzer şekilde toplu olarak bira içen Tirikiler.

Kenya'da yaşayan ve Bantu Dili konuşan gruplardan biri olan Tirikiler için, bira içmek geleneksel olarak tüm erkeklerin sosyal olaylarının önemli bir parçasıdır. Mezopotamya'da aynı kaptan içmek bu fotoğraftakinden çok farklı olmadığı düşünülmektedir.<sup>253</sup>

### 1.9.1. Sümerlerde Bira Yapımı

Ekmek ve bira için emmer-buğday ve bira ekmeği (BAPPIR), için arpa kullanıldı. Yeşil malt (MUNUX), Zİ.GU-unu, ekmek (NINDA DURUN - DURUN uzun ömürlü ekmek?) ve yem. Arpa miktarları, emmer buğdayının 2 - 2,5 katı kadardı..<sup>254</sup>

<sup>252</sup> Radner, **a.g.e.**, s. 168.

<sup>253</sup> Katz, **a.g.m.**, s. 28.

<sup>254</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 269.

“Ge-bappir kas-KAL” ifadesinden demleme işleminde ‘bira ekmeği’ (bappir) adı verilen diğer ekmekler de kullanılmıştır.<sup>255</sup>

“Medeniyetlerin beşiği” ve “şehirlerin kalbi” olarak adlandırılan Güney Mezopotamya, bira içme kültürüne ev sahipliği yapmış olup bu gerçek arkeolojik kayıtlarla belgelenmiştir. Antik Sümer, Akkad ve Babil halkları tarafından bira yapımı ve tüketimi ile ilgili çok çeşitli kanıtlar mevcuttur. Örneğin, Jemdet Nasr bölgesinde bulunan ve MÖ 4. binyılın sonlarına veya 3. binyılın başlarına tarihlenen bir çanak çömlek parçasının boyunda yazılı olan işaretlerde biraya ilişkin bilgiler elde edilmiştir. Lagaş’ta 3. binyılın ortalarında bir bira yapım atölyesi açılmıştır. Bira atölyesinde bira ekmeği hamuru (Sümerce bappir) yapımı için tanklar ve aromatik bitki karışımı ve bira tanrıçası olan Ninkasi'nin ilahisine göre bira ekmeğinin pişirileceği büyük bir fırın da bulunmuştur. Ur Kraliyet Mezarlığı'ndaki “Pu-abi Hanımının Türbesi”nde, muhtemelen bira içmek için kullanılan bir gümüş kavanoz ve altın bir içme tüpü/pipeti bulunmuştur. Bira ile ilgili bilgiler ziyafetlerde ve cinsel ilişkileri anlatan tasvirlerde ve silindir mühürlerinde oldukça yaygındır.<sup>256</sup>

Şarap en eski dönemlerden beri tanınsa da Mezopotamya ülkesinin ulusal içkisi, ana maddesi hububat olan biradır. Elde bulunan metinlerden anlaşıldığına göre yaklaşık otuz çeşit bira yapılmaktadır: “Beyaz bira”, “kızıl bira”, “açık bira”, “koyu bira”, “bulanık bira”, “balla tatlandırılmış bira”, birçok aroma katılan “kokulu bira”, kimi zaman “sulandırılmış” ama çoğunlukla “sert” bira... vb. Bira, alt kısımlarında tortuları süzmeye yarayan elekli borularla yani günümüzün pipetlerinin ilkel şekilleriyle genellikle birçok kişiyle ortaklaşa olarak doğrudan küpten çekilerek içilmektedir. Büyük olasılıkla bir meyhanenin açılışı için bestelenen ve bu ülkenin bilinen tek şarkı örneği olan “İçki Şarkısı” biraya ithaf edilmiştir. Şarkı, birayı şu dizelerle övmektedir: “Söyleyeyim meyhaneciye, sakiye / Sırayla herkese bolca bira versin! / Bu ne mutluluktur, bu ne zevktir / İçmek onu tadına vara vara! / Bu güzel

<sup>255</sup> Gebhard J. Selz, *Altsumerische Verwaltungstexte Aus Lagaş*, Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 1993, s. 610.

<sup>256</sup> Richard L.Zettler, Naomi F.Miller, “Searching for Wine in the Archaeological Record of Ancient Mesopotamia of the Third and Second Millennia B.C.”, *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach Publishers, Amsterdam, 1996, s. 125.



*içkiyi içmek doyasıya / Sevinç ve mutlulukla!*<sup>257</sup>

Bira, şölenlerin vazgeçilmez içkisidir. Akadlar şöleni ifade etmek üzere “qerîtu” dediklerinde şölene katılacak “davetlilerin sayısını”, Sümerler ise “*kash.de.a*” terimiyle “sunulan birayı” vurgulamaktadır. Bira içildiği zaman eski çağdaki şölenleri az da olsa tahmin edebilmekteyiz. Önce yemeklerin iyice çiğnenmesi, dinî törenlerdeki düzenli ve ölçülü kuralların aksine bolca içilmesi, kadehlerin birbirine tokuşturulması, kahkahalı ve gürültülü konuşmalar yapıldığı tahmin edilmektedir. İçkili yemeklerin her zaman taşkınlık, kavga, düzensizlik ve haddi aşmaya sebep olma ihtimali vardır.<sup>258</sup>

Ekmek ve biradan başka bunlara ek olarak, diğer tahıl ürünleri, sebzeler ve hurmalar, en azından et zengin ailelerde bulunmaktadır. Tell Asmar'daki evlerde bulunan domuz ve koyun kemikleri, bu hayvanların kesildiği zaman orada bulunan halkın yeterli miktarda et yiyebilecek kadar zengin olduklarını göstermektedir.<sup>259</sup>

Babililerde 70 çeşit bira vardı ve resimlerde gösterildiği gibi uzun çubuklarla hem tanrılar hem de insanlar tarafından içilmekteydi. Yüzeye çıkmaya meyilli arpa tortularının önüne geçmek için bu uzun çubukların kullanıldığı düşünülmektedir. MÖ 1800'e uzanan bir Sümer ilahisinde “*Ninkasi*” adında bir bira tanrıçası bulunması bu içeceğin ne denli önemli olduğunu anlamaya yardımcı olacaktır. Bu ilahide kaydedilen demleme işleminin ayrıntılarını kullanarak, 1989'da San Francisco'daki Anchor Brewing Company bu tarifi kullanmıştır. Bir uzmana göre, “*Ninkasi*” olarak adlandırılan bira, eski bir tatlandırıcı ajan olarak eklenen yumuşak bir hurma ve hafif bir aroma ile kokusu verilmiştir.<sup>260</sup>

Birçok bakımdan, Sümer ekmeği ile ilgili bilgimizdeki sınırlılık ve eksiklik karşımıza Sümer birasında da çıkmaktadır. Birkaç bira çeşidinin içindekiler biranın adıyla bilinir ancak hepsi kesin olarak tanımlanmamıştır. Ve demleme işleminin kendisi ya da ortaya çıkan biraların özellikleri ve kalitesi hakkında çok az şey bilinmektedir. Genel olarak nispeten az alkol içerdiği varsayılır ve ayrıca (en azından bazı türlerde) biranın aslında bir çeşit kvas, fermente ekmekten yapılan bir içecek ve

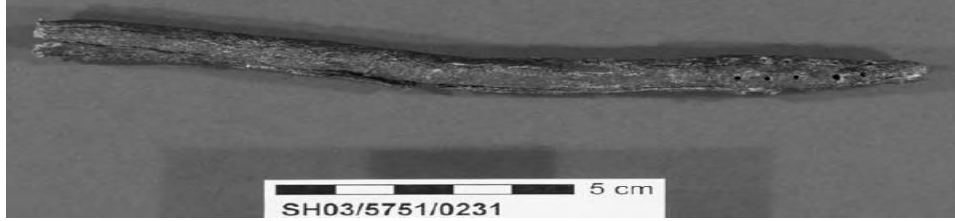
<sup>257</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 90.

<sup>258</sup> **a.g.e.**, ss. 90-91.

<sup>259</sup> Harriet Crawford, **The Sumerian World**, Routledge, New York, 2013, s. 353.

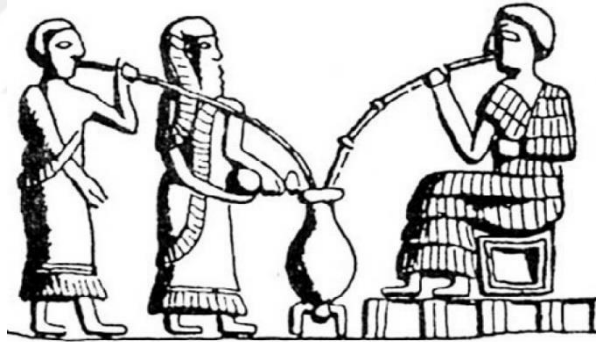
<sup>260</sup> Bertman, **a.g.e.**, s. 292.

çok düşük alkol içerikli olduğu ileri sürülür. Fermantasyon için konulan malzeme katılaştığı için bira, bir içme kamışı yardımıyla içilmektedir.



**Fotoğraf 1.10.** Bükülmüş bronz bir tabakadan (1 mm kalınlıkta) yapılmış bir içme kamışının parçası.

Suriye'deki Dur-Katlimmu'da, modern Tell Sheikh Hamad'da kazılan ölü yakma mezarından çıkarılmıştır. Kalıntılar, pipetin tam şeklinin yaklaşık 50 cm uzunluğa sahip olduğunu göstermektedir. Ucu deliklidir, demleme işleminin katı kalıntılarını biradan çıkarmak için elek işlevi gören 1-2 mm çapında delikler bulunmaktadır.<sup>261</sup>



**Resim 1.20.** Uzun tüplerle fiçilerden bira içen Sümerlerin çizimi.<sup>262</sup>

Sümerliler, tahılları işlemek için eksiksiz teknikler geliştirmişlerdir. Tahılları malt haline getirmek için değirmen taşıyla (öğütme teknesiyle) öğütüp önce kaba un yapıyorlar sonra da elekten geçirip olabildiğince inceltiyorlardı. Malttan Mezopotamya'nın ulusal içkisi birayı elde ediliyorlardı. Şarabı da biliyorlardı fakat kendileri üretmedikleri için şarap onlara kuzeyden ve kuzeybatıdan gelmekteydi. Sümerliler unlardan bulamaç ve hamurlu yiyecekler yapıyorlardı. Bu hamurlu yiyecekleri ya olduğu gibi tüketiyorlar ya kurutularak saklıyorlar ya da mayalıyorlardı. Bütün bu işlemler ekmek yapmaya elverişli olan bu besin maddesinin

<sup>261</sup> Radner, **a.g.e.**, ss. 173-174.

<sup>262</sup> Sinclair, **a.g.e.**, s. 64.

farklı şekiller ve biçimler almasını sağlamıştır. Bu eski uygarlıkta, MÖ 3000’li yılların başlangıcından önce bira ile birlikte mutfaktan ayrı düşünülemeyen ekmek de üretilmektedir.<sup>263</sup>

Gelişimin bu aşaması Sümer metin ve ikonografik kaynaklarında kolayca izlenebilir. “Ziyafet” sahnelerinin çoğu bira içerir ve nadir durumlarda ekmek ve Sümer festivallerinin adları, ezenşe-kú (arpa yeme festivali) veya ezen-munu<sub>x</sub>-kú’da olduğu gibi, bira veya ekmek üretiminin farklı aşamalarına bağlıdır (Malt yeme festivali.)<sup>264</sup>

Sümerliler, hurmayı ekmeğin içine kattıkları gibi, bal ve suyundan da kuvvetli alkol yapmaktadırlar.<sup>265</sup>

### 1.9.2. Babilde Bira Yapımı

Robert Braidwood, Solamon Katz ve Mary Voigt’in savundukları görüşe göre uygarlığın temelini bira oluşturmuştur. Tahılın, insanların depoladıkları yerde nemli ortamlarda ekşiyerek insana sarhoşluk ve mutluluk veren bir içkiye dönüşmesi, insanları köylerde bir arada topluca yaşamının hoşluğuna inandırmış ve birlikte yaşamaya geçişi oldukça hızlandırmıştır. Onlara göre biranın bulunuşu, tahılın un ve ekmek oluşundan önce olmuştur. Aşağı Mezopotamya’nın lider tahılı bu sebepten arpa olmuştur.<sup>266</sup>

'Bira besindir' sözü kesinlikle çok fazla besleyici olan Babil arpa birası “şikarum” için geçerlidir. Demleme işlemi için kaynakların çoğu Eski Babil dönemine dayanmaktadır. Arpa nemlendirilip filizlenmeye bırakılır ve kurutulur böylece malt “buqlum” oluşturulur. Malt, öğütülmüş ve “bappirum” adı verilen başka bir maltlı ürün ile karıştırılır, bu muhtemelen ekmek yerine kullanılan tozdur. Elde edilen kuru karışım “isimmum”, aslında toz bira olarak taşındı. Bira, su ilave edilerek ve sıvı püre fermente verilerek demlendi. Bu durum, yoğun biraların uzun pipetler yardımıyla süzme veya filtreleme yapılarak içilmesine neden olmuştur. Otlar, baharatlar ve tatlı hurma şurubu demleme sırasında biraya eklenmiştir. Sümer

<sup>263</sup> Bottéro, a.g.e., 2005, ss. 69-70.

<sup>264</sup> Stefan Nowicki, “Menu of the Gods. Mesopotamian Supernatural Powers and Their Nourishment, with Reference to Selected Literary Sources”, *Archiv Orientalní*, S. 82, 2014, s. 221

<sup>265</sup> Çiğ, a.g.e., 2015, s. 172.

<sup>266</sup> Bober, a.g.e., ss. 89-90.

bira türleri arasında altın bira, koyu bira ve yakut bira yer almakta ve insanlar farklı biralara harmanlamaktadır. Yale tariflerinin arasında dört bira türüne rastlanmıştır.<sup>267</sup>

Yale tariflerindeki tahıl ürünleri arasında, genellikle bira ekmeği olarak çevrilen ancak muhtemelen bir toz olan bira yapımında kullanılan, “bappiru” adı verilen maltlanmış bir arpa ürünü bulunur.<sup>268</sup>

Uruk dönemi sonunda bira ve ekmek yapmak için gereken farklı tahıl türlerine ilişkin karmaşık hesaplamalar ve tahminler yapıldı. Hasat verimleri kaydedildi ve uzun yıllar boyunca toplandı. Hesaplanan bu ürünlere bağlı olarak birkaç farklı sayı sistemi ve hesaplama yöntemi kullanılmıştır.<sup>269</sup>

### 1.10. Ziyafetlerde Ekmek

Beş ziyafetten en büyüğü, tabletimizdeki ikinci giriş olan Zabala tanrıçası İnanna'nın onuruna düzenlenen ziyafettir. 1935 litre bira verilmiş olup bunlardan 30 litresi açıkça daha yüksek kalitededir ve toplamda 2128 litrelik yedi ekmek türü ikram edilmiş olup daha iyi nitelikleri olanlar muhtemelen en üst sıradaki katılımcılara ayrılmıştır.<sup>270</sup>

Ekmek pişirmek için verilen un ve iki tür tatlı için malzemeler gibi öğelerin hacmi o kadar büyüktür ki, sadece iki ziyafette kullanılmaları imkânsızdır. Puzriş-Dagan metni, belirli bir ay içinde gerçekleşen teslimatların ve işlemlerin bir özetinin tipik bir örneğidir.<sup>271</sup>

Şimdiye kadar tanrıların veya hüküm süren kralın şerefine halk bayramlarıyla karşılaştık. Ölüler ayrıca, en azından yüksek rütbe ve sosyal statüde oldukları zaman, böyle kutlanmaktadır. Garšana'nın üç tableti, Garšana arşivleri tarafından belgelenen mülkün başı Şukabta'nın şerefine böyle bir kutlamada (Sümerce ki-a-nag) sunulan menünün ayrıntılı hesaplarını sunar. Bira ve ekmek, tanrılar için yapılan ziyafetlerin kayıtlarında ayrı tutulup sıralanırken ve yalnızca çorba malzemeleri ayrı olarak listelenirken, bu metinlerde sunulan tüm yiyecek malzemeleri verilir. Şukabta'nın

<sup>267</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, s.182.

<sup>268</sup> **a.g.e.**, 2007, s.177.

<sup>269</sup> **a.g.e.**, 2007, s. 419.

<sup>270</sup> Radner, **a.g.e.**, 175.

<sup>271</sup> **a.g.e.**, 176.

ölümünden bir buçuk yıl sonra, gıda maddelerini listeleyen bölüm aşağıdaki gibi yapılmıştır:

- 180 litre, özellikle ince bir arpa unu, en iyi kalite,
- 260 litre standart arpa unu,
- Özel bir emmer unu 54 litre,
- Bir başka özel emmer unu 60 litre, en iyi kalite: ekmek için.
- Özel bir emmerden yapılan 6 litre un,
- 1 litre susam yağı,
- 2 litre hurma: tatlılar için.
- 10 litre kaliteli kabuğu çıkarılmış tane,
- 10 litre arzana,
- 10 litre öğütülmüş fasulye,
- 10 litre bezelye püresi,
- 5 litre öğütülmüş baharat,
- 6 litre öğütülmüş kişniş,
- 5 litre öğütülmüş tuz,
- 10 1/3 litre öğütülmüş gazi-bitkisi (ortak bir baharat),
- Bilinmeyen bir baharat bitkisinin 30 demeti: tencereye (yani çorba için).<sup>272</sup>

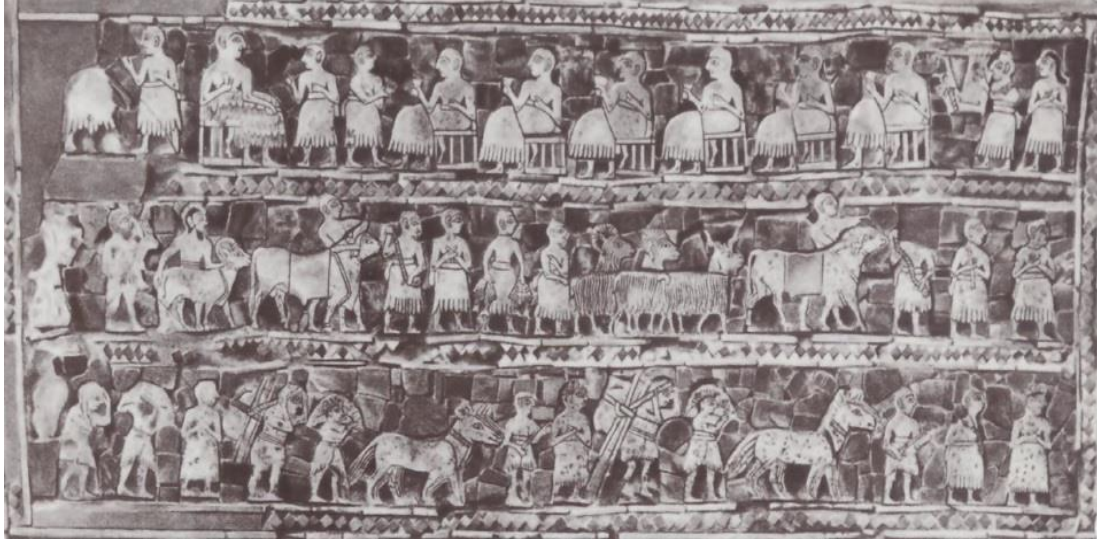
Ziyafetlere katılanlar gibi kraliyet ailesi de ekmek ve çorba yer, sarhoş eden bira (ve muhtemelen şarap) içerdi. Ancak bu yemekler ziyafetlerde servis edilenlerden muhtemelen daha iyi kalitededir. Ziyafetleri anlatan metinlerden birinde ekmek, dört farklı tipte ve 554 litre un kullanılarak hazırlanmıştır. Metinden üretilen ekmek türlerini ortaya çıkarılamasa da, tanrılar için ziyafetlere has çeşitli ekmekler üretildiği çıkarılabilir. Diğer idari belgelerle yapılan karşılaştırmalarla metinden, iki çeşit emmer unu kullanıldığı belirlenebilir. Tanrılar için hazırlanan beş ziyafet kaydında dile getirilen emmer ekmekleri diğer un türlerine kıyasla daha küçük miktarlarda verilmiş olup, yüksek değerde oldukları yansıtılmıştır. Bu metindeki iki arpa unu da muhtemelen ilahi ziyafetler için yapılan ekmek yapımında kullanılıyordu. Fırından çıkan 554 litre ekmek, 40 litre tahıl ve bakliyat ürünlerinden

---

<sup>272</sup> Radner, a.g.e., s. 177.

yapılan çorbadan çok daha fazla insanı beslemektedir. Bu yüzden ekmeklerden birçoğunun şölende tüketilemeyip eve de götürüleceği varsayılmaktadır.<sup>273</sup>

Alt basamakta duman veya buharın çıktığı küçük bir kap bulunur ve üst basamakta bir koyunun başı veya başka bir et parçası yassı bir ekmek yığını üzerine yerleştirilir. Bazen bir yardımcı, oturmuş durumdaki tanrının eteğinde libasyon yapar. Buradaki yiyecek sunumunu sıradan hayatta olanların temsili olarak alabilirse, insanların yemek için yiyeceğe yakın oturdukları ve belki de bir masada olduğu ve bugün Bedevi ziyafetlerindeki gibi servis edildiği anlaşılıyor. Et, adeta ekmek yığınlarının tacı gibi üste konulmaktadır.<sup>274</sup>



**Resim 1.21.** Ur 'da düzenlenen bir ziyafetten sahneleri gösterilmektedir.<sup>275</sup>

Yemek servisinde III. Erken Hanedan döneminin sonunda değişiklik meydana gelmiştir. Bu döneme kadar akşam yemekleri ve yiyecekler yan panolardan getirilirken Agade döneminde, yemeğin yerleştirildiği masalar kullanılmaya başlanmış ve bu şekilde yiyecek sunma ilk binyılda da devam etmiştir. Silindir mühürlerinden üçüncü ve ikinci bin yılların sonundaki kanıtlara bakılacak olursa bir ana yemeğin (örneğin ekmeğin üstüne etin) servis edildiğini ve kralın Mari'deki yemeklerine ilişkin gıda listelerinde çeşitli yan yemeklerin sunulduğu öne sürülmektedir. Neo-Assur döneminde çeşitli yemekleri yerken bıçak ya da kaşık

<sup>273</sup> Radner, **a.g.e.**, ss. 177-178.

<sup>274</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 248.

<sup>275</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 134.

kullanıldığına dair bir emare bulunmaz. Ekmeğin küçük parçalara bölünerek yemeklerin yenebileceği düşünülüyor. Örneğin yassı ekmeğin bir kaşık gibi kullanılabilceği tahmin edilmektedir.<sup>276</sup>

Her öğün için her bir gıda maddesi türü ve miktarı ayrı ayrı listelenir ve toplanır. Aylık kayıtlarda, toplam tutarlar kaydedildiği sürenin sonunda verilir. Farklı türdeki ekmekler, tahıl tanelerinden yapılan yemekler ve bakliyatlar, NINDA kavramı kapsamında günlük ve periyodik olarak hemen hemen her zaman toplanır. Bira, yağ, keten tohumu, hurma ve bal toplamı ayrı tutulur. Kralın tüm öğünlerinin ana malzemesi tandır ekmeğidir (NINDA KUM). Bu, her öğünde ve en büyük miktarlarda verilir. Ekşi ekmeğin (NINDA emsu) hemen hemen her öğünde de görülür. Ancak 'şekerli ekmeğin' (NINDA mersu), daha küçük miktarlarda ve bazen daha az sıklıklarla verilir. Kiskissum'da öğün başına verilen ortalama NINDA KUM miktarı 143,36 SİLA (33 öğün); NINDA emsu: 57,18 SİLA (33 öğün); NINDA mersu: 80,9 SİLA (11 öğün). Düzenli olarak verilen diğer hazır yemekler, hazır tahıl tanelerinden yapılanları içerir - arsānu, isqūqu, sasqū, pappāsu. Bu arsānu sadece nadiren sağlanır. Bu yemekler için en yaygın miktar, bir miktar 2 SİLA 'dır, ancak isqūqu ve sasqū bazen bunu aşar. Malkanum döneminde öğün başına verilen ortalama isqūqu miktarı (sadece 5): 13 SİLA idi, ancak o ay boyunca verilen ortalama ekşi ekmeğin miktarı (11,7 SİLA) alışılmadık derecede yüksek miktarlarda olan isqūqu'yu telafi etmek için yapılmış olabilir. Alappānu 'özel' bir fırsat 'içeceği gibi görünüyor. NINDA mersu'sunun alappānu olmadan görüldüğü zamanlar olsa da, bu içeceğin NINDA mersu olmadan meydana geldiği birkaç zaman vardır. Alappānu neredeyse her zaman aynı miktarlarda ortaya çıkar. Farklı ekmeğin türlerinden rutin bir yemek yerine ziyafet sunacak kadar büyük yemeklerde yağ ve bal ile ilgili sunumlarda görülür. Rinah'dan gelen iki metin, Iltani'nin yemeklerine verilen yiyeceklerini kaydetmiştir. İki tür ekmeğin, NINDA SAG ve NINDA UŠ verilmiştir. Bu iki tabletin konusu Iltani'nin özel konukları kaldığında yapılanları belirtmektedir. Kral'ın Mari'deki öğünlerin nitel besin değeri değerlendirilirken, naptan šarrim metinlerinin yalnızca tahıl taneleri ve sebzelerden hazırlanan yiyecek maddelerini - ara sıra bal, hurma ve bitkisel yağ ilavesiyle listelediği unutulmamalıdır. Yemeğin temeli tandır ekmeğidir

<sup>276</sup> Ellison, a.g.e., 1978a, ss. 252-253.

(NINDA KUM) ve bunun üzerine, irmik kreması (sasqû) gibi hazırlanan tahıl yemeklerinin ya da ‘humus’ (GU.GAL/hallûru) gibi sebze yemeklerinin kullanıldığı tabaklar olarak kullanılmış olabilir. Yiyecekleri tabaktan taşıyarak ağza aktarmak için ekmek parçaları kaşık gibi kullanılmış olabilir. Yağlar ve tereyağı farklı yardımcıları ve lezzetleri üzerine dökmek veya çeşitli ekmek türlerini nemlendirmek için kullanılmış olabilir. Naptan şarrim metinlerinde ana protein kaynağı, farklı ekmek türleridir.<sup>277</sup>

Evlilik törenleri için verilen yiyeceklerin bazı detayları, Ur'da bulunmuş Eski bir Babil metninde bulunabilir. Bu metin, gelinin babasının damadın annesi ve erkek tarafının geri kalanına yemek ve barınma sağladığını gösteriyor. Koyun, farklı türlerde bira, ekmek, domuz yağı (İ.ŞAH), yağ (İ.GİŞ) ve tereyağı (İ.NUN) gibi yiyecekler ve bunlara ek olarak giysiler ve kutsal yağ verilmiştir. Damadın, kayınpederinin evinde dört ay bulunduğu görülüyor. Bu süre için izin verilen toplam yiyecek 4 GUR ekmeği, 8 = bira ve 120 kavanoz ikinci bira ve ayrıca çeşitli yağlardı. Gelinin yemeğinin veya damadın kendisine eşlik eden hizmetçi, arkadaşlar ve erkek tarafının da bu listeye dâhil edilip edilmediği açık değildir. Başka bir talimatta, kurban edilen koyunların kafalarını ve bacaklarını buburta ekmeğinin üzerine - muhtemelen parça biçiminde bir yemek – koyulmasını istemektedir. Bira, şarap ve yağ aynı zamanda tanrılara ya da tapınak görevlilerine sunulacak gıda maddeleri arasında listelenmiştir. Kesilmiş koyun, ekmek ve bira, Tanrıça Gula'nın Nabu tapınağının rahiplerine, kraliyet fermanlarıyla kalû rahiplerine tahsis edilen gıda maddeleridir.<sup>278</sup>

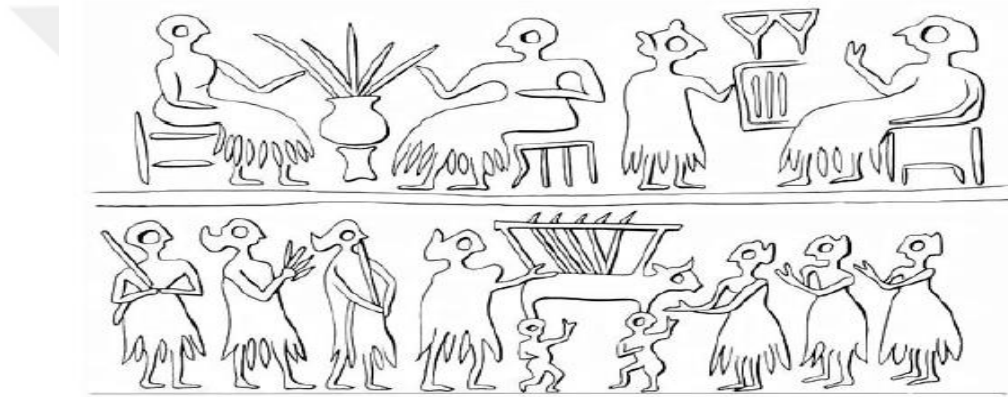
Hem yemeklerin hem de yemeklerin servis edildiğine dair kanıtlar, Abu Salabikh ve Diyala sitelerinin Erken Hanedanlık Dönemi'ne ait evlerinde bulundu. Evler, ocaklar ve/veya fırınlarla donatılmıştı ve zemine depolama kavanozları yerleştirilmiştir. En yaygın pişirme tesisatı şekli, büyüklüğü ve şekline göre değişen küçük, kil kaplı açık ocaklardır. Zaman zaman, Tell Asmar'da olduğu gibi bu ocakların zemin kenarlarına pişmiş tuğlalar ya da pişmiş tuğlaların etrafına döşenen tuğlalar çamurla örtülmüştür. Daha ayrıntılı pişirme sistemleri ise ekmek fırınlarıdır.

<sup>277</sup> Ellison, a.g.e., 1978a, ss. 260-264.

<sup>278</sup> a.g.e., ss. 264-265.



Bunların formları, tezek veya sazlık ateşi ile ısıtılan ve Orta Doğu'da halen kullanılan tennurlara (tandır) çok benzer. Bazen et ve balık pişirmek için kullanılan bu fırınların asıl kullanılış amacı öncelikle yassı buğday ekmeği pişirmektir. Ebu Salabikh'teki bazı tennurların etrafı tuğla veya kil ile kaplanmıştır. Tell Asmar'da bulunan evlerin dış kapıya yakın olan yerlerine istisnasız ekme fırınları yerleştirilmiştir. İki katlı fırınların örneklerinde, taban seviyesinin altındaki ateş kutusu üzerinde delikli zeminler bulunmaktadır. Hem Abu Salabikh hem de Tell Asmar'daki evlerde bulunan diğer pişirme sistemlerinde; içine ateş yakılan, üstü delikli, içi üç parçaya ayrılmış olan kapalı bir kil kutu şeklinde olan aralıklardır.<sup>279</sup>



**Resim 1.22.** Erken Hanedan Dönemi Silindir Mührü Ziyafet Sahnesi<sup>280</sup>

### 1.11. Sümerlerde İşgücünü Beslemede Ekmek

Mezopotamya'da halkın yoksul olan kesiminin her gün bol bol yiyip içecek durumu yoktu. Onların bir atasözüne göre, her zaman bir şeyleri eksikti: “*Yoksul birinin ekmeği olduğunda, tuzu yoktur, tuzu olduğunda ise ekmeği yoktur; baharatı olduğunda ise eti yoktur, eti olduğunda da baharatı yoktur!*”<sup>281</sup>

Mezopotamyalıların günlük iki öğün yemek yedikleri sanılmaktadır: Birisi “sabah yemeği”, diğeri ise “akşam yemeği”. “Akşam yemeği” büyük ihtimalle en temel yemeklerini oluşturuyordu, çünkü Sümerler “yemek” sözcüğünü genelde “alacakaranlık” anlamına gelen “*Kin.sig.*” sözcüğüyle karşılıyorlarken Akad

<sup>279</sup> Crawford, **a.g.e.**, 2013, s. 352.

<sup>280</sup> Harriet Crawford, **Sumer and the Sumerians**, Cambridge University Press, 1991, s. 167.

<sup>281</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 87.

dilindeki “*Naptanu*” sözcüğü sadece “yeme” anlamı taşımaktadır.<sup>282</sup>

Sümer uygarlığının en anlamlı göstergelerinden birisi toplumsal işbölümüdür, yani zanaatlar tarımdan farklılaşmıştır. Erken hanedan yazılı belgelerinde; bakırcı, doğramacı, gümüşçü, heykeltci, deri işleyicisi, dokumacı, biracı, ekmekçi gibi zanaatçılar tapınaktan ücret ve tayın almaktadır.<sup>283</sup>

Temel gıda maddesi olan ekmeğin, işçileri doyurmak için çorba ve bazen de bira ile verildiği görülmektedir. Çorbalar ortak ziyafetlerdeki servis edilenden çok daha basittir. Sıklıkla bakliyat, tuz veya baharat içermez, sadece tahıl ürünleri, bazen Sümer çorbasının temel maddesi olarak bilinen “iyi kaliteli kabuksuz tahıllar”dır. İşe alınan bazı işçilere iki çeşit ekmeğin ve kabuğu çıkarılmış çorba temininin bir örneği şöyledir:

“Standart arpa unu ve biraz daha iyi bir arpa unu karışımından yapılan 240 litre ekmeğin;

Özel bir emmer unu ile yapılan 92 litre kalın ekmeğin.

Tencereye 10 litre kaliteli kabuğu çıkarılmış tahıl.

Çeşitli şehirlerdeki kiralık işçiler onu yemiştirler.”<sup>284</sup>

Uruk toplumunun tepesinde, güçlerini tapınaktaki rolünden alan bir adam duruyordu. Bu nedenle, âlimler sıklıkla ona “papazların kralı” diyorlardı. Tapınağa bağımlı olarak yaşayalar sosyal basamağın en dibinde bulunan ve tarımsal üretim yapan insanlardır. Bu grubun ne kadar geniş olduğunu tespit etmek çok mümkün değildir ancak MÖ III. binyılın koşullarına uygun bir projeksiyonla bakıldığında tapınağın kendi ihtiyaçlarını karşılayacak bir kadroya sahip olduğunu varsayabiliriz. MÖ. III. binyılda, bağımlı işçilerin hizmetlerine bir ödül olarak verilen istihkaklarda sabit miktarda arpa, yağ ve kumaş verilmektedir. Geç Uruk döneminde böyle bir sistemin mevcut olması muhtemeldir. Uruk IV tabletleri, daha sonraki istihkak listelerinin öncülleri gibi görünen sayısız işçiye dağıtılan tahıl hesaplarını içermektedir. Çok sayıda insana istihkak verilmesi, arkeolojik kayıttaki eğimli kenarlı kâsenin bolluğunu açıklayabilir. Bu kâseler belirli boyutlarda, muhtemelen

<sup>282</sup> Bottéro, a.g.e., 2005, s. 86.

<sup>283</sup> Hülya Zengin, **Mezopotamya Bölgesinde İlk Siyasal Gelişmeler ve İlk Devlet Modeli: Sümer Kent Devleti**, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli, 2004, s. 25.

<sup>284</sup> Radner, a.g.e., s. 179.

arpa istihkaklarını ölçmek için ayarlanmış kaplar olduğu düşünülmektedir. Erken çivi yazısı istihkak işareti olarak yazılan “NINDA” ve eğimli kenarlı kâsenin benzerliği bu tezi desteklemektedir. Eğer bu iddia doğruysa, MÖ IV. binyılın ortasından beri eğimli kenarlı kâsenin ilk kez ortaya çıkışı o zamandan beri tahıl dağıtım sisteminin uygulandığını doğrulamaktadır. Şehrin örgütsel kontrolünün kurulmaya başlandığı dördüncü binyılın sonunda küçük olmasına rağmen bir devlet gelişmiştir.<sup>285</sup>

Mezopotamya toplumu için gerekli kaloriler tahıllarda depolanan karbonhidratlardan yani nişasta ve şekerlerden elde edilmiştir. Karbonhidratlarda depolanan toplam enerji miktarı gram başına yaklaşık 4 kilokaloridir. İnsanların 4000 kilokalori elde etmek için günde en az 1000 gram (2,2 pound) tahıl tüketmeleri gerektiğini göstermektedir. Ekmek olarak, kalori alımı, gram başına yaklaşık 2 kilokaloridir. Bu nedenle, günde minimum gerekli 4000 kilokaloriyi elde etmek için 50'den fazla modern ekmek dilimine (dilim başına 80 kilokalori) ihtiyaç duyulacaktır. Ekmek, tabii ki, tek kalori kaynağı değildi. Fermente tahıl kalori alımının büyük bir bölümünü oluşturuyordu. Biradaki asıl kalori içeriği, fermantasyon işlemine, çözülmüş malzemelerin süzülüp filtrelenip tüketilmemesine ya da alkol içeriği gibi çok fazla etkene bağlıydı. 4000 kilokalori elde etmek için günümüz birasını 50 kilokalori varsayarsak 100 mililitrede (yarım bardağın biraz altında) bir kişinin günde yaklaşık 8 litre bira içmesi gerekirdi. Mezopotamya'daki eski bira filtre edilmediğinden kalori içeriğinin, modern filtre uygulanmış biralara dayanarak tahminen çok daha yüksek olması muhtemeldir. Bununla birlikte, ihtiyaç duyulan kalorili alımın sürdürülmesine yardımcı olmak için biraların herkes tarafından tüm öğünlerde yüksek miktarlarda tüketilmesi şaşırtıcı değildir. Aslında, çoğu insan tarafından anne sütünden sonra hayatlarının çoğu için tüketilen tek içecek buydu.<sup>286</sup>

Eski Sümer'de kadınların evin dışında çalıştıklarına dair önemli kanıtlar vardır. Yönetici sınıfta olmayan kadınlar vasıflı veya vasıfsız işçi olarak sınıflandırıldı. III. binyıl boyunca kadınlar dokumacı, iplikçi ve çömlekçi olarak çalışmıştır. Dokümanlar, Ur'da on üç binden fazla kadının ve Lagaş'ta yedi binden

<sup>285</sup> Mieroop, **a.g.e.**, 2007, s. 27.

<sup>286</sup> Sinclair, **a.g.e.**, ss. 38-39.

fazla kadınının dokumacılık yaptığını göstermektedir. Diğer kadınlar; değirmenciler, deri işçileri, yağ sıkanlar, çamaşırıcı, hemşire, kuaför ve aşçılık gibi işler yapmışlardır. Kadınlar sıklıkla hurma birası üretmekte ve hasat ettikleri üzümlerden yılda bir kez şarap yapmaktadırlar.<sup>287</sup>

Kadın işçiler (géme), genellikle çocuklarıyla (géme-dumu) birlikte tekstil üretiminde, değirmen işlerinde, saman bağlama işlerinde ve kırsal alanda tarla işçiliğinde, hamallıkta ve hasat sırasında çalıştırılmıştır. Ekmek, un veya meşrubat (çoğunlukla bira) ve yıllık yün veya gysi istihkakı ile aylık arpa istihkakı aldılar. Kadınlara yapılan ödeme ortalama otuz kırk litre arasındadır ancak en iyi dokumacıya 100 litreye kadar ödeme yapıldığı da görülmektedir. Yaşlı kadınlar yirmi litre arpa istihkakına ek olarak yılda bir kez yaklaşık bir kilo yün almıştır. Başta erkekler olmak üzere, orta ve üst düzey çalışanlar, dullar tarafından miras alınabilecek arazi tahsislerine sahipler, ancak bu, Şulgi'nin sosyal reformlarıyla, arazi tahsisleri devlete bağımlı çalışanlara ya da düşük sosyal seviyelere ait olan yöneticilere verildiğinde değişmiş olabilir.<sup>288</sup>

Bir keresinde, Tanrıça Ban'ın NIN.DINGIR rahibesi; arpa, emmer-buğdayı, tereyağı, hurma ve NÍG.DU.A<sup>289</sup> elma aldı. Diğer kadın ve erkeklerin çoğuna (Kırk beş kişiden fazla) yalnızca arpa ve emmer-buğdayı verilmiş olmasına rağmen, dokuz kişinin hakkı bir NÍG.DU.A tereyağı, peynire çıkarıldı. Beşine ayrıca parfüm yağı (?) (İ.IR.A) ve bir tanesine ekmek (NINDA.BAN.DA.NI) verilmiştir. Yaygın olarak da dokuz kişinin altısına 72 SÌLA arpa ve 72 SÌLA emmer-buğday, 36 SÌLA hurma, 18 SÌLA peynir, 5 NÍG.DU.A elma, 1 SÌLA parfüm yağı ve 1 SÌLA tereyağı verilmiştir. Bazı insanlar daha da farklı bir istihkaklar almıştır. Örneğin Lugalanda'nın hüküm sürdüğü dönemde, farklı mesleklerden birçok kişiye ekmek, yaban mersini, bira ve balık verilmiştir. Diğer erkekler bunlara ek olarak kavrulmuş arpa da (ŞE.SA) almıştır. Urukagina'nın saltanatında bir erkeğe 1 somun beyaz ekmek (NINDA

<sup>287</sup> Elisabeth Meier Tetlow, **Women, Crime and Punishment in Ancient Law and Society**, Vol.,1, Continuum, New York, 2004, s. 30.

<sup>288</sup> Crawford, **a.g.e.**, 2013, s. 372.

<sup>289</sup> NÍG.DU.A: Kap, yük sandığı, meyve ya da peynir ölçüğü. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 519.)

BABBAR), bir balık ve bir miktar bira verilmiştir. Verilen bu yiyecekler günlük olarak hesaplanmıştır.<sup>290</sup>

Ur'un III. Hanedanı, iş türü, iş günü sayısı, yiyecek istihkakları ve ücretler için en iyi kanıt sağlamaktadır. Ücretler istihkaklardan farklıydı. Ücretler günlük olarak, istihkaklar aylık olarak hesaplanırdı. III. Ur döneminden itibaren, bir işçinin günlük ücreti, okul kitaplarında ortaya çıkan ve iki bin yıl boyunca geçerli olmaya devam eden ve standart hale 10 litre (yaklaşık 2,5 galon) arpa idi. Ancak, gerçek işe alım sözleşmeleri çoğu insanın günde on litreden daha az kazandığını göstermiştir. Erkek işçilerin istihkakları, iki litre ekmek ve iki litre bira içermekteydi. İşçiler ayrıca, yılda bir kilo elbise üretecek kadar yılda iki kilo yün alıyorlardı. Yılbaşı gibi özel durumlarda, işçiler fazladan arpa, et ve yağ da alabilmektedir. Orta ya da daha yüksek memurların yaklaşık altı ila otuz altı hektarlık (15 ila 90 dönüm) bir geçim alanları vardı. İşçilerin ortadan kaybolması veya firar etmesi çokça görülen bir durumdur.<sup>291</sup>

III. Erken Hanedanlar Döneminde Lagaş'ta tanrılara çok çeşitli yiyecekler sunulmaktadır. Nanşe ve Nannar'a yemek için ekmek çeşitleri (SUR ve NINDA GU.KAL) verilmektedir. İki süt türüne yapılan atıflardan (GA ve GA.KUG.A) birinin (muhtemelen GA.KUG.A, saf süt) taze süt olduğu, diğerinin daha normal veya ekşi süt olduğu anlamına gelebilir. Süt ve saf malt (GA.KUG MUNU<sub>x</sub>.KUG) muhtemelen tanrılar için kırk kişiden gelen sunular olarak listelenmiştir. Malt, tahıl ve süt veya ekmek kendi başlarına çok besleyici oldukları gibi bu temel gıdalardan yemekler de yapılmaktadır. Urukagina saltanatında düzenlenen bir festivalde, tanrılar için yapılabilecek yemekler sunulmaktadır. Bunlar ZĪZ.GA - karıştırılmış emmer-buğday ve sütün bir yulaf lapası ve ZĪ.UTU- un çorbası benzeri bir un ve süt karışımı veya başka bir süt ürünü olabilir. Diğer metinlerde tanrıların yemeklerini festivallere kaydettirdiğine rastlanır. Bir koyun veya keçi (genellikle sadece 1 tane), balık, un, emmer-buğdayı, yağ, üzüm, hurma, tereyağı ve farklı bira türlerini (KAŠ .KAL VE KAŠ.GĪG) aldıklarını göstermektedir. Böyle bir festivalin ilk günü için (EZEM. ŠE.KU) Ningirsu'ya yapılan sunular şunlardır: koyun, 2 (?) balık, emmer-buğdayı, 3

<sup>290</sup> Ellison, a.g.e., 1978a, ss. 269-270.

<sup>291</sup> Rhea, a.g.e., ss. 264-265.

DUG(miktarı) güçlü bira , 4 DUG(miktarı) koyu bira, bir çeşit un (ZĪ.MUN.DU), 4 ŠĪLA hurma, 4 ŠĪLA üzüm, (GEŠTIN), ve tereyağı.<sup>292</sup>

Yeni Yılı kutlamak ve <sup>d</sup>Bau'yu onurlandırmak için yapılan bir şölende, Lagaş'ın ensisi Gudea, bir öküz, koyun ve kuzu, hurma, tereyağı, incir, bir kaz (MUŠEN.KUR.GI), sazan (KU<sub>6</sub> ŠUHUR) ve ŠA (G) .GIŠIMMAR da muhtemelen (hurma dallarının kalbi?) sağlamıştır. Ancak tahıl taneleri, un, ekmek ve biradan söz edilmemiştir.<sup>293</sup>

Bazı kayıtlarda, kralın Ur veya Nippur'a yaptığı gezi vesilesiyle saraya teslimi yapılan hayvan teslimatları listelenmiştir. Lagaş'ta tekstil atölyesindeki işçilere 194 koyun ve 39 kuzu verilirdi. Diğer zamanlarda, onlara 100 koyun, bir iğdiş edilmiş öküz ile beraber 6 koyun ve tuz ile ekmek verilmekteydi.<sup>294</sup>

<sup>d</sup>Nannar Tapınağında İbbi-Sin'in hükümdarlığı sırasında Ur'un kralındaki hanesine bazı hükümler konulmuştur. Bunlar arasında bir koyun, domuz, kuş (iyi bir ördek olabilir), balık, tereyağı ve peynir, 'elmalar' (GIŠ.HAŠHUR) ve bir tür fasulye veya diğer bahçe ürünleri (GU.SAR) bulunur. GIŠ.UR A.NA da kaydedilmiştir. Bu liste, Ur'da kralın hanesi için sağlanan yemekler için ana malzemeleri temsil ediyorsa, en şaşırtıcı eksiklik ekmek, tahıllar veya undan söz etmemektir. GU.SAR, öğünün temelini oluşturan kurutulmuş bir bakliyatı temsil edebilir. Öyleyse, öğünün sunumu, 'kuskus' veya öğütülmüş şekilde buharda kurutulmuş bakliyatların bedevi şeyhlerinin yaptığı bir ziyafet sunumunu andırabilir ve hazırlanan ekmeklerin üzerine et parçaları konabilir.<sup>295</sup>

Mezarlarda bulunan bitki kalıntılarına bakılırsa Sümerlerin yiyecekleri çok çeşitli olabilir. Mesela mayasız ekmek, hurmalar, balıklar ve çeşitli sebzeler gibi. Kraliyet Mezarında ise domuz, koyun ve keçi kalıntıları; orkinos balıkları, tavuk, bezelye, yengeç ve elmalar bulunmuştur. Metinlere bakılırsa, bira en yaygın içki olup ziyafet mühürlerinde neredeyse herkesin ortak bir kavanozdan uzun pipetlerle içki içtiği gösterilmektedir. Daha iyi bir yemek için muhtemelen çeşitli ve bol hurma

<sup>292</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, ss. 254-255.

<sup>293</sup> **a.g.e.**, s. 258.

<sup>294</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 137.

<sup>295</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 258.

şarabı da yapılmış olabilir. Öte yandan, tapınak işçilerine verilen tayınlar tamamen arpa, bira ve balıktan oluşmaktadır.<sup>296</sup>

MÖ II. ve ilk binyıl boyunca ortalama bir işçinin günlük istihkakı, kilenin yaklaşık dörtte biri arpaya sabitlenmiştir. İşçilere para yerine meta olarak ödeme yapılmaktadır çünkü para ekonomisinin gelişmesi yüzyıllar sürmüştür. Arpa bu konuda değerli bir maldı çünkü bir işçi tayınıyla tam olarak doyuyordu. Tahıl ile verilen günlük istihkakına ek olarak, ortalama bir işçi günlük yaklaşık dört buçuk kilo ekmek, bir miktar bira ve bir yıl boyunca da yaklaşık dört kilo yün elde ediyordu. Bu kadar yün ile küçük bir giysi yapmak için yeterli bir bez dokunabilmektedir. Yeni Yıl Festivali gibi tatillerde, bir işçi, et ve susam yağı ile birlikte ekstra arpa ödeneği de almaktadır.<sup>297</sup>

Birçok idari hesap, tapınağa bağlı olarak verilen istihkakları ayrıntılı olarak listeler. Alıcıların adları, cinsiyet ve yaşlarına göre tanımlamalar yapılır. Kişilere verilen arpa miktarlarını listeler. Bu metinlerin sonunda toplamlar verilir ve ödemedenden sorumlu olan görevlinin kim olduğu belirtilir. Örneğin:

*“Toplam: 50 litrede 1 adam, 40 litrede 1 adam, her biri 15 litrede 5 erkek işçi, her biri 10 litrede 23 erkek işçi, her biri 20 litrede 56 kadın işçi, her biri 15 litrede 72 kadın işçi, her biri 10 litrede 34 kadın işçi, gençler ve yetişkinler dâhil olmak üzere toplam 192 kişi arpa almış. Arpanın toplamı 2935 litredir. Arpa istihkakları. Kadın emekçiler, çocuklar, tanrıça Bau'nun mülküdür. Shasha, Lagash Kralı Uru'inimgina'nın karısı. Nanşe için malt yeme ayında, denetçi Eniggal, bunu Bau'nun tahıl ambarından dağıttı. 4. yılın dokuzuncu dağılımı.”*

Bu oranların, üretken olsun ya da olmasın, hane halkının bağımlılarına verdiği desteği oluşturduğu açıktır. Miktarlar, işçinin cinsiyeti ve durumuna göre ayarlanmaktadır. Bir erkek işçi, bir kadın işçiye verilen tahıl miktarının düzenli olarak iki katını almaktadır. Denetçiler, astlarından daha fazla almış; uzman ve ustalar, vasıfsız işçilerden daha fazla ve daha fazla almıştır. Hane halkının temel gereksinimlerini sağlayan yiyecek ve giyeceklerinin belirlendiği bu kalıplar, üçüncü binyıl boyunca Yakın Doğu toplumunun temel bir özelliği olarak yerleşmiştir.

<sup>296</sup> Crawford, a.g.e., 1991, s. 166.

<sup>297</sup> Bertman, a.g.e., s. 249.

Sağlanan mallar tam bir beslenme için yeterli olmadığından, bu kişilerin hane dışından gelen kanallardan diğer yiyeceklere erişimi olduğu sonucuna varılabilir. Sebzeler ve balıklar muhtemelen aile üyeleri tarafından yetiştirilmiş veya yakalanmıştır. Bu mallarla istihkakların belli bir kısmının değiştirilmiş olması muhtemeldir.<sup>298</sup>

Her şehrin gelişimi ekonomik potansiyeline ve üretken olduğu sektörünün doğasına bağlı olarak değişmektedir. Mesela Girsu bolca yetişen tahıl ile komşusu Umma tahta, sazlık ve deriden yapılmamamull mallarla ekonomisini ayakta tutmuştur.<sup>299</sup>



**Fotoğraf 1.11.** Tello'dan (antik Girsu), Irak tanrıçası Bau tapınağı tarafından ödenen arpa erzağı çivi yazılı tablet kaydı. (MÖ 2350-2220)<sup>300</sup>

Tabiki arpa ve ekmeğin aylık toplamlarını veren metinlerde günlük olarak verilmiş olabilir. Arpa ve ekmek arasında tercihte bulunmada anahtar durum ise, bu ikisinden birini ayın her günü için aynı yiyeceğe sahip olmak isteyip istememe kararına bağlı olduğu varsayılmaktadır.<sup>301</sup>

*Enlil, Suen'den çok memnun kaldı ve nazikçe konuştu: "Tatlı kekleri yiyen küçük arkadaşına tatlı kekler verin. Nanna'ya tatlı kek yemeyi seven tatlı kekler verin. E-kur'dan ekmek tahsisini ve onun için birinci kalite ekmeği getir. En güzel*

<sup>298</sup> Mieroop, **a.g.e.**, 2007, ss. 57-58.

<sup>299</sup> **a.g.e.**, s. 78.

<sup>300</sup> Rubel, **a.g.e.**, s. 15.

<sup>301</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978b, s. 151.



*birayı dökün (...) Saf tatlı kek, şurup, ay çöreği (?) Kek sipariş edin ve onun için temiz su verin.*<sup>302</sup>

*Enki ..... kalplerine neşe getirdi. Annesi Namma ve Ninmah için bir bayram düzenledi. Tüm soylu doğum tanrıçaları (?) ..... narin kamış (?) Ve ekmek yedi.*<sup>303</sup>

*12 emmer-ekmeği, hurma, sasqu un, mirsu, şurup, tereyağı ve bira*<sup>304</sup>

*Yedi pannigu ekmek, yedi "kulak" - ekmek, yedi "yay" - ekmek, uzun ekmek, kukku böreği, mirsu, şurup (ve) tereyağı.*<sup>305</sup>

*Oraya 2 dilim emmer ekmeği koydun. Oraya hurma ve iyi un koyarsınız. Orada şurup ve tereyağı ile mirsu koydun. Miħhu-bira'yı kurtarıyorsun. Bir oğlağı keseceksin. Ön butlarını, yağ ve kavrulmuş etleri oraya yerleştirirsiniz*<sup>306</sup>

*Bu noktada, hem kırsal hem de kentsel toplumlar, bitkileri ekmek, bira, likör, şarap ve kek gibi daha karmaşık ürünlere dönüştürmede beceriler geliştirdi. Ve yine, cennetin sakinleri ile ilgili olarak, bu gelişim aşaması, çoğunlukla biradan oluşan kutsal bayramlara ve bira ve kekleri içeren karşılama törenlerine atıfta bulunularak tasvir edilebilir. Artan sayıda işçinin günlük yaşam koşullarında ve dolayısıyla zenginliklerinde iyileşmeler gördüğü bir dönem olan bu gelişimin son aşaması, etin hem tanrıların hem de bazı erkeklerin menülerine girdiğini gördü.*<sup>307</sup>

Balık ve balıkçılık Sümerliler için büyük bir iş ve ticaret alanı olup halk, balık yemeyi oldukça sevmektedir. Bir kentten diğer kentte haber ve mektup götüren habercilere su kenarındaki kentlerden yola çıktıkları zaman yolda yemeleri için balık, ekmek, soğan ve bira verilmektedir.<sup>308</sup>

<sup>302</sup> Nowicki, **a.g.m.**, s. 217

<sup>303</sup> **a.g.m.**, s. 218

<sup>304</sup> **a.g.m.**, s. 218.

<sup>305</sup> **a.g.m.**, s. 218

<sup>306</sup> **a.g.m.**, s. 219

<sup>307</sup> **a.g.m.**, s. 221

<sup>308</sup> Muazzez İlmiye Çığ, **Sümerli Ludingirra**, 7. Baskı, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2006, s. 116.

Çeşit	Zaman	Erkek İçin	Kadın İçin	Çocuk İçin	Ölçü/Miktar
Arpa	Ayda bir	60	30	25, 20, 15, 10, 5	Litre (sila)
Yağ	Yılda bir	4	4	2, 1,5, 1	Litre
Yün	Yılda bir	4	3	2, 2,5, 1	Libre(453,6 gram)
Notlar: 1 sila yaklaşık 1 litredir. 300 sila = 1 gur. Çocuğun yaklaşık 2 minalık (1 mina=570 gram) yün oranı kabaca bir koyunun yününün yıllık kesimine eşittir.					

**Tablo 1.11.** İşçi İstihkak Tablosunda Arpa<sup>309</sup>

Uruk III dönemine ait olan karmaşık hesapların sayısı, defter tutma formunda yazılıp günümüze ulaşmıştır. Tablet in ilkinde ardışık durumlarda tahıl ürünleri sayısı, üretimleri için gereken tane miktarını temsil eden notlarla birlikte kaydedilmiştir. Hem işaret tanımlarının hem de kullanılan tahıl türlerinin üretim teknolojisine dayandığı açıkça görülmektedir. İlk sütunda ve ikinci sütunun ilk yarısında sıvılar listelenirken, ilk sütundaki bazı kuru ürünler (muhtemelen kaba öğütülmüş un ve ekmek türlerini) listeler.<sup>310</sup>

Ur III döneminde gümüş için en iyi şekilde onaylanan genel değer eşdeğerleri yönünde önemli bir adım olarak kabul edilmelidir, ancak daha sonra emek zamanı da dâhil olmak üzere, genellikle tahıl veya balık gibi diğer ürünler için de uygulanabilir. Sezgisel olarak muhtemel görüldüğü gibi, bu eşdeğerliklerin sadece farklı ekmek, bira ve diğer tahıl ürünleri üretiminde harcanan tahıl miktarını tanımlayıp tanımlayamadığını belirlemek mümkün değildir. Ancak durum böyle olsa ve hesaplar, örneğin, işlemlerinde, bitmiş ürünün kapasitesi arasındaki bire bir ilişki ile temsil edilenden daha fazla emek ya da farklı bileşenler gerektirebilecek ürünler için hiçbir değer eşdeğeri varsaymasalar bile ve ürünün tane kapasitesine tekabül eden arpa miktarı, yine de farklı ürünler arasındaki değer eşdeğerliği tohumları bu muhasebe prosedürlerinde ekilmiş olabilir.<sup>311</sup>

Neden Ebla'da kullanımda iki hemen hemen benzer hacim ölçüm sistemleri vardı bunun nedeni çok bilinmemektedir. Sarayda ekmek ya da bira yapmak için tahıl paylarının dağıtılması uygulamalarında kendine özgü bir özelliği vardır. Bu dağıtımı kolaylaştırmak için idare, payları genellikle kıdemli memurlar, bağımlı

<sup>309</sup> Maisels, **a.g.e.**, s. 163.

<sup>310</sup> Radner, **a.g.e.**, s. 41.

<sup>311</sup> **a.g.e.**, s. 44.

saray çalışanları veya kadın personel gibi belirli personel gruplarına dağıtılan standart paylara bölünür. Çoğunlukla bu standart paylar, çok pratik nedenlerden dolayı 24 veya 20 assammu şeklindedir. Bize belirli bir personel kategorisi, ayda 24 gün boyunca günlük 1 assammu tahıl payını vermiştir; Standart paylaşım payı daha sonra 24 assammu kapasiteli 1-dùn'lık bir kapta teslim edilebilir (Sistem 1).

<i>gu-bar (gubar)</i> <sup>312</sup>	1				
<i>ba-ri -zu (parī su)</i>	2	1			
dùn <sup>313</sup>	5	2,5	1		
nì-sagšu	20	10	4	1	
<i>an-zam<sub>x</sub> (assammu)</i> <sup>314</sup>	120	60	24	6	1

**Tablo 1.12.** Sistem 1: 120 assammu veya 20nì-sagšu değerinde bir gubar ölçüsüne sahiptir.

<i>gu-bar (gubar)</i>	1				
<i>ba-ri -zu (parī su)</i>	2	1			
dùn	6	3	1		
nì-sagšu	24	12	4	1	
<i>an-zam<sub>x</sub> (assammu)</i>	120	60	20	5	1

**Tablo 1.13.** Sistem 2: 120 assammu veya 24nì-sagšu değerinde bir gubar ölçüsüne sahiptir.<sup>315</sup>

I.1.	İşçiler için 13 2/6 (gubar) tahıl ekmeği;	1. Bölüm
3.	İşçilere 10 gubar tahıl (için) bira: 80 “standart hisse”	
II.1.	Bir günde.	
3.	İşçiler için 400 gubar tahıl ekmeği;	2. Bölüm
R.I.1.	İşçiler için 300 gubar tahıl (için) bira (1 ayda).	
II.1.	1 parīsu (eşittir) 12 nì-sagšu	3. Bölüm

**Tablo 1.14.** İşçilere verilecek paylar gösterilmiştir.

Belge üç bölümden oluşmaktadır. İlk olarak, belirli bir işçi sınıfı (guruš) için ekmek ve bira yapmak için gereken günlük tahıl miktarlarını listeler. İkincisinde bir ay boyunca toplamlar listelenir ve sonuncusu ‘1 parīsu (eşittir) 12 nì-sagšu’yu belirtir. Standart payların her birinde, ekmek yapmak için 20 assammu tahıl ve bira yapmak için 15 assammu tahıl bulunur:

$$13 \frac{2}{6} \times 120 = 1600 \text{ ekmek için tahıl assammu}$$

$$1600/80 \text{ hisse} = \text{bir hisse için 20 assammu.}$$

<sup>312</sup> Gubar: Okka, dirhem. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 258.)

<sup>313</sup> Dùn: Torba, kese, çanta (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 174.)

<sup>314</sup> An-za-am (assammum): İçki kabı, tas, kadeh

<sup>315</sup> Radner, **a.g.e.**, ss. 61-62.

$10 \times 120 = 1200$  bira için tahıl assammu

$1200/80$  hisse = bir hisse için 15 assammu.

Kişi başı 20 ila 15 assammu miktarını 6 assammu kapasiteye sahip kaplara bölmek zordur. Dolayısıyla uygulamayı kolaylaştırmak için beş assammu kapasiteli bir 1 nî-sagšu kabı kullanılması tercih edildi. Böylelikle ekmek için her biri 1 nî-sagšu olan dört kap ( $4 \times 5 = 20$  assammu) ve bira için her biri 1 nî-sagšu olan üç kap ( $3 \times 5 = 15$  assammu) şeklinde standart bir pay verildi. Yazıyı yazan kişi bu tür bir manipülasyonun önüne geçmek için durumun belgelenmesinin önemli olduğunu düşündü ve bunu bir parîsu ölçüsünün (= 60 assammu) 10 nî-sagšu ile bölünmediğini göstermek için 3. bölümdeki “1 parîsu (eşittir) 12 nî-sagšu” ifadesiyle yapmıştır. 6 assammu ve 5 assammu'nun 12 nî-sagšu'ya eşitleyerek 2 sistem oluşturularak önlem alınmış oldu. Ölçüm birimleri seçimi ve aralarındaki ilişkiler, büyük ölçüde idari faaliyetlere bağlıdır. Günlük ihtiyaçları kesin olarak karşıladığı sürece farklı sayıda sistem bir arada kullanılmıştır.<sup>316</sup>

### 1.12. Akkadların Beslenmesinde Tahıl, Ekmek ve Bira

Akkad'da tüketilen gıdalar oldukça çeşitlidir. Tarla ve bahçe bitkileri, çeşitli arpa ve emmer türleri, ayrıca susam, turp, sinameki, şalgam, pırasa, bakliyat, kişniş ve hurma çeşitleri de dâhil olmak üzere ürün çeşitliliği bakımından dikkat çekicidir. Bu ürünlere ek olarak un, ekmek ve bira çeşitleri ile balık gibi diğer yiyecekler, kutsal alanlara ve yolculara, şehir yönetici ve çalışanlarına dağıtılmıştır.<sup>317</sup>

Eski Mezopotamya halkının çoğunlukla açık duvarlı, çan biçimli fırınların iç yüzeyinde kalın duvarlı ve yakındaki bir yakıt açıklığı bulunan pide benzeri ekmeği pişirdiği, kazı sonuçlarına ve modern paralelliklere dayanan yaygın bir fikirdir. Günümüzde Ortadoğu'da yaygın olarak kullanılan Arapça “tannur” fırınları ile Akkadca bir terim olan ve aynı şekilde bir fırın olan “tinūrum” kelimeleri söyleyiş olarak da birbirine yakın oldukları oldukça dikkat çekicidir. Tabii ki, bir litre un ile yapılan bir somunun yassı, pide türünde olamayacağı açıktır. İdari dokümantasyonda kaydedilen diğer pek çok ekmek türü, pidelerden ziyade somun şeklinde olduğu

<sup>316</sup> Radner, *a.g.e.*, 62.

<sup>317</sup> Benjamin R. Foster, *The Age of Agade Inventing Empire in Ancient Mesopotamia*, Routledge, New York, 2016, s. 67.

yönündedir ve belki de bu, hamuru sıcak küle koyarak somun olarak hazırlanmış bazı ev yapımı ekmek için de geçerlidir. Ancak büyük kurumlar muhtemelen Eski Babil Ur ve Mari'ninki gibi kubbeli fırınların içine ekmek somunlarını koyarak pişirmektedirler.<sup>318</sup>

Sıcaklık elde etmek ve yemek pişirmek için, Akkad evlerinde toprağa oyulmuş ateş çukurları vardır. Akkad evlerinde ekmek fırınlarda pişirilirdi ve yanlarında kül tutmak için bir çöp kutusu bulunmaktadır. Daha büyük evlerde somun veya yassı ekmek pişirmek için yuvarlak fırınlar ve kil pişirme alanları kullanılmaktadır. Mesela Eşnunna'daki kemerli evde, 1,75 m uzunluğunda, 1,40 m genişliğinde ve 0,50 m yüksekliğinde, üstünde yakma deliği olan kil kutusu şeklindeki fırına sahiptir.<sup>319</sup>

Mezopotamya beslenmesinin iki ana dayanağı olan ekmek ve bira üretimi, Akad döneminde hükümet destekli önemli bir faaliyettir. Kayıtlar temel olarak ham ve son ürünlerin yönetimine odaklandığından, bu endüstrileri mümkün kılan sıkıcı, tekrarlanan emek ve disiplin, tarihinin hayal gücüne bırakılmıştır. Hem ekmekte hem de birada ihtiyaç duyulan ham madde olan arpa, toplanıp işlendiğinde, harman zemindeki tahıl yığınları yazıcılar gözetiminde işçiler tarafından ayrılmış ve ölçülmüştür. Naram-Sin'in idari reformlarından sonra, devlet depoları ve değirmenleri için hedeflenen miktarlar yeni hükümet önlem standardına dönüştürülmüş ve bu kayıtlar, arazi kayıt memuru ve personeli tarafından hesaplanarak tarlalardan beklenen hasatla karşılaştırılmıştır. Eksiklikler kaydedilmiş, giderler düşülmüş ve ödemeler kaydedilmiştir. Daha sonra tahıl; öğütülmek üzere değirmenlere, depolara veya bira fabrikalarına gönderilmiştir.<sup>320</sup>

Toplu ekmek pişirme, ekmeği tek bir somun yapmak için kullanılan un miktarına göre derecelendiren standartlarla düzenlenmiştir. Örneğin, 10 ölçü birimi yirmi ya da otuz somun yassı ekmek veya küçük çörekler verdi. Kayıt tutmanın basitliği için, karalamalar, fırınlanmış malları hazırlamak için kullanılan işlenmemiş tahıl cinsinden, pişirme stoklarını yalnızca stoklarından sadece çiğ tahıllar düşülerek

<sup>318</sup> Radner, **a.g.e.**, s. 173.

<sup>319</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 235.

<sup>320</sup> **a.g.e.**, 2016, ss 101-102

hesapladı. Kayıt tutma işlemlerini düzenli olarak tutmak için öğütme ve hazırlamada kaybedilen az miktardaki çığ tahıl miktarını hesaba kattılar.<sup>321</sup>

### 1.12.1. Akkadlarda İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Ekmek

Akkad İmparatorluğu'nun ülkesinin genişlemesi ve gücünün sürdürülmesinde yiyeceklerin seri üretimi ve dağıtımı kilit unsurlardır. Devlet fırınlarının büyüklüğü veya yaptıkları ekmek sayıları mevcut değildir. Ancak Umma'nın askerlere, günlük olarak somun ekmek çıkaran yerel fırınların günlük bin kez yapması gereken işlemleri anlatan kayıtlar bulunmuştur. Naram-Sin için Nippur'daki tapınağı yeniden inşa eden işçi ekiplerine bundan daha fazlasını gereklidir. Sargon, ordusunu beslemeyi hatıra yazıtlarına övünerek yazdırmıştır. Rimuş'un Sabum'daki projesi için, en az bir buçuk yıl yaklaşık 500 kişi çalışmıştır. Orada elli kadın ve köle kadınlardan oluşan bir ekip un hazırlayıp yemek servisi yapmıştır. Maniştusu'nun yaklaşık 1000 erkek için iki günlük bir ziyafet vermesi, fethettiği yerleri kutlamak için önemli miktarda ekmek, bira, et gibi yiyeceğe ihtiyaç duymuştur.<sup>322</sup>

Akkad Kralı Sargon'un fetihleri uzak ülkelere kadar ilerlemiştir. Kurduğu güçlü teşkilatında bulunan saray görevlileri ve askerler dâhil toplam 5400 kişinin her gün önünde ekmek yemesi Sargon için bir övünç sebebi olmuştur.<sup>323</sup>

Agade'den bahseden bir Akkad silindir mührü ve yedi tane iyi korunmamış Akkad tableti bulunmuştur. Bunlar ekmek dağılımını kaydetmiştir. Naram-Sin döneminde, ölçü reformları, kayıt tutma, nesir ve sanat alanında birbirlerine paralel olarak yaşanan gelişim ve tutarlılık olduğu ortaya çıkmıştır.<sup>324</sup>

Arpa, Agade döneminde düzenli olarak, Umma, Nippur, Asmar ve Kiş bölgesinde de dağıtılmıştır. GA.SUR'da (Nuzi) hem ekmeklik buğday (GIG) hem de arpa çeşitli kişilere dağıtıldığı kaydedilmiştir. Diğer metinler, arpa ve buğdayın kullanılabilirdiği bazı kullanım alanlarında bu ürünlerin düzenli olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Umma'da isimleri belirtilen şahıslara un dağıtıldığı bilgisi mevcuttur ama ne yazık ki metinde tarih yazmamaktadır ve unun istihkak için olduğu

<sup>321</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 102

<sup>322</sup> **a.g.e.**, s. 102

<sup>323</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2002a, s. 88.

<sup>324</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 54

belirtilmemiştir. Nippur'da bira, ismi verilen kişilere dağıtılırken, Khafajeh'te günlük olarak 120 SĪLA bira ve un dağıtılmış olup bununun 20 veya 30 SĪLA kadarı undur. Bu miktarlar, bir kişi için normal günlük paylardan daha yüksektir. Tabletın sonu tahrip edildiğinden payların nasıl olarak yapıldığı konusu net değildir. Kiş bölgesinde ise hane halkının özellikle ekmek için kullanıldığı bildirilen arpa çok miktarda dağıtılmıştır.<sup>325</sup>

Umma' da, Akkad döneminde, Warka ve Ga-ŠŪR şehirlerinden gelen insanlara ekmek ve arpa unu (TAPIN) dağıtımı yapılmıştır. Toplamda 100 somun çıkarılmış ve somun ekmek yapmak için tahsis edilen un miktarı 15,66 SĪLA - yaklaşık 9.4 GĪN un somun ekmek yapımında kullanılmıştır.<sup>326</sup> Umma'daki ana idari bina "Asa Evi" olarak adlandırılmıştır. Bu bina; toprak ve tahıl ürünleri, personel ve onların istihkak listelerinin kayıtları için kapsamlı belgeler içermektedir. Tahıl ürünlerinden ekmek ve bira hazırlamak için; çiftlik hayvanlarının sürüleri için (koyun, keçi, eşek ve öküz); ve metal, ahşap, seramik ve tekstil ürünlerinin imalatı için kullanılmıştır.<sup>327</sup>

Ur istihkakları birçok farklı meta üzerinden dağıtılmaktadır. Bunlar arasında genellikle arpa, hurma, ekmek, balık ve yağ bulunur. Örneğin arpa ve yağ hamallara ve saray temizleyicilerine 10 SĪLA ila 5 SĪLA arasında ŠE ve 0,5 SĪLA yağ verilmiştir. Erkek ve kadın işçiler, arpa ve bitkisel yağ (I.GĪŠ) alırken arpa ve balık öküz sürücülerine verildi. Kadın dokumacılara ve çocuklarına yağ ve balık, kadın ve erkek işçilerin yanı sıra çocuklar ve yaşlı kadınlara arpa, hurma ve yağ verilirken, diğerlerine ekmek, hurma ve yağ verilmiştir. Ekmek ve yağ kendileri de pay olarak verilirken, yalnız hurma oldukça yaygın olarak dağıtılmıştır. Hurma, balıklar ve bir kez ekmek de istihkak listesine eklenmiştir. Adamlar çok miktarda yağ, hurma ve balıklar alırken; kadınlar yağ ve balıklar; yaşlı bir kadın ve bir erkek çocuk sadece yağ almıştır. Bu metnin sonu zarar gördüğü için okunamamıştır. Bunların hepsinin görünüşe göre aylık olarak verilen düzenli istihkaklar olduğu düşünülmektedir. Dağıtılan mallar konusunda seçme hakkı olan çalışanlar için küçük bir kanıt bulunmaktadır. Bir metinde, iki memura istihkak vermeleri karşılığında "ya da" ve

<sup>325</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 275.

<sup>326</sup> **a.g.e.**, s. 276.

<sup>327</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 70

“yağ yerine” ifadesinin kullanılması buna bir kanıt olabilir. Ayrıca belli bir oranda istenileni seçme hakkı verilmiştir. Bu oran 20 SİLA arpa için 10 SİLA yağ ve 5 SİLA balık için 1 SİLA yağ şeklinde ayarlanmıştır. Ancak bu iki görevlinin bir seçim hakkı olsa bile, bu tüm çalışanlara böyle bir hakkın verildiği anlamına gelmez.<sup>328</sup>

Ebla halkının çoğu tekstil sektöründe çalışmış, bazıları çiftçilik, bazıları çanak-çömlek ustalığı, bazıları ekmek üretmiş ve bazıları da bira hazırlamıştır. Kentin sorunsuz bir şekilde ilerlemesine yardımcı olan insanlar sayısız sorumluluğu üstlenmiştir. Binlerce kişi istihkaklarını doğrudan kralın kendisinden almıştır. Ebla'daki hane halklarının çoğu saraya bağlı hatta bağımlıdır. Bu durum o zaman için gayet normal bir durumdur.<sup>329</sup>

Girsu valisi Akkad'ın en yüksek rütbeli kişisidir. Sarayı şehirden biraz uzakta, etrafı bahçelerle çevrili ve duvarları belki de içinde yargılama yapılması sebebiyle başka bir yerdeki Akkad binalarından oldukça yüksektir. Valinin arşivinin yaklaşık bir tipolojik analizi yapıldığında kayıtların yüzde 4'ü toprakla ilgili, yüzde 6'sı tahılla ilgili, yüzde 29'u un, ekmek ve bira, balık ve kaplumbağalar, kuşlar ve yumurtalar, baharatlar ve aromatikler, meyve ve kuruyemişler ve süt ürünleri ile ilgili, yüzde 22'si personel yönetimi ile ilgili, yüzde 16'sı koyun, keçi, sığır, hayvan, hayvan ve derileri ve hayvancılık ile ilgili, yüzde 13'ü tahta nesnelere ve kütükler, kıymetli ve yarı kıymetli taşlar, sazlar, tekstil, iplik, tuğla, seramik, ev eşyaları, aletler, sabun, alkali ve tuz gibi endüstriyel ürünlerle ilgili olup kalanların yüzde 2'si sözleşmeler ve yasal belgeler, yüzde 4'ü mektup, dosya etiketi ve yazısız olanlar ve yüzde 4'ü öğrencilerin ve okul metinlerinden meydana gelmektedir.<sup>330</sup> Arşivde ekmeğin de içinde bulunduğu yüzde 29 ve onun hammaddesi olan tahılların yüzde 6 ve toplamda yüzde 35 gibi bir büyük bir oranda yer tuttuğu görülmektedir.

Düzenli aylık ödemelerin yanı sıra, bazı çalışanlara, yapılan iş karşılığında ödeme yapıldığı görülmektedir. Mesela Amar-Sin'in hükümdarlığı sırasında evini inşa ettirmek için dokuzuncu ayın onuncu gününde bira ve ekmek ile ödeme yapmıştır. Ödenen miktarlar 20 (SİLA) bira ile 20 ekmek üzerinden olup ekmek

<sup>328</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, ss. 278-279.

<sup>329</sup> Amanda H. Podany, **Brotherhood of Kings How International Relations Shaped the Ancient Near East**, Oxford University Press, New York, 2010, s. 19.

<sup>330</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 71



miktarı 15, 12.5 ve 10 şeklinde değişmektedir. Ur'da saray temizleyicilerinin ise bir metinde 8, 7 ve 5 SILA unu aldığı belirtilmektedir. Bu miktarların hiçbiri, kişi başına dağıtılan normal aylık oranlar düzenine uymamaktadır. İşi tamamlamak için gereken süreyi kapsayacak şekilde verildiği muhtemeldir.<sup>331</sup>

Düzenli kurumsal işçiler, yılın on ayı boyunca günlük ve aylık olarak periyodik yiyecek, içecek, yağ, yün veya tekstil istihkaklarına hak kazandılar. Muhtemelen diğer iki ay boyunca verilen bu istihkakların kendilerine verilmesinin sürdürüleceğini umdukları için çalışmadılar. Bu işçilere genellikle arpa veya yün gibi işlenmemiş malzemeler verilirken zorla görev verilenlere veya askerlik görevi için hazır bulunanlara yiyecekler hazırlandı ve özellikle ekmek, bira, bazen et, balık, hurma ve tuz gibi yiyecekler ile giysiler hazırlandı. Normal işçiler ve ev çalışanları sadece özel durumlarda veya ek iş verildiği zamanlarda ekmek yiyip ve bira içtiler. İşlenmemiş ve hazırlanmış olan bu iki tür istihkak kayıtlarda dağıtıldıkları şekil itibariyle ayırt edilebilir. Düzenli personele, ustabaşları aracılığıyla istihkakları azar azar verilirken askeri personele, hazırlanan yiyecekler toplu olarak verilmektedir.<sup>332</sup>

Akkadcadaki diğer terimler, gümüş parçalarının kırılması ve metal parçaların kırılması ve her bir maddenin tartılması işleminin, madeni paraların tanıtılmasından önce ve sonra geniş bir şekilde doğrulandığı görülmüştür. En yaygın bulunan gümüş kalitesi "sekizinci alaşım" olarak adlandırılmıştır. Vergi ödemek, değerli mülk satın almak (emlak ve köle) ve bazı finansal işlemlerde gümüş kullanılmıştır. Metinler, işçilere, diğer malları satın almak için kullanılacak az miktarda bakırın yanı sıra ekmek ve bira istihkaklarının verildiğini belirtmektedir.<sup>333</sup>

### **1.13. Asurlularda İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Ekmek**

Stol, ekmeğin normalde istihkak metinlerinde bulunmadığını çünkü açık bir şekilde ekmek çok hızlı bayatladığı için istihkak alıcılarının kendilerine verilen unla kendi ekmeklerini pişirmeyi tercih edeceklerini belirtir. Mesela, Nimrud'un bir metninde Yeni Asur askerlerine verilen malzeme listesinde atlara yem ve saman aldıkları; kendilerine şarap, yağ ve tuz aldıkları bulunmasına rağmen ekmek yoktur.

<sup>331</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 279.

<sup>332</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, s. 94

<sup>333</sup> Rhea, **a.g.e.**, s. 269.

Aynı şekilde Tell Çuera'nın kırsalındaki Orta Asur görevlileri, unlarını düzenli personellerine aylık istihkak olarak dağıtmışlardır.<sup>334</sup>

Mari istihkaklarında hazırlanan yiyeceklerin yanı sıra arpa ve sade ekmek için de hazırlanmıştır. Bayan dokumacıların bakımı için, Qatna'nın habercisi ve adlandırılmış iki kişi için ekşi ekmek (NINDA emşu) dağıtılmıştır. Sasqu da, muhtemelen kadın müzisyenler için aylık istihkak olarak verilmiştir. Bu referanslar Mari'deki "Asur Dönemi" ne dayanmakla birlikte, Zimri-Lin'in saltanatından bir naptan şarrim metni, kralın kendi yemeği için ekşi ekmek konusunu özel olarak kaydeder. Haberci ekmeği, kralın yemeğinin toplamına veya yiyeceğine eklenmez.<sup>335</sup>

Önemli bir mektupta 2,000 eşek yükü ekmeğin Kommageneli (Kummuş) *zakkû*'ların bir aylık tayını olduğu belirtilmiştir.<sup>336</sup>

Asur topraklarına sürgün olarak gelmiş kişiler için 600-650 gram arasında değişen ekmeklerin verildiği ve bu kişilerin bunlarla çok zor hayatta kaldıkları sürgün edilmiş kişilerin durumlarını içeren bir mektupta anlatılmıştır.<sup>337</sup>

Yeni Asur metinlerinde ekmek, menünün diğer bileşenlerinin yanında listelenenmiş ve yemeğin bir parçası gibi kabul görmüştür. Assurnaşirpal'da sadece 10.000 yumurta ve 10.000 sürahi bira arasında 10.000 ekmek listelenir. Ekmekten bahseden Yeni Asur metinlerinin çoğu kültüre bağlanmıştır. Tapınma veya ritüel işlemlerindeki ekmek repertuarı ile dinî olmayan repertuarın birbirinden farklı olabileceği unutulmamalıdır. Bazen listeler gerçek bir yemeğin kayıtları olabileceği gibi yemeğin öngörülen içeriğini de listeleyebilir. Tanrı veya tanrıça için lazım olan yemek listeleri arasında sayılabileceği de göz önünde bulundurulmalıdır. SAA 7, 161 no'lu metinlerde yetkililerden beklenen katkılar sayılmıştır. Bunlar gerçekten temel besinler olup, oldukça standart hale gelen: ekmek, soğan, biraz et ve biraz biradır. İşte tipik bir bölüm:

- 1- 1 GIŞ.NÁ ga-ri-şa-te (1 ızgara gariştü ekmek)
- 2- 1 GIŞ.NÁ eb-bi-a-te (1 tepsi kalın ekmek somunu)

<sup>334</sup> Postgate, **a.g.m.**, s. 161.

<sup>335</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 290.

<sup>336</sup> Akyüz, **a.g.e.**, s. 63.

<sup>337</sup> Akyüz, **a.g.e.**, s. 120.

- 3- 2 sa-li kur-i-sa-a-te (2 sepet pırasa)
- 4-2 sa-li ÚM.SUM.SAR (2 sepet sarımsak)
- 5- 2 sa-li ÚM.SUM.SIKIL (2 sepet soğan)
- 6- 2 UDU.MEŠ (2 koyun)
- 7- 2 dugku-ta-te KAŠ (2 teneke bira)
- 8- 1 ANŠE ŠE.SA.A (1 homer<sup>338</sup> kavrulmuş öğütülmüş tahıl)
- 9- PAB 1 si-i'-ra-ḫi-i (tüm Si-raḫi)
- 10- NAM<sup>unu</sup> KAR-10 (?)

Yeni Asur sarayında yeme-içme faaliyetlerinden sorumlu özel görevliler bulunduğu çivi yazılı metinlerle kanıtlanmıştır. Mutfak personeli olan bazı görevliler şunlar olup içinde ekmek yapmakla sorumlu olanlar da vardır:

*Rab muḫatimmu: Baş aşçı*

*Rab karkadinni: Baş pastacı*

*Rab āpie: Baş fırıncı/ekmekçi*

*Rab sirāsê: Baş biracı*

*Rab šāḫiti: Baş yağ yapıcı*

*Rab šamni: Baş yağcı*

*Rab karāni: Baş şarapçı*

*Rab zamri: Baş meyveci*

*Rab raqqûti: Baş baharatçı*

*Rab karmi / Rab karmāni: Baş tahılcı.*<sup>339</sup>

Bir memur, krala Marqasi şehrine yerleştirilen insanlardan bahsederek:

*“Onlar burada ekmek yiyecek, kralım, efendim bilir ki, Guzana’da depolanmış tahılı yediler. Gerçekten kralım onlara yağ vermeme de mi emrediyor?”*

340

<sup>338</sup> 1 Homer/omer=2,2 litre.

<sup>339</sup> Florioti, **a.g.m.**, 2018, s. 30.

<sup>340</sup> **a.g.m.**, s. 31.

Aşağıda, kaydı tutularak dağıtılan veya kaydı tutularak teslim alınan tahıl, ekmek ve biranın da bulunduğu listeler incelendiğinde en önemli yiyeceğin değişik türleriyle ekmek olduğu görülecektir.

### 1.13.1. Çeşitli Personele Verilen Ekmek ve Bira Miktarları

“2 seah<sup>341</sup> 5 'litre' ekmek, 1 seah bira: 60 su doldurucu; 1 seah ekmek, 5 litre bira: terziler, şarkıcılar ve kadın şarkıcılar; 3 litre ekmek, 5 litre bira: Babilli çobanlar; 2 'litre' ekmek: kâhya; 2 'litre' ekmek: (...) ve (...)”<sup>342</sup>

Kimin hangi ölçüde ekmek ve bira alacağı bu listede belirtilmiştir.

#### 1.13.1.1. Karışık Yiyecek Sunuları Kaydı (ADD 1078<sup>343</sup>)

“...40 huhurrutu- tipi ekmek somunları, 2 seah küçük ekmek somunları, 2 seah kalın ekmek...”<sup>344</sup> Bu listede farklı ekmek türlerine rastlanmaktadır.

#### 1.13.1.2. Yetkililerden Gelen Gıda Sunuları Kaydı (ADD 960+)

“8 tepsi kek, 12 tepsi kalın ekmek somunu, 10 sepet pırasa, 10 sepet sarımsak, 10 sepet arpacık soğanı, (x) koyun, (x kutu) bira, (...) Dur-Issar idari bölgesinin toplamı.

2 kek tepsisi, kalın ekmek somunları, 3 sepet pırasa, 3 sepet sarımsak, 3 sepet arpacık soğanı, 5 koyun, 5 kutu bira, 2 öğütülmüş kavrulmuş tahıl. Balat'ın idari bölgesinin toplamı.

1 kek tepsisi, 1 tepsi kalın ekmek somunları, 2 sepet pırasa, 2 sepet sarımsak, 2 sepet arpacık soğanı, 2 koyun, 2 teneke bira, 1 adet kavrulmuş tahıl, toplam Se'-rahi Kar-Adad'ın bölgesi toplamı.

1 tepsi kek, 1 tepsi kalın ekmek somunu, 2 sepet sarımsak, 18 arpacık soğanı, 5 koyun, 8 kutu bira, 5 öğütülmüş kavrulmuş tahıl. Tuti köy yöneticisinin toplamı

<sup>341</sup> 1 Seah=14,3 litre.

<sup>342</sup> Frederick Mario Fales, John Nicholas Postgate, **State Archives of Assyria**, Vol. VII, Imperial Administrative Records, Part I, Helsinki University Press, Helsinki, 1992, s. 148.

<sup>343</sup> Parantez içinde kullanılan kısaltma metnin orijinal kayıt numarasını göstermektedir.

<sup>344</sup> a.g.e., s. 167.

Toplam 31 kek tepsisi, 46 kalın ekmek somunu, 41 sepet pırasa, 40 sepet sarımsak; 40 sepet arpacık soğanı; 74 koyun; 77 teneke bira; 25 homer kavrulmuş tahıl. Bütün bunlar denetlendi.”<sup>345</sup> Farklı tür ve sayıda yapılmış ekmekler, tahıllar ve biraların da bulunduğu listede soğan, sarımsak ve pırasa en çok dikkat çeken sebzelerdir.

#### **1.13.1.3. Yetkililerden Gelen Gıda Sunuları Kaydı (ADD 961)**

“2 erkek koyun, 2 tepsi kalın ekmek somunu, 1 tepsi huhurrutu tipi ekmek somunu, 2 sepet pırasa, 2 sepet sarımsak, 2 sepet arpacık soğanı, 1 adet kavrulmuş tahıl, 2 teneke bira, Aşur- matu-taqqin köy yöneticisinin toplamı.

1 erkek koyun, 2 tepsi kalın ekmek somunu, 2 sepet pırasa, (x) arpacık soğanı, (x) kavrulmuş tahıl, 1 kutu bira, Şa-Nabû-tazzaz, (...) toplamı.”<sup>346</sup>

#### **1.13.1.4. Muhtelif Maddelerin Teslimi (ADD 979)**

“1 donatılmış masa, 4 homer normal ekmek, 5 homer ekmeği, 2 homer küçük ekmek somunları, 1 homer kalın ekmek somunu, 5 homer bira, 2 homer şarap, 20 koyun, 1 öküz, 15 mina yün, 1 seah öğütülmüş tahıldan küçük ekmek somunları, kurbanlık bir koyun, [...] ...- ekmek [...], bunların tümü Asurlu.”<sup>347</sup>

#### **1.13.1.5. Çeşitli Ürünlerin Kaydı (ADD 1032)**

(Baş kısmı yok edilmiş)

“2 seah [...] ekmek, 6 kesilmiş et, bir kavanoz şarap, 2 seah ekmek, 5 litre küçük ekmek somunları, 9 kesilmiş et, bir kavanoz şarap [...]. 2 litre küçük ekmek somunları, 4 kalın ekmek somunları.”<sup>348</sup>

#### **1.13.2. Asur Ordusunda Ekmeğin Yeri ve Önemi**

Asur kralları, kuzeyde Assur'dan Dicle'nin doğusundaki ovalar üzerinde bir bölge olan Nineveh'in biraz ötesinde kontrolü sürdürdüler. Onuncu yüzyılın son 30-35 yılında, Asurlar düzenli bir askeri kampanya politikası başlattığında durum tersine dönmeye başladı. İlk hedefleri, batıdaki Aramiler tarafından Asur'dan alındığını

<sup>345</sup> Fales, a.g.e., ss. 168-169.

<sup>346</sup> a.g.e., s. 170.

<sup>347</sup> a.g.e., s. 172

<sup>348</sup> a.g.e., s. 175.

düşündükleri alandı. Bu fetih bölgesine yeniden yerleştirilme eşlik etti. Mesela, II. Assur (MÖ 934-912 arası hükümdarı) şöyle demişti: “Şehirlerini ve evlerini, açlık ve kıtlık karşısında terk eden ve diğerleriyle gittikleri yerde yaşayan bitmiş Asur halkını topraklara geri getirdim. Onları uygun şehir ve evlere yerleştirdim ve huzur içinde yaşadılar. Toprağımın çeşitli semtlerinde saraylar inşa ettim. Toprağımın çeşitli bölgelerinde sabanları buldum ve böylece her zamankinden daha fazla tahıl biriktirdim.”<sup>349</sup>

Asur imparatorluğunun gölgesi Babil için, bağımsızlıktan ve sessiz bir siyasi kariyerden ödün vermektir. Ancak aynı zamanda göreceli de olsa istikrar, refah ve dış düşmanlardan korunma anlamına geliyordu. Sargon şu sözleriyle insanlara Asur’un koruyucu faydalarından yararlanmalarını tavsiye ediyordu: “Ekmeğinizi yiyin ve suyunuzu için. Kralınızın gölgesi altında mutlu olun!”<sup>350</sup>

Nadi-ilu, II. Sargon’a gönderdiği mektupta Queli savaş arabalı birliklerinin durumu hakkında şunları yazmış ve onların ekmek durumlarını da sormuştur:

*“Queli savaş arabalı askerlerle ilgili kralın bana yazdığına gelince: ‘sor soruştur eğer onların ekmek ve tohumları yoksa bana yaz.’”*<sup>351</sup>

Asarhaddon Baal’ın başında bulunduğu Tir’i ablukaya aldığını anlattığı seferini yazıtlarında şöyle anlatmıştır:

*“Dostu, Kuş Kralı Taharqa’ya güvenen Tir kralı Baal’e karşı kale inşa ettim... yaşamasını sağlayan ekmek ve suyunu kestim.”*<sup>352</sup>

Asur’un sefere çıkan askerlerinin kamplarında, LÚ.NİNDA olarak adlandırılan fırıncılar kül içine yerleştirdikleri metal plakalar (günümüzdeki sac gibi) veya ısıtılmış taşların üzerinde mayalı ve mayasız ekmek yapmaktan sorumludurlar.<sup>353</sup>

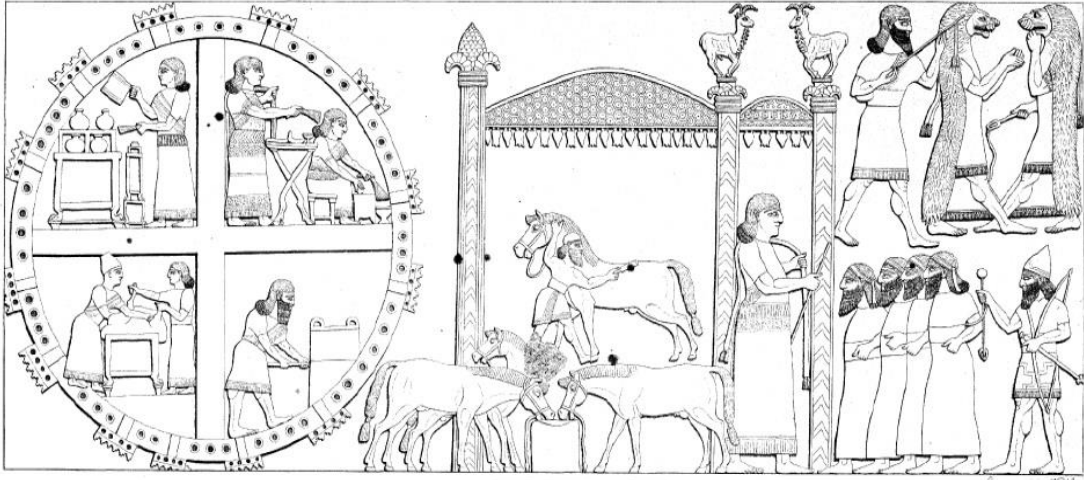
<sup>349</sup> Mieroop, **a.g.e.**, 2007, s. 240.

<sup>350</sup> J. A. Brinkman, “Babylonia in the Shadow of Assyria (747-626 BC)” The Cambridge Ancient History 3rd Edition, Vol. 03 Part 2, **The Assyrian and Babylonian Empires**, Cambridge University Press, Cambridge, 2008, s. 23.

<sup>351</sup> Akyüz, **a.g.e.**, s. 39.

<sup>352</sup> **a.g.e.**, s. 175.

<sup>353</sup> **a.g.e.**, s. 228.



**Resim 1.23.** II. Asurnasirpal dönemine ait rölyefte kerpiçten yapılmış dikdörtgen veya silindirik şeklindeki bir fırında sakallı bir kişinin ekmek pişirmesi resmedilmiştir.<sup>354</sup>

II. Asurnasirpal'ın çıktığı seferi anlatan bu kabartmada mutfakta yapılan işler oldukça anlaşılır şekilde yansıtılmıştır. Yukarıda sağda yelpazelenerek yemek pişirilmekte, yukarı solda ne olduğu anlaşılmasayan özel yemekler yapılmakta, sol altta sığırcı cinsi bir hayvan kesilip temizlenmektedir.<sup>355</sup>

Kamplarda tutulan sürgün ya da tutsaklar, yemeklerini genellikle Asurlu muhafızlar gözetiminde ortak bir kazanda pişirilen yemekten ve tandırda ya da doğrudan açık ateşte pişen ekmekten yiyorlardı.<sup>356</sup>

Asurnasirpal'ın belli bir zaman Asur devletine başkentlik yapmış olan Calah şehrindeki sarayının açılışında verdiği ziyafet, hem krallığın gücünü göstermesi bakımından önemli olmasının yanında ziyafetlerde nelerin ikram edildiğini de göstermektedir.

“Asur kralı Asurnasirpal, Calah'daki zevk ve büyük dehasıyla inşa edilen sarayı açacağı zaman, oraya yüce efendi Ashur ile tüm ülkenin tanrılarını davet etti – yalnızca hanımım İstar için-1.000 baş yağlı sığırcı, 1.000 buzağı, 10.000 ağıl koyunu, 15.000 kuzu, 200 baş sığırcı (ve) 1.000 *sihu* koyunu-1000 bahar kuzusu, 500 geyik, 500 gazel, 1.000 *ördek*, 500 *kaz*, 500 *kurkû* -kazı, 1.000 *mesuku* -kuşu, 1.000 *qaribu*-

<sup>354</sup> Akyüz, a.g.e., s. 373.

<sup>355</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 88.

<sup>356</sup> Akyüz, a.g.e., s. 231.

kuşu, 10.000 güvercin, 10.000 *sukanunu* - güvercini, 10.000 başka (çeşidi) kuş, 10 000 (çeşidi) balık, 10.000 aktavşan, 10.000 çeşitli yumurta, 10.000 somun ekmek, 10.000 kavanoz bira, 10.000 tulum şarap, 10.000 sivri dipli çömlek dolusu susam yağına batırılmış *su* 'u tohumu, 10.000 küçük çömlek *sarhu*- baharatı. 1.000 tahta kap dolusu sebze, 300 (kavanoz) yağ, 300 (kavanoz) tuzlanmış *tohum*, 300 (kavanoz) karışık *raqqute* - bitkisi, 100 *kudimmu* baharatı, 100 (kavanoz) ... 100 (kavanoz) kavrulmuş arpa, 100 (kavanoz) yeşil *abahsinnu* dalı, 100 (kavanoz) iyi karışık bira, 100 nar, 100 salkım üzüm, 100 karışık *zamru* -meyvası, 100 fıstık kozalağı, 100 *susi* -ağacı meyvası, 100 (kavanoz) sarımsak, 100 soğan, 100 *kuniphu* -tohumu, 100 turp..., 100 (kavanoz) *hinhinnu* baharatı, 100 (kavanoz) *budû* -baharatı, 100 (kavanoz) bal, 100 (kavanoz) eritilmiş tereyağ, 100 (kavanoz) kavrulmuş... arpa, 100 (kavanoz) kavrulmuş *su* 'u tohumu, 10 (kavanoz), *karkartu* bitkisi, 100 (kavanoz) *ti'atu* ağacı meyvası, 100 (kavanoz) *kasû* bitkisi, 100 (kavanoz) süt, 100 (kavanoz) peynir, 100 karışık kavanoz (...) on homer kabuklu *luddu* fıstığı, on homer kabuklu fıstık, on homer *susu* ağacı meyvası, on homer *habbaququ* ağacı meyvası, on homer hurma, on homer *titip* ağacı meyvası, on homer *kimyon*, on Homer *sahhunu*, on homer *urianu*, on homer *andahsu* - soğanı, on homer *sisanibbe* -bitkisi, on homer *simburu* –ağacı meyvası, on homer kekik, on homer hoş kokulu yağ, on homer hoş kokulu şeyler, on homer..... on homer *nasubu*- ağacı meyvesi sundu.<sup>357</sup>

Liste hazır yemekler ve diğer yemekler için malzemelerden oluşan bir karışım. Örneğin, ekmek yemeye hazır, ancak tüm et için getirilen hayvanlar hazırlık gerektiriyor. Baharatların ve çeşitli sebze ve tahıl tanelerinin dâhil edilmesinin, bunların lezzetler ve garnitürler olarak hazırlandığını veya et ile güveçte birleştirildiğini öne sürüyor. Listelenen meyve miktarı dikkate değer. Bazı tapınaklarda rahiplere verilen koyun, ekmek ve bira kesimleri konusu, bir yemeğin temel bileşenlerini daha fazla temsil edebilir. Burada yine proteinler ve B Vitaminleri için iyi kaynaklar var gibi gözüküyor, ancak C ve A Vitamini eksikliği. Ancak, Aşşur inancı ile bağlantılı olarak yemek pişirmeyle ilgili verilen talimatlar, hayvanların hemen hemen tüm parçalarının kullanıldığını gösteriyor: Karaciğer ve böbrek mükemmel K Vitamini kaynaklarıdır ve ayrıca C Vitamini de içerirler. Baş, kuşlar ve

<sup>357</sup> Sibel Özbudun, **Ayinden Törene**, 1. Baskı, Anahtar Kitaplar, İstanbul, 1997, ss. 91-92.



yiyecek gibi balık da dâhil olmak üzere bütün hayvan parçalarının kullanımı, kabartma ve stel sahneleri tarafından da belirtilir. Ayrıca bu yemekler için bira, süt ve şarap, karışık arpa ve emmer buğday ekmeği, Babil ve Tilmun hurmaları, incir ve kuru üzüm sağlandı. Tanrıların yolculuklarında ekme ve 'tatlandırılmış ekme' ve içine hurma batırılmış ekme parçaları (ka-si-ip-e-ti Ì.GIŠ) verilmiştir. Ekme, 81 BÂN (486 SİLA) arpa unu ve 27 BÂN (162 SİLA) emmer-buğday unundan yapılmıştır. Bu miktarlar 243 NINDA yaptı, böylece her bir somun 2.66 SİLA'dan meydana geldi ve ekme bir dizi tanrı için tapınaklara dağıtıldı. Tanrılar'dan Anu'ya, sabahları her tabak için 8 NINDA ve akşamları her tabak için 7 NINDA olarak verilmiştir.<sup>358</sup>

Askerî bir birliğin tayınının anlatıldığı metinlerden birinde ekme ve tahıla gibi ana besin maddelerine ek olarak bir litre yağ verildiği de belirtilmiştir. Ayrıca Asur tapınağında yapılan sunuları anlatan bazı metinlerde “yağlı ekme”ten söz edilmektedir. Yağ ve ekmeğin birlikte tüketildiği sonucuna varılabilir.<sup>359</sup>

Issar-duri tarafından kral II. Sargon'a yazılan mektupta esirler hakkında şöyle denmiştir:

*“Muhafız Guhura'ya teslim edilen esirler Dūr-Šarrukin yolundalar. Onlara (esirler) eşlik eden muhafıza şöyle yazdım; [Onları Baqarru'ya [getir] ve orda kalsınlar. [Onla]ra ekme ve su [ver] ve onlarla ilgili saraya [bir rapor] gönder. Saraydan sana ne (emir) gönderilirse eksiksiz yapacaksın.”*<sup>360</sup>

İnurta-ila'i' tarafından yazılan, Puqudu kabilesinden olan, Naşibina ve Barhalza'dan, Kalhu'ya götürülen 29 kişiyle ilgili olarak yazılmış mektupta, bu kişilerin Kalhu'da olup onlara ekme ve su verildiği bildirilmektedir.<sup>361</sup>

Asur imparatorluğunun gölgesi altına girmek Babil için bağımsızlıktan ve siyasi kariyerden ödün vermektir ama aynı zamanda göreceli de olsa istikrar, refah ve dış düşmanlardan korunma anlamına gelmektedir. Sargon, Asur barışı için sözleriyle insanlara bu barışın koruyucu taraflarından yararlanmaları önererek: “Ekmeğinizi

<sup>358</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, ss. 266-267.

<sup>359</sup> Florioti, **a.g.m.**, 2018, s. 31.

<sup>360</sup> Akyüz, **a.g.e.**, s. 249.

<sup>361</sup> **a.g.e.**, s. 252.

yişin, suyunuzu için ve sizin efendiniz olan kralın gölgesi altında mutlu olun.”<sup>362</sup> Sargon’un bu sözleri “ekmeğini yiyip suyunu içmek” üzerine vazife olmayan işlere karışmamayı öğütleyen deyimler farklı söylenişlerle de olsa günümüzde hâlen söylenmektedir.<sup>363</sup>

Sargon saltanatının hükümlerinin temel maddeleri arasında insanlar için ekmek ve bira, atlar için yem dağıtımını yapılması gerektiği kaydedilmiştir.<sup>364</sup>

Kuyunjik’te MÖ 7. yüzyıldan kalma kabartmalarda, Sennacherib’in<sup>365</sup> Rabshakeh<sup>366</sup> ile Hezekiah’ı<sup>367</sup> sürgün edişi çok iyimser bir tarzda anlatılmaktadır. Vaat edilen şeyler arasında ekmek de vardır: “Böylece Asur kralı diyor: bana merhamet et, anlaşma yap. O zaman her biriniz kendi asmalarınızı ve kendi incir ağaçlarınızdan yiyeceksiniz. Herkes kendi sarnıçlarından kendi suyunuzu içeceksiniz. Kendi toprağınız gibi bir toprağa gelip, tahıllara, şarap toprağına, ekmeğe ve üzüm bağlarına, zeytin ağaçlarına ve ballara sahip bir ülkeye götürülünceye kadar ölmeyecek; yaşayacaksınız...”

#### **1.14. Babillilerde İşgücünün Beslenmesi ve İstihkak Dağıtımında Arpa, Ekmek ve Bira**

Ur istihkaklarında arpa, ekmek, hurma ve muhtemelen süt ürünleri dağıtılmaktadır. Hem arpa hem de arpadan yapılmış ekmek bir dizi metinde istihkak olarak kaydedilmiştir, Örneğin, birincisinde 3 gruba ayrılan 30 erkeğe 30 SİLA arpa ve 80 SİLA ekmek verilirken, başka bir durumda 3 kişiye 90 SİLA ekmek verilmiştir.<sup>368</sup>

Eski Mezopotamya beslenmesinin bir parçası olan et, Güney Mezopotamya’daki Drehem’de devasa ahırlar çok sayıda sürüyü barındırıyordu.

<sup>362</sup> Boardman, **a.g.e.**, s. 23.

<sup>363</sup> Etliye sütlüye karışmamak: Toplum içindeki çeşitli hareketlerden uzak durmak, hiçbir şeyle ilgilenmemek, tartışmalı konulardan kaçınmak.

Bk..[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451) (Erişim: 24.04.2019)

<sup>364</sup> Mordechai Cogan, Israel Eph'al, **Scripta Hierosolymitana**, Vol. XXXIII, Publications Of The Magnes Press, Jerusalem, 1991, s. 44.

<sup>365</sup> Sennacherib: II. Sargon’un oğlu.

<sup>366</sup> Rab-shakeh: Kraliyet mahkemesindeki yardımcıya verilen unvan.

<sup>367</sup> Hezekiah: Yehuda Krallığı’nın 14. kralı.

<sup>368</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 284.

Hayvanlar canlı olarak teslim edilir ve sonra bir kasap tarafından kesilirdi. Ancak bazı hayvanlar getirilirken ölüdü. Hem canlı olarak getirilen hem de yolda ölen hayvanların etinin insan tüketimine uygun olduğu düşünülmüştür. Ölü hayvanlardan elde edilen etler askerlere, elçilere ve tören personeline verilmiştir. Teslim edilen birçok teslimat ürünü arasında, Lagaş'taki tekstil atölyesindeki işçilere altı koyun ile birlikte ekmek ve tuz da verilmiştir.<sup>369</sup>

Mari'de, çalışanlara ödenen istihkaklar hakkında ayrıntılı bilgi veren iki ana metin vardır. Biri Mari'nin personeli ile, diğeri Terqa'daki işçilerle ilgilidir. Bu listeler çeşitli çalışanlara dağıtılan aylık oranları vermektedir. Erkekleri ve kadınları, genç erkekleri ve genç kadınları, oğlanları, kızları ve küçük çocukları farklı farklı listelediği için yaş ve cinsiyeten kaynaklanan farklılıkları görmek mümkündür. İstihkaklar arpa veya ekmek şeklinde verilmiş olup, her ikisi de bölümlerin sonunda ve metinlerin sonunda arpa toplamlarına dâhil edilmiştir. Terqa'daki üç kadına belirli bir ekmek (NINDA.GU) verildi. Bu da metnin sonunda arpa toplamlarına dâhil edildi. Çoğunlukla, her iki tip istihkak da aynı işi yapan insanlara verilmiştir. Mari'de 21 saha işçisi ekmek ve 7 arpa alırken, 14 kadın dokumacıda ekmek ve 22 arpa vardı. Ayrıca Mari'de, bir grup genç insanın hepsine arpa istihkakları verilmiştir. Alınan paylardaki ekmek ve arpa miktarları arasında fark yok gibi görünmektedir. Ayda 90 SİLA alan erkekler, ekmek veya arpa alabilirler ve bu diğer tüm ücret türleri için de geçerlidir.<sup>370</sup>

Aylık istihkakların dağıtılmasında bazı sorunlar bulunmaktadır. Arpa ayda bir kez dağıtılabılır ve alıcılar tarafından saklanabilir. Ekmek, bira, bulgur yapmak için çeşitli şekillerde de kullanılabilir. Ancak ekmek bir ay boyunca saklanmaz ve günümüzde bile ihtiyaca göre pişirilmektedir.<sup>371</sup>

Bu dağıtım listeleri, arpanın çalışanlar tarafından nasıl kullanıldığını ortaya koymazken, diğer iki metin ise arpanın bira ve ekmek yapmak için verildiğini göstermektedir. Her birinde 1,3 SİLA oranında ekmek ve bira yapmak için 13 memur

<sup>369</sup> Rhea, *a.g.e.*, s. 159.

<sup>370</sup> Ellison, *a.g.e.*, 1978a, ss. 288-289.

<sup>371</sup> *a.g.e.*, s. 289.

görevlisine bir miktar arpa verilmiştir. Stajyer kâtiplere de ekmek ve bira yapmak için arpa verilmiştir.<sup>372</sup>

Nin-UN-ıl adındaki bir kadın yazara ait en eski atıfta Akkad döneminde ve Nippur'daki Ekur tapınağının listesinde yer almaktadır. Bu tür ikinci bir yazıya (dub-sar), bir kısmı bira, ekmek ve unla birlikte meslekleri belirtilen, kadın ve erkeklere ödenen ücretlerle ilgili olan Ur III Umma'nın bir hesap belgesinde rastlanılmaktadır. Mezopotamya, tüm dönemlerin yazılı geleneği, insan olmanın ne anlama geldiğiyle ilgili çeşitli değerlendirmeler sunmuştur. Mezopotamya insanının en eksiksiz portreleri şiirlerde bulunabilir. Babil şairlerinden biri, beş standart davranışa atıfta bulunarak, onu vahşi bir canavara zıt bir erkek insan olarak tanımlamıştır: Bir kadınla cinsel deneyim, vücudu tımar ve sinirlendirmek, dokuma giysiler giymek (doğal saç veya hayvan derileri yerine), ekmek gibi (ot yerine) hazırlanmış yiyecekleri yemek; fermente içeceklerin içilmesi (su yerine), ve mensup olduğu grubunu ve kaynaklarını savunarak sosyal bir varlık olarak hareket etmek.<sup>373</sup>

Uru'inimgina, Nanşe'nin tuğla üretim tesisindeki çalışanlarına ekmek istihkakları verdi. Her türlü armağan ve bağışlar, Lagaş ve diğer Sümer şehirlerinin hükümdarları tarafından gönderildiği yazıtlardan bilinmektedir.<sup>374</sup>

Özel mülk sahipleri saraya ait toprakları mülk olarak kullandılar. Bunlara ihtiyaç duyulduğunda tahılların tohumu, aletler ve saban çekecek hayvanları sağladılar. Bu yüzden çiftçiler toprağa çok az yatırım yaptı. Ancak izinsiz olarak ayrılmalarına izin verilmedi ve kaçaklar tutuklandı ve zincirlerle geri getirildi.<sup>375</sup>

Tapınak yöneticilerine ve ustalara çok büyük miktarda yiyecek sağlanmıştır. Örneğin, bir metinde günlük toplam 500 kilogramdan fazla ekmek, kırk koyun, iki boğa, bir öküz, sekiz kuzu, yetmiş kuş ve ördek, dört yaban domuzu, üç devekuşu yumurtası, hurma, incir, kuru üzüm ve elli dört kap bira ve şarap.<sup>376</sup>

<sup>372</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 290.

<sup>373</sup> Radner, **a.g.e.**, 118.

<sup>374</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, s.254.

<sup>375</sup> Mieroop, **a.g.e.**, 2007, s. 282.

<sup>376</sup> Rhea, **a.g.e.**, s. 187.

Dini personel kutsal alandan ekmek aldı. Yani, tapınak personeli, yiyecek, içecek, tekstil, yün ve gümüş eşyalardan elde edilen tapınak gelirinden düzenli pay aldı.<sup>377</sup>

Zimri-Lim zamanından gelen bir mektup, kendisine gönderilen sebzeleri, bitkileri ve baharatları listeler ve yemek pişirmek için neyin kullanıldığı hakkında fikir verir: “15 litre pırasa derileriyle [?], 7 litre pırasa, 120 litre soğan, 120 litre hardal (kasū), 60 litre kişniş, 60 litre “bira ekmeği” (bappirum), 10 litre beyaz kimyon, 3 litre siyah kimyon, 7 litre samīdum bitkisi, 5 litre ninūm bitki, 5 litre ardıç (kikkirēnu) ve ballukkum bitkisi.”<sup>378</sup>

Zimri-Lim’in saray personeli, hem erkek hem de kadın olan bir dizi özel gıda işlemcisini, meslekleri ise meyve konserveleri ve turşular üreten görevlerini içeren kiler (abarakkatum) ve çok çeşitli ekmekler üreten kadın fırıncısını (ēpītum) içeriyordu. Beraberindekilere eşlikte bulunan kral, misafirlerine ev sahipliğinde bulunup ziyafet için ayrıntılı sunum yapılabilmesi için 26 ila 562 kişilik hazırlanmış törenlere ev sahipliği yapmıştır.<sup>379</sup>

Kral için çalışan birçok kişi - şehir duvarları yapanlar veya kanal kazanlara için kıyafetler, bira (genellikle arpa birası), ekmek veya tahıl, susam yağı ve yün verilmektedir.<sup>380</sup>

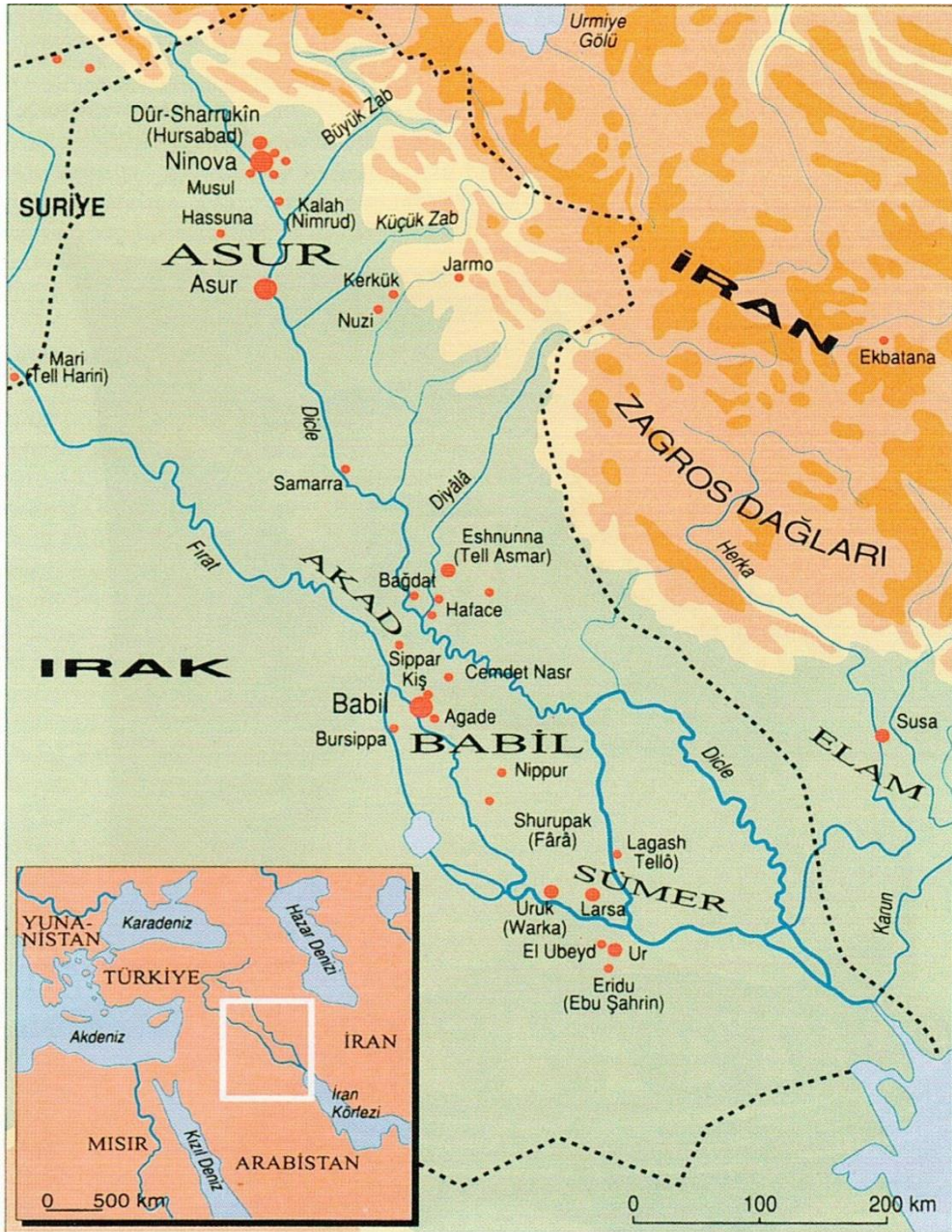
<sup>377</sup> Rhea, **a.g.e.**, s. 192.

<sup>378</sup> Leick, **a.g.e.**, 2007, s. 46.

<sup>379</sup> **a.g.e.**, 2007, s. 174.

<sup>380</sup> Judith Levin, **Ancient World Leader-Hammurabi**, Chelsea House Publisher, New York, 2009, s.

**İKİNCİ BÖLÜM**  
**MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA KÜLTÜREL BİR NESNE OLARAK**  
**EKMEK**



**Harita 2.1.** Mezopotamya Haritası.<sup>381</sup>

<sup>381</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, s. 15

## 2.1. Sümerlerde Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek

MÖ 2000’li yıllarda Sümerliler, buldukları coğrafyada tarım yapmakta ve bire elli oranında ürün almayı başarabilmektedir. Ziraat işlerindeki başarılarının sırrı toprağı iyi işlemelerinde saklıdır. Toprağı sabanla “*sûren, apin, engar*” iyice sürmekteydiler. Diğer bir önemli nokta da mayıs ayında nehir kenarlarındaki baskınları önlemeleridir. Sümerlilerde toprak çok önemli olduğundan toprağın kadastro işlerini düzenleyen memurlara “*sabra, sasak*” isimleri verilmektedir. Toprağına ait vesikalar durumundaki kil tabletler, işin oldukça ciddiye alındığını ve Sümerlilerde toprağın sahiplenildiğinin de göstergesidir. Öğütme işlemi IV. Kültür seviyesinden itibaren devlet eliyle yapılmaktadır. MÖ 2000’lere gelindiğinde ince un öğütme işleri başlamıştır.<sup>382</sup>

Mezopotamyalılar dördüncü binyılın sonlarına doğru kil üzerinde kayıt tutmaya başladılar. Üçüncü binyılda Sümerler, çeşitli amaçlar için yazı yazdı. Birçoğu yiyecek ve ilaç olarak kullanılan yüzlerce bitki ve hayvan adı, Mezopotamya’daki eski Sümer ve Akkad metinlerinde bulunmaktadır.<sup>383</sup>

MÖ III. binyılda, belgelerin en iyi tutulduğu dönem olan Ur’un III. Hanedanlığı zamanında (MÖ 2100) çalışanların devletle olan ilişkileri perspektifinden bakıldığında çalışanlar, devletle uzun vadeli ilişki içinde olanlar ve mevsimsel veya daha kısa vadeli bir ilişki içinde olanlar şeklinde iki gruba ayrılabilir. Zanaatkârlar ve bürokratlar gibi uzun vadeli çalışanlara, aylık olarak ekonomik önem ve sorumluluk seviyelerine tekabül eden bir arpa miktarı tahsis edilmiştir. Ayrıca yılda bir kez giysi yapacak miktarda yün ve ara sıra da özel bir yağ verilmiştir. Verilen arpa beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Bu nedenle, öğütüldükten sonra veya ekmek haline getirildikten sonra tüketilebilir. Yapılan ekmekler; haşlanan veya kızartılan etler ile birlikte, güveç veya çorba şeklinde yapılan yemeklerin yanında getirilerek servis edilmektedir.<sup>384</sup>

<sup>382</sup> Landsberger, **a.g.m.**, ss. 424-425

<sup>383</sup> Miller, **a.g.m.**, s.1127.

<sup>384</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 415.



Agade döneminde GA.SUR'da (Nuzi) mahsul, yarı arpa ve yarı emmer-buğday ve ekmeklik buğday olarak ayrılırken, MÖ II. Binyılın ortalarında arpadan on altı kat daha fazla emmer buğdayı ve ekmeklik buğday bulunmaktadır.<sup>385</sup>

Ur'da koyun ve keçi kemikleri, hurma çekirdekleri, kurutulmuş elma halkaları ve pide olması muhtemel kalıntıları; karışık bir et, meyve ve ekmek beslenmesinin tercih edildiğini göstermektedir. III. Ur döneminde habercilere verilen tayınlar genellikle bira, ekmek, soğan, yağ ve ara sıra balığın da eklenmesinden oluşmaktadır. Kralın Mari'deki yemekleri arasında meyveli bal, yağlar, balık, etli ve sebzeli çeşitli tahıl yemekleri bulunmaktadır. Ur'da Eski Babil döneminde evlilik töreni için verilen yiyeceklerin gösterildiği listelerde damat, anne ve kız tarafına tereyağı ve keten tohumu yağı ile birlikte koyun, ekmek ve bira vermiştir.<sup>386</sup>

Arpa, Güney Mezopotamya'daki günlük yaşamın merkezindedir. Bazı şehirlerin takvimi arpa ekimine dayanmaktadır. Örneğin Girsu kentinde, iti-še-kin-ku<sub>5</sub> –ra<sub>2</sub> “Arpa Hasadı Ayı”, iti-ki-su<sub>7</sub>-šu-su –ga “Harman Zemini Temizleme Ayı”, iti-guru<sub>7</sub>-im-du<sub>8</sub>-a “Ambarın Tekrar Doldurulduğu Ay” ve iti-guru<sub>7</sub>-dub-ba-a “Ambarın Tahıl Dolu Olduğu Bir Ay”. Ayrıca arpaya odaklanan önemli dinî bayramların adını taşıyan dört ay da vardır: iti-ezem-še-gu<sub>7</sub>-dNanše “Nanşe'deki Arpa Tüketimi Festivali Ayı”, iti-ezem-še-gu<sub>7</sub>-dNin-gir<sub>2</sub>-su “Ningirsu'daki Arpa Tüketimi Festivalinin Ayı”, iti-ezem-munu<sub>4</sub>-gu<sub>7</sub>-dNanše “Nanşe Malt Tüketim Festivali Ayı”, iti-ezem-munu<sub>4</sub>-gu<sub>7</sub>-dNin-gir<sub>2</sub>-su “Ningirsu'nun Malt Tüketim Festivali Ayı.” Bu festivaller, bu kentlerin sosyal yaşamında hiç kuşkusuz önemlidir. Bazıları dört ya da beş gün sürmektedir. Girsu kent nüfusu için kenti çevreleyen alanlardaki belirleyici olaylar zamanı hesaplama ve yönetme için oldukça önemlidir.<sup>387</sup> Yakın zamana gelinceye kadar bizim kültürümüzde de buna benzer örnekler yaşanmıştır. Çocuklarının doğum günlerini veya düğün, ölüm veya önemli bir olayın tam tarihini kaydetmeyen insanlar bu olayları her yıl döngüsel olarak yaşanan olaylarla birlikte hafızalarına kaydetmişlerdir. Harman kaldırılırken, oğlaklar veya kuzular doğarken, kış ekmekleri yapılırken, koç katımında, bağ

<sup>385</sup> Ellison, **a.g.e.**, 1978a, s. 325.

<sup>386</sup> **a.g.e.**, 1978a, s. 332.

<sup>387</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 418.



bozulurken gibi. İnsanoğlu yaşadığı bölgeye veya geçim kaynağına göre zamanı kodlama, kaydetme, bölme ve hesaplama eğilimini sürekli sürdürdüğü anlaşılıyor.

Mezopotamya’da bulunan bazı meslekler marangozlar, taş oymacılar, bira yapımcılar, kuyumcular, parfümcüler, sepetçiler, fırıncılar ve pastacılarıdır.<sup>388</sup> Meslek isimlerinin Mezopotamya’da başladığı ispat edilebilir. En eski belgeler bulunduğu zaman mesleklere tekabül eden yazı işaretleri tespit edilmiştir. Yüksek teşkilatlı şehirler meslekî sınıflaşmanın yaşandığının şahididir. İkinci kültür devrinin sonundan itibaren icra edilen çiftçi =*engar*, bahçıvan =*nukarib*, çoban=*sipad*, *kabar*, *nagad*, *udul*, balıkçı=*sukadak*, aşçı=*nuhadim*, demirci=*simuğ*, marangoz=*nangar*, çilingir=*tibira*, berber =*kinda*, çamaşırcı=*aslak*, dokumacı=*ispar*, saraç ve kunduracı=*askap*, kamış örücü=*addap*, çanak çömlekçi=*pahar*, duvarcı=*gidim* gibi meslek sahipleri bulunmaktaydı. Bu meslek sahipleri kısmen kendi başlarına, kısmen de amirlerin emrinde çalışırlardı. Bu amirlerin (ugula) maiyyetlerinde bir çeşit çavuşu (*nubanda*) bulunurdu. Bütün bu kelimeler Babil kültürünün sonlarına kadar yaşamış olup bunlardan, meselâ “*naggar*, *naçar*” gibi kelimeler birçok yabancı dile geçmiştir. Sümerlerin meslek kolları arasına şunlar da eklemiştir: Gemici=*ma-lah* (ma=gemi, lah=yürütmek), ince un öğütücü=*rar-ar* (ar=öğütmek), kaba un öğütücü=*ka-zida* (*zida*—un), sığır besleyici =*gud-niga* (*gud*— sığır, *niga*=beslemek), itriyatçı=*Sim-mu* (sim=itriyat, mu=çıkaran), malt çıkarıcı=*127uluğ-mu* (*127uluğ*=malt, *lu-kas-dina*=meyhaneci (lu=adam, kas=bira din—can) yağ sıkıcı=*i-sur* (i=yağ, sur=sıkmak), kümes hayvanı yetiştiren=*ušan-du* (*ušan*=kuş, du=yapan) gibi meslek çeşitleri vardır. Sanatın daha yüksek bir mertebesine ait olan mücevherci=*za-dim* (*za*=kıymetli taş) *dim*=işlemek, altın ve gümüş işleyici=*ku-dim* (ku=gümüş) gibi iki sınıfa ayrılan kuyumcu, heykeltıraş=*alan-gu* (*alan*=heykel, u=yontmak), taş kesici ve “hakkak=*burgul* (*bur*—*yarı* kıymetli taş, gal=kesmek), kâtip= *dup-sar* (*dup* = tablet sar=yazmak), arşivci =*ga-dubba* (ga=kap, dubba=tablet), tabib=*a-zu* (az=su ve içki, zu=bilen), hâkim=*di-kut* (di=hükümi *kut*=kesen) , toprak ölçüsü=*şe-gid* (*şe*=*ip* gid=çeken), fal bakıcı=*maş-şu-gidgid* (*maş*=oğlak, *Su-gidgid*=tetkik) ve sihirbaz =*ka-pirig* (*ka*=ağız, *pirig*=kuvvetli) gibi

<sup>388</sup> McCall, a.g.e., s. 47.

meslek çeşitleri bulunmaktadır.<sup>389</sup> Tarım toplumu olan Sümerliler arasında tarım, öğütme, bira işleriyle uğraşan farklı meslek kolları bulunmaktadır.

Arpa istihkakları çalışanlara verilecek tek gıda değildir. Karışık şekilde hazırlanan istihkaklar zaman zaman verilmiştir. Örneğin, Erken Hanedanlar III. Döneminde Lagaş'ta, farklı mesleklerden erkeklere ekmek, bira ekmeği, bira ve balık verilmiştir. Başka bir metinde erkekler ve kadınlar hurma, tereyağı, elma ve peynir aldıkları kaydedilmiştir. III. Ur döneminde, Lagaş ve Umma'daki metinler, bir kasaba ile diğeri arasında seyahat eden habercilere "Haberci Metinleri" olarak adlandırılan metinlerde verilen gıda maddeleri kaydedilmiştir. Verilen yiyecekler bira, ekmek, soğan, yağ ve bir tuz gibi kullanılan "naga"dır. Balık ara sıra bu yiyecekler arasına girmiştir. Lagaba'daki Eski Babil döneminde, arpa ve hurma istihkak olarak verilmiştir. Ur'da bir tapınak (E-babbar) inşa eden işçilere günlük bir hurma, peynir, keten tohumu kepeği "gaba. Şe.gi.ş.i" ve muhtemelen et dağıtımı yapılmıştır. Nippur'da, Kassite dönemindeki bir metindeki başlıklar, aylık istihkakların hurma ve arpa üzerinden verildiğini, ancak arpa ve hurma miktarları belirsizdir.<sup>390</sup>

### 2.1.1. Haberci Metinleri

Bu metinler bize Sümer beslenmesi hakkında doğru bilgiler verir. Öncelikle Lagaş ve Umma'dan gelen ve görevlerinde belirli özel bir yerleri olan askeri personel veya kuryeler gibi insanlara verilen erzakları listelemişlerdir. Genellikle bira, ekmek ve yağ verilmektedir. Ekmek unla değiştirilebilirken, susam yağı yerine koyun yağı gibi bir başka yağ verilebilmektedir. Verilen biranın kalitesi bazen iyi olurdu. Tipik bir günlük istihkakta 5 sila (4 litre) bira ve kabaca aynı miktarda ekmek bulunmaktadır. Yağ, 2 desiliteden biraz daha az tutan flagon<sup>391</sup> ile ölçülürdü. İstihkak kişilerin önemine bağlı olarak değişmektedir.<sup>392</sup>

### 2.1.2. Hastalık Sağaltmada Ekmek

<sup>389</sup> Landsberger, **a.g.m.**, s. 426.

<sup>390</sup> Ellison, **a.g.m.**, s. 42.

<sup>391</sup> Flagon: Büyük kulplu sürahi.

<sup>392</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 138.

Sümerler ekmekle sadece karınlarını doyurmamış ayrıca ekmeği hastalıklarının şifası için de kullanmışlardır.

### 2.1.2.1. Reçete Örneği

Eski Mezopotamya’da balgam çıkaran öksürüğe karşı kullanılan birçok reçete bulunmaktadır. Bunlardan ekmeğin de kullanıldığı bir reçete şöyledir:

*"Tohum kurutulup kaynatılacak ve soğuk olarak içirilecek veya asallu tuzundan ağza alınacak arkasından su ile yutulacak, güneş otu, ince bira, bal ve yağ ile ovulacak, hastaya tadına baktırmadan diline konacak, bira ile soğuk olarak içirilecek, bundan sonra bir tüyle hasta kusturulacak. Sonra hasta, bal ve kaymakla ekmek yiyip şarap içebilir."*<sup>393</sup>

Sümerlere ait belgelerin incelenmesinden, onların göz hastalıklarına karşı çeşitli tedavi yöntemleri kullandıkları bilgisine ulaşılmaktadır. Bunlardan biri, bazı otların kaynatılarak yağ içerisinde bir merhem yaptıkları ve bir diğeri de bakır madeniyle arpa suyunu karıştırarak bu karışımla hasta gözü yıkayıp tedavi ettikleri öğrenilmektedir.<sup>394</sup>

### 2.1.2.2. Lugalbanda’nın Hastalığı ve İyileşmesi

Hasta insanın iyi olması için nelerin yedirildiği bölümde tereyağı sürülmüş ekmeğe de rastlanmaktadır.

“Dağlardaki bu soğuk yerde (dişler) gıcırdayordu,  
Bu yüzden onu sıcak bir yere getirdiler[. . . ]  
Ona lazım malzemeleri[. . . ]  
Ona kuş yuvası gibi bir çardak yaptılar.  
Hurmalar, incir ve çeşitli peynirler [. . . ],  
Hasta insanlar gibi tatlı etler yemeli,  
Palmiye sepetleri koydular ve ona bir ev yaptılar.  
İnek ağlından her türlü yağ, koyun derisinden taze peynir,  
Yağda soğuk yumurta, soğuk sert haşlanmış yumurta,  
Kutsal ve kıymetli yerde bütün bunlarla masa döşenmiş gibi görünüyor.

<sup>393</sup> Çığ, a.g.e., 2015, s. 196.


























<sup>394</sup> Ebru Mandacı Uncu, “Eski Mezopotamya’da Tıp”, *History Studies*, c. 5, S. 5, Eylül, 2013, s. 110.

Hurma şurubu ile karıştırılmış güçlü bira,  
Tereyağlı ekmek somunları. . . . .  
Masanın üzerine onun için ayarladılar.”<sup>395</sup>

### 2.1.3. Ticarete Arpa ve Ekmek Kullanılması

Sümerliler yazıyı icat edip geliştirirlerken her türlü alışveriş, anlaşma, kira, borç gibi hukukî ve iktisadî birçok işlemlerini kilin üzerine yazmışlardır. Bir ev alım satımına şahit olan insanlara hediye olarak ekmek ve bira ikramında bulunulmuş, ev için ödenmiş miktar yazıldıktan sonra olaya şahit olanlarla beraber tüm işlem kilin üzerine yazılarak ileride bir çeşit tapu vazifesi görmesi amacıyla evin duvarına sokulmuştur. Örnek bir ev satış mukavelesi: “Üçte iki sarlık evi Amakuara'nın karısı Asa'dan tanrı Ningirsu mabedinin yöneticisi Enentarzi satın aldı. Satış parası 15 gur arpadır. Hediye olarak 1 elbise, 1 kadın başbağı, bir sila domuz yağı, 1 küp bira, 30 ekmek ve ayrıca 5 sila özel bir ekmek, evi satan kadın Asa (satış ücretine ek olarak) aldı.” Olayın geçtiği MÖ 2600'lü yıllarda malların değeri arpa ve bakır üzerinden tespit edilmektedir.<sup>396</sup> Ekmek hediye olarak anılıp kaydedilme ihtiyacı duyulmuşsa günümüzden daha değerli olduğu sonucuna ulaşılabilir.

### 2.1.4. Yazıda Ekmeğin Macerası

					SAG baş
					NINDA ekmek
					GU7 yemek
					AB2 boğa
					APIN sabun
MÖ 3100	MÖ 3000	MÖ 2500	Mö. 2100	M Ö700	Sümerce okunmuşu ve anlamı

**Tablo 2.1.** Kemalettin Köroğlu, birkaç kelimenin yazılışını dönemlere ayırarak göstermiştir.<sup>397</sup>

<sup>395</sup> Herman Vanstiphout, *Epics of Sumerian Kings The Matter of Aratta*, Society of Biblical Literature, Atlanta, 2003, s. 109.

<sup>396</sup> Çiğ, *a.g.e.*, 2012, ss. 97-98.

<sup>397</sup> Köroğlu, *a.g.e.*, s. 53.

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1									Yıldız
2									Toprak
3									İnsan silueti
4									kadın (Venüs üçgeni)
5									Dağ
6									kadın+dağ=köle
7									insan başı
8									ağız
9									ekmek (parçası)
10									ağız+ekmek=ye- mek
11									su (akıntısı)
12									ağız+su=içmek
13									ayak
14									kuş
15									balık
16									sığır(başı)
17									inek(başı)
18									başak

**Tablo 2.2.** Çivi yazısının paleografik evrim tablosu. 9 ve 10. satırda ekmeğin yazıdaki macerası izlenebilir.<sup>398</sup>

<sup>398</sup> Jean Bottéro, **Mezopotamya Yazı Akıl ve Tanrılar**, Çev.: Mehmet Emin Özcan, Ayten Er, 2. Baskı, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2012, s. 92.

Çivi yazısı işaretlerinde gösterilen şey, her zaman “nesne” olup, bu nesnelere insanın düşünce sisteminin ürünüdür. Nesnelere temele alınarak, eylemleri veya soyut isimleri de insan zihninde çağrıştırmak gerekiyordu. Bunun için ağız işaretinin içinde ekmek varsa bu “yemek yeme”yi, su varsa bu da “içme”yi sezdirmeye yarıyordu.<sup>399</sup>

Gılgameş Destanı'nda vahşi bozkırlarda yabani bir hayat sürüp yalnızca hayvanlarla iletişimi olan ve onlar gibi yaşayan Enkidu'nun, sözcüğün tam bir şehirli oluşu yani ekmek yiyen, bira içen, vücuduna özen gösteren ve giysiler giyen bir insana dönüşümü anlatılır.<sup>400</sup> Dönemin insanı için ekmek yemek bir gelişmiş olma, kültürlü olma göstergesidir. Batı dillerinden Türkçeye geçen “culture”, Türkçedeki yazılışıyla “kültür” sözcüğü, Batı'da “tarım”la ilgili olması münasebetiyle bu kelimeye Türkçe karşılık olarak da yine tarımla ilgili bir sözcüğün yani “ekin” sözcüğünün seçilmesi asla tesadüf değildir.

Hititler, çiviyazısını alırken idogram adı verilen kelime işaretlerini yani bugünkü anlamda harfleri olduğu gibi almışlardır. Örneğin “tanrı” anlamına gelen işaret Hititçede de aynı anlama gelmekle birlikte onlar kendi dillerinde seslendirmektedirler. Bu durum, günümüzde rakamların aynı yazılıp da her dilde farklı okundukları gibi düşünülebilir. Babilliler, yazı yazarken kelimeleri birleşik yazdıkları halde, Hititler her kelimeyi ayrı ayrı yazmışlardır. Bu tutum dilin çözülmesinde oldukça faydalı olmuştur. İlk önce Hitit dilinin İndo-Germen dil ailesinden olduğu tespit edildikten sonra 1915 yılında Çek bilim adamı B. Hrozný, öncelikle bilinen işaretlerin yardımıyla ve İndo-Germen dil ailesine ait kelimelerin kıyaslanmasıyla Hitit dilini çözmeyi başarmıştır. İlk çözülen cümle konumuzla da yakından ilgili olup aynen şöyledir: “*Nu Ninda-an ezza- teni watar-ma ekkuteni.*” Yani, “*Ekmeği yiyorsunuz, suyu içiyorsunuz.*”<sup>401</sup> Sümer dilinde de aynı şekilde yazılıp okunan “ekmek” kelimesi, karanlıkta kalmış bir dil olan Hititçenin çözülmeye başlamasında anahtar vazifesi görmüştür.

<sup>399</sup> Bottéro, a.g.e., 2012, s. 100.

<sup>400</sup> a.g.e., 2012, s. 216.

<sup>401</sup> Muazzez İlmiye Çığ, *Ortadoğu Uygarlık Mirası*, Cilt I., Kaynak Yayınları, 9. Baskı, İstanbul, 2016, s. 120.

A	 kuş	B	 saz	C	 baş - tepe başkan	D	 but baldır
E	 penis verimli olmak	F	 pubis kadın	G	 palmiye hurma ağacı	H	 dağ yabancı ülke
I	 göz bakmak	J	 pınar kuyu suyu sarnıç	K	 su - sel dalga	L	 balık
M	 el - bir avuç sap	N	 saban	P	 domuz yaban domuzu	Q	 domuz
R	 eşek at	S	 öküz sığır	T	 köpek	U	 koyun
V	 keçi	W	 hayvan çiftliği	X	 erkek	Y	 ateş meşale ışık

Tablo 2.3. Mezopotamya’da şekli çizilmiş önemli varlıklar.

Ekmeğin ana maddesi olan tahılların elbette ki öncelikli olarak üretilmeleri gerekmektedir. Tahıl ekimi için Mezopotamya’nın geniş tarım arazilerini “saban” adı verilen basit tarım aletiyle “N” harfinin belirttiği kutucuktaki şekille tasvir edilmeye başlandı. Daha sonra kelimede anlam genişlemesi olarak “sürmek”, “ekmek”, “toprağı işlemek” anlamları ve daha sonra “sabanı kullanan kişi”, “toprağı işleyen kişi” ya da “çiftçi” için kullanılır oldu.<sup>402</sup>

<sup>402</sup> Georges Ifrah, *Çakıl Taşlarından Babil Kulesine Rakamların Evrensel Tarihi II*, Çeviri: Kurtuluş Dinçer, 7. Basım, Tübitak, Ankara, 1999, ss. 4-5.



	ARKAİK İMLER		ÇİVİ YAZISI İMLERİ	
	Uruk dönemi (M.Ö. 3100'e doğru)	Cemdet-Nasr çağı (M.Ö. 2850'ye doğru)	Sargon öncesi çağ (M.Ö. 2600'e doğru)	III.Ur Hanedanı dönemi (M.Ö. 2000'e doğru)
TANRI YILDIZ				
GÖZ				
EL				
ARPA				
BACAK				
ATEŞ MEŞALE				
KUŞ				
BAŞ TEPE BAŞKAN				

Tablo 2.4. Ekmeğin ve biranın temel maddesi olan arpanın üstten 4. sırada zaman içinde yazım safhaları görülebilir.<sup>403</sup>

A  ağz ekmek YEMEK YUTMAK	B  ağz su IÇMEK	C  ağz el DUA ETMEK	D  göz su GÖZYAŞI AĞLAMAK
E  kadın dağ HİZMETÇİ KÖLE	F  erkek dağ KÖLE (ERKEK)	G  gökkubbe çöken karanlığı dile getiren taramalar GECE-KARA	H  yumurta kümes kuşu DOĞURMAK

Tablo 2.5. Birleştirme yoluyla elde edilen kelime ve kelime grupları.

<sup>403</sup> Ifrah, a.g.e., s. 26.

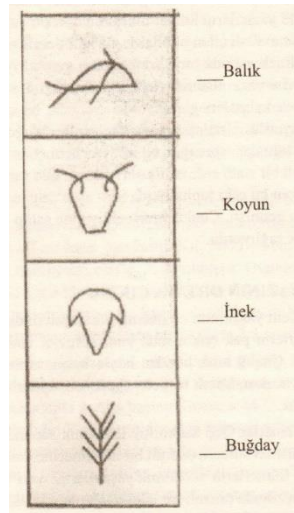


Sümerlerde; *ağız + ekmek* öbeği “yemek, yutmak” kavramını, *ağız + el* kümesi (Sümer dinî ritüellerine göre düşünülerek) “dua” kavramını, *göz + su* birleşimi “gözyaşı” kavramını oluşturmuyordu.<sup>404</sup>

Jetonların Biçimi	Sümer imleri	RESİM-YAZI İMLERİNİN ANLAMI (yerleşik anlam)
		testi, çömlek, vazo
		yağlı madde, sıvıyağ, yağ
		koyun
		ekmek, yiyecek
		deri
		giysi

**Tablo 2.6.** Bazı jeton şekillerinin karşılıkları ve anlamları.

D. Schmandt-Besserat, bazı jetonların biçimini Sümer yazısındaki şekillere benzeterek onlarla ilişkili olabileceğini düşünmüştür. Bunlardan birisi de alttan 3. sıradaki ekmektir.<sup>405</sup>



**Resim 2.1.** Eanna Tapınağında bulunan ilk şekiller.

<sup>404</sup> Ifrah, **a.g.e.**, ss. 6-7.

<sup>405</sup> **a.g.e.**, s. 53.

Sümerlerin ekonomik yapılarının gelişmesine katkı sağlamış olan tapınaklar, yazının bulunup geliştirilmesine de etki etmiştir. Uruk'ta bulunan Eanna Tapınağı'nın IV. tabakasında bulunmuş kil tablet üzerinde ekmeğin ana maddesi olan buğdayın da ilk resim yazılı işaretler arasında bulunduğu görülmektedir.<sup>406</sup>

Tapınakların depolarına konulan hayvan, tahıl, meyve ve kap kakak gibi nesnelerin sayısını akılda tutmanın ve takibini yapmanın imkânı bulunmadığından rahipler bunların sayılarını kil tabletler üzerine kaydetmişlerdir.<sup>407</sup>

Sümerlilerden günümüze ulaşmış olan metinlerin birçoğu satış anlaşmaları, evraklar ve hesap listeleri ile ilgilidir. Sümer şehirlerinde uygulanan yönetim sisteminin bir gereği olarak tapınaklardaki sığır sayısı, hasat verimliliği ve yemek dağıtımı hakkında listeler hazırlanmıştır.<sup>408</sup> Yemek listelerinde ekmek sayısı da belirtilmiştir.

### 2.1.5. Sümer Edebiyatında Ekmeğin Yeri

Toplumsal hayattaki anahtar semboller çeşitli özellikler gösterirler. Kullanıcıları için kültürel olarak önemlidirler ve bu anahtar semboller insanlar üzerinde olumlu ya da olumsuz duygular uyandırır. Özellikle konuşmalarda, edebî eserlerde ve çeşitli sosyal alanlardaki semboller farklı bağlamlarda ortaya çıkarlar. Kültürün içinde yaşanan benzer olaylarda daha büyük oranda ele alınıp işlenirler.<sup>409</sup> Bu sebeple Mezopotamya'da yazılmış birçok tabletin içeriğinde tahıl, buğday, arpa, ekmek ve bira gibi anahtar sembolere sıkça rastlanmaktadır.

Eski Mezopotamya kent yaşamı, hayatın uygar bölümünü oluşturmaktadır. Şehir kültür merkezi idi ve kent dışı yaşamda ise bunun tersi bir durum söz konusudur. Mezopotamya, şehrini hem sıradan hem de olağanüstü varlıklarla, onsun var olamayacak bir dünyanın merkezi haline getirmiştir. Mezopotamyalıların kendi kültürleriyle ilgili kavramları odak noktası konumuna gelerek edebiyatlarında sürekli bu tema işlenmiştir. Şehir ve onun tanrısı uyum içinde iken, şehrin sakinleri zenginleşerek kültürce gelişmiştir. Zenginliğin ve kültürün belirtisi olan tarım

<sup>406</sup> Nazmiye Mutluay, **Eski Çağda Yakın Doğu Toplumlarında Kültürel Yaşam Dilleri Yazıları ve Edebiyatları**, Alter Yayıncılık, Ankara, 2015, s. 16.

<sup>407</sup> **a.g.e.**, s. 20.

<sup>408</sup> **a.g.e.**, s. 21.

<sup>409</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 416.

faaliyetleri ve bu faaliyetin ürünü olan tahıl, ekmek ve bira edebiyat içindeki yerini almıştır.

### 2.1.5.1. İnsanın Yaratılışı ve Ekmek

İnsanın yaratılışı ve ekmek ilişkisi Sümer toplumlarına da konu olmuş eski bir ilişkidir. Yaratılanın hayatta kalabilmesi için en temel gereksinimi olan gıda, şüphesiz ki insan için de oldukça hayatidir.

İnsanın yaratılışı hakkında bilinen en eski görüşler İbraniler ve Babillilere aittir. Bu görüşler İbranilerin Tekvin kitabının ve Babillilerin “Yaratılış Destanı”nın bir parçasını oluşturur. Kitab-ı Mukaddes’teki öykülere göre insan, bütün hayvanları yönetmesi amacıyla kilden yapılarak şekillendirilmiştir. Babil mitinde ise insanın, en baş belası tanrılardan birinin öldürülerek onun kanından yapıldığı anlatılır. İbrani ve Babil yorumuna göre insanın yaratılış amacı temelde tanrılara hizmet etmek ve onların ekmeklerini temin etmek için onların yerine çalışmaktır. İbrani ve Babil yorumundan bin yıl önce yazıldığı düşünülen Sümer şiirine göre de Babil yorumunda olduğu gibi kilden şekillendirilmiş insanın yaratılış amacı, tanrıların geçimleri için çaba harcayarak onları çalışma zorunluluğundan kurtarmaktır. Şiirin giriş bölümünde tanrıların ekmeklerini sağlamakta zorluk çeken dişi ilahlar varlık bulduktan sonra onların çektiği zorlukları anlatılır. Tanrılar bu durumdan şikâyetçidirler. Su-tanrısı ve Sümerlerin bilgelik tanrısı olan Enki, onlara yardım edebilecek durumda olmasına rağmen derin uykuda olduğundan onları işitmez. Enki’nin annesi, tanrıların şikâyetlerini ileterek ona şöyle der:

*“Ey oğul, kalk yatağından, ...dan bilgeliğini göster,  
Tanrılara hizmetkârlar biçimle, onların ... onlar üretsin.”*

Enki, konu üzerinde düşünür ve annesi ilksel deniz olan Namnu’ya şöyle der:

*“Ey ana, sözünü ettiğin yaratık, var edildi,  
Onun üstüne tanrıların ... yerleştir;  
Deniz dibinin yüzeyindeki kilden yüreğini yoğur,  
İyi ve soylu şekilleyiciler kili berkitecekler,  
Sen, sen onun uzuvlarını ortaya çıkar;  
Ninmah (toprak-ana tanrıça) senin üstünde çalışacak,*

... (doğum tanrıçaları) sen biçimlerken yanında olacaklar;  
 Ey ana, (yeni doğanın) yazgısını belirle,  
 Ninmah onun üstüne tanruların ... yerleştirecek,  
 ... insan olarak ...”

Enki onların işlerine hoşgörüyle baktı. Yürekleri sevinçle coştı.  
 Anası Namnu ve Nimnah için bir ziyafet düzenledi.  
 Namtar'ı soylu sigensigdu'ların önderi yaptı,  
 Ekmek olarak gi-sag yediler.

...  
 Enki ve Ninmah bol bira içtiler, yürekleri coştı.  
 Ninmah Enki'ye şöyle dedi:  
 "Bir insanın biçimi üstüne, iyi ya da kötü,  
 İyi ya da kötü bir yazgı belirleyeceğim,  
 Canımın istediği gibi."<sup>410</sup>

İnsan yaratacakları için Enki, bu işin onuruna bir ziyafet düzenler. Ziyafette çok içen Enki ve Ninmah çakırkeyif olurlar. Deniz dibinden kil getiren Ninmah, bu kilden altı tip insan şekillendirir. Enki de onların kaderlerini belirler ve onlara yiyecek ekmek verir. Bu hikâyeye göre insana ekmek vermiş olan tanrının Enki olduğu anlaşılmaktadır. Tablet zarar gördüğü için ilk dört tip okunamaz. Okunabilen “kısır ve hadım” iki tiple ilgili şunlar yazılmıştır:

“... (Ninmah) doğurganlığı olmayan bir kadın yaptı.  
 Doğurganlığı olmayan bu kadını gören Enki,  
 Onun yazgısını belirledi, “kadın evi”nde kalmasını yazgıladı.  
 ... (Ninmah) erkeklik organından yoksun, kadınlık organından yoksun bir varlık yaptı.  
 Erkeklik organından yoksun, kadınlık, organından yoksun bu varlığı gören Enki,  
 Onun yazgısını kralın önünde durmak olarak belirledi.”

Enki'nin başarısını kutlamak için şenliğin düzenlendiğini anlatan bölüm:

Enki onların yaptıklarından memnun oldu

<sup>410</sup> Samuel Noah Kramer, **Sümerlerin Kurnaz Tanrısı Enki**, Çev.: Hamide Koyukan, 1. Baskı, İstanbul, 2000, ss. 72-74.

*Onlar da sevindiler:*

*Bunun üzerine bir şenlik düzenlendi*

*Annesi Nammu ve Ninmah şerefine!*

*İlk (?) ana kalıbın sorumlusu(?)*

*Nammu'ya yemesi için ekmek yerine gusag<sup>411</sup> verdi.”<sup>412</sup>*

Ninmah'ın altı insan tipi yaratması üzerine Enki de bir şey yaratmaya çalışır. Fakat denemesi olumsuz sonuçlanır. Enki'nin yarattığı yaratık zekâ ve vücutça geridir. Endişelenen Enki Ninmah'tan yardım ister ve şöyle der:

*“Enki Ninmah'a şöyle dedi:*

*'Her biçimlediğinin yazgısını belirledim, ekmek verdim.*

*Şimdi de sen benim biçimlediğim yazgısını belirle.*

*Ekmek ver ona.'*

*Ninmah umul'u<sup>413</sup> gördüğü zaman ona döndü.*

*Yaklaştı umul'a, ona sordu -ama o konuşamıyordu.*

*Ona yemesi için ekmek getirdi.*

*Uzanamıyordu, ... yapamıyordu.*

*Ayağa kaldırdı, oturamıyordu, uzanamıyordu,*

*Ev inşa edemiyordu, ekmek yiyemiyordu.*

*Ninmah Enki'ye karşılık verdi:*

*'Yaptığın ne canlıdır ne ölü.*

*Hiçbir şeyi kaldıramıyor.'”*

Aynı hikâyenin devam eden bölümünde Enki'nin yarattığı “umul” denilen canlıyla Ninmah arasındaki olayda ekmek ile ilgili olarak, ‘yaşayabilmek için ekmeği tutup yemek gereklidir’ vurgusu hem ekmeğin yaşamsal önemini hem de bölge insanının düşünüş şeklinin ne olduğunu açıklar.

*“Enki Ninmah'ı yanıtladı:*

*'Bükülmez elli adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.*

*Kör adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.*

<sup>411</sup> Gusag: Tarım işlerinde kullanılacak yedek öküz. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 268.)

<sup>412</sup> Jean Bottéro, Samuel Noah Kramer, **Mezopotamya Mitolojisi**, Çeviren: Alp Temürtekin, 3. Baskı, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019, s. 216.

<sup>413</sup> U<sub>4</sub>-mu-ul: Hastalıklı, zayıf. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 728.)

*Sakat ayaklı adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.  
Ersuyu damlayıp duran adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.  
Doğurganlığı olmayan kadının yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.  
Penisi ya da vulvası olmayanın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim.  
Kardeşimi şimdi de sen umul'un yazgısını belirle, ona ekmek ver.'"<sup>414</sup>*

Hikâyenin sonunda Ninmah; Enki'yi hasta ve cansız yaratıklar yarattığı için lanetler ve Enki de bunu hak ettiğini düşünür.<sup>415</sup> Çokça tekrarlanan ve yaratılmış her insan tipi için “ona ekmek verdim.” şeklinde yapılan tekrarlarla insanın hayatta kalması için en temel yiyeceğin ekmek olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca Anadolu’da günümüzde hâlâ kullanılmaya devam edilen yenecek her şeye veya sofraya davet için bile “ekmeğe oturmak”, “ekmeğe buyur etmek” deyimleri gibi ad aktarması yapılarak da kullanılmış olabilir.

#### **2.1.5.2. Ea'nın Tanrılara Çıkışmasında Ekmek ve Biranın Rolü**

Tanrılar insanları köle gibi kullanmakta olup sürekli onlardan yiyecek ve içecek sunmalarını beklemektedir. Buna rağmen sürekli hoşnutsuz olan tanrılara karşı insanları Ea şöyle savunur:

*"İnsanoğlunu niye yok etmek istiyorsunuz ki? İnsanlar biz tanrılara muntazaman kurban sunup, itriyat olarak sedir ağacı yakmıyorlar mı? Eğer insanları mahvederseniz, onlar tanrılarıyla ilgilenemezler; artık hiç kimse size ekmek ve içki veremez olur. Bu durumda, Kummiya kentinin kahraman kralı Fırtına Tanrısı sapanın sapına yapışıp çift sürmek zorunda kalacak, İstar ve Hapat değirmen taşını döndüreceklerdir. Ea Kumarbi' ye şöyle der: 'Ey Kumarbi, sen niçin insanların kötülüğünü istersin ki? Tahıl yığınlarını bizim için hazır bulunduran onlar değil mi? Onlar, sen Kumarbi 'ye muntazaman kurban sunmuyorlar mı ?"<sup>416</sup> “Haydi, geri dönelim! Bu gökteki KAL kralı. Biz yaptık! Ve o asi olduğundan, ülkelerde isyan çıkardı. Artık kimse tanrılara ekmek ya da içki sunmuyor!”<sup>417</sup>*

<sup>414</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, ss. 78-79.

<sup>415</sup> Samuel Noah Kramer, **Sümer Mitolojisi**, Çeviren: Hamide Koyukan, 1. Baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 1999, ss. 131-137.

<sup>416</sup> Ahmet Ünal, **Hittitler Devrinde Anadolu**, c. II., Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2003, s. 79.

<sup>417</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, ss. 309-310.

Tanrıların insanları yaratma amaçları, kendilerine ekmek ve bira getirerek ihtiyaçlarını gördürmek olduğu; edebi metinlerde rastlanılan bir olgudur. İnsanları hem kendilerine hizmet ettiren hem de onlardan rahatsızlık duydukları için onları yok etmeye çalışan tanrılara karşı Ea'nın sitem ettiği bölümdür.

### 2.1.5.3. İnsanın Kullanılışı ve Ekmek İlişkisi

*“Bilgelığın Efendisi, Tanrıların ortasında konuştu...*

*Konuşmaya başladı: ‘İnsanları yok etmek niye?’*

*Tanrıların sunularını onlar vermiyor mu sizler için sedir ağacı yakmıyorlar mı?*

*Eğer insanlar onun için yok edilselerdi tanrılar çalışmaktan başlarını kaldıramazlardı,*

*Ve kimse size ekmek ve içki vermez de artık.*

*Böyle giderse fırtına tanrısı,*

*Kummiya'nın kudretli kralı, sabanı kendi sürececek*

*Ve böyle giderse*

*İstar ve Hebat değirmeni kendileri çevirecekler!’”<sup>418</sup>*

Yukarıda bahsedilen durumun devamı niteliğindedir.

### 2.1.5.4. Gılgameş Destanında Ekmek

Destanda Utnapiştim, aradığı ölümsüzlüğü istemek üzere tanrıları toplantıya çağırabilmek amacıyla altı-yedi gün boyunca uyumadan durabilmesi gerektiğini söyleyerek, Gılgameş'i sınamak ister. Gılgameş, sınavı kabul eder. Fakat ne kadar direnirse dirensin uykuya yenik düşer. Utnapiştim, Gılgameş'in uyanınca uyuduğunu kabul etmeyeceğini bildiği için karısına bir ekmek pişirmesini, her gün Gılgameş'in uyuduğu yere gidip başucuna dizmesini söyler. Gılgameş uyandığı zaman sadece son gün konulan somunun sıcakken, ilk gün konulan somunun taş gibi sertleştiğini görür ve yedinci günde uyanabilir.<sup>419</sup>

*“Enkidu, kadının sözlerini dikkatle dinledi. Doğrusu, verdiği öğüt iyiydi. Sonra, kadın, kendi giysisini yırtarak ikiye ayırdı. Yarısıyla Enkidu'yu giydirdi; geri*

<sup>418</sup> Kramer, a.g.e., 2000, ss. 318-319.

<sup>419</sup> Samuel Henry Hooke, **Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya Mısır Filistin Hitit Musevi Hıristiyan Mitosları**, Çeviren: Alaeddin Şenel, İmge Kitabevi, Ankara, 1993, s. 57.

kalan yarısını da kendisine kullandı. Enkidu'yu, çocuk gibi elinden tutarak çobanların çadırına götürdü. Orada bütün çobanlar, onu görmek için çevresini sardılar. Önüne de ekmek koydular. Ne var ki, Enkidu, yalnızca yabanıl hayvanların sütünü emebiliyordu. Ne yapacağını ya da ekmeği nasıl yiyeceğini, sert şarabı da nasıl içeceğini şaşırıldığından kekeleyip durdu ve ağzı bir karış açık kaldı. Sonra kadın, “Enkidu, ekmeği ye!” dedi. “Ekmek, hayatın maddesidir. Şarabı iç! Şarap, ülkenin geleneğindedir.” Böylece, doyana kadar yedi, sert şaraptan da yedi kâse içti. Bu, ona neşe verdi. Yüreği sevinçle çarpmaya koyuldu. Yüzü de ışıldamağa başladı. Bedenini kaplayan kıvr kıvr tüyleri iyice ovaladı ve güzel kokulu yağlar süründü. İnsanlaşır Enkidu.”<sup>420</sup> Gilgameş’in daha sonra yakın arkadaşı olacak olan yabani adam Enkidu’nun evcilleştirilmesinde kullanılan öğelerden biri de ekmektir.

“Gilgameş ağzını açarak görkemli İstar'a cevap verdi:

“Seninle evlenirsem, karşılık olarak, sana ne gibi armağanlar sunabilirim? Bedenin için nasıl yağlar, ne biçim giysiler istersin? Sana ekmek ve bir tanrıya layık her türlü yemişi sunmaktan kıvanç duyarım. Bir eceye layık içki olan şarabı da sana sunmak isterim. Tahıl ambarını doldurmak amacıyla sana tahıl verebilirim. Ancak, seni eş edinmeğe gelince; işte, bu olmaz. Sonra başıma neler gelmez ki? Sen, sevgililerin için, soğukta için için yanan bir mangal, ne boraya ne de fırtınaya karşı koruyan sığınak, birlikleri perişan eden bir hisar, kendini taşıyanı kapkara eden zift, yine kendini taşıyanı bereleyen bir kırba, korkuluktan düşen bir taş, düşmanın kullandığı bir şahmerdan, giyenin ayağına vuran bir çarıktın. Sevgililerinden hangi birini sonsuza dek sevdin? Hangi çobanın, seni her zaman tatmin etti?...”<sup>421</sup> Gilgameş’in İstar’ın evlenme teklifini reddettiği bölümde ona verebileceği şeyler arasında ekmeği de saymaktadır.

Utnapiştim şöyle dedi: “Sana gelince Gilgameş, aradığın hayatı bulabilmen amacıyla, senin için, tanrıları kim toplantıya çağıracak? Bunu diliyorsan, dileğini sına: Altı gün yedi gece boyunca uykuya direnmen gerek.” Ne var ki, olduğu yerde

<sup>420</sup> Sevin Kutlu, Teoman Durallı, **Gilgameş Destanı**, 1. Baskı, Hürriyet Yayınları, İstanbul, 1973, ss. 72-73.

<sup>421</sup> a.g.e., ss. 90-91.



otururken, yapağıdan taranmış yumuşacık yünü andıran uyku Gilgameş'in üzerine çöktü. Utnapiştim, karısına şöyle dedi: “Şuna bak! Ölümsüzlüğe kavuşmak uğruna çırpınan güçlü adama bir göz at. Uykunun dumanı, şimdiden üzerine çöktü.” Karısı şöyle cevap verdi: “Uyandırmak için ona bir dokunuver; geldiği kapıdan geçip sağlıcakla ülkesine gitsin.” Utnapiştim de şöyle dedi: “İnsanların tümü de aldatıcıdır. Bu adam, seni bile aldatmağa kalkacaktır. Bundan ötürü ekmek pişir. Her gün başucuna bir somun koy. Uyuduğu günlerin sayısını belirtmek için de duvara çentik at.” Böylece, Utnapiştim'in karısı her gün bir somun pişirdi. Pişirdiği somunu da Gilgameş'in başucuna koydu. Uyuduğu günleri de duvara işaretledi. Sonra, ilk somunun taş gibi sertleştiği, ikincinin köseleye döndüğü, üçüncünün sırlıslam olduğu, dördüncünün kabuğunun küflendiği, beşincinin bayatladığı, altıncının henüz taze olduğu ve yedincinin ateş üzerinde bulunduğu gün geldi. O zaman Utnapiştim, Gilgameş'i dürterek uyandırdı. Uyanan Gilgameş, Uzaktaki diye bilinen Utnapiştim'e, “Ayağa kalkmam için bana dokunduğun anda dalar gibi olmuştum.” dedi. Utnapiştim ona şöyle dedi: “Şu somunları say da kaç gün uyuyakaldığını öğren. Gördüğün gibi, sana pişirilmiş ilk somun taş gibi sertleşti, ikincisi köseleye döndü, üçüncüsü sırlıslam oldu, dördüncüsü küflendi, beşincisi bayatladı, altıncısı henüz taze, yedincisi de, seni uyandırdığımda hala ateşin üzerinde pişmekteydi.” Gilgameş şöyle cevap verdi: “Ne yapacağım şimdi, Ey Utnapiştim? Nereye gideceğim? Şimdiden gecenin hırsız elimi ayağımı bağlıyor; ölüm ise odama çöreklenmiş. Ayağımı nereye bassam orada ölümü buluyorum.”<sup>422</sup> Ölümsüzlüğü arayan Gilgameş ile Utnapiştim arasındaki bölümde Gilgameş'in uyumaması gerekmektedir. Fakat o, uykuya yenik düşerek uyumuştur. Hem Gilgameş'in uyuduğu süreyi tespit etmek hem de Gilgameş'in uyuduğunu reddetmesinin önüne geçmek amacıyla Utnapiştim ve karısı onun başucuna her gün pişirilen somun ekmekleri bırakarak durumu kanıtlayışları anlatılmaktadır. Bu bölümdeki ilginç noktalardan birisi de ekmeğin bayatlarken geçirdiği evrelerin anlatılmasıdır.

“Geçmiş günlerde, uzak günlerde geçmiş günlerde,  
Geçmiş gecelerde, uzaklarda, geçmiş gecelerde,

<sup>422</sup> Kutlu, a.g.e., ss. 118-119.

Geçmiş yıllarda, uzakta, geçmiş yıllarda,  
 Uygun ekmeğin görüldüğü ilkel günler,  
 Uygun ekmeğin özenle hazırlandığı ilk günler,  
 Ülkenin tapınak malikânelerinde ekmek yendiğinde,  
 Ülkenin ekmek fırınlarında ateşler yakıldığında,  
 Cennet dünyadan çıkarıldığında,  
 Dünya cennetten ayrıldığında,  
 “İnsanlık” kurumu tesis edildiğinde,  
 Cennetin taşındığı günler,  
 Enlil yeryüzüne taşındığında,  
 Ve o (yani Enki) (köle olarak) Ereškigal’a cehennem çeyizi olarak  
 verildiğinde...”<sup>423</sup>

Ekmek, cennetin ve yerin ayrılmasından önce insan tarafından bilinip alındığı  
 söylenebilir. Gılgameş Destanı’nda dünyanın yaratılışının anlatıldığı bölümde  
 ekmeğin de ilksel öğeler arasında olduğu görülmektedir. Sümer toplumu için  
 ekmeğin değeri ve önemi ortaya konmaktadır.

*“Çağırın pukku-çaldırdı pukku'yu caddelerde ve sokaklarda,  
 Sesli davulun-çaldırdı davulu caddelerde ve sokaklarda,  
 Genç erkeklerini kentin, çağırdı pukku-  
 Acı ve gözyaşı-ıstırabıdır onların dullarının,  
 "Ey eşim, ey kocam" diye ağlaştılar,  
 Bir anası olan-götürür oğluna ekmek,  
 Bir kız kardeşi olan-götürür ağabeyine su.”<sup>424</sup>*

Aynı destanın devamında ölümlere götürülen yiyecekler konu edilmiştir.

“Geniş meydana ellag<sup>425</sup> oynadı, hiç oynamayı bırakmak istemiyordu ve  
 geniş meydana övüldü, asla övülmeyi bırakmak istemiyordu. Dulların  
 çocuklarından oluşan ekibini (?) Yapan kişi için. . . , ağıtlar söylediler: ‘Ey boynum!  
 Ey kalçalarım!’ Annesi olanların annesi oğlu için ekmek getirdi; kız kardeşi olanların

<sup>423</sup> Piotr Michalowski, Niek Veldhuis(Editors), **Approaches to Sumerian Literature**, Brill, Leiden-  
 Boston, 2006, s. 49.

<sup>424</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2002a, s. 268.

<sup>425</sup> Ellag: Tokmak, değnek, tekerlek. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 196.)

kız kardeşleri onlar için su döktü. Akşam geldiğinde, 'ellag'ın yerleştirildiği yeri işaretledi ve 'ellag'ını önünden alıp eve götürdü. Fakat sabah erkenden onun gibi. . . İşaretli yer, dulların suçlamaları ve genç kızların şikâyetinden 'ellag' ve 'ekidma' yeraltı dünyasının dibine düşmeye neden oldu. Eliyle çalıştı ama onlara ulaşamadı, ayağıyla çalıştı ancak onlara ulaşamadı.”<sup>426</sup> Ölüler için mezara yiyecek adağı sunma ve libasyon uygulaması destanın bu bölümünde de görülmektedir.

*"Seninle evlensem ne ödemem gerekir?*

*Vücudunuz için hoş kokulu yağ ve kıyafetler verir miydim?*

*Sana yemek ve yiyecek verir miydim?*

*Sana tanrılara uygun ekmek verir miydim?*

*Size krallar için uygun bir bira sunar mıydım?*

[...]

*Yapar mıydım [...]?*

*Hayır, seni bir eş olarak istemiyorum.”<sup>427</sup>*

Gilgameş'in İstar/Inanna'yı reddettiği ve onun, bir tanrıça ile evliliği oldukça saçma olarak gördüğü kısımda İstar'a onunla evlendiği zaman bir damadın muhtemel olarak yapması gerekenleri saydığını görüyoruz. Bu yapılacakların soruymuş gibi sorulduğu maddeler içinde en iyi ekmeğin tanrılara sunulacak kadar iyi olduğu anlaşılmaktadır.

*"Atı sevdin, ata savaşta güvenilir,*

*Ucu sivri kırbacınla ona hükmettin.*

*Onu sonu gelmez şekilde koşturdun,*

*Onun yorgun ve susamış olduğuna hükmettin.*

*Annesi Silili için ağlayarak karar verdin.*

*Sen çobanı, sığırtmacı sevdin.*

*Kim senin için közde pide pişirdi?*

*Kim, her gün senin için koyun-kuzu pişirdi?*

*Sonra aniden ona vurdun ve onu bir kurda dönüştürdün,*

<sup>426</sup> Jeremy Black, Graham Cunningham, Eleanor Robson, Gábor Zólyomi, **The Literature Of Ancient Sumer**, 1. Baskı, Oxford University Press, London, 2004, s. 35.

<sup>427</sup> Gwendolyn Leick, **Sex and Eroicism in Mesopotamian Literature**, Rotledge, Londra, 1994, s. 260.

*Böylece kendi çocukları onu takip etti.  
 Ve köpekleri arka mahallede bulunurlar.  
 Babanın bahçıvanı İşullanu'yu sevdin,  
 Kim sana hurma sepeti getirmeye devam etti?  
 Ve size her gün cömertçe yemekler sundu.  
 Gözlerini ona kaldırdın ve ona gittin:  
 'Benim, benden çok kendim olan İşullanu'm, canının istediği şekilde eğlen,  
 Elini bana uzat ve elin vulvama dokunsun!' dedin.  
 Ama İşullanu sana dedi ki:  
 'Benden ne istiyorsun?  
 Annem yemek yapmamış mı, onu çoktan yemedim mi?  
 Seninle ne yiyeceğim, müstehcenlik ve lanetin ekmeğini mi?  
 Ve soğuğa karşı beni korumak için acele ederdi. ''<sup>428</sup>*

Gılgamesh'in İstar'ı reddederken verdiği örneklerde ekmek sözcüğünün mecazî bir tamlamanın içinde kullanılması ekmeğin oldukça geniş bir etki alanı olduğuna ve Mezopotamya kültüründe çok önemli bir yerinin olduğunun kanıtı durumundadır.

“Neden bu şekilde hareket ettin? . . . rol yaptın mı? . . ? Senden önce oturmalıydı! Yediğiniz ekmeği yemeli ve içtiğiniz suyu içmeliydi! Onur duymalıydı. . . sen!”<sup>429</sup> Destanın bu kısmında geçen “yediği ekmekten yemek içtiği sudan içmek” sözüyle karşıdaki kişiye değer vermek, seviye olarak aynı olmak anlamları taşımaktadır. Günümüzde resmi yemek ve davetlerde mevki ve makam olarak denk olanların aynı sofrayı paylaşması durumu olarak algılamak yerinde olacaktır.

“Namtar'a gelen onların hediyelerini ölçtük,  
 Dimpikug'a sundukları hediyeleri ölçtük,  
 Neti'ye onların getirdiği ekmek sunularını ölçtük.  
 Ningişzida ve Dumuzi'ye onların getirdiği ekmek sunularını ölçtük.  
 Enki ve Ninki'ye, Enmul ve Ninmul'e,  
 Endukugga ve Nindukugga'ya,  
 Enindaşurimma ve Nindaşurimma'ya,

<sup>428</sup> Leick, a.g.e., 1994, s. 261.

<sup>429</sup> Black, a.g.e., 2004, s. 349.

Enmu'ya. . .ve Enmeşarra'ya,  
 Enlil'in ana-babası  
 şulpae, masanın efendisi,  
 Sumugan, Ninhursag,  
 Dukug'un Anunnaki'si  
 Dukug'un Igigi'si,  
 Ölü . . . , ölü . . . rahip,  
 Kuvvetli, entu  
 Lider, keten kaplı. . . ,  
 Sunuları

Onların getirdiği sunularını Efendi Gılgameş ölçtü.”<sup>430</sup>

Tanrılara getirilen ekmek sunularının ölçüldüğü bilgisinin bulunduğu destanın bu bölümünde bu işi Gılgameş'in yaptığı söyleniyor. Gılgameş, kral olması sebebiyle bu işlemin kamu görevi olduğu düşünölmektedir.

#### 2.1.5.5. Tartışma Metinlerinde Ekmek

Sümer edebi eserlerinde iki varlığın birbiriyle mücadele ve tartışma içinde olduğu birçok metinle karşılaşmak mümkündür. Bu türden metinlerde ekmeğe de rastlanmaktadır.

Mezopotamya'nın ilk dönemlerinde arpanın anahtar bir simge olduğunu kanıtlayan hipotezlerden biri de MÖ 1800 yıllarına ait olan “Koyun ve Tahıl Arasındaki Tartışma” olarak adlandırılan bir Sümer edebi metni, bu durumu çarpıcı bir şekilde doğrulamaktadır. Koyun ve tahılın kişileştirilerek bunlar kendi aralarında tartışılır. Metin, antik çağlardan kalma mitolojik bir prologla açılır ve 12 ile 25. satır aralığında şöyle denilir:

*“Otuz gün boyunca hiç muş<sup>431</sup> tohumu yoktu;*

*Kırk gün boyunca muş tohumu yoktu;*

*Elli gün boyunca hiç muş tohumu yoktu;*

<sup>430</sup> James B. Pritchard, **Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament**, 5. Baskı, Princeton University Press, New Jersey, 1992, s. 51.

<sup>431</sup> Muş: Yılan, kertenkele, balık, sürüngen anlamlarına gelse de bu kelimelerden hiçbirisi anlam olarak metinle örtüşmemektedir. Muhtemelen hayvan adı konulmuş bir bitkinin adı olabileceği düşünölmektedir. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 487.)

*Küçük taneli, dağların tahılları*  
*Ya da kutsal yerlerin tahılları yoktu.*  
*Giyecek bez yoktu.*  
*Uttu doğmamıştı.*  
*Kraliyet sarığı sarılmamıştı.*  
*Efendi Nigir-sig, kıymetli efendi, doğmamıştı.*  
*Sakkan, çorak topraklarına girmemişti.<sup>432</sup>*  
*O günlerin insanları*  
*Ekmek yemeyi bilmiyorlardı,*  
*Elbise giymeyi bilmiyorlardı;*  
*Karada çıplak uzuvlarla gittiler.*  
*Koyunlar gibi ağızlarıyla ot yiyorlardı*  
*Ve hendeklerden su içiyorlardı.”*

Dini kurban sunumlarında sürekli olarak karşı karşıya getirilen tahılla buğdayın arka planında onların tanrıları olan Tahıl Tanrıçası Aşnan ile Küçükbaş Hayvan Koruyucu Tanrısı Lahar bulunmaktadır.<sup>433</sup> İnsanın ilkeliliğinin anlatıldığı bu Sümer metinde ekmek yemeyi bilmemek de bir ilkelik göstergesidir.<sup>434</sup> "Koyun ve Tahıl Arasındaki Tartışma"da arpa, dünya düzeninin kurulmasına yardımcı olmaktadır. Mezopotamyalıları hayvanların üzerine yükselten şey, ekmek yiyip bira içmeleridir. Arpa aynı zamanda Girsu kentinde yaşayanların da zaman içinde faaliyetlerini yönlendirir. MÖ IV. ve III. bin yıllardaki Güney Mezopotamya'nın son derece kentleşmiş toplumunun spesifik olarak tarihsel bağlamında gelişmişliğinde anahtar olan sembol sözcüklerden son derece önemli olanın arpa olduğunu belirtmek gerekir.<sup>435</sup>

Tanrılar daha sonra koyun, tahıl ve zirai aletler yaratırlar. Bunlar insanlığa verilmiştir, böylece kendilerini ve tanrıları zenginleştirebilirler. Daha sonra, ilahî bir

<sup>432</sup>Black, **a.g.e.**, 2004, s. 226.

<sup>433</sup>Bottéro, **a.g.e.**, 2019, ss. 584-585.

<sup>434</sup>Kramer, **a.g.e.**, 1999, ss. 20-22.

<sup>435</sup>Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 419.

içki partisi sırasında tahıl koyuna seslenerek: “Kardeş, ben senden iyiyim; senden üstünüm” der ve tahıl ile koyun arasında bir üstünlük tartışması başlar.<sup>436</sup>

Mezopotamya’da çobanlar, göçebe veya yarı göçebe bir yaşam biçimine sahip olup asıl geçim kaynakları koyun ve keçilerin toplanması ve yetiştirilmesidir. Çobanlar, Yakın Doğu’da binlerce yıldır varlığını sürdürmektedirler. Çünkü bitki yetiştirmek için değersiz olan araziye bu şekilde kullanma yoluna gitmişlerdir. Çobanlar, genellikle güçlü akrabalık bağlılığıyla bilinen kabileler olarak örgütlenir ve genellikle savaşçılıkları iyidir. Okuryazarlığın kent nüfusunda bir ayrıcalık sebebi olması nedeniyle onlar hakkında “şehirleri olmayan ve ekmeği bilmeyen” şeklinde nitelendirilmelerine yol açmıştır. Bu sebeple Mezopotamya’da çobanlar genellikle medeniyetsiz, düşman ve tehlikeli olarak tanımlanmıştır.<sup>437</sup> Tarımla uğraşan halkın, hayvancılıkla uğraşanlara yukarıdan baktığının bir tezahürü olan ve çiftçi-çoban tartışmasında da konu edilen bu durumda Tanrıça İnanna evlenmek için tercihini çiftçiden yana kullanır ve Çoban-Tanrı Dumuzi ona kıyaslı bir bölümde seslenerek onu ikna etmeye çalışır.

*“Gök ile yer dağından sonra,  
An (gök-tanrısı) Anunnakilerin (ardılları) doğumuna neden oldu,  
Aşnan (tahıl-tanrısı) adı henüz doğmadığından, henüz biçimlenmediğinden,  
Uttu (bitki-tanrıçası) henüz biçimlenmediğinden,  
Uttu için hiçbir kutsal alan kurulmadığından,  
Hiç koyun yoktu, hiç kuzu inmemişti,  
Hiç keçi yoktu, hiç oğlak inmemişti,  
Koyun iki kuzusunu yavrulamıyordu,  
Keçi üç oğlağını yavrulamıyordu.*

*Çünkü bilge Aşnan’ın ve Lahar’ın (sığırtanrısı) adını,  
Anunnakiler, büyük tanrılar, bilmiyordu.  
Otuz günlük ... tohumu henüz yoktu,  
Kırk günlük ... tohumu henüz yoktu,  
Küçük tohumlar, dağ tohumu, saf canlı yaratıkların tohumu henüz yoktu.*

<sup>436</sup> Cohen, a.g.m., 2007, s. 417.

<sup>437</sup> Gwendolyn Leick, **Who’s Who in the Ancient Near East**, Routledge, New York, 2002b, s. 194.

*Uttu henüz doğmadığından, (bitkilerin?) tacı henüz yetişmediğinden,  
 ... efendi henüz doğmadığından,  
 Ova tanrısı Sumugan henüz ortaya çıkmadığından,  
 İnsanoğlunun ilk yaratıldığı zaman gibi,  
 Onlar (Anunnakiler) ekmek yemeyi bilmiyorlardı,  
 Giysi giymeyi bilmiyorlardı,  
 Koyunlar gibi ağızlarıyla ot yiyorlardı,  
 Arklardan su içiyorlardı.*

*O günlerde, tanrıların, yaratma odasında,  
 Dulkug evlerinde, Lahar ve Aşnan biçimlendi;  
 Lahar ve Aşnan'ın ürünlerini,  
 Dulkug'un Anunnakileri yiyor, ama doymuyorlardı;  
 Has ağullarındaki sütü, ... ve iyi şeyleri,  
 Dulkug'un Anunnakileri içiyor, ama doymuyorlardı;  
 Has ağullarındaki iyi şeylerin hatırına,  
 İnsana soluk verildi."<sup>438</sup>*

“Sığır ve Tahıl” mitinin girişinde bulunan bölümde insanın yaratılış öyküsü hakkında bazı önemli bilgilere rastlanılır. Anunnakilerden sonra, gök-tanrıları doğmuştur. Fakat Sığır Tanrısı Lahar ve Tahıl Tanrıçası Aşnan'dan önce ortada sığır ve tahıl yoktur. Bu sebeple tanrılar, ekmek yemeyi de giysi giymeyi de bilmemektedir. Sığır Tanrısı Lahar ve Tahıl Tanrıçası Aşnan göğün yaratılış odasında yaratılırlar ama tanrılar hâlâ açtır. İşte bu durum neticesinde tanrıların ve ağulların kurtuluşu için insana hayat verilir.

"Yaz, benim kardeşim, ıslak yerler, tarlaları sürerken ..... olmamalıdır. Depodan bir adam önünüzde durur ve size talimat verir. Yüksek ovadayken ... dişbudak ağacı ....., ... .. Yük teknelerinize haraç getirildiğinde ..... Tahıl depoya ulaştığında, ..... benden önce, ağıla kapatılan koyunlar ne yer?" Orakla budayan ve kalın sazları ayırmaya çalışan işçi, işçilerini evlere yerleştiren inşaatçı, asla çalışırken istirahat etmeyenler, kili kazan çömlekçi, ateş yakmak için onu odunla dolduran ...

<sup>438</sup> Kramer, a.g.e., 1999, ss. 137-139.



aktum kumaşınızın mukavemetine (?) sahip giysiler. Biracının, bira ekmeğini pişirmesi hasat görevlerindedir! Aşçı, yazın büyük ziyafet somunları üretin! Bina sorumlusu ..... çatıların ..... İnsanlar ..... çizmeler ve ayakkabılar .... ”<sup>439</sup>

Mevsimlerin tartışıldığı bu metinde kırılmış olan yerler anlamayı zorlaştırırsa da tahılların hayvan beslemede de kullanıldığı, bira yapımında bira ekmeği kullanıldığı ve yazın yapılacak ziyafetler için büyük ekmekler hazırlandığı anlaşılmaktadır.

### 2.1.5.6. Dumuzi ve İnanna İlişkisinde Ekmeğin Rolü

Sümer Mitolojisinde ekmeğin en çok konu edildiği tanrı-tanrıça ikilisi Dumuzi ve İnanna'dır.

Yaklaşık on satırlık bir kırılmanın olduğu tablette İnanna'nın çiftçiyi tercih etme nedenleri anlatılmaktadır. Sonra Çoban-Tanrı Dumuzi, İnanna'ya karşı çıkar ve onun kararını protesto ederek çiftçiden üstün olduğunu karmaşık kalıplı fakat ilgi çekici cümlelerle anlatır. İçinde ekmek motifinin de olduğu bölüm şöyledir:

" Çiftçinin benden fazla, çiftçinin benden fazla, çiftçinin benden fazla nesi var?

Bana siyah giysisini verirse, ona, çiftçiye, benim siyah koyunumu veririm.

Bana onun beyaz giysisini verirse, ona, çiftçiye, beyaz koyunumu veririm.

Bana ilk buluşma şarabını dökerse, ona, çiftçiye, sarı sütümü dökerim.

Bana iyi hurma şarabını dökerse, ona, çiftçiye, kısım-sütü<sup>440</sup> dökerim.

Bana 'kalp çeviren' hurma şarabını dökerse, ona, çiftçiye, köpüren sütümü dökerim.

Bana suyla karıştırılmış hurma şarabını dökerse, ona, çiftçiye, bitki sütümü döker.

Bana iyi porsiyonlarını verirse, ona, çiftçiye, nitirda sütümü veririm.

Bana iyi ekmeğini verirse, ona, çiftçiye, bal- peynir veririm.

Bana küçük fasulyelerini verirse, ona küçük peynirlerimi veririm;

Yenebildiğinden, içebildiğinden daha fazla,

Onun için çok fazla yağ döktüm, onun için çok fazla süt döktüm;

<sup>439</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.3.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c533.200#c533.200> (Erişim: 05.04.2019)

<sup>440</sup> Ki-si-im-ma: Bozulmuş, ekşimiş, kesilmiş süt. (Bk.. Aydın, a.g.e., s.388.)

Benden daha fazla, çiftçinin benden daha fazla nesi olabilir?"<sup>441</sup>

Dumuzi İnanna'ya bu bölümde çiftçiden daha zengin olduğunu kanıtlamaya çalıştıktan sonra çiftçi ile çoban anlaşmışlar ve çoban çiftçiyi düğününe davet etmiştir:

*"Çiftçi, ben çobanın düğününde arkadaşım olarak sayılacaksın  
Çiftçi Enkimdu, düğünümde arkadaşım olarak sayılacaksın."*

Çiftçi de çobanın düğününe gelirken getireceği hediyeleri saymaktadır. Çiftçinin getirecekleri mesleğinin gereği olarak tarım ürünlerinden oluşmaktadır:

*"Sana buğday getireceğim, fasulye getireceğim,  
Sana mercimek getireceğim.  
Kız sana ne lazımsa getireceğim,  
Kız İnanna tahıl ve fasulye getireceğim sana!"<sup>442</sup>*

Aynı hikâyenin devam eden bölümlerinde Enki ile İnanna'nın konuşmasından bir bölüm:

*"Baba Enki Nişubur'a yanıt verdi:  
'Kızıma ne oldu şimdi? Üzüldüm.  
İnanna'ya ne oldu şimdi? Üzüldüm.  
Göğün kutsal fahişesine ne oldu şimdi? Üzüldüm.'  
O tırnaklarından kirini çıkardı ve kurgarru<sup>443</sup> yaptı,  
O kırmızı boyanmış tırnaklarından kiri çıkardı kalaturru' yu yaptı.  
O kurgarru'ya 'yaşam ekmeği'ni verdi.  
Kalaturru'ya 'yaşam suyu'nu verdi."<sup>444</sup>*

Ekmeğin ve suyun yaşam için en önemli gıda maddelerinin oluşu burada bir kez daha gösterilmektedir.

*"Sevgilim, seni kölelik için istemiyorum.  
Masan bolluk masası olacak."*

<sup>441</sup> Samuel Noah Kramer, **Sumerian Mythology**, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1961, s. 102.

<sup>442</sup> Muazzez İlmiye Çığ, **Uygurluğun Kökeni Sümerliler**, 1. Cilt, 6. Basım, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2013, ss. 115-116.

<sup>443</sup> Kurgarru ve Kalaturru: Cinsiyeti olmayan iki yaratığın adlarıdır. Bk.. (Mutluay, **a.g.e.**, s. 45.)

<sup>444</sup> Çığ, **a.g.e.**, 2013, s. 123.

*Ey benim gelinim!*  
*Bana elbise dokumayacaksın.*  
*Ey İnanna, ip eğirmeyeceksin.*  
*Evin bolluk içinde olacak.*  
*Sen ekmek yapmayacaksın.*  
*Sofran bollukla dolacak,*  
*Sevgimle neşe bulacak.*  
*Sevgimle mutlu olacaksın!”<sup>445</sup>*  
 Annem bira fiçisinde yer.  
 Duttur’un erkek kardeşi de yemiyor,  
 Ablam Geştinanna da yemiyor.  
 Sen, görkemli masada yemek yersin!<sup>446</sup>

Dumuzi’ nin İnanna’ya bir çeşit evlilik teklifi yaptığı bölümden kölelerin görevlerinden birisinin de ekmek yapmak olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Cinlerin Dumuzi’yi yeraltına götürürlerken Dumuzi’nin yaktığı ağıtın sözlerinin bir bölümünde ekmek de konu edilir:

Yiyeceklerin yerleştirildiği yere,  
 Temiz ellerden ekmek servisi yapılır!  
 Gerçek bir efendinin davet ettiği eve!  
 Samimi bir efendi davet ettiği [evine]!  
 Bir tanrının, bir efendinin davet ettiği!  
 Antlaşmayı kabul et!  
 Ağıldaki çobana yalvar!  
 Sadece Dumuzi’nin ağılına yalvar!  
 Sadece Dumuzi’nin yaşadığı ağıla...<sup>447</sup>

Bu şiirden ekmek sunumu yapacak kişinin ellerinin temizliğinden söz edilmektedir. Bu sunum ibadet maksatlı ise ibadetten önce bir temizlik yapıldığı düşünülebilir.

<sup>445</sup> Muazzez İlmiye Çığ, *İnanna’nın Aşkı Sümer’de İnanç ve Kutsal Evlenme*, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1998, ss. 28-29.

<sup>446</sup> Thorkild Jacobsen, *The Harps That Once Sumerian Poetry in Translation*, Yale University Press, New Haven, 1997, ss. 22-23.

<sup>447</sup> *a.g.e.*, s. 27.

Eanna'da "keten kıyafetliler" onun için bir sunak hazırladı.  
 Efendi için (oraya) su yerleştirildi, onunla konuşuyorlar.  
 (Oraya) ekmek yerleştirildi, onunla konuşuyorlar.  
 O, sarayda tazelenmiş, onunla konuşuyorlar:  
 "Dumuzi, parlak, yeryüzündeki sarayda (ve),  
 Anne İnanna, anne İnanna, (hazine) yığın, sizin (hazinenizi) yığın,  
 Anne İnanna, cennet tanrıçası, elbisen, elbisen,  
 Siyah elbisen, beyaz elbisen,  
 Ah, eve gelen Rabbim — ona yaklaş,  
 Ona ilahi, kalbi (hareketli) bir melodiyle yaklaşın.  
 Yaklaşın. . . , . . oturdukları yer  
 Onların yerine, ayakta kaldıkları yere yaklaşın,  
 (Nerede) yerleştirildiler, yerleştirildiler,  
 Kiur'da Enlil'i yerleştirdiler. ”  
 "Ah vahşi boğa, toprağın gözü"  
 Tüm ihtiyaçlarımı yerine getirirdim.  
 Efendisi prens evinde adaleti yerine getirir mi?  
 Onun tohum yapardı. . . sarayda adalet. "  
 "Ah kadını, senin göğsün tarlan.  
 İnanna, göğsün senin tarlan.  
 Bitkileri 'dökülen' geniş tarlanız,  
 Tahıl 'dökülen' geniş tarlan,  
 Efendi için yükseklerden akan su, yükseklerden ekmek,  
 Efendi için yüksek akan su ekmek, yüksek üzerine ekmek,  
 Emredin, efendi için dökün,  
 "Ben senden içerim."  
 İnanna'nın şarkısı tamamlandı.<sup>448</sup>

Bu ilahi, belli ki bir adak sunusunda okunmaktadır. Bu ilahiyle su ve ekmek sundukları düşünülmektedir.

*“Annem Sirtur da çığlıklar atsın!  
 Annem de çığlıklar atsın!*

<sup>448</sup> Pritchard, a.g.e., s. 642.

*Bir daha asla beş ekmek getirmeyeceğim ona!  
Annem de çığlıklar atsın!  
Bir daha asla on ekmek getirmeyeceğim ona!  
Hangi gün öldüğümü bilmezse,  
Sen söyle anneme ey bozkır, beni dünyaya getirene.  
Genç kız kardeşimle bir olup ağlasın ardından!”<sup>449</sup>*

Öleceğini anlayan Dumuzi'nin ağdının içinde ekmek motifi de bulunmaktadır. Dumuzi'nin, annesine bir daha beş ekmek ve on ekmek getiremeyeceğini söylemesinden ekmeğin dışarıda piştiği anlaşılmaktadır. Duygusallığın ağır bastığı bu ağıttan ekmek yemenin yanısıra ekmek getirmenin bile bir hayat belirtisi olduğu anlaşılmaktadır.

*“Hanımım, Ülkenin Hayranı, Yalnız Yıldız, Göklerde ilk görünen, Tek Cesur.  
Bütün topraklar ondan korkuyor.  
Bozkırın saf yerlerinde,  
Konutların yüksek çatısında,  
Kentin yüksek yerlerinde,  
Ona sunular yaparlar:  
Tatlı kokulu sedir ağacı gibi tütsü yığınları,  
İnce koyun, şişman koyun, uzun tüylü koyun,  
Tereyağı, peynir, hurma, her türlü meyve.  
Dünyayı Hanımım için arındırıyorlar.  
Onu şarkıyla kutluyorlar.  
Toprağın masasını ilk meyvelerle dolduruyorlar.  
Onun için koyu bira döküyorlar.  
Onun için hafif bira döküyorlar.  
Koyu bira, emmer birası,  
Hanımım için emmer birası.  
Sagub fiçisi ve lamsari kabı onun için köpüren bir ses çıkarır.  
Onun için şerbetli gug<sup>450</sup> ekmeği hazırlarlar.  
Un, balda un, şafakta bira.*

<sup>449</sup> Bottéro, a.g.e., 2019, s. 340.

<sup>450</sup> Gug: Pasta, kek, bağış, adak, kurban. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 272.)

*Güneş doğarken onun için şarap ve bal dökerler.”<sup>451</sup>*

Tanrıça İnanna için söylenen bu ilahide ona nelerin, nasıl ve nerede sunulduğunu gösteren giriş bölümünde gug ekmeğine de rastlanılmaktadır.

### 2.1.5.7. Sümer Tanrıları ve Ekmek

Sümer Mitolojisi’ne göre insanı kendilerine hizmet ettirip çalışmadan karınlarını doyurmak isteyen tanrıların öykülerinde çokça karşılaşılan kavramların başında ekmek gelmektedir.

Su Tanrısı’nın Nippur’a yolculuğunun anlatıldığı bölümde ekmek ve birayla ilgili bazı bilgilere rastlanır:

*“Enki biralari almaya gitti.  
Şarapları almaya gitti,  
Şarabı geniş geniş tunçlara koydu,  
Kırmızı buğday birasını damıttı aynı zamanda  
Kurkurru-kabında kepek lapasını karıştırdı  
-en iyi bira için-  
Ağzından eşit miktarda hurma şurubu döktü,  
Ve bu kepek lapasını hayat veren bal ekmeğinde pişirdi  
Enki Nippur kutsal alanında  
Babası Enlil’e ekmek verdi yesin diye.”<sup>452</sup>*

Hikâyede tanrıların insan gibi ekmek yediği kaydedilmiştir.<sup>453</sup> Tanrıların da insanlar gibi ekmek yiyip bira içen varlıklar olarak tasvir edilmesi birçok yerde karşılaşılan bir durumdur. Biranın yalnızca arpadan değil buğdaydan da yapıldığı anlaşılmaktadır.

Enki’nin Kur’la mücadelesinde ekmeğin pişirilmesi hakkında çarpıcı bilgilere rastlanır. Bu hikâyeye batıdaki ejderi öldürme motifleriyle benzerlikler taşımaktadır. Kur bir canavardır ve büyük olasılıkla da ilksel sular ile yer kabuğu arasına ölüleri götüren canavar olarak düşünülebilir. Kramer ise Mezopotamya’yı çevreleyen

<sup>451</sup> Diane Wolkstein, Samuel Noah Kramer, **Inanna Queen of Heaven and Earth her Stories and Hymns from Sumer**, Harper & Row Publishers, New York, 1983, ss. 105-106.

<sup>452</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, ss. 160-161.

<sup>453</sup> Kramer, **a.g.e.**, 1999, s. 121.

dağların da bölge insanının zihin dünyasında hayalî olarak bu şekilde canlandırılabilceğini düşünür, çünkü “kur” aynı zamanda “dağ” anlamına da gelir. İçerisinde ekmek motifinin işlendiği pasaj şöyledir:

*“O günlerde, o çok uzak günlerde,  
O gecelerde, o çok uzak gecelerde,  
O yıllarda, o çok uzak uzak yıllarda.  
Şu irak günler  
-tüm gerekli şeylerin ortaya çıkarıldığı zamanlarda-  
Şu irak günler-  
Tüm gerekli şeylere değer biçildi zamanlarda,  
Ülkenin kutsal alanlarında ekmeğin takıldığı zamanlarda,  
Ülkenin fırınlarında ekmek pişirildiği zamanlarda,  
Göğün yerden uzaklaştığı zamanlarda,  
Yerin gökten ayrıldığı zamanlarda,  
İnsanın adının konduğu zamanlarda,  
An’ın göğü ele geçirdiği zamanlarda,  
Enlil’in yeri ele geçirdiği zamanlarda,  
Erişigal’in onlardan bir armağan olarak,  
Kur’a feda edildiği zamanlarda,”* <sup>454</sup> Ekmeğin fırınlarda toplu olarak pişirildiği bilgisine ulaşılmaktadır.

Tanrılar, insanları dünya üzerinden çok fazla gürültü yapmaları sebebiyle ortadan kaldırmaya çalışınca insanlar da tanrılara adak sunmayı bırakmıştır.

*Ea İzzummi’yle, elçisiyle konuşmaya başladı:  
“Karanlık yeryüzüne in  
Ve sana söyleyeceğim sözü, git ve Nara Napşara’ya, kardeşime, söyle:  
‘Konuşmamı dinle ve sözlerime kulak ver. KAL beni kızdırdı,  
Böylece onu gökyüzü krallığı tahtından indiriyorum!  
Gökyüzünün kralı yaptığımız o KAL;  
Aynı kendi gibi -asi- ülkeleri de asi yaptı.  
Ve tanrılara ekmek ya da içki sunularını artık kimse vermiyor.*

<sup>454</sup> Kramer, a.g.e., 2000, ss. 183-184.

*Şimdi, Nara, kardeşim, iyice dinle ve yeryüzünün bütün hayvanlarını uyandır!*"<sup>455</sup> Tanrılar insanlara zarar verdikleri için hâlâ kimse tanrılara ekmeklerini ve içkilerini getirmediği söyleniyor.

Sümer'de tahıla o kadar çok önem verilir ki onların kendilerine has Aşnan isminde bir tanrıları bile bulunur.

*"Uğradı efendi ekili tarlaya, koydu alacalı tahılı oraya,  
Yığdı öbek öbek ... tahılını onun, alacalı tahılı, innuba tahılını,  
Çoğalttı Enki öbekleri, yığınları,  
Yaydı Enlil'le birlikte bolluğu boydan boya ülkeye,  
Başıyla gövdesi benekli olan, yüzünden bal damlayan,  
Doğurgan Hanım, Ülkenin gücü kuvveti, karabaşların "yaşam"ı,  
Aşnan, besleyici ekmek, herkesin ekmeği,  
Verdi bunların sorumluluğunu Enki ona.  
Koydu kazmanın üstüne "ağ"ı büyük prens, yönetti sonra tuğla kalıbını,  
Gübreledi agarin'i, iyi bir tereyağ gibi,  
Sivri uçlu kazması ceset yutan bir yılan olan, ...,  
. . kalıbı yol gösterendir ...'e,  
Kulla, tuğla yapıcısı (?) Ülkenin,  
Verdi bunların sorumluluğunu Enki ona."<sup>456</sup>*

Tahıl Tanrıçası Aşnan'ı anlatan bu şiirde "karabaş" olarak adlandırılan Sümerlilerin yaşamı olan ekmek ve onun sorumluluğunun Enki tarafından Aşnan'a verildiği anlatılmaktadır.

*"Efendi, ekili tarla olarak bilinen yerlere benekli arpa bahşetti. Enki; nohut, mercimek ve (...) büyür. Erken benekli ve innuğa arpa çeşitlerini tepeleme yığdı.. Enki stokları ve yığınları çoğalttı ve Enlil'in yardımıyla insanların refahını arttırdı. Enki, başı ve vücudu şerbetle kaplı olan ve onu cinsel ilişkiye sokan hanımı, toprağın gücünden sorumluydu. Ezina, karabaşların (Sümerliler) hayatının ve bütün dünyanın iyi*

<sup>455</sup> Kramer, a.g.e., 2000, ss. 310-311.

<sup>456</sup> Kramer, a.g.e., 2002a, ss. 238-239.



*ekmeklerinin sorumlusu.*”<sup>457</sup> Sümer’in tahıl tanrıçası olan Aşnan’ın başka bir adı Ezina’dır. <sup>458</sup> Mezopotamya mitolojisine göre toprağın bereketinden ve tahıllarla ilgili işlerden sorumludur. Vücudunun da tıpkı tahıllar gibi benekli oluşundan söz edilir.

Enki’nin tapınağı hakkında bilgilerin olduğu edebi metinde;

*“Senin Utu’ya seslendiğin yer:*

*Akşam yemeğine ekmek doğuran fırının oradadır.*

*Zigguratın oradadır.*

*Göğe erişen yüce kutsal alan,*

*Ziyafet salonuna rakip olan koca fırının oradadır-*

*Senin prensin.*”<sup>459</sup>

Fırınlardan ekmeğin çıkışı fırınların doğurmasına benzetilmiş süslü bir ifade tarzıdır. Zigguratların içinde fırın bulunduğunu ve ziyafetler için ekmek çıkardığı bilgisine ulaşılmaktadır.

Ea’nın Ölüler Ülkesi’ne girip oradan kurtulmaya çalışan Nergal’e öğütler verdiği bölümün içinde ekmek geçen kısım şöyledir:

*Ve ona öğüt vermek için seslendi:*

*Yolcu ... mi istiyorsun?*

*Sana bildireceğim kehanetleri yüreğine nakşet.*

*Senin için bir taht getirdikleri vakit-*

*Gidip de oturma!*

*Eğer fırıncı sana ekmek getirirse- gidip de ekmeğini yeme!*

*Eğer kasap sana et getirirse- gidip de etini yeme!*

*Eğer biracı sana bira getirirse- gidip de birasını içme!*

*Eğer birisi sana ayaklarını yıkamak için su getirirse- gidip de ayaklarını yıkama!*<sup>460</sup>

<sup>457</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.1.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c113.133#c113.133>  
(Erişim: 12.06.2019)

<sup>458</sup> Black, **a.g.e.**, 2004, s. 222.

<sup>459</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, s. 211.

Nergal, kendisine kötülük edilmesinin önüne geçmek için söylenenlere uyarak aslında kötülük yapmak yerine ölümsüzlük vermek için sunulan hayat ekmeği ve hayat suyunu reddederek büyük bir fırsatı kaçırmıştır.

2. dereceden tanrılardan olan Martu, “Mardu” şeklinde de okunabilir, Akkadcada karşılığı Amurru olup göçebelerin koruyucu tanrısıdır.

*“Yevmiye dağıtılan yere gidildiğinde*

*Tanrı X'in (kelime çözülememiştir) önünde*

*Çalışanlara ekmeğe dağıtılıyordu:*

*Karısı olana iki ekmeğe tayin veriliyordu,*

*Bir de çocuğu olan üç ekmeğe alıyordu,*

*Ama hâlâ bekâr olan*

*Sadece bir ekmeğe alıyordu.*

*Ama bekâr olan Martu iki ekmeğe aldı.*

*O da annesinin ve kendisini dünyaya getirenin yanına gitti.”<sup>461</sup>*

Martu'nun yanlışlıkla evli bir adamın yevmiyesini aldığı bölümde ekmeğin iş karşılığı olarak dağıtıldığını ve herkese eşit olarak verilmediğini görüyoruz. Bekârlara bir, evlilere iki ve çocuğu olanlara da üç ekmeğin verilmesi şeklinde yapılan dağıtımdaki amaç, işin karşılığı olmaktan daha çok toplumda kimseyi aç bırakmamak olduğunu düşündürüyor.

Nanna-Suen'in Nippur' a yolculuğunun anlatıldığı metinde tatlı ekmeğe göze çarpmaktadır.

*Sevinçli, hamal sevinçli, hamal sevinçle evini açtı. Kapıcı Kalkal, sevinçli, bekçi sevinçle evi açtı. Sürgünüün sapından sorumlu olan Kalkal, sevinçli, bekçi sevinçle evi açmıştır. Enlil'in evinde, ....., Nanna-Suen sunularını yaptı. Enlil, sunular nedeniyle sevinçli. Suen, oğluna ekmeğe sundu.<sup>462</sup>*

<sup>460</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, s. 254.

<sup>461</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2019, s. 489.

<sup>462</sup> Black, **a.g.e.**, 2004, s. 153.

*Enlil, Suen'den memnun kaldı ve kibarca konuştu: "Tatlı kek yiyen küçük arkadaşşıma tatlı kekler verin. Tatlı kek yemeyi seven Nanna'ma tatlı kekler verin. E-Kur'da yapılan ekmek tahsisi ve kaliteli ekmekler onun içindir. ...., benim saf ve en güzel biramı dışarı dökün. ...., yerde duran tilimda kadehlerinde yükselen bir ..... saf tatlı pasta, şerbet, ay çöreği, pasta ve onun için temiz su verin."*<sup>463</sup> Birden çok hamurlu yiyecek türünü ve birayı da bu metinde görebilmekteyiz. Mezopotamya'da ekmek hamurunun içine katılan hurma şerbetiyle keke benzeyen hamur işlerinin yapıldığı bu metinlerden anlaşılmaktadır.

Ninğışzida'nın yeraltına yolculuğunun anlatıldığı metinde ekmek figürne rastlanır. Bölüm şöyledir:

*"Siz bir sevgili ....., sizin için bir sınırı olmalı. Size nasıl davranıyorlar, size nasıl davranıyorlar! Bunun bir sınırı olmalı kardeşim, sana nasıl davranmaları gerektiğinin bir sınırı olmalı! - Sizin için bunun bir sınırı olmalı. 'Acıktım ama ekmek benden uzaklaştı!' Senin için bir sınırı olmalı. 'Susadım, ama su benden uzaklaştı!' - Senin için bir sınırı olmalı."*<sup>464</sup>

Tekerleme gibi bol tekrarlı olan bu metinde ekmek bulamama durumu anlatılırken ekmeği canlıymış gibi uzaklaştığından söz edilmektedir.

Ekmek, büyümlü sözlerin de vazgeçilmez malzemelerinden birisi olup "Utu'ya Bir Şir-Namşub"<sup>465</sup> adlı metinde de rastlanır.

*"Kim dürüst erkeğin kâseleri içkiyle doldurduğu evde iyi ekmek yerse, deponun efendisi büyük ve muazzam Enlil; deponun hanımı büyük anne Ninlil; muazzam efendi genç Utu; savaşın genç lideri Şerida; tanrılar Enki ve Ninki; Enmul ve Ninmul da iyi bira içmiş demektir.*

*Uzak günlerde, gerçekten sonsuza dek size ekmek veren dürüst adamın yanında durun. Ey biricik ulu, ey biricik ulu, ey biricik ulu, elalu! Uzak günlerde,*

<sup>463</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.5.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c151.319#c151.319>  
(Erişim: 12.06.2019)

<sup>464</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.7.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c173.45#c173.45>  
(Erişim: 12.06.2019)

<sup>465</sup> Şir-Namşub: Büyülemek, büyü yapmak. Metin "Utu'ya Büyü Yapmak" şeklinde çevrilebilir. Bk.. Black, a.g.e., 2004, ss. 260-261.

*gerçekten sonsuza dek, size ekmek veren adamların dürüstlüğünü bekleyin. Deponun efendisi büyük ve muazzam Enlil; deponun hanımı büyük anne Ninlil; muazzam efendi genç Utu; savaşın genç lideri Şerida! Ey biricik ulu, ey biricik ulu, ey biricik ulu, elalu!*

*Bur-gia sunuları için bira sonuna kadar doludur. Evin adakları arasında, cennetin altında büyük kâselerin durduğu, ekmeğin temiz ellerle sunulduğu yerde, doğru adamın en dürüstçe dua ettiği yerlerde, adam tanrısına dua ettiği, Efendi Enki'ye dua ettiği yerlerde, düsürst adamın bur-gia sunuları için bira sonuna kadar doludur.*<sup>466</sup> Tanrılara övgü mahiyetinde yazılmış ve övgünün oldukça abartılı olduğu bu eserde arpa, ekmek ve bira ile ilgili bilgilere ulaşılmaktadır.

“Gatumdug Lagaş'ta” şiirinde ekmek ve türleri hakkında birtakım bilgilere ulaşmamız mümkündür.

“Hükümdarı alıp yatağını Gatumdug’a devretti,  
Somun ekmek sundu,  
Soğuk suyla libasyon yaptı.

Onun teknesine ayak basmaya karar verdi.  
Ve rotasını Nina şehrine çevirdi.  
Teknesini Nina’nın rıhtımında demirledi.  
Siratr’ın avlusunda hükümdarın başı yükselmişti.  
Somun ekmek sundu,  
Soğuk suyla libasyon yaptı.  
Nanşe'den önce gitti ve onu selamladı.

Anunnaki tanrıları hayran, buraya doğru ilerlerken.  
Belagatli, bilge ve şerefli hükümdar  
Tanrısal dostlarından önce yeri öptü.  
Selamlaşarak ve dua ederek yiyecekleri sıraladı:

<sup>466</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.4.32.e&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c432e.D.42#c432e.D.42>  
(Erişim: 12.06.2019)

Hükümdar, kentinin tanrısına dua ediyordu,  
 Evin ekmeklerine somun eklemek,  
 Akşam yemeklerine koyun ekledi,  
 Kaplar, cennetin enginliği gibi.  
 Doğrudan önüne geçti.  
 Anunnaki tanrılarına gitti, onları selamlıyordu.

Evin temizliği kusursuz hale getirildi.  
 Ve uğursuzlukların arındırılmasına özen gösterildi.  
 Şarap, büyük kaplardan döküldü.  
 Eninnu için on büyük öküz ve on ortalama öküz kesildi.  
 Ninuruda eve doğru gürledi.  
 Ve günün (taze pişmiş) ekmeği ile birlikte.  
 Ve geyik sütü.  
 Gece gündüz getirilir.  
 Savaşçı Ningirsu'nun asil, sevgili oğlu Enlil, uykudan uyandı.

Savaşçı Ningirsu'nun sevgili oğlu Enlil.  
 En tatlı yiyecek ve içecekler,  
 Mükemmel öküzler, mükemmel oğlaklar, tahılla beslenen koyunlar,  
 Gündüz (taze pişmiş) ekmeği ve gece gündüz getirilen geyik sütü  
 Yıkanmış temiz ellilerin efendisi,  
 Eninnu'nun ilk oğlu.  
 Şulşaga(na), Ningirsu için görevine devam ediyor."<sup>467</sup>

Özellikle somun ekmeğe bahsedilen bu şiirde biralardan da söz edilmektedir. Sunularda somun ekmeğe beraber soğuk suyla libasyon yapma geleneğine de rastlanmaktadır. Ayrıca tahılla beslenmiş hayvan etlerinin de kaliteli olduğu söylenmiştir.

Ningirsu'nun tapınağının inşası Sümer'de bilinen en uzun tapınak inşasıdır. Bu olayın anlatımı da Sümercedeki en uzun edebi kompozisyonudur. İki büyük kil silindir üzerine yazılmıştır ve Lagaş eyaletinin hükümdarı Gudea'nın, E-ninnu

<sup>467</sup> Jacobsen, a.g.e., ss. 390-431.

tapınağını ve Tanrı Ningirsu'nun muhteşem ikametgâhı olarak nasıl genişlettiğini ve yeniden inşa ettiğini anlatır. Tapınak kompleksi, MÖ III. binyılda büyük ve gelişen bir şehir olan Lagaş'ın başkenti Girsu'dadır. Aynı eyaletteki iki küçük şehir de anlatıda rol oynar.

*“Teknesine adım attı, onu Nigin-dua kanalına yönetti ve şehri Nigin'e doğru yönlendirdi ve nehrin dalgalarını kesti. Nehre kadar uzanan ev Bagara'ya ulaştıktan sonra ekme sundu, soğuk su döktü ve ona dua etmek için Bagara'nın ustasına gitti...*

*“Gudea, ešeş festivalini Bagara'nın evinde kutladı. Hükümdar, yatağını Gatumduğ'a yaklaştırdı. Ekme sundu ve soğuk su döktü ve ona dua etmek için kutsal Gatumduğ'a gitti: Hanımım, kutsal An tarafından yutulan çocuğum, kendi başına bir otorite, gururlu tanrıça... Topraklarda yaşayan. . . onun şehri...*

*Teknesine adım attı, onu Nigin kasabasına demirleyerek şehri Nigin'e doğru yönlendirdi. Hükümdar, başını Tanrıça avlusunda Sirara'dan yükseltti. Ekme sundu, soğuk su döktü ve ona dua etmek için Nanse'ye gitti... ”<sup>468</sup>*

İçinde ekme geçen kısımların tespit edilip alındığı metinde sunularda ekmeğin ve soğuk suyun olduğu tespit edilmiştir.

#### **2.1.5.8. Kral Destanları'nda Ekme**

Kralların başlarından geçen ve daha çok mitolojik öğeler taşıyan destanlarında ekmeğe rastlanılmakta ve onunla ilgili birçok bilgiye ulaşılmaktadır.

Ea'nın oğlu olan Adapa, Eridu'nun rahip-kralıdır. Kendisine ölümsüzlük verilmemiştir. Ea, Adapa'yı “insanın örneği” olarak yaratmıştır. Asur tarihi araştırmacısı Ebeling, Adapa'nın İbrani “Âdem” olduğu görüşünü savunmuştur. Bu sebeple bu mitos “ilk insan” mitosunu olarak da kabul edilmiştir. Ea, Adapa'ya rahiplik görevlerini anlatmış ve tanrıların sofrasına balık getirme görevini de vermiştir. Bir gün balığa çıkan Adapa'nın kayığını Güney Yeli devirir, o da yelin kanatlarını kırar. Baştanrı Anu yelin esmediğini görünce haber getirmesi için İlabrat'ı gönderir. İlabrat her şeyi öğrenerek Anu'ya anlatır. Anu, Adapa'nın huzuruna getirilmesini ister. Anu'nun yanına çıkmadan önce Ea oğlunu öğütleyerek yırtık elbise giymesini ve

<sup>468</sup> Black, a.g.e., 2004, ss. 46-47.

perişan görünmesini ister. Gökte onu karşılayacak olanların Tanrılardan Tammuz ile Ningizzida olacağını ve onların Adapa'ya kimin yasını tuttuğunu soracaklarını Adapa'nın da "Tammuz ile Ningizzida" demesini ve böylece onların gururlarını okşamasını ister. Anu'nun karşısına çıktığında ise onun kendisine "ölüm ekmeği" ve "ölüm suyu" sunacağını, bunları almamasını öğütler. Ea'nın buraya kadar olan tahminleri doğru çıkar. Olan biteni anlatan Adapa'yı dinleyen Anu onun açıklamalarını kabul eder. Anu, Adapa'ya "yaşam ekmeği" ve "yaşam suyu" sunar. Babasının öğütlerine uyarak zehirli sandığı ekmeği ve suyu reddeden Adapa ölümsüz olma fırsatını da böylelikle elinden kaçırmış olur.<sup>469</sup>

*"Bilgelik sahibiydi .... o.*

*Buyruğu Anu'nun buyruğu gibiydi ....*

*Geniş zekâ ve anlayışıyla, o yetkin kılmişti onu, açıp yorumlamak için ülkenin kararlarını.*

*Bilgelik vermişti ona, ama vermemişti sonsuz yaşam.*

*O zamanlar, o yıllarda, Eridu'nun bilge oğlunu...*

*Ea yaratmıştı onu insan soyu içinde bir önder olarak...*

*Bilge olanın hiç kimse hafife almazdı buyruğunu.*

*Anunnakiler içinde en becerikli ve son derece bilge olandı o;*

*Arı kişi, elleri temiz, tapınak bakıcısı, ritlerin gözeticisi.*

*Ekmekçilerle ekmek yapar,*

*Eridu'nun fırıncılarıyla ekmek pişirir.*

*Yiyecek ve su sağlar her gün Eridu'ya.*

*Temiz elleriyle (kutsal) sofrayı kurar;*

*Onsuz sofra kaldırılmaz."<sup>470</sup>*

Tanrılar, kendiışlerini yaptırmak için yarattıkları insanı köle gibi kullandıkları daha önceki bölümlerde de belirtilmişti. İlk insan olarak düşünölen Adapa'nın bu amaca hizmet ettiği açıktır.

Sümerlerin kral destanları incelendiğinde en önemli gıda maddesi olan ekmeğin ve onun yapımının temel malzemeleri olan buğday, arpa gibi tahıllar ile

<sup>469</sup> Hooke, a.g.e., s. 60.

<sup>470</sup> Alexander Heidel, *Enüma Eliş (The Babylonian Genesis)*, Çev: İsmet Birkan, 1.Baskı, Ayraç Yayınevi, Ankara, 2000, ss. 130-131.

unun destanlara yazıldığını görürüz. Bu destanlarda konuyla ilgili bazı bilgilere rastlanmıştır. Enmerkar, Aratta Kralına bir ulak göndererek aralarındaki rekabet ve sefer yapma konusunda mesajlarını iletiyor. Ulak mesajı iletirken insanlar Aratta’da ağlamaktadır fakat böyleyken bile suyun akıp unun yüklendiğinden bahsediliyor. Bu durum her şeye rağmen hayatın devam ettiğini anlatmaktadır. Kral da ulağa meydan okuyan sözler söyledikten sonra, Enmerkar’ın çuvallara tahıl doldurup kağnilara yüklememesini, ırgatların tahılı işlememesini, çuvallara doldurup katırlara yüklememesini ancak Aratta avlusuna bu malzemeyi yığdırabilir ve İnanna da Aratta’yı et yiyen bir köpek gibi kovduğu zaman Enmerkar’a boyun eğeceğini bildirmektedir.<sup>471</sup>

“...Kral, büyük enun-evini açtı, lidga-terazisini yere koydu, eski tahılları diğer tahıllardan ayırdı, hepsini biralık arpayla doldurdu, filizleri ħirin-bitkisi gibi uzadı, bu yüzden haralları bağladı, yağmak için haralları tahıl ile doldurdu, o kadar çoktu ki çekirgelere bile yeterdi, katırlara heybeleri yükledi...”<sup>472</sup> Bu dizelerden Sümerlerin tahıl ölçümünde “lidga-terazisi”<sup>473</sup> denen bir terazi kullandıkları ve tahılları taşımak için haral ve yük hayvanı olarak da katırları kullanmaktadırlar. Ulak, götürülen tahılların oldukça fazla olmasından Aratta’nın tamamının ekilip biçildiği kanısındadır. Aratta’nın açlığı sona ermiştir. “Suda ıslatılmış biralık arpadan tarlalarına bolca serpti.” Bu dizeden, bira yapımında kullanılan bir arpa türünün olduğuna ve arpanın ekiminden önce suda ıslatıldığı bilgisine ulaşılmaktadır.<sup>474</sup> “Hangi tahılı yiyeceğini şaşırılmış eşek gibi dolanıyordu.” Destanın bu dizesi deyim olma özelliğinin yanında Aratta’ya getirilen çeşitli ve bol tahıllar nedeniyle bir bolluğu da ifade etmektedir.<sup>475</sup>

Enmerkar ile Ensuĥkešdana isimli Sümer Destanın 33. dizesinde “O, kazları tahıl ile besleyebilir.”<sup>476</sup> denilmektedir. Kaz beslemede tahıl kullanıldığından söz etmektedir.

<sup>471</sup> Selim F. Adalı, Ali T. Görgü, Sümer Kral Destanları, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017b, ss. 12-14.

<sup>472</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 15.

<sup>473</sup> Lidga: Bir ölçü kabı, okka dirhem. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 430.)

<sup>474</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 16.

<sup>475</sup> a.g.e., s. 17.

<sup>476</sup> a.g.e., s. 30.



“Korkusuz Ninurta Destanı”nda ekmek figürüne şöyle rastlanır:

*“Bir kenara koyulacaksınız  
Değersiz eşyalar (sag.nu.kal) gibi!  
Evinizde böyle bir açlığa (sa.gar) makûm olun  
Kendi kentinizde ekmeğinizi dilenin!  
Avamdan kişiler (sag),  
İğdiş edilmiş palavracılar (ur.sag.geme) olun!”<sup>477</sup>*

Ekmek, mitin bu bölümünde dilenilecek/istenilecek kadar temel bir gıda maddesi olduğu belirtilmiştir.

“Lugalbanda Dağ Mağarasında” metninde ekmek türleri ve ekmeğin pişirilmesi hakkında yeterince bilgiye ulaşılr.

“...Tahıl yeşersin diye, Enlil’in kalbini teskin eden sadık kral bütün Kulab’ı çağırdı...”<sup>478</sup> dizelerinde tahılların büyümesinin Tanrı Enlil’i teskin etmekten geçtiğine vurgu yapmıştır.

“...Hastaların yiyeceği tatlı ekmekleri sepetlere doldurdular, ona bir yuva yaptılar...”

Bu dizeden; Sümerlilerin hastalarına tatlı ekmek yedirdiği, ulaşabildiğimiz çok önemli bir bilgidir. “...Hurma şurubunu birayla karıştırdılar, tereyağı sürülmüş ekmek dilimlerini, onu tablanın üzerine yatırdılar...” Mezopotamya toplumlarında birbiriyle sıklıkla anılan ekmek-bira ilişkisi burada da önümüze gelmektedir. Farklı şekillerde içilebilen birayı tatlandırmak için hurma şurubundan faydalanan Sümerliler, ekmeklerinin üzerine günümüz toplumlarında olduğu gibi tereyağı sürdüğünü de öğrenmekteyiz. “...Koyu bira, kurun-birası, buğday birasını, tadı güzel şarap ve gu<sub>2</sub>-me-ze<sub>2</sub> birasını<sup>479</sup>, mağarada kurbayı tahtasına koyar gibi yanı başına koydular.”<sup>480</sup> Bira yapımında gelişmiş olan Sümerliler, sadece arpadan değil buğdaydan da bira yapmakta, farklı bira türlerine sahip olup bira dışında şarap da içtikleri öğrenilmektedir.

<sup>477</sup> Bottéro, a.g.e., 2019, s. 404.

<sup>478</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 44.

<sup>479</sup> Gu<sub>2</sub>-me-ze<sub>2</sub>: Bir bira türü, açık bira. (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 262.)

<sup>480</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 46.

“...*Bir buğday tanesi gibi acı toprağa yedirme beni!...*”<sup>481</sup> Hasta düşmüş olan Lugalbanda'nın bu sözlerindeki benzetmeyle Sümerlilerin ektikleri buğdayı toprağın yemesi şeklinde bir tasavvurlarının olması göze çarpan ilginç bir durumdur.

Aşağıdaki dizelerde Lugalbanda'nın ekmek yapımı gözümüzde canlanmaktadır:

“*O gece, akşama doğru yola çıktı, dağlardan hızla geçerek, ay ışığında boş bir arazideydi. Yalnızdı ve keskin gözleriyle bile görülecek tek bir kişi yoktu.*<sup>482</sup> *Deri çuvallara doldurulmuş erzakı./Kardeşleri ve yoldaşlarının,/ Serin su ile arazide ekmek yaptığı,/ Kutsal Lugalbanda erzakı mağarasından çıkardı,/ Kömürlerin üzerine koydu,/ Tulumu suyla doldurdu,/ Elinde ne varsa parçalayıp içine attı,/ Taşları birbirine sürttü,/ Kömürü açık araziye taşıdı,/ İnce çakmaktan kıvılcım çıktı,/ Gecenin karanlığında ışığı gün gibi yayıldı,/ Hurmalı tatlı ekmek pişirmeyi bilmez iken, ocak nedir bilmez iken,/ Yedi parça kömür ile giziešta-ekmeğini*<sup>483</sup> *ateşte pişirmeyi başardı,/ Ekmek pişerken,/ Dağlarda şulhi*<sup>484</sup> *otları topladı, köklerini ve dallarını kesti,/ Günlük paylara ayırdı pişen ekmekleri,/ Hurmalı tatlı ekmek pişirmeyi bilmez iken, ocak nedir bilmez iken,/ Yedi parça kömür ile giziešta-ekmeğini ateşte pişirmeyi başardı,/ Hurma şurubu ve güzel tatlılar ekledi...*”<sup>485</sup>

Destanın bu dizelerinden Sümerlilerin ekmek hamurunu soğuk suyla yoğurduklarını, ekmeklerini kömürde pişirdiklerini, ekmek pişirme yeri olan ocak kullandıklarını, ekmeklerini tatlandırmak için hurma kullandıklarını ve günlere göre ekmeklerini pay ettiklerini anlamaktayız.

“...*Tanrıça Ninkasi'nin ahşap fiçi biralarıyla,/ uyku sonunda Lugalbanda'ya üstün geldi,/ Sofra kurdu, sunu içkileri döktü,/ Siyah bira, buğday birası ve tatlı şarap,/ Tadı güzel şarap ve Gu<sub>2</sub>me-ze<sub>2</sub> birası ...*”<sup>486</sup> Destanın bu bölümünde biranın ahşap fiçilere konulduğu, sunu için kullanıldığı ve daha önce de belirtildiği üzere çeşitli türlerinin olduğu anlaşılmaktadır.

<sup>481</sup> a.g.e., s. 49.

<sup>482</sup> Black, a.g.e., 2004, ss. 17-18.

<sup>483</sup> Giziešta: *Ekmek, dağıtılan.* (Bk.. Aydın, a.g.e., s. 238.)

<sup>484</sup> Şulhi: (şulhu çekiminde) Hastalık. ( Bk.. Jeremy Black, Andrew George, Nicholas Postgate, **A Concise Dictionary of Akkadian**, 2nd Corrected Printed, Otto Harrassowitz, Wiesbaden, 2000, s. 382.)

<sup>485</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 53.

<sup>486</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, ss. 55-56.

“...Tatlı ekmekleri sunağa dizdi,/ Tanrıların babası Enki için... yaptılar...”<sup>487</sup>  
dizesi ekmeğin bir sunak aracı olduğunu açıkça ortaya koymaktadır.

“Gudam ve Cennet Boğası” metninde dinler tarihi bakımından da şaşırtıcı sayılabilecek bilgiler vardır.

*Şarkıcısı Lugalgabagal konuşmak için ayağa kalkıp için öne çıktı,  
Ve askerlere baktı.*

*Şarkıcı şarkıyı tekrarladı, dizeleri tıngırdatdı:*

*“Yedikleriniz, yedikleriniz*

*Ekmek yemediniz, yedikleriniz kendi etinizdi.*

*İçtiğin, içtiğin şey*

*Bira içmediniz, içtiğiniz şey kendi kanınızdı.*

*Gudam, Uruk sokağında, çokluklar sizi takip etti.*

*Çokluklar sizi silahlarla sardı!*

*Devam et, yapma! Ey insanlar, kadının bana emrettiği (şeyi söylemek için),  
geldim. (Söylemek için!)”<sup>488</sup>*

Bu şiir akla hemen Hristiyanlıktaki ekmeğin ve şarap ayinini ve Hz İsa'nın son akşam yemeğinde söylediğine inanılan "Onlar yemek yerlerken, İsa ekmeğin aldığını, şükran duası edip parçaladı ve şakirtlere verdi ve dedi: 'Alın, yiyin, bu benim bedenimdir.' Ve bir kâse alıp şükretti ve onlara vererek dedi: 'Bundan için çünkü bu benim kanım, günahların bağışlanması için birçokları uğruna dökülen ahdin kanıdır.'"<sup>489</sup> Hristiyanlıktaki bu uygulamanın temelini Mezopotamya kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Üçüncü binyılın ortasından kalma Ebu Salabikh arşivlerinde çok fazla eski Sümer metni bulunmaktadır. Daha sonraki kaynaklardan Gilgameş'in ebeveynleri olarak bilinen Lugalbanda ve Ninsuna arasındaki aşk ilişkisi ile ilgili tabletin çevirisinde:

*“Melek yüzlü Ninsuna pişmiş bira ekmeği şekerlemelerini kaldırıyordu.*

<sup>487</sup> a.g.e., s. 57.

<sup>488</sup> Michalowski, a.g.e., s. 70.

<sup>489</sup> Ahmet Hikmet Eroğlu, “Ekmeğin-Şarap Ayini (Eyhariştiya) Konusunda Katolikler Ve Protestanlar Arasındaki Anlayış Farklılıkları,” *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, c. 39, 1999, s. 440.

*Melek yüzlü Ninsuna çok kurnazdı, uyanık kaldı.  
 Ve onun (Lugalbanda'nın) ayaklarının dibinde uzandı  
 Bilge Lugalbanda, kolunu melek yüzlü Ninsuna'nın çevresinden geçirdi.  
 Onun(Ninsuna'nın) gözleri öpmeye karşı koyamadı  
 Onun (Ninsuna'nın) ağızı öpmeye direnemedi  
 Ayrıca ona (Ninsuna'ya) çok sevişmeyi öğretti.”<sup>490</sup>*

Cinsel içerikli olan bu metinde bira yapımında kullanılan ekmek ve tatlandırıcılardan bahsedilmiştir. Metin, kralın eşinin bile bira yapma işinde bir şekilde bulunduğu izlenimi vermektedir.

“Lugalbanda ve Anzud Kuşu” hikâyesinde tahıl ve ekmek hakkında bazı bilgilere ulaşmak mümkündür.

*“... Tanrıça Ninkasi, o bilge kadın, annesinin gururu,/ Onun mayalanma fiçısı lapis lazuli taşından,/ Bira fiçısı işlenmiş gümüş ve altın kaplı,/ O, küplere bira doldururken sevinir herkes,/ O, bira doldurup oturunca alkış kopar,/ Sâki (Tanrıça Ninkasi), hiç usanmaz, yorulmaz, içkileri hazırlar ve sunar,/ Küçük fiçılar yanında, kucağında. Tanrıça Ninkasi'nin,/ İzniyle ben de iyi şaraplar ve içkiler sunayım!/ Kuş, birayı içtiğinde mutlu olup,/ Anzud, birayı içtiğinde mutlu olup,/ Bana Uruk askerlerinin gittiği yönü gösterir...”<sup>491</sup>* Bira mayalanırken önce taş fiçılara konulduğu bu dizelerden çıkardığımız en önemli bilgidir. Destanın kahramanlarından birisi olan Anzud'un da bira içmesi göze çarpan başka bir ayrıntıdır.

*“...Lugalbanda, her işin üstesinden gelmeyi biliyordu,/ Tanrılara yaraşır tatlı ekmek hazırladı,/ En seçkin yiyecekleri,/ Giziešta-ekmeğine bolca bal döktü,/ Bunları buzağı gibi olan Anzud'un yavrusuna getirdi,/ Yavruya kurutulmuş et verdi, koyunun yağını yedirdi,/ Ağızına tatlı ekmekleri verdi...”<sup>492</sup>* Destanın bu bölümünde Lugalbanda tarafından tanrılara ve olağanüstü özellik taşıyan ve oldukça büyük bir kuş olarak tasvir edilen Anzud kuşunun yavrusuna ekmek ve yiyecekler sunduğu anlatılmaktadır. Birçok yerde bal olarak geçen kelimenin büyük olasılıkla bir çeşit hurma tatlısı olduğu düşünülmektedir.

<sup>490</sup> Leick, a.g.e., 1994, s. 50.

<sup>491</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 63.

<sup>492</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, ss. 64-65.

“...Değerli taşlarla dolu bir kayık gibi kıymetin artsın; tahıl dolu bir kayık gibi...”<sup>493</sup> Nehirlerin arasını ekip biçen Mezopotamyalılar, kaldırdıkları hasadı taşımak için kayıkları kullanmaktadır. Tahıllar Mezopotamya toplumu için oldukça önemli olduğu için tahıl dolu bir kayık da onlar için son derece değerlidir.

“...Günler geçti, aylar uzadı, yıl bitti,/ Gökyüzünün altında ekinler sarardı...”<sup>494</sup> Destanın bu dizesi, zamanın geçtiğini anlatmak için söylenmiş masal tekerlemelerini anımsatmaktadır.

“Tarım bilmeyen barbar Martu halkı saldırır diye,/ Çöl boyunca ağ gibi uzayıp giden Uruk surları var...”<sup>495</sup> Bu dizelerden anlaşıldığına göre Sümerlilerin Martu adında bir düşmanları olup bunlar tarımı bilmedikleri için barbar olarak nitelendirilmekte ve onlardan korunabilmek amacıyla Uruk şehri etrafına uzunca surlar yaptıklarını öğrenebilmekteyiz.

### 2.1.5.9. Lanet Metinlerinde Ekmek

Lanetten söz eden metinlerde ekmek önemli bir ögedir.

Sümer metinlerinden birisi olan “Agade'nin Laneti”nde bu refah şöyle tarif edilmektedir:

“O günlerde, (Inanna), Agade'nin ambarlarını emmer buğdayı ile doldurdu.

Beyaz emmer buğday ambarlarını gümüşle doldurdu.

Bakır, kalay ve lapis lazuli blokları depolara düzenli olarak teslim edildi.

Tahıl silolarının dışını çamurla sıvadı.

Yaşlı kadınlarına danışmanlık verildi.

Yaşlı adamlarına şeref verildi.

Kızlarına oyun alanları verildi.

Onun gençlerine silah gücü verildi.

Küçüklerine mutluluk verildi.

Generallerin çocuklarını tutan hemşireler, hizmetçiler, davul tokmağıyla oynadı

Şehrin içinde davulcuların davulu vardı, dışarıda kamıştan boru ve tef vardı.

<sup>493</sup> Adalı, a.g.e., 2017b, s. 67.

<sup>494</sup> a.g.e., s. 72.

<sup>495</sup> a.g.e., s. 73.

Gemilerin demirlediği liman, neşeyle doluydu.”<sup>496</sup>

Mezopotamya’da tahılın depolanıp saklandığı ambarlar, yazılı metinler içerisinde tutulan kayıt belgelerinin yanı sıra Sümer edebi metinleri içerisindeki yerini de almıştır. Ambarların gümüş ve değerli taşlarla dolu oluşu bölgenin yaşadığı refah seviyesini anlatması bakımından önemlidir.

“Agade Şehrine Lanet” metninde geçen ekmek motifi kayıtlara şöyle geçmiştir:

“Agade hangi güçlü biri onun gücünü kesilebilir,  
O, bu yükü kaldırıp yönetemez.  
O, hüküm eyeri üzerine çuval koyamaz.  
Kollarını eğlenerek hareket ettiremesin,  
Seçtiği araba eşek arabası olsun,  
Akşama kadar hasta yatsın.  
Bu şehir kıtlıkta ölsün,  
En iyi ekmeği yiyen soylular aç kalsın.  
İlk ürün olarak adamları  
Saban okundan kesip yesinler.  
Deri parçaları dişlerine eziyet olsun.  
Babasının evinin büyük kapısının deri parçaları.  
Neşeyle yaptırdığınız sarayınız kalbinize ıstırap atsın.  
Sessiz çöllerin “kötü adamı”, gibi feryat figan ederek ulusun.”<sup>497</sup>

En iyi ekmeği veya gıdayı insan dünya üzerinde var olduğu zamandan beridir güçlülerin ve zenginlerin yediği açıktır. İyi ekmek yiyen soyluların aç kalmaları bedduasında bulunmaktadır. Yukarıda devam eden lanet veya beddua aşağıdaki bölümde devam edecektir.

“Agade'nin Laneti ve Ekur'un İntikamı” metni sıradışı bir tarihi yazı belgesidir. Muhtemelen yaklaşık MÖ 2000 yılına ait olup yansıtıcı ve yaratıcı özelliklere sahiptir. Sümer teolog ve edebiyatçıları için ve dinî düşünce tarihi için oldukça önemlidir.

<sup>496</sup> Mieroop, a.g.e., 1997, s. 42

<sup>497</sup> Jacobsen, a.g.e., ss. 372-373.

“Güreşçiniz gücüyle sevinmesin, 'karanlıkta' yalan söyleyebilir  
 Kıtlık o kent insanlarını öldürebilir,  
 Sadece en iyi ekmeği yiyen soylu çocuklar çimlere uzanabilir,  
 İlk meyveleri taşıyan erkeğin masalarının kırıntıları yenebilir,  
 Babasının evinin kapısının deri kayışları,  
 Bu deri kayışlarını dişleriyle dağıtabilir;  
 Sarayınız neşeyle inşa edilmiş olsun, ıstırapla harabeye dönsün,  
 Ebediyen şeytanlar ve hayaletler bu ıssız yerde ulusun;  
 Yıkılmak için kurulan usga-yerinizde,  
 'Yıkık höyüklerin tilkisi' kuyruğunu sürsün;  
 Ülkenizde, sıkıca kurulmuş büyük kapılarınızda,  
 Acı çeken kalbin ukuku kuşları yuvasını kursun,  
 Artık tigi-müzik sesiyle uyumadığınız şehrinizde,  
 Artık neşeli bir kalple yatağa gitmediğiniz bir yere  
 Nanna'nın öküzleri, ahırlar gibi doldurmak için kullanır”<sup>498</sup>

Apaçık bir lanet veya beddua olduğu anlaşılan bu metinden ekmek yiyen çocukların karınları tok olduğu için çimlere uzanabileceği söylenerek sadece tok olanların rahat ve huzur içinde olacağı anlatılmaktadır. Açlığın insanı kıvrandırdığı bilinen bir gerçek olduğuna göre bu durumda olanların rahat edemeyeceği kesindir. İlk meyveleri getiren erkeğin masalarında kalırsa kırıntı kalacağı onun haricinde yiyecek bulmanın oldukça zor olduğu vurgulanmaktadır.

“Ereškigal’in Laneti” metninde ekmek türlerinden şöyle bahsedilir:

“Birincisi, Aşûşunamir, seni bir lanetle lanetleyeceğim,  
 Asla unutulmayacağın bir kader belirleyeceğim.  
 Ayrıca, çiftçilik ekmeği de yiyeceksiniz.  
 Ayrıca, içme pipetiniz kanalizasyon borusu olacak.  
 Makamın, duvarın gölgesi,  
 Eşik, meskeniniz olacak.  
 Ayrıca sarhoş ve ayık olsan da yanağın tokadı yiyecek!”<sup>499</sup>

<sup>498</sup> Pritchard, a.g.e., ss. 651-652.

<sup>499</sup> Mieroop, a.g.e., 1997, s. 44.

Ereškigal'ın lanetler yağdırdığı bu metinde Mezopotamya toplumlarında çok muteber olmayan bir ekmek türü olan çiftçi ekmeğinden bahsolunmuştur. Bu ekmek türü anlaşıldığına göre siyah ve kalın öğütülmüş undan yapıldığı için yenmesinin zor olması nedeniyle çok rağbet edilmeyen hatta ekmeğin kalite kıyaslamasında oldukça altlarda olan bir ekmek çeşididir.

### 2.1.5.10. İlahi ve Şarkılarda Ekmek

Mezopotamya'nın temel gıda maddesi ekmek ve bira Sümer ilahi ve şarkılarına da konu olmuştur. Nanşe İlahisi'nde ekmek şöyle konu edilir:

“Çok otlu bir anne, çok meyve veren ağaç gibi bir anne,  
Çok güzel şeylerin annesi olan Nanşe,  
Ülkenin rahmetlerinde başarmıştı, kalmıştı hamile.

... depolarda, sürahiler kurmayı başardı su istememek için.  
Ve ülkenin depolarında ekmek sepetleri Nanşe için sıraya girmişti,  
Nehrin bıraktığı tortular gibi.<sup>500</sup>

Tapınağın ekmeği şehrin mahallesine taşınmadı,  
(Özel) yiyecek porsiyonları için, Majordomo (bekçi) durdu  
Verilen birinci sınıf biranın üstünde  
(böylece) soğuk suya hiçbir el koyulmadı.  
Onun (tapınağın) kurduğu libasyon,<sup>501</sup> onun koyduğu hakları bırakmadılar.<sup>502</sup>

Nanşe, yağlı ekmek yiyen  
Ve kavrulmuş sade yumurtaları yiyen  
Bir erkek olmayacak.”<sup>503</sup>

Bu şiirden, ekmeğin depolarda sepetlere konulduğuna, şehrin mahallelerine taşınmadığına ve yağla yapılmış ekmekler olduğu bilgisine tekraren ulaşıyor.

<sup>500</sup> Jacobsen, a.g.e., s. 127.

<sup>501</sup> Libasyon: Mezara su veya içecek dökme ayini.

<sup>502</sup> a.g.e., s. 131.

<sup>503</sup> a.g.e., s. 140.



III. Ur sülalesinin ikinci kralı olan Şulgi'ye söylenmiş birçok ilahi bulunmaktadır. Aşağıda bulunan ilahide Şulgi övülmekte ve üstün özellikleri sıralanmaktadır. Nippur, Kiş ve Uruk kentlerinde bulunmuş 14 kopyanın okunmasıyla oluşturulmuş bu ilahinin bir örneği de okul tabletleri arasında çıktığı için ders olarak da okutulduğu düşünülmektedir.<sup>504</sup> Kısmen karakter olarak anlatı niteliğindeki bu alışılmadık ilahide, yalnızca Sümer'deki krallık kurumunun yapısı ve rolü için değil, aynı zamanda kültürel yaşamının iletişim ve kahramanlık olarak bilinen yönleri için de büyük bir önemi vardır. Şulgi'nin erdemleri ve yetenekleri abartılı bir şekilde anlatılır:

“Ben, cömertliği bol olan Şulgi, oraya ekmek sunuları getirdim...”<sup>505</sup>

Kral Şulgi'ye ait olan ilahilerin birinde ekmeğin geçtiği diğer bölüm şöyledir:

*“Utu, insanların yurduna geniş ışığını gölgelendiği zaman,  
Ekişnugal'e girdim,  
Sin'in evi, büyük ağılı, bollukla doldurdum.  
Her şeyi çoğaltan ben Şulgi, ekmek kurbanı götürdüm oraya,  
Bir aslan gibi oturduğum krallık yerinden, korku vererek,  
Ninegal'in yüce sarayında,  
Çömeldim tatlı suda yıkandım.  
Diz çöktüm ekmek yedim.”*<sup>506</sup>

Kral Şulgi'nin ağzından yazılan bu ilahiden Şulgi'nin Ekişnugal'de ekmek sunusu yaptığı ve ekmek yemek için yere oturduğu anlaşılmaktadır. Diz çöküp ekmek yemek kültürel olarak bugün bile ülkemizde özellikle kırsal kesimlerde sürdürülen yer sofrasında oturuş tarzına benzemektedir.

Nisaba İlahisi'nde “Hiçbirinin olmadığı yerde ekmek sunuları oluşturmak ve ihtişam tanrısı Enlil'i yatıştırmak ve merhametli Kusu ve Ezina'yı yatıştırmak için büyük alkollü içkiler koymak için, festivale büyük bir rahip atayacak ve memleketin

<sup>504</sup> Çiğ, a.g.e., 2013, s. 201.

<sup>505</sup> Pritchard, a.g.e., s. 586.

<sup>506</sup> Çiğ, a.g.e., 2015, s. 101.

büyük bir rahibini atayacak.”<sup>507</sup> şeklinde geçen ekmek sunuların vazgeçilmez yiyeceği olmaya devam etmektedir.

“*Utu'yu davet ettiğiniz yerinizde, fırından yenecek ekmek getirin. Zigguratınız cennete uzanan muhteşem bir tapınaktır, büyük ziyafet salonunun büyük fırında, prensin, cennetin ve yerin prensi ..... değiştirilebilecek, ....., yaratan, ....., bilge olan, ....., Efendi Nudimmud, sizin bölgenizdeki bir ev inşa etti. Ey E-engura, (yeraltı sularının evi) senin kürsünün üzerine oturdu.*”<sup>508</sup> Tapınakta söylenen bu ilahide ekmeğin zigguratlardaki fırınlarda piştiği anlaşılmaktadır.

“Saban Öküzünün Şarkısı”nda ekmeğin nasıl taşındığını şöyle öğreniriz:

*Ellu*<sup>509</sup> *mallu!*<sup>510</sup> (6 satır parçalı ya da eksik) *Ve şimdi, anne ..... benimle; ve şimdi, Nanşe ..... benimle. Deri çantama ekmek koyabilir, kırbama su dökülebilir. Benim için beklesin ..... Bana "Çiftçi, ekmeği ye!" diyebilir, bana "Çiftçi, suyu iç!" diyebilir.*

*Çiftçi eve Nanşe ile hayal kurmaya gitti. Nanşe'ye 'iyi geceler' dedi. Deri çantasını ekmekle doldurmuştu. Su kırbasına su dökmüştü, Onun yanında hayal kurarak durdu.*<sup>511</sup>

*Ellu mallu! Tapınakta Nanşe ile hayal kurmak için uzandı. Nanşe'ye iyi geceler dedi. Deri çantasını ekmekle doldurdu, kırbasına su döktü. Onun için uğradı ..... Çiftçinin bir hayali vardı (?): Genç bir boğa konuşuyordu ....., ..... ayaklarını bağladı. Çiftçi annesine, " Ekmek benim için deri çantamın içine kondu, su benim kırbama döküldü. (4 satır parçalı ya da eksik)"*<sup>512</sup>

Bu şiirin nakarat olarak kullanıldığı dizelerden hareketle suyu taşımak için kırba, ekmeği taşımak için de deri çanta kullanıldığı bilgisine ulaşılmaktadır. Başka bir örneğe ise “Çapanın Şarkısı”nda rastlamak mümkündür:

<sup>507</sup> Black, **a.g.e.**, 2004, s. 293.

<sup>508</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.4.80.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c4801.16#c4801.16> (Erişim: 12.06.2019)

<sup>509</sup> Ellu: Sevinç nidası (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 196.)

<sup>510</sup> Ma-al-lu: Bağırma, ünlemi, nida (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 450.)

<sup>511</sup> M. Civil, “The Song of the Plowing Oxen”, **Kramer Anniversary Volume**, Verlag Butzon & Bercker Kevelaer, Neukirchen-Vluyn, 1976, ss. 87-88.

<sup>512</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.5.5&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c555.7#c555.7> (Erişim: 12.06.2019)

“Enlil Tapınağı olan E-kur, çapa (*al*<sup>513</sup>) tarafından kurulmuştur. Gündüz inşa ediyordu (*aldue*), geceleri tapınağın büyümesine (*almumu*) neden oldu. İyi kurulmuş Nibru'da, Ninurta kahramanı *Tummal*'in iç odasında Enlil'in varlığına girmiştir - *Tummal*, anne Ninlil'in ekmek sepeti (?) - *Tummal*'ın en içteki odasında düzenli yemek dağıtılır. Kutsal Ninisina, siyah çocuklar ve efendinin meyve sunularıyla Enlil'in varlığına girdi.”<sup>514</sup> Mezopotamya'da özellikle tapınaklarda ekmeklerin sepet içerisinde taşındığı görülüyor.

Ninkasi İlahisi, bira yapımının hemen hemen bütün yönlerini en ayrıntılı şekliyle bize şöyle anlatır:

*“Sensin hamuru işleyen [ve] büyük bir kepçeyle,  
Bir çukurda karıştırıyorsun, bappir'i tatlı aromalar ile  
Ninkasi, sensin hamuru işleyen [ve] büyük bir kepçeyle,  
Bir çukurda karıştırıyorsun, bappiri [hurma] – bal ile,*

*Sensin bappir'i büyük fırında pişiren,  
Düzenleyen soyulmuş tahıl yığınlarını,  
Ninkasi, sensin bappir'i büyük fırında pişiren,  
Düzenleyen soyulmuş tahıl yığınlarını,*

*Sensin yere konulmuş maltı sulayan,  
Asil köpekler hükümdarları bile uzak tutar,  
Ninkasi, sensin yere konulmuş maltı sulayan,  
Asil köpekler hükümdarları bile uzak tutar,*

*Maltı bir kavanozda ıslatan sensin,  
Dalgalar yükselir, dalgalar alçalır,  
Ninkasi, maltı bir kavanozda ıslatan sensin,  
Dalgalar yükselir, dalgalar alçalır.*

*Sensin pişmiş püreyi kamıştan büyük yaygılara yayan,  
Serinlik üstesinden gelir,  
Ninkasi, sensin pişmiş püreyi kamıştan büyük yaygılara yayan,  
Serinlik üstesinden gelir,*

*Sensin iki eliyle büyük ulu tatlı mayayı tutan,  
[Onu] bal [ve] şarap ile demleyen,*

<sup>513</sup> Al: Çapa, kazma

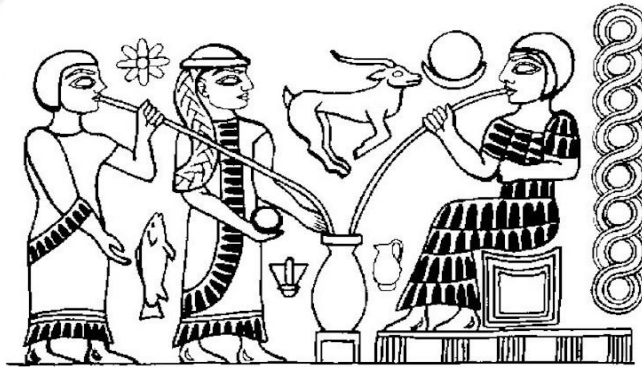
<sup>514</sup> Black, a.g.e., 2004, s. 313.

(Sen tatlı maya, o kab'a)  
Ninkasi (...) (Sen tatlı maya, o kaba)

Süzme fiçisini, hoş bir ses çıkaran,  
Sen uygun olarak büyük toplayıcı fiçinin üstüne koyarsın,  
Ninkasi, süzme fiçisini, hoş bir ses çıkaran,  
Sen uygun olarak büyük toplayıcı fiçinin üstüne koyarsın,

Sen toplayıcı fiçidan, süzölmüş birayı döktüğünde,  
Dicle ve Fırat'ın hücumu [gibi] olur,  
Ninkasi, sensin toplayıcı fiçidan süzölmüş birayı döken,  
Dicle ve Fırat'ın hücumu [gibi] olur.”<sup>515</sup>

Ninkasi, Sümerin bira tanrıçasıdır ve şiirde, biranın yapım aşamaları onun üzerinden anlatılmıştır. <sup>516</sup> Ninkasi'ye övgü ilahisinde dönem insanı için ekmek yapımıyla bira yapımının iç içe geçmesi ve bira sunmanın bir kadın uğraşı olduğu varsayımını desteklemektedir. Tanrıça Ninkasi, yapmış olduğu “bappir” isimdeki ezmesine güzel kokulu baharatlar ve bal katarak mayalanmayı hızlandırdığına inanılmaktadır.<sup>517</sup>



**Resim 2.2.** Aynı kaptan bira içen Sümerliler.

<sup>515</sup> <https://arkeofili.com/sumerlerin-3800-yillik-dunyanin-en-eski-bira-tarifi/> (Erişim: 12.09.2019).

<sup>516</sup> Black, **a.g.e.**, 2004, ss. 297-298.

<sup>517</sup> Bober, **a.g.e.**, s. 91.



**Fotoğraf 2.1.** Toplu şekilde bira içen günümüz insanları.<sup>518</sup>

MÖ III. binyıla ait Sümer bira içme şarkısında

*“Kalbinizi harika hissettiren şey nedir?  
Kalbimizin harika hissetmesini sağlayan,  
Karaciğerimiz mutlu, kalbimiz neşeli (...)  
Bardak taşıyanları, biracıları bekletirim.  
Biranın bolluğunun etrafında dönerken,  
Keyifli ruh haliyle bira içmek,  
İçki içmek, heyecanlanmış hissetmek,  
Kalpte neşe ve mutlu bir karaciğer ile.”*<sup>519</sup>

“Gudea'nın Silindir Mühürleri Tapınaklar ve İlahiler” isimli metinde libasyonun nasıl yapıldığı anlatılır:

“Bagara’ya<sup>520</sup> ulaştıktan sonra

Nehre yakın evde.

Somun ekmek sundu.

<sup>518</sup> <https://arkeofili.com/sumerlerin-3800-yillik-dunyanin-en-eski-bira-tarifi/> (Erişim: 12.09.2019).

<sup>519</sup> Thomas R. Sinclair, Carol Janas Sinclair, **Bread Beer and the Seeds of Change: Agriculture’s Impact on World History**, CABI, Cambridge, 2010, ss. 38-39.

<sup>520</sup> Bagara: Lagaş'taki nehirde bulunan Ningirsu için yapılmış bir tapınak. (Bk.. Jacobsen, **a.g.e.**, s. 390 dipnot.)

Soğuk suyla libasyon yaptı.  
 Bagara'nın sahibinin önüne geçti ve onu selamladı.  
 Savaşçı, hiddetli aslan, hiçbirine karşı çıkamayan, Ningirsu;  
 Eridu'da yüksek rütbeli,  
 Apsu'da olağanüstü,  
 Nippur'da en üst sırada bulunan savaşçı!  
 Sen bana emir verdin,  
 Ama elimi senin için doğru şekilde ayarlamama izin ver!  
 Ningirsu, sizin için evinizi inşa etmeme izin ver.  
 Ve sizin için kusursuz makamlar kurayım.  
 Kız kardeşin, Eridu'da doğmuş olağanüstü ve özel bir kraliçe,  
 Ve tanrıların rüya yorumlayıcısı Nanše'm,  
 Siratr'daki kız kardeşi,  
 Bunda benim için ayağıma kılavuz ol!"<sup>521</sup>

Dua içerikli bu ilahide de sunu için somun ekmek getirildiği ve soğuk suyla libasyon yapıldığı görülmektedir.

Gökten yiyecek inmesi veya yiyecek yağması birçok dinî ve mitolojik eserde konu edilmiştir. Bunlara Sümerlere ait bir örnek ile katkı yapmak mümkündür.

*Ea ağzını açtı, şöyle diyerek,  
 Bana, hizmetkârına, şöyle diyerek:  
 "Sen, sen onlara şunu söyle:  
 'Enlil nefret eder benden - benden!  
 Sizin kentinizde yaşayamam ben  
 Ne de Enlil'in olan toprağa çevirebilirim yüzümü  
 Ben Apsu'ya ineceğim, efendim Ea'yla yaşamak için.  
 O sizin üstünüze talih yağmuru yağdıracak-  
 Sürüyle kuş, en nadir bulunan balıklar.  
 Zengin hasat verecek size  
 Şafakta, ekmek;  
 Gece, buğday sağanağı - boşaltacak üstünüze'"*<sup>522</sup>

<sup>521</sup> Jacobsen, **a.g.e.**, s. 390.

<sup>522</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, s. 280.

Gökten ekmek ve buğday yağması olayı Tufan Hikâyesi'nde yer alır. İnsanların zorlu karın doyurma mesailerinden kurtulup rahata ermek için kurdukları bir hayal olduğu düşünülmektedir.

### 2.1.5.11. Sümer Atasözlerinde Arpa, Ekmek ve Bira

Bir Sümer atasözünde (kug tuku-e za-gin<sub>3</sub> tuku-e gud tuku-e udu tuku-e kan<sub>4</sub> lu<sub>2</sub> še tuku-ka ud mi-ni-ib-zal-zal-e), “Gümüşü olan, lapis lazulisi olanın; öküzü olan da arpası olanın kapısında bekler.” Bir başka atasözü de aynı düşünceyi yansıtır: (a<sub>2</sub>-il<sub>2</sub> kalag-ga lugal še -ke<sub>4</sub> bi<sub>2</sub>-ib-ra-ra-e- še), “En güçlü işçi bile arpa sahibi tarafından dövülür.”<sup>523</sup> Arpanın ne denli bir güç kaynağı olduğunu anlatan atasözleri boşuna söylenmemiş olup Mezopotamya toplumunda geçerli olan ticari metanın arpa olduğunu gözler önüne sermektedir.

Bira kısa sürede antik Mezopotamya'nın en sevdiği içki olmuştur. Bir Sümer atasözünün dediği gibi: “Birayı bilmeyen, neyin iyi olduğunu bilemez.”<sup>524</sup>

Sümerlerde çokça kullanılan ve farklı söyleniş versiyonları bulunan bir atasözü vardır: “Zavallı adamın ölmesine izin ver. Ekmek bulduğu zaman tuz bulamaz. Tuz bulduğunda ekmek bulamaz. Et bulduğunda çeşniler bulamaz. Çeşni bulduğunda et bulamaz.”<sup>525</sup> “Fakir olmaksızın ölmek daha iyidir, ekmeği olsa tuzu olmaz, tuzu olsa ekmeği olmaz, koyunu olsa eti olmaz, eti olsa koyunu olmaz.”<sup>526</sup> Fakirliği anlatan bu Sümer atasözünden hareketle ekmeklerin tuzsuz yapıldığı tahmin edilmektedir. Sümerlerin kullandığı baharatlar arasında “naga” isimli baharatı fakirler kullanmaktadır. “Gazi” adı verilen çok renkli bir baharat, et yemekleri için kullanılmaktadır. “Fakir adamın; eti olduğunda gazisi, gazisi olduğunda eti yoktur.”<sup>527</sup> “Fakir bir adam öldüğünde, onu diriltme. Ekmeği olduğu zaman, tuzu yoktur; tuzu olduğu zaman ekmeği yoktur. Et yediğinde baharatı yok; çeşnisi olduğunda eti yoktur.”<sup>528</sup> “Fakir yaşamaktansa ölmeli, ekmeği olursa tuzu olmaz, tuzu olursa ekmeği olmaz; eti olursa kuzusu olmaz, kuzusu olursa ekmeği

<sup>523</sup> Cohen, **a.g.m.**, 2007, s. 418.

<sup>524</sup> Bertman, **a.g.e.**, s. 292.

<sup>525</sup> Nowicki, **a.g.m.**, s. 212

<sup>526</sup> Çığ, **a.g.e.**, 2006, s. 127.

<sup>527</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 138.

<sup>528</sup> Rhea, **a.g.e.**, s. 160

olmaz.”<sup>529</sup> *Zavallı adamın ölmesine izin ver. Çünkü ekmek bulduğu zaman tuz bulamaz, tuz bulduğunda ekmek bulamaz. Et bulduğunda çeşniler bulamaz, çeşni bulduğunda et bulamaz. Yağ bulduğunda kavanoz bulamaz, kavanoz bulduğunda yağ bulamaz.*”<sup>530</sup>

Sümerliler zamanında ölüm bile vergiye bağlanmıştır. Bir ölü mezarlığa götürülürken, memurlar hemen yetişerek ölünün ailesinden bir miktar arpa, ekmek, hurma, şarap ile çeşitli şeyleri vergi olarak almaktaydılar. Bir Sümer atasözünde bu durum şöyle anlatılır: "Bir beyiniz olabilir, bir kralınız olabilir fakat insan ancak vergi tahsildarlarından korkar.”<sup>531</sup>

Sümerlilerin bir atasözünde "İlkel insanlar yemek yapmasını bilmez" denmektedir.<sup>532</sup> Mezopotamya toplumları için tarımla uğraşmak ve ondan elde edilen ürünleri işlemenin veya pişirmenin kültürlü sayılma nedeni olduğu bu atasözleriyle vurgulanmıştır.

"*Dilenci her zaman ekmeğinin nereden geldiğine bakar.*" Bu atasözü, dilenci kazancının nereden geldiğini gözetir, o menfaatine göre hareket eder anlamındadır. "*Zavallı adam -arpa yetiştirmeyi bimeyen- hangi buğdayı yetiştirir?*" Bu atasözünde, Mezopotamya'nın ortak tahılı olan arpayı bile yetiştiremeyen adamın buğdayı yetiştirmesinin imkânsız olduğu anlatılır. Mecazen de kolayı başaramayan zoru hiç başaramaz anlamı taşır. "*Dilenci sevilmez, bir somun ekmek alan dilenci öfkeye yol açar.*"<sup>533</sup> Bu atasözünde Mezopotamya toplumunda çalışmadan geçinmek hoş görülen bir durum olmadığı sonucuna ulaşılabilir.

Muazzez İlmiye Çığ'ın tespit ettiği içinde ekmek bulunan bazı atasözleri şöyledir: "*Gümüşü olan mutlu olabilir, arpası olan mutlu olabilir, hiçbir şeyi olmayan rahat uyur.*" Bu sözde Mezopotamya'da geçer akçe olan arpa ve gümüş

<sup>529</sup> Bendt Alster, **Wisdom of Ancient Sumer**, CDL Press, Bethesda-Maryland, 2005, ss. 35-396.

<sup>530</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=gcirc&lists> = (Erişim: 29.07.2019)

<sup>531</sup> Çığ, **a.g.e.**, 2016, s. 151.

<sup>532</sup> Çığ, **a.g.e.**, 2012, s. 174.

<sup>533</sup> Sol Cohen, "Studies in Sumerian Lexicography", **Kramer Anniversary Volume**, Verlag Butzon & Bercker Kevelaer, Neukirchen-Vluyn, 1976, ss. 101-102.



insanı mutlu etse de onu kaybetme korkusuyla insan rahat olamaz fakat hiçbir şeyi olmayan huzurlu olduğu için korkusuzca uyuyabilir.

“İlk arpa iyi olacak, nasıl bilelim? Son arpa iyi olacak, nasıl bilelim?” Diyalog şeklindeki gibi söylenen bu sözde kaldırılacak mahsullerden hangisinin iyi olacağını bilinemeyeceği anlatılmaktadır.

“—Tüccar fiyatları nasıl indirir?”

—Nasıl, yağı arpayı azaltır! Fiyatları indiriyorlar ama gramajda azalıyor! Bizde ise fiyat artıyor, gramaj iniyor.” Diyalog şeklindeki bu söz ile tüccarların fiyat artırma yöntemi bildirilmektedir.

“Biranın posası ekşi ise, bira nasıl tatlı olur?” Gerçek anlamda ‘posası ekşi olan bira da ekşidir.’ Anlamının yanında mecazen nedenleri kötü olan bir iş veya durumdan iyi sonuç alınamayacağı da anlatılmaktadır.

“O kadının ekmeği, temiz olmayan (aybaşılı?) bir kadının ekmeği gibi olsun ve hiçbir erkek yemesin!” Bedduaya da örnek sayılabilecek bu sözden dönemin aybaşı hâlinde olan kadınları toplumun temiz görmediğini ve bu hâldeki kadınların yaptığı ekmeği erkeklerin yemediği anlaşılmaktadır.

“Ben iyi bir cins at idim. Bir katıra dokundum, araba çekmek ve arpa taşımak zorunda kaldım.”<sup>534</sup> Kötü kişilere bulaşanlar kötü işler yapmak zorunda kalmakta ve arpa taşımanın da zorluğundan dolayı iyi bir iş olmadığı anlaşılmaktadır.

“...söylersen sana veririm bir parça ekmek.” Bir bilgiyi öğrenme karşılığında ekmek teklif edilmektedir.

“‘Bir erkeğin ekmeğini size vereceğim’ demek çok kolaydır.” Sözü söylemek kolaydır ama yapmak zordur.

“Ne zaman arkamdan ‘sana vermeme, senin yanında olmama izin ver.’ diyen adamla yüz yüze gelsem ‘Sana veremeyeceğim, ekmek bitti.’ der.” Rahatken verilen sözler iş ciddileşince yerine getirilmez anlamında bir atasözüdür.

<sup>534</sup> Çığ, a.g.e., 2013, ss. 234-235.

“Ekmek (lazım olursa) dağda yaşayanı aşağı indirtir.” İhtiyaçlar, insanı bazı şeyler yapmaya zorlar.

“Kalbini (içini) bol ekmekle tatmin et, sonra gücünü dışarı çıkar.” Önce hazırlığını yap, sonra eyleme dönüştür anlamında bir sözdür.

“Fakir, çiğnemek için (yemek için) ekmek alır.” Şartları kötü olanlar, bazı şeyleri zorunlu olarak tercih ederler anlamında bir atasözüdür.<sup>535</sup>

“Ekmeğim olsa bile ekmeğinizi yiyeceğim.” diyen adamı ev halkı sever mi? ” Açgözlü insanı kimse sevmez.

“Ekmek bozalsa bile onu hor görmeyeceğim.” Ekmeğin ne olursa olsun ona küçümsenerek bakılamayacağı anlatılmaktadır.

“Bir ödünç ekmek geri dönmez.” Verilen küçük şeylerin geri dönmesi çok zordur.

“Ekmek hizmet içindir ama silmek için değil, dökülen suyu yer içer; alttaki dünyada en onurlu yer, su ve yemek verilen, libasyon yapılan yerdir.” dinî bir yanı olan bu sözde ekmeğin pis işlerde kullanılamayacağı anlatılmaktadır.

“Ekmek gibi bölünmüş ... gibi karışmış.” Bir benzetme söz grubunda yer alan ekmeğin benzetme yönü olarak bölünebilirliği kullanılmıştır.

“Bırakın onun ekmeği bayatlayıp çürüsün, hiç kimse ondan yemesin.” Kahırlı bir söyleyişi olan bu sözle bazı kişilere minnet edilmemesi gerektiği anlatılmaktadır.

“Bırakın yiyecek ekmeği ve ... yumurtası tıkansın boğazına!” Bazı insanlara yardım edilmemesi gerektiği belirtilmektedir.

“... kalın bir ekmek parçası ... yağla karıştırılır.” Sözün bazı parçaları eksik olsa da bazı işe yaramaz gibi olan şeyler, bazı şekillerde kullanılarak değerlendirilebileceği anlatılmaktadır.

“Onun ekmeği bitti.” Bu sözle artık sözü edilen kişinin sermayesinin kalmadığı anlatılmaktadır.

“Ekmek tekne ise su sıyrıla ittirmektir.” Benzetme ögesi güçlü olan bu atasöyle ekmeğin kuru kuru boğazdan geçmeyeceği suyla itirilerek boğazdan geçirilmesi gerektiği anlatılmaktadır.

<sup>535</sup> Alster, a.g.e., ss. 35-396.

“Okul yiyeceği iyi soğanla birkaç lokma ekmektir.” Bu sözden geçmişte de öğrencilerin kaliteli bir şekilde beslenmediği sonucuna ulaşılmaktadır.

“... iyi soğanla birkaç lokma ekmektir.” Eksik olan kısım muhtemelen bir yer adı olup orada çok da iyi yiyeceklere ulaşılamayacağı anlatılmaktadır.

“Fırından ekmek taşırken şarkı söylemek İnanna için yüz karasıdır.” Mezopotamya toplumunda ekmek pişirme işi, zor bir iş olarak görüldüğünden asillerin bu işleri yapması onlara yakışmayan durumlar olarak görülmektedir.

“Fahişenin aptalının ağzındaki yiyecek, istihkak ekmeği ve ... onun kıcı belirler.” Küçümseme içeren bir söz olduğu belli olan bu sözle kişilere ekmek verenlerin onlar üzerinde söz sahibi oldukları anlatılmaktadır.

“Ödünç alınan ekmeği iade etmiyorsun.” Ödünç olarak alınan ekmeğin geri verilmemesinin ahlaka sığmayan bir davranış olduğunun anlatıldığı tahmin edilmektedir.

“Domuz bir lokma ekmek için eşinir.” Kazanç küçük bile olsa çaba sarfetmek gereklidir anlamında bir sözdür.

“Ufuklardan göklerin kalbine kadar ekmek olsa yine de büyük karına az gelir. Ülkedeki tahıllar el büyüklüğünde olsa yine ona küçük gelir.” Açgözlülüğün ve tatminsizliğin anlatıldığı bir atasözüdür.

“Kalan ekmeğim varsa, bir yabancı onu tüketir.” Hiçbir şey boşa gitmez, mutlaka bir yerde değerlendirilir.

“Bir adamın evinin fırını dumanlatmayın, duman ekmeği mahveder.” Dumanın ekmeğin lezzetini bozduğunun anlatan bir sözdür.

“Ekmeğini domuzun üstüne sildi.” Mecaz anlam taşıdığı düşünülen bu sözle temiz işine pis işler karıştırma durumundan söz edildiği tahmin edilmektedir.

“Ekmek kalırsa, firavun faresi onu yer. Ekmeği yemezsen, bir yabancı onu tüketir.”<sup>536</sup> Hiçbir şey boşa gitmez, mutlaka bir yerde değerlendirilir anlamına gelen bir sözdür.

<sup>536</sup> Sümerce yazılı ilk dildir ve edebiyatı da en bilinenlerden biridir. Oxford Üniversitesi'nin bir projesi olan Sümer Edebiyatı Elektronik Metin Külliyesi (ETCSL), Eski Mezopotamya'dan MÖ ikinci bin yıldan günümüze kadar gelen 400'den fazla edebi kompozisyondan oluşan bir seçkiden oluşur. Elektronik ortamda bulunan tüm Sümerce metinler içerisinde geçen ekmek sözcüğünün taranması sonucunda bulunan atasözleri burada derlenmiştir. <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=gcirc&lists> = (Erişim: 29.07.2019)

### 2.1.5.12. Šuruppag'ın Talimatı

“Başkasının ekmeği ile ilgili olduğunda, ‘Size vereceğim’ demek kolaydır, ancak gerçek verme zamanı gökyüzü kadar uzak olabilir. ‘Sana vereceğim’ diyen adamın peşinden gidersen, ‘Sana veremem ekmeği bitmiştir’ diyecektir.

Geveze/yalancı kişi ekmeği çantasını doldurur, kibirli kişi boş bir çanta getirir ve onun boş ağzını sadece övünme doldurabilir.<sup>537</sup>

Bir işçi kiralarsanız, ekmeği çantasını sizinle paylaşacaktır. O aynı çantadan seninle birlikte yer ve çantayı seninle bitirir. Sonra seninle çalışmaktan vazgeçince de ‘önemli şeyler için yaşamak zorundayım’ diyerek sarayda hizmet verecektir.”<sup>538</sup>

Hepsi birer atasözü olarak değerlendirilebilecek bu sözlerin anlamları oldukça açıktır. Birinci sözde kendisinin olmayan bir şey hakkında söz vermek kolaydır. İş ciddileşince söz veren kişi uzaklaşarak bir mazeret uyduracaktır. İkinci sözde kibirli insan sadece övünmekle tatmin olur. Üçüncü sözde ise işi düştüğünde yediği içtiği ayrı gitmeyenler, işleri bittiğinde bazı sebepler bularak eski yakınlığı göstermezler.

### 2.1.5.13. Sümer Mektuplarında Arpa

III. Ur Hanedanı döneminde Kral İbisin’e bölge valisi yazdığı mektupta şehir için oldukça önemli olan arpanın maddi değerinden ve düşmanlar yüzünden malı teslim edemeyişini bildirmektedir:

*“Hizmetkârınız İşbi Erra, şöyle der: Arpa almak için İsin ve Kazullu’ya yolculuk etmem buyruldu. Bir kor arpanın değeri (1 gümüş şekel) arpa alımı için sağlanan 20 talent gümüş. Gelen haberler düşman Martu boylarının (istilacı Amurrular) yaklaştığıdır, Ben arpanın tamamını, 72 bin kor arpayı, İsin’e getirdim. Şimdi Martu, Sümer ülkesine iyice girdi ve oradaki bütün kaleleri ele geçirdi. Martu yüzünden arpayı harmana teslim edemiyorum. Onlar, benden daha güçlü...”*<sup>539</sup>

“Ninshatapada'dan Rim-Sin'e Mektup” adlı 58 dizelik mektubun bir bölümünde ekmeği motifine de rastlanmıştır:

<sup>537</sup> Black, a.g.e., 2004, s. 287.

<sup>538</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.6.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c561.119#c561.119> (Erişim: 12.09.2019)

<sup>539</sup> Mutluay, a.g.e., ss. 75-76.

“...Yavru kuşları yuvalarından kaçan, tuzağa yakalanmış bir kuş gibi/ Çocuklarım gurbete dağılmış (ve) yapacak işim yok./ Benim tuğla (yani evim) artık beni tatmin etmediğinden (beri) onlar güvercinler gibi inliyorlar./ Yediğim ekmek beni ağlatıp şişiriyor, bu yüzden rahatsızım./ Hayat uzun! Bana, kutsallara saygısız olduğumu bildiriyorlar, iftira edilmiş bir kadına dönüştüm./ Bulduğum yere beni bir köle gibi yerleştirdiler./ “Elinizdeki şeyler”in kıymetini bilin!...”<sup>540</sup>

Yalnız kalmış bir kadının mektubundan yaşadığı duygusallık açıkça sezileniyor. Mektubun edebi ve sanatlı bir yönü de bulunmaktadır. Kadının yediği ekmek sebebiyle ağlayıp şiştiğini söylemesinden bir sindirim sorunu yaşadığı anlaşılmaktadır.

#### 2.1.5.14. Sümer Ninnilerinde Arpa ve Buğday

Kral Şulgi'nin oğullarından birisine (Ururu) annesi tarafından söylediği ninninin bazı bölümlerinde arpa ve buğday kelimelerine yer verilmiştir:

*“O uyku kucağını kırmızı buğdayla dolduracak,  
Ben senin için küçük peynir tatlısı yapacağım,  
İnsana şifa veren küçük peynirlerden,  
İnsana şifa verirler.  
Ah efendimin oğlu,  
Ah efendi Şulgi'nin oğlu!”*

*“Karın desteğin olsun,  
Oğlun kısmetin olsun,  
Ayıklanan arpa gelinin olsun,  
Kusu Tanrıçası Aşnan yanında olsun,  
Güzel sözlü koruyucu bir meleğin olsun,  
Mutlu günlerin saltanatına erişesin,  
Şölenler yüzünü ağartsın.”<sup>541</sup>*

<sup>540</sup> William W. Hallo, *The World's Oldest Literature*, Vol. 35, Studies in Sumerian Belles-Lettres, Boston, 2010, s. 382.

<sup>541</sup> Mutluay, *a.g.e.*, ss. 74-75.

Tarım toplumu olan Sümerler, kültürlerinin bir gereği olarak karınlarını doyurdukları arpa ve buğdayı ninnilerinin içinde çocuklarına söylemişlerdir.

### 2.1.5.15. Çiftçinin talimatları

“Günlük işiniz şafakta başlar. Yardımcılar ve tahıl toplayıcılar gücünüzün yettiği oranda toplayın ve demetleri yatırın. İşiniz özenle yapılmalıdır. Eski kaba unu almış olmalarına rağmen, yeni ekmeğiniz için kimsenin eğlenmesine izin vermeyin – demetler kalmasın. Demetler için ayınlar her gün yapılmalıdır. Arpanızı taşıırken, arpa taşıyıcılarınızın küçük miktarlarda işlem yapması gerekir.”<sup>542</sup>

### 2.1.5.16. Öğrenci Tabletinde Ekmek

Sümerli bir çocuğun sıradan bir gününü anlatmak için yazdığı notlarında ekmeğe de rastlanmıştır. Bu tabletten çocuğun iki öğün ekmeğe yediği bilgisine ulaşılmaktadır:

*1-Tablet evinin oğlu, günlerden beri nereye gidiyorsun?*

*2-Tablet evine gidiyorum.*

*3-Tablet evinde ne yapıyorsun?*

*4-Tabletimi okuyor, kahvaltımı yiyorum.*

*5-Tabletimi yaptım, o yazılmıştır, sonuna kadar yazılmıştır ve bana....*

*6-Tablet evi kapandıktan sonra eve giderim.*

*7-Eve girerim, babam orada oturmaktadır.*

*8-Babama ödevimi (ŞU. GAB. BA) söylerim.*

*9-Ona tabletimi okurum, babam bundan memnun olur. Babamın önüne gelirim.*

*10-“Sen kendin içki içiyorsun, bana içmek için su ver,*

*11-Sen yemek yiyorsun, bana yemek için ekmeğe ver (derim)*

*12-Döşegi serer, yıkanır, hemen uyumak isterim.*

*13-Sabahleyin erkenden uyanırım.*

*14-Geç kalmak istemem, yoksa tablet evinin babası beni döver.*

*15-Sabahleyin erken kalktıktan sonra*

*16-Anamı görür ve ona:*

*17-Bana kahvaltı ver,*

<sup>542</sup> <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.6.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c563.81#c563.81>  
(Erişim: 12.09.2019)

- 18-Tablet evine gideceğim,(derim)  
 19-Anam bana tandırdan iki ekmek verir ve  
 20-Onun yanında( nezareti altında) susuzluğumu söndürürüm.  
 21-“Bana azığımı ver,  
 22-Tablet evine gideceğim, (derim)  
 23-Tablet evinde tablet evinin ağabeyi bana ”Niçin geç kaldın” der.?  
 24-Korkuyorum, kalbim çarpıyor.  
 25-Tablet evinin babasının yanına giriyorum, bana yerimi gösteriyor.  
 26-Tablet evinin babası tabletimi okuyor.  
 27-Kızıyor ve beni dövüyor.”<sup>543</sup>

Tablet evi, çocuklara küçük yaştan başlayarak okuma yazma öğretilen günümüzün okulları konumundaki kurumlardır. Okula giden bir çocuğun okula gitmeden önce ve okuldan geldikten sonra ekmek yediği ve bu ekmeklerin annesi tarafından tandırda pişirildiği öğrenilmektedir.

#### 2.1.5.17. Sümer Ağıtında Ekmek

“İlk Kirigu

Ur, bir kamış damlası gibi tek başına çaresiz,

İnsanları, elle tutulmuş balıklar gibi yaşamları koptu,

Onun alçak ve asil yalanının yayılması, hiçbiri yükselmez,

Yüce Kral için Dubla'da yiyecek hiçbir ekmek yoktu.

Sadece iyi ekmek yiyen kral tarafından aşıldı. . . ,

Güneş ona battı. . . o bilir . . . ,

Birahanesinde bira yoktu. . . daha fazla değildi

Sarayında yemek yiyecek ekmek yoktu, artık orası yaşamak için uygun değildi..

Yüce ganun<sup>544</sup> tahılla dolmadı, “hayat” oraya getirilmedi.

(...)

Nanna tozunun küçük bir kısmı yüksek yığılmıştı.

Orada her çeşit ot büyüdü, her çeşit ot büyüdü. . . büyüdü

Tekneler ve mavnalar lapis lazuli rıhtımına gelmeyi bıraktı.

<sup>543</sup> Oktay Özgül, “Sümer Sosyal Hayatında Eğitimin Yeri ve Önemi”, **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, c: 4, S: 2, 2011, ss. 409-410.

<sup>544</sup> Tapınağın en büyük kutsal alanlarından birisi.

Nehrin üzerinde mavnalar yelken açmıyorlar artık.  
 Ayın yerlerinde kutlanan bayramların fermanları değiştirilmiş.  
 Sağlığında gemilerle sunu veren babaya hiçbir sunu götürülmedi.  
 Ekmek ve ekmek sunuları Nippur'a getirilmedi,  
 Nehir boş kaldı, üzerinde mavna yok.  
 Hiçbir sahile ayak basılmıyor, orada uzun otlar yetişmiş.”<sup>545</sup>

Bu şiirin bir ağıt örneği olduğu açıktır. Tahıl yetişmediğini anlatmak için ekim alanlarını otların bastığını, yemek için ekmek ve içmek için bira kalmadığı, sağlığında ataları için bolca ekmek sunusu getiren adama kimsenin ekmek getirecek durumda olmadığı, kısacası Sümer şehirlerinde “hayat”ın kalmadığı duygusal bir şekilde anlatılmıştır.

#### **2.1.5.18. "Bir Ugula ile Bir Yazıcı Arasındaki Konuşma" Metninde Geçen Ekmek Motifi**

Ugula, büyük ihtimalle okuldaki gözetmenlerdir. Bir yazıcı ile ugula arasındaki atışmada yazıcı, cariyeye ve kölelerine iyi davrandığını ve ekmeklerinin tadını çıkarmalarına izin verdiğini söylemektedir. Bu söz bir deyim gibi kullanılmakta olup insanların gönlünü hoş etme anlamı taşımaktadır:

*“Bir insan (gibi) davran(san bile) (senin) gözlerin tıpkı bir köpek yavrusu gibi birbirinden ayrık (?)*

*Sanki aylak biriymişim gibi neden kurallar koyuyorsun bana?*

*Seni işiten biri çaresizlikle (?) ellerini aşağı bırakırdı (?)*

*Madem sözünü ettin, sana yazıcı olma sanatını dikkatlice açıklayayım eline koyayım.*

*Bana evinin sorumluluğunu verdin (ve) beni asla aylak aylak dolaşırken görmedin.*

*Cariyeleri, köleleri ve ev halkının (geri kalanını) görevlerinin başında tuttum; ekmeklerinin, giysilerinin tadını çıkarmalarını sağladım ve gereği gibi kendi tarzlarında çalışmalarını için onları semirttim.*

<sup>545</sup> Pritchard, a.g.e., ss. 616-617.



*Sen hiç köleni efendinin evine kadar izlemek zorunda kalmadın; hoş olmayan (?) ödevi (?) ben yaptım (ve) onu bir koyun gibi izledim... ”<sup>546</sup>*

### **2.1.5.19. “Buluḥ /bu-lu-úḥ si-il”<sup>547</sup> Metninde Geçen Bira Ekmeği**

"Kanaktu -(tohumu) arpa tanesi gibi ...  
 Haşhur -(aromatikleri) gibi ...,  
 Bira ekmeği gibi .... öğütüyordu,  
 Hızlı akan su ile tam anlamıyla midasını dolduruyordu,  
 Dağın bereketli esh - (meyvesini), parçalara ayırıyordu,  
 Ardiç, yaylaların saf bitki örtüsü olan ağaç,  
 Ona bir lokma veriyordu ”<sup>548</sup>

Destanın III. Ur dönemine ait versiyonu, 6N-T638 numaralı tabletinde bira yapımında kullanılan ekmek türü gibi “haşhur”<sup>549</sup> ve “kanaktu” bitkilerinin de öğütüldüğü öğrenilmektedir.

### **2.1.6. Sümer Kanunlarında Arpa, Buğday ve Ekmek**

Tarımın ana geçim kaynağı olduğu Sümerlerde; tarım faaliyetlerini düzenli olarak yapmak, sürdürülebilirliğini sağlamak, refahı ve huzuru arttırmak gibi çeşitli amaçlarla kanunlar ve düzenlemeler yapılmıştır. Aşağıda verilen belli başlı kanun ve düzenlemelerde arpa, buğday ve ekmek ile ilgili hükümleri tespit ederek ekmeğin Sümer toplumu için ne derecede önem taşıdığı ortaya konacaktır.

#### **2.1.6.1. Urukagina Reformlarında Vergi Tahsilatı Düzenlemelerinde Arpa, Ekmek ve Bira**

Urukagina metninin önsözünde Lagaş şehrinde kendi hükümdarlığı öncesindeki durum anlatılmaktadır.<sup>550</sup>Sümerlerde her şeyden vergi alındığına ve çok fazla vergi toplandığına dair yazılı belgeler bulunmaktadır. Toplanan vergi kalemlerinden birisi de ekmektir. Urukagina kral olmadan önce yaşanan durum şöyle kaydedilmiştir:

<sup>546</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2002a, s. 326.

<sup>547</sup> Bu-lu-úḥ si-il: Geçirmek, püskürmek, fırlatmak. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 121.)

<sup>548</sup> Cohen, **a.g.e.**, 1976, ss. 100-101.

<sup>549</sup> Haşhur: Elma ağacı (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 318.)

<sup>550</sup> L. Gürkan Gökçek, Faruk Akyüz, “Sümer Kanunları”, **Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Dergisi**, Cilt: IX. Sayı:1, Elazığ, 2013, s. 3.

*"Tanrıların sığırları krala ait tarlaların sulanmasında kullanılıyordu. En iyi tarlalar kralın dostlarına veriliyordu. Semiz eşeği ve sığırı tapınak görevlileri alıyorlardı. Bu görevliler mahsulleri, kralın dostlarına taksim ediyorlardı. Herhangi bir tapınağın görevlisi, bir fakirin annesinin bahçesindeki ağaçları kendisi için kesiyor ve meyvelerini alıyordu."*<sup>551</sup>

Urugakina Kanunlarının bir bölümünde, Lagaş'ın eski geleneklerinin de olduğu bölümde, definde rahiplerin insanlardan aldığı şeyler arasında ekmeğe de rastlanır: ". . . . Mezara bir ölü gömülürse, rahip kendi içkisi için 7 testi bira, kendi yemesi için 420 ekmek ve 120 ölçek (sila) arpa, bir elbise, bir oğlak ve bir yatak alıyordu . . ." <sup>552</sup>

*"Bir yurttaşı Enki'nin sazları arasında dinlenmeye getiren - onun birası 7 testi idi (ve) ekmek (somunları) 420'ydi. . . (saptanamayan bir görevli) 2 ul arpa, 1 yatak (ve) 1 sandalye alırdı. Ludimma, 1 (ul) arpa alırdı.*

*Zanaatkârlar ekmeklerini dilenmek zorunda kalırdı (yalvarma ekmeği alırdı). Çıraklar büyük kapının yiyecek artıklarını (?) almak zorunda kalırdı.*

*Ensinin evleri (ve) ensinin tarlaları, (saray) hareminin evleri (ve saray) hareminin tarlaları, (sarayın) çocuk dairesinin evleri (ve) (sarayın) çocuk dairesinin tarlaları birbirine bitişik olarak uzayıp gidiyordu. Ningirsu'nun sınırlarından denize kadar vergi toplayıcıları vardı."*<sup>553</sup>

Urukagina'nın kral olduktan sonra bu gidişatı değiştirmesini anlatan kayıtlar şöyledir. Vergi kalemi olan ekmeğin de azaltıldığı göze çarpmaktadır. Şöyle ki:

*"Ningirsu'yu ensinin evlerinin (ve) ensinin tarlalarının kralı yaptı. Bau'yu (saray) haremine ait evlerin (ve) saray haremine ait tarlalarının kraliçesi yaptı. Şulşaganna'yı (sarayın) çocuk dairesine ait evlerin (ve) (sarayın) çocuk dairesine ait tarlaların kralı yaptı. Ningirsu'nun sınırlarından denize kadar hiçbir vergi toplayıcısı kalmadı.*

<sup>551</sup> Füzüzan Kınal, **Eski Mezopotamya Tarihi**, AÜ DTCF Yayınları, Ankara, 1983, s. 135.

<sup>552</sup> Ali Narçın, **A'dan Z'ye Sümer**, Ozan Yayıncılık, İstanbul, 2010, s. 434.

<sup>553</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2002a, s. 414.

*Ölmüş adamı (gömülmesi için) mezarlığa getiren - onun birası (yalnızca) 3 testi oldu (ve) ekmek (somunları yalnızca) 80 oldu. . . (saptanamayan bir görevli, yalnızca) 1 yatak (ve) 1 yastık aldı. Ludimma, (yalnızca) 3 ban (1/2 ul) arpa aldı.*

*Bir yurttaşı Enki'nin sazları arasında dinlenmeye getiren - onun birası (yalnızca) 4 testi oldu (ve) ekmek (somunları) 240 oldu . . . (saptanamayan bir görevli) 1 u1 arpa aldı. Ludimma, yalnızca 3 ban ( 1/2 ul) arpa aldı. Nindingir, kadınlar için 1 saç kurdelası ve 1 sila tereyağı aldı.*

*Çıraqların büyük kapının yiyecek artıklarını (?) (almak zorunda kalmasına) son verdi. Zanaatkârların ekmeklerini dilenmek (zorunda kalmasına) son verdi. Yiyecek sağlanmasından) sorumlu olan sanga, yoksul ananın bahçesine (ağaçları kestirip meyveleri almak amacıyla) girmeye (cüret) edemedi.”*

Metin, daha önceden yapılan suistimallerin düzeltilmesini ve yapılan yenilikleri kaydetmiş, çeşitli meslek gruplarından insanlara istihkak olarak değişik türlerde ve miktarlarda ekmek ve bira verilmesini de karara bağlanmıştır.<sup>554</sup> Reformun bu kısmında ölen bir kişi için alınan mallar içinde 80 somun ekmek ve belli bir miktar arpa bulunduğu görülmektedir.

*“Ölünün birası 4 destidir. Ekmeği 240 somundur. 1/5 arpa uhmuş<sup>555</sup> getirecek, 3/30 Ludimme getirecek. Sag-la-sa<sup>556</sup> cinsi bir ekmek, bir ölçü en iyi yağ, Rahibe Nin-dingir tayın olarak getirecek. 420 somun ekmek ayakta duranın, 40 sıcak somun ekmek kapıda duranın ekmeğidir. 10 sıcak ekmek sofralık ekmektir. 5 somun ayakta duranın 2 hubur (ölçü), 1 büyük desti bira, Girsu'nun kalû rahipleri içindir. 490 somun ekmek, 2 hubur ile 1 büyük desti Lagaş'ın kalû rahipleri içindir. 406 somun ekmek, 1 hubur ile 1 desti bira kalû rahiplerinindir. 250 ekmek, 1 hubur bira zanaatkârlarıdır. 18 ekmek, 1 hubur bira Nanşe şehrinin (...)lerindir.”*

Reformun bu kısmında da ölen bir kişi için alınan mallar içinde ekmek, arpa ve bira olduğu dikkati çekmektedir. Reformda ekmeklerin hem sayıları hem de özelliklerinin neler olması gerektiği belirtilmiştir. Ölünün yakınlarından alınan bu

<sup>554</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2002a, s. 415.

<sup>555</sup> U<sub>2</sub>muş: Yüce, yüksek, engin. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 715.)

<sup>556</sup> Dipnotta mayalı bir ekmek türü olabileceği notu düşülmüştür.

vergiler, günümüzde halk arasında varlığını hâlâ sürdüren “ıskat” uygulamasını akla getirmektedir.

*“Körlerin (...) duran ayakta durma ekmeği 1 tanedir. 5 ekmek gece için, 1 ekmek gündüz için, 6 kara ekmek gece ve gündüz için, 60 ekmek 1 hubur bira, 3/30 arpa (...) zanaatkârlarıdır(...)ortadan kaldırdı artıklarını. Dilenmelerini ortadan kaldırdı. Rahip fakirin bahçesine artık girmedi. Kralın maiyetinde bulunan bir görevlinin iyi bir eşeği doğarsa, onun amiri onu satın alayım derse, satın almak üzereyken “gönlüme hoş görünen gümüşü tart” derse, satın alacağı gün “satmayacağım” derse, onun amiri canı istediği gibi ona vurmasın.”*

Dilencilere verilecek ekmek sayıları da Urukagina Reformlarında belirtilmiştir.

*“Bir büyük adamın evi, kralın altında olan bir adamın evi ile bitişirse, o büyük adam onu “satın alayım” derse o vakit; büyük adam, “onu satın alayım, gönlümün istediği kadar para tart. Benim evimin değeri kadar arpa ver.” derse satmadığı zaman büyük adam kralın altındaki küçük adamı zorlamayacaktır. Dedi Urukagina ve emretti. Ödemedikleri borçtan dolayı hapis olan Lagaşlıları borçlu oldukları arpadan, hırsızlıktan, öldürmeden dolayı hapis olan Lagaşlıları memnun etti ve affetti. Özgürlüklerini verdi. Yetim ve dulu kuvvetli adam ezmesin diye Ningirsu ile Urukagina bir sözleşme yaptılar. Bir sene içinde Urukagina, Ningirsu’ya ait olan küçük Girsu kanalını Tanrı Ningirsu için kazdı. Onun eski adını “Nippur’un dışında kuvvetli olan Ningirsu kanalı” olarak koydu. Urukagina ona ad verdi. Nanşe’ye giden kanala onu bağladı. Temiz kanal kalbi parlak olan Nanşe’ye berrak su getirsin.”<sup>557</sup>*

Görüldüğü üzere Mezopotamya’da arpa, ödeme aracı olup değer tespitinde kullanılan en önemli tahıldır.

### **2.1.6.2. Ur Nammu Kanunları’nda Tarım Arazilerinin Korunması**

Ur Nammu Kanunları içerisinde tarım faaliyetleri ile ilgili bazı kanunlar da bulunmaktadır.

<sup>557</sup> Mebrure Tosun, Kadriye Yalvaç, **Sümer Babil Assur Kanunları ve Ammi Şaduqa Fermanı**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1989, ss. 24-29.

“27. Madde: Eğer bir adamın ekime hazır tarlasını, bir başka adam tarla olarak işler ve ekerse dava edildiğinde mütecaviz olan kişi, bunu dikkate almazsa o adam masrafları ödeyecektir.

28. Madde: Eğer bir adamın ekime hazır tarlasını, bir başka adam su altında bırakırsa 1 iku'luk<sup>558</sup> tarla için 3 gur<sup>559</sup> arpa ölçecektir.

29. Madde: Eğer bir adam, ekime hazır tarlasını ekmek için bir adama verirse, o adam onu ekmezse, işe yaramaz tarla haline getirirse, tarlanın her iku'su için 3 gur arpa ölçecektir.”<sup>560</sup>

Ur Nammu Kanunları'nda geçen ilgili maddeler tarlaları korumaya yöneliktir.

### 2.1.6.3. Lipit İhtar Kanunlarında Tarım Arazilerinin Korunması

“11. Madde: Eğer bir adamın evine bitişik olan bir başka adamın ekilmemiş tarlası ihmal edilirse ve evin sahibi ekilmemiş tarlanın sahibine ‘Senin tarlan ihmal edilmiştir. Benim evime bir adam hırsızlık için girebilir, evini sağlamlaştırır.’ derse bu sözleri doğrulandığında tarlanın sahibi, evin sahibinin yok olan eşyalarını ona ödeyecektir.

27. Madde: Eğer bir adamın karısı, ona çocuk doğurmazsa bir sokak kadını ona çocuk doğurursa bu sokak kadını için arpa tayını, yağ tayını ve onun elbise tayını ona temin edecektir. Sokak kadınının ona doğurduğu çocuklar bunun varisleridirler. Fakat karısı yaşadıkça sokak kadını ilk karısı ile birlikte evde oturmayacaktır.”<sup>561</sup>

11. madde ile tarlaların güvence altına alınması amaçlanırken 27. maddede sokak kadınından çocuk yapılması durumunda kadının nafakasının arpa, yağ ve elbise üzerinden ödenmesi hükmüne yer verilmiştir.

### 2.1.6.4. Ana İttişu Kanunlarında Arpa

<sup>558</sup> İku: Bir alan ölçüsü birimi. 1 iku: 3.600 m<sup>2</sup>. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 347.)

<sup>559</sup> Gur: Okka, şinik, hacim ölçüsü birimi, tas. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 278.)

<sup>560</sup> Tosun, **a.g.e.**, s. 43.

<sup>561</sup> **a.g.e.**, Ss. 64-68.

“13. Madde: Eğer bir adam bir köle kiralarsa, o ölür veya kaybolur veya kaçarsa, işi terk ederse veya hastalanırsa, bir günlük emeği karşılığı 1 BAN<sup>562</sup> arpa verecektir.”<sup>563</sup> Kiralanan kölenin iş yapmaması durumunda ödenecek ceza miktarı arpa üzerinden belirlenmiştir.

### 2.1.6.5. Eşnunna Kanunlarında Değer Belirleme Aracı Arpa

“1. Madde: 1 kur<sup>564</sup> arpa 1 şeqel<sup>565</sup> gümüşe,

2. Madde: 1 qa<sup>566</sup> bitki yağı 5 sat arpayaya, 1 qa domuz yağı 2 sat 5 qa arpayaya, 1 qa katran 8 qa arpayaya,

3. Madde: 1 yük arabası kirası öküzleri ve sürücüsü ile birlikte 1 iskarta 4 sat arpayaya,

7. Madde: Harmancının emeği 2 sat arpayaya,

8. Madde: Savurucunun emeği 1 sutum<sup>567</sup> arpayaya,

10. Madde: Eşeğin emeği 1 sutum arpa, sürücünün emeği 1 sutum arpa, bütün gün onu sürecektir.

15. Madde: Bir tüccar ve bir meyhaneci kadın, bir erkek kölenin ve bir kadın kölenin elinden arpayı, gümüşü ve bitkisel yağı tüketinceye kadar almayacaktır.

18. Madde: Eğer (erkek) kadını alır (onunla evlenir) ve onun (kayınpederinin) evine girerse, daha sonra gelin kaderine giderse (ölürse), (damat) bütün getirdiğini (evden) çıkarmayacaktır. (Yalnız) artanını (tirhatum'un dışında olanı) alacaktır. Buna 1 seqel için 1/6 şeqel ve 6 dane faiz, 1 kur arpa için 1/6 şeqel ve 6 dane faiz, 1 kur arpa için 1 massiktum<sup>568</sup> ve 4 sat faiz ilâve edecektir.

19. Madde: Bir adam ki karşılığına (aynî olarak borç) veriyor, harman yerinde ödettirecektir.

20. Madde: Eğer bir adam xxxi xxx e (borç) verirse ona arpayı gümüşe çevirdiyse (arpanın değerini gümüş olarak hesap ettiyse) hasat zamanı arpayı ve faizini 1 kur için 1 massiktum ve 4 sat (olarak) alacaktır.

32. Madde: Eğer bir adam evlâdını emzirtmeye (sütanaya) ve büyütmeye, verir ve arpa, yağ, yün tayını üç senelik ödemezse 10 mana çocuğunun büyütülmesi için tartacak ve oğlu dönecektir (geri alacaktır).<sup>569</sup>

<sup>562</sup> BAN: Hacim/tahıl ölçüsü birimi, okka. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 105.)

<sup>563</sup> Tosun, **a.g.e.**, s. 48.

<sup>564</sup> Kur: 300 litre.

<sup>565</sup> Şeqel: 8 1/3 gram.

<sup>566</sup> Qa: 1 litre.

<sup>567</sup> Sutum: 10 litre.

<sup>568</sup> Masiktum: Kötü, iskarta.

<sup>569</sup> Tosun, **a.g.e.**, ss. 78-85.

Eşnunna Kanunları'nın ilgili maddeleri, alışveriş ürünleri arasında eşitlik sağlamak ve kişilerin çalışma karşılıklarını belirlemek amacıyla konulmuş kanunlar olduğu görülmektedir.

#### 2.1.6.6. Anlaşma ve Sözleşmelerde Ekmek

M.Ö. 2850'de Uruk'ta bir evlilik teklifi yapılmış, kızın babası damadın babasıyla “başlık parası” konusunda anlaşarak tören sonunda, kızın babası oğlanın babasından 15 çuval arpa, 30 çuval buğday, 60 çuval fasulye, 40 çuval mercimek ve 15 kümes kuşu alacaktır. Gelecekte bir anlaşmazlık olmasın diye bu iki adam sözleşmeyi yaptırım gücü kazandırmak amacıyla şehrin dinsel yetkililerinden birine giderek noter evlilik sözleşmesinin bütün öğelerinin bilgisini edindikten sonra dörtgeni andıran bir kil tablet yaparak gerekli notlar yazılmıştır.<sup>570</sup>

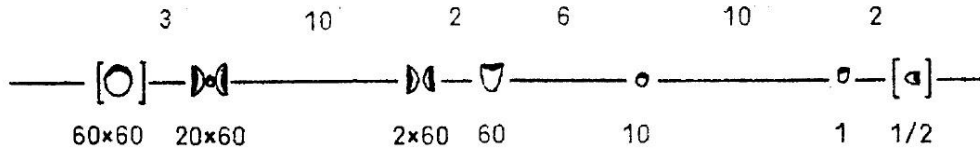
#### 2.1.7. Ekmeğin Matematiği

MÖ 19. yüzyılın ortasına kadar masalar sürekli olarak kullanılmamaktadır. İlk aşama, Nippur'daki tanrı Ninurta tapınağında bulunan yaklaşık iki yüz masaya benzeyen şekil bir grup tarafından kanıtlandı. Dört yüzün üzerinde tablette, Ninurta'ya, diğer tanrılara ve ilahî nesnelere yapılan düzenli yiyecek sunuları (ekmek, un ve bira) ve daha sonra tapınak personeline dağıtılanlar kaydedilmiştir. En az yirmi yıl süren sunular ve yeniden dağıtımlar üç farklı yöntemle başarıyla kaydedilmiştir. Arşivin yazarı, tabletin önüne dikey olarak altı sütun koymuş bunlara: 1- ekmek, 2- kurabiye, 3- ince un, 4- utu-unu, 5- bira yazmış, ancak son sütunu boş bırakmıştır. Bu son sütunda alıcı tanrıların adlarını ve diğerlerinden aldıkları malların miktarlarını basitçe listelemiştir. Bunlarla hak sahibi olan insanların adlarını aynı hizaya getirmiştir.<sup>571</sup>

<sup>570</sup> Ifrah, **a.g.e.**, ss. 80-81.

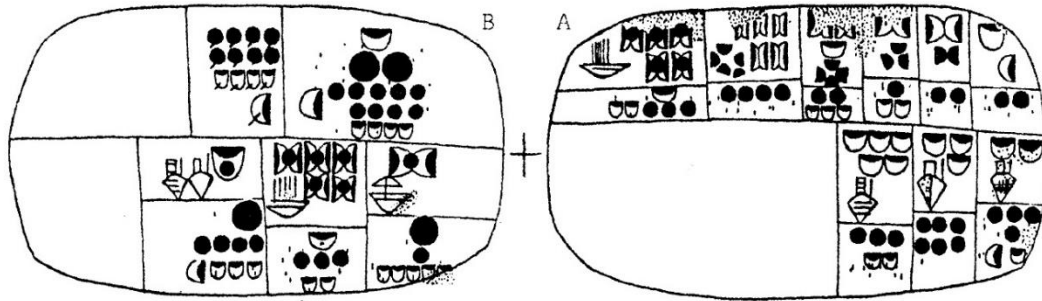
<sup>571</sup> Martin Campbell-Kelly, Marry Croarken, Raymond Flood, Eleanor Robson, **The History Of Mathematical Tables From Sumer To Spreadsheets**, Oxford University Press, New York, 2007, s. 25.

BM 86261 ile birlikte bulunan ve muhtemelen yiyecek ve içecek sunularıyla ilgili olan BM 86260 (Blau Anıtı) ekmek şeklinde olup Cemdet Nasr tarzının kusursuz bir örneğidir.<sup>572</sup>



**Tablo 2.7.** Sümerlilere ait Proto-sexagesimal sistemde sayıların karşılıkları.

Analiz için yola çıkış noktası, Jemdet Nasr tipi proto-Sümer metnlerinin en az üç farklı sayı işareti sisteminden (sayısal veya metrolojik), yani “proto-sexagesimal”<sup>573</sup> bir sistemi kullandığını iddia edilmekte olup saymak için kişi, ekmek somunları, kavanozlar vs. kullanılmıştır. Tahıl ölçümleri için še sistemi (kuru kapasitenin ölçülmesi) ve alan ölçümleri için klasik Sümer sistemi (bür sistemi) kullanılmıştır. ATU [6] 335 ve BM2 [8] W20274,1 gibi az sayıda metin, proto-sexagesimal sistemin, Warka IVa metnlerinde olduğu gibi hayvanları saymak için de kullanıldığını göstermektedir.<sup>574</sup>



**Resim 2.3.** Cemdet Nasr Proto-sexagesimal sayı sistemi.<sup>575</sup>

A- Bir ekmek ve bira metninde karışık sayı sistemlerinin kullanımı.  
Toplam še (arpa): 358 1/5 ban.

B- Cemdet Nasr tipi 9 grubundaki tabletler (ATI 1-6 = IM 23426-23431).<sup>576</sup>

<sup>572</sup> Jöran Friberg, **The Early Roots of Babylonian Mathematics II. Metrological Relations in a Group of Semi-Pictographic Tablets of The Cemdet Nasr Type Probably from Uruk-Warka**, The University of Göteborg, Göteborg, 1979, s. 8.

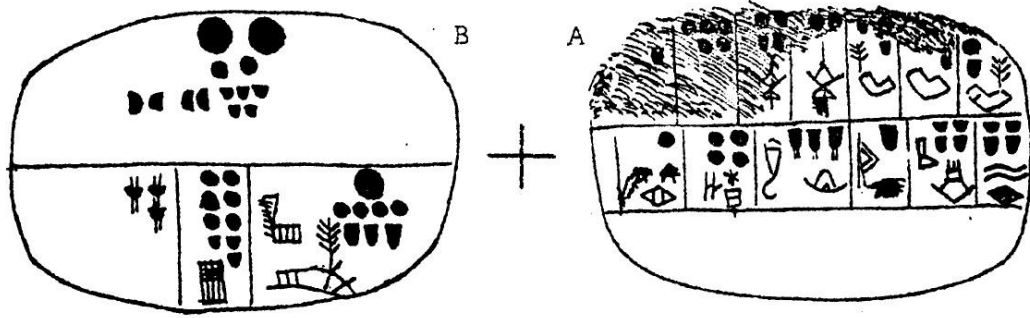
<sup>573</sup> Proto-sexagesimal: İlk altmışlık sayı sistemi.

<sup>574</sup> Friberg, **a.g.e.**, 1979, s. 13.

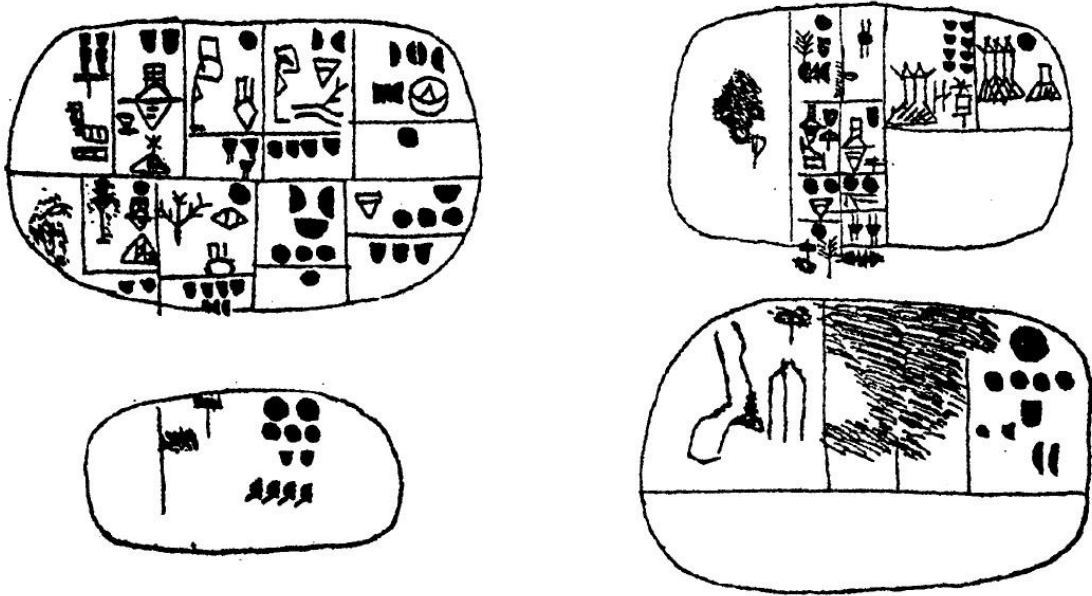
<sup>575</sup> **a.g.e.**, s. 14.



Karmaşık metinlerin anlaşılmasının anahtarı, içerdiği az sayıdaki piktogram<sup>577</sup> ile metinde mevcut olan sayıların anlaşılmasına bağlıdır. Aslında, tüm piktogramlar az çok anlaşılabilir. Bu nedenle, metinlerdeki belirli miktarlardaki “ninda” (ekmek) ve “kaş” (bira) üretimi için gerekli olan tahıl miktarını belirtirler.<sup>578</sup>



Resim 2.4. Tohum-tahıl metni (?) Faktör: 11/10 (?) Toplam: 137 1/2 ban.<sup>579</sup>



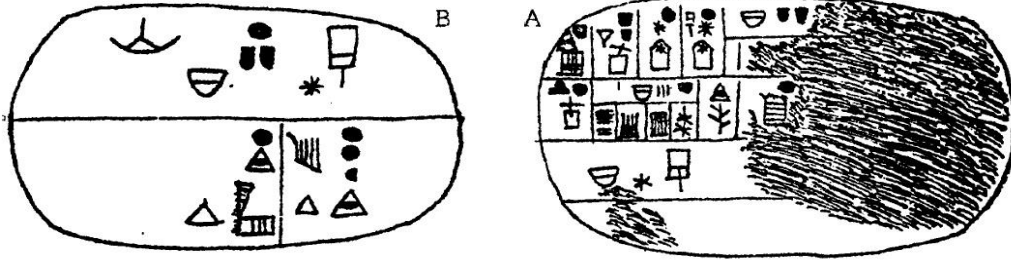
Resim 2.5. İki ekmek ve bira metni ile iki fraksiyonel sayılara sahip metin.

<sup>576</sup> Friberg, a.g.e., 1979, s. 28.

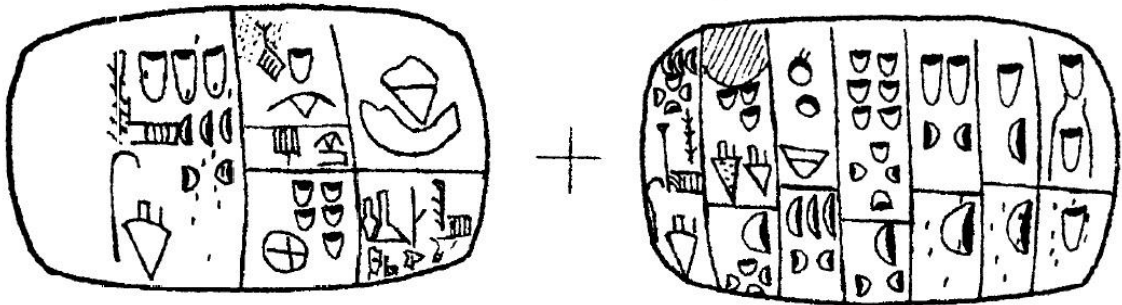
<sup>577</sup> Piktogram: Sembollere dayalı yazı sistemi.

<sup>578</sup> a.g.e., s. 34.

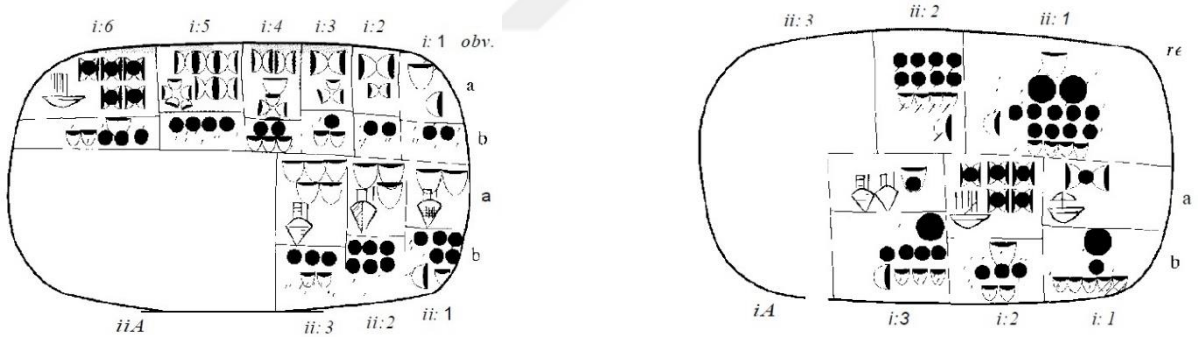
<sup>579</sup> a.g.e., s. 52.



**Resim 2.6.** “Rahip ve ekmek” metninde Proto-sexagesimal sistemin kullanımı. Toplam: 12 ekmek.<sup>580</sup>



**Resim 2.7.** Birleştirilmiş ekmek ve bira metni ve hayvanların hesabı. Bir "değiştirilmiş" še sisteminin kullanımı. Toplam še: 4 (c) -1 (c2). Cemdet Nasr.<sup>581</sup>



**Resim 2.8.** III. Uruk Dönemine ait ekmek ve bira Proto-Sümer metinleri<sup>582</sup>Ekmek ve bira metninin toplamları<sup>583</sup>

Bu metnin ön yüzünde yatay sütunlar halinde iki metin bulunmaktadır. Birinci kaydın üst kısmında, arpa unu cinsinden birim başına maliyetleri ile birlikte, çeşitli boyutlarda ekmeklerin çok sayıda istihkakları listelenmiştir. Proto-çivi yazılı

<sup>580</sup> Friberg, a.g.e., 1979, s. 52.

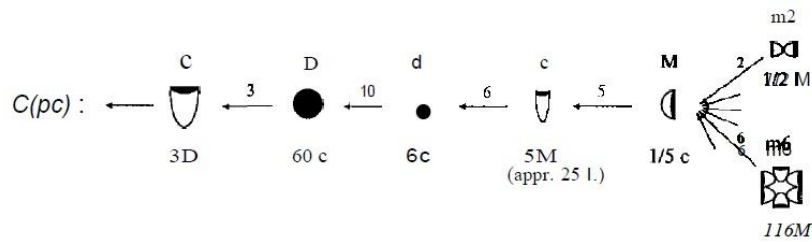
<sup>581</sup> a.g.e., s. 62.

<sup>582</sup> Jöran Friberg, **Unexpected Links Between Egyptian and Babylonian Mathematics**, World Scientific Publishing, Singapur, 2005, s. 63.

<sup>583</sup> a.g.e., s. 63.

'ekmek' işareti, çok sayıda kazılmış olup Nissen, Damerow ve Englund bu kayıtların "yarım günlük arpa istihkakı" için kullanıldığını düşünmektedirler. Tablet in alt kısmında, her büyüklükteki ekmek istihkaklarının toplam maliyetleri ayrı ayrı kaydedilmiştir. Böylece örneğin, ilk kayıttaki ilk metin kutusunda "i:1" ile gösterilenlerin her biri 1 M olan arpa unu maliyetindeki 60 büyük ekmek unu birlikte  $60 M = 2 d$  arpa unu tutar. Bir sonraki metin kutusunda "i:2",  $1. 112 M = m2$  maliyete 120 ekmek oranı, her bir arpa unu birlikte toplam 120 adet maliyete sahiptir.  $M2 = 2 d$  olarak kabul edilmiştir. Bu proto metin örneğinde ölçme sisteminin birimlerinin adları bilinmemektedir. Kolaylık olması için M, c, d, gibi isimler verilmiştir. Bu birimlerin boyutları aşağıdaki denklemlerle belirlenmiştir:  $1 D = 3 C$ ,  $1 C = 10 d$ ,  $1 d = 6 c$ ,  $1 c = 5 M$ .<sup>584</sup>

Belirtildiği gibi ön yüzdeki ilk kayıta çok büyük miktarlarda ekmek istihkaklarında kullanılacak unun maliyet hesabı vardır. İstihkakların farklı boyutlarda olması, ekmek somunlarının farklı boyutlarda olmasından kaynaklanıyor olması muhtemeldir. Çift formlu ekmek istihkaklarında 1 M (muhtemelen = yaklaşık 5 litre, Mısır'ın "heqat" ölçüsü ile karşılaştırılabilir) altı farklı boyutta gelir,  $m2 = 1/2 M$ ,  $m3 = 1/3 M$ ,  $m4 = 1/4 M$ ,  $m5 = 1/5 M$  ve  $m6 = 1/6 M$  boyutlarıdır. En küçük ekmek boyutundaki ekmekten 6.000 istihkak dağıtılmış olup bu ekmeğin dağıtılan istihkakın içindeki oranı azdır. Çok sayıdaki küçük ekmek, sıradan işçiler için, daha da küçük boyuttaki ekmeklerin ise çeşitli gözetmen ve görevliler için yapıldığı yönünde fikirler öne sürülmüştür.



**Tablo 2.8.** Proto-çivi yazısında hacim ölçülerinin çarpan çizelgesi<sup>585</sup>

<sup>584</sup> Friberg, **a.g.e.**, 2005, s. 62.

<sup>585</sup> **a.g.e.**, 2005, s. 64.

	tv	iii	rev.
[su.nigin] 36 ninda.gu 30.dug			
zi.bi 1(bán) 2 sila			
su.nigin 12 sag.ninda 20.dug			
zi.bi 6 sila			
su.nigin 2 sag.ninda 7 <2'>.du			
su.nigin 3 sag.ninda 15.dus			
zi.kal.bi 4 3" <sila>			
Hesaplama			
36 . 1130 bán = 1 bán 2 sila			
12 . 1120 bán = 6 sila			
2 . 1/(7 1/2) bán = 2 3" sila			
3 . 1/15 bán = 2 sila			

**Tablo 2.9.** Çeşitli ebatlarda ekmek istihkakları ve un maliyetleri.<sup>586 587</sup>

## 2.2. Akkadlarda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek

Akkadca iki sözcük olan “aklu” ve “akālu” arasındaki anlam ilişkisi günümüz Türkçesindeki isim olan “yemek” ile fiil olan “yemek” arasındaki ilişkiye benzemektedir. Dilimizdeki kullanımında, sözcüklerin isim veya fiil oluşu cümlelerin içerisindeki kullanımına bağlı olarak değişirken Akkadca’da bu durum orta heceye bir “ā” sesi atılarak sağlandığı tahmin edilmektedir. İsim olan “akal/akalu”, “ekmek, yemek” anlamında olup yapı durumundadır ve onu izleyen ilişkili cümlecikleri tanıtır. Sentaks olarak, “akālu” ana fiilinin nesnesini oluşturur.<sup>588</sup>

Mezopotamya medeniyeti içinde kendisine ait bir dili olması sebebiyle Akkadlar, Sümerlerden sonra yazılı eser bırakan bir toplum olmuştur. Akkadca

<sup>586</sup> Friberg, **a.g.e.**, 2005, s. 66.

<sup>587</sup> Su.nigin: Ödeme toplamı. Ninda.gu: Bir ekmek türü. Dug: Testi. Zi.bi:Kimyon/karabiber. Bán: Hacim/tahıl ölçüsü. Sila: Hacim ölçü birimi. Sag.ninda: Kaliteli ekmek. Dus: Sepet/sele. Zi.kal: Kıymetli bir un türü. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**)

<sup>588</sup> Alan Lenzi, **Akkadian Prayers and Hymns**, Society of Biblical Literature, Atlanta, 2015, s. 451.

olarak yazılan bütün eserleri onlara mal etmek imkânsızdır. Bölgenin yazışma dili olması sebebiyle Akkadca, Mezopotamya toplumları tarafından kullanılmıştır. Onların dilinde yer alan tahılla ve ekmek çeşitleriyle ilgili birçok sözcük bulunmaktadır.

### 2.2.1. Akkadca Sözlükte Geçen Ekmek Çeşitleri

Kendilerine ait dilleri olan Akkadların ekmeğe verdiği önemi anlamak açısından ekmek, ekmek türü ve ekmekle ilgili olan sözcüklerinin incelenmesinin doğru olacağını düşünerek sözlük taraması yapılmış ve aşağıdaki sözcükler tespit edilmiştir.

Akalu(m): Somun ekmek, yiyecek, kömürde pişmiş ekmek, yolculuk ekmeği.

Bappiru(m): Bira ekmeği.

Dannu: İçine ekmek, baharat, bira gibi şeylerin konulduğu fıçı, varil.

Diru'u: Bir tür ekmek.

Emeşu(m): Ekmek için aç olmak.

Emmetu: Sıcak ekmek.

Epû(m): Ekmek gibi şeyleri pişirmek anlamında kullanılan fiil.

Gariş(t)u: Aram dilinden geçen somun ekmek.

Garru(m): Ekmek veya ilaç kutusu.

Ginû(m): Yün, ekmek, koyun gibi düzenli verilen katkı, vergi.

Guşşû(m): Ekmekle dolu sunak.

Haşlu(m): Ezilmiş, öğütülmüş şeyler için özellikle ekmek için kullanılan bir sözcük.

Haşû(m): Hem yemek için hem de tıpta ilaç olarak kullanılan kekikli ekmek.

Hibşu(m): Bir tür mayalı ekmek, pasta.

Huruşuru: Bir çeşit ekmek.

İsqūqu(m): Değirmen taşında kabuğu çıkarılmış tane veya kaba undan yapılan ekmek.

Kasāpu(m): Yemek yemek için ekmek kırmak, kopartmak.

Kaşşāpūtu: Büyülü ekmek, büyülü su.

Kurummatu(m): Yemek tahsisi, tayın, ekmek.

Kusāpu: Kırıntı, ekmek ufağı.

Kusīpu: Galeta ekmeği.

Kuşupha, kuşuppara: Ekmek veya pasta çeşitleri.

- Maddānum: Ekmek sepeti.  
 Makūtu: Bir çeşit ekmek.  
 Mazû(m): Sıkıştırılmış ekmeği tanımlamak için kullanılan bir tabir.  
 Midru: Bir çeşit ekmek.  
 Muššu: Şekli yuvarlak olan somun ekmek.  
 Mutqītu: Tatlı bir ekmek türü.  
 Mutqû(m): Tatlı ekmek.  
 Pandunum: Pasta veya ekmek türü.  
 Pannigu: Pasta veya ekmek türü.  
 Putānātum: Pasta veya ekmek türü.  
 Qadû: Bir çeşit ekmek.  
 Qeršu(m): Pasta veya ekmek türü  
 Ratbu(m): Taze ekmek için de kullanılan bir kelime.  
 Sellu: Sepet, özellikle ekmek için kullanılan sepet.  
 Šīgušu: Arpa unu, arpadan yapılan ekmek.  
 Šīpu: Ekmekte renk değişikliği.  
 Širiat: Bir çeşit ekmek  
 Šitqulu: Yeterli ekmek.  
 Tilpānu(m) : Bir çeşit ekmek  
 Teḥu: Ekmek yapmak.  
 Teḥû: Hamuru açmak, ekmek açmak.  
 Utuḥḥum: Bir çeşit ekmek.  
 Zaraphu: Arpa ekmeği çeşidi.<sup>589</sup>

Kullanılan bu kadar sözcükten hareketle Akkadların yemek kültüründe ekmeğin büyük öneme sahip olduğunu, sözcük sayılarından anlamak mümkündür.

### 2.2.2. Akkadca Sözlükte Geçen Tahılla İlgili Sözcükler

- Aldû(m): Kota, özellikle tahıl ekme.  
 Aşlu(k)katu(m): Tapınağın koridorunda tahıl koymak için ayrılan bölüm, kiler, ambar, depo.  
 Aşnan: Tahıl, tahıllar.  
 Dallu(m): Küçük, bodur, tahıl.

<sup>589</sup> Black, a.g.e., 2000, ss. 9-445.

Ebūru(m): Tohum.

Erbu(m): Tahıl geliri.

Erpette: Hurriceden geçen tahıl anlamında bir sözcük.

Erū(m): Tahıl için kullanılan bir çeşit değirmen taşı, öğütme ve zımparalama taşı.

Esēpu(m): Tahıl hasadı.

Esittu(m): Tahıl, susam.

Eşdu Hasat.

Eşēdu(M): Tarlayı, tahılı biçmek

Eşšu(M): Taze, yeni hasat edilmiş buęday.

Eṭru: Tahıl borcu.

Ewūm: Tahılın içine borç koymak.

Gubibātu Kavrulmuş tahıl, buğday.

Ḥabātu(m): Tahıl, buğday.

Ḥalqūtum: Tahıl.

Ḥamadīru(m): Kavrulmuş tahıl.

Ḥamādu(m): Tahılı saklamak, istiflemek.

Ḥamāmu(m): Tahılı toplamak.

Ḥāmimu(m): Tahıl toplayıcısı.

Ḥanābu(m): Tahılın ve ağacın filizi.

Ḥarū: Tahıl koymaya yarayan toprak ve bakırdan çanak ömlek.

Ḥašīmu: Tahıl yığını.

Ḥaṭāpu(m): Tahıllara uygulanan işlem.

Ḥișiltu(m): Tahıl öğütme.

Ḥublillu: Bir tür tahıl.

Ḥușahḥu(m): Saman.

İltu: Başak.

İșinu(m): Tahılın sapı.

Kursisakk(at)um: Tahıl ambarı.

Kuruppu(m): Tahıl ölçü birimi.

Labtu(m): Fırın, kavrulmuş tahıl.

Madādu(m): Tahıl, kuru ve sıvı ürünleri ölçmek, ödemek.

Mādidu: Tahıl için resmi görevli.

- Mešequ(m): Tahıl ölçek sileceđi.  
 Muqallipum: Tahıl toplayıcısı.  
 Nagbu(m): Depolanmış tahıl.  
 Napşartum: İşlenmiş tahıl.  
 Nasāku(m): Tahıl savurma, harman yeri.  
 Natbāku(m): Tahıl deposu.  
 Niksu: Tahıl yığınını açmak.  
 Nisaba: Tahıl tanrıçası.  
 Nusāhu: Tahıl vergisi.  
 Padakku: Tahıl depolama tesisi.  
 Paşartu: Harman.  
 Pişertu(m): Tahıl kabuğu.  
 Qalītu: Kavrulmuş tahıl.  
 Qālītum: Öğütücü.  
 Qarītu(m): Babil dilinden geçen tahıl deposu anlamında bir sözcük.  
 Qayyātu(m): Kavrulmuş tahıl ürünü.  
 Quppatum: Tahıl kutusu.  
 Rabbat: Tahıl kovanları.  
 Sankuttum: Tahıl kalıntısı.  
 Sarāqu(m): Tahıl serpmek.  
 Sarmāřum: Tahıl yığını.  
 řaħħaru(m): Bir çeşit tahıl.  
 şaqlu(m): Tahıl kıtlığı.  
 şegu(n)nu(m): Tahıl mahsulü.  
 řē'iqum: Resmî tahıl kontrol ölçümü.  
 şumamtu: Kavrulmuş tahıl.  
 şutaptu/ûm: Tahıl miktarı.  
 Tadnintum: Ek tahıl ödeneği.  
 Tal'aşu: Tahıl zararlısı.  
 Tarammu: Tahıl yığını.  
 Tilu(m): Tepeleme yığılmış tahıl.  
 Tubbuku(m): Tahılın biriktirilmesi.  
 Tênu(m): Tahıl, un.



Uṭṭatu(m): Tahıl, arpa.

Yarahḫu: Kaliteli tahıl türü.

Zēriqu: Tahıl yemi.<sup>590</sup>

Kelime sayısının çokluğundan Akkadların da tarım toplumu olduğunu söylemek mümkündür. Kültürün taşıyıcısı olan dilden toplumların yaşayış, düşünüş ve inanışları görülebilmektedir. Ekmek ile ilgili sözcüklerinin sayısının çokluğundan ekmeğin Akkad toplumunda da tüketiminin fazla olduğu sonucuna ulaşılabilir.

### 2.2.3. Akkad Metinlerinde Ekmek

Sümerlere ait metinlerde tahıl, ekmek ve bira ile ilgili rastlanılan kavramlara aynı paralellikte Akkad metinlerinde de rastlamak mümkündür.

#### 2.2.3.1. Anşar Onun Ağzını Açtı

“Onun veziri, Gaga'ya, şu kelimelerle seslendi:

"Ey Gaga, vezirimden tüm ruhumla memnunum.

Lahmu ve Lahamu'yu, sana göndereceğim.

Sen muhakeme etmeyi iyi bilirsin, iyi konuşma sanatında ustasın.

Tanrılar, senin babalarını, benden önce üretti!

Bütün tanrılar şimdiye kadar devam etsin.

Sohbet etmelerine izin verin, bir ziyafete oturun,

Onlar şenlik içinde ekmek yiyip, şarap döksün.

Onların Marduk için intikam almalarına, onlara kararlarını düzeltmelerine izin ver.”<sup>591</sup>

Tabletin devam eden son bölümünde:

“Ziyafete otururken sohbete başladılar.

Şenlik içinde ekmek yediler, şarabı döktüler,

İçme tüplerini/pipetlerini tatlı sarhoş eden içkilerle ıslatmışlardı.

Güçlü içkiyi içtiklerinde vücutları şişmişti.

Ruhları yükselirken çok durgunlaştılar.

Marduk için, onların intikamcıları kararları düzeltti.”<sup>592</sup>

<sup>590</sup> Black, **a.g.e.**, 2000, ss. 12-446.

<sup>591</sup> Pritchard, **a.g.e.**, s. 64.

Ziyafetlerde ekmek yendiği her iki bölümde de görülmektedir. Burada dikkat çekici olan bira yerine şarap içiliyor olmasıdır.

### 2.2.3.2. Eski Akkad Mektuplarında Ekmek

Akkadlarda mektup yazma eylemi günümüzdekine benzer şekilde yapılmaktadır. Tek farkla, yazılar kâğıtlara değil kil tabletlere yazılarak gönderilmiştir.

Alışılmadık süslemeli üslubuyla “Ciddi Bir Uyarı” adlı bu mektup, muhatabın hızlıca gelmesini ister. Esprili bir dili olan mektupta Mezopotamya insanı için hayat demek olan ekmek ve birayı yutabilmesi için onu yanına çağırılmaktadır.<sup>593</sup>

“Bu, İškun-Dagan'dan Puzur-Iřtar'a: Sizlere yemin ederim, Tanrı İnanna ve Aba'ya yemin ederim. Tanrı Ařřirgi ve Ninhursag'a, kralın ve kraliçenin hayatına yemin ederim. (Buraya gelip) beni yüz yüze görene kadar ne ekmeğe ne de biraya dokunmamalısın. Buraya gelene kadar bir sandalyeye (taht olabilir) oturmamalısın.”<sup>594</sup>

Acil bir çağrı bulunan bu mektupta önemli durumlarda ekmek yemek, bira içmek veya tahta oturarak vakit kaybededilmemesi gerektiği anlatılmaktadır.

“Günlük Hayat” adlı mektupta ekmek ile ilgili bazı bilgilere ve benzetmelere rastlamak mümkündür.

“Leydi Zinû'ye söyle: İddin-Sin aşağıdaki mesajı gönderdi: Tanrılar, Šamař, Marduk ve İlabrat sizi hatırım için sizi sonsuza dek iyi durumda tutsun. Her geçen yıl, burada (genç) beylerin kıyafetleri daha iyi hale gelirken benim elbiselerim yıldan yıla daha kötü hâle geliyor. Gerçekten, (?) kıyafetlerimi daha fakir ve daha yetersiz hâle getirmekte ısrar ettin. Evimizde yün, ekmek gibi kullanıldığı hâlde (bolluk kast ediliyor olabilir), sen benim kıyafetlerimi kötü haline getirdin. Babası sadece babamın yardımcısı olan (küçümseme olabilir) Adad-iddinam'ın oğlu, benim için bir elbise takımı karıştırırken bile kendine iki yeni elbise takımı aradı. Bana gerçekten

<sup>592</sup> Pritchard, a.g.e., s. 66.

<sup>593</sup> Benjamin R. Foster, **Before The Muses: an Anthology of Akkadian Literature**, Vol.1, 2. Baskı, CDL Press, Maryland, 1996, s. 61.

<sup>594</sup> A. Leo Oppenheim, **Letters From Mesopotamia**, The University of Chicago Press, Chicago, 1967, s. 71.

bir kin beslemen bile bana sıkıntı veriyor. Onun annesi sadece onu evlat edinmiş. Annesi onu seviyor iken sen beni sevmiyorsun!”<sup>595</sup> Maddi durumu iyi olduğu anlaşılan bir gencin veya çocuğun kendi öz annesine sitem ettiği mektuptan anladığımız kadarıyla yünü ekmekle kıyas ederek deyim olabilecek bir söz ediyor. “Ekmek gibi kullanılmak” Mezopotamya toplumu için düşünüldüğünde “çok olmak, çok kullanmak, çok bulunmak vb.” gibi anlamlar taşıdığına ulaşılabilir.

“Bunu Ki’ag’e söyle: Neden böyle çocuklarla benim hakkımda kötü bir şekilde konuşuyor? Fakat sadece bir tane kaldığı için büyük çuvalı bağlayan kişi o mu? Bir somun ekmek ve iki ölçü un! Evde hangi tahıl var ise, kadından kilitlenmedi mi? Atu bulunmadığı sürece sağlam odasına girmedim. Onun mallarını israf edecek biri olur muyum? Evinde var olan on bir bira somununu çıkardım, evini korumak için onları kullandım! Tarla kiralamada tahıl gelince, onu alan işçilerdi. Evde hiç tahıl yok! Lu-Nanna ile bir tarla hakkında konuştum, bana “Sana bunu vereceğim” dedi. Sahip olduğu tarlayı vermezse, başka bir yerde arazi kiralaması yapmak zorunda kalacağım. Öküz gelince, beni bir öküz sürücüsüne geri göndermek zorunda. Bu yüzden evde hiç tahıl yok! Bana tahıl sağlamalısın! Bu çok acil! Bana biraz getirmelisin! Igidu bana, (tanrı) Şara’nın elçisinin, kendisine çoktan gittiğini söyledi. Onu alıkoymamalı, buraya gelmelisin!”<sup>596</sup> Bir kadına ait eşsiz bir Sümerce mektupta; Akkad dönemindeki vicdanlı bir ev hanımının, bir annenin rollerini açıkça göstermektedir. Ailesinin ihtiyacı olan tahılı tedarik edebilmek için tarla kiralamayı nasıl yapacağını anlatmaktadır. Biranın ekmekten yapıldığı ve unun eskiden de çuvallara konulduğunu bu mektuptan tekrar öğrenilmektedir.

### 2.2.3.3. Erra ve İşum Destanı’nda Ekmek ve Biranın Önemi

“Neden kasabada zayıf bir yaşlı adam gibi kalıyorsun?  
Konuşma bilmez küçük çocuk gibi evde nasıl kalabilirsin?  
Savaş alanına hiç gitmemiş gibi, kadınların ekmeğini mi yiyoruz?  
Savaş tecrübemiz yokmuş gibi korkuyor muyuz?  
Savaş alanına gitmek genç erkekler için bir festival kadar güzel!  
Şehirde kalan, bir prens, sadece ekmekle yetinmeyecek;

<sup>595</sup> Oppenheim, a.g.e., 1967, ss. 84-85.

<sup>596</sup> Foster, a.g.e., 2016, ss. 235-236.

Kendi halkının ağızında hakarete maruz kalacak ve şerefsiz bırakılacak.

Savaş alanına giden birine elini nasıl kaldırabilir?

Ne var ki, şehirde kalan birinin gücü, savaş alanında olanın üzerinde nasıl üstün olabilir? Şehir yemekleri, yine de süslü, közlerde pişirilenlerle karşılaştırılmaz.

En iyi tatlı bira, su derisinden elde edilen suyla karşılaştırılmaz.

Yüksek yere inşa edilmiş bir saray, kampın barınaklarıyla karşılaştırılmaz.

Savaş alanına git, savaşçı Erra, saldırılarını canlandır!"<sup>597</sup>

Sümer versiyonu "Erra Destanı" olan eserin Akkadca ile yazılmış bu örneği Sümerce yazılından bir farkı yoktur. Savaşta hazırlanan kötü şartlarda pişirilen ekmeği yemenin şehirde hazırlanan iyi ekmekleri yemekten daha güzel olduğu vurgulanırken şehirde kalan bir yöneticinin halk nazarında şeref ve onurunun azalacağı belirtilmektedir.

#### 2.2.3.4. Naram Sin Efsanesi'nde Ekmeğin Pişirilmesi

"Yol [ ...]

"... garip ve düşmanca bir yer.

"Kalk! Dağın patikalarının bana açık olmasına izin ver.

Harikası. . .!"

"[Ben göstereceğim] savaşa gideceksin, kömürle pişmiş ekmeğin,

[...] kırbadan su içeceksin. "

[Naram-Sin] Agade. . .

(tablet büyük bölümü kopuktur)

Naram-Sin yoluna devam etti.

Ülkenin tanrıları onunla birlikte gitti.

"Yolun Öncüsü" ondan önce (?) gidiyordu,

"Zababa, görkemli boynuzların", ardında,<sup>598</sup>

Efsanenin bu bölümünde sefere çıkan askerlerin ekmeklerin kömürde pişirip kırbalarından su içtikleri belirtiliyor.

<sup>597</sup> Stephanie Dalley, *Myths from Mesopotamia Creation The Flood Gilgames, and Others*, Oxford University Press, Revised Edition, New York, 2000, s. 287.

<sup>598</sup> Foster, *a.g.e.*, 1996, s. 109.

### 2.2.3.5. “Aşk Takıları (Bana Bak!)” İsimli Büyü Metninde Ekmek

(Erkek): “Neden çalılıktaki diken kadar sertsin?”

(Kız): “Neden bir çocuk gibi inatçısın?”

(Erkek): “Yüzün neden bu kadar düşmanca?”

“Neden görünmezim, niye yokum?”

(Kız): “Kalbinde bir köpek yatıyor, bir domuz gizleniyor,

Sen benimle uzan, ben de kıllarını yolayım,

Elindeki şeyi al ve elime koy.”

(Büyülü sözler söyleniyor.)

(Kız): “Kalbin nereye gidiyor?

Gözlerin nerede?

Bırak kalbini bana!

Bırak gözlerin bana baksın!

Bana bak

Bana bak

Bana ekmek gibi aç olacaksın,

Bana bira gibi susayacaksın ...”<sup>599</sup>

Bu büyüler, seks partnerlerini çekmek isteyen âşık kadın ve erkeklere yöneliktir. Konuşmacılara yapılan atıflar, tercüman tarafından şiirin yapısına bağlı olarak eril veya dişil gramer özelliklerine bağlı olarak verilmiştir. Şiirde yine ekmek ve bira birlikte kullanılmıştır. “Ekmek gibi aç olup bira gibi susamak” hiç şüphesiz “muhtaç olma, mecbur kalma” durumunu anlatmaktadır.

### 2.2.3.6. “Bir Hastanın Kurtuluşu” Metninde Ekmeğin Rolü

Suriye'deki Ugarit ile ortak ifadeleri olan bu kompozisyon, MÖ XIV.(?) yüzyıldan kalma bir el yazması olduğu bilinmektedir. Metin acı çeken kişinin cezalandırılma nedenleriyle ilgilenmez. Ancak kurtarıcısı Marduk'u yüceltmeden önce mahremiyetlerini ve tutkularını anlatır.

“Kötü sözler sürekli bana karşı kuruldu

Alametlerim bilinmiyor, onlar gibi

Kâhin benimle ilgili bir karara varamadı,

<sup>599</sup> Foster, a.g.e., 1996, s.145.

"Hâkim" hiçbir işaret vermez.  
 Alametler karıştı, kehanetler karıştı.  
 Rüya tabircileri kullanılmış tütsü, falcılar kuzu gibi,  
 Bilgili erkekler davamla ilgili tabletleri tartıştı.  
 İstrabımın rotasının yönünü söyleyemediler.  
 Ailem zamanımın sona ermesinden önce benim için toplanmıştı.  
 Akrabalarım ayakta hazır olarak durup uyanmamı bekliyorlardı.  
 Erkek kardeşlerim delirmiş adamlar gibi kanla yıkandılar.  
 Kız kardeşlerim bana sıkılmış ince yağlar serptiler.  
 Tanrı, kafamı kaldırdı,  
 Ve beni ölümden hayata döndürdü.  
 Marduk başımı kaldırıncı,  
 Ve beni ölümden hayata döndürdü.  
 Kıt ekmek yiyebilirim  
 Sintine içeceği(?) ve tuz havuzlarımı aldım.  
 Yattığımda, uyku beni yenemezdi.  
 Bütün gece uyumadan yatardım...<sup>600</sup>

Hastalıktan kurtulan birinin tanrılara teşekkürünün anlatıldığı bölümden sonra kişinin az da olsa ekmek yemeye başlayarak hayata tekrar tutunmaya başlaması anlatılmaktadır.

### 2.2.3.7. Şube-Awilim'in Talimatları'nda Ekmek Figürü

Suriye'de Emar ve Ugarit'te keşfedilen Mezopotamya bilgeliği koleksiyonu; yaşamda, kendine güven, saygın davranış, takdir yetkisi ve diğer erdemlerde kendi yolunu çizmenin zorunluluğuyla ilgili metinler içermektedir.

"Bir yol (?) Oğlu, babasının eseridir."

"Gecikmiş bir varis, evi için bir kayıptır."

"Oğlum, küstah genç erkeklerle ekmek bölme, yaşlıların yanında uçarı olma!.

"Düşünme ... tanrı düşünmeden."

"Gücün, planınla eşleşsin"

"Kendinden güçlü adama çarpma."

<sup>600</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 324.

"Çok geniş bir kanaldan atlamaya çalışma!"

"Zarar vereceksen, kendine zarar ver."<sup>601</sup>

"Çoğu günler, ekmek yemek içindir."

"Çoğu günler, güneşi görmek içindir."

"Ama biz büyük bir gölgede duruyoruz."

"Biz insanlar, yalnızlık odasında uyuyoruz."

"Ereškigal annemiz ve biz onun çocuklarıyız."

"Yalnızlık odasının kapısında bir gölge duruyor."

"Yaşayanların ölüleri görmesini sağla."<sup>602</sup>

Nasihatlerin peşpeşe sıralandığı metinde "küstah gençlerle ekmek bölme" sözünden kendini bilmezlerle aynı sofraya oturma, aynı mecliste bulunma, kısacası böyle kimselerle arkadaş olma denilmek isteniyor. Mezopotamya'ya ait birçok metinde geçen "ekmek bölmek/ ekmek kırmak" deyimini Türkçede kullanılan "yediği içtiği ayrı gitmemek, tuz-ekmek hakkı veya ekmek yemişliği olmak" gibi deyimlerde de kullanılan arkadaş olma dost olma şeklinde kullanılmaktadır.

### 2.2.3.8. "İştar'ın Cehenneme İnişi" Hikâyesinde Çiftçi Ekmeği

"Onu benim için çözüme kavuşturan şey nedir?"

"İçinde bana karşı kötü hisler uyandıran şey nedir?"

"Şimdi burada, (cehennemde) Anunna-tanrıları ile su içeyim mi?"

"Ekmek yerine kil yiyeyim mi, bira yerine kirli su içeyim mi?"

"Yardımlarını bırakan genç erkekler için ağlayayım mı?"

"Öyleyse, sevgili belinden kırılan genç kadınlar için ağlayayım mı?"<sup>603</sup>

Gel Asushunamir, sana büyük bir lanet edeceğim!

Asla unutulmayacak bir kaderi belirleyeyim.

Halkın çiftçi ekmeği yiyeceğin olsun.

Halkın lağım borusu içme mekânın olsun.

Bir duvarın gölgesi senin durağın,

<sup>601</sup> Foster, a.g.e., 1996, ss. 331-332.

<sup>602</sup> a.g.e., s. 334.

<sup>603</sup> a.g.e., s. 403.

Eşik, senin meskenin olsun!”<sup>604</sup>

Mezopotamya dinî inançları bu şiirde açık olarak görülmektedir. Adaklar/sunular getirilmeyen insanların ölünce ekmek yerine kil veya toprak yiyeceği bilgisi tekrarlanmaktadır. Ayrıca halk tarafından sevilmeyen bir ekmek türü olan “çiftçi ekmeği” yemek de lanet edilen alçaltıcı bir durumdur.

### 2.2.3.9. Nergal ve Ereškigal (Geç Versiyon) Destanı’nda Ekmek Motifi

“Sonra Ea, talimatlarını vermek için onu çağırdı.

Yaya olarak gitmek istersen,

Sana verdiğim talimatları ne olursa olsun yüreğinden yap.

Oraya vardığında,

Sana sandalye getirdiklerinde, üzerine oturma.

Fırıncı sana ekmek getirdiğinde, yemeye devam etme.

Kasap sana et getirdiğinde, yemeye devam etme.

Biracı sana bira getirdiğinde, içmeye devam etme.

Birisi sana ayak banyosu için su getirdiğinde, ayaklarını yıkamak için harekete geçme.

Gelir gelmez ona bir sandalye getirdiler; o, üzerine oturmadı.

Fırıncı ona ekmek getirdi; o, ekmeğini yemeye devam etmedi.

Kasap ona et getirdi; o, etini yemeye devam etmedi.

Biracı ona bira getirdi; o, bira içmeye devam etmedi.

Ona ayak banyosu için su getirdiler; ama o, ayaklarını yıkamak için harekete geçmedi.

Anu'nun elçisi, bize gelen babamız,

Ekmeklerimizi yemesine izin verin, bırakın biramızı içsin.”<sup>605</sup>

Sümer versiyonun bir benzeri olan bu hikâyede de ölümsüzlük ekmeği ve ölümsüzlük birası sunulduğu halde bunların reddedilişi anlatılmaktadır.

### 2.2.3.10. Gilgameş (Akkad Versiyonu) Destanında Ekmeğin Ehlileştiriciliği

“Hayvanların sütü, o emmek için kullanılır:

Ondan önce ekmek koydular.

<sup>604</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 407.

<sup>605</sup> a.g.e., ss. 420-424.



Hareketsiz kalıp inceledi ve anlamaya çalıştı.  
 Enkidu bilmiyordu, bu ekmek yemek içindi, o bira içmek içindi.  
 Ona öğretilmedi.  
 Harlot ağzını açtı ve Enkidu ile konuştu:  
 ‘Ekmeği ye, Enkidu, yaşam için gerekli olan şey.  
 Ülkenin âdetleri olan biraları iç’  
 Enkidu ekmek yedi dolduruncaya kadar midesini,  
 Bira içti, yedi kadeh.’<sup>606</sup>

Gılgameş Destanının Akkadca versiyonunda da vahşi bir insan olan Enkidu’nun ekmek yiyip, bira içerek ehlileşmesi söz konusudur. Akkad versiyonunda onu ehlileştiren kişi Harlot’tur.

### 2.2.3.11. “İştar/İnanna’nın Aşkları” Metninde Ekmeğın Rolü

Akkadca olarak yazılan bu mit, en geç MÖ 2. binyılın sonuna doğru düzenlenmiştir. Gılgameş Destanı’nın bir bölümü olan bu mitte Gılgameş’ı görür görmez aşık olan İnanna’ya onun nasıl bir tabiata sahip olduğu Gılgameş tarafından yüzüne açıkça söylenir ve İnanna’nın evlilik teklifini reddeder. İnanna’nın yaşadığı bir aşk hikâyesini Gılgameş onun yüzüne şöyle vurur:

“Ama İşullanu sana şöyle dedi:  
 ‘Ne biçim şey istiyorsun sen öyle?  
 Annem yemek yaptı, yedim (akālu) ben de!  
 Bana sadece lanet ve beddua  
 Ekmeğini (aklu<sup>607</sup>) veriyorsun besin (akālu<sup>608</sup>) diye!  
 Soğuktan korunmak için üzerime  
 Sadece hasırotları (elpetu) alacağım!’  
 Ve sen, o bunları söylediğinde  
 Vurdun ona ve kurbağaya çevirdin,  
 Bahçesinden başka yere gidemez oldu,  
 Ne inip ne çıktığı [...]nın!

<sup>606</sup> Daniel E. Fleming, Sara J. Milstein, **The Buried Foundation of the Gilgamesh Epic the Akkadian Huwawa Narrative**, Brill, Leiden and Boston, 2010, s. 127.

<sup>607</sup> Aklu: Yiyecek. İsim olan yemek. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 536.)

<sup>608</sup> Akālu: Yemek yeme fiili. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 9.)

Beni de seviyorsan

Bana da onlara yaptıklarını yaparsın!”<sup>609</sup>

Akkadca ekmek demek olan “aklu” ve aynı kelimedenden türeyen ve yeme eylemini anlatan “akālu” sözcükleri bu bölümde kullanılmıştır. İnanna’nın önceki sevgililerinden İşullanu’ya neler yaptığını ve onun da neler söylediğinin anlatıldığı bölümde lanet ve beddua ekmeğe benzetilmiştir. İşullanu’ nun bu duruma sitem etmesi kendisini kurbağa olarak bulmasına sebep olmuştur.

### 2.3. Asurlularda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek

Antik dönemde ekmeğin özel rolü Eski Babil Gılgameş Destanı’nda Enkidu’yu ehlileştiren Şamhat tarafından yapılan benzetme de “*ekmek yemek, yaşam göstergesidir*” sözünde ortaya çıkmaktadır. Ekmeğin rolünü en iyi anlatan örneklerden biri ekmeğin kıtlığı durumunda neler olacağını anlatan Esarhaddon’a aittir: “*Toprağı azaltan çekirge, mahsulünüzü yok eder, değirmen taşlarınızda veya fırınlarınızda hiçbir ses çıkmaz olur, öğüteceğiniz tahıl sizden kaybolur. Oğullarınız ve kızlarınız tahıl yerine kemiklerinizi öğütürler.*” Seferde yenen ekmekle şehirdeki yiyeceklerin kıyasını yapan Erra ve İşum’un yazarı Kabra-ilani-Marduk: “*Kasabanın lüks ekmeği, kül içinde pişirilmiş bir somunla kıyaslanamaz, tatlı açık bira kırbadan içilen suyla karşılaştırılmaz.*” Kasabada da serferde de Mezopotamya’nın beslenmesinde temel besin maddesi ekmektir.<sup>610</sup> Ele geçen belgelerde borç ödemelerinde, faizin bir bölümü olarak genellikle bal, ekmek ve soğan kullanılmıştır.<sup>611</sup>

#### 2.3.1. Asur Yazılı Metinlerinde Ekmek

Asur dönemi yazılı metinleri de diğer Mezopotamya toplumlarında yazılmış eserlerden çok da farklı değildir. Tahıl, ekmek ve birayla ilgili yeme-içme kültürünün bir parçası olarak yazılı eserlerine yansımıştır.

##### 2.3.1.1. Asurbanipal’in Güneş Tanrısına Duasında Ekmek

“Ey tanrıların yüce ışığı, yeryüzünün ışığı, dünyanın aydınlatıcısı,

<sup>609</sup> Fleming, **a.g.e.**, s. 129.

<sup>610</sup> Postgate, **a.g.e.**, s. 160.

<sup>611</sup> Özgüç, **a.g.e.**, s. 268.

Yüce yargıç, üst ve alt bölgeleri onurlandırdın,  
 Sen bütün topraklara ışığınla bakıyorsun.  
 Vahyini kesmeyen kişi olarak her gün cennet ve yeryüzünün kararlarını siz belirlersiniz.  
 Senin yükselişin, cennetin tüm yıldızlarının üzerini örten yanan bir ateştir.  
 Senin eşsiz bir sanatın var; tanrılar arasında hiç kimse sana eşit değil.  
 Baban Sin ile mahkemeye gidersin; düzenlemeleri yaparsın.  
 Anu ve Enlil sizin rızanız olmadan hiçbir karar veremezler.  
 Kararlarının derininde ve ortasındaki Ea bile sana bağlıdır.  
 Tüm tanrıların dikkatini, senin parlak yükselişine çeviriyorsun.  
 Tütsüyü içine çekiyorlar; saf ekmek sunuları alıyorlar.  
 Büyücü rahipler kötülüklerin belirtilerinin kaybolması için sana doğru eğilir.  
 Büyücü rahipler, elleriyle kehanet getirmek için önünde durur.  
 Ben senin hizmetkârımın, Asurbanipal.  
 Parlak ilahlığına tapan, tanrılığının ihtişamını şanlı yapan,  
 Büyük halklara sana ettikleri övgüleri yücelten, büyüklüğünü yüceltip ilan eden.  
 Onun durumuna karar ver, kaderini refaha çevir.  
 Onu ihtişam içinde tut.  
 Her gün güvenli bir şekilde yürümesine izin ver.  
 Sonsuza dek ona vermiş olduğunuz insanlara hükmedebilir.  
 Yaptığı ve içinde yaşadığı evde neşeyle hayat sürmesini sağla.  
 Kalbinde sevinçli olabilir, onun emrinde mutlu olabilir, yaşamından memnun olabilir.  
 Kim ki bu ilahiyi söylerse Asurbanipal'in ismini de ansın.  
 Bolluk ve doğruluk içinde Enlil'in halkına hükmedebilir.  
 Bu metni kim öğrenirse tanrılar onun hükmünü yüceltsin,  
 Šamaš onu zenginleştirsin, halk üzerindeki emrini memnuniyetle yerine getirsin.  
 Kim bu şarkının durmasına neden olursa büyük tanrıların ışığı olan Šamaš, onu yüceltmez.  
 Ya da krallığı, Šamaš'ın istediği şekilde idare eden Asurbanipal'in adını değiştirmeye kalkışan olursa onun krallığının adı da değişecek.

Onun şarkısının arpla çalınması halkı rahatsız etse de onun sevinç şarkısı bir diken hatta devedikeni olsun.”<sup>612</sup>

Bu metin, Asur Kralı Asurbanipal' in, (MÖ 668-633) Tanrı Šamaš' a yaptığı duaları ve ilahileri içerir. Mezopotamya'daki çok erken dönemlerden kalma sayısız kraliyet yazıtını andıran bir özelliğe sahiptir. Bu metni uygun şekilde kullananlar için bir lütuf temenni edilirken, yanlış kullananlara lanet edilmiştir.

### 2.3.1.2. Güneş Tanrısına Söylenen İlahilerde Ekmek Motifi

“Ey karanlığın aydınlatıcısı... ,  
 Şeytanın yok edicisi ... yukarıda ve altında,  
 Ey Šamaš, karanlığın aydınlatıcısı,  
 Şeytanın yok edicisi ... yukarıda ve aşağıda  
 Toprağın üzerine ağ gibi serilmiş ışınlarımız;  
 Güçlü dağların üstünde ... denizin.  
 Görünüşe göre tüm prensler mutludur;  
 Bütün İgigi<sup>613</sup> sana karşı sevinir.  
 Onlar her zaman senin içinde gizli tutulur ... ;  
 Işığın parlaklığında onların yolu gizlenmiştir.  
 ... parlaklığına sürekli bak.  
 Dünyanın dört yöresi ateş gibi...  
 Tamamen açılan hangi geniş kapı... .  
 Tüm İgigi'lerin ekmek sunuları ...  
 Ey Šamaš, yükseliyor. . . eğildi.  
 . . . Ey Šamaš. . . ,  
 Ey parlayan, karanlığı açan, kim ...  
 Ögle sıcağını kim yoğunlaştırır, tahıl alanlarını...  
 Büyük dağlar senin parlaklığınla kaplı.  
 Parlaklığın derece derece toprağı dolduruyor.  
 Sen ustalıkla dağların üzerinde yükseldiğinde dünyayı tara.”<sup>614</sup>

<sup>612</sup> Pritchard, **a.g.e.**, ss. 386-387.

<sup>613</sup> İgigi: Cennetin büyük tanrılarının topluca ortak adı.

<sup>614</sup> Pritchard, **a.g.e.**, s. 387.

Šamaš'ın evrensel bir tanrı olarak övüldüğü ilahi metnidir. İlahi boyunca Šamaš'ın parlaması anlatılmakta, adalet ve dürüstlüğünden söz edilmekte, onun kötöleri cezalandırıp doğruları ödüllendirdiği ilan edilmektedir.

### 2.3.1.3. Nergal ve Ereskigal (Asur Versiyonu) Destanında Ekmek

“O (Ea) ona talimatlar vermeye çağırdı:

"Ey gezgin, dilediğin gibi olsun.

Hangi talimatlar varsa...

Sana bir taht getirdiklerinde,

Gidip ve üzerine oturmamalısın;

Bir fırıncı sana ekmek getirdiğinde,

Gidip onun ekmeğini yememelisin.

Bir kasap sana et getirdiğinde,

Gidip onun etini yememelisin.

Bir biracı sana bira getirdiğinde,

Gidip onun birasını içmemelisin.

Ayaklarını yıkaman için sana su getirdiklerinde,

Ayaklarını yıkamamalısın.

Ereškigal banyo yapmak için girdiğinde,

Giysilerini koyup...

Vücudunu senin gözünün önüne serecektir.

Erkek ve kadın için normal olan şeyi yapmamalısın."

(...)

Ve ben..

Anunnaki'nin ekmeğini yemesine izin ver.

Anunnaki'nin suyunu içmesine izin ver.

Git, bunu benim tanrılık huzuruma getir."

(...)

Büyük tanrıların kararlarını ...

Irkalla'da yaşayan büyük tanrılar. "

Ona bir taht getirdiklerinde,

Gitmedi ve üzerine oturmadı;

Bir fırıncı ona ekmek getirdiğinde,

Gidip onun ekmeğini yemedi.  
 Bir kasap ona et getirdiğinde,  
 Gidip onun etini yemedi.  
 Bir biracı ona bira getirdiğinde,  
 Birayı almaya gitmedi.  
 Ayakları için su getirildiğinde,  
 Gidip ayaklarını yıkamadı;  
 Ereškigal banyo yapmak için içeri girdiğinde,  
 Giysilerini koymak için ...  
 ... ona vücudunu ifşa etti.  
 O, kadın ve erkek için normal olan ... (Ereškigal'in) kalbi.  
 (...)  
 "Evin üzerine su serpin ...  
 Evin içine su serpin ...  
 Evin içine su serpin ...  
 ... iki kız çocuğu ... ve Enmeşar,  
 Onların üzerlerine su serpin ...  
 Bize gelen babamız Anu'nun elçisinin,  
 Ekmeğimizi yemesine izin verin,  
 Suyumuzu içmesine izin verin!"<sup>615</sup>

Örnekleri daha önce görüldüğü üzere Ea'nın tavsiyesi üzerine ebedi yaşam fırsatını kaçıran Nergal'in hikâyesi konu edilir. Ekmek burada da bir ölümsüzlük sembolüdür.

#### 2.3.1.4. Esarhaddon'un Vasal<sup>616</sup> Antlaşmaları'nda Yemin ve Ekmek

"Tanrılar da bu yeminin, tıpkı ekmek ve şarabın bağırsaklara girdiği gibi, sizin bağırsaklarınıza ve oğullarınızın ve kızlarınızın bağırsaklarına girmesine izin verebilir."<sup>617</sup>

<sup>615</sup> Pritchard, a.g.e., ss. 509-510.

<sup>616</sup> Vasal: Yönetime bağlı, vergi veren alt yönetim.

<sup>617</sup> a.g.e., s. 539.

Bu metinde ekmek, bir yemin aracı olarak kullanılmaktadır. Günümüzde üzerine el koyarak yapılan yemine benzememekte olup daha çok bir benzetme yolu olarak kullanılmaktadır.

### 2.3.1.5. Gılgameş Destanının Akkadca Asur Versiyonunda Ekmeğin Önemi

‘Gılgameş konuşmak için ağzını açtı,  
Söylüyor şanlı Iştar'a:  
‘Sana ne vereyim, seni evliliğe götürebilir miyim?  
Yağ vermeli miyim vücut ve kıyafet için?  
Ekmek vermeli miyim?  
... kutsallığa uygun yiyecek.  
... krallığa uygun içecek.<sup>618</sup>  
(Aynı destanın 12. tabletinin sonunda)  
... ‘Ben gördüm:  
... ağlıyor (o).’  
... ‘Ben gördüm:  
... ekmek yiyor.’  
... ‘Ben gördüm:  
... Su içiyor.’  
‘... gördün mü?’ ‘Ben gördüm:  
... kalbi sevinir.’  
‘... gördün mü?’ ‘Ben gördüm:  
İyi bir yazı yazarı gibi onun kolu yasaklandı.  
... saraya girdi. ‘  
‘... gördün mü?’ ‘Ben gördüm:  
Güzel bir ölçüt gibi ....’  
(yirmi altı dize eksiktir)  
‘Direkten aşağı inen kişiyi gördün mü?’  
‘Ben gördüm:  
Çok az ... Kazıklar çekildi.’  
‘Ani bir ölümle ölen onu gördün mü?’

<sup>618</sup> Pritchard, a.g.e., s. 84.

‘Ben gördüm:

Gece sedirde yatıyor ve saf su içiyor.’

‘Savaşta öldürülen onu gördün mü?’

‘Ben gördüm:

Babası ve annesi başını kaldırıyor,

Ve karısı ona ağladı.’

‘Bozkıra cesedi fırlatılanı, gördün mü?’

‘Ben gördüm:

Onun ruhu aşağı dünyada dinlenmiyor.’

‘Kim onun ruhunun sahip olduğu eğilimini gördü?’

‘Ben gördüm:

Çömleğin tortularını, ekmeğin kırıntılarını, sokağın sakatatlarını yiyor.”<sup>619</sup>



**Fotoğraf 2.2.** Ekmeğin belirgin biçimde öne çıktığı bir hikâye olan Gilgamesh Destanı'nın bir parçası olan Neo-Assur sel tableti. Nineveh, Irak, (MÖ 7. yy.)<sup>620</sup>

### 2.3.1.6. Etana (Yeni Asur Versiyonu) Metninde Ekmek

“Onu havada iki fersah kaldırdığında:

‘Dostum, yerin nasıl görüldüğüne bir bakış at!’

‘Yer karık haline geldi ...

Ve geniş deniz tıpkı ekmeğin sepeti gibi.’

Onu üç fersah kaldırdığında:

<sup>619</sup> Pritchard, **a.g.e.**, s. 99.

<sup>620</sup> Rubel, **a.g.e.**, s. 15.



‘Arkadaşım, yerin nasıl görüldüğüne bir bakış at.’  
 ‘Dönüp baktığımda, yer kaybolmuştu,  
 Ve engin denizde benim gözlerim bayram edemedi!  
 Arkadaşım, cennete yükselmeyeceğim!’<sup>621</sup>

Şiirde kullanılan benzetmede dünya ekmek sepetine benzetiliyor. İnsanlar bir durumu veya nesneyi betimlerken en iyi bildiği şeye benzeterек anlatması beklenmektedir. Yaşamlarının ayrılmaz bir parçası olan ekmek ve onunla ilgili nesnelere de yaşamın her alanına ister istemez sirayet etmektedir.

### 2.3.1.7. Erra'nın Şiiri'nde Ekmek Figürü

*“Onlar da iyice heyecanlanıp silahlarını sallayarak  
 Şöyle dediler Erra'ya: ‘Kalk, ayağa kalk!  
 Neden kentte duruyorsun çelimsiz bir ihtiyar gibi!  
 Ya da aciz bir bebek gibi neden evden çıkmıyorsun?  
 Savaşçı olmayanlar gibi  
 Kadın kılığında ekmek mi yiyeceğiz?  
 Korkak mıyız? Titreyecek miyiz?  
 Savaş nedir bilmez gibi?  
 Erkekler için sefere çıkmak gerçek bayramdır!  
 Kentte kalan ise, prens olsa bile,  
 Canı çektiği kadar yiyemez!  
 Hemşerilerinin dedikodularıyla kahrolup,  
 Hiç değer verilmedikten sonra  
 Savaşana elini uzatabilir mi hiç?  
 Evinde oturup kalan biri, kuvveti ne kadar yerinde olsa da  
 Hiç alt edebilir mi bir savaşçıyı?  
 En iyi şehir ekmeği bile  
 Tutamaz kül altında yatan peksimetin,  
 Hafifletilmiş en iyi bira bile tutamaz yerini tulumdaki suyun.”<sup>622</sup>*

Asur krallarının saraylarında bulunan ortostatlarda<sup>623</sup> bir savaş mitinin yazarı tarafından yazılmıştır.<sup>624</sup>MÖ 8. yüzyıla ait olup Mezopotamya Mitolojisi'nin en son

<sup>621</sup> Pritchard, a.g.e., s. 118.

<sup>622</sup> Bottéro, a.g.e., 2019, s. 785.

eseri olduğu zannedilmektedir. Savaşa katılmak istemeyen Erra'yı savaş için cesaretlendirilen bölümde evde kalıp kadınlar gibi ekmek yemek ayıp sayılır. Bariz bir şekilde epik bir şiir olan mitte evde yenilen ekmek seferde yenilenle kıyaslanarak evdekinin asla seferdekini tutamayacağı vurgulanmaktadır.

### 2.3.1.8. Babil ve Asur Tarihi Metinlerinde Ekmeğin Rolü

“Onlara, Asur krallarına resmî olarak hizmet etti. Her zaman kendilerine uygun olanı yaptı ve bana kendi kızı gibi davrandı. Bana iyi bir isim koydu, iyi muamelede bulundu ve bana bir mürebbiye seçti. Daha sonra öldüler. Çocuklarının hiçbiri, ailelerinin hiçbiri ve görevlendirildiklerinde görevlilerin hiçbiri zengin hediyeler vermedi. Aslında bir tütsü sunusu yapıldı. Oysa ben sunularımı aylık olarak getirdim. Ruhlarına en iyi giysileri, besili kuzuları, ekmekleri, ince biralari, şarapları, yağları, balları ve her türlü bahçe meyvelerini kesintisiz olarak getirdim ve sürekli olarak sunular sundum. Bol miktarda onlar için tatlı kokan tütsüleri önlerine yerleştirdim.”<sup>625</sup>

Bu belge büyük olasılıkla bir aile tarafından evlatlık edinilen bir kızın kendisini evlatlık edinen anne babasının ölümleri ardından onlar için yazılmıştır. Mezopotamya’da evlatlıklar da ölen ana babalarına sunu sunmak zorundadır. Bu belge de bunun kanıtı durumundadır. Sunulan yiyecekler arasında ekmek de yer almaktadır.

### 2.3.1.9. “Sunu ve Lanet” Metninde Yemin ve Ekmek

“Kalbinde söyle.

(Aşağıdaki gibi) 'Istar (?).?'

Şehirlerinize (ve) bölgelerinize gideceksiniz.

Ekmek yiyeceksin. Bu yemini etmeyi unutacaksın.

Bu sudan içeceksin;

Beni hatırlayacaksın ve yemin etmelisin

<sup>623</sup> Ortostat: Eski Mezopotamya, özellikle Asur ve Hitit mimarlıklarında yapının zemin nivusunun üstünde kalan ve alışılmışın üstünde boyutlara sahip, bezeli duvar kaplama taşı.

<https://www.seslisozluk.net/ortostat-nedir-ne-demek/> (Erişim: 01.04.2019)

<sup>624</sup> Bottéro, a.g.e. , 2015, s. 32.

<sup>625</sup> Pritchard, a.g.e., s. 312.

Esarhaddon hakkında yaptığım.”<sup>626</sup>

Bir antlaşma töreninin parçası olarak su içilmesine ve Esarhaddon'la ilgili bir yeminin unutulmasına ilişkin bilgi bulunmaktadır. Bu pasajda, içme suyu antlaşma töreninin bir parçasını oluşturan bir eylem olarak tasvir edilmektedir veya en azından törene yeminin daha sonra hatırlanmasını teşvik etmek için bir araç olarak kullanılmıştır. Metinde suyu içen bir gruba hitap ediyor.

### 2.3.1.10. Asurlu Kadının Mektubunda Ekmek

Asur'da kalan kadınlar, kocası Anadolu'da ticaretle uğraşırken evini idare etmek zorundadır. Yalnız kalan kadınlar, içinde yaşadığı evi devam ettirmek ve çocuklarına bakmakla yükümlüdür. Hasattan sonra, Anadolu'da bulunan kocalarının gönderdikleri gümüşle tahıl satın alabilirlerdi. İsmi Taram-Kubi olan bir kadın kocası Innaya'ya mektubunda şöyle yazmıştır: “*Bana şöyle yazdın: ‘(Oradaki) bilezikleri ve yüzükleri tut. Geçimini sağlamak için kullan.’ İlī-bāni’yle bana 1/2 mina altın gönderdiğin doğru ama hangi bileziklerden bahsediyorsun? Yola çıktığında bana tek bir şekel gümüş bile bırakmadın! Evi boşalttın ve (her şeyi) götürdün! Sen gittikten sonra Şehir’de (Asur’da) büyük bir kıtlık oldu (ve) sen bana tek litre bile arpa bırakmadın! (...) Bana bahsettiğin bu şikâyetler nedir? Geçinebilmemiz için hiçbir şey yok ve (tabii ki) şikâyet ediyoruz! Elimdeki her şeyi topladım ve sana gönderdim. Bugün boş bir evde yaşıyorum. Artık mevsimi geldi, kumaşlarımın karşılığında bana elindeki gümüşten göndermeye özen göster ki ben de yaklaşık 10 şimdu kadar (yaklaşık 300 litre) arpa alabileyim” Arpanın birçok çeşit ekmek ve bira yapımında kullanılan temel madde olduğu göz önünde bulundurulursa bu mektubu yazan kadının geçim sıkıntısında olduğu açıktır.<sup>627</sup>*

### 2.3.1.11. Tukultî-Ninurta II Belgesi’nde Ekmek (A.O. 100.15)<sup>628</sup>

“*Suhu valisi İlī-ibni'den büyük bir haraç aldım: üç gümüş talant<sup>629</sup>, 20 mina<sup>630</sup> altın, fildişi kanepeler, üç fildişi sandık, 18 teneke kutu, 40 mobilya ayağı,*

<sup>626</sup> Noel Weeks, **Admonition and Curse The Ancient Near Eastern Treaty Covenant Form as a Problem in Inter-Cultural Relationships**, T&T Clark International, London, 2004, s. 49.

<sup>627</sup> Cecilé Michel, “Asur ve Kaniş’in Kadınları”, **Anadolu’nun Önsözü Kültepe Kaniş-Karum’u Asurlular İstanbul’da**, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri, 2010, ss.128-129.

<sup>628</sup> Parantez içinde gösterilen kod metnin kaydedildiği orijinal numarasıdır.

<sup>629</sup> 1 talant=60 mina=34,2 kilogram

meskannu ağacı, meskannu yatağı. Ahşap, meskannu ağacından altı adet kap, bronz banyo teknesi, keten giysiler, çok renkli süslemeli giysiler, mor yün, öküz, koyun, ekmek ve (ve) bira.

*Bir Hindānu adamı olan Amme-alaba'dan haraç aldım: 10 mina altın, 10 mina gümüş, iki talant kalay, bir talant mür<sup>631</sup>, 60 bronz ..., 10 mina antimon hazırlama, sekiz mina antimon minerali, 30 hecin devesi, 50 öküz, 30 eşek, 14 ördek, 200 koyun, ekmek, bira, saman ve yem.*

*Laqû'lu Mudadda'dan haraç aldım: 200 koyun, 30 öküz, tahıl, saman, ekmek ve bira. Konaklayarak geceyi geçirdim. Aqarbānu'dan geçerken Şupru şehrine yaklaştım. 200 koyun, 50 öküz, ekmek, bira, tahıl ve saman: Laqû'lu Hamatia'dan haraç aldım. Öğlen saatlerinde yola çıktım, konaklayarak geceyi Arbatu şehrinde geçirdim. Harānu, Laqû'dan haraç aldım: 200 koyun, 30 öküz, ekmek, bira, tahıl ve saman. Arbatu'dan yola çıkarak konakladım ve geceyi ovada geçirdim. Ovadan ilerlerken Sirqu şehrine yaklaştım. Sirqu şehrinin bir adamı olan Mudadda'dan haraç aldım: üç mina altın, yedi mina rafine gümüş, [N] teneke, 40 bronz tencere, bir tarant mür, [N] 100 koyun, 40 öküz, 20 eşek, 20 kuş, ekmek, bira, tahıl, saman ve yem.*

*Bīt-Halupê Sūru'dan devam ederken Usalâ şehrine yaklaştım. Usalâ'dan haraç aldım: 200 koyun, 30 öküz, ekmek, bira, tahıl ve saman, konakladım ve geceyi geçirdim.*

*(...)Şehrinden devam ediyorum. Qatnû şehrine yaklaştım. Qatnû ve Laqû'dan haraç aldım: (...) çok renkli süslemeli giysiler, 11 tarrant teneke, 50 bronz kap, (...), 100 ördek ve kaz, ekmek, bira, tahıl, saman.”<sup>632</sup>*

Asur Kralı Tukultî-Ninurta, sefere çıktığı yerlerden ganimet olarak neler aldığının listelerinin tutulduğu ve kralın ağzından yazılan metinde ekmeği de görmekteyiz.

<sup>630</sup> 1 mina=50 şekel= 570 gram.

<sup>631</sup> Mür: İlaç ve parfüm olarak kullanılan değerli ve hoş kokulu bir yağ.

<sup>632</sup> A. Kirk Grayson, “Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC (1114-859 BC)”, **The Royal in Scriptions of Mesopotamia Assyrian Periods**, Vol. 2, University of Toronto Press, Toronto, 2002, ss. 174-177.

### 2.3.1.12. Ashurnasirpal II Metni'nde Ekmek (A.0.101.1006)

*“İsmimi kim tanrı Adad tapınağının döşemelerinden silerse, Tanrım Adad, ekmeğini ve suyunu kabul etmesin. Metresi olan Tanrıça Şala da ekme ve su adaklarını kabul etmesin”.*<sup>633</sup>

Yazıtın sonundaki beddua ve lanetleme bölümünde kralın adını silenlerin sunu olarak verdikleri ekme ve suyun kabul olmaması temennisinde bulunuluyor.

### 2.3.1.13. “Sözleşme Yemeği” Metninde Ekmek

Arbelalı İstar'ın sözleri Asur kralı Esarhaddon'a: Gelin, tanrılar, babalarım ve erkek kardeşlerim, sözleşmeye girdiler ..... Terasa bir dilim yerleştirdi ... ve onlara içmek için soğuk su verdi. Soğuk suyuyla bir seah<sup>634</sup> sürahisini doldurdu ve onlara şu kelimelerle verdi:

*“İçinizden, kalbinizden diyorsunuz ki, ‘İstar küçük, önemsiz’ şehirlerinize ve bölgelerinize gideceksiniz, ekme yiyeceksiniz ve bu sözleşmeyi unutacaksınız. Ama bu sudan içtiğinizde beni hatırlayacak ve Esarhaddon adına yaptığım bu sözleşmeyi koruyacaksınız.”*<sup>635</sup>

### 2.3.1.14. “Assurbanipal için Geleceği Görme ve Kehanet Kaydı” Metninde Ekmek (CT53 219)

(Baş kısım yok olmuş)

“1 Gittim (...)

2 yaptınız mı gitmeyin(...)

3 gün (...)

4 ‘Assurbanipal’in düşmanını yok edeceğim(...)

5 ‘Oturun! Toprakları düzene koyacağım (...)

6 ‘Önceki görüşümde (...)

7 çok fazla; altın yıldız süsleme(...)

8 bir masa, bir litre kuvvetli ekme (...)

9 a(...)tabağı (...)

10 [...] s gergin (...)

<sup>633</sup> Grayson, **a.g.m.**, s. 391.

<sup>634</sup> 1 Seah=14,3 litre.

<sup>635</sup> Simo Parpola, **Assyrian Prophecies**, Helsinki University Press, Helsinki, 1997, s. 25.

11 [yıldız] altın yıldız süsü (...)

12 Kafamda (...)

13 yıldız(...)"

(kalan kısım yok olmuş)<sup>636</sup>

### 2.3.2. Ana İttişu Kanunları'nda Arpa (Asur Nüshası)

"1. Madde: Eğer gümüş tartamazsa gündelik olarak ona arpa tartacaktır.

4. Madde: Eğer arpa tartacak arpası yoksa her GUR arpayı faiz olarak 10 BAN arpa ilave edecektir.

8. Madde: Eğer gümüş tartamazsa arpa da yoksa gelecek yılda arpa ve faizi sayacaktır.

12. Madde: Eğer gümüş tartamazsa 1 şeqel gümüş için 1 GUR arpa ölçecektir."<sup>637</sup>

### 2.3.3. Asur Mühürlerinde Ekmek

Anadolu'ya MÖ 2. binyılın ilk yarısında yerleşen Asurlu tüccarlar o güne kadar sadece damga mühürler kullanan yerli halka yeni bir oymacılık tekniği tanıttılar. Böylece Asur Koloni Dönemi'nde dört yeni mühür stili ortaya çıkmış oldu.<sup>638</sup>Bu mühürlerde Asurlular için önemli bir öge olan ekmek de mühürlere kazınan figürlerden olmuştur.



**Resim 2.9.** Asur Mührü.

<sup>636</sup> Parpola, **a.g.e.**, s. 42.

<sup>637</sup> Tosun, **a.g.e.**, s. 48.

<sup>638</sup> Katarzyna Kuncewicz, **Figural Anatolian Stamp Seals from Three Assyrian Colony Period Sites: Karahöyük-Konya, Acemhöyük and Kültepe**, İhsan Doğramacı Bilkent University Department of Archaeology a Master's Thesis, Ankara, 2016, s. v.

Tanrı, katlanır taburede oturmaktadır, uzun bir elbise giymiş, kısa saçlı (veya bir tür şapka olabilir) elini kaldırmış vaziyette ve bir bardak tutar. Tanrı'nın önünde, üzerine sunu koymak için bir masa ve üstünde de bir somun ekmeğin bulunmaktadır.<sup>639</sup>



**Resim 2.10.** Asur Mührü.

Merkezde yer alan figür katlanır taburede oturuyor. Elinde kaldırış olduğu nispeten büyük bir bardak tutar. Uzun elbise giymediği için ilginç bir şekilde, her iki bacağı da görülebilir. Figürün önünde bulunan bir katlanır masa üzerinde 3 veya 4 somun ekmeğin üste yığılmış durumda bulunmaktadır.<sup>640</sup>



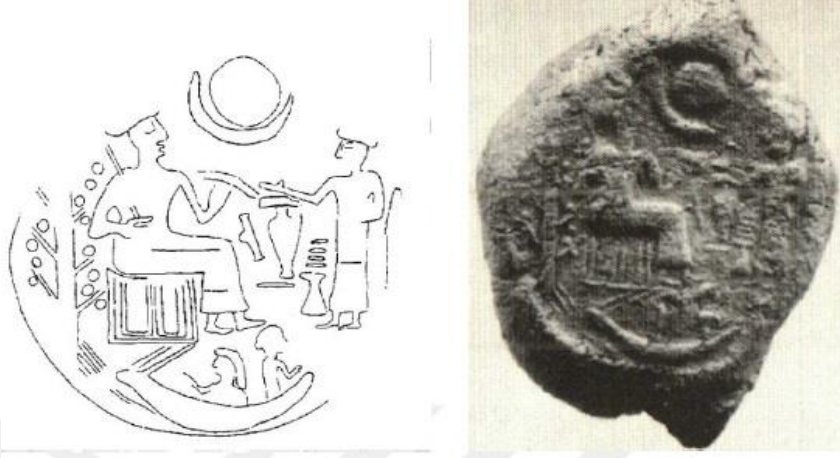
**Resim 2.11.** Asur Mühürleri.

Sağ tarafta oturan bir tanrıçadır. Önünde bir kap var ve elinde 2 kamış bulunuyor. Tanrıça uzun bir cüppe ve düz bir kare başlık giyiyor. Solda, taburede

<sup>639</sup> Kuncewicz, **a.g.e.**, s. 31.

<sup>640</sup> **a.g.e.**, s. 35

oturan bir erkek tanrıdır. Uzun bir elbise giyiyor. Sol elinde, yığılmış somun ekmekleri ve masanın üzerindeki 2 kulpu olan bir kadehi tutuyor.<sup>641</sup>



**Resim 2.12.** Asur Mührü.

Tanrı, sudan büyüyen bir ağacın gölgesinde bir taht üzerinde oturuyor. Taht, bir tapınak cephesine benzeyen panellerle süslenmiştir. Tanrı, uzun düz bir bornoz giyer ve mızrak ve asa benzeri bir eşya tutar. Önünde ona bir tapan biri var ve figürü oldukça küçük yapılmış. Uzun bir elbise giyer ve bir kadeh tutar. Tapanın önünde yığılmış somun ekmekli bir masa da varmış gibi görünüyor. Sahne, büyük hilal ve güneş diski ile taçlandırılmıştır.<sup>642</sup>



**Resim 2.13.** Asur Mührü.

<sup>641</sup> Kuncewicz, a.g.e., ss. 89-90

<sup>642</sup> a.g.e., ss. 90-91.



Mühür kübik bir taburede oturan bir tanrıçayı resmediyor. Uzun düz bir elbise giymiş ve elleri kalkıktır. Tanrıçanın önünde altı adet istiflenmiş somun ekmeği olan bir sunak ya da bir masa vardır.<sup>643</sup>



**Resim 2.14.** Asur Mührü.

Yeni Asur mühürleri ve kabartmalarındaki kültüre dayalı sunum sahnelerinde ekmeğin diğer öğelerle birlikte temsilini de içerdiği açıktır. Metinsel kaynaklar tarafından belirtilen kutsal bir sunumu gösteren bir mühür, bu duruma iyi bir örnektir.<sup>644</sup>



**Resim 2.15.** İstar Tapınağında bulunmuş kraliyet ziyafet resmi.

İstar Tapınağında bir sunu masası ve Kral Assurnaşirpal için kraliyet ziyafetinin bir parçası. Bu öğelerin bir şekilde ekmeğe içermesi muhtemel görünüyor, ancak bunu kanıtlamak oldukça zordur.<sup>645</sup>

<sup>643</sup> Kuncewicz, **a.g.e.**, ss. 130-131.

<sup>644</sup> Postgate, **a.g.m.**, s. 166.



**Resim 2.16.** Asur Mührü.

Düz Stil mühür üzerinde, masanın üzerinde, biri yarı dairesel ya da hilal, biri kare ya da kübik, diğeri ise bölünmüş bir hamburger şeklinde düz üç parça vardır. Mevcut bilgi durumumuzda, bunlardan herhangi birinin bir çeşit ekmek olabileceğini tahmin edilmektedir.<sup>646</sup>

#### **2.4. Babillilerde Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek**

Bir kişi rüyasında kendisini tatlı-akâlu-ekmek yerken görürse bu, genel anlamı ile iyi besleneceği, rahat yaşayacağı şeklinde tabir olunur.<sup>647</sup>

##### **2.4.1. Babil Yasal Belgelerinde Tahıl, Ekmek ve Bira**

Diğer Mezopotamya toplumları gibi tarım toplumu olan Babilliler tarım alanlarını ve ekipmanlarını korumak ve geliştirmek, toplumda oluşan veya oluşacak olan düzensizlikleri engellemek amacıyla bazı yasal düzenlemeler yapmıştır. Bu düzenlemelerde tahıl, ekmek ve birayla ilgili olanlar belirlenmiştir.

##### **2.4.1.1. Hammurabi Kanunlarında Tahıl**

Mezopotamya'da ödeme birimin gümüş ve tahılla (özellikle arpayla) yapıldığı bilinmektedir. Buna kanıt olarak Hammurabi Toprak Kanunları'nın 32. ve 41. maddelerini örnek olarak gösterebiliriz.

<sup>645</sup> J.E. Reade, "Religious Ritual in Assyrian Sculpture", **Ritual and Politics in Ancient Mesopotamia American Oriental Series**, Vol. 88, CT, New Haven, 2005, s. 26.

<sup>646</sup> Edith Porada, **Corpus of Ancient Near Eastern Seals in North American Collections I**, The Pierpont Morgan Library Collection, New York, 1948, s. 673.

<sup>647</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2012, s. 146.

“Madde 32. Eğer kral seferinde (iken) bir redûm veya bir bâ'irum esir edilmiş (ve) bir tüccar onu çözerse (kefaletini öderse) ve şehrine kavuşturursa, eğer evinde fidyesi (sa patarim) mevcutsa, bizzat kendini çözer (kendi fidyelerini öder, yani tüccara olan borcunu verir). Şayet evinde çözecek (gümüş veya hububat) karşılığı yoksa şehrinin mabedi (E. AN. URU) (tarafından) çözülür. Eğer şehrinin mabedinin çözüm karşılığı yoksa onu saray çözecektir. Tarlası, bahçesi ve evi çözüm karşılığı olarak verilmeyecektir.

Madde 41. Eğer bir awilum (hür insan bey) bir redûm'un bir bâ'irum'un veya bir nâsi biltim'in (vergi mükellefinin) tarla bahçe veya evini değişme suretiyle alır ve üste bir kıymet (gümüş veya hububat gibi) öderse redâm, bâ'irum veya nâsi billim (vergi mükellefi) tarlasına, bahçesine veya evine döner. Ve ona verilen ilâve kıymeti muhafaza (wabâlu = taşır) eder. (geri vermez).”<sup>648</sup>

#### 2.4.1.2. Hammurabi Kanunlarında Tarımın Sürdürülebilirliği ve Arpa

“3. ve 4. Madde: Eğer bir adam, bir davada yalancı şahitliğe (yalancı şahit olarak) çıkıp söylediği sözleri ispat edemezse ve eğer bu dava can davası ise (canla ilgili bir dava ise), o adam öldürülecektir. Arpa veya gümüşün (paranın) konu olduğu bir şahitliğe çıkarsa, o davanın cezasını çekecektir.

42. Madde: Eğer bir adam, bir tarlayı işlemek üzere kiralarsa (fakat) tarlada arpa yetiştirmezse ve tarlada iş yapmazsa bu ispat edilecek ve (bitişik) komşunun (ürünü) oranında arpayı tarla sahibine vereceklerdir.

43. Madde: Eğer tarlayı işlemeyip gen bıraktıysa tarla sahibine, (bitişik) komşusununki gibi arpa verecektir. Gen bıraktığı tarlada gen bozacak, diziye (arka) ekim yapacak, tarla sahibine iade edecektir.

44. Madde: Eğer bir adam, gen bir tarlayı üç yıl içinde açmak üzere kiraladıysa, (fakat) kol atıp (tembelleşip) tarlayı açmazsa dördüncü yıl tarlada gen bozacak, kesek kıracak ve arka ekim yapacak, tarla sahibine iade edecektir. Her 18 İKU için 10 GUR arpa sayacaktır. (ölçecektir).

45. Eğer bir adam, tarlasını ürün almak üzere kiracıya verirse, tarlasının

<sup>648</sup> Mebrure Tosun, ‘‘Hammurabi'nin Toprak Kanunları’’, **DTCF Dergisi**, c. XXI, S. 3-4, Ankara, 1963, ss. 127-141.

ürününü alır (fakat) sonra tarlayı su basarsa veya sel götürürse, zarar (tarlayı) işleyenindir.

46. Eğer tarlasının kira karşılığı olan gelirini almadıysa (fakat) yarıya yahut 1/3 hisseye tarlasını verdiyse, tarlada yetişen arpayı, tarlayı işleyen ile tarla sahibi (belli) bir orantı içinde bölüşeceklerdir.

47. Eğer tarlayı işleyen adam, daha önceki yılın emeğini almadığı için, tarlayı (tekrar) işleyeceğini söylerse, tarla sahibi reddetmeyecektir. Tarlayı işleyen, tarlasını sürecektir, hasat zamanında anlaşmasında olduğu gibi arpayı alacaktır.

48. Eğer bir adamın borcu varsa (fakat) tarlasını fırtına tanrısı su altında bırakırsa veya sel götürürse yahut susuzluktan tarlada arpa yetişmezse, o yıl arpayı alacaklıya ödemeyecektir. Tableti (vesikası) islatılacak (silinecek) ve o yıl için faiz vermeyecektir.

49. Eğer bir adam, bir tüccardan gümüş alırsa, susam veya arpa için hazırlanmış olan tarlayı tüccara (karşılık olarak) verirse, “tarlayı işle, yetişecek olan arpayı veya susamı topla, al” derse (ve) eğer (tarlayı) işleyen (kimse) tarlada arpa veya susamı yetiştirdiyse hasat zamanında, arpayı veya susamı alacak olan tarla sahibidir. Tüccardan aldığı paraya karşılık (olarak) faizi ile birlikte tüccara arpa verecek, (ayrıca) emeğini de ödeyecektir.

50. Eğer tarlayı işleyen adam, arpa ekilmiş tarlayı veya susam ekilmiş tarlayı verirse, tarlada olan (yetişen) arpa veya susamı tarla sahibi alacak, gümüş ve faizini tüccara iade edecektir.

51. Eğer geri ödeyecek gümüş yoksa tüccardan aldığı gümüşün ve faizinin karşılığı kadar susam veya arpa, kralın emrine uygun olarak tüccara ödeyecektir.

52. Eğer, (tarlayı) işleyen tarlada arpa veya susam yetiştirmediyse (mahsul almadıysa) sözleşmesi değişmeyecektir.

53. Eğer bir adam, tarlasının kenar (su) bendinin kuvvetlendirilmesinde ihmal gösterip, bendi sağlamlaştırılmazsa ve bentte delik açılırsa ve (ekim yapılacak) tarlayı su götürürse, bendinde delik açılan adam, zarar gören arpayı ödeyecektir.

54. Eğer, arpayı ödeme kudreti yoksa kendisini ve malını para karşılığı

verecekler (satacaklar), arpasını su götürmüş olan güllenmiş tarlanın<sup>184</sup> adamları (elde edilen gümüşü) bölüşeceklerdir.

55. Eğer bir adam, sulamak için bir kanal açarsa (ve onun bakımında) tembellik ederse (bu yüzden) yanındaki tarlayı su basarsa ona (komşusunun yetiştirdiği kadar) arpayı ödeyecektir.

56. Eğer bir adam, suyu açıp, yanındaki tarlanın işlerini su altında bırakırsa, her BUR<sup>649</sup> için 10 GUR arpa ödeyecektir.

57. Eğer bir çoban, küçükbaş hayvanlarını otlatmak için tarla sahibi ile uyuşmaz ve tarla sahibi olmadan (izinsiz olarak) hayvanlarına tarlayı otlatırsa, tarla sahibi tarlasını hasat ettiğinde tarla sahibinin izni olmadan tarlada hayvanlarını otlatan çoban, (hasadın) üstüne (fazla olarak) her BUR için 20 GUR arpa tarla sahibine verecektir.

58. Eğer hayvanlar çayırdan çıktıktan sonra, bütün sürü şehir kapısından (gizlice) süzülürse (yeniden çıkarsa) ve çoban hayvanları bir tarlaya salarsa, o tarlayı hayvanlara yedirirse, tarlayı yediren çoban, tarlayı (sonradan) koruyacaktır (bekçiliğini yapacaktır). Hasat zamanı her BUR için 60 GUR arpa tarla sahibine ödeyecektir.

59. Eğer bir adam, bahçe sahibi olmaksızın (izinsiz olarak) adamın bahçesinden ağaç keserse 1/2 MANA<sup>650</sup> gümüş tartacaktır.

60. Eğer bir adam, bir tarlayı ağaç dikmek üzere, bahçivana verirse, bahçivan bahçeye (ağaç) dikerse dört yıl bahçeyi yetiştirecek, beşinci yıl bahçe sahibi ile bahçivan bunu eşit olarak bölüşecekler, bahçe sahibi hissesini seçip alacaktır.

61. Eğer bahçivan, tarlanın ağaçlanmasını tamamlamadıysa, gen bıraktıysa, gen bırakılan yeri onun hissesi olarak ona vereceklerdir.

62. Eğer, ona bahçe yapmak üzere verilen tarlayı dikmediyse (o tarla) ekili bir tarla ise, bakılmadığı yılların tarla ürününü bahçivan, tarla sahibine bitişik tarla ürünü gibi (kadar) sayacaktır. Tarlanın işlemesini yapıp, tarla sahibine geri

<sup>649</sup> BUR: 18 İKU.

<sup>650</sup> MANA: Yarım kilo.

verecektir.

63. Eğer gen bir tarla ise, tarlanın işlerini yapacak, tarlayı tarla sahibine geri verecek (ve ayrıca) bir BUR için 10 GUR arpa, her yıl için sayacaktır.

96. Eğer bir adam, arpa ve gümüşü tüccardan (ödünç) alırsa, ödeyecek arpa ve gümüşü yoksa fakat malı varsa, elinde ne varsa getirdiği şahitlerin önünde tüccara verecek, tüccar itiraz etmeyecek, kabul edecektir.

104. Eğer bir tüccar, ayak satıcısına arpa, yün, bitkisel yağ veya herhangi bir malı satmak için verirse, satıcı (elde ettiği) gümüşü kaydedip, tüccara iade edecektir. Satıcı tüccara verdiği mühürlü gümüşü alacaktır.

114. Eğer bir adamın bir adamdan arpa veya gümüş alacağı yoksa (bunun için, bu yüzden o kimseye) haciz koyduysa, her haciz için 1/3 MANA gümüş ödeyecektir.

115. Eğer bir adamın, bir adamdan arpa veya gümüş alacağı varsa ve buna karşılık bir kimseyi haczettiye, haczedilen kimse, haczedildiği evde tabii ölümle öldüyse, o davaya itiraz olmayacaktır.

120. Eğer bir adam, arpasını bir başka adamın evinde yığın yapmak için yığıdıysa ve ambarda bir zarar olduysa veya evin sahibi ambarı açıp, arpa aldıysa veyahut evinde yığın yapılan adam arpanın tamamını inkâr ettiyse, arpa sahibi tanrı önünde, arpasını bildirecek, evin sahibi aldığı arpanın iki mislini arpa sahibine verecektir.

178. Bir entum<sup>651</sup>, bir naditum, bir SAL.ZİKRUM<sup>652</sup> olsun, ona babası çeyiz verirken ve vesikasını yazarken, ona yazdığı vesikada terekesini kime isterse vereceğini eğer yazmadıysa, gönlünün bütün istediğini ona belirtmediyse, babası kaderine gittiğinde (öldüğünde) tarlasını, bahçesini kardeşleri alacaklardır. Ona (mirastan alacağı) hisse değeri kadar arpa yağ ve yün tayınını verecekler ve onun gönlünü boş edeceklerdir (memnun edeceklerdir). Fakat kardeşleri hisse değeri (güç) kadar arpa, yağ ve yün tayınını ona vermeyip, onu memnun etmezlerse tarlasını, bahçesini istediği (kimseye) işletmek üzere verecek ve kiracısı ona

<sup>651</sup> Entum: Yüksek rahip.

<sup>652</sup> SAL.ZİKRUM: rahibeler sınıfı

*bakacaktır. Tarla, bahçe ve babasının ona verdiği her şeyin intifa' hakkını yaşadığı sürece alacak, para karşılığı yelmeyecek, başkalarına bir şey karşılığı ödemeyecektir (çünkü) onun mirası kardeşlerine aittir.*"<sup>653</sup>

Yukarıda birçok maddesi alıntılanan Hammurabi Kanunlarının ana konusunu tarımın oluşturduğu çok açıktır. Tarımla karnını doyuran Mezopotamya toplumlarında tarım faaliyetlerinin sorunsuz olarak sürdürülebilmesi amacıyla bazı yasalar konmuştur. Borçlanmanın nasıl olacağı, kiralamanın nasıl yapılacağı, tarlaya veya yetiştirilen ürünlere değişik şekillerde verilen zararın ne şekilde ve ne ölçüde yapılacağı, tarlanın ekilmemesi durumunda ne tür yaptırımların olacağı gibi birçok durum ayrıntılı olarak kurala bağlanmıştır. Görüleceği üzere yapılan hesaplamalarda maden olarak gümüş, tahıl olarak da arpa seçilmiştir. Arpayı ölçmek üzere kullanılan birçok ölçü birimi de kanunda açıkça belirtilmiştir.

#### **2.4.1.3. Ammi Şaduqa Kanunlarında Arpa, Ekmek ve Bira**

*"Madde 2. Tahıldan veya gümüşten bir Akkadlıya veya bir Amurruluya xxx faizle veya ödünç olarak xxx verirse bir vesika tanzim ederse kral adaleti memlekette tesis ettiği için tableti kırıktır (geçerli değildir). Arpa ve gümüş, tablet sebebiyle (tablete dayanarak) verdirilmeyecektir.*

*Madde 14. (Meyhanecinin) saraya olan gümüş ve arpa sorumluluğunu ödemesi gereken, şehir dışında bulunan bir meyhaneci kadın, kral memlekette adâleti tesis ettiği için, muşaddinum (onun) bakiye borçlarını istemeyecektir.*"<sup>654</sup>

#### **2.4.1.4. İkkārum (Saban Adamı) Uygulaması**

Tarlada çalışan işçiler "saban adamları" ve "öküz sürücülerinden" oluşmaktadır. Sümercede saban kullanan kişilere "engar" denilirken aynı kelimenin Akkadcadaki karşılığı *ikkārum* ve saban Sümercede "apin" iken Akkadcada "epinum" sözcüğüyle karşılanmaktadır. Sabanı kullanmak için çalışacak kişilerin bazı görev ve sorumlulukları kanunlarla belirlenmiştir: "O, öküzlerin göz, boynuz, toynak ve kuyruğundan sorumludur; öküzün boş durmasına izin verirse, gümüşü bir inītum ödeyecektir." Sorumlulukları arasında öküz sürücüsünün sorumlulukların biri

<sup>653</sup> Tosun, a.g.e., ss. 181-217.

<sup>654</sup> a.g.e., ss. 267-269.

olan öküzün sağlıklı tutulması da vardır. Ayda 1 şekel gümüş kazanan bu insanlar ayrıca günlük istihkak olarak da 2 litre ekmek ile 3 litre de bira almaktadır.<sup>655</sup>

#### 2.4.1.5. Alışveriş ve Borçlanmada Ekmek ile İlgili Uygulamalar

Faiz anlamına gelen kelimeler doğal olarak borç kavramı ve bu kavramı karşılayan *HAR. ra (hubullum)* kelimesinin ortaya çıkışından sonradır. Akkadca *şibtum* ve Sümerce *máš* kelimeleri faiz anlamına gelen kelimelerdendir. Bulunan belgelerde kişilere ait olan borçlarının faiz oranları genellikle para üzerinden 1/5 iken tahıl üzerinden 1/3'tür. Kapadokya metinlerinde Eski Babil Dönemi'nde uygulanan faizin borç içine dâhil edildiği, *hubuttatum adı verilen uygulamada tahıl, ekmek ve koyunun borç senedi toplamına yazıldığı görülmektedir.*<sup>656</sup>

Faizle borçlanma, ekonomi ve yönetim sistemi, MÖ 2000-1600 arası döneme damgasını vurmuştur. Sonuç olarak Babil toplumu üzerindeki etkileri felaket olmuştur. Üreticilerin maddi ihtiyaçları Babil gibi bir bölgede insanların çoğu zaman bunları karşılayamamasına neden olmuştur. Babil toplumu sadece aيداتlarını toplayan işadamlarından kredi talep edebilirlerdi. Dahası, kendi ihtiyaçları için ayrılan miktarlar üzerine bir sonraki hasata kadar bile hayatta kalamadıkları zaman, bu adamlara acil krediler için başvurmak zorunda kalmışlardır. Bunlardan aldıkları yüksek faizli kredilerde oluşmuş olan gelenek ve kraliyet izni; gümüş kredilere yüzde 20, tahıl kredilerine yüzde 33 oranında belirlenmiştir. Bu miktarlar kredinin süresi ne olursa olsun toplanmıştır. Acil durum kredileri genellikle kısa vadeli olduğu için, sadece bir ay kadar sonra bile tam faizle geri alınacağı için borçlulara büyük bir yük getirmiştir.<sup>657</sup>

#### 2.4.1.6. Bir Fahişenin Oğlunun Evlat Edinilmesi Olayında Ekmek

"Nabu-ahhe-shullim'in oğlu Innin-shum-ibni, Nabu-ahhe-shullim'in kız kardeşi olan Balta'ya (yani halasına) şöyle demiştir: "Bana on yedi yaşındaki oğlunuz Dannu-ahhe-ibni'yi verin. O benim oğlum olacak. " Balta ona yardım etti ve evlatlık için on yedi yaşındaki oğlu Dannu-ahhe-ibni'yi ona verdi. Daha sonra Innin-shum-

<sup>655</sup> Marten Stol, "Old Babylonian Cattle", *Domestic Animals of Mesopotamia*, Part II, Bulletin on Sumerian Agriculture, Vol. VIII, Cambridge, 1995, s. 192.

<sup>656</sup> Emin Bilgiç, "Çivi Yazılı İktisadi Metinlerde 'Faiz' Meselesi", *Bellekten*, S. LIX, c. XV, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1951, ss. 339- 344.

<sup>657</sup> Mieroop, *a.g.e.*, 2007, s. 94.



ibni kendisinin öz oğlu olan Labashi'yi sıradaki varis olarak yazdı. Balta fuhuş yapmaya devam ettiği sürece, Dannu-ahhe-ibni onun (Innin-shum-ibni'nin) bakımında büyüyecektir. Balta saygın bir vatandaşın yani Innin-shum-ibni'nin evine girerse; Balta, Dannu-ahhe-ibni'in beslenmesi ve yetiştirilmesi için üç şekel gümüş ve ekmek, bira, tuz, tere ile musibtum kıyafetleri ödeyecektir.”

Daha sonra evlatlık alan kişinin yemin bölümü de kaydedilmiştir.

“Innin-shum-ibni Anu ve Iştar'a yemin etti: "Şüphesiz, iyi niyetle ve kardeşin olarak, Dannu-ahhe-ibni'yi asla kardeşim Nabu-zer-lishir'e veya kız kardeşim Eshirtu'ya vermeyeceğim. Dannu-ahhe-ibni ve Labashi birlikte krala ve Uruk'un Hanımefendisine hizmet edecek”<sup>658</sup>

Yeni Babil Dönemine ait olan bu resmi belgede; halası fahişe olduğu için yeğeni, halaoğlunu evlatlık almıştır. Evlatlık edinilen çocuğun yaşının on yedi gibi geç bir yaşta olması dikkat çekicidir. Anlaşıldığı kadarıyla kadının, çocuğun bulunduğu eve girmesi yasak olup girmesi durumunda ödemesi gereken cezanın miktarı bellidir. Ödeme yapılacak şeylerden biri de ekmektir.

#### 2.4.2. Babil Yazılı Metinlerinde Ekmek

MÖ 2000–1600 tarihine dayanan Eski Babil kopyalarında saklanan bir Sümer aşk şarkısında Dumuzi, yeni karısı İnanna'ya , köle kadınmış gibi ev işi yapmak zorunda olmadığını yani, kumaş dokuma, keten eğirmek, yün taramak ve ekmek yapmak zorunda olmadığını söylemektedir. Köle kadınların yukarıda sayılan işleri yaptıkları Eski Babil Edebiyatında görülmektedir.<sup>659</sup>

##### 2.4.2.1. Akad'ın Yaşam ve Dünya Düzeni Üzerine Gözlemleri

"Arındırıcı Suların Kapısı" nda, arındırıcı sularla serpildim.

"Refah Kapısı" nda Marduk'tan önce göründüm.

"Refah Kapısı" nda tanrıça Sarpanit'in ayağını öptüm.

Yakarış ve arayış içinde onlardan ısrarla istedim.

Onlara tatlı kokulu tütsü sundum.

Onlara ürünlerimi, hediyelerimi, *angub-te* sundum.

<sup>658</sup> Pritchard, a.g.e., s. 547.

<sup>659</sup> Leick, a.g.e., 2007, s. 308.

Yağ öküzünü çevirdim, kuzuları kurban ettim.  
 Libasyon olarak tatlı hurma şarabını sundum.  
 Ben... Esagila surlarının kutsal koruyucusu kutsal Şedu;  
 Özgürlükler ile onların ruhlarını mutlu ettim.  
 Onların kalbini bolca sevindirdim ..., sürgü, kapıların kilidi  
 Tapınak ritüeline göre saf yağ, tereyağı ve tahıl.  
 (...)  
 Ekmek...  
 Haşurru ağacının ürünü onu memnun etti.  
 Bir şölende Babilliler ...  
 Mezarını bir şölende yapmışlardı.  
 Babilliler Marduk'un hayatının onarıldığını gördü.  
 Bütün ağızlar onun büyüklüğünü över.  
 "Kim emretti, tanrı görüşünü kim başardı?  
 Kimin zihninde serbestçe gidilen yol canlanıyor?  
 Marduk dışında, cansız devleti kim canlandırabilir?  
 Sarpanit'in yanı sıra hangi tanrıça ona hayat verdi? "  
 Marduk mezarda canlanabiliyor.  
 Sarpanit yıkımdan nasıl kurtulacağını biliyor.  
 Dünyada ulaştığı her yere cennet gibi yayılır,  
 Güneş parlıyor, ateş parlıyor,  
 Su akıyor, rüzgar esiyor.  
 Aruru kilini tanrıça Aruru'nun çıkardığı yerde,  
 Yaratıklar nefes aldı, hızla yürüdü,  
 . . . mümkün olduğu kadar Marduk'u yüceltin!<sup>660</sup>

#### 2.4.2.2. Babil Yaratılış Destanı "Enuma Eliš"te Ekmek

"İnsan yaratma" kavramının bilinen en eski şekilleri İbranice ve Babillilerin eski Yaratılış kitabında ve Babil "Yaratılış Destanı" nında anlatılmaktadır. İncil'in hikâyesine göre, ya da en azından versiyonlarından birine göre, insan tüm hayvanlara hükmetmek amacıyla kilden şekillendirilmiştir. Babil efsanesinde insan, bu amaç için öldürülen tanrılardan birinin kanıyla yapılmıştır. Öncelikle tanrılara hizmet etmek ve

<sup>660</sup> Pritchard, a.g.e., s. 437.

tanrıları ekmek için çalışmaktan kurtarmaları için yaratılmıştır. Hem İbranice hem de Babil versiyonlarından binyıldan daha eski olan Sümer şiirine göre de insan kilden yapılmıştır. Yine Sümer şiirinde de insanının yaratılmasının sebebi Babil versiyonunda olduğu gibi, tanrıların tutkuları için onları emek vermektan kurtarmaktır.<sup>661</sup> Atrahasis, “Çok Bilge” adlı şiirinde şunları yazmıştır: “*Ve insanlar yeni yaratılmışlardı ki, kendilerine çapalar ve kazmalar imal etmeye ve büyük sulama bentleri yapmaya giriştiler, kendi açlıklarını giderip tanrıların karınlarını da doyurabilmek için.*”<sup>662</sup> Nippur’daki tapınakta Enki, babası Enlil’e yemesi için ekmeği verir, ilk yerde An (cennet-tanrı), Enlil’in yanında oturdu, Nintu "büyük tarafa" oturdu ve diğer tarafa Anunnakiler kendi başına oturdu.<sup>663</sup> Mezopotamya’daki tanrı algısı insanlardan çok da farklı olmayıp tanrıların da insanlar gibi yeme-içmeye muhtaçlıkları söz konusudur.

Babil Yaratılış Destanı “Enuma Eliş”te Mezopotamya tanrılarından Marduk ve Tiāmat arasındaki savaş ve savaşı kazanan Marduk’un daha sonra Ea ile beraber insanları yaratmaları anlatılır. Yedi tabletten oluşan bu destanda ekmek ve bira ile ilgili olan kısımlar alıntılanmıştır.

Destanın 3. tabletinde: “*Anşar konuşmaya başladı ve Veziri Kaka’ya dedi ki: “Beni mutlu eden Vezir Kaka, Laḥmu ve Laḥāmu’ya göndereceğim seni, sen sual etmeyi bilirsin, hitabetin güçlüdür, baba tanrılar huzuruma gelsin! Bütün tanrılar hazır bulunsun! Şenliğe katılsınlar, sohbet etsinler! Ekmek yesinler, kurunnu-birasi<sup>664</sup> içsinler! Onların intikamını alacak Marduk’un kaderini tayin etsinler!...*”<sup>665</sup> Bu bölümde tanrıların insanlardan farklı olmadıkları ve “kurunnu” isminde bir bira içtikleri göze çarpmaktadır. Aynı tabletin son bölümünde ilk anormal yaratılışlı korkunç ataları Tiāmat, tanrıları ölüm tehlikesine atmıştır. Buna karşı koymak isteyen tanrılar bir şölen sofrası etrafında toplanmıştır.<sup>666</sup>: “... *Kaderleri tayin eden bütün büyük tanrılar, Anşar’ın huzuruna geldiler ve neşeliydiler, Mecliste*

<sup>661</sup> Kramer, **a.g.e.**, 1961 s. 69.

<sup>662</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2015, s. 75.

<sup>663</sup> Kramer, **a.g.e.**, 1961 s. 63.

<sup>664</sup> Kurunna/Kurunum: Bir tür bira (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 414.)

<sup>665</sup> Selim F. Adalı, Ali T. Görgü, **Babil Yaratılış Destanı -Enuma Eliş-**, 5. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019, s. 23.

<sup>666</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 92.

*birbirlerini öptüler ve kucaklaştılar, şenlikte oturup sohbet ettiler, ekme yediler, kurunnu-birası içtiler! Tatlı şirisu-birası içtiler, şikru-birası ile göbeklerini şişirdiler, çakırkeyif oldular, çok neşelendiler, intikamlarını alacak olan Marduk'un kaderini tayin ettiler.*"<sup>667</sup>

Destanın 7. tabletinde Marduk'a verilmiş olan 50 isim ve anlamı sırayla sayılmaktadır. Marduk'a verilen bu isimlerden konuyla ilgili olanlar şunlardır: "... 'Asari' bereketli toprakları, tarlaları veren, arpayı ve keteni veren, bitkileri yetiştiren..."<sup>668</sup> "... 'Enbilulu' ikinci olarak adı kuyuların ve su kanallarının efendisi 'Epadun' olarak zikretsinler, gökyüzünün ve yeryüzünün kanal memuru, sabanı kullanan o; tarlayı sürüp eken o, su kuyuları ve kanallarını düzenleyen o, sabanı kullanan o, 'Enbilulu', üçüncü olarak 'Gugal' tanrıların ve su yollarının memuru olarak övülsün. Bolluk, bereket ve büyük ambarların efendisi o. Zenginlikleri veren, şehirleri bayındır kılan o, buğdayı veren ve tahılı getiren o..."<sup>669</sup> "... 'Gilim' bolca tahıl yığan o, tepe tepe, tahılın ve sürülerin yaratıcısı o, ülkeye tohum saçan..."<sup>670</sup> Mezopotamya toplumunun, Marduk'a tarımsal faaliyetlerle ilgili isimler verdiği ve bu yönde bir dinî inanışlarının olduğu anlaşılmaktadır.

#### **2.4.2.3. Tufan Hikâyesinde Ekmek**

Tufan olayında felaketin haberini Şamaş verir ve olağandışı ve kehanet taşıyan özellikte olaylarla tufanın başlayacağını haber eder. Verilen olağandışı olayda "gökten taze ekme ve buğday taneleri yağacağı" söylenir. Şiirin hem Sümerce hem de Akkadca aslında yarım kafiyeli söylenişler bulunmaktadır. Akkadca "kukku" taze ekme, "kibtu" buğday tanesi demekken; Sümerce "gug" pasta, kek, tatlı ekme ve "gig" ise buğday anlamına gelir.<sup>671</sup>

#### **2.4.2.4. "Marduk'un Yüceltilmesi" Şiirinde Ekmek**

*"Bunu üzerine Anşar*

*Ağzını açtı*

*Ve şu sözleri söyledi*

<sup>667</sup> Adalı, **a.g.e.**, 2019, s. 28.

<sup>668</sup> **a.g.e.**, 2019, s. 57.

<sup>669</sup> **a.g.e.**, s. 59.

<sup>670</sup> **a.g.e.**, s. 60.

<sup>671</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2019, ss. 684

*Kaka 'ya, uşağına:*  
*'Kaka, uşağım,*  
*Ruhumu rahatlatan*  
*Lahmu ve Lahamu'ların yanına*  
*Göndereceğim seni*  
*Sen hem hüküm vermeyi*  
*Hem de konuşmayı gayet iyi bilirsin!*  
*Karşıma getir*  
*Babalarım tanrıları.*  
*Getirilsin buraya*  
*Tanrıların hepsi*  
*Toplantı yapalım*  
*Ziyafete katılsınlar*  
*Ekmeklerini yesin*  
*Biralarını içsinler*  
*Ve kaderine hükmetsinler*  
*İntikam alacak Marduk'un!''<sup>672</sup>*

Anşar'ın davetine icabet eden tanrılarla ilgili bölüm:

*“Bütün büyük tanrılar*  
*Kaderlere hükmeden,*  
*Anşar'ın huzuruna girdiklerinde*  
*İçleri sevinçle doldu*  
*Kucaklaştılar*  
*Ve meclisin tam üyeli*  
*Oturumunda görüşlerini bildirdiler*  
*Ve ziyafete katıldılar*  
*Ekmeklerini yediler*  
*Biralarını içtiler.”<sup>673</sup>*

#### **2.4.2.5. Nergal ve Ereškigal Hikâyesinde Ekmek**

*“Ölüler Diyarına vardığında, sana bir taht getirirlerse, oturma sakın!*

<sup>672</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2019, ss. 708-709.

<sup>673</sup> **a.g.e.**, s. 715.

*Aşçı ekmeğ getirirse, sakın yeme!  
Et getirirse sakın alma ağzına!  
Kilerci sana bira getirirse sakın içme!”<sup>674</sup>*

Tanrı Ea, Nergal’a Ölüler Diyarına indiği zaman nelere dikkat etmesi konusunda kendisini uyardığı bölümde fırıncı tarafından getirilen ekmeği de yememesi gerektiğini söylüyor. Büyüleme veya etkileme işlerinde bir şeylerin yedirilmesi veya içirilmesi çok eski bir gelenektir. Muhtemelen Ea, Nergal’i bu konuda uyarıyordu. Ölüler Diyarı’ndan bir merdivenle tekrar göğe çıkan Nergal için tanrılar kendi aralarında konuşurlar:

*“Çünkü babamız Anu’nun elçisi  
Geri döndüğünde  
Ekmeğimizden yiyecek ve suyumuzdan içecek!”<sup>675</sup>*

En temel besinler olan ekmeğ ve su birlikteliği bu bölümde de kullanılmıştır. “Ekmeğinden yiyip suyundan içmek” bir kişinin sofrasına dâhil olmak anlamı taşıyan çok derin bir eylemdir. O sofraya dâhil olan, o gruba da o meclise de dâhil olur ve yabancı olma durumundan kurtulur. Sofraya davet, beraber yeme-içme bir kabullenme eylemidir.

#### **2.4.2.6. Kurigalzu ve İstar Tapınağındaki Yazıtta Ekmeğ**

Bu yazıt, yalnızca kil tabletlerdeki değişmiş kopyalardan biri olarak bilinmektedir. Gerçekliği de sorgulanmaya açıktır. Çünkü cömertçe verilmiş topraklar ve durumu yumuşatma çabaları daha sonra ortaya çıkacak sahteciliğin göstergesi olabilir. Aslında, "Kurigalzu'nun Bağışı" demek bu belge için daha uygun bir başlık olabilir.

*“Kurigalzu, büyük kral, güçlü kral, evrenin kralı, Anu ve Enlil'in gözdesi, tanruların efendisi tarafından krallık için aday gösterildim! Tüm krallar arasında eşit olmayan kral, ataları, Kadashman-Harbe'nin oğlu, rakipsiz kral. ...Ekur'u tamamladı, Ur ve Uruk'un ihtiyaçlarını sağladı, Eridu'nun ayinlerini güvence altına aldı, Anu ve İstar'ın tapınaklarını inşa etti, büyük tanruların düzenli olarak sunularını*

<sup>674</sup> Bottéro, a.g.e., 2019, s. 505.

<sup>675</sup> a.g.e., s. 509.

güvence altına aldı, büyük tanrıların babası Anu'nun yüce tapınağında yaşamasını sağladı. Benim tarafımda olan, ordumu koruyan, halkıma çoban yapan ve bana itaatsizlik edenleri bastıran en büyük kadın olan İstar'a: Adatti kentinden, Fırat'ın kıyısında, Duraniss alanını çevreleyen Mangissi kasabasına kadar sevgilisi Enlil'e. Leydime o kasabadan Bit-Gashan-ama-kalla, Girsu sınırına kadar olan alanı 216.000 kor<sup>676</sup> kullanarak büyük kübit<sup>677</sup> yüzey birimi başına 30 kuart<sup>678</sup> tohum arpayı, İstar'a ben verdim. 3 kor ekmek, 3 kor ince şarap, 2 büyük ölçü hurmalı pasta, 30 kuart ithal hurma, 30 kuart ince yağ, günde 3 koyunu her zaman düzenli olarak sunmayı taahhüt ettim. Her yöne sınır taşları yerleştirdim ve sınırları garanti ettim. Kasabalar, tarlalar, suyolları ve sulanmayan alanlar ve kırsal yerleşimleri, Hanımefendi İstar'a verdim. Kim daha sonra ortaya çıkacak ve işlerimi değiştirecek ve konuştuğum hükmümü değiştirecek, sınır taşlarımı bozacak, sınır çizgilerimi değiştirecek, kasabaları, tarlaları, suyolları ve sulanmayan toprakları veya mahalledeki kırsal yerleşimleri uzatacak? Uruk, ya da başkalarının onları götürmesine ya da onları devlet topraklarına dönüştürmeye teşebbüs etmelerine neden olan, en büyük kadın olan İstar, savaşta kendi tarafına geçmeyen orduların dağılmasına, ağır kayıplar verdirerek yenik düşmesine neden olabilir!"<sup>679</sup>

Tabletin en sonundaki yazıyı bozmaya yeltenecek olanların gözlerini korkutmak için yapılan beddua ve lanet bölümünde ekmek ögesiyle tekrardan karşılaşılmaktadır.

"Kim ki burada yazılı ismimi siler ve kendi ismini bu tablete yazacak olursa, tanrılar onu lanetlemeli! [...], aşağılık bir adam gibi ekmek istesin. Kim[...] onun tanrısı [...] bütün ülkenin durumunu öğrenebilir!"<sup>680</sup>

#### 2.4.2.7. Eski Babil Tufan Efsanesi: Atrahasis'te Ekmeğin Rolü

Bu efsanede tanrılar, yarattıkları insanların çoğalmaları sebebiyle çıkardıkları gürültüden rahatsız olup onların sayılarını azaltmaya hatta yok etmeye çalışmaları anlatılır. İnsanlar arasında suruppu hastalığını çıkarırlar. Tanrıların seslerini

<sup>676</sup> 1 Kor=220 litre.

<sup>677</sup> Kübit: Eski uzunluk ölçüsü birimi. Yaklaşık 45 cm.

<sup>678</sup> 1 kuart=0,95 litre.

<sup>679</sup> Foster, **a.g.e.**, 1996, ss. 279-280.

<sup>680</sup> **a.g.e.**, s. 282.

duyabilen Atrahasis adlı biri, tanrılara: "Bize ne kadar zaman böyle ıstırap çekti-receksiniz?" diye seslenmiş, Tanrı Ea'nın da girişimleriyle Hastalık Tanrısı'na pişmiş ekmek ve un sunulunca şuruppu hastalığı ortadan kaldırılmıştır. Aradan altı yüzyıl daha geçince insan nüfusu yine artmış ve yine gürültü yapmaya başlayınca onların ölmesi için Yağmur Tanrısı yağmur getirmez. Kıtlıkta anne, kızına; kızı, annesine yardım edip kapıyı bile açmaz. Hatta evde insanlar birbirlerini yemişlerdir. Ölmeyen çok az insan kalmıştır. Bu durumdan yine Tanrı Ea'nın yardımıyla kurtulan insanlar Rüzgâr ve Yağmur Tanrısı Adad'a bir tapınak yapıp ekmek ve un kurbanı vermişlerdir. Böylece kuraklık bitmiştir.<sup>681</sup> Bu efsanenin sonunda da tanrılar rahat durmayıp tufanla insan neslini yine yok etmeye kalkışmışlardır. İnsanlar, bazı yok edilme girişimlerinden tanrılara sundukları adaklarla kurtulmuşlardır. Bu adaklar arasında ekmek de bulunmaktadır.

Tufan hikâyesinin en eski şekli Atrahasis Miti içindedir. Metnin tamamı elde bulunmamakla beraber Gilgameş Destanı'nın ilkine oranla daha gelişkin fakat ona oranla şiirselliği daha zayıftır. Gökten ekmek yağma olayı ile ilgili olan bölümler şöyledir:

*"Ben söylenenleri anlayınca Efendim Ea'ya dedim ki:*

*"Efendim, bana az önce verdiğin buyruğu*

*Can kulağıyla dinleyip yerine getireceğim.*

*Ama kentime halkıma ve eskilere ne diyeceğim?"*

*O zaman Ea açtı ağzını sözü aldı*

*Ve bana, kuluna seslendi:*

*"Adam! Şöyle de onlara:*

*'Korkarım Enlil bana kinlenmiş,*

*Kalamayacağım artık sitenizde,*

*Enlil'in topraklarına ayak basmayacağım bundan böyle,*

*Apsû'ya ineceğim ben,*

*Efendim Ea'nın yanında barınmaya.*

*O zaman Enlil bolluk, bereket yağdıracak üstümüze,*

*Sürüyle kuş ve sepet sepet balık.*

<sup>681</sup> Muazzez İlmiye Çığ, *Sümerlilerde Tufan Tufanda Türkler*, 5. Baskı, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2009, s. 43.



*En zengin hasatları verecek size.*

*Şafak söker sökmez küçük ekmekler yağdıracak üstünüze,*

*Ve sel olacak gün batarken gökten yağın buğday taneleri.”*

*(...)*

*Şamaş şöyle diyerek ne zaman yola çıkacağını belirlemiştir:*

*“Şafak vakti yukarıdan küçük ekmekler gün batarken de buğday tanesi sağanakları yağdırmaya başladığımda*

*Gemine gir ve iyice tıka ambar deliğini!”*

*O an geldi:*

*Şafak sökerken küçük ekmekler düştü yukarıdan*

*Ve gün batarken buğday tanesi sağanakları.*

*Havayı inceledim:*

*Hâli çok ürkütücüydü!*

*O zaman yeminin içine girdim*

*Ve ambar deliğini kapattım sıkı sıkı:*

*Kapağı dışarıdan kapatan sandalcı Puzur-Amurru'ya*

*Sarayımı armağan ettim içindeki tüm hazinelerle birlikte “<sup>682</sup>*

#### **2.4.2.8. Çocuğun Annesine Yazdığı Mektupta Ekmeğin Önemi**

Yazarın babası Shamashhazir, Hammurabi'nin idaresindeki Larsa şehrinin yönetiminde üst düzey bir görevlidir. Mektubun senaryosu çok iyi kurgulanmamıştır. Bir çocuğun konuşma diliyle yazılmış bir şikâyet mektubudur.

“Zinu ile konuşun: Böylece Iddin-Sin, Şamaş, Marduk ve Ilabrat sonsuza dek iyiliğini sağlasınlar. Beyefendilerin kıyafetleri her geçen yıl iyileşir. Kıyafetlerimi her yıl daha ucuz yapan kişi sensin. Kıyafetlerimi ucuzlaştırıp cimrilik ederek zengin oldunuz. Evimizdeki yün, ekmeğin gibi tüketilirken elbiselerimi daha ucuz yapan sizdiniz. Onun babası benim babamın emri altında çalışan Adad-iddinam, oğluna iki yeni giysi aldı. Ama benim için sadece bir giysi aldınız ve beni üzmeye devam ediyorsunuz. Beni doğurduğunda onun annesi onu evlatlık edinerek benimsedi ama annesi onu sevse de sen beni sevmiyorsun.”<sup>683</sup>

<sup>682</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, ss. 144-146.

<sup>683</sup> Pritchard, a.g.e., ss. 616-617.

Bu mektupta bir çocuğun annesine olan serzenişi göze çarpıyor. Mektubu yazan çocuk, çocukluğun verdiği kıskançlıkla kendisini kıyafet konusunda arkadaşı ile kıyaslamaktadır. Kendi babasının diğer çocuğun babasından daha üst bir makamda olmasına rağmen, diğer çocuğun evlatlık kendisinin öz olmasına rağmen kendisinin ailesince seilmeyip onların kendisine kıyafet alma veya yapma noktasında cimri davrandıklarını düşünüyor. Mektubu yazan çocuk, Mezopotamya’da elbise yapmak için kullanılan yünü de ekmekle kıyaslayıp ikisinin de çok kullanılan şeylerden olduğunu söylemektedir.

Erken dönem çivi yazısı, tarımın ayrılmaz bir parçasıdır. MÖ 3000’e ait olan 5 Sümer kil tabletinde bu durum açıkça görülmektedir.<sup>684</sup>

#### 2.4.2.9. “Nippurlu Yoksul Adam” Masalında Ekmeğin İnsan Sağlığı İçin Önemi

Bu, fakir bir adamın kendisine haksızlık yapan şehrin belediye başkanından intikamını aldığı, bir Babil halk masalının eşsiz örneğidir.

“Bir zamanlar Nippurlu bir adam vardı, fakir ve muhtaç  
Sefil biri olan bu adamın adı Gimil-Ninurta idi.

Nippur şehrinde sefaletle yaşadı:

Halkına yakışır şekilde gümüşü yoktu.

İnsanlığa yakışır şekilde altınları yoktu.

Ambarı temiz tahıl istedi.

Karnı tutuştu, ekmeğe hasretti.

Yüzü berbattı, ete ve iyi bir içkiye hasretti.

Her gün bir yemek istedi, uykuya karnı aç gitti.<sup>685</sup>

*Ekmeğe muhtaç karaciğeri büzülmüş,*

*Ete ve biraya muhtaç yüzü buruşmuştu.*

*Her gün açlık çekerek yatarı yatağa.*

*Giydiği urbaların yedeği yoktu.*

*Yorgun kalbiyle düşünüp taşınırdı.”*

*Metnin birçok bozuk bölümünden sonra okunabilen dizelerde:*

<sup>684</sup> [https://hort.purdue.edu/newcrop/Hort\\_306/text/lec09.pdf](https://hort.purdue.edu/newcrop/Hort_306/text/lec09.pdf) (Erişim: 12.09.2019)

<sup>685</sup> Foster, **a.g.e.**, 1996, s. 813.

*“Gimil Ninurta, şöyle seslenir:*

*‘Kentim Nippur’un meydanında bir koyun alacağım’”*

Öykünün sonunda, yoksul adamın Nippur’un yöneticisine galip gelişi anlatılmaktadır.<sup>686</sup>

MÖ 7. yüzyıla ait olan ve Sultantepe’de bulunan Akkadca tablette yoksul bir adamın başından geçen olaylar gülmece öykü formunda yazılmıştır. İçinde ekmekle ilgili ifadelerin geçtiği bölümde ekmeğe muhtaçlıktan karaciğerin büzüleceği, et ve biraya muhtaçlıktan ise yüzün buruşacağı sonucuna varılmıştır.

#### **2.4.2.10. Şaklaban İsimli Gülmece Ekmek**

*"Ocak ayında yiyeceğin ne?"*

*Sen akşam yemeğinde kaz yumurtası ve kuma gömülmüş gübre yersin.*

*Ve tereyağın Fırat suyu içinde demlenen kimyondur.*

*"Şubat ayında yiyeceğin ne?"*

*Sen akşam yemeğinde eşeğin kığında ısıtılmış sıcak ekmek yersin,*

*Doldurulmuş köpek dışkısı ve sinek pisliği.<sup>687</sup>*

Bu metin, bir şaklabanın veya soytarının alışlagelmiş sözlerini kaydetmiştir. Oyuncu, muhtemelen çeşitli şakalar yapar. Bir meslek hicvinde şakacı, kötülüklerden kurtulmak için evi yakıp yıkan dengesiz davranışlar sergiler. Daha sonra iştah açıcı olmayan bir dinî beslenme reçetesi sunar.

#### **2.4.2.11. Nūr-Adad Yazıtında Ekmek**

MÖ 1801-1785 arasındaki Larsa kralı olup onun için yazılan yazıtında ekmekle ilgili ögelere rastlanılmaktadır. İlgili bölümler şöyledir:

*Ur’un içerisindeki kötülükleri ve ondan gelen şikâyetlerin nedenini ortadan kaldırdığı zaman, dağınık insanlarını toparlayıp Tanrı Nanna'ya vermişti. Efendisi o zaman kendi sınırını koydu. Tanruların ekmekleri ve Tanrı Suen'in öğünleri için özenle harika bir fırın ve yemek salonunda sabah ve akşam öğünlerinde yüksek sesle*

<sup>686</sup> Mutluay, a.g.e., ss. 104-105.

<sup>687</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 810.

*uğuldayan büyük bir kazan sağlamıştı. O, Tanrı Nanna'yı ve onun kendi yaşamını yarattı.*<sup>688</sup>

*O zamanlar Larsa'nın büyük duvarını saf bir yerdeki bir dağ gibi inşa ettim. Her işçinin ücreti 3 ban arpa, 2 sila ekmele, 2 sila bira, 2 shekel yağ idi. Böylece bir günde bunu aldılar.*<sup>689</sup>

#### **2.4.2.12. Sîn-iddinam Yazıtında Ekmek**

MÖ 1785-1778 arasındaki Larsa kralı olup onun için yazılan yazıtında ekmekle ilgili ögelere rastlanılmaktadır. İlgili bölümler şöyledir:

*Büyük nehir Dicle'yi kazarken, her işçinin yevmiyesi şunlardı: 1 gur arpa, 2 sila ekmele, 4 sila bira, 2 shekel yağ. Bir günde bunu aldılar.*<sup>690</sup>

#### **2.4.2.13. Sîn-iqīšam Yazıtında Ekmek**

Sîn-iddinam'ın oğlu olan Sîn-iqīšam yazıtında da ekmele ile ilgili bilgiler bulunur:

*Bir gün bu yüzden  $x + 6$  sila ekmele,  $x$  sila bira,  $x$  sila şarap,  $x$  sila kepek ekmeğini heykel için hizmetçime düzenli adaklar olarak sabitledim. Sonsuza dek hiç kimsenin heykelini yok etmeyen birine gelince; o, benim ve benim hizmetkârımın oğludur. Bir isim verilen ve asıl sahibinin adını tahrif etmeyen biridir. Durduğu yeri değiştirmeyiz. Onu bir depoya kaldırmaz, [...] Hizmetçim, orada öylesine bir heykel için harika bir şekilde kurulan bira ve ekmele adası sunmayı bitirmiyor.*<sup>691</sup>

*Orada falan-filan heykeli için harika bir şekilde ayarlanmış bira ve ekmele adaklarını kesen hizmetçi Lacuna (ne olduğu bilinmiyor.)*<sup>692</sup>

#### **2.4.2.14. Warad-Sîn Yazıtında Ekmek**

Warad-Sîn, MÖ 1770'den MÖ 1758'e kadar Larsa'yı yönetmiştir. Babası Kudur-Mabuk'tur. Onun yazıtında ekmekle ilgili şu kayda rastlanmıştır:

<sup>688</sup> Douglas Frayne, **Old Babylonian Period (2003-1595 BC)**, University of Toronto Press, Toronto, 1990, s. 142.

<sup>689</sup> a.g.e., s. 149.

<sup>690</sup> a.g.e., s. 160.

<sup>691</sup> a.g.e., s. 192.

<sup>692</sup> a.g.e., s. 196

“Yüzü gümüş ve altınla süslenmiş ... formlu bir heykel tasarladım ... bir iş yaptım ve orada birer adet karışık bira sürahisi, beş sila un adağı, iki sila yağ ile karıştırılmış ekmek, bir parça et, bir tanrıya beş sila..., bir sila ...”<sup>693</sup>

Ur duvarını kurduğumda, her erkeğin ücreti 3 ban arpa, 2 sila ekmek, 2 sila bira, 2 şekel bitkisel yağdı; bir gün içinde her biri bunu aldı.”<sup>694</sup>

#### 2.4.2.15. Öğrenci Mektubunda Ekmek

MÖ 18. yüzyıldan kalma bir mektupta bir öğrenci olan İddin-Sin, o zamanın yatılı okullarından birinde kaldığı sırada annesi Zinu'ya gönderdiği mektupta son derece insanî bir belgede şöyle sesleniyor:

Zinu'ya söyle: Bunları İddin-Sin diyor: ‘Tanrılar Şamaş, Marduk ve İlabrat sizi benim iyiliğim için güvenle ve sağlıklı korusun. Diğer erkeklerin kıyafetleri her geçen yıl daha iyi hale geliyor. Kıyafetlerimin her yıl daha sade olmasına izin veriyorsun. Kıyafetlerimi daha sade ve daha az yaparak, kendinizi zenginleştirdiniz. Evimizde ekmek gibi yün kullanılsa da elbiselerimi daha da kötüleştirdin.’<sup>695</sup>

Bu mektuptaki benzetmede Mezopotamya insanının ekmeği çokça tükettiği anlaşılıyor. Mektubu yazan çocuğun evlerindeki yünün çokluğunu bu şekilde tarif etmesi onun çocuksu yönünü ortaya çıkarırken çocuğun safiyane duygularıyla yapmış olduğu gözlemin de asırlar sonrasına ulaşmasını sağlıyor.

#### 2.4.2.16. “Yaramazdan Anneye Mektup” İsimli Metinde Ekmek

Konuşmacı, konuşmacı! Anneme söyle ki “yaramaz”<sup>696</sup> bunları diyor:

“İster hoş Nanna şehri, ister Ur, isterse de Enki'nin şehri olan Eridu şehrinde olsun ben, usta müzisyenin evinin kapısının arkasında oturuyorum. Tek yediğim şey kıskançlığım! Bundan ölmeyebilir miyim? Ekmek asla taze olmadığı için bira da asla taze değildir. Benim için yola bir haberci gönder. Bu acele!”<sup>697</sup>

<sup>693</sup> Frayne, a.g.e., s. 229

<sup>694</sup> a.g.e., s. 240

<sup>695</sup> Jorgen Laessoe, **People of Ancient Assyria**, Routledge & Kegan Paul PLC, A.D., 1963, s. 21.

<sup>696</sup> Metnin alındığı kaynakta “monkey” olarak geçen sözün, ilk anlamı olan “maymun” sözcüğü yerine ikinci anlamı olan “yaramaz, muzip” sözcüklerini tercih etmenin daha yerinde olacağı düşünülmüştür.

<sup>697</sup> Alexandra Kleinerman, **Education in Early 2nd Millennium BC Babylonia the Sumerian Epistolary Miscellany**, Brill, Leiden ve Boston, 2011, s. 158.

Bazı kaynaklarda biranın ekmekten de imal edildiği bilgisine sahip olduğumuz için bu mektuptaki ekmek-bira ilişkisinde, ekmeğin kötü olması durumunda biranın da iyi olmayacağı anlaşılmaktadır.

#### 2.4.2.17. “İştar’ın Ölüler Diyarına İnişi” Metninde İçinde Ekmeğın Geçtiğı Beddua

Bu hikâyenin devam eden kısımlarında “ekmeğın” geçtiğı bölümde, Papsukal,<sup>698</sup> Ea’nın önünde ağlayarak yaşananlar için bir çözüm üretmesini ister. O da çözüm olarak bir çapkın yaratır. Plana göre bu çapkın, Ereşkigal’i etkileyecek, onunla beraber içecekler ve İştar canlansın diye içki kırbasından üzerine serpip onu kurtarmayı planlarlar. Fakat yapılan plan, bu şekilde gerçekleşmez. Ereşkigal, önce etkilendiğı bu çapkını daha sonra lanetler ve şöyle der:

*“Kentın tarlalarından toplanan ekmek senin yemeğın olsun,  
Kentın testisi sadece senin içki kabın olsun,  
Kent duvarının gölgesi sadece senin dinlenme yerin olsun,  
Kapı eşiklerinde sadece sen otur,  
Sarhoşlar ve susamışlar sana tokat atsınlar.”<sup>699</sup>*

#### 2.5. Elamlarda Kültürel Bir Nesne Olarak Ekmek

Elam kelimesi yerli kaynaklarda *Haltamti* olarak yazılmakta olup tanrıların yüksek mekânı anlamına gelmektedir. Yerleşim tarihi prehistorik döneme kadar giden Huzistan ve Susa, eskiçağ dünyasının önemli yerleşim merkezlerindedir. Elverişli ve uygun coğrafi koşullara sahip olan Susa önemli bir merkez haline gelmiştir. Susa, ırmakların getirdiğı bol alüvyonla oluşmuş topraklarda kurulduğı için tarım için oldukça elverişli ve çok verimli bir bölge olmuştur. MÖ 5. binyıla tarihlendirilmiş geniş su kanalları, burada sulama sisteminin iyice oturduğunu göstermektedir. Bölge ırmaklarının suyunun arklara akıtılmasıyla tarımın geniş boyutlara ulaştığı ortaya çıkmıştır Susa ve çevresinin verimli toprakları ve geniş tarımsal olanakları ile Zagros’un zengin yatakları Elam’ın güçlü olmasında büyük bir öneme sahip olmuştur. Elam’da tapınakların iktisadî rolleri hakkında mühürlerden, edinilen bilgilere göre Susa gibi önemli yerlerde bulunan tapınaklar, güvenilir bir

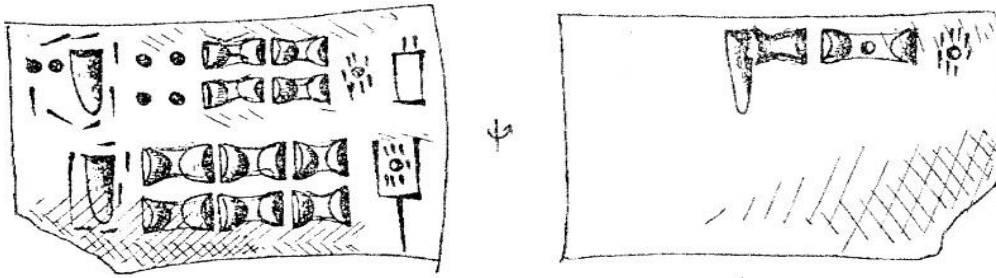
<sup>698</sup> Papsukal: Büyük tanrıların veziri.

<sup>699</sup> McCall, **a.g.e.**, s. 108.


depo ve rahipler de güvenilir bir kâtip ve muhasebeci rolü yüklenmiştir. Mühür baskılarında insanların tapınaklara malları depo ettikleri görülmektedir. Tapınağa gelen malların hesabı tabletlere kazılarak kayıt altına alınmıştır.<sup>700</sup>

### 2.5.1. Elamlarda Ekmeğin Matematiksel Kaydı

Daha önce bilinmeyen proto-Elam metinlerinde, bira, yağ, süt vb. gıdalar yanında muhtemelen çeşitli ebatlarda veya kalitedeki ekmeğin türleri de belirtilmiştir. Proto-Elam metinlerinin sayısı, Cemdet-Nasr'daki karşılık gelen proto-Sümer metinlerinin sayısından çok daha fazladır.<sup>701</sup>



**Resim 2.17.** Proto-Elam Ekmek hesabı. Proto-sexagesimal sayı sistemi. Genel Toplam; 23 x 60 x "1/50".<sup>702</sup>

Proto-Sümer veya klasik Sümer metinlerinde belirli paralellik vardır. Hem küçük hem de büyük sayılarla görünen ve ortak bir çeşidin 1/30 ban gerektiren çeşitli ve farklı niteliklerde  pişirilebilen NINDA - "ekmek", tek tek Her somun için kullanılması gereken un miktarı belirtilmiştir. Bu nedenle, metinlerdeki işareti "1/60" ibaresinin belirli bir ekmeğin türünü ifade ettiği sonucuna varılabilir. Diğer işareten sonra, "1/60" işaretini izleyen sayıya yukarıdaki kayıttaki "yaba"<sup>703</sup> + 1/60" eklenebildiğinden, aynı şekilde "yaba + 1/60" aynı büyüklükte bir başka ekmeğin türüdür.<sup>704</sup>

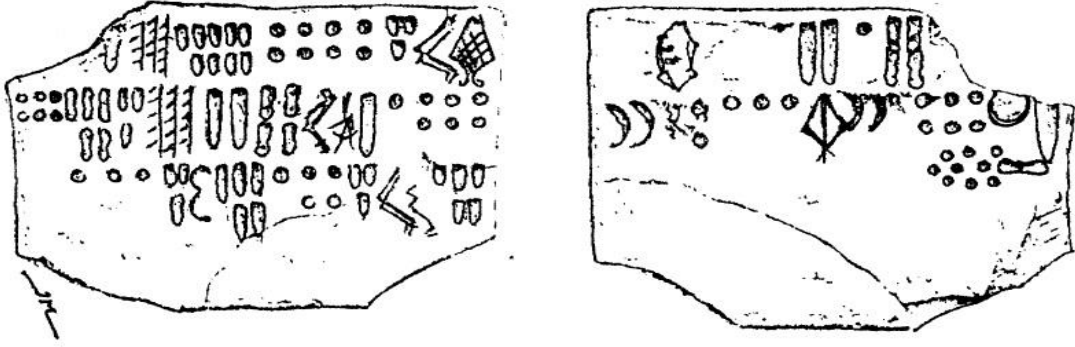
<sup>700</sup> Haşan P. Gülmühammet, **Elam Siyasal ve Kültür Tarihi**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Master Tezi, Ankara, 2004, ss. 6-148.

<sup>701</sup> Jöran Friberg, **The Third Millenium Roots of Babylonian Mathematics I. a Method for The Decipherment Through Mathematical and Metrological Analysis of Proto-Sumerian and Proto-Elamite Semi-Pictographic Inscriptions**, Chalmers University of Technology and the University of Göteborg, Göteborg, 1978, s. 12.


<sup>702</sup> a.g.e., 1978, s. 14.









<sup>703</sup> Yaba: Harman savurmakta kullanılan, çatal biçiminde, tahtadan tarım aracı. <http://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 28.07.2019)

<sup>704</sup> Friberg, a.g.e., 1978, s. 21.

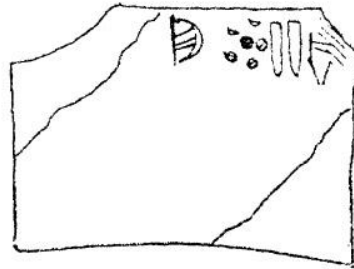
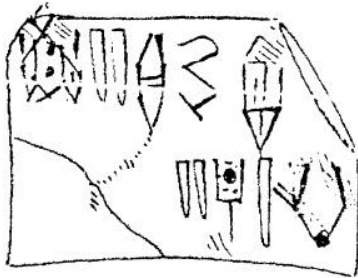




**Resim 2.18.** Bir proto-Elam "boyunduruklu hayvan" - "kovan" metinleri. İlk ondalık ve ŞE sistemleri.

Altıgen işaret, genellikle arpa için kullanılan metrolojik ŞE-sistemi birimleri cinsinden ölçülebilen veya değerlendirilebilen bir meta ifade etmektedir. (ŞE  işareti ) ile ifade edilen arpa, Sümerce ekonomik metinlerde en sık bahsedilen emtiadır. Proto-Elam metinlerinde en sık görülen işaretin arpa olduğunu varsaymak bu durumun doğal sonucudur. Meriggi'ye göre, "altıgen" ekmek anlamına gelir, ancak bu yorumlamanın mutlaka doğru olmadığı, ancak "altıgen" in doğrudan arpa ile "değiştirilebildiğini" anlamak önemlidir.

100	20	20		50			
							

**Tablo 2.10.** Metnin tablo şeklindeki çevirisi.<sup>705</sup>



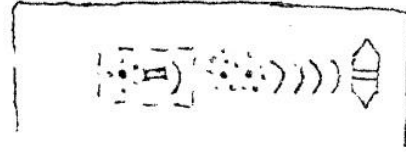
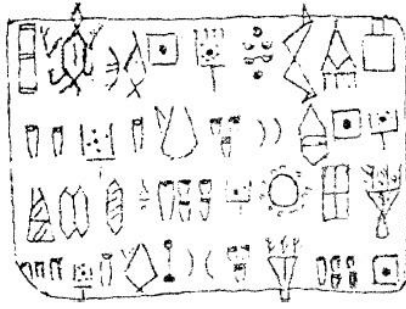
Toplam:  $2 \frac{1}{30} \frac{1}{120}$   (=  $2 \frac{1}{24}$  ).

**Resim 2.19.** C 235 ekmek ve bira metni.<sup>706</sup>

<sup>705</sup> Friberg, a.g.e., 1978, s. 26.

<sup>706</sup> a.g.e., s. 27.

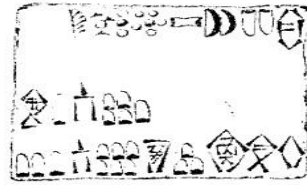
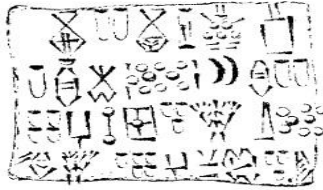




$$\text{Toplam: } \frac{4}{5} \frac{2}{30} + \frac{1}{5} \frac{1}{10} \frac{1}{30} = 1 - \frac{2}{15} + \frac{1}{3} = \frac{1}{3}$$

**Resim 2.20.** C 311 ekmek ve bira metni<sup>707</sup>

Zaman zaman Sümer'de çalışan Elam işçileri için bira ödenmektedir. Akkad dönemindeki karışık belgelerde de bu durum onaylanır. İki arkaik Sümer metninde, çocuklar için önemli miktarda ekmek ve bira verildiği kaydedilmiştir.<sup>708</sup>



$$\text{Total: } 2 \frac{2}{5} \frac{1}{10} \frac{2}{30} \frac{1}{60} \frac{1}{120} = 2 \frac{3}{5} - \frac{1}{120}$$

**Resim 2.21.** C 4766 ekmek ve bira metni<sup>709</sup>

Mevcut metindeki "yaba + 1/60" ın, standart bir ekmek ölçüsüdür. Bazı benzer yiyecek maddeleri için de kullanılan bir işaret olan "altıgen" "biriminin 1/60'ına denk bir işarettir.<sup>710</sup>

Elimizdeki proto-Elam ekmek ve bira metnlerinin tüm materyallerini yukarıda seçtiğimiz birkaç örnekle aynı şekilde kullanmak mümkün olacaktı ancak sonuç biraz kafa karıştırıcıydı. Elimizde bulunan açıklama aşağıdaki gibidir: "Yaba"

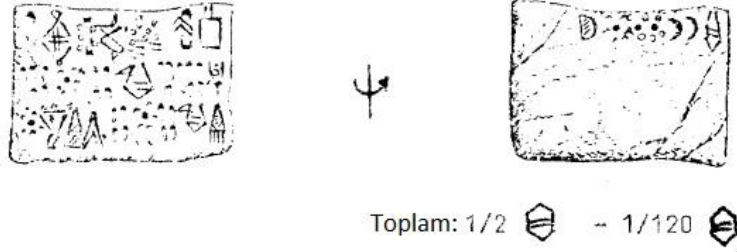
<sup>707</sup> Friberg, **a.g.e.**, 1978, s. 27.

<sup>708</sup> Ölimirzəyev, **a.g.e.**, s. 109.

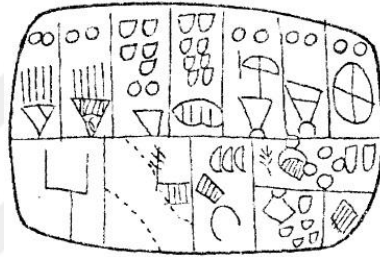
<sup>709</sup> Friberg, **a.g.e.**, 1978, s. 27.

<sup>710</sup> **a.g.e.**, s. 29.

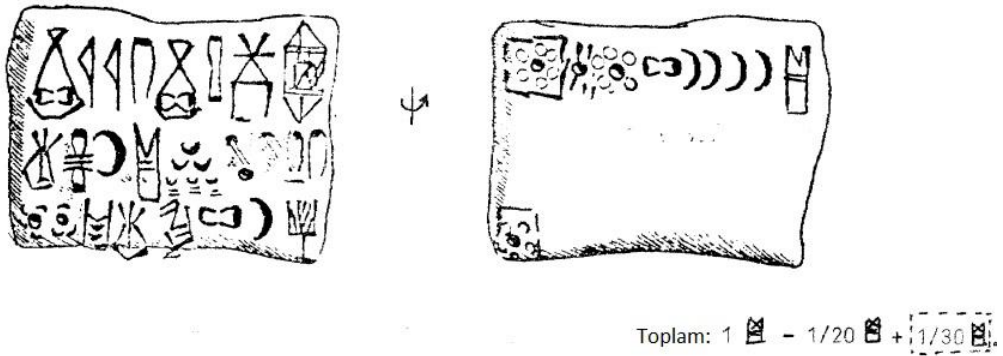
işaretleri büyük olasılıkla sabit arpa eşdeğeri olan çeşitli ebat veya kalitedeki ekmeği gösterir.<sup>711</sup>



**Resim 2.22.** A 388 bira ve ekmeğin metni.<sup>712</sup>



**Resim 2.23** ATU 599. Toplamı yazılmamış Proto-Elam ve Proto-Sümer ekmeğin ve bira metinleri.<sup>713</sup>



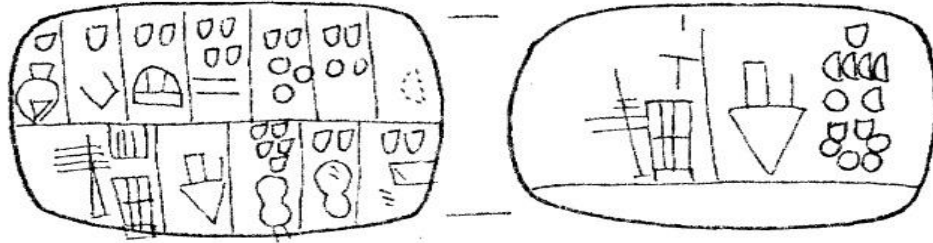
**Resim 2.24.** B 171. Mecquenem tarafından kesilen metinlerden biri.<sup>714</sup>

<sup>711</sup> Friberg, a.g.e., 1978, s. 34.


<sup>712</sup> a.g.e., s. 35.

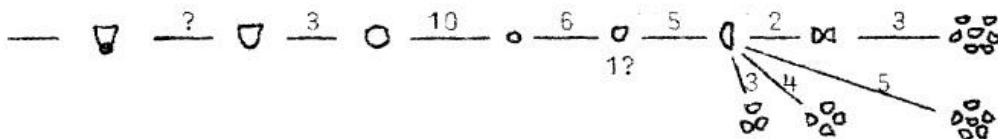
<sup>713</sup> a.g.e., s. 35.

<sup>714</sup> a.g.e., s. 35.



**Resim 2.25.** ATU 605. Cemdet Nasr Dönemine ait Proto-Sümer bira taleti. Toplam: 1-1/15 DUG.<sup>715</sup>

Sümer ekmek ve bira metinleri ile ilgili durum, ilgili protokole ilişkin Elam metinleri için tam olarak aynıdır, yani mevcut malzemeden tam bir metrolojik analize izin verecek kadar bilgi bulunmamaktadır. Kalan ATU 599 metninin "imza kutusunda" bir yaba olduğundan, "başlığa" "yaba" ifadesi dâhil edilmiştir. Belki de Proto-Elam metinlerinde  olduğu gibi "ekmek" anlamına gelir. Her durumda, bu tabletin bazı kutularında meydana gelen kupa şeklindeki işaretler, iyi bilinen (proto-) Sümer işaretinin NINDA- "ekmek": işaretinin belirgin modifikasyonlarıdır.<sup>716</sup>



**Tablo 2.11.** Proto-Sümer ŞE sistemine uyan yeniden yapılandırılmış hacim şeması.<sup>717</sup>

Yukarıdaki Proto-Elam ŞE sistemi biraz daha eski olan bir Proto-Sümer ŞE sisteminin gelişmiş bir kopyası olduğu konusunda kesin bir sonuca varılmaktadır. Bu sonuç, Proto-Sümer ŞE sisteminin sadece birkaç tane tablette kullanılmadığı tezini güçlendiriyor. Cemdet-Nasr metinleri aynı zamanda eski Uruk IV tabakalarının bazı metinlerinde kesirli ŞE birimleri kullanan ekmek ve bira metinlerinin yazıldığı tabletlerdir.<sup>718</sup>



**Tablo 2.12.** Proto-Sümer ŞE sisteminin Sümerlerce geliştirilmiş aşamalarını gösteren şeması.<sup>719</sup>

<sup>715</sup> Friberg, a.g.e., 1978, s. 35.

<sup>716</sup> a.g.e., s. 37.

<sup>717</sup> a.g.e., s. 42.

<sup>718</sup> a.g.e., s. 42.

<sup>719</sup> a.g.e., s. 43.

Sadece Uruk'ta ve Batı İran'daki Susa'da belirsizlikleri ortadan kaldıran kayıtlar bulunmuştur. Rakamların neyle ilişkili olduğunu belirten bir ya da iki işaretle birleştirildi. Bu işaretlerle anlatılan koyunlar, tahıllar, dokuma gibi farklı ve bağımsız gerçek yazı sistemleri geliştirildi. Uruk IVa ve III arkeolojik seviyelerinde proto-çivi yazısının bulunmasından kısa bir süre sonra proto-Elam Dönemine ait Susa'da da yazı örnekleri ortaya çıkmıştır.<sup>720</sup>

Susa'da bir sonraki dönem olan Susa II döneminde, Sümer'in Geç Uruk kültürünün açık etkileri görülür. Çanak çömlekler, sarkık ağızlı kavanozlar, dört delikli kavanozlar ve eğimli çömlekler gibi tipik Geç Uruk çanak çömlekleri kullanılmıştır. Küçük, kabaca yapılmış konik eğimli kâseler oldukça yaygındır ve Güney Mezopotamya'daki binlerce yerde bulunmuştur. Bununla birlikte, kâselerin tam olarak ne için kullanıldığı belli olmamakla birlikte devlet tarafından işgücü için kullanılan insanlara tayin vermek için kullanılan kâseler, tapınağa sunu sunmak için adak kaseleri, resmi bayramlarda kullanılan kaseler, ekmek için kaplar veya başkalarına yemek için verilen kaseler olduğu düşünülmektedir. Her halükârda, bu kap kaçak Susa'da eski yerel tarzlara benzememekte olup ülkenin batısından etkilenildiği açıktır.<sup>721</sup>

Nabopolassar MÖ 626'dan bir süre önce Uruk' u ele geçirdiğinde, Elamlıların tapınak kütüphanesini güvende tutmak için ülkelerine götürdüğü anlaşılmaktadır. Bu görüş, Wiseman'ın Uruk'taki Anu tapınağında ekmek yapımını tanımlayan bir Akad ritüel metninin (AO 6451)<sup>722</sup> kolofonunun<sup>723</sup> yorumlamasına dayanmaktadır.<sup>724</sup>

Pers İmparatorluğuna ait, Persepolis arşivindeki Elam belgelerinde kurban ritüelleri ve sunularının kanıtlayıcısı durumundadır. Elamların emsalleri gibi düzenli olarak kurban ettikleri “lan” törenlerini anlatan metinlerde, kurban için ekmek, bira

<sup>720</sup> Mieroop, **a.g.e.**, 2007, s. 29.

<sup>721</sup> Roaf, **a.g.e.**, ss. 65-66.

<sup>722</sup> AO 6451, Uruk'un tanrıları için günlük kurbanların listelendiği metindir. Bu metne göre günde dört öğün yemek verilmekte olup muhtemelen yiyecek sunumlarında tapınak görevlileri de yemek yiyorlardı. Bu dört öğün yemeğe “naptanu” denmekte olup bu kelime sadece ritüel metinlerinde geçmemekte olup ayrıca Orta Asur Kralı Ninurta-tukul-Aşşur'un arşiv belgelerinde “koyun” anlamında da kullanılır. (Bk.. Suzan Akkuş Mutlu, **Eski Mezopotamya'da Törenler**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 2012, ss. 54, 81.)

<sup>723</sup> Kolofon: Basımcının adını ve tarihini gösteren yazı.

<sup>724</sup> Daniel T. Potts, **The Archaeology of Elam Formation and Transformation of an Ancient Iranian State**, Cambridge University Press, Cambridge, 2004, s. 289

veya şarap, meyveler ve koyunlar, un sunulması sıkça zikredilmektedir. Başka bir kutsal ritüel olan “kuşukum”da bir koyun, çok miktarda şarap (10 litre), bira (10 litre) ve tahıl (100 kilogram) sunumu yapılmaktadır. Her ikisi de cenaze töreni sunuları olan “basur” ve “şumar”da büyük miktarda gıda maddesi sunumu yapıldığı kaydedilmiştir.<sup>725</sup>

Karmaşık simgeler, II. Susa yönetiminde büyük değişiklikler olduğuna işaret etmektedir. Muhasebe kayıtları alanında daha büyük bir hassasiyet göstermişlerdir. Genel olarak düz silindirlerde küçük bir şekilde büyükbaş hayvanların başı konulurken; koç, koyun ve oğlaklar arasında ayırım yapmak için özel işaretli karmaşık simgeler kullanılmıştır. Ayrıca çeşitli tahıllara atıfta bulunmak için yeni simgeler kullanmışlardır. Karmaşık simgeler, uygulanan ürün yelpazesinde büyük bir artışa işaret etmektedir. Tarım ürünleri için kullanılan düz simgelerin yanında, karmaşık simgeler hammadde ve mamul malları temsil eder. Yün, ahşap ve metalin ayakta duran simgeleri vardır. Diğerleri, tekstil ve giyim eşyalarının çeşitli nitelikleri gibi, tipik kent atölyelerine ait bitmiş ürünleri belirtmiştir. İşlenmiş yiyecek ve içeceklerin listesinde bira, yağ, ekmek, kekler ve ipe asılmış ördekler bulunmaktadır. Aynı zamanda, gemi, alet ve mobilya türlerini ve nihayet parfüm ve mücevher gibi lüks malları sayacak simgeler de kullanılmıştır.<sup>726</sup>








**Resim 2.26.** Elamlara ait bir resim.



















<sup>725</sup> Álvarez-Mon, **a.g.e.**, s. 736.

<sup>726</sup> **a.g.e.**, ss. 371-372.

Oturan kadının arkasında, kare yelpazeyi desteklemek için her iki elini de kullanan, kısa kıvrıkcık saçlı, pürüzsüz yüzlü bir görevli durmakta ve kadının önündeki masanın üzerinde bir balık ve altı adet yuvarlak şekilde ekmek bulunmaktadır.<sup>727</sup>

	İSTİHDAM ALANI	BİRANIN MİKTARI	ERKEK SAYISI	BİR ASKERE DÜŞEN MİKTAR
1.		1	2	0,5
2.		0,5	1	0,5
3.		1	2	0,5
4.		4	8	0,5
5.		14,20	23	0,6

**Tablo 2.13.** Bir tablet üzerinde erkeklere verilecek bira kaydı.<sup>728</sup>

	KİŞİLER	ÖDEME HACMİ	BELGELERDE
1.		2	227, 5202
2.		0,30	227, 313
		0,80	227, 5205
3.		0,60	227, 5205
4.		3	227, 179
5.		2,40	227, 65
6.		1,60	227, 65
7.		11	227, 4797
8.		51	227, 4797
9.		3,2	227, 163
		0,80	227, 308
10.		1,60	227, 163
11.		2,60	227, 163
12.		2	227, 235
13.		0,60	227, 163
14.		1,20	227, 163
15.		0,50	225, 271
16.		0,40	227, 308
17.		0,20	227, 308
18.		0,20	227, 308

**Tablo 2.14.** Kişilere yapılan bira ödemeleri<sup>729</sup>

<sup>727</sup> Álvarez-Mon, a.g.e., ss. 685-686.

<sup>728</sup> Ölimirzəyev, a.g.e., s. 208.

Piktografik belgelerden ulaşılan bilgilerde Elam'da MÖ IV. binyılın sonu ve III. binyılın başında sosyal ve itisadî hayat hakkında fikir yürütülebilir. Kayda alınan belgelerde daha çok evcil hayvanlar ve onlardan elde edilen süt ve yün gibi ürünlerin çokluğu göze çarpmaktadır. Bazı belgelerde ise kiraya verilen ekim alanları, kiralanan koşum hayvanları, el aletleri, ekim için tohumlar kaydedilmiştir. Susa'da çok sayıda yevmiye kaydına rastlanılmıştır. İşçilere yapılan ödemeler özellikle arpa, bira ve yağdan oluşmaktadır. Yiyecekler genellikle saklandıkları kaplarla kaydedilmiştir. Ödeme belgeleri genellikle genel toplamın yazılmasıyla sona erdirilmiştir.<sup>730</sup>

Sümer belgelerinde, Elam'ın iki nehir arasındaki şehirleriyle yapılan ticari bağlantılar anlatılmaktadır. Elam'da bulunan değerli bir orman malzemesi olan sedir ağacı ve bronz Sümer'e ihraç edilmiş, arpa ve bitkisel yağlar ise Sümer'den ithal edilmiştir. Çiftçilik kayıtlarında Sümer şehirlerinde Elam' dan gelmiş; duvar ustalarına, aşçılara, çiftçilere, tekne sürücülerine ve silah üreticilerine, bira yapımcılarına, diğer sanatkâr ustalar ile düzenli ve mevsimlik işlerle uğraşan işçilere rastlanılmaktadır.<sup>731</sup>

M.Ö. V. yüzyıl çiftçilik kayıtlarında, Elam Dili'nde bulunan "marriş" terimi birayı ölçmek için kullanılan birimdir ve tahminen 10 litreye yakın bir ölçüdür.<sup>732</sup>

Çiftçilikle ilgili tutulmuş kayıtlarda bir kişinin yevmiyesi ortalama 1,7 litre arpa ve anı miktarda bira, un, 350 gram bitkisel yağ, et, balık, hurma, bez, kıyafet ve 2 kilo yün verilmektedir.<sup>733</sup>

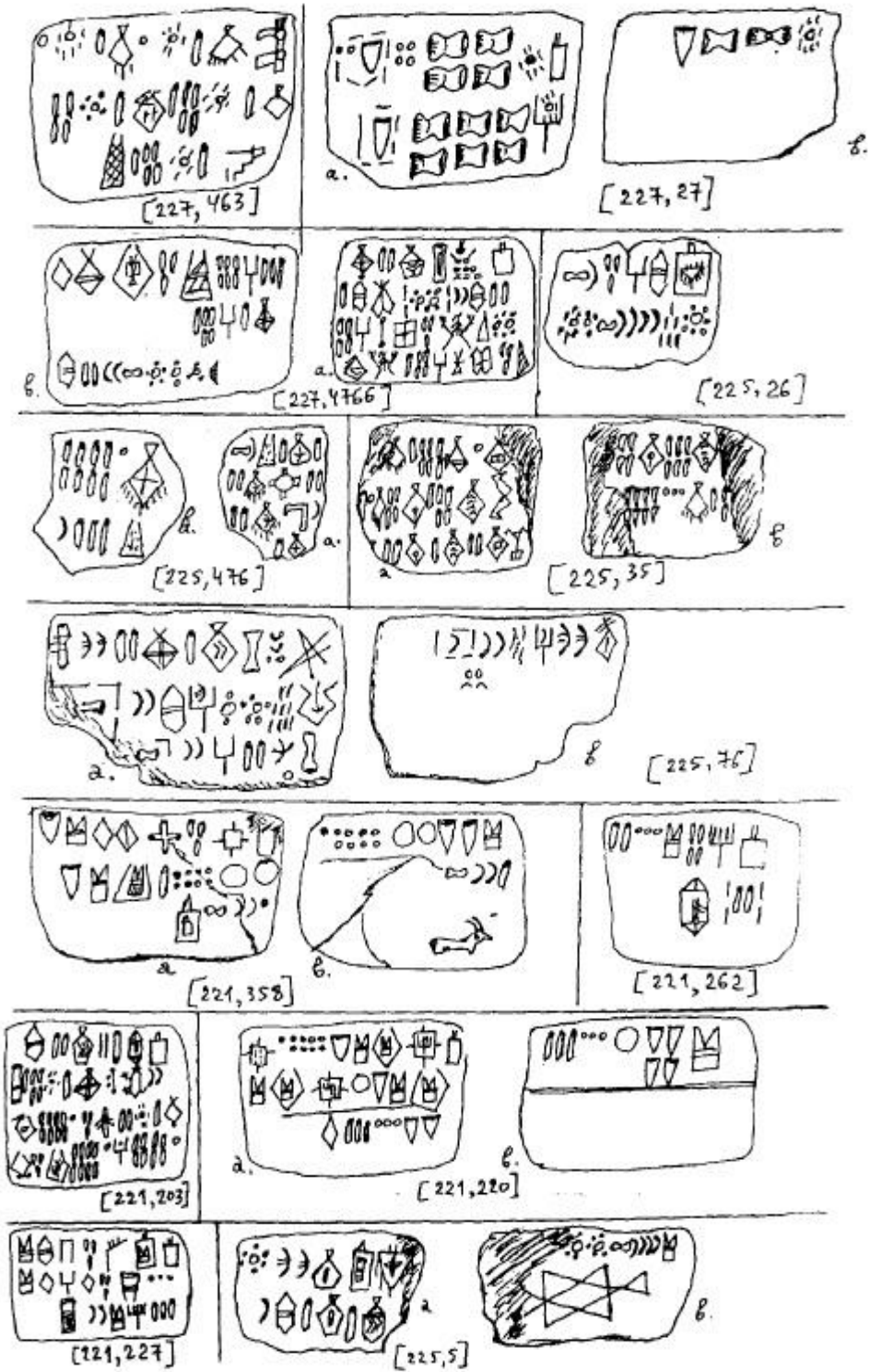
<sup>729</sup> Əlimirzəyev, a.g.e., s. 207.

<sup>730</sup> a.g.e., s. 7.

<sup>731</sup> a.g.e., ss. 77-78.

<sup>732</sup> a.g.e., s. 92.

<sup>733</sup> a.g.e., s. 107.



Resim 2.27. MÖ 2800-2400 arası Susa piktografik tabletlerinde erzak ürünlerinin kaydı.<sup>734</sup>

<sup>734</sup> Ölimirzöyev, a.g.e., s. 256.



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### MEZOPOTAMYA TOPLUMLARINDA EKMEKLE İLGİLİ DİNÎ İNANÇLAR

Mezopotamya'daki inanç sistemi, tanrılar âlemi ile insanlar âlemi arasında karşılıklı barışa dayanan bir işbirliği üzerine kurulmuştur. Bu işbirliğiyle insanlar ve tanrıların tatmin olmalarının yanında kozmik sistemin sürekliliği de sağlanmış olmaktadır. Mezopotamya dinî inançlarında tanrıların ihtiyaçları için yaratılmış olan insanın, ritüellerle ödevlerini yerine getirdiği zaman hem bu dünyada hem öteki dünyada rahat edecek olup tanrılarının koruması altına gireceğine inanılmaktadır. Tanrılarının var olması kozmik bir zorunluluk iken insanların yaratılması tamamen tanrılarının isteğine bağlı bir durumdur. Sürekli olarak tanrılar tarafından gözlemlendiğini düşünen insanlarda şizofrenik dünya algısı ortaya çıkmakta ve karşılaşılabilecek belaları önlemek için bu ritüeller önem kazanmaktadır. İnsanlar ve tanrılar arasındaki bu ilişki karşılıklı rüşvet teolojisine dönüşmektedir. Herkes kendi payına düşeni çıkarları nedeniyle yapmak durumunda olup tanrılarının payı kutsal kabul edilmiştir. Tanrılarının payının ihmali veya ihlali onların öfkelerini çekmeye sebep olur. İnsanların birbirlerine karşı ahlaklı olma zorunluluğu vardır. Bunun nedeni, insanların haklarını korumaktan ziyade işin sonucundan tanrılarının da etkilenip varlıklarının tehlikeye düşeceğinden ve kozmik dengenin bozulacağından korkulmasıdır.<sup>735</sup>

Dünyada ya da gökte, insanlarda ya da tanrılarda yemek yemenin eski zamanlarda “mistik” ve “kutsal” bir değeri vardı. Kutsal kitaplarda bu olgu her zaman karşımıza çıkar. Geçmişten günümüze bir şeyler kalmışsa, bu din sayesinde. Bir taraftan ilk Hıristiyanların şöleni, diğer taraftan İsa'nın etini ve kanını simgelemek amacıyla kutsallaştırma törenlerinde “ekmek” ve “şarap” kullanılmıştır. Eski Mezopotamyalıların düşüncelerinin ve ananelerinin bu olgunun eski zamanlardan beri oluşturulmasında önemli bir rol oynamış olduğu tahmin edilmektedir.<sup>736</sup>

<sup>735</sup> Kürşat Demirci, **Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş**, 3. Baskı, Ayışığı Kitapları, İstanbul, 2017, ss. 13-14.

<sup>736</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 98.

Mezopotamya’da kurulan şehir devletlerinin ortasındaki zigguratlar sadece bir mabet değildir. Mezopotamya toplumlarında, “emekte ve nimette ortaklık” esasına dayalı bir sistem uygulanmaktadır. Bu sistemin yürürlükte olduğu dönemde toprak tanrıların ortak malı kabul edilmiştir. Bunun için rahip memurların denetiminde işletilen topraklardan elde edilmiş tüm ürünler beraberce toplanıp mabetin deposuna taşınıp her ailenin ihtiyacı oranında bölüştürülmüştür. İhtiyaç fazlası olan ürünler ülke dışına satılıp karşılığında Mezopotamya’da bulunmayan maden, kereste ve taş gibi malzemeler satın alınmıştır.<sup>737</sup>

Mezopotamya’da tapınak sadece dinî amaçla değil, aynı zamanda ticari faaliyetlerin de içinde bulunduğu büyük ve karmaşık bir sistem olduğu için, normal rahip ve rahibelere ek olarak birçok çalışanın çalıştırılması gerekmiştir. Her şeyden önce, rahiplerin yiyecek, içecek ve giyim ihtiyacını karşılamak için ve hatta daha da önemlisi, ilahları düzenli bir şekilde beslemek ve sunuları sunmak için çalışanlara ihtiyaç duyuluyordu. Genellikle günde iki öğün sunağın yakınında bulunmaktadır. Tanrıların en sevdiği menü öğeleri arasında ekmek ve bira, koyun eti, kuzu ve sığır eti gibi çeşitli etlerin yanı sıra bal, tatlı, hurma, incir ve kek gibi yiyecekler bulunmaktadır. Bu şartları sağlamak için çobanlar ve kasaplar, değirmenciler, yağ sıkıcılar, bira üreticileri, fırıncılar, aşçılar ve sunucular kullanılıyordu. Kutsal “yemek artıkları”na “bir heykel çok fazla yemez!” mantığıyla yaklaşılmaktaydı. Bu söz rahiplerin yemek tüketimini eleştirmek ve yermek için böyle söylenmiş olabilir. Ayrıca tapınakta görevli personel arasında sayılan muhasebeciler, veznedar, kâtipler ve haberciler; kapıcılar ve gardiyanlar; esnaf, ritüel nesnelere ve kıyafetleri yapan dokumacılar, kadın ve erkek terziler ve rahiplerin başlarını tıraş eden berberler bulunmaktadır. Bu pozisyonların bir kısmı köleler tarafından doldurulmuş olabileceği gibi bazıları tapınaklara yetim olarak adanmışlar ya da fakir bir çocuğunun yetiştirilmesi için köylülerce varlıklı tapınak üyelerine bağışlanmış olanlar ve bunların dışında savaş esirlerinden de oluşmaktadır.<sup>738</sup>

Arkeologlar tarafından keşfedilen en eski yazılı tarifler Mezopotamya’dan gelmektedir ve MÖ II. binyıl tarihine kadar uzanmaktadır. En eski tarif koleksiyonu,

<sup>737</sup> Memiş, a.g.e., s. 189.

<sup>738</sup> Bertman, a.g.e., s. 130.

MÖ XVII. yüzyılda Akad diliyle yazılmış güney Mezopotamya'dan üç çivi yazılı tabletten oluşur. Malzemelerin birleştirilmesi için talimatlar ve önerilen pişirme sürelerini içeren modern tariflerin aksine, bu eski tarifler yalnızca bileşenlerin listesidir. Yemek tarihçisi Eveline van der Steen, bu tabletlerde bulunan tariflerin günlük pişirme için kullanılmadığını, dinî kullanım için tasarlandığına inanıyor. Van der Steen'e göre, tabletlerde tarif edilen tariflerin tümü, tapımdaki bir tanrıya ritüel yemeği olarak sunulan et yemeğinin farklı versiyonlarıdır. Muhtemelen ekme, bira, hurma pastaları ve diğer tatlıları içeren yemek; tanrının ritüel olarak tüketileceği yiyecekler bir perdenin arkasına yerleştirildi. Kral, tanrı tarafından alınmayan artıkları yemiştir. Bu tarifler muhtemelen ritüel işlevi görmüş yemekler için olduğundan, bu tariflerdeki yemeklerin en güzel tipik örneklerini yansıttığı söylenemez. Genellikle ortalama Mezopotamyalılar tarafından tüketilen yemeklerdir. Yine de bu tarifler, bölgedeki antik hayata değerli bir bakış açısı kazandırmıştır.<sup>739</sup>

Tanrıların cennetsel bir şöleninde Anu, Ereškigal'in kutlamalara katılamayacağını (rahiplerin de cehenneme inmeye tenezzül etmediğini) fark eder. Bir uzlaşma olarak Anu, Ereškigal'e yiyecek siparişini alabilmek için bir elçi gönderir. Elçi bunu yapar ve Ereškigal kendi payını talep etmek üzere vezirini gönderir. Elçi, vezirle birlikte cennete geldikten sonra kendisine saygı göstermeyen tanrılardan biri olan Nergal tarafından hakarete uğrar. Bunun üzerine Ea, Nergal'i Ereškigal'in bulunduğu yere gitmesi talimatını verir fakat ritüel olarak cehennemde mecburen kalacağı süre zarfında, orada sandalyeye oturmaması, ekme veya et yememesi, bira içmemesi, ayak banyosu yapmaması ve en önemlisi kesinlikle Ereškigal ile seks yapmaması konusunda uyarır. Olayın devamında Nergal'in uyarılara kulak asmaması üzerine yaşadıkları anlatılmaktadır.<sup>740</sup> Dikkat çekici olan nokta tanrıların da insanlar gibi yiyeceklerden yedikleri ve bunlar arasında ekmeğin de bulunduğudur. Üstelik sadece dünya üzerinde değil cennet ve cehennem olarak tasvir edilen öteki dünyada da yeme içme ve diğer faaliyetlerin devam ettiği anlayışı mevcuttur.

<sup>739</sup> Cline, **a.g.e.**, s. 32.

<sup>740</sup> Bertman, **a.g.e.**, s. 160.

Tapınaklarda ekmek fırınlarının bulunması sebebiyle buralarda görevli rahipler, yiyeceği ekmekleri tapınakların fırınlarından temin etmektedir.<sup>741</sup>

Bayramlarda herkes maddî gücü ölçüsünde tapınağa tanrı veya tanrıçaya sunulmak üzere hediye getirmektedir. Mesela bir kayıta bir yazıcının 900 ekmek, balık, peynir, yağ, hurma ve keçi postu getirdiği yazılmıştır.<sup>742</sup>

Bayramlarda ve aynı zamanda yılın her günü, tapınak mutfakları ve memurları zengin ve karmaşık teknikler kullanarak cömert ve bereketli yemekler hazırlamışlardır. Eski Mezopotamyalıların daha önce bu dünyanın ve büyükleri için rafine ve bilgili bir mutfak sanatı geliştirmişlerdir. Buna gerçek bir gastronomi demek yanlış olmaz. Tapınak mutfağında sabah ve akşamları, küçük ve büyük öğünler olmak üzere dört öğün yemek hazırlanmaktadır ve kullanılacak malzemelerin bir listesi yazılı olarak günümüze ulaşmıştır. Festivallerde hazırlanan yemekler için gerekli malzemeye bir örnek: 800 hektolitre ince bira, 2,500 hektolitre ekmek unu, 18.000 koyun, 2,580 kuzu, 720 inek, 3.300 besiye alınmış kaz ve ördek. Bunların tümü, motive edici anlamdaki bir fedakârlık örneğinden daha ziyade tanrılar adına yapılmakta olup sözde tanrılar beslemek ve onları güvence altına almak için gerçek anlamda maddi anlamda devamlılığı sürdürebilmek amacıyla hazırlanmaktadır.<sup>743</sup>

Eski Yakındoğu tarihinin çoğu için, bir öbür dünya kavramı, eski Mısır'da olduğu gibi görsel sanatlarda merkezi bir konuma sahip gibi görünmüyor. Mezopotamya'da, çoğu insanın ölümden sonraki hayatla ilgili şiir ve efsanelerde; ziyafetlerinde ekmek yerine kil yediği ve elbise yerine tüy giydiği, öbür tarafın karanlık ve yaşlı olarak tanımlanan, kasvetli bir yer olarak nitelendirildi. Torunları, yiyecek ve içecek de dâhil olmak üzere ölen atalarına adak sunma görevini üstlendi. Uygun armağanlar verilmediği takdirde ölümlerin ruhlarının yaşayanları rahatsız etmek için dünyaya geri geleceğine inanıldı. Ölümlere adak verme uygulaması

<sup>741</sup> Cahit Doğan Doyar, **Yalanlar Çelişkiler Uydurmalar**, Ozan Yayıncılık, İstanbul, 2010, s. 51.

<sup>742</sup> Kinal, **a.g.e.**, s. 127.

<sup>743</sup> Jean Bottéro, Clarisse Herrenschildt, Jean-Pierre Vernant, **Ancestor of West Writing Reasoning and Religion in Mesopotamia Elam and Greece**, University of Chicago Press, London, 1995, s. 62.

özellikle, şöhretlerinin heykellerinin korunmasına bağlı olan hükümdarlar için özellikle önemliydi.<sup>744</sup>

Edebî metinlerde nadiren laik geleneklerden bahsedilmektedir. Kurban ekmeği için arpa öğütüldüğünde, fırıncı hamur yoğrulurken ve somunları fırından alırken ve hayvan kesilirken iyi dilekler yani dualar söylenmektedir. Kuşların cehennem tanrıçalarına sunumunun yasaklanması gibi çeşitli tanrılara sunulacak yiyecekler konusunda kısıtlamalar yapılmıştır. Bu yasaklar bize, az bildiğimiz veya hiçbir şey bilmediğimiz ilahi figürlerin mitolojik arka planı hakkında bir bakış açısı verir.<sup>745</sup>

### 3.1. Sümerlerde Ekmek ile İlgili Dinî İnançlar

Ekmeğin macerası her ne kadar kültürel ve dinî olarak iki kısma ayrılmış olsa da Mezopotamya kültürü, din ve mitoloji ile iç içe olduğundan bu ayrımı keskin hatlarla yapabilmenin imkânı yoktur. Dinî boyutta ele alınan konular daha çok inanç ve ibadetle ilgili noktalardan ele alınmıştır.

#### 3.1.1. Sümerlerde Ölüm ve Ekmek İlişkisi

Mezopotamya coğrafyasında tarihi başlatan Sümerlerin yaşayışlarında olduğu kadar ölüm ve sonrasına ait inanışlarında da tarım toplumu olduklarına dair derin izler görünmektedir. Ekmeğin macerası ölümden sonra da devam ediyor.

##### 3.1.1.1. Ölüm ve Mezar Hazırlığı

Ölüm saati bir yetişkine yaklaştığında, Antik Mezopotamya'da, rahiple birlikte sevdiklerinden birinin gelmesini beklemek için yatakta yatar. Soldaki yatağın yanında, ruh cesetten çıktığı zaman boş bir sandalyeye oturacağı düşünülerek o sandalyeye kimse oturmazdı. Sandalyenin yanı sıra ilk manevî sunular sunulur ve yeraltı dünyasına uzun yolculuk yapacak olan ruhu güçlendirmek için bira ve yassı ekmek hazırlanırdı. Ölüm nihayet geldiğinde, vücut yıkanır, parfümlü yağlar sürülür, takılarla ve sevdiği eşyalarla süslenip giydirilmektedir.<sup>746</sup>

<sup>744</sup> Kim Benzel, Sarah B. Graff, Yelena Rakic, and Edith W. Watts, **Art of Ancient Near East**, Yale University Press, New York, 2010, s. 43.

<sup>745</sup> A. Leo Oppenheim, **Ancient Mesopotamia**, The University Of Chicago Press, Chicago, 1977, s. 191.

<sup>746</sup> Bertman, **a.g.e.**, ss. 281-282.

### 3.1.1.2. Gılgameş Destanı Ölüler Diyarı'nda Ekmek

Gılgameş Destanı'nın ölüler diyarının anlatıldığı bölümde ekmekle ilgili ifadeler ilgili dizelerde aşağıdaki şekilde geçmektedir.

*'İki oğula sahip olanı gördün mü?'*

*"Onu gördüm."*

*"O nasıldır?"*

*"O bir çift tuğla üzerinde oturur, ekmek yer."*

*"Hiç vârisi olmayanı gördün mü?"*

*"Onu gördüm."*

*"O nasıldır?"*

*"O, fırında pişirilmiş bir tuğla gibi (olan) ekmeği yer."*

*"Hiçbir cenaze sunusu olmayanın ruhunu gördün mü?"*

*"Onu gördüm."*

*"O nasıldır?"*

*"O kaptaki döküntüleri ve sokağa atılmış ekmeğin kırıntılarını yer."*

*"Tanrısının adını önemsemeyen' adamı gördün mü?"*

*"Onu gördüm."*

*"O nasıldır?"*

*"O acı ekmek yer, acı su içer."*

*"Nergal, Ölüler diyarının Enlil'i, onun gözünde hoş ol!"*

*O, senin adını ekmek yiyenlerin yerinde söylesin, o sana iyi yemek yedirsin."*

747

Soru-cevap şeklinde olan ve ekmek ile ilgili ifadelerin alındığı bu kısımda ölülerin de ekmek yediği anlaşılıyor. Oğlu olandan oğlu olmayana doğru yiyilen ve içilen şeylerin kalitesinin düştüğü görülmektedir. Ölünce kötü durumlara düşmemek için Mezopotamya'da çocuğu olmayanlar evlat edinerek mutlaka arkasından sunu yapacak kimseler bırakılmaya çalışılmıştır.

*"Tümü de Ninsun'un oğlu Gılgameş'a sunacakları armağanları tarttılar; sevgili karısı, oğlu, odalığı, çalgıcıları, soytarısı, bütün ev halkı; uşakları, kâhyaları; sarayda yaşayan herkes, Ninsun'un oğlu ve Uruk'un yüreği Gılgameş'a sunacaklarını"*

<sup>747</sup> Ömer Kâhya, *Sümerce Metinlere Göre Mezopotamya'da Öteki Dünya Anlayışı*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2013, ss. 67-82.

tarttılar. Ölümün Kraliçesi Ereškigal'e de, ölümün öbür bütün tanrılarına da sunacakları armağanları tarttılar. Alinyazısı Namtar'a vereceklerini ölçüp biçtiler. Kapının koruyucusu Neti'ye ekmek; yılanın tanrısı, hayat ağacının efendisi Ningizzida'ya, genç çoban Dumuzi'ye, Enki'ye ve Ninki'ye, Endukugga'ya ve Nindukuggaya, Enmul'a ve Ninmul'a da; Enlil'in bütün atalarına hep ekmek sunuldu. Şölen tanrısı Şulpay'e şölen verildi. Sürülerin tanrısı Samukan'a, anne Ninhursag'a, yaratma yerindeki yaratma tanrılarına, gökte yaşayanlara, rahipler ve rahibeler armağanlar tarttılar. Ninsun'un oğlu Gilgameş, mezarında yatıyor. Sunakta ekmekten oluşan sunuyu tarttı. Tapınakta da yere şarap döktü. Ninsun'un oğlu; insanların arasında eşine rastlanmaz yiğit ve hükümdar; efendisi Enlil'e saygıda kusur etmeyen ulu Gilgameş, işte o günlerde ayrıldı yeryüzünden. Sana sunulsun övgülerin tümü; Kullab'ın efendisi, Ey Gilgameş!"<sup>748</sup> Gilgameş'ın ölümünün ardından yapılan törende ekmeğin ölümlere, tanrılara, rahip ve rahibelere sunulduğu görülüyor.

### 3.1.1.3. “Haberci ve Kız” Adlı Ağıtta Ekmek

*“Habercin yaklaşıyor, hazırla kendini!  
 Ey kız! Habercin yaklaşıyor, hazırla kendini!  
 Senin sevgili habercin yaklaşıyor, hazırla kendini!  
 Ey haberci! Ey haberci!  
 Çok uzaklardan olan senin habercin,  
 Uzak kırlardan, yabancı yollardan gelen habercin,  
 Uzak günlerden gelen kırlangıcın,  
 Kabaran sularla nehirde sürüklenen yusufcuk kuşun,  
 Dağlardan sürüklenerek gelenin,  
 Dağ gibi yükselen nehirde yüzenin,  
 Senin yaban keçin dağları aşıp geliyor.  
 Senin habercin baş rüzgâr tarafından taşınıyor,  
 Senin habercini rüzgâr ve fırtına sardı.  
 Fena falı olan habercin, ağlayan göz olan habercin,  
 Kederli kalp olan habercin,*

<sup>748</sup> Kutlu, a.g.e., ss. 123-124.

Kemikleri büyük tufanla yutulan habercin,  
 Sürüklenen habercin! Güçlü akıntı da başı asılmış gibi duruyor.  
 Habercim gelince onun için büyük şeyler yapacağım,  
 Ona kırların baharatını ve kekler vereceğim.  
 Ona tarlanın meyvesini sağlayacağım,  
 Ona kızartılmış arpa, hurma sağlayacağım.  
 Ona acı, tatlı bira sağlayacağım,  
 Ona asmanın üzümünü sağlayacağım,  
 Ona geniş toprağın elmasını sağlayacağım,  
 Ona geniş toprağın incirini sağlayacağım,  
 Benim habercim gelince ona büyük şeyler sağlayacağım,  
 Ona sıcak ve soğuk su sağlayacağım,  
 Ona üstünlük ve özgürlük sağlayacağım,  
 Ona temiz elbise, ince yağ sağlayacağım,  
 Ona sandalye, tabure sağlayacağım,  
 Ona kullanılmamış yatak sağlayacağım,  
 Ona ahır ve ağıllardan süt, kaymak sağlayacağım.  
 Benim habercim! O geldi, fakat yürümüyor,  
 Gözleri var, fakat beni görmüyor,  
 Ağız var, fakat benimle konuşmuyor.  
 Habercim geldi, yaklaş! O gerçekten geldi, yaklaş! <sup>749</sup>  
 “Ben ekmek koydum ve onu sildim,  
 Sargısı açılmamış bir tastan,  
 Ağız kirlenmemiş çanakdan,  
 Su döktüm, yere su döktüm ve o içti.  
 İyi (kaliteli) yağım la heykeli yağladım.  
 Yeni kumaşım la sandalyeyi giydirdim.  
 Ruh (im) girdi, ruh (im) ayrıldı,  
 Habercim dağda, dağın ortasında, o dönüyordu, o (şimdi) yatıyor.” <sup>750</sup>

<sup>749</sup> Çığ, a.g.e., 2013, ss. 234-235.

<sup>750</sup> Kâhya, a.g.e., s. 49.



Bu şiir, Sümerlerde türüne az rastlanan bir mersiye örneğidir. Mersiyeler, ölümlerin arkasından söylenen duygu yüklü şiirlerdir. Yazarı belli olmayan bu şiirde ölünün ardından yapılanlar anlatılmaktadır.

Sümerce olan bu metinde geçen ifadelerle bakılacak olursa ölümlere eklemek götürüldüğü ve libasyon yapıldığı görülecektir.

Sümerliler, ölenlerin eğer çocukları yoksa arkalarından ölüm sonrası ritüeller yapılmadığı için ruhlarının rahat etmediğine inanırlar ve bu sebeple çocuk sahibi olmaya fazlaca önem vermişlerdir. Ölümlerin ardından söylenen mersiyelerde ölenin ardından duyulan üzüntü ve defin işleminin nasıl yapıldığı anlatılmaktadır. Bazı mersiyelerde ise defin töreninde neler yapıldığının yanında eklemek, çeşitli meyveler, şarap, bal, süt gibi yiyecek ve içecekler ile soğuk ve sıcak suyun toprağa saçıldığı anlatılmaktadır.<sup>751</sup>

Sıradan insanların ruhu için düzenli olarak öğünlerin sunulup sunulmadığı bilinmemektedir. Fakat yazılı kaynaklar ve arkeolojik bulgulardan mezarlara sunular yapıldığı açıkça görülmektedir. Ölünün ruhuna sunu yapma görevi en büyük erkek çocuğa aittir. Eğer ölen kişinin oğlu yoksa bu görevi kızı, o da yoksa evlatlıkları gerçekleştirmektedir. Ölüye sunu olarak mezarlara eklemek, hububat, bal ve et yerleştirilmektedir. Su, bira, şarap ve diğer içecekler ise mezarın üstüne veya mezarın içine uzanan bir boruya dökülmektedir. Ayrıca ölümler ile sağlar arasında bağlantı sağladığına inanılan temsili heykeller de bulunmaktadır.<sup>752</sup>

Baranamtara'nın cenazesine katılan *gala*-papazlarının da ağıt şarkıcıları olma olasılığı yüksektir. Cenaze töreninin ikinci gününde, Girsu şehrinin baş ağıt rahibi olan *gala mah gir-suki*'nin performansı, muhtemelen yalnızca iktidar üyeleri veya diğer imtiyazlı kişiler için tasarlanmıştır. Yas ayinlerinin diğer katılımcıları arasında “yaşlıların eşleri” (*dam ab-ba*) “doğuştan kardeşler” yer almaktadır. *Dam ab-ba* terimi tam anlamıyla “aile atalarının, babaların veya yaşlıların eşleri” anlamına gelir, ancak aynı zamanda günümüz dillerine “yaşlı kadınlar” veya “ağlayan yaşlı kadınlar” olarak da çevrilmiştir. Bu insanların kim olduğu, yani Baranamtara'nın

<sup>751</sup> Abdullah Altuncu, “Sümer Mitolojisi Bağlamında Otorite Tarafından Şekillendirilen İbadet ve Törenler”, *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2014/2, c. 1, S. 1, 2014, ss. 160-161.

<sup>752</sup> Kâhya, *a.g.e.*, ss. 50-51.

genişletilmiş ailesinin bir parçası mı, yoksa belirli bir sosyal duruşu olan kişi mi olduğu henüz belli değildir. Bazı belgelerde tüm bu insanlara “yas yerinde gözyaşı döken kişiler” denilmiştir. Cenazede, bu insan gruplarına, muhtemelen durumlarına uygun olarak farklı ekmek ve bira çeşitleri ikram edilmektedir.<sup>753</sup>

Lagaş şehrinin hükümdarlarının eşlerinin ölüleri için yapılan sunumlarla ilgili ayrıntılı kayıtlar tutulmuştur. Bu kayıtlara göre, “kraliçe” kentinin evinden alınmış ve ölüler için sunaklar sunmak için şunlar kullanılmıştır: kesim için hayvanlar (koyun ve keçi), un, kavrulmuş arpa, farklı ekmek, yağ, hurmalar, balık yığınları ve belli bir tür yemek. Günlük ritüellerin bir parçası olarak tanrılara da benzer yiyeceklerin sunulduğunu bilinmektedir. Bu yiyeceklerin hem miktarı hem de kalitesi ölen kişinin sosyal rütbesini yansıtır. Yapılacak fedakârlığın boyutunu etkilemiş olabilecek diğer faktörler muhtemelen akrabalık derecesi ve ölüm olayının üzerinden geçen zamandır. Kadınlar ve erkeklere yapılan sunumlar aynı olup aralarında cinsiyete bağlı bir farklılık olmamaktadır.<sup>754</sup>

#### 3.1.1.4. Ipiq-Aya'nın Babası Sin-Naşir ve Ataları

Sin-Naşir adına konuşulan ay tanrısına, Sin'e bir konuşma yapılmasını içeren ve ailesinin ruhlarının öteki dünyada serbest bırakılmasını isteyen, isteyen farklı yapıda bir tablette şöyle yazılmıştır:

*“Sin, sen cennetin ve yerin tanrısın. [Sabahları] Size, Ipiq-Annunitum'un oğlu Sin-nasir'in ailesi için su döküyorum. Ipiq-Annunitum'un oğlu Sin-nasir ailesine, ekmeğini yiyip suyunu içebileceklerini söyleyin: (örneğin aile üyelerinin sayısı). Ipiq-Annunitum'un oğlu Sin-nasir ailesine, ekmeğini yiyip suyunu içebileceklerini söyleyin! (Belirli bir tarihe kadar).”<sup>755</sup>*

#### 3.1.2. Tanrılar İçin Yapılan Sunular ve Ekmek

Mezopotamya toplumları insanlar inandıkları tanrılarına günlük sunu törenler düzenlemektedir. Bu törenlerde tanrıyı sembolize eden heykel giydirilip süslenildikten sonra ona çeşitli yiyecekler sunulmaktadır. Sunuları takdim işleri tapınakta görevli rahiplerce yapılmaktadır. Sunu takdimi özel bir törenle yapılmaktadır. Hayvan

<sup>753</sup> Crawford, a.g.e., 2013, s. 423.

<sup>754</sup> a.g.e., s. 429.

<sup>755</sup> Radner, a.g.e., 153.

kesmenin dışındaki kurban törenlerinde tanrılara sunulan yiyecek ve içeceklerin yanında güzel kokular yayan otlar ve ağaçlar buhurdanlıklarda yakılmaktadır. Bira, şarap, süt, ekmek, hurma gibi yiyecekler tanrılar için düzenlenen günlük kurban ritüellerinde kullanılır ve bu yiyecek içecek tapınak çalışanları arasında bölüşülür. Tanrılar kutsamak amacıyla bazı sıvı ve içecekler serpilmiştir. Uruk kralı Lugalzagezi yazıtında Nippur'un büyük tanrılarında olan Enlil'e saf su ile ekmek sunulduğunu kaydetmektedir. Lagaş kralı Gudea'da, Ba-Ga'da tanrılar için bir sofraya kurduğunu yazıtta, bütün Lagaş tanrılarının bu ziyafet masasında toplandıkları belirtilmektedir. Tanrılara sunulan sunular çeşitlilik göstermektedir. Örneğin Tanrı An'a sunulan içecekler sekiz çeşit olup on sekiz altın kapla takdim edilmiştir. Sabahları bir mermer kap içinde süt ve günlük olarak otuz da ekmek verilmektedir. Sunulan ekmeklerin dörtte biri buğday, dörtte üçü de arpa ekmeğidir.<sup>756</sup>

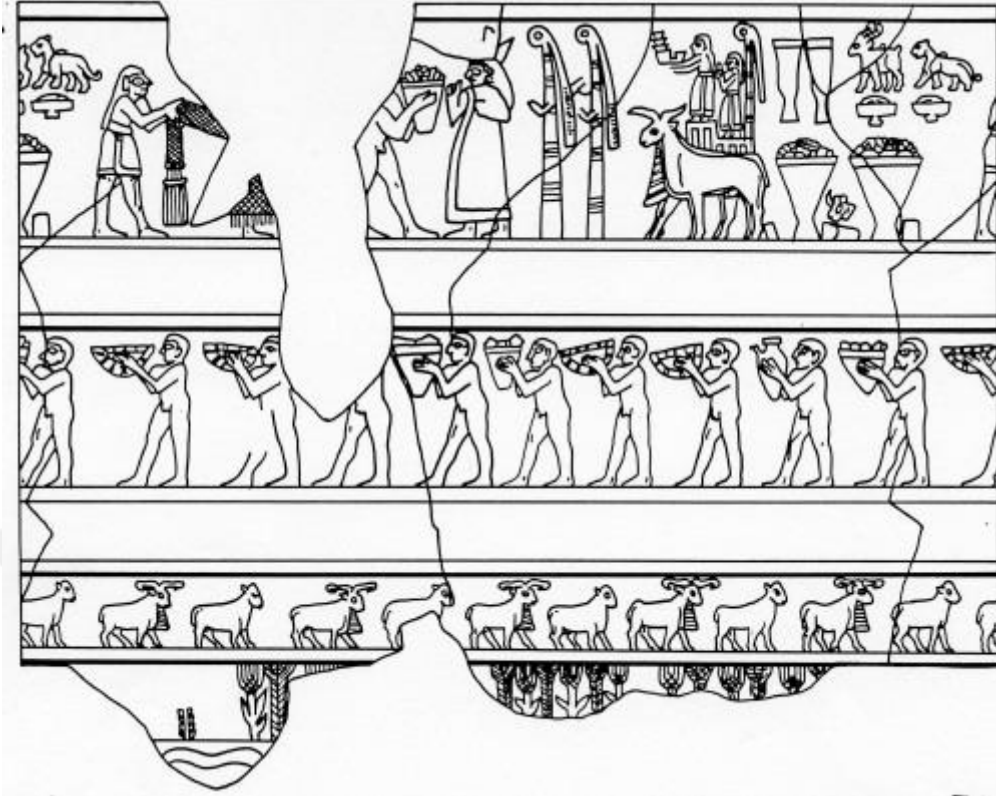
Sümerlerin dinî inancına göre tanrılar, tapınaklarda tıpkı insanlar gibi yer, içer, dinlenir ve ziyaretçi kabul ederler. Tapınaklarda bulunan tanrılar için yemek pişirilir, temizlenir ve kıyafet giydirilir. Hatta gezdirmeye de çıkarıldıkları olurlar. Sümerler, tanrılarında ait özelliklerini sembolleştirerek put ve heykellerini yapmışlardır. Bu putlar ve heykellere ilginç kutsama ritüelleri düzenlemişlerdir. Bunlardan "mis pi" ağzın yıkanması, "pit pi" ise ağzın açılması ritüelidir. "Pit pi" ritüeli, tanrılarında konuşabilmeleri ve yiyip içmeleri için yapılmaktadır.<sup>757</sup> Tanrılara sunulan yiyecekler arasında ekmeğin de önemli bir yiyecek olduğu bilinen bir gerçektir.

Tanrılarında simgesi durumundaki heykeller müzik eşliğinde düzenlenen törenlerle beslenmektedir. Tanrı heykellerine sunulan yiyecekleri yediği zaman insanların ve rahiplerin gözlerinden saklamak için heykel ve masasının etrafına perdeler çekilmektedir. Yemek bitince perdeler açılıp tanrı gösterildikten sonra tanrının ellerini yıkaması için perde tekrardan kapatılmaktadır.<sup>758</sup>

<sup>756</sup> Suzan Akkuş Mutlu, "Eski Mezopotamya'da Tanrılara Sunulan Kurbanlar", **Tarih Okulu Dergisi**, Mart 2014, Yıl 7, Sayı XVII, 2014, s. 5.

<sup>757</sup> Altunay, **a.g.e.**, ss. 53-54.

<sup>758</sup> Mutlu, **a.g.m.**, 2014, s. 5



**Resim 3.1.** Uruk'taki İnanna Tapınağı'nın Eanna'nın kapısında yapılan sunu törenini gösteren Uruk'ta bulunmuş oyma taş kabın üzerindeki figürler. Metinlerde geçen ifadelerden yola çıkarak getirilen kap ve sepetlerin bazılarında ekmeğin olduğu söylenebilir.<sup>759</sup>

Sümerlerde tanrıların insan şeklinde tasavvur edilmeye başlaması zaman içinde gerçekleşmiştir. Yapılan ritüeller, zamanla tapınaklarda bir tiyatro oyunu şeklinde canlandırılmaya başlamış ve bu oyunlarda tanrıları insanlar canlandırmıştır. Bu canlandırmalar neticesinde, mitlerde anlatılan tanrıların insan gibi olduğu düşünülmeye başlandığı öngörülmektedir.<sup>760</sup>

Tanrılar insanlar gibi ekip biçmedikleri, üretime bir katkı sağlamadıkları, yani çok tembel yaratıklar oldukları için bu durumlarıyla insanlara bağımlıydılar. Fakat insanları da köle gibi kullanmaktan geri durmaz, onların kendilerine ibadet etmesini isterler. Her gün önlerine yiyecek içecekleri gelsin isterler. Yardım ellerini ise bayram ve dinî ayinleri yerine getirirlerse uzatırlar. Buna rağmen insanları yok

<sup>759</sup> Álvarez-Mon, a.g.e., s. 364.

<sup>760</sup> Altunay, a.g.e., s. 60.

etmekten de çekinmezler. Bu durumu görmüş olan Hikmet Tanrısı Ea tanrılara seslenmesi bu sebeptir.<sup>761</sup>

Sümerlerin tanrılarıyla ilişkisi, temelde hayatın devam ettirilebilmesine ve ürünlerin verimine yöneliktir. Öteki dünya anlayışı olmakla birlikte bu durum tanrı(lar)la ilişkili olmayıp onlardan bağımsız bir durumdur. Woolley'e göre tanrılara yapılan sunular benzeşim büyüsünün izlerini taşımaktadır. Bu sunulara örnek olarak, içi hurma ve buğday taneleri dolu bir kaba su dökülmektedir. Her tapınakta yapılan gündelik ayinlerde tanrıya sunulan yiyecek ve içecekler Sümerlerin tarım faaliyetlerinin temelinde olan bira, şarap, süt, ekme, hurma ve et gibi ürünlerden meydana gelmektedir.<sup>762</sup>

Bulunan tabletlerde Uruk kralı Lugalzaggisi'nin tanrı Enlil'e saf su ile ekme sunduğu başka bir tablette de Lagaş kralı Gudea'nın tanrılar için bir sofraya kurduğunu ve bütün Lagaş tanrılarını davet ettiği tanrıların ise bu davete icabet ettiği anlatılmaktadır.<sup>763</sup>

Lagaş kralı Gudea, yeni yıl bayramlarında mabetlere ne kadar kurban getirileceğini belirlemiştir. Ur kralı Dungi de Enlil adına her ay kesilen kurbanların düzenli olarak ayarlanabilmesi için diğer şehirlerin valilerinden vergi istemiştir. Ayinlerde sunulan kurbanların türü ve özellikleri tapındaki rahiplerce belirlenmektedir. An tapınağında tanrılara, sabah ve akşam olmak üzere on sekiz altın kapta farklı içecek, ekme, meyve ve etten oluşan yemekler sunulmaktadır. An'a sunulan yiyecekler diğerlerine oranla daha çoktur. Kült tapınağında, buğday ve arpa oranları önceden belirlenmiştir. Buna göre günlük otuz adet ekme sunulmaktadır. Kendi tapınaklarında Tanrıça İstar için on iki, Nina için on kap şarap sunulmaktadır. Bu iki tanrıçaya da An'a verildiği gibi otuz adet ekme sunulmuştur. Tapınaklarda sunulan yiyecek, içecek ve giyeceklerden oluşan kurban, sunu ve adaklar, başrahipten en alt seviyedeki bir çalışana kadar bütün tapınak görevlileri arasında dağıtılmıştır. Bu durumun bir sonucu olarak dinî otorite, ibadetin maddî öğelerini belirleme ve şekillendirme özelliğini sürekli elinde tutmuştur.<sup>764</sup>

<sup>761</sup> Ünal, **a.g.e.**, ss. 78-79.

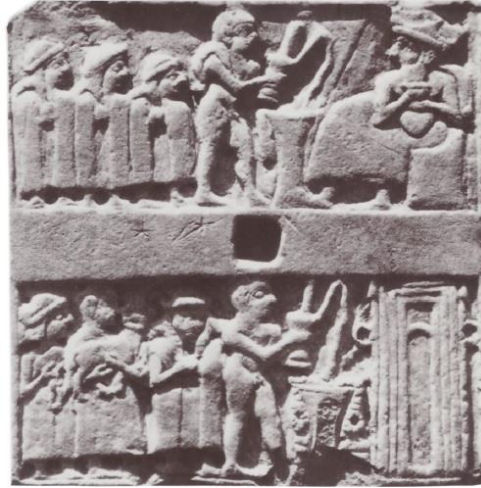
<sup>762</sup> Özbudun, **a.g.e.**, s. 79.

<sup>763</sup> Altuncu, **a.g.m.**, s. 146.

<sup>764</sup> **a.g.m.**, ss. 150-151.

### 3.1.2.1. İnanna'nın Ziyafetinde Ekmek

Bazıları düzenli olarak her tür durum için yiyecek teslimatlarını kaydeden metinlerde görülürken diğerleri daha nadiren belgelenir ve oldukça özel olabilmektedir. Ekmek isimleri her zaman X biçiminde verilir. Burada X, kaliteyi (örneğin, sıradan ekmek 'veya' saga 10 'iyi ekmek'), büyüklüğü (örneğin, 'büyük ekmek') veya ekmeğin türünü belirtir. Ekmek (örneğin, “ninda dabin” 'standart arpa unu ekmeği'). Veya X, en nadide ekmek türlerinden biri olan “disk şeklindeki ekmek” gibi, ‘gaita ga-ar-tum'da olduğu gibi ekmeğin şeklini ifade edebilir. X ayrıca 1 somun ekmek için gerekli olan un miktarını da belirtebilir. Örneğin, 1 sila 3 du 8 ‘ekmek (bir somun ekmek) 1 litre (unu)’. III. Ur döneminde hacim ölçüsü 3 sila yaklaşık 1 litreye karşılık geldiğinden (burada bir denklik ifadesi olarak kullanılmıştır) bu bir somunun büyüklüğü hakkında iyi bir fikir verecektir. Bu özelliklere sahip iki veya daha fazla özelliğe un birleştirilebilir. Böylelikle ninda zi 3 ša 3 -DU zi 3 milla ib 2 -ta-hi 1/2 sila 3 du 8 'ekmeği (un türlerinden yapılır) gibi hantal ekmekler ortaya çıkarılabilir. Bir somun) için 1/2 litre (un) unu ('un) 3 -DU (ve) milla (ki) karıştırılmıştır.<sup>765</sup>



**Resim 3.2.** Ur'da bulunmuş kalker kabartma.

<sup>765</sup> Radner, **a.g.e.**, ss. 172-173.

Üst resimde oturmuş bir tanrının önünde sunu için libasyon yapan insanlar. Alt resimde bir tapınağın cephesi önünde bir kurtuluş için yapılan sunu gösterilmektedir. Alttaki sahnede bir figürün elinde bulunan ve muhtemelen adak için canlı bir oğlak getirdiği resmedilmiştir. MÖ 2450-2100 yıllarına ait olan plakanın merkezinde bulunan delik muhtemelen paneli duvara bağlamak için kullanılıyordu.<sup>766</sup>



**Resim 3.3.** Sümer halkı tanrılarına yiyecek ve içeceklerle giderler. İnanna'ya temiz bir yerde kurbanlarını sunarlar.<sup>767</sup>

### 3.1.2.2. Aşnan (Sümer Tahıl Tanrıçası)

Adı “<sup>d</sup>ŞE.TIR” şeklinde yazılır. Eski Sümer döneminden beri bilinen ancak hakkında çok az bilgi olan çok eski bir tanrıçadır. En iyi “Enki ve Dünya Düzeni” isimli hikâyede şöyle tarif edilir: 'Başlı ve gövdesi benekli, yüzü (örtülü olan) tatlı, insanların cinsel münasebet kurmasına neden olan, toprağın gücü, Karabaşlı halkın<sup>768</sup> hayatı, Aşnan, iyi ekmek, hepsinin ekmeği, Enki onların ücretlerinden sorumluydu.' Mahsuller ile başarılı ve gözle görünür iletişim kurması onun ilahî bir lanetiymiş gibi durmaktadır. Marili Yahdunlim, kendisinden ve Sumukkan'dan düşman ülkesini aç bırakmasını istemiştir.<sup>769</sup>

### 3.1.2.3. Tanrıların Şerefine Bayramlar

<sup>766</sup> Limet, **a.g.m.**, s. 134.

<sup>767</sup> Wolkstein, **a.g.e.**, s. 106.

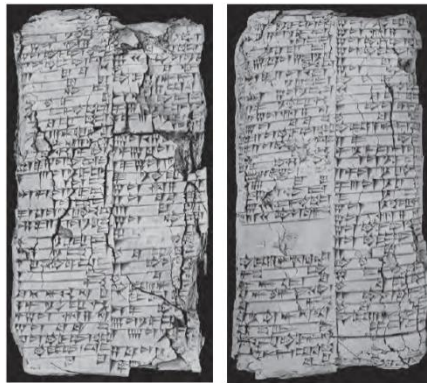
<sup>768</sup> Karabaşlı halk/insanlar: Sümerlerin saçları siyah olduğu için bu tabir onları anlatmada sıkça kullanılır.

<sup>769</sup> Gwendolyn Leick, **A Dictionary of Ancient Near Eastern Mythology**, Routledge, New York, 1998, s. 14.

Garšana metinlerinden bazıları, bir çorbanın pişirilmesi veya ekmek pişirilmesi için gereken yakıt miktarı da dâhil olmak üzere, çeşitli gıda maddelerinin gerçek amacı ve hazırlıkları hakkında ayrıntılı bilgi sağlar. Bir durumda elde edilen çorba miktarı bile kaydedilir ve böylece tarifi kullanarak yeniden aynı yemekler yapılabilmektedir.<sup>770</sup>

Bazı Garšana metinleri, belirli festivaller sırasında site yönetimi tarafından sağlanan tüm malların tam kayıtlarını içerir. Hatta çorba kâselerinin detaylı bir açıklamasına rastlamak mümkündür. Tablet tarihine göre, beş ziyafetin tamamı bir ay içinde gerçekleşmiştir. Böyle bir ziyafet için Sümerce adı “kaš-de” olan kelime tam anlamıyla "bira servisi" dir ve bu nedenle teslimat hesaplarının bira ile başlaması şaşırtıcı değildir. Bundan sonraki girişler, birkaç çeşit ekmek örnek olarak verilir. Örnek olarak, kentin tanrıçası İnana'nın onuruna ziyafet veren dördüncü bölümdeki altı kayıt girişi şöyledir:

1. 450 litre normal bira,
2. 1 litre un parçasından yapılan 8 litre büyük somun, özel tür emmer ekmeği;
3. 1 litre un biriminden yapılan 69 litre büyük somun ekmek,
4. 4 5/6 litre ekmek, özellikle kaliteli arpa unu ile (ikinci),
5. 88 5/6 standart arpa unundan yapılan litre ekmek,
6. 130 litre “posa ekmeği.”<sup>771</sup>



**Fotoğraf 3.1.** Eski Garšana'dan gelen idari tablet, beş farklı ilah şerefine beş ziyafet için bira, ekmek, et ve çeşitli çorba malzemeleri teslimatı kaydedilmiştir.<sup>772</sup>

<sup>770</sup> Radner, a.g.e., 171.

<sup>771</sup> a.g.e., 171.



Rahibe-Ewta'nın (NİN.DINGIR) tahta çıkma ritüelinde Fırtına Tanrısı İŞKUR, için yaptığı kurban sunuları şöyledir:

“Büyük kubadu törenini tamamladıklarında, 1 baş büyükbaş hayvan, 6 baş küçükbaş İŞKUR'a (a-na pa-ni <sup>d</sup>İŞKUR) önce kurban ettiler. Tanrının önüne 1 baş büyük sığır eti ve 1 baş küçük sığır eti koydu (a-na pa-ni DINGIR-IT). Naptānu Bayramı için tanrıların önüne 7 somun ekmek, 2 meyveli bisküvi, 1 bisküvi, 2 bisküvi (a-na IGI DINGIR.MEŠ) yerleştirdiler.”<sup>773</sup>

5 tuz ölçüsü,	Çeşniler
5 baharat ölçüsü,	
5 meşe palamudu ölçüsü,	
5 ördek	Kümes hayvanları
5 kahverengi keçi	Hayvanlar
10 TU-koyunu	
10 adet kuyruklu koyun	
1 süt ineği	
1 emzirilen buzağı	
10 adet suhur unu ölçüsü	Unlar
10 emmer unu ölçüsü (...)	
3 Tahıl yemek	Hamur işi ölçüleri
4... ekmekler	
10 (kamışlık) faresi	Fareler
10 adet kremalı	Mandıra ürünleri
10 peynir ölçüsü	
10 inek	
1 damızlık boğa	
10 dişi koyun	Keçi ve koyunlar
1 koç ve teke	
10 dişi keçi	
1 erkek geyik	
71 devekuşu yumurtası	Yumurtalar



**Fotoğraf 3.2.** AD-GI<sub>4</sub> (Sunu Listesi Tableti)<sup>774</sup>

Çeşitli ekmekler, bira, et, balık, süt, peynir, açık tereyağı, bal ve hurmada oluşan sunular; tanrılara yapılan çoğaltılmış adaklardandır. Bazı istihkaklar günlük olarak, diğerleri ise yeni ay, dolunay ve belirli festivallerde sunulmaktadır. Bunlara genellikle giyim, mücevher ve diğer nesnelerin armağan ediliyordu. Metnin geri

<sup>772</sup> Radner, **a.g.e.**, 172.

<sup>773</sup> Ogden Goelet, Baruch A. Levine, “Making Peace in Heaven and on Earth: Religious and Legal Aspects of the Treaty between Ramesses II and Hattuşili III”, **Boundaries of the Ancient Near Eastern World**, Sheffield Academic Press, Sheffield, 1998, s. 285.

<sup>774</sup> Wagensonner, **a.g.e.**, s. 28.

kalanından ayrılan ilk sütun, sunulması gereken bira, ekmek ve tahıl gibi normal adakları açıklar.<sup>775</sup>

### 3.1.3. Tapınağa Getirilen Kurbanlar

Sümerlerde tapınağa halk tarafından, bayramlarda, kutsal günlerde çeşitli hediyeler, kurbanlar getirilirdi. Bunlar pişmiş veya çiğ koyun, sığır, domuz, kuş, balık etleri, süt, bira, şarap, su gibi içecekler, ekmek, çörek, tereyağı peynir ve sebzeler gibi. Getirilen hediyeler zamanla çoğalmış ve depolara konularak sayım dökümü yapılmıştır.<sup>776</sup>

Tapınak ilahilerinden olan Adapa İlahisinde iyi ekmek yapmanın dinî bir yanı olduğu şöyle anlatılır:

*"Kusursuz kişi, ellerin akı, rahibin melhemi, ayinlerin gözlemcisi Adapa Fırıncılar ile o pişirme işini yapar;  
Eridu'nun fırınlarıyla o yapar pişirme işini  
Eridu için her gün ekmeği ve suyu, o sağlar."<sup>777</sup>*

Son gruptaki birçok metin tahıl ve un, ekmek ve bira, meyve ve sebzeler, et ve balık gibi yiyeceklerle ilgilidir. Bazıları, bu ürünlerden hazırlanacak yemeği adlandıran açıklamalar içerir - örneğin, unların veya un kombinasyonlarının 'ekmek için' (genellikle belirli bir tür veya kalitede) veya tahıl ürünleri, bakliyat ve baharatların 'çorba için' olduğunu belirtir. Böylece ekmekler, çorbalar veya tatlılar gibi belirli yemekler için bileşen listeleri yeniden yapabiliriz. Ve tipik içerikler hakkında yeterli miktarda bilgi, ürün sırası ve bunların hazırlanma zamanları bu daha açık belgelerden toplandığında, kesin açıklamalar içermeyen paralel metinler de tanımlanabilir ve Sümer mutfağının yeniden oluşturulmasına yardımcı olmak için kullanılabilir. Araştırma çizgisi daha yeni yeni başladı ve gelecekte daha fazla sayıda yemeğin tanınacağı ümit ediliyor.<sup>778</sup>

<sup>775</sup> Irene J. Winter, On Art in the Ancient Near East, Vol. II, From the Third Millennium B.C.E, **Culture and History of the Ancient Near East**, Vol. 34.2, , Brill, Leiden ve Boston, 2010, s. 182-183.

<sup>776</sup> Çiğ, a.g.e., 2012, s. 87.

<sup>777</sup> Maisels, a.g.e., , s. 514.

<sup>778</sup> Radner, a.g.e., 169.

İdarî metinler, genellikle Mezopotamya'nın günlük yaşamının belirli yönlerinin ayrıntılı ve tarafsız bir kaydını sunarken Sümer mutfak sanatlarına ilişkin onlardan veri çıkarmaya çalışan tarihçiler için tam olarak bürokratikleşmeleri gerçeğidir. Bir çorbanın içeriğini listeleyen idarî metinler, tabi ki hiçbir zaman sadece tarif olarak hizmet etmedi. Sadece belirli türde bir çorba hazırlamak için gerekli bilgiyi kaydetmek veya iletmek için yazılmamışlardır. Yazının tek niyeti malların giriş- çıkışlarını ve bunların yetkilerini kaydetmektir. "Ekmek için", "çorba için" veya "çorba için pişmiş ve ekmek pişirilmiş" gibi daha ayrıntılı örnekler gibi açıklamalar, yalnızca idarî işlemlerin daha kesin bir şekilde bağlamlaştırılmasına hizmet etmektedir.<sup>779</sup>

### 3.1.4. Sümerde Büyü ve Ekmek

Sümerlere göre hastalıkların sebebi yeraltındaki cin ve ifritlerin insan bedenine girmesinden kaynaklanır. Herhangi bir hastalığa yakalanmış kişi, bu hastalıktan kurtulmak için tanrıların yardımına ihtiyaç duyar ve kötü cinleri uzaklaştırmak için bir domuzu kurban etmesi gerekir. Domuz kesildikten sonra altı parçaya ayrılır ve bu parçaların hastanın üzerine konulması gerekir. Daha sonra hastalanan kişi kutsal *Apsu* suyuyla yıkanır ve hastanın kapısının önüne iki defa tekrarlanmak üzere külde pişirilmiş yedi ekmek konulmaktadır. Bu işlemlerden sonra da domuzun uzuvları, insanın karşı uzuvlarına konularak bunlar cinlere sunulmaktadır.<sup>780</sup>

#### 3.1.4.1. Hastalık İçin Bir Büyü Örneği

Bir hastalığı uzaklaştırmak için yapılan ve içinde ekmek de kullanılan bir büyü şöyledir:

“Bir beyaz keçiyi al, onu hastanın yanına koy, onun kalbini çıkar, o kimsenin eline koy! Eridu'nun sihrini uygula! Keçinin çıkardığın kalbinden yapılan hamur yemeği ile bu kimseyi günahından kurtar! Tütsü kabını dışarı çıkar, caddenin etrafına koy! Bu kimsenin hamur ile kopyasını yap ve Eridu'nun sihrini uygula! Fena utukku, fena alu, labartu, labaşu, insanın vücudundaki ağır namartu, fena ölü ruhu dışarı

<sup>779</sup> Radner, **a.g.e.**, ss. 169-170.

<sup>780</sup> Altuncu, **a.g.m.**, s. 153.

çüksın! Ve saygın utukku, saygın koruyucu Tanrı içeri girsın! Kalp hastalığı, karın ağrısı, baş ağrısı, diş ağrısı yok olsun! Bunda ayrıca kurban da var. Keçi veya domuz yavrusunu al, onu hastanın başına koy, bunun kanını hastanın yatağının etrafına serp. Domuz yavrusunun organlarını parçala ve hastanın üzerine yay! Hastayı okyanusun kutsanmış suyu ile temizle! İki kere 7 kül ekmeğini giriş kapısına koy ve domuz yavrusunun etini hastanın eti yerine, kanını hastanın kanı yerine ver ve cinler onu alsın, domuz yavrusu hastanın özdeşi olsun, fena cinler uzaklaşsın, iyi cinler gelsin!”<sup>781</sup>

### 3.1.4.2. Aşk Büyüleri, Güçlü Efsunlu Sözler ve Ekmek

*“Kalbin nereye gidiyor?*

*Gözlerin neye bakıyor?*

*Kalbin benim için (...)*

*Gözlerin benim için (...)*

*(...) benim için (...)*

*Bana bak...*

*Ekmek gibi yapacaksın (...)*

*Bira gibi olacaksın (...)*”<sup>782</sup>

Bir erkeğe söylenen ve karşısındaki kadını sevmesi beklenen bu büyülü sözler içerisinde ekmek ve bira ile ilgili bir benzetme yapıldığı düşünülmektedir.

### 3.1.4.3. Yeminden Kurtulma ve Ekmek

Din ve büyüün iç içe geçtiği Mezopotamya’da bu birliktelik bazen ayrılmaz bir hâl alır. Yeminden kurtulma olayında Tanrı Ea, oğlu Asarluhi arasında geçen ve ekmek motifinin işlendiği bölüm şöyledir:

*“Enki, oğlu Asaluhi’ye karşılık verdi:*

*“Oğul, senin bilmediğine- ben ne katabilirim ki?*

*Asaluhi, senin bilmediğine- ben ne katabilirim ki?*

*Ben ne biliyorsam, sen de biliyorsun.*

*Git oğlum Asarluhi*

*Elenmiş saf undan yapılma yedi somun al.*

<sup>781</sup> Çığ, a.g.e., 2015, s. 204.

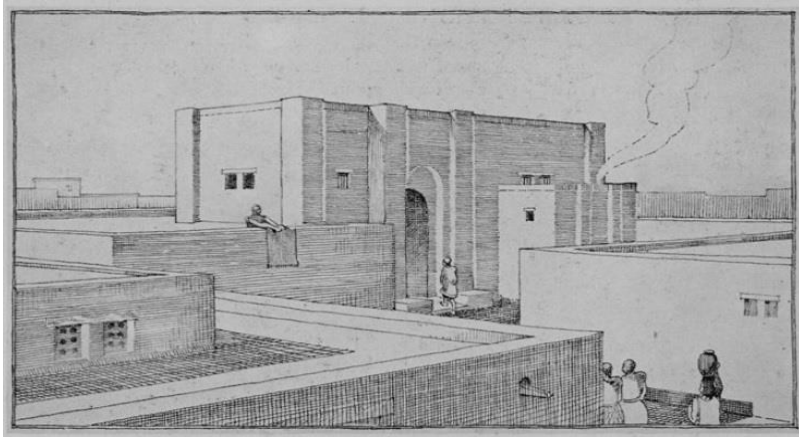
<sup>782</sup> Leick, a.g.e., 1994, s. 201.

*Tunçtan bir şişe geçir onları.  
Kırmızı akikten boncuk geçir üstlerine.  
Adamı onunla sil.  
Temizlenen pisliğin üstüne tükürsün.  
Eridu'nun tilsimin at üstüne.  
Düzlük bir yere çıkar onu  
Dikenli çalıkların dibine koy.  
Onu ele geçiren hastalığı gövdesinden çıkar.”<sup>783</sup>*

Yeminden kurtulmak için yapılması gereken işlerden birisi, iyi undan yapılmış yedi ekmeğin tunçtan yapılma bir şişe takılıp üstüne de akik boncuklar geçirilmesi istenir.

### 3.2. Akkadlarda Ekmekle İlgili Dinî İnançlar

Eski Yakın Doğu tarım toplumlarında, tahıl ekonominin temel yapı taşı ve vergilendirmenin temel aracıdır. Mezopotamya'da tahıl; insan gıdaları arasında ve tanrılar için yapılan sunu ritüelleri arasında en önemlisi olup bu sunular ekmek, tahıl ürünleri, püre ve un şeklinde sunulmaktadır. Un, tipik olarak, bir buhurdan veya kavrulmuş hayvan ürünü üzerine serpilir (*sarāqu*) ve su ve yağ dökülmeden önce diğer malzemelerle karıştırılabilmekteydi. Libasyon işlemleri arasında arpa veya emmer-buğdayından yapılan bira da oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır.<sup>784</sup>



**Resim 3.4.** Eshnunna'daki Abu Tanrisi Tapınağı

<sup>783</sup> Kramer, **a.g.e.**, 2000, s. 233.

<sup>784</sup> Lenzi, **a.g.e.**, s. 362.

Abu Tanrısı Tapınağı çoğu zaman, yakınlardaki Kuzey Sarayında bulunan bakır kaptaki yazılı bilgiler orta büyüklükteki bir tapınağın nasıl olabileceği hakkında bir fikir verir. Tek Kişilik Türbe Tapınağı olarak bilinen Akkad döneminde veya biraz daha önce inşa edilmiş, bazılarının bitişik olduğu özel evlerin bulunduğu bir mahallede yapılmış olabilir. Birkaç kez yeniden inşa edilmiştir. Birinci ve ikinci yapım aşamalarında, küçük bir odada standart tannur fırınından daha büyük fırınlar, kült ekmeği pişirmede kullanılmaktadır.<sup>785</sup>

### 3.2.1. Akkad Ritüellerinde Ekmek

Akkadlara ait tespit edilen bazı ritüellerde ekmeğe rastlanmış olup bazı ritüeller şunlardır:

#### 3.2.1.1. Mummu-Evi Ritüelinde Ekmek

“Boğa, mummu-evinin içine hayırlı bir günde girdiğinde, onun yanında durup toprağı süpürün mummu evine saf su serpin. Mummu-evinin girişinin bir soluna, bir sağına iki tuğla döşemelisiniz. Cennet tanrıları, cennet ve yeryüzü tanrıları ve büyük tanrılar için un saçacaksınız. En iyi bira ile libasyon yapılması gerekir. Boğanın mummu-evine girmesini sağlamalısınız. Bir kamış hasırını koyun. Kamış hasırın altına kum saçacak ve kamış hasırını kum ile saracaksınız. Boğayı, keçi kılından yapılmış bir bağla bacaklarını bağlayarak, kamış hasırın üzerine yerleştirmelisiniz. Boğa karşısında, sen bronz bir kap içinde biradan... yapmalısın. Kusug ve Ningirim tanrıları için iki egubbu-kabı ayarlamalısınız. İki masa kurmalısınız; her birine yedi somun arpa ekmeği, yedi somun emmer ekmeği, bir bal ve krema hamuru, hurmalar ve *šasqu* -unu koyacaksınız...<sup>786</sup>

Tapınağın duvarı yıkıldıysa, söz konusu tapınağı yıkıp yeniden kurmak amacıyla, *bārū* -rahibinin planlarını araştırın. Sonra uğurlu bir ay içinde, uygun bir günde, gece boyunca, tanrılar için bir ateş yakın. Ea ve Marduk için bir kurban hazırlayın. *Kālu*-rahibi bir ağıt yapmalı ve şarkıcı inleme sesleri çıkarmalıdır. Sabahları, söz konusu tapınağın çatısında, tanrıların Ea, *Šamaš* ve Marduk için üç kurban hazırlayacaksınız. Yaklaşık dokuz somun emmer ekmeği, hurma ve *šasqu*-

<sup>785</sup> Foster, **a.g.e.**, 2016, ss. 147-148.

<sup>786</sup> Pritchard, **a.g.e.**, s. 335.

unu ekleyeceksiniz. Bal, krema ve süzölmüş yağ karışımı bırakmalısınız. Üç adagurru kabı ayarlamalısınız...’’<sup>787</sup>

### 3.2.1.2. Lubastu Ritüelinde Ekmek

Mezopotamya’da yapılan bu ritüele göre yazın kışa giren ayında tıpkı insanlarda olduğu gibi tanrıları simgeleyen heykellerin yazlık elbiseleri çıkartılarak üzerlerine kışlık elbiseleri giydirilmektedir. “*Lubastu*” veya “libas giydirme” ritüeli denen bu törenler, Akad döneminden başlamış olup Asur ve Babil devirlerinde de sürdürölmüştür. Elbisesi çıkartılan tanrı heykelleri önce yıkıyor, güzel kokular sürölüyor, tüsüler yakılıyor ve özenle hazırlanmış elbiseler üzerlerine giydiriliyordu. Tanrılara kek gibi tatlı yiyecekler ve inek gibi hayvanlar da sunulmaktadır. Törenler tapınaklarda yapılmakta olup giydirme işleminden sonra tanrı heykelleri halka gösterilmektedir.<sup>788</sup>

### 3.2.1.3. Kisiga (Sümerce)/Kispum (Akadca) Ritüelinde Ekmek

Bazen ayda bir kere bazen de iki kere yapılan bir ritüeldir. Ölenlerin arkasından gittikleri yerde rahat yaşamalarını sağlamak amacıyla yapılmaktadır. “*Şuma zakaru*” (ismi zikretme) ve “*mey nagu*” (su dökme) şeklinde iki eylemden oluşur. İsim anılarak kişinin var olması garanti altına alınırken su dökerek hayat verme, canlandırma ifade edilmektedir. Ritüel yapılmadığı zaman ölülerin ruhlarının yakınlarından öç alacağı korkusu ritüelin yapılmasını daha ciddi bir hâle getirmektedir. Bu ritüel esnasında ölülere özellikle tahıldan yapılmış yiyecekler sunulmaktadır.<sup>789</sup>

### 3.2.1.4. Belirli Hayalet Ritüellerine Özgü Ögeler ve Ekmek Kullanımı

“Aile hayaletlerine bir cenaze töreni sunusu yapıyorsun... Sen ona şöyle söylet:

‘Vücudumdan atılmana izin ver ve yemek için ekmek sunan kişinin cenaze töreni yapmasına izin ver. Bana içecek olarak su veren kişinin cenaze töreni yapmasına izin verin. Bir eğlence gösterisi yapmasına izin ver. Beni tüketecek şekilde üzerime kurulan hayalet, bedenimden çıkmana izin ver. Kovulmasına ve tatlı

<sup>787</sup> Pritchard, a.g.e., s. 341.

<sup>788</sup> Demirci, a.g.e., ss. 59-60.

<sup>789</sup> a.g.e., s. 72.

yemesine izin verin. Tatlı şeyler için. Küçük ekmekler yemesine izin verin. Soğuk su için.' ”<sup>790</sup> Kişinin hayaletin ağzından konuştuğu bu ritüelde sunular arasında ekmek de bulunmaktadır.

### 3.2.1.5. Bir Yılanın Kötülüğüne Karşı Bir Namburbi Duası ve Ekmek

Ne yazık ki, bu duanın metnini taşıyan tabletin sadece dua kısmı bulunmakta olup ritüel talimatları bulunmamaktadır. Yılanların kötülüğüne karşı çok sayıda “namburbi” töreni olduğu için özel dualarla ilişkilendirilebilecek kesin ritüel talimatlarının yeniden yapılandırılması imkansızdır. Fakat bir evdeki yılan avcılığının kötülüğünü etkisiz hale getirmeyi amaçlayan bir namburbi-ritüelinde içerdiği dua, tapınmayla beraber yapılması öngörülen ritüel eylemlerini açıklayabilir. Tören:; “namburbî lumun şēri ana amīli lā itēḥḥe lumuššu amīla lā išakkan“ sözleriyle başlar ve anlamı “namburbi (bir) bir yılanın kötülüğü bir erkeğe yaklaşmayabilir, (ki) kötülüğü bir adamı etkilemeyebilir” demektir. Ritüelde uygulanması gerekli talimatlar; gün batımında uygulayıcı su çeker, arpa, emmer, mercimek gibi çeşitli bitki ürünleriyle gümüş ve altın gibi değerli metalleri karıştırır ve onları yıldızların altında belirler. Gözlerden uzak bir yerde kamıştan sunağı Şamaş için hazırlar. Sunağın etrafına ekmek, bal ve ghee<sup>791</sup> gibi çeşitli yiyecekler koyar. Uygulayıcı; akik, lapis lazuli gibi diğer birçok çeşitli taşları ve bakır, kalay, gümüş ve altın gibi metalleri yağa batırır ve sonra ondan bir kolye yapar. Bu noktadan sonra uygulayıcının eylemleri belirsizdir ancak ritüelin sonunda, ezberden yalvarıp yakaran büyümlü sözler söyleyerek sunuyu gerçekleştirir.<sup>792</sup>

### 3.2.1.6. Ruh Kovma Ritüelinde Ekmek

*"Eğer (ölü ruhu) bir insana saldırırsa, o (büyücü) bir kamıştan bir parça taze filiz koparmalıdır. Yaprığın saptan çıktığı (boğum) yerine bir (insan) yüzü çizersin. Ağzını sarı-yeşil, dudakları (ise) (kırmızı ?) renkte yaparsın. (Kamışı) bir parmak kalınlığında çenter, kollar için delikler açarsın ve (oradan uzunlamasına) bir ağaç dalı sokarsın. Yukarı ve aşağı kolları tıpkı insanunki gibi yaparsın. Göbek ve vajinasını da kazıyarak işlersin. Kamış filizinin üst kısmını oyarsın. Bir dal parçası*

<sup>790</sup> JoAnn Scurlock, **Ancient Magic and Divination III Magico Medical Means of Treating Ghost Induced Illness in Ancient Mesopotamia**, Brill Academic Publication, Leiden, 2006, s. 34.

<sup>791</sup> Ghee: Bir çeşit tereyağı.

<sup>792</sup> Lenzi, **a.g.e.**, ss. 422-423.



kırar ve onu (baş oluşturacak şekilde) yataylamasına (o deliğin içinden) geçirirsin. (Bir tutam) saçı tararsın ve onu kamyş filizinin üst kısmında yataylamasına soktuğun dal parçasının üst tarafına sararsın. İplerle etrafını sarar, günlük elbiseleri giydirirsin. Beline bir kurdele bağlarsın. Yukarı ve aşağı kollarını da ipe sararsın. Bir kadının eğirdiği ipe karneol boncukları dizer, onu gerdanına bağlar, eline . . . . verirsin. [Hasta olan adam] yatakta onunla birlikte yatar. (Metinde kırıklık var). Üç gün süreyle (erkek yiyecek maddelerini) onun yakınına getirir ve ona "Haydi ye, sen benim yerimi tutacaksın!" der . . . . Yerler içerler (ve) o, onun yakınına getirir . . . . ve o sana verir. Erkek bira içer, yerler içerler ve o ona yaklaştırır (Metinde kırıklık var). Üçüncü gün buğdayın içine konan "güneş suyu"nu . . . yukarı kaldırır. (Kadın şeklindeki) bebeğe bir yatak ve tabure verir . . . , biralı ekmek, lapa . . . koyar. Güneş Tanrısı huzurunda şöyle dersin: 'Bak senin için azık konuldu, sana çeyiz de vereceğim . . . . sen eksiksiz yapıldın. Sana sembolik olarak kötülüklerin başına örelenmiş olduğu (falanca falancanın oğlu falanca) verildi; ona dostça davran! Sen artık onunsun; sen (falanca falancanın oğlu falancanın) hastalığını alıp götüreceksin ve buralardan uzaklaşacaksın.' Duvar tarafında mallarını hazır tutarsın. Azığıyla birlikte onu sararsın. Geceyi geçirmesi için . . . sın. Gün battıktan sonra yüzünü düzene sokar, . . . . önüne . . . koyarsın. Ön tarafını kille kaplar, onun üstüne tere, . . . ve işaretleri çizersin ve şöyle dersin: 'Kötülük arkamda kalsın? Peşimde hiçbir kötülük kalmasın! Senin için her şey sağlanmış, azık (bile) verilmiştir. Sen (artık) evlendin. Sen onun kocası, o da senin karındır. Onu sev (ve buralardan) git. (Falanca falancanın oğlu falancanın) vücudundan çıkarıldın, kovuldun ve korkutularak kovalandın. Gökte ve yerde . . . .(yerin yok senin artık) "'793

Akkadca yazılmış Mezopotamya kökenli metinlerden birisinde bir hastayı rahatsız eden cinlerin ve ölü ruhların nasıl gönderileceğinin yöntemleri anlatılmaktadır. Bu iş için önce oyuncak bir bebek yapılır ve bu bebek sanki hasta ile evlendirilmiş gibi bir oyun oynanır. Kamyştan bebek yapma ayrıntılarıyla tasvir edilmiştir. Düğünde yapılacaklar da ayrıntılı olarak anlatılmaktadır. Bu metin, Mezopotamya'da büyü yöntemlerinin ne kadar önemli olduğunun bir kanıtıdır. Büyüde ekmek de kullanıldığı görülmektedir.

<sup>793</sup> Ünal, a.g.e., ss. 121-122.

### 3.2.1.7. Šamaš ve Adad'a Yakarış Ritüelinde Ekmek

“Yaptığım ritüel canlandırmalarında, yaptığım dualarda,  
Gerçeği yerleştirin.

Ey Šamaš, size yedi tatlı (somun) ekmek yetiştiriyorum,  
Hangileri ikişer sıraya dizilir? Senin için,

Ey Šamaš, yargı efendisi; Adad, ritüellerin, duaların efendisi”<sup>794</sup>

### 3.2.2. Šurpu (Akkadca Büyülü Sözler) Metinlerinde Ekmek

Akkadlıların Šurpu adını verdiği metinlerde büyücülük, dua ve sihir uygulamalarına ilişkin talimatlar bir araya getirilmiştir. Sağlam kopyaları Assurbanipal Kütüphanesi'nde bulunmuş bu tabletlerde geçen ekmeğin ana maddesi olan tahılların kullanıldığı bölümlerin alınarak Akkadlıların dinî yaşamlarında ekmeğin ve tahılın yerinin anlaşılacağı düşünülmektedir.

#### 3.2.2.1. Tablet I Rev. I.

(Giriş kısmı kırık)

6. [«Herhangi bir yemin»]
7. [II. Tableti ]Šurpu.
8. "Meşaleyi" tuttum]
9. «Beğen] bu soğanı»
10. «Bu hurmalar»
11. «(Bu) hasır örgü olarak»
12. «Gibi (bu) yün kancası»
13. «Gibi (bu) keçi kılı»
14. «Gibi (bu) kırmızı (yün)»
15. «(Ellerim dolu) tahıl taneleri ...»
16. «Ben bir arındırma rahibiyim»<sup>795</sup>

#### 3.2.2.2. Tablet III.

84. Gülen koruyucu ruhların yeminini,
85. Etrafında kovalayan şeytanların yeminini,

<sup>794</sup> Lenzi, *a.g.e.*, s. 101.

<sup>795</sup> Erica Reiner, *Šurpu a Collection of Sumerian and Akkadian Incantations*, Im Selbstverlage des Herausgebers, Graz, 1958, s. 12.

86. Hayaletlerin yeminini, halkı,
87. gizlice dolaşan gizemli şeytanların yeminini,
88. davul ve su ısıtıcısı davulunun yeminini,
89. Zilli tef ve zillerin yeminini,
90. lir, arp ve timbütü / -harp'ın yeminini,
91. ütünün ve borunun yeminini,
92. çukur veya çukur yeminini,
93. “yemin”: bir meşale tutan tanrı adını çağırarak,
94. “yemin”: tahılları değirmene atmak, ancak dışarı çekmek (çıkarmak?)<sup>796</sup>

### 3.2.2.3. Tablet V-VI.

123. Büyü. Ellerim ... tane tahıl taneleri ile dolu
124. ellerim ateş, kabuk, labaşu hastalığı,
125. ellerim çağırma ve yemin dolu
126. ellerim misilleme ve sorgulamalarla dolu,
127. ellerim, sıkıntı, günah, geçiş, erime, yanılma acısı ile dolu.
128. ellerim mutsuzluk ve hastalık dolu
129. [ellerim] m [en] 'ın büyücülük, tükürme, kir, kötülüklerle doludur.
130. Bu ... tahıl taneciği gibi, yangında yanmış olan ...
131. çiftçinin tarlada ekmeyeceği,
132. Bir hendek veya kanala elverişli olmayacak,
133. Kökleri toprakta tutmayacak olan,
134. sürgününün filizlenmeyeceği ve güneşi görmeyeceği,
135. (bu nedenle) yemin içimde yetişilemez,
136. kökleri omurgamda tutmuyor olabilir,
137. ateş etmesi kalbimin “cennetini” etkilemeyebilir.
138. [çağrı, yemin,] misilleme, sorgulama,
139. zorluğumun acısı, günah, suç, yüz karası, hata
140. vücudumdaki hastalık, etim, damarlarım,
141. ...- un bu tanesi gibi yanmış olabilir,
142. ateş bugün tamamen tüketebilir,
143. yemin, ışığı görebilmem için ayrılabilir!<sup>797</sup>

<sup>796</sup> Reiner, a.g.e., s. 21

173. Büyü. Arındırma rahibiyim, ateş yaktım.  
 174. Sobayı tuttum, sihirli malzemelere fırlattım,  
 175. Ben Marduk'un elçisi olan Ea'nın arınmış, temiz (rahip) kişisiyim.  
 176. Tutuşturduğum ocağın işlemini yapıyorum,  
 177. Yandığım ateşi söndürüyorum.  
 178. Döküldüğüm tahılı boğuyorum.  
 179. Aynen sobası yakarken,  
 180. Yandığım ateş gibi söndürürüm,  
 181. Döküldüğüm tahılı gibi boğar,  
 182. (öyleyse) tanrı ve insanı serbest bırakan Siriş,  
 183. Bağladığı düğümü gevşetin,  
 184. NN tanrısı ve NN tanrıçası, NN'nin oğlu öfkeli yüreği ona karşı pasifleştirilebilir,  
 185. Onun günahı bugün dökülebilir,  
 186. O silinebilir, o serbest bırakılabilir.<sup>798</sup>

#### 3.2.2.4. Akkad (Babil) Seçkisi Takviminde Ekmek

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
8 Taşritu	<i>Sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun.</i>
9 Taşritu	<i>Sunu ekmeğini sunsun.</i>

**Tablo 3.1.** Akkad (Babil) Seçkisi Takviminde ekmek sunusu yapılacak günler.<sup>799</sup>

### 3.3. Asurlularda Ekmekle İlgili Dinî İnançlar

Asurlularda tapınma ile ilgili ayrıntılı ritüeller de vardır. Genellikle kralın kendisi veya veliht prensi tarafından taşınan ilk tuğlanın döşenmesinin anlatıldığı törenler, kraliyet yazıtlarında anlatılmaktadır. Tapınaklar için hazırlanan ritüellerde aromatik otlar ve değerli taşlardan oluşan bir karışım hazırlanır. Bir grup ritüel, tanrı heykelini kutsamak için yapılmaktadır. Tanrının imgesi durumundaki "heykelin

<sup>797</sup> Reiner, a.g.e., ss. 33-34.

<sup>798</sup> a.g.e., s. 35.

<sup>799</sup> Adalı, a.g.e., 2017a,, s. 166.

ağzının yıkanmasından önce" ağzını açma töreni yapılmaktadır. Çünkü metinler, bu törenler yapılmazsa tanrının tütsü kokusunu koklayamayacağını, ekmek yiyemeyip su içemeyeceğini anlatır.<sup>800</sup>

Kutsal aşk ayinlerini anlatan mektuplarda Nabû, sabah olunca sarayın sınırını terk edecek ve harman yeri gibi uygun bir açık alandan herkes kurbanların sunulacağı bahçeye gidecektir. Gezintiye çıkması için tanrıyı götürecek bir arabadan bahsedilir. Başka kurbanlar izlenir ve tapınakta ekmek yenir.<sup>801</sup>

### 3.3.1. Asur Tapınak Sunuları

Orta Asur zamanında, İstar Tapınağı'ndaki ritüeller arasında kurbanlık hayvan, ekmek keki yemeği ve bira libasyonu yer almıştır.<sup>802</sup>

Yeni Asur Tapınağı'na ait günlük yemek sunularını listeleyen 37 tablet bulunmaktadır. Bu listeler Asur Tapınağı yemek menüleri hakkında fikir vermektedir. Listelerde önce bir bütün öküz ve çeşitli sığır etlerinden sonra bütün koyun, koyun eti ve kuzular gelir. Sonra kaz, ördek ve güvercin gibi kuşlardan sonra et suyu kâseleri listelenir. Bir sonraki menü girişleri tablosunun 26 ila 29. maddelerinde şu ekmekler sıralanır: "26 aklu dannu, 27 NINDA (ginû), 28 NINDA qadûtu, 29 NINDA mişru"<sup>803</sup>

#### 3.3.1.1. Tapınak İçin Çeşitli Öğelerin Kaydı (ADD 1023<sup>804</sup>)

(Baş kısmı yok edilmiş)

(...) ev (...) (...) kadeh (...) karıştırılmış 2 baharat kabı, baharat, (...) bir havlu, bir kandirşu giysisi: bir tutam kırmızı yün, bir kase kokulu yağ, 10 amfora (...) önce ... 120 donanımlı masa, her masa için 3 litrelik normal ekmek, 1 litre ripîtu ekmek, 1 (...), 1 (...) 1 litre küçük somun ekmek: 1 kalın somun ekmek; 1 litre huhurrutu ekmeği, 1 homer küçük somun ekmek, 2 seah kalın ekmek somunu, tapınağa girmeden önce 6 kavanoz ve 2 gün boyunca rahipler. 1 homer normal ekmek,

<sup>800</sup> Boardman, **a.g.e.**, s. 314.

<sup>801</sup> Leick, **a.g.e.**, 1994, s. 134.

<sup>802</sup> Winter, **a.g.e.**, s. 242.

<sup>803</sup> Postgate, **a.g.m.**, s. 162.

<sup>804</sup> Metnin orijinal kayıt numarası.

tanrıların köpekleri için 2 seah küçük ekmek, 4 homer bira, 1 homer karıştırılmış şarap.<sup>805</sup>

### 3.3.1.2. 2. Gün Aşşur Tapınak Sunuları (ADD 1006)

1 kâse bulyon, 1 kase çorba, düzenli olarak 1 seah somun; 1 seah baharatlı ekmek. 2. gün Nabi-şarru-uşur'un bakımı için.<sup>806</sup>

### 3.3.1.3. 10. Gün Aşşur Tapınak Sunuları (ADD 1012)

1 koyun, 7 kesilmiş et, 3 litre düzenli ekmek somunu, 2 litre baharatlı ekmek, 2 litre midru-ekmeği. Yeni düzenli adaklar. Aşşur'dan önce yemek artıkları. 10. gün Turî'nin bakımı.<sup>807</sup>

### 3.3.1.4. Asur Ticaret Kolonileri Devri'nde Tapınakta Ekmek Dağıtılması

*“Dakuna'nın mührü, Şahişiğa'nın mührü, Zuzu'nun mührü, Darhaşiat'ın mührü, rabi şariqi (tapınakta dinî olarak) ekmek? dağıtanların? başı Nakilieit'in mührü, Şuhurbia'nın mührü:*

*Talia, Udgaria'nın kızı Haşuşarna'yı boşadı. Eğer Talia eşi Haşuşarna üzerinde hak iddia edecek olursa, 2 Mana (yaklaşık 960 Gr.) gümüş ödeyecek ve miras hakkından mahrum kalacak(tır). Eğer (baba) Udgaria ve Haşuşarna, Talia üzerinde hak iddia edecek olursa, (aynı şekilde) 2 Mana gümüş ödeyecekler ve miras hakkından mahrum kalacaklar(dır)”.<sup>808</sup>*

Asur Ticaret Kolonileri devrine ait bu boşanma belgesinde mührü olanlardan biri de tapınaktaki dinî törenlerde ekmek dağıtanların başı olan Nakiliet'tir. Bu bilgidен yola çıkarak ekmek dağıtma görevinin bir grup tarafından yapıldığına hatta bir de grubun sorumlusu olduğuna ulaşılmaktadır.

### 3.3.2. Yazılı Metinlerde İnanç ve Ekmek

Asurlulara ait yazılı metinlerde inanç ve dinî hayat noktasında yazılı belgelerden öğrenilen bilgiler arasında ekmeğe de rastlanılmaktadır.

<sup>805</sup> Fales, a.g.e., s. 176.

<sup>806</sup> a.g.e., s. 184.

<sup>807</sup> a.g.e., s. 191.

<sup>808</sup> Cem Karasu, “Çivi Yazılı Belgelere Göre Eski Anadolu Kadını Hakkında Bazı Gözlemler”, ÇÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 15, Sayı 3 (Arkeoloji Özel Sayısı), 2006, s. 50.

### 3.3.2.1. Assur Antlaşması Tableti

“İkinci Kurtuluş Kehaneti” metninin merkezi konumu, "Assur Antlaşması Tableti" nin özünü oluşturmaktadır. Bununla birlikte, “Antlaşma Yemeği” adlı kehanet metninde Asur değil, Arbelalı İstar sözleşmeyi tamamlayan kişidir. Son Akşam Yemeği'ni anımsatan bir sahnede, Tanrıça, "tanrıları, babalarını ve kardeşlerini" bir antlaşma yemeğine davet eder; bu sırada onları şöyle söyler: *"Şehirlerinize ve bölgelerinize gideceksiniz, ekmek yiyeceksiniz ve bu sözleşmeyi unutacaksınız. Ama bu sudan içtiğinizde beni hatırlayacak ve Esarhaddon adına yaptığım bu sözleşmeyi koruyacaksınız. "* Pasajın formülasyonuna göre İstar burada sadece bir yönlendirici olarak hareket etmediğini açıkça ortaya koyuyor. Söz konusu antlaşma onun ve diğer tanrılar arasındadır.<sup>809</sup>

### 3.3.2.2. Asurbanipal'e Dua

Lordum için veliaht prene (Asurbanipal), hizmetkârınız Nabu-şumaidina'dan:

Tanrımdan prensim için iyilik, sağlık dilerim! Tanrılar Nabu ve Marduk, efendimin kraliyet prensine büyük nimetler versin.

Calah şehri, üçüncü ay olan Ayaru ayında Nabu tanrısı için yatağı hazırlayacak. (O tarihte) tanrı Nabu yatak odasına girer. Dördüncü gün Nabu'nun dönüşü gerçekleşir. Efendimiz, veliaht prens, sizin tanrınız Nabu tapınağının yetkili memuruyum. Bu yüzden Calah'a gitmek zorundayım. Tanrı sarayın harman dövülen zemininden yola çıkacak. Sarayın harman dövülen zemininde olanlar bahçeye giderler. Orada bir fedakârlık yapılacaktır. Tanrı'nın savaş arabası sürücüsü, tanrıların ahırlarından gelir; tanrıyı dışarı çıkarır ve tekrar geri getirir. Kendisi devam ediyor ve kurban edilecek bir hayvanı olan her rahibe çırağı hayvanları kurban ediyor. Bir litre ekmek unu kadar yiyecek getirebilecek herhangi biri Nabu tapınağında onu yiyebilir. Bunlar ilahî düzenlemelerdir, onları efendimin, veliaht prensin iyiliği için dikkatlice yerine getirdiler.

<sup>809</sup> Parpola, **a.g.e.**, s. xix.

Lordumun, veliaht prensimin emri ne olursa olsun, bana emir verir (ben de yerine getiririm.). Bel ve Nabu kutsal evlilik ritüeli ayı Sabatu'da, benim efendim olan veliaht prensimin hayatını korusun, onun hükmünü sonsuza dek uzatsın.<sup>810</sup>

### 3.3.2.3. Asurbanipal ve İştar

Asurbanipal'in Erbil'de şehrin koruyucu tanrısı İştar için düzenlenen şenliklere katıldığı bir zamanda Elam Kralı Teumman'ın kendi üzerine sefere çıkacağı haberini alınca gözleri yaşlı bir halde İştar'a yakarır. İştar ile Asurbanipal'in aralarında yaptığı konuşma İştar, onun bir yere gitmemesini anlatmak için "ekmek ye"mesi tavsiyesinde bulunur. Bu durum günümüzde ağlayan çocuğuna yemeğini veya ekmeğini yemesini ve ağlamaya bir son vermesini isteyen anne tavrını anımsatmaktadır. İlgili bölüm şöyledir:

"Tanrıça İştar, endişeyle iç çektiğimi duydu ve 'Korkma!' dedi, bana güven verdi, dedi ki: 'Dua ederken ellerini yukarıya kaldırman ve gözlerinin yaşlarla dolması merhametimi uyandırdı' Onun huzuruna çıktığım gece bir şabrü (kült görevlisi) yatmış ve rüya görmüştü. İrkilerek uyandı ve bana şunları anlattı:

'Erbil'de oturan İştar geldi. Sağı da solu da titriyordu, elinde bir yay ile kınından çıkmış keskin bir kılıç tutuyordu, savaşa hazırđı. Sen (yani Assurbanipal) onun huzurunda dururken, o gerçek bir anne gibi konuşuyordu seninle. Tanrıların en yücesi İştar sana seslenerek talimat veriyordu:

'Dövüşe hazırsın. Her nereye istersem, oraya doğru yola çıkarım.'

Sen de ona dedin ki:

'Her nereye istersen gidersin, ben de seninle oraya gelirim.'

Sahibelerin sahibesi şöyle karşılık verdi ama:

'Burada, ait olduğun yerde kal. Ekmek ye, susam birası iç, neşeli musiki dinle, tanrılığıma övgüler düz, ben de gidip bu işin icabına bakayım (ve) hedefine ulaşmanı sağlayayım! Betin benzin atmasın, ayakların tókezlemesin, kuvvetin savaşta (bel vermesin)!'

<sup>810</sup> Oppenheim, a.g.e., 1967, s. 168.



Seni sıcacık kucağına (kurimmu) aldı ve bütün bedenini esirgedi. Yüzü alev alev, kabaran öfkesiyle ileri doğru yürüdü; hınç duyduğu Elam Kralı Teumman'a karşı yola koyuldu."<sup>811</sup>

#### 3.3.2.4. Yemin ve Ekmek

Çok önemli bir pasajda, Yeni Asur kralı Asharhaddon için sadakat yeminleri arasında ekmek de görülür, şöyle ki: "Ekmek ve şarabın bağırsaklarınıza nüfuz etmesi gibi, yukarıda belirtilen tanrılar üzerine edilen bu yemin bağırsaklarınıza, oğullarınızın ve kızlarınızın bağırsaklarına girmesine neden olabilir." Ve daha sonra, "Tıpkı yağın bedeninize girmesi gibi, yukarıda belirtilen tanrılar üzerine edilen bu yemin etlerinize, oğlunuz ve kızlarınızın etlerine de girebilir." Mari'nin sözleşmelerinde ekmek, bira, şarap veya yağ sözleşme maddesinde bulunursa bunlar bu yeminlerin değiştirilemez olduğu anlamına gelir. Taahhüdün yerine getirileceğinin sembolik işareti yazılı metinde bu şekilde belirtilmiştir.<sup>812</sup>

Her zaman, yemin eden kişiye bazı maddeler (otlar, ekmek, bira, şarap) yutturulmaktadır. Bunların içine yıkıcı bir kuvvete dönüşecek bir madde eklendikleri söylenerek yalan yere yemin edilmesi durumu engellenmeye çalışılıyor olup bu türden maddeler "asakkum" terimi ile tanımlanmaktadır. "Mayalanan bir ekmeğin kabarması gibi yeminini ihlal eden herkes patlayacak ve ölümcül bir kaderi karşılayacak" gibi karşılaştırmalarla pek çok kendine özgü beddua bulunabilir.<sup>813</sup>

#### 3.3.3. Zaman, Sunu ve Ekmek

Mezopotamya toplumu, takvimi bilen ve takvimde belirlenmiş şekle uygun olarak adaklarını yerine getiren bir toplumdur. Bazı takvimlerinde hangi tanrıya ne sunulacağı önceden belirlenmiştir. Bu çalışmada, takvimlerden konuyla ilgili olan tahıl, ekmek ve bira sunuları belirlenerek tablo şeklinde verilmiştir.

<sup>811</sup> Amélie Kuhrt, *Eski Çağda Yakın Doğu Yaklaşık MÖ 3000-300*, 2. Cilt, Çeviren: Dilek Şendil, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2010, ss. 173-174.

<sup>812</sup> Dominique Charpin, *Writing Law and Kingship in Old Babylonian Mesopotamia*, The University of Chicago Press, Chicago and Londra, 2010, s. 46.

<sup>813</sup> Charpin, *a.g.e.*, s. 46.

### 3.3.3.1. İkinci Asur Seçkisi

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
12 Nisannu	<i>Tahıl ile ödeme yapmasın yoksa sürekli zarar eder.</i>

Tablo 3.2. İkinci Asur Seçkisi Takviminde ekmek sunusu yapacak gün.<sup>814</sup>

### 3.3.3.2. İnbu Bēl Arḫi

Tabletlerin nüshaları Yeni Asur Dönemine ait olup Ninova'da bulunmuşlardır.<sup>815</sup>

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
? Nisannu	<i>...kral ekmek sunusunu sunsun...</i>
18 Nisannu	<i>Sunu ekmeğini yıldızlara sunsun. Sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti'ye sunsun.</i>
18 Nisannu	<i>Sunu ekmeğini Çoban takımıyıldızına sun. Kabul olur.</i>
20 Nisannu	<i>Aydınlık bir gün olan Tanrı Sîn ve Tanrı Šamaš adına ekmek dağıtılan yirminci gün iyi bir gün. Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti'ye sunsun. Adak sunsun. Ellerini kaldırarak dua etmesi Tanrı huzurunda kabul olur.</i>
23 Nisannu	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrı Adad'a sunsun.</i>
24 Nisannu	<i>Kral sunu ekmeğini Bēl-ekalli ve Tanrıça Bēlet'e sunsun.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 1 Nisannu	<i>Şafakta sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 3 Nisannu	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 4 Nisannu	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû ve Tanrıça Tašmētu'ya sunsun. Adak sunsun. Ellerini kaldırarak dua etmesi Tanrı huzurunda kabul olur.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 5 Nisannu	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Aššur ve Tanrıça Ninlil'e sunsun. Adak sunsun. Ellerini kaldırarak dua etmesi Tanrı huzurunda kabul olur.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 6 Nisannu	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Doğu Rüzgarı'na yüzünü dönerek Tanrı Adad'a sunsun.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 7 Nisannu	<i>Kalabalık halkın çobanı kömür ateşinde pişirilmiş eti, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun. Adak sunsun. Ellerini kaldırarak dua etmesi Tanrı huzurunda kabul olur.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 8 Nisannu	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû ve Tanrıça Tašmētu'ya sunsun.</i>
(İlave Edilmiş Ay) 9 Nisannu	<i>Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya ait dokuzuncu gün iyi bir gün. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya</i>

<sup>814</sup> Adalı, a.g.e., 2017a,, s. 161.

<sup>815</sup> a.g.e., s. xxxix.

	<i>sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 10 Nisannu</b>	<i>Geceleyin kral ekmeğini sunusunu Yük Arabası takımı yıldızına Kutup Yıldızı huzurunda sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 11 Nisannu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Sin'e sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 12 Nisannu</b>	<i>Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil adına ekmeğini dağıtılan on ikinci gün kral sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil'e sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 13 Nisannu</b>	<i>O gün kral sadakatle sunu ekmeğini sadakatle Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, [Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî] 'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 14 Nisannu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeğini yemesin. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrıça Ninlil ve Tanrı Nergal'a sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 15 Nisannu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 16 Nisannu</b>	<i>Kral ağıt yakmasın. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun... sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 17 Nisannu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Taşmētu'ya sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 18 Nisannu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 19 Nisannu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 20 Nisannu</b>	<i>Aydınlık bir gün olan Tanrı Sin ve Tanrı Şamaş adına ekmeğini dağıtılan yirminci gün kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>2 Simānu</b>	<i>Tanrıçalara ait ikinci gün iyi bir gün. Kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>3 Simānu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun</i>
<b>4 Simānu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Taşmētu'ya sunsun.</i>
<b>5 Simānu</b>	<i>Kral o gün dışarı çıkıp hüküm vermesin. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Aşşur ve Tanrıça Ninlil'e sunsun.</i>
<b>7 Simānu</b>	<i>Kötü bir gün olacak. Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeğini yemesin. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun.</i>

<b>8 Simānu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Taşmētu'ya sunsun. Adak sunsun. Tanrı Anu huzurunda yere kapansın. Sunu ekmeğini bölün. Sunu ekmeğini...ve Tanrı Anu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>9 Simānu</b>	<i>Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya ait dokuzuncu gün iyi bir gün. Kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>10 Simānu</b>	<i>Geceleyin kral ekmeğini sunusunu Yük Arabası takımyıldızına Kutup Yıldızı huzurunda sunsun.</i>
<b>11 Simānu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Sin'e sunsun. Adak sunsun. Tanrıça Antu huzurunda yere kapansın. Ekmeğini sunusunu Tanrı Anu'ya sunsun.</i>
<b>11 Simānu</b>	<i>Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil adına ekmeğini dağıtılan on ikinci gün iyi bir gün. Kral sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil'e sunsun. Adak sunsun.</i>
<b>13? Simānu</b>	<i>Geceleyin sunu ekmeğini Tanrıça Ninlil ve Tanrı Nergal'a sunsun.</i>
<b>15? Simānu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ili'ye sunsun.</i>
<b>16 Simānu</b>	<i>Kral arınma ritüeli yapsın. Sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun. Sunu ekmeğini Tanrı Marduk, Tanrı Enlil, Tanrı Sin ve Tanrıça Gula'ya sunsun. Kabul olur. Kral denetim sırasında ayakta dursun.</i>
<b>17 Simānu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Taşmētu'ya sunsun.</i>
<b>21 Simānu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeğini yemesin. Şafakta kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ili'ye sunsun</i>
<b>22 Simānu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrıça Bēlet-mātāti'ye sunsun.</i>
<b>23 Simānu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>24 Simānu</b>	<i>Tahıl ve gümüş kaybı. Kral sunu ekmeğini Bēl-ekalli ve Tanrıça Bēlet- ekalli'ye sunsun.</i>
<b>25 Simānu</b>	<i>Kral ekmeğini sunusunu Yük Arabası takımyıldızına sunsun.</i>
<b>28 Simānu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeğini yemesin. Kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ili'ye sunsun.</i>
<b>30 Simānu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini... sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 2 Elūlu</b>	<i>Tanrıçalara ait ikinci gün... Sunu ekmeğini...</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 5 Elūlu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini ... Tanrıça Ninlil'e sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 6 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini... sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 7 Elūlu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeğini yemesin. Kral sunu ekmeğini ... sunsun.</i>

<b>(İlave Edilmiş Ay) 10 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini... sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 11 Elūlu</b>	<i>“Meyve” ay neşe ile parlarken kral sunu ekmeğini Tanrı Sin’e sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 12 Elūlu</b>	<i>Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil adına ekmeğin dağıtılan on ikinci gün iyi bir gün. Kral sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil’e sunsun.”</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 13 Elūlu</b>	<i>O gün kral sadakatle sunu ekmeğini sadakatle Tanrı Šamaš ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 14 Elūlu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Geceleyin sunu ekmeğini Tanrıça Ninlil ve Tanrı Nergal’a sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 15 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 16 Elūlu</b>	<i>Kral ağıt yakmasın. Geceleyin sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar’a sunsun.”</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 17 Elūlu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, ... sunsun. Adak sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 20 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš ve Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 21 Elūlu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Maksada erişmek için uygun değil. Şafakta sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 22 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš ...sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 23 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš ...sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 24 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Bēl-ekalli ve Tanrıça Bēlet- ekalli’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 25 Elūlu</b>	<i>Kral ekmeğin sunusunu “Domuz” yıldızı huzurunda Tanrı Enlil’e ve “Yük Arabası” huzurunda Bēlet-kakkabi’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 28 Elūlu</b>	<i>Kötü bir gün olacak. Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 29 Elūlu</b>	<i>İyi bir gün kral sunu ekmeğini ...sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 30 Elūlu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrı Enlil’e sunsun.</i>
<b>1 Araşsamnu</b>	<i>Şafakta kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun</i>
<b>2 Araşsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilī’ye sunsun</i>
<b>3 Araşsamnu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar’a sunsun.</i>
<b>4 Araşsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Tašmētu’ya</i>

	<i>sunsun.</i>
<b>5 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Aššur ve Tanrıça Ninlil'e sunsun.</i>
<b>6 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Doğu Rüzgarı'na yüzünü dönerek Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>7 Araḥsamnu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Maksada erişmek için uygun değil. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun.</i>
<b>8 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kalabalık halkın çobanı kurban kesmek için elini uzatsın. Sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Tašmētu'ya sunsun.</i>
<b>9 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun</i>
<b>14 Araḥsamnu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Maksada erişmek için uygun değil. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrıça Ninlil... sunsun.</i>
<b>15 Araḥsamnu</b>	<i>...sunu ekmeğini Tanrı ...'a...</i>
<b>16 Araḥsamnu</b>	<i>Kral giysisini temizlesin. Ağıt yakmadan önce bir köleyi serbest bıraksın. Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Marduk'a ...sunsun.</i>
<b>19 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun.</i>
<b>20 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>22 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>23 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>24 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Bēl-ekalli ve Tanrıça Bēlet- ekalli'ye sunsun.</i>
<b>25 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kral ekmeğini sunusunu "Saban" takımyıldızı huzurunda Tanrı Enlil'e ve "Yük Arabası" huzurunda Tanrıça İstar'a sunsun.</i>
<b>26 Araḥsamnu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>27 Araḥsamnu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû ve Tanrı Nergal'a sunsun.</i>
<b>28 Araḥsamnu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin.</i>
<b>29 Araḥsamnu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Sîn'e...</i>
<b>30 Araḥsamnu</b>	<i>Şafakta sunu ekmeğini Tanrı ...e...</i>
<b>6? Tebētu</b>	<i>...kral sunu ekmeğini...</i>
<b>7 Tebētu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Geceleyin sunu ekmeğini Tanrı Marduk ve Tanrıça İstar'a sunsun.</i>
<b>8 Tebētu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Tašmētu'ya sunsun.</i>
<b>9 Tebētu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun. Sunu ekmeğini Tanrı Zababa'ya sunsun.</i>

<b>10 7ebētu</b>	<i>Geceleyin kral ekmeğini sunusunu Yúk Arabası takımyıldızına Kutup Yıldızı huzurunda sunsun.</i>
<b>11 7ebētu</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini...</i>
<b>19 7ebētu</b>	<i>Maksada erişmek için uygun değil. Kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun. Sunu ekmeğini Tanrı Zababa'ya sunsun.</i>
<b>20 7ebētu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı şamaş, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sın, Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>21 7ebētu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin.</i>
<b>22 7ebētu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>29 7ebētu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Sin ve Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>30 7ebētu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrı Enlil'e sunsun. Adak sunsun. sunu ekmeğini Tanrıça İştar'a sunsun.</i>
<b>23 řabātu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı şamaş ve Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>25 řabātu</b>	<i>Geceleyin kral ekmeğini sunusunu ... takımyıldızı huzurunda Tanrı Enlil'e ve... sunsun.</i>
<b>26 řabātu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>27 řabātu</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrı Nergal'a sunsun.</i>
<b>28 řabātu</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 9 Addaru</b>	<i>...Tanrıça İştar. Kral sunu ekmeğini...</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 14? Addaru</b>	<i>...sunu ekmeğini sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 19 Addaru</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Ninurta ve Tanrıça Gula'ya sunsun</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 20 Addaru</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, közde pişirilmiş ekmeği yemesin. şafakta kral sunu ekmeğini Tanrı şamaş, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sın, Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 21 Addaru</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, közde pişirilmiş ekmeği yemesin. şafakta kral sunu ekmeğini Tanrı şamaş, Tanrıça Bēlet-mātāti, Tanrı Sın, Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 22 Addaru</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı şamaş'a sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 23 Addaru</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı şamaş ve Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 26 Addaru</b>	<i>Geceleyin kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Bēlet-ilī'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 27 Addaru</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Nabû ve Tanrı Nergal'a sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 28 Addaru</b>	<i>Kalabalık halkın çobanı ateşte pişirilmiş eti yemesin, ateşte pişirilmiş ekmeği yemesin. Kral sunu ekmeğini Tanrı Ea ve</i>

	<i>Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 29 Addaru</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Sîn, Tanrıça Bēlet-ilî'ye sunsun.</i>
<b>(İlave Edilmiş Ay) 30 Addaru</b>	<i>Kral sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrı... sunsun.</i>

**Tablo 3.3.** İnbu Bēl Arḫi<sup>816</sup> Takviminde ekmek sunusu yapılacak günler.<sup>817</sup>

### 3.4. Babillilerin Dinî İnançlarında Ekmekle İlgili Durumlar

Mezopotamya toplumlarından birisi olan Babillilerin de diğer toplumların dinî inanışlarıyla aynı ve benzer olan uygulamalarının olduğu göze çarpmaktadır. Babillilere ait metinlerde büyüünün diğer toplumlardan daha fazla olduğu da kayda değer önemli bir durumdur.

#### 3.4.1. Babil'de Yapılan Sunular

Babil'de adak için çok çeşitli gıdaların yanında pide de sunulmaktadır. Adaklar yalnızca mabetlerde yapılan faaliyetler olmayıp aynı zamanda kaynakların kenarı, dağ tepeleri, deniz kıyısı ve ev çatılarında da adak sunuları yapılmaktadır. Rahipler kendilerine çokça gelen but, şarap, balık ve ekmeklerden paylarına düşeni bitiremeyince düzenli olarak bunları kiraya vermekte idirler.<sup>818</sup>

Verilen söze bağlı bir adak etkinliğinde, yapılan adak verilen sözü tutmak için sunulan kurbanın gücüyle doğrudan orantılıdır. Bir ekmek parçasının bereketi yeterli olabilir ancak özellikle kesilen bir hayvanın ruhu, daha çok kutsallık barındırır. Bir hayvanın kurban edilmesi konusunda ısrar etmek, onun ruhlar dünyasında önceliğini kanıtlamak olduğunu gösterir.<sup>819</sup>

#### 3.4.1.1. Tanrılara Yapılan Sunular

Tanrılar insan şeklini aldıkça beslenmeleri gerekiyordu. Heykele sunulan yemek için kutsal alan ve sunu için de günlük ritüel töreni gerekiyordu. Oppenheim'ın belirttiği gibi: “Büyük miktarlarda yiyecek, bira, ekmek ve tatlılar vardı ve her gün

<sup>816</sup> İnbu Bēl Arḫi: “Ayların kralı Meyve” anlamına gelen takvim.

<sup>817</sup> Adalı, a.g.e., 2017a., ss. 281-342.

<sup>818</sup> Egon Friedel, **Mısır ve Antik Yakınoğu'nun Kültür Tarihi**, Çeviren: Ersel Kayaoğlu, 1. Baskı, Dost Kitabevi, Ankara, 2006, s. 232.

<sup>819</sup> JoAnn Scurllock, “Animals in Ancient Mesopotamian Religion”, A History of the Animal World in The Ancient Near East, **Handbook of Oriental Studies Handbuch der Orientalistik Section One The Near and Middle East**, Vol, 64., Brill, Leiden, 2002a, s. 396.



meralardan kesilen çok sayıda hayvan vardı.” Nippur arşivinde Ninurta Tapınağı'nın sunularına dair kayda değer kanıtlar bulunabilir. Sunular arasında ekmeğe, zengin kek, emmer unu, bira, balık köftesi ve şarap bulunmaktadır.<sup>820</sup>

Babillilerde, tanrıyı sembolize eden heykellere sunular sunulduktan sonra krallar yemeklerini yemeye başlayabilmektedir. Tanrıya, eşine, çocuklarına, hizmetkâr tanrılara verilmeyen yiyecekler ise tapınak yöneticisi ve zanaatkârlara verilmekte ve bu yiyeceklerin miktarı oldukça fazla olabilmektedir. Örneğin Uruk'ta bulunmuş bir Selefki metni bu listede; 500 kg ekmeğe, 40 koyun, 2 boğa, 1 öküz, 8 kuzu, 70 kuş, 4 devekuşu yumurtası, hurma, incir, kuru üzüm, 54 kap bira ve şarap olduğunu kaydeder.<sup>821</sup>

Görünüşe göre tanrılarla başını derde sokmamak için tasarlanmış ilginç bir ayin şöyle yapılmaktadır:

“Bir nehrin kıyısındaki harman yerinin zeminine vurursun. Harman yerinin zemininin yüzünü bozkır. ... Harman tabanına bir yatak koyarsınız. Harşu<sup>822</sup>-ekmeklerin olduğu habnûtu<sup>823</sup> kaplarını ve kesilmiş narları habnûtu- kadehlerinin kenarına koydunuz. Boyunlarına çok renkli bezler bağlıyorsunuz. Yatağa bir kappu<sup>824</sup>-kâsesi yağ ve dört somun huhurtu-ekmeği koydun. Önünde dört tane direk var. Yatağın başında bir masa ve saz sunağı ayarlarsınız. Yatağın başında, bakire bir kuzuyu renkli bir bezle sedir ağacına bağlarsınız. Onu beyaz yünlü bir naḥlaptu<sup>825</sup>-pelerinle giydirin. Onu dokuma bir bezle bağla. Ona bakır yüzük ve bakır bilezik taktın. Onun önüne pürsîlu<sup>826</sup>-kabına kabuğu çıkarılmış dalîqātu taneleri koyun.”<sup>827</sup>

Uruk'ta bulunmuş ve milattan önce iki yüz yıl önce yazılmış bir tablette kendi zamanından öncelere ait bilgileri aktarmaktadır. En büyük tanrılar için gündelik ibadet törenlerini birbirine bağlayan yemeklerin menüsü bildirilmektedir:

<sup>820</sup> Amir H. Soudipour, **An Architectural and Conceptual Analysis of Mesopotamian Temples from the Ubaid to the Old Babylonian Period**, The Institute of Economics and Social Sciences of Bilkent University a Master's Thesis, Ankara, 2007, ss. 63-64.

<sup>821</sup> Mehmet Bozca, **Eski Doğu ve Batı Kültürlerinde Felsefi Düşünce**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2008, s. 89.

<sup>822</sup> Harşu: Kesilmiş, parça. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 107.)

<sup>823</sup> Habnûtu: Kap. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 98.)

<sup>824</sup> Kappu: El, avuç içi. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 147.)

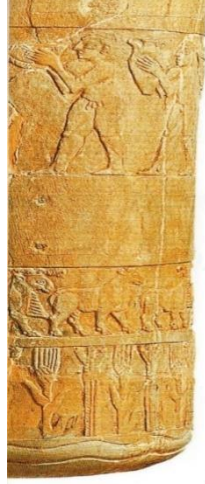
<sup>825</sup> Naḥlaptu: Pelerin, giysi. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 232.)

<sup>826</sup> Pürsîlu: Kap. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 279.)

<sup>827</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2002a, s. 378.

[İçkiler] “Tüm yıl boyunca, her gün büyük sabah yemeğinde ... Anu'nun masasına 18 maşrapa konacak: 7'si sağa -3'ü arpa birası ve 4'ü “tatlı” bira- ve 7'si sola – yani 3 arpa birası, 1 “tatlı” bira, 1 kokulu bira, 1 “testi” birası (?) ve 1 süt [...]. Sonra kaliteli şarap konmuş 4 altın maşrapa. Küçük sabah yemeğinde ve büyük ve küçük akşam yemeklerinde: aynı şeyler; ama akşam yemeğinde verilmeyecek... Tanrıça Antu'nun masasına (sadece) 14 altın maşrapa dolusu, tıpkı Anu için olduğu gibi, en iyi biralardan; İstar'inkine 12 ve Nanaya'ninkine 10 maşrapa konacak.” Yani günde 216, yılda 800 hektolitire [Tahıllar] “Tüm yıl boyunca, her gün düzenli sunguların esas parçası olarak 648 litre arpa ve buğday (yani yılda 2500 hl) gerekecek, değirmenciler bunu her gün tapınak aşçılarına Anu, Antu, İstar ve Nanaya'nın ve Uruk'ta ikamet eden öteki tanrıların dört yemeğinin hazırlanması amacıyla teslim edecek. Bu miktarın içinden 486 litre arpa ve 162 litre buğday unu alınacak, bu karışımdan aşçılar 243 somun (?) ekmek yoğurup pişirecekler. Aşçılar bu miktarın içinden 30 somunu Anu'nun sofrasına ayıracaklar – şöyle: her seferinde, büyük ve küçük sabah yemekleri için sekizer, büyük ve küçük akşam yemekleri için yedişer somun. Antu'nun dört yemeği için de 30; İstar ve Nanaya için de otuzar somun gerekecek. Bunların haricinde Uruk'ta ikamet eden tanrıların dört yemeği için de 15 somun ayrılacak. Ayrıca hurmalı tatlılara tabak olarak kullanılmak üzere 1200 yağda kızarmış pide (?) hazırlanacak.” Değirmenci yukarıda sayılan tahılları öğütürken şu sözleri söylemelidir: “Ey göksel Kara Saban! Tarlayı sürüp ekmek için hayvanları koştuk sabana” ve Aşçı hamuru yoğurup somunları pişirmek için fırına verirken şunları söyleyecektir: “Ey Nisaba, Kutsal Bolluk, zengin tayın!”<sup>828</sup>

<sup>828</sup> Bottéro, a.g.e., 2015, ss. 150-151.



**Fotoğraf 3.3.** Uruk'taki Büyük Eanna Tapınağında bulunmuş bir vazo.

Vazonun üzerinde frizler hâlinde tapınma sahneleri betimlenmiş olup yukarıdaki hizmetkârlar Tanrıça İnanna'ya yiyecekler sunuyorlar. Ortada yürüyen koyunlar ve altta da buğday başakları göze çarpmaktadır. Ülkenin temel geçim kaynakları ve tanrıların tayınları bunlardan ibarettir.<sup>829</sup>

#### **3.4.1.2. Tapınak ve Ekmek**

Cenneti ve toprağı yükselten Enki ve Eridu ile ilgili tüm anlatılarda bölge ile ilgili özellikle de Apsu ile ilgili yaratılış ve doğurganlık arasındaki bağlantıyı vurgulanmaktadır. Eridu, dünyanın hem ilkel hem de yaşanabilir hale geldiği yerdir. Tuğlanın ve kent sisteminin icat edildiği yerdir. Ancak Babil Yaratılış Hikâyesinde vurguladığı gibi, “ilk evin” temel amacı ibadet etmektir. Sümer tapınağı ilahileri Enki'nin Eridu'daki E-unir adı verilen tapınağının ilahisi ile başlar. Bu ilahiler Eski Babil Dönemine ait tabletlerde (MÖ 1800) yazılıdır ancak çok daha erken bir tarihte, Ur'da MÖ 23. yüzyılda yaşayan Enheduanna adlı ay tanrısının rahibesi tarafından düzenlenmişlerdir. Tapınak ilahileri, tapınakların belirli yönlerini vurgulayan başlıca Mezopotamya kült yerlerinin metaforik olarak zengin çağrışımını sunar. Ekmek çıkarılan fırını iyi bir yer olarak gören ilahinin ilgili bölümü şöyledir:

“(…) büyüyen E-unir,

Cennet ve yeryüzünün temeli, kutsallar kutsalı olan yer Eridu Abzu tapınağı,  
prensi için dikildi.

Saf yemeğin yenildiği ev, kutsal höyük

<sup>829</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2015, s. 118.

Prens'in saf kanalı tarafından sulanır,  
Dağ, temiz bir yer, sabunla ovalanmış gibi.

(...)

Harika... duvarın iyi durumda.

Senin içine ... Tanrı'nın yaşadığı yer.

Büyük... güzel... güzel yer, ışık girmez.

Sıkıca eklemiş benzersiz temiz evin.

Prens'in, büyük prens, kutsal bir taç.

Senin üzerine yerleştirdi ...

Ey başın üstünde bir taç olan Eridu!

Büyüyor... saf

Tapınak Abzu, mekânınız harika bir yer.

Utu'yu çağırdıkları yerde.

Fırının ekmeği çıkardığı (iyi) yer.

Ziggurat'ında, yüce türbe, gökyüzüne doğru uzanıyor.

Fırının kutsalların kutsalına rakip olduğu yer (veya: Ziyafet Salonu)

Prens'iniz, sözleri asla değişmeyen cennet ve yeryüzü prensidir.

... Yaratan, bilge olan, Efendi Nudimmud, evi [E-engura] üzerinize yerleştirdi, sizinkiler üzerindeki yerini aldı."<sup>830</sup>

### 3.4.1.3. Sunular ve Rahipler

Babil'de rahipler imtiyazlı insanlardan olup onlara verilen günlük istihkakları da imtiyazlıdır. Günlük 6 sila yani yaklaşık 2,5 litre iyi bira, 2,5 kg ekmeği, sığır ve kuzu eti, balık, tavuk, sebze ve meyve ezmesi ve şekerleme verilmektedir. Rahiplerin ailesiyle beraber bu kadar yiyeceği bir günde yediği düşünülmemekte bunların bir günlük ücretlendirme olduğu tahmin edilmektedir. Rahipler getirilen adaklardan pay almakta, tarla ve ev kirası gibi gelirleriyle çok rahat bir yaşam sürmektedir.<sup>831</sup>

<sup>830</sup> Leick, a.g.e., 2002, s. 35.

<sup>831</sup> Friedel, a.g.e., s. 252.

Sıradan bir Babilli ise çalışma gününe meyve ezmesi, hamur işi, lor, şurup, yağ ve arpa unundan yapılmış pide ile kahvaltı ederek başlamaktadır. Çok fazla karbonhidratlı beslenmenin bir sonucu olarak da şişmanlık yaygındır.<sup>832</sup>

Şamaş'ın “naditu” rahipleri evlenmemişler ya da çocuk sahibi olmamışlardır. Naditu kelimesi, sürülmemiş alan, “nadas”a bırakılmış tarla anlamına gelir. Kadınlar için kullanılma sebebi nadasa bırakılmış tarlaya benzetme nedeniyle evlenmemiş olduklarının bir göstergesidir. Çoğu kraliyet ailesine veya üst sınıf ailelere mensuptur. Bazıları kralların kızları ya da kız kardeşleridir. İlk kraliyet naditu rahibi, Kral Sumulael'in kızı Aya-latum olabilir. Kadın rahipler genellikle tanrıların isimlerini benimsemişlerdir. Sınırlı sayıda isim kullanılmış olup, manastırdaki ve tapınaklardaki birçok kadın aynı isimlere sahiptir. Bu tür kadınlar, genellikle belgeler ve mühürler üzerinde karıştırıldığı için babalarının adıyla ayırt edilebilmişlerdir. İltani adında en az üç naditu rahip vardır, bunlar: Kral Sin-muballit'in kızı Kral Hammurabi'nin ve Kral Ammiditana'nın kız kardeşi. Diğerleri ise saray veya tapınak yetkililerinin kızlarıydı. Kendi evlerinde yaşamalarına ve ailelerini ziyaret etmelerine izin verilmiştir. Ebeveynleri için cenaze törenleri de dâhil olmak üzere dinî törenler düzenlediler ve ayrıca emlak, tekstil ve tarım alanlarında da ticaret yaptılar. Şamaş'ın Naditu rahiplerinin, hayvanları kurban etmeleri, festivaller için ekmek ve bira vermeleri gerekmektedir. Kral Hammurabi'nin naditu rahibi olan kardeşi İltani, festivallerde hurma pastaları sunusunda bulunmuştur.<sup>833</sup>

Diğer “naditus”ların ebeveynlerine ne kadar eşit bir görevde buldukları belli değildir. Hepsinin tapınakta günde iki kez sunu yapması ve her ayın yirminci günü için piqittum olarak bilinen ve et, ekmek ve biradan oluşan özel bir sunu yapması gerekiyordu. Kendi mallarını yönetmedikleri durumlarda, aileleri veya uygulayıcıları sunuyu vermekle yükümlüdürler. “Naditus”un dinî bayramlara katılması, belki de tören alaylarına katılması ve tanrılara yönelik bazı yükümlülükleri yerine getirmesi bekleniyordu.<sup>834</sup>

<sup>832</sup> Friedel, **a.g.e.**, s. 252.

<sup>833</sup> Tetlow, **a.g.e.**, s. 80.

<sup>834</sup> Leick, **a.g.e.**, 2002, s. 146.

#### 3.4.1.4. Krallara Yapılan Sunular

Kraliyet törenlerinde hüküm süren kralın bütün ataları, düzenli olarak bireysel sunular almıştır. Fakat sıradan insanlar, babaları, anneleri, erkek kardeşleri, kız kardeşleri, büyükbabaları ve büyükanneleri gibi kişisel olarak tanıdıkları akrabalara kişisel sunular sunmuşlardır. Ortak bir ataya ise uzak akrabalar toplanmaktadır. Eski Babil döneminin Susa'sından (MÖ 1900-1595 yıllarında) ve Orta Babil döneminin Nippur'undan (MÖ 1595-1000 yıllarında) birkaç yasal metinde, atalar kültürünün ayinlerini gerçekleştirme için bir kadını gerekli kılmıştır. Sıradan insanların aile hayaletlerine soğuk su, ekmek, sıcak et suyu, kavrulmuş tahıl ile tatlandırılmış bira, un, yağ, şarap, bal ve bazen de kurban edilmiş bir hayvanın kaburga kısmı verilmiştir. Yiyecekler mezar yerine yerleştirilip sıvılar yeryüzündeki bir borudan mezara dökülmüştür. Bu törenlerde, hayaletlerin sunuları alması amaçlanmıştır. Bazen vefat edenin heykeli de ruhu barındırdığına inanıldığından ona da sunular verilmiştir. Hayaletlerin genellikle yaşayanlara yardımcı olduğuna inanılır ve çoğu zaman aile üyelerine müdahil oldukları kabul edilirdi. Fakat ölen kişi gömülmemişse veya uygun bir cenaze töreni yapılmamışsa onların hayaletlerinin tehlikeli olduğuna inanılırdı.<sup>835</sup>

#### 3.4.1.5. Ölülere Yapılan Sunular

Ölülerin hayaletlerinin yıllık ev ziyareti yaptığı zamanlarda doğacak bebeklerin zaman zaman iblis tarafından alındığına inanılmaktadır. Ölülerin bulunduğu yer dünyanın bağırsakları gibi tasvir edilen bir cehennem olarak tanımlanmaktadır:

*Kasvetli evin, cehennem koltuğu,  
Kimsenin girmeyeceği terk edilmiş eve,  
Yolculuğu geri dönüşü olmayan yola,  
Giriş yapanların ışıktan mahrum olduğu eve,  
Tozdan gıda ve kilden yiyeceklerin olduğu yerde.  
Işık görmüyorlar ama karanlıkta yaşıyorlar.  
Giyileri kuşların kanatlarındaki tüyler gibidir,  
Ve kapı ve sürgü üzerinde toz birikmiş*

<sup>835</sup> Rhea, a.g.e., s. 144.

Bu paradigmaya rağmen, ölümler her zaman kasvetli değildir, Güneş Tanrısı Şamaş gökyüzüne yolculuğunda her gün onları ziyaret etti. Ayrıca, sakinleri çamur yemeye de zorlamadı. Aksine, yukarıdaki hayatı (dünya hayatını) taklit ettiler. Yani ekmek yiyip berrak su içtiler.<sup>836</sup>

Sunular kesintisiz yapıldığı sürece, bir hayalet az çok barışçıl kalacaktır. Ölümlerin hayaletleri, yaşayanları rahatsız etmek için geri dönmesi uygun mezar törenlerini ya da cenaze törenindeki paylarını almamalarına bağlanır. Dünya üzerinde dolaşmalarına ve intikam alma eylemlerine bir son vermek için hayaletlere, düzenli olarak adakların verilmesi gereklidir. Bu adak sunuları genellikle çeşitli su, sirke, sulu bira, küller ve kavrulmuş tahıllardan yapılan ekmeklerden veya unlardan oluşur.<sup>837</sup>

### 3.4.2. Babil’de Büyü, Dua ve Ritüellerde Ekmek

Bir grup ritüel, kutsal sayılan heykelin kutsanmasıyla ilgilidir. Tanrı'nın imgesi olan “heykelin ağzını yıkama”dan önce gelen "ağzın açılması" töreni yapılmalıdır. Çünkü metinler; bu tören yapılmadan tanrıların tütsü kokusunu alamayacağını, ekmek yiyemeyip su içemeyeceğini haber verir.<sup>838</sup>

#### 3.4.2.1. Kulaktaki Hayalet Uluması/Kükremesi

İlacın etkisini arttıran “sihir” formüllerini insanoğluna tanrıların verdiğine inanılmaktadır. Atın kıllarındaki biti yok etmek amacıyla mezarlarda yetişen belirli bitkilerin toplanmasından basit bir büyüünün okunmasına veya dualar ve adaklar sunulmasıyla tamamlanan tam bir ritüelde çok farklı etkinlikler bulunmaktadır. Örneğin, kulakta kükreyen bir hayalet için oldukça ayrıntılı bir ritüel var:

Eğer bir hayalet kişinin kulaklarına kükreyerek onu etkiliyorsa, kendinizi uygun bir günde temizlemelisiniz. Hasta, kuyu suyunda banyo yapmalı. Bozkırlara gidip toprağı avuç içi kadar eğreltiotu süpürmelidir. Bir çömlekçinin çukurundan alınmış kilden bu hastalığın bir heykelciğini yapın. Derme çatma bir giysi ile onu

<sup>836</sup> Rhea, a.g.e., ss. 144-145.

<sup>837</sup> a.g.e., s. 205.

<sup>838</sup> Erica Reiner, John A. Wilson, “First-Millennium Babylonian Literature”, **The Assyrian and Babylonian Empires and other States of The Near East from The Eighth to The Sixth Centuries BC**, 6. Baskı, Cambridge University Press, Cambridge, 2008, s. 314.

giydiren. Yedi ve yedi kişilik gruplar halinde, bunun için bir porsiyon yiyecek ayırın. Bir iğle halı malzemesini bağlayın ve kafasına bir iğne Takın. Önce Šamaš'a bir saz sunağı kurun. Hurma ve kaliteli unu dökün. Bir buhurdana yanan ardıç ayarlayın. Sivri uçlu bir kap ayarlayın. Hazırlanan heykelcik Šamaš'tan önce konur. Sen şöyle dersin:

“Baba Enki. . . Eridu'nun oğlu Asalluhi'nin büyüsunü açığa vuran baba Enki. Asalluhi bunu gördü. Bu nedenle güçlükler çıkarıyor, bu nedenle cennet ve yeryüzünü ele geçirmek istiyor, ortaya çıkan var olan işleri ele geçirip kişiden uzaklaştıran yollar yapıyor.” Bu alıntıyı üç kere tekrarlayın. Heykelciğin kenarlarını kesersin. Kabuksuz tahıl, malt, bira ekmeği ve kurutulmuş ekmekten oluşan erzakları ona sağlarsınız. O heykelciği alıp bir ılgın ağacına bağlarsınız ve yemin ettirirsiniz: " Tanruların efendisi tarafından sizi yemin ettirdim, Duri ve Dari tarafından, Lahmu ve Lahamu tarafından, Alala ve Belili tarafından, gölgeler tarafından, gün ışığı tarafından, sihirli un yığınları tarafından, Girra tarafından, saf Nusku tarafından, tacın efendisi Sin tarafından, hakikatin hâkimi tarafından, Šamaš tarafından, seni su ve dere ile yakaladığına yemin ettirdim. Dağlar ve nehirler tarafından yemin ettirildin. Serbest bırakılabilirsin, salınabilirsin, salınabilirsin.”<sup>839</sup>

#### 3.4.2.2. Büyü Bozma Ritüelleri ve Sîmtu<sup>840</sup>

Birinin kaderinin çeşitli kehanet araçlarıyla önceden bilinebilir hale getirilebileceği göz önüne alındığında, hasta bir alâmet alan bir bârû müşterisi için bir sonraki acil soru “Bu konuda ne yapılabilir?” Olacaktır. Kişinin kaderini (ve özellikle de hasta bir kaderi) değiştirmek, onu değiştirmeyi istemeksizin, önceden haber vermemekten daha kötü olacaktır. Bu konuda namburbi<sup>841</sup>-ritüellerin büyük önemi vardır. Genellikle bu karmaşık ritüeller, tahrik edilmiş veya edilmemiş kategorilerde öngörülen kötülükleri önlemek için geliştirilmiş ve alametler

<sup>839</sup> JoAnn Scurlock, “Ancient Mesopotamian Medicine”, *A Companion to The Ancient Near East*, 1. Baskı, Blackwell Publishing, Oxford, 2005, ss. 313-314

<sup>840</sup> Sîmtu: Uygun semboller. (Bk.. Black, a.g.e., 2000, s. 323.)

<sup>841</sup> Namburbi, kelime anlamı olarak kötülükleri defetmek için yapılan bir ayin demektir. Tanrılar, kralları dikkatli olmaları konusunda uyarıda bulunmak isterler ve kötü alametin defedilmesi için tanrılar bu ritüeli yaratmışlardır. (Bk.. H. Hande Duymuş Florioti, “ Eski Mezopotamya’da Kehanet Olgusuna Genel Bir Bakış” *Tarih Okulu Dergisi*, Eylül 2013, Yıl 6, Sayı XV, s. 31.)



koleksiyonlarının repertuarıyla ilgilidir. “, bu koleksiyonların özel amacı uygulama sonunda öngörülen kötülüğü engellemek ve geçersiz kılmaktır.<sup>842</sup>

- 1) Bir erkeğin evinde izbu<sup>843</sup> varsa, sığır olsun olmasın,
- 2) veya koyun, bir öküz veya bir keçinin,
- 3) veya bir atın, bir köpeğin veya bir domuzun,
- 4) veya bir insanın,
- 5) Bu kötülüğü önlemek için, insana ve evine yaklaşmayın.
- 6) Nehire gidin ve bir kamıştan bir kulübe inşa edin. Bahçe bitkilerini saçın.
- 7) Taşınabilir bir sunak ayarlayın. Taşınabilir sunak üzerine yedi yiyecek adağı koyun, bira dökün.
- 8) Hurma ve şasqû-unu da. Ardıcı buhurdana koyun.
- 9) İnce birayla üç lahannu<sup>844</sup> kabını doldurup ekmek hazırladığını,
- 10) DİM<sup>845</sup> ekmeği, 'kulak şeklinde' ekmek, bir gümüş tanesi, bir altın tanesi.
- 11) İzbu'nun başına altın bir ZU<sup>846</sup> yerleştirin.
- 12) Altın bir göğüs plakasına kırmızı iplik geçirin. Göğsüne bağlayın.
- 13) İzbu'ya bahçe bitkilerini dökün.
- 14) O adama diz çöktürün ve şöyle söyleyin:
- 15) Büyülü söz: “Şamaš, cennetin ve yerin hâkimi, adalet ve eşitlik efendisi,
- 16) Alt ve üst bölgelerin düzenini kim sağlar,
- 17) Şamaš, esiri serbest bırakmak, ölüleri canlandırmak senin ellerinde.
- 18) Şamaš, sana yaklaştım; Şamaš, seni aradım;
- 19) Şamaš, sana döndüm. Benden uzak dur bu İzbu'nun kötülüğü!
- 20) Beni etkilemez! Kötülüğü benim insanımdan uzak tutabilir, her gün yapabilirim.
- 21) Seni korusun, bana bakanlara
- 22) Sonsuza dek övgüler söyleyebilirim!”
- 23) Bunu ezberlemesini sağlayın! Üç kere bu büyülü sözler tekrarlanacak. Adamın evi sonra huzur içinde olacak.<sup>847</sup>

<sup>842</sup> Jack Newton Lawson, **The Concept of Fate in Ancient Mesopotamia of the 1st Millennium Toward an Understanding of 'Simtu'**, Hebrew Union College Jewish Institute of Religion, Ohio, 1992, s. 136.

<sup>843</sup> İzbu: Yanlış doğum, fetal anomali. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 137.)

<sup>844</sup> Lahannu: Şişe. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000s. 175.)

<sup>845</sup> DİM: Hazır, yapılmış. (Bk.. Aydın, **a.g.e.**, s. 151.)

<sup>846</sup> ZU: Dışkı. (Bk.. Black, **a.g.e.**, 2000, s. 449.)

<sup>847</sup> Lawson, **a.g.e.**, ss. 139-140.

### 3.4.2.3. Ev İşlerini Yapabilsin Diye Anneye İzin

Bu büyü, bebeğin kafasının ayarlanan bir parça ekmekle üç kez okunarak yapılır. Sonra çocuğun her yeri ekmekle ovulur ve ekmek köpeğe atılır. Aşağıdaki sözler söylenir. Bu işlemden sonra, çocuğun sessiz ve uslu olacağına inanılmaktadır.

“Karanlıkta yaşayan, ışığın parlamadığı yerde,  
O, çıktı ve güneşin ışığını gördü.  
Annesi bağırincaya kadar neden çılglık atıyor?  
Cennette, Antu'nun gözyaşlarına kadar mı?  
Bu kim, dünyada böyle bir gürültü yapar?  
Eğer bir köpekse, biri ona yiyecek verir!  
Eğer bu bir kuşsa, birisi ona bir teneke fırlatır!  
Kızgın bir insan çocuğuysa,  
Birisi Anu ve Antu'nun büyüsünü onun üstüne atar!  
Bırak uykusunun kalanını almak için babasının uzanmasına,  
Yapması gereken işleri olan annesinin işleri yapmasına izin ver!  
Büyü benim değil, Ea ve Asalluhi'nin büyüsü.  
Damu ve Gula'nın büyüsü, Ningirimma'nın büyüsü, büyüünün efendisi.  
Bana dediler ben de tekrarladım.”<sup>848</sup>

### 3.4.2.4. Köpeğin Uğursuzluğundan Kurtulma Ritüeli

Büyülü ritüeller; en çok şeytanlarla, hayaletlerle ve bunlardan kaynaklandığı düşünülen hastalık ve talihsizliklerle bağlantılı olarak yaygın olsa da oldukça farklı durumlarda da kullanılmaktaydı. Eğer bir insan tuz dökerse bu uğursuzluğu engellemek için omzuna bir miktar tuz dökülerek önlenmeye çalışılırdı. Başka bir uğursuzluk ise bir erkek köpeğin, bir adamın bacağına penisini dokundurması veya idrarını yapması çok büyük bir talihsizlik sayılırdı. Köpek tarafından uğursuzluğa uğrayan adamı böyle bir uğursuzluktan kurtarmak amacıyla yazılmış bir metinde, neler yapılması gerektiği hakkında tam bilgi verilir ve işin ritüel boyutunda ekmek de kullanılır:

---

<sup>848</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 881.

*“Bunun için ritüel olarak kilden bir köpek heykeli yapacaksın. Boynuna bir parça sedir ağacı koyacaksın. Kafasına yağ döküceksin. Onu keçi kılıyla kaplayacaksın... Nehir kıyısında Šamaš için şenlik ateşi yakacaksın. On iki somun ekmek ayarlayacaksın. . . ve diğer yiyecek ve içecek adaklarını da... Sakız-ardıç tütsüsü ayarlayacaksınız. En iyi kalitede biranın libasyon yapılması gerekir. Adamın diz çökmesini sağlayacaksın. Bu heykeli alıp şöyle söyleyeceksin:*

*Büyülü sözler: 'Ey Šamaš, cennet ve yerin kralı. . .*

*Büyülü sözler beladan bahseder ve şu sonuca varır:*

*'Köpeğin kötülüğünü çok uzağa atın,*

*Seni öven olabilirim!*

*Talimatlar devam ediyor:*

*Bu şekilde Šamaš'ın önünde söylenecek. Heykelin üzerine şöyle diyeceksiniz:*

*'Size vekil olarak veriyorum.*

*Vücutuma gelecek kötülük senin üzerine olsun ...*

*Önümdeki ve arkamdaki kötülüğün senin üzerinde olmasına izin ver.'*

*Bunu söylediğinde, Šamaš'tan uzaklaşıp nehre dönüp şöyle diyeceksin:*

*Büyülü sözler: 'Bu köpek bana idrar serpti. Korkuyorum ve endişeliyim. Bu kötülüğün dünyadaki yerine dönmemesini sağlayın .... yaklaşmasın ...*

*Büyülü sözler: 'Bu köpeğin uçurumdan uzak olmasını sağlayın.... Vücutumdan köpeğin kötülüğünü çıkarın; Benim mutlu yaşamamı sağla. '*

*Böylece üç kere söyleyeceksiniz. Bu heykeli nehre fırlatacaksın. Köpeği tanıyan adam arkasına bakmayacak. Meyhaneye gidecek.”<sup>849</sup>*

#### **3.4.2.5. Koruyucu Kral**

Bu dua, "Ritüel Hamamı Evi" adlı tören serisinde kullanılmıştır. Bu, bir memurun bazı duaları ve diğerlerini krala ilan ettiği, hamamın çeşitli banyo

<sup>849</sup> H.W.F. Saggs, *Everyday Life in Babylonia & Assyria*, B. T. Batsford Ltd., A.D., 1965, s. 99-100.

odalarında gerçekleştirilen bir kraliyet yıkama işlemidir. Memurların birçoğu Sümer'deyken kralın yalnızca Akkad duaları konuşması bekleniyordu.

*“Kim bana büyü yapılmış ekmek yutturdu,  
Kim bana büyü yapılmış bira içirtti?  
Kim beni ılık suyla yıkadı,  
Beni ılık yağla bir noktaya getirdi?  
Kim büyü yapılmış yiyecekler yedirdi?  
Bana ne yediğini, ne içtiğini,  
Beni yıkattığı her şeyden dolayı,  
Bana karşı koyduğu ya da  
Bana gönderdiği herhangi bir şey yüzünden.  
Çünkü açıkça kötü niyetliler adımı,  
Sembollerimle gömdüler.  
Benim figürlerimi yaptılar ve ölçümlerimi aldılar,  
Ayak izlerimden toplanan toz tanelerini ve tükürüklerimi aldılar...”<sup>850</sup>*

### 3.4.2.6. Ayinlerdeki Kötülüklerle Karşı Dua

Bu dua insanı, yanlış yapılan bir kült ayininden meydana gelen kötülüklerden korumak için tasarlanmış bir ritüelde kullanılmıştır.

*“Yanımda ol, ey gecenin tanrıları!  
Söylediklerime kulak verin, tanrılar, sessizliğin efendisi!  
Ey Anu, Enlil, Ea, büyük tanrılar,  
Ey Ninshiku, fazlasıyla bilge olan!  
Sana sesleniyorum İstar, sessizliğin metresi,  
Sana sesleniyorum, gece, Anu'nun gelini, ihtişamla dolu!  
Ey Yoke-yıldızı, sağımda dur!  
Ey Yoke-yıldızı, solumda dur!  
Tanrı, sizi insana bir elçi olarak gönderir ve insanı tanrıya,  
Ekmeğimi yiyen kim, suyumu içen kim, adağımı alan kişi, tanrıya gönderen  
benim...”<sup>851</sup>*

<sup>850</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 642.

<sup>851</sup> a.g.e., s. 570.

### 3.4.2.7. Herhangi Bir Tanrıya

Kullanılacağı yere göre; bir duadan, itiraftan, hakarettten ve tamamlayıcılardan oluşan bu iki dilli seslenişler isim belirtmeden herhangi bir tanrı veya tanrıça için kullanılabilir türde metinlerdir.

*“Tanrım, ismimi iyilikle çağırmadı.*

*Tanrıça ismimi iyilikle çağırmadı.*

*Tanrım ismimi iyilikle söylemedi.*

*Tanrıça ismimi iyilikle söylemedi.*

*Bulduğum ekmeği kendim yiyemedim.*

*Bulduğum suyu kendim içemedim.*

*Tanrım istemeden bir kötülük yaptım,*

*Ben istemeden tanrıçamın yasaklarını ihlal ettim.*

*Aman tanrım, çoğu hatalarım ve günahlarım büyük,*

*Aman tanrım, çoğu hatalarım ve günahlarım büyük,*

*Ey tanrıçam, çoğu yanlışlarım, günahlarım büyük,*

*Tanrım, her kimsen, çoğu yanlışlarım, günahlarım büyük!*

*Ey tanrıça, her kimsen, çoğu yanlışlarım, günahlarım büyük!..”<sup>852</sup>*

### 3.4.2.8. Adaklar

Tipik uygulama için āšipu<sup>853</sup> bir sunu masası ya da bir saz sunağı kurar. Bunun üzerine küçük ekmeklerden veya ince beyaz isqūqu<sup>854</sup> unundan yapılan ekmeklerden oluşan yiyecekler ortaya konulur. Adağın bölümleri, çağrılan her tanrı için on iki, yedi veya iki demet halinde gruplara ayrılır. Ayrıca hurma ve sasqū<sup>855</sup> unu saçmak da gelenektendir. Tereyağı ve bal ile yapılan Mersu<sup>856</sup>-şekerlemesi de adak olarak sunulabilir. Bazen, tanrılar için isimlerini çağırarak sihirli bir un yığını atılır. Bu sadece bir un olabileceği gibi un karışımları da dağıtılabilir. Sebze yemeklerine ek olarak bazen de et sunulmaktadır. Bir hayvan kesilerek tanrı ya da tanrılara hayvanın omzu, karın yağı ve kavrulmuş eti sunulmaktadır.

<sup>852</sup> Foster, a.g.e., 1996, s. 670.

<sup>853</sup> Āšipu: Büyücü (Black, a.g.e., 2000, s. 28.)

<sup>854</sup> İsqūqu: Kaba un veya kabuğu çıkarılmış buğday. (Black, a.g.e., 2000, s. 132.)

<sup>855</sup> Sasqū: Kaliteli, iyi un. (Black, a.g.e., 2000, s. 319.)

<sup>856</sup> Mersu: İçerisinde hurma, susam ve yağ bulunan bir çeşit kek.

Bazen aile hayaletlerine mezarlık sunuları da yapılmaktadır. Sunuları daha etkili hale getirmek için bunlar arka arkaya üç gün içinde tekrarlanabiliyordu. Kavrulmuş tahıl veya bira ile karıştırılmış su, tanrılara sunulan sıradan bira ve şarabın aksine hayaletler için daha uygun libasyonlardı. Benzer şekilde, hayaletlere ve tanrılara yapılan ekmek sunularının ikincisi için eski ve ince beyaz un ve kavrulmuş tahıl sunma kuralı takip edilmektedir. Et ürünlerine gelince de sıcak çorba ve bir kurbanın kaburga kısmı uygun olarak kabul edilmekteydi.<sup>857</sup>

“Bir insanın evinde bir hayalet ağlarsa, kişinin evinde ölüm olur. Bir kişinin evinde şeytanî hayaletler görülürse, bu kötülüğün kişiye ve evine yaklaşmaması için öğleden sonra geç saatlerde, Şamaş'a merdîtu<sup>858</sup>-sunusunda bulunulur. Sabahları, bozkırda, تنها bir yerde toprağı süpürürsünüz. Saf su serpin. Şamaş'tan önce bir saz sunağı kurun. Sazlık sunağın üzerine her biri isqūqu unundan yapılan iki porsiyon üç ekmek koyun. Hurma ve sasqū-unu saçın. İçine şekerleme, bal ve tereyağı koyun. Bir adagurru kadehi ayarlayın. Toprağa bir ok atın. Bir buhurdana burāšu<sup>859</sup>-ardıç kokusu ayarlayın. Bir birayı libasyon olarak dökün. Sunu düzeninin sağında, batı kanadının gölgesinde, dağıtın ... ve şahlû<sup>860</sup> (?). Kavrulmuş tanelerden yapılan biraları bir içki libasyonu yapın. Ona şöyle söyleyin: “Evimde kötü amaçlarla ağlayan hayalet bana yaklaşmasın.” Doğudaki gölgede sunu düzeninin solunda mı? Kanat, dağılıyorsun. . . Siz... öğleden sonra, (...) bir libasyon yapıp, şöyle diyorsunuz: (... metnin geri kalanı kayıptır. )”<sup>861</sup>

#### 3.4.2.9. Mezar Ritüeli

Bir heykelcik gömülmeden önce, üç güne kadar yiyecek adakları veya erzaklar verilebilir. Bunlar arpa, yulaf ezmesi, kabuğu çıkarılmış buğday, bira ekmeği ve malt lapası gibi yenilebilir yiyecekleri içermektedir. Bu erzaklar, hayaletin cehenneme olan yolculuğunda bol bol yemek yemesini sağlamak içindir. Heykelcik

<sup>857</sup> Scurlock, **a.g.m.**, s. 45.

<sup>858</sup> Merdîtu: bir kült töreni ya da alayı. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 207.)

<sup>859</sup> Burāšu: Ardıç ağacı. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 49.)

<sup>860</sup> Şahlû: Elemek, filtre etmek. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 346.)

<sup>861</sup> JoAnn Scurlock, **Ancient Magic and Divination III Magico Medical Means of Treating Ghost-Induced Illness in Ancient Mesopotamia**, Brill Academic Publication, Leiden, 2006, ss. 46-47.

ayrıca sıcak et suyuyla veya su ve bira ile karıştırılmış kavrulmuş tahıl unu karışımı ile libasyon yapılarak onurlandırılabilir.<sup>862</sup>

Bu ritüelde hayaletten etkilenen kişiyi kurtarmak için hayalete heykelciği canlı bir eş gibi takdim etmek gereklidir. Heykelcik bir insanın yerine yerleştirilmesinden sonra hayaletin neden olabileceği herhangi bir hastalığın da aynı anda giderilebilmesi hedeflenmektedir. Tüm bu sanatsal çabanın sonucu hayalet için hediye olarak “eş” hayal edilen minyatür bir kadın düşünülür. Hayalet hastaya bağlı olduğundan bu “evliliği” heykelcikle hasta arasında sahte bir düğün yaparak ve “çeyiz” ile de tamamlayarak basit bir mesele olarak çözülür.

“Hasta olan kişi üç gün boyunca bu heykelcikle birlikte yatakta yatar ve gerçek karısından ayrı uyur. Yatağın sol tarafında üç gün boyunca ona karısı gibi davranır ve ekmek yerken yanına yediği ekmeği getirir ve ona şöyle der: ‘Bunu ye. sen benim yerine geçersin.’ Ağzına aldığı yiyecek kısmını yanına getirerek ona şöyle söyler: “Sana verilecek.” Bira içerken içtiği biraları getirir ve onun ağzına yaklaştırarak: ‘İç!’ der. Üçüncü gün, su yükseltirken emmeri güneşte ısıtır. Heykelciğe bir yatak çerçevesi ve bir sandalye verilir.”<sup>863</sup>

Söz konusu mobilya uygunsuz çeyiz hediyelerinden olmaz. Bununla birlikte, sandalyeler ve yataklar aynı zamanda mezar törenlerinde ve hayaletlere yapılan sunularda da önemli rol oynadığından bu belirli öğelerin heykelcik için hediye olarak seçilmesi muhtemelen tesadüf değildir. Bu arada āšīpu<sup>864</sup>, hayalet ve yeni karısı için cehenneme giden yolculukları için seyahat koşullarını hazırlar. ‘Sen yola koyuldun ... hiçbir kavun, kabuğu çıkarılmış buğday, bira ekmeği, malt lapası ve ... ondan önce kazanamazsın. Šamaš’tan önce şöyle diyorsunuz. Heykelcik ile ilgili olarak: Sen karşıladın. Sizin için hüküm verilmiştir. Sana bir çeyiz verildi. Küçük cüce, sen tamamen yerine otur. Yerine vekil olarak NN oğlu NN verildi. NN oğlu NN’nin üzerine kurulmuş olan, hayalet veya mukīl<sup>865</sup> rēš<sup>866</sup> lemutti<sup>867</sup>-şeytanının kafa karışıklığı hâli! O senin kocan! Ona karısı olarak verildin. Onu NN oğlu NN’nin

<sup>862</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2006, s. 50.

<sup>863</sup> **a.g.m.**, s. 52.

<sup>864</sup> Āšīpu: Büyücü (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 28.)

<sup>865</sup> Mukīl: Şeytan. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 215.)

<sup>866</sup> Rēš: Personelin başı. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 302.)

<sup>867</sup> Lemutti: Şeytan, kötülük. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 180.)

cesedinden alabilir ve gidebilirsin.' Hayalet veya şeytana hitap ederek: “Şamaş'ın aslanı gibi, avına çık!”<sup>868</sup>

#### 3.4.2.10. Sevk Ritüeli

Bir heykelcik gömülmesini içeren hayalet yönergelerine ek olarak heykelciğin gömülmediği, ancak başka şekilde kurtulduğu birkaç metin vardır. Gömütler gibi sevkiyatlar genellikle öğleden sonra veya gün batımına doğru yapılmıştır. Böylece hayalet, sembolik olarak güneş gibi cehenneme gönderildiğine inanılıyordu. Böyle bir heykelcik atılmadan önce üç güne kadar yiyecek sunuları veya erzaklar verilebilir. Bunlar, kabuğu çıkarılmış buğday, malt, bira ekmeği ve kuru ekmek dâhil yiyeceklerdir. Heykelcik sıcak suyu da alabilir. Hastayla ilişkisini güçlendirmek için hastanın birkaç gece heykelcikle yatması veya en azından Şamaş'tan öncelikle bir yükselme istenebilir. Gönderilecek hayalet böyle bir misafirperverliğin sonsuza dek devam etmeyeceğini anlasın diye heykelcik zincirlenebilir, zorla boyun eğdirilebilir veya bir ağaca bağlanabilir.

“Bir hayalet kişinin kulaklarını uğuldatıp acı çektiriyorsa kendinizi uygun bir günde arındırmalısınız. Hasta kuyu suyunda banyo yapmalı. Bozkırlara giderek bir avuç içi kadar toprağı yaprakla süpürmeli. Bir çömlekçinin çukurundaki kilden bu hastalığı için bir heykelcik yapmalı. Derme çatma bir giysi ile giydirmelidir. Yedi ve yedişer kişilik gruplar halinde, bunun için birtakım yiyecekler koymalı. Bir iğ düğümü, halı ve bir iğne ile kafasına bağlamalıdır. Şamaş'tan önce bir saz sunağı kurup hurma ve sasqû unu saçılmalıdır. Bir buhurdana yanan burāšu - ardıcı ayarlayın. Bir adagurru kadehi ayarlayın. Bu heykelciğe Şamaş'tan önce verilsin. Aşağıdakileri söyleyin. ”

Heykelciğin aldığı hediyeler iğ, halı ve iğnenin olması sebebiyle sıkıntılı ruhun cinsiyetinin dışı olduğu anlamına gelebilir. Bu bağlamda, tedavi edilecek sorunun kulak tıkanıklığı yapan dırdırcı bir eş gibi kulakta uğuldadığının not edilmesi ilginçtir. Ezbere okumalardan sonra metin devam eder. “Bu tarifi heykelciğin üzerine üç kere okudun. Onun eteklerini kestir. Kabuğu çıkarılmış buğday, malt, bira ekmeği ve kurutulmuş ekmekten oluşan erzağı sağladın. O

<sup>868</sup> Scurlock, a.g.m., 2006, ss. 53



heykelciği alıp bīnu-tamarisk'e<sup>869</sup> bağla ve ona küfret...” Bu ritüelde karşı cinse saldıran şeytanlar nadiren kurbanlarını bir evlilik partneri olarak seçerler.<sup>870</sup>

#### 3.4.2.11. Diğer Vekiller

Diğer üç reçetede, heykelcik yerine hayvanlar veya ekmek parçaları kullanılmıştır.

“Bir insanın yüzü dönüyor gibi gözüküyor ve:“ Ah, karnım! ”Diyerek karnı guruldar ve üst karın duvarı sürekli olarak dışarı çıkarsa yani kusacak gibi öğürürse, ekmek ve bira için iştahını kaybederse, hastalığı engellemek için hastanın karnının üstünde evcil bir tavuk veya kaz kesersiniz. Tavuğun veya kazın kalbini söküp karnının üstüne ellerini koyarak āšipu<sup>871</sup> hastayı yatırır ve şöyle söyler: 'Kötü hayaleti kaldır! Şeytanî hayaleti çıkarın, böylece kişinin bedenine yaklaşmasın. Kalp, hasta için ne kötü ise onu kovalasın. ” Ekmeğin ikiye bölündüğü ve hastaların kafasına konduğu bir başka reçetenin de muhtemelen benzer bir amaca hizmet etmesi amaçlanmaktadır.<sup>872</sup>

#### 3.4.2.12. Tıp veya Büyü

Bazı durumlarda, belirli bir taşın, bitkinin veya benzer bir şeyin hastalık için fayda vermesi “büyü”ye bağlanarak kanıtlanmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte, çoğu durumda da kendisinin açık faydası olan şeylere “büyülü” damgası vurulmuştur. Metinlere gerçekte, buğday ununun tedavi edici yönü es geçilerek “šigūšu-ununun faydaları” yerine “hayaletin elinin tedavi ediciliği” şeklinde girmiştir. Antik Mezopotamya’da bilinmeyen veya az bilinen şeyler şeytanî durumlara ve/veya hayaletlere dayandırılır. Sonradan ikkibu<sup>873</sup> olan tahıl, hayaletlerin ve tanrıların “eli” olarak kaydedilmiştir. Kalıplaşma, šigūšu-unu tanrılar ve hayaletler kullanılacağı şeklinde olunca hayaletlerin ve tanrıların tedavi edeceği reçetelerde sıkça kullanılmaya başlanmıştır. Bazı hastalıklarda ise benzerlikten

<sup>869</sup> Bīnu-tamarisk: Ağaç, arıtma için kereste. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 180.)

<sup>870</sup> Scurlock, **a.g.m.**, ss. 2006, 53-54.

<sup>871</sup> Āšipu: Büyücü (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 44.)

<sup>872</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2006, ss. 56-57

<sup>873</sup> İkkibu: Tabu. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 126.)

yararlanarak hangi unun kullanılacağına ilişkin kararlar teorik olarak değil, gerçek hastalarda deneme yanılma yoluyla yapıldığı görülmektedir.<sup>874</sup>

### 3.4.2.13. İnsanlarda Büyü Bulunduğuna İlişkin Belirti Örnekleri

“Eğer şakaklarındaki kan damarları ona acı verirse ve o da kan kusturur ve ekmek veya bira alamaz hayaletin eli sebebiyle.”

“Eğer şakakları onu etkiliyorsa ve kan ağzından burnundan akıyorsa, hayaletin eli sebebiyledir.”

“Eğer şakakları onu etkiliyorsa sürekli ağlıyor ve ağzından burnundan kan akıyorsa, hayaletin eli sebebiyledir.”

“Yardım bulamaz, gece gündüz kusar”

“Eğer şakaklarındaki kan damarları onu etkiliyorsa ve o da kan kusturuyor ve ekmek veya bira alamaz hayaletin eli sebebiyle.”

“Eğer şakağı onu etkilerse o sürekli “karnım, karnım” diye ağlar:

“Çok kusar ve yatakta duramaz hayaletin eliyle; o ölecektir”<sup>875</sup> Bu tipte olan metinlerde hastalık sebebiyle insanlarda oluşan iştahsızlığı, ekmek yiyemeyecek; bira içemeyecek duruma gelmekle anlatılmaktadır.”

“Yavaş yavaş tükenmek lanetlere atfedilmiş gibi görünüyor: “Bir erkek, bir tükenme laneti ile hastalanmışsa yediği her şey midesinde kolay kolay durmaz, yediklerini döndürüp anüsünden döker. Eğer öyleyse ekmek yiyemez, eğer hastalığı uzarsa o kişi ölecektir. Onun hastalığını ayırıp ve onu tedavi etmek için ...”<sup>876</sup>

O ekmeği yarıya bölün. Ekmeğin yarısını o kişinin kafasına koymalısın. Eğer fareyi onun üzerine bağlarsan iyileşir. Tavuğun veya kazın kalbini söküp kalbine koyarken büyücü ellerini hastaya koyar.<sup>877</sup>

<sup>874</sup> Scurlock, a.g.m., 2006, ss. 79-80.

<sup>875</sup> a.g.m., ss. 96-99.

<sup>876</sup> a.g.m., s. 103.

<sup>877</sup> a.g.m., s. 124.

#### 3.4.2.14. Sürekli Ölüler Gören Kişi İçin

Dua bölümü: “Benim üzerimde kurulan ve beni takip eden ve beni zorlayan hayalet!” Tuhaf bir hayalet, ya da unutulmuş hayalet, ya da ismiyle çağrılmayan hayalet ya da kimseye sahip olmayan hayalet!” “Ona ya da bir tanrıya karşı bir günah ya da kral aleyhine bir saldırı sonucunda ölen hayalet ya da bir silahla öldürülen hayalet ya da ... ben yalnızım.” biri sürekli olarak ölü kişileri gördüğünde kullanılacaktır.

Ritüeli: Kavrulmuş tahıl unundan yapılmış yedi küçük ekmek verdiniz. Bir öküz toynağıyla beraber kuyu suyu, nehir suyu, yulaf suyu ve hendek suyulla doldurun. İçine kavrulmuş şigüşu-tahılından yapılan unu koyun. Bu tarif üç kez anlatılıyor. [...] O, libasyon yapsın.<sup>878</sup>

#### 3.4.2.15. Enki ve Asalluḫe

Eski Babil cin çıkarma ritüellerine ait olan bu yazılı belge Enki ve Asalluḫe arasında geçen diyalogun bir kaydı şeklindedir. Buradan anlaşılan baş ağrısını gidermek için başa ekmek hamuru konulmakta ve bir süre sonra bu hamur alınarak beze şekline döndürülüp cinin veya şeytanın bu hamuru almasının sağlanması gerektiğini anlatmaktadır. Günümüzde ağrıyan veya şişen yerlere ekmek hamurunun veya çiğnenmiş ekmeği koyma geleneği hâlâ sürmektedir.

[Enki], [oğlu] Asalluḫe'ye cevap verdi: “[Oğlum,] [ne biliyorsun] neyi bilmiyorsun sana ne ekleyebilirim? Asalluḫe, sen [ne biliyorsun,] sana ne ekleyebilirim? Ben ne biliyorum? Sen ne biliyorsan ben de onu biliyorum. [Gel] oğlum.”

"Başına ekmek hamuru sürün, vücuduna ekmek hamuru sürün. Baş ağrısı (hâlâ) bir aslan gibi saldırırsa Namtar onu bir bez gibi örter, bir kenara koyup (farklı şekillerde ovar). Vücudunun ekmek hamurunu bir kenara koyduktan sonra (farklı şekillerde ovar). Pazarda satmak için bir tellal tutun. (Bu adam), yedi sepet alsın ve tatsız ekmek hamurunu satışa çıkarırken baş ağrısının geçmesi için cinin/iblisinin ondan almasını sağlasın. Yedi genelevin kapılarını çal, kötülük yapan Namtar'ı genelevlere, kutsal yerlere, bir fahişeye girip ...”

<sup>878</sup> Scurlock, a.g.m., 2006, s. 184.

"Bir insanın ayağı...ayağını ikiye bölesin! Baş ağrısını uzaklara fırlatabilir. Geğirme olarak atabilir! Vücudunu etkileyen uykuyu ve uyuşukluğu atabilir. Vücudunun bu hastalığından bir giysi gibi kurtulur."<sup>879</sup>

### 3.4.2.16. Büyü Örneği

Eski Babil kısa büyü metinlerinin sözlerinde ekmek sözcüğü de bulunmaktadır. Çokça tanrı adlarının söylendiği metinde anlamını bilmediğimiz kafiyeli sözler dikkat çekicidir.

"Temizlenebilir veya bırakabilir! Enlil, Ninlil, Enki, Nergal tarafından: sen Kamadme ol, sen Kamadru ol, zilah zilzilah zilah numeraḥ! Yapma (hatta) Eridu'nun oğlu Asalluḥe, bunu geri alabilsin (bu büyüü)! ... Ayrılmadığın sürece (!), Ekmek yemez, su içmez! Gökyüzüne, Dünya'ya, Utu'ya, toprağın hâkimi, Enlil'e yalvar, Ninlil'e yalvar!"<sup>880</sup>

Babillilerde sihir yoluyla tedavi etme örnekleri mevcuttur. Ea'nın Marduk'a verdiği talimatlar kötülük kovucu bir özellik taşımaktadır: *"Kalın undan [?] yapılmış yedi tane ekmek alıp onları bronzdan [?] bir iple bağla. Hastayı bozkırda ıssız bir yere götürüp, yabancı bir akasya ağacının dibinde, onun üzerinde 'Eridu'nun Formülü'nü [etkili oluşuyla tanınan bir yakarma ya da özel bir dua] oku. Sonra da bu ekmekleri hastanın üzerine sürt ve böylece yere düşen ekmek kırıntılarının üzerine tükürmesini söyle. İşte o zaman, onun yakalandığı hastalığı [üzerine sürtülen ekmek ve sürtünme esnasında düşen ekmek kırıntıları biçiminde] Ninedinna'ya [bozkırların koruyucu tanrıçası] bildir ki [aynı bozkırları mesken tutan] küçük yabancı kemirgenlerin koruyucu tanrısı Ninkilim, onun hastalığını [söz konusu ekmek kırıntılarını verip] bu hayvancıklara aldırısın."*<sup>881</sup>

Meptûm tarafından Mari kralına gönderilen bir mektupta, Hammî-Epuh adındaki genç bir çocuğun beslenmesinden sorumlu olan ve büyü yapmakla suçlanan Mârat-İştar adında bir genç kızın davasından söz edilmektedir. Kurala göre, Mârat-İştar'ın annesi, kızının yerine bu nehir sınavından geçmek zorundadır. Meptûm,

<sup>879</sup> Andrew R. George, "Mesopotamian Incantations and Related Texts in the Schøyen Collection", **Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology (CUSAS)**, Vol.32, CDL Press, Maryland, 2016, s. 87.

<sup>880</sup> George, **a.g.m.**, s. 90.

<sup>881</sup> Bottéro, **a.g.e.**, 2005, s. 175.

anneninin kızının suçsuzluğunu ispatlamak amacıyla ettiği yeminden ve bu sınavın her iki kadın için sebep olduğu üzücü durumdan söz etmiştir. “*Kadına şu sözler söyletildi: ‘Yemin ederim ki kızım Mârat-İştar, Dâdiya’nın oğlu Hammî-Epuh’a büyü yapmadı. Ne kapıdan ne başka bir yerden eve büyüleri çöp attı ne de Dâdiya’nın oğlu Hammî-Epuh’a onunla yaptığı ekmek, yemek, bira ya da başka bir şeyi yedirip içirdi.’ Bu sözler söyledirildikten sonra, Kadın tanrının [nehrin] içine düştü ve öldü. Söylediklerini kanıtlayamadı. Çocuk, böylece büyüden kurtulmuş oldu.*”<sup>882</sup> Bu mektuptan, günümüzde Anadolu’da halk arasında halen muteber olan ekmek yedirerek büyü yapmanın temellerini görebilmekteyiz.

### 3.4.2.17. Bağırsaklardaki Hayaletler

Mide bulantısı ve iştahsızlığın yanında diğer hayati rahatsızlık belirtileri iç organlarda ağrı, şişkinlik, uyusukluk, depresyon ile koliktir. Bununla ilgili olarak bir metinde şöyle söz edilmektedir:

“Eğer bir hayalet kişiyi etkiliyorsa, hayaletin eli kişiyi kusturur ve ekmek ya da birayı çıkartır.” “Hayaletin elinin bir sonucu olarak, insanın içindekiler sürekli ona zarar verir...”<sup>883</sup> “Eğer hayaletin elinden gelenler bir kişinin üst karnını sıcak eder ve mide ekşimesi oluşursa bu acıların bir sonucu olarak ve onu kemirir...”<sup>884</sup> “Bir insanın yüzü dönüyor gibi görünüyorsa: “Ah, karnım' derse ve karnındakiler gürlüyorsa, sürekli dışarı çıkar ve ekmek ve biraya olan iştahını kaybeder...”<sup>885</sup> “Bir kişinin karnı sürekli olarak şişerse ve bağırsaklarında sürekli bir işqippu<sup>883</sup> varmış gibi yüksek ses çıkarırsa, bu kişi sıkışan hava ile şetu’dan<sup>884</sup> hastalanır. Hayaletin elinin saldırısı uzun sürerse...”<sup>885</sup> “Eğer boynundan yaralanmışsa ve iç kısımlarında sürekli kramp varsa ve ayakları yukarı kaldırılmışsa bir hayalet tarafından acı çektiriliyordur”<sup>885</sup> “Bir insanın iç organları sürekli cılız olursa damakları sürekli kurur, kolları sürekli uyuşur, yemek için çok fazla iştahı olur ama yemeği gördüğünde memnun olmaz. Bir kadını arzular ama bir kadın gördüğünde kalbi o kadın için yükselmez. Hayaletin eli bu kişiyi takip eder ve depresyona girerek kalbi konuşamayacak hâle gelir.” dedi.<sup>885</sup>

<sup>882</sup> Bottéro, a.g.e., 2005, s. 207.

<sup>883</sup> İşqippu: Solucan. (Black, a.g.e., 2000, s. 134.)

<sup>884</sup> Şetu: Işık, ısı, parlaklık. (Black, a.g.e., 2000, s. 337.)

<sup>885</sup> Scurlock, a.g.m., 2006, ss. 14-15.

### 3.4.2.18. Sürekli Ölü Görme (Metin: KAR 21)<sup>886</sup>

Bir kişi sürekli olarak ölü kişileri görürse onu tedavi etmek için ...Üç gün boyunca Šamaš 'tan önce günün ortasında onun aile hayaletlerine titizlikle saygı gösterin. Kavrulmuş tahıllı su ile karışık hâlde libasyon dökünüz. Üçüncü günde, günün ortasında, emmer ekmeği alırsınız. O ekmeği yarıya bölün. Kişinin kafasındaki ekmeğin yarısını aşağıdaki gibi yerleştirir ve üç kere söylersiniz: “Šamaš, NN oğlu NN hatrına, kimin korkunç hayalleri ve kötü ve sıkıntılı işaretleri ve....”<sup>887</sup>

### 3.4.2.19. Hayalet Kovma (Metin: KAR 267 BMS 53)

Eğer hayalet bir kişiyi etkiliyorsa ve o hayalet kişinin bedeninden uzaklaştırılamıyorsa, günbatımında zemini süpürün. Saf su serpin. Šamaš'tan önce bir saz sunağı kurup her biri üzerine isququ-unundan yapılan iki ekmek parçası koyun. Hurma ve sasqû-unu saçın. Bir buhurdana burāšu-ardıç kokusu ayarlayın. Bir pursītu kadehi hazırlayın. İki laḥannu- kadehini su ve birayla doldurup ayarlayarak yerleştirin. Bir tutam kilden bir heykelcik yap. Burnuna bir altın iplik bağla...<sup>888</sup>

### 3.4.2.20. Heykelle Yapılan Büyü (Metin: KAR 22 AMT 54/2)

Dua bölümü: Baba Enki [...], Eridu oğlu Asalluḫi'nin büyüünü ortaya çıkaran Baba Enki. Asalluḫi onu gördü. Bu nedenledir zorluklar, bu nedenledir mevcut şeyleri doğuran cenneti ve yeryüzünü ele geçirmeye çalışmak. Yolunu kişiden uzaklaştırıyor. ”Bu sözleri üç kez tekrarlıyorsunuz. Sonra heykelciğin eteklerini kesin. Kabuğu çıkarılmış buğday, malt, bira ekmeği ve kurutulmuş ekmekten oluşan erzakları heykelciğe verin ve onu bīnu-tamarisk'e bağlayarak yemin edin...<sup>889</sup>

<sup>886</sup> Parantez içindeki kod metnin orijinal kayıt numarasıdır.

<sup>887</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2006, ss. 212-213.

<sup>888</sup> **a.g.m.**, s. 362.

<sup>889</sup> **a.g.m.**, s. 380.

### 3.4.2.21. Kusmaktan Kurtulmak İçin (Metin: BAM 221 AMT 81/7 BAM 155)

Eğer bir hayalet kişiyi kusturursa, ekmek ya da bira kusmayı engelleyip kişiyi tedavi edemez. tarmuş<sup>890</sup>, “bin kür”, “yirmi kür”, azallû<sup>891</sup> ve puglu<sup>892</sup> bitkileriyle arındıracaksın. Sürekli bira içmesine izin verirsen, iyileşir.<sup>893</sup>

### 3.4.2.22. Hayaletten Kurtulmak İçin (Metin: LKA 84)

Eğer bir hayalet bir insanı etkiler ve vücudunda sürekli kalırsa ve güneş battığında uzaklaştırılmazsa, Šamaš'a bir adakta bulunursunuz. Eş dost ve akraba hayaletlerini çağırdın mı? Ritüel yerini temizleyin. Sabahları önce Šamaš'a bir saz sunağı ayarlayın. Üzerine on iki küçük ekmek koyun. (...) ekmek. Hurma ve sasqû-unu dökün. Bir buhurdanlığa burāšu ardıç ağacı yakıp ayarlayınız. Šamaš'a gümüş ustasının yaptığı gümüşü sunun. Aile hayaletlerine bir cenaze töreni sunusu yapın. (...) elinizi yükseltin ve Šamaš'a önce şöyle deyin: “Šamaš, kim(Üç satır yok.)... hangisi seni yüceltti.

Ona ezberden şöyle söyle: “Šamaš, sana ağladım; beni dinle. Senin huzurunda, benim hayatımı doldurmama izin ver. Bir hayalet sürekli bana kafa karıştırıcı durumlar veriyor. Bir hayalet üzerime hastalık getirdi. Bir hayalet beni etkiliyor. Bir hayalet sürekli beni takip ediyor. Bir hayalet vücudumdan atılamaz oldu. “Onlar” benim tüm etimi tüketiyor. Uzuvlarımın kaslarını “onlar” felç ediyor. “Onlar” sürekli kafamın içinde duruyor. “Onlar” sürekli (...) benim (...) “Onlar” benim ambarıma yağmamda beni zorluyorlar. Beni tüketmek için üzerime bir hayalet kuruldu. Vücudumdan atılmasına izin verin ve yemek için ekmek sunana cenaze töreni yapmasına izin verin; içecek su verenin cenaze törenine yapmasına izin verin. Bana bir cenaze töreni yapmama izin verin. Beni tüketmek için üzerime konan hayaletin bedenimden çıkmasına izin verin. Hayaletin kovulmasına ve tatlı yemesine izin verin, tatlı şeyler içmesine izin verin. Küçük ekmekler yemesine izin verin, soğuk su içmesine izin verin. İster garip bir hayalet, isterse adı kimsenin bilmediği,

<sup>890</sup> Tarmuş: Acı bakla. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 400.)

<sup>891</sup> Azallû: şifalı bir bitki. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 33.)

<sup>892</sup> Puglu: Turp. (Black, **a.g.e.**, 2000, s. 277.)

<sup>893</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2006, s. 471.

ya da serseri bir hayalet ya da serbest dolaşan bir hayalet ya da bozkırda terk edilmiş birinin hayaleti ya da suda ölen birinin hayaleti ya da nehirde ölen birinin hayaleti, kuyuda ölen birinin hayaleti ya da açlıktan ölen birinin hayaleti ya da susuzluktan ölen birinin hayaleti ya da bir yangında yanmış birinin hayaleti ya da soğuktan ölen birinin hayaleti veya bir tanrı aleyhindeki bir suçun sonucu ölen birinin hayaleti ya da kral aleyhine bir suçun sonucu ölen birinin hayaleti ya da bir kanal veya sulama hendekine atılmış ya da peşindeyken ölen birinin hayaleti ya da ... birinin hayaleti ya da cinayetten ölen birinin hayaleti ya da onun için libasyon yapacak kimsesi olmayan birinin hayaleti ya da umursayacak kimsesi olmayan birinin hayaleti onun için...<sup>894</sup> (13 dize kayıp)

### 3.4.2.23. Babil’de Mitoloji, Hayvan ve Ekmek

Antik kült envanterlerinde bulunan temsillerin çoğunda uzuvları karışık varlıklar olarak kaydedilmiştir. “Kafası ağzı açık olan bir köpek veya aslan gibidir ve elleri insan eline benzer. Sağ eliyle bir nimet işareti yaparken solunda bir masa taşır. Boynundan peştemaline kadar insan, peştemalinden ayaklarına kadar bir köpek veya bir aslandır. Bir kuşun pençelerine ve bir köpeğin veya aslanın kuyruğuna sahiptir ”. “Başında türbanı vardır ama burnu bir maymununkine benzer. Bir ceylan gibi boynuzları sırtına doğru ve bir boynuzu öne doğru kıvrılmıştır. Kulakları bir koyun, elleri insan elidir ve her iki elinde bir parça ekmek taşır ve ekmekleri ağzına tutar...”<sup>895</sup> Bu karışık yapıdaki hayvan figürlerinde de ekmeğe rastlamaktayız.

Dinlerde hayvanların en yaygın kullanım alanlarından birisi de kurban edilmelerinden başka, kötülükleri ortadan kaldırmak için kullanılmalarıydı. Birkaç vakada, hayvanlar sorunu halletmenin son çaresi olarak düşünülmüş gibi görünüyor. Eski Mezopotamya büyücüleri, kurbanlarının figürlerini yok etmek için bir köpeğe, bir domuza, bir kuşa veya balığa, yedirip onları beslemekle ün salmışlardır. Bu iş için öncelikle: "İki parça ekmek alırsınız. Hamurdan erkek büyücünün ve kadın büyücünün bir heykelciğini yaparsınız ve onları ekmeğe bağlarsınız. Hasta, birini sağ elinde; birini sol elinde taşır ve birini erkek, birini dişi köpeğe yedirir."<sup>896</sup>

<sup>894</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2006, ss. 505-506

<sup>895</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2002a, s. 363.

<sup>896</sup> **a.g.m.**, s. 371.



“... O (hasta) bu eti elleriyle yiyor... elleri olmadan... O kişi iyileşecek. Üzerindeki ruh kalkacak ve gidecek. Ağzını açacak. Ekmek yiyecek. Su içecek ”. Muhtemelen görüldüğü gibi, "Bana et verene kadar yemeyeceğim" durumuysa bu törenin etkinliğinden şüphe duymamıza gerek yok. Bütün bir keçiyi tükettikten sonra, hastanın özlemi tamamen yatıştırılmalı ve "kötü ruhu" iyi kovulmalı. Etnografik paralelliklere güvenilebilirse verilen etin tuzsuz olarak servis edildiği düşünülmektedir.<sup>897</sup>

Daha az şiddetle tüm vücudu kötülöklere tutulmuş kişiden bunları gidermek için şu şekilde kullanılabilir: "Dumuzi'nin beyaz yetişkin bir keçisini al ve yalan söylemeye tutulmuş kişiyle yüzleşmek için o kişinin uzanmasını sağladıktan sonra keçinin kalbini yararak o kişinin eline koy ... Kalbini yardığın yetişkin erkek keçinin kalbiyle hastanın topuklarını ov, ardından ekmek ve hamuru o adamın üzerine ve ... onları sokağa atarlar." Benzer şekilde, “bīt rimki”<sup>898</sup> ritülünde: "Yetişkin bir erkek keçinin boğazını kesiyorsunuz ve kralı onunla ovuyorsunuz. Daha sonra kralı temizleme arıtıcılarıyla ovuyorsunuz (sabunlamak). Arıtıcılar tükendiğinde onları kapıdan çıkarırsınız."<sup>899</sup>

### 3.4.3. Babil’de Takvime Bağlı Olarak Yapılacak İbadetlerde Ekmek

Tarımla iç içe olan Mezopotamya toplumlarında birçok ay adı da bu faaliyete göre isimlendirilmiştir. Sümerce “gu<sub>4</sub>.si.sa<sub>2</sub>” nisan-mayıs aylarını ifade etmektedir ve “sabanı öküze bağla” demektir. Sümerce’de “šu.numun” haziran-temmuz aylarını ifade etmekte olup “tohum ekmek” anlamına gelmektedir. Sümerce’de “ne.ne.gar”, “buğdayı ayırmak” anlamına gelir ve temmuz ağustos aylarını ifade eder. Sümercede “apin.du<sub>8</sub>.a” ekim-kasım aylarını ifade eder ve “sabanın çözülmesi” anlamını taşır. Sümercede “ziz<sub>2</sub>.am<sub>3</sub>” ocak-şubat aylarıdır ve “(temizlenmiş) kara buğday” anlamında bir sözcüktür. Yine Sümerce’deki “še.kin.ku<sub>5</sub>”, “tahıl biçmek anlamında bir sözcük olup güneş takvimine göre şubat-mart aylarıdır.<sup>900</sup>

İklim Tanrısı Adad'ın tahrip güçlerini kullanarak fırtınaları serbest bırakabileceğinden çekinen insanlar, günahlarının itirafını da içeren bir ayının

<sup>897</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2002a, s. 375

<sup>898</sup> Bīt rimki: Banyo veya yüzme töreni. (Black, **a.g.e.**, 2000, ss. 46, 304.)

<sup>899</sup> Scurlock, **a.g.m.**, 2002a, s.376-377.

<sup>900</sup> Adalı, **a.g.e.**, 2017a,, ss. ix-x.

hükümlerine kral da dâhil olmak üzere uyması gerekmektedir. Bununla birlikte beş ay süresince çeşitli sebepler yüzünden ayinin okunması uygun görülmemektedir. Ayrıca her ay potansiyel olarak tehlikeli olan ve o günlerde ciddi bir iş yapılmaması gereken altı ila dokuz gün vardır. Bu günlerde kral için külde pişirilmiş ekmeğin de yasak edildiği şu tavsiyelerde bulunulmuştur:

“Tehlikeli gün. Büyük Halkların Çobanı (yani kral) kömürün üzerine kavrulmuş etleri ya da küllerde pişmiş ekmekleri yememelidir. Vücudunun kıyafetlerini değiştirmeyecek, temiz giysiler giymeyecektir. Adakta bulunmayacaktır. Kral arabaya binmeyecek, yönetici olarak konuşmayacaktır. Gizemli yerde, kehanet rahibi (kâhin) bir kelime bile konuşmayacaktır. Hekim, bir hastaya dokunmamalıdır. Bu gün, birinin dileğinin gerçekleşmesi için uygun değildir.”<sup>901</sup>

#### 3.4.3.1. Anma Yemeği: Kispu

“Kispu”, Mezopotamya ay takviminin son gününde ayın karanlığında yapılan ve ayda bir kez gerçekleştirilen bir anma yemeğidir. Atalara mezarlıkta yapılan sunular bütünüdür. Yaşayan ve ölü olan bir ailenin tüm üyeleri tarafından yemeğe katılım sağlanmaktadır. Kispu, “bölüşmek ve paylaşmak” anlamına gelen iki önemli Mezopotamya inancını desteklemiştir. Ailenin, ölümden sonra bile her zaman yanınızda olduğu ve insanlar için ölünce yemek yeme ihtiyacı ortadan kalkar anlamlarını da içeriyordu. Aynı zamanda toplumun geniş aile kavramını güçlendiren bir uygulama olduğu için krallar bile Kispu'ya katılmışlardır. Krallar, hanedan üyelerinden ölenleri ve ülkeleri için savaşırken ölenleri onurlandırmıştır. Tanrılar bile Kispu'yu kutlamışlar ve ekmeği bölüşmenin zamanın ötesinde bir davranış olduğunun kanıtlanmıştır.<sup>902</sup>

Eklenmiş ayların, her yedinci gününde (eklenmiş ayın ortasındaki fazladan birkaç gün), Gudea'nın yazıtlarında bildirildiğine göre; kömürlerin üzerinde

<sup>901</sup> Henri Frankfort, **Kingship and the Gods a Study of Ancient Near Eastern Religion as The Integration of Society and Nature**, The University of Chicago Press, Chicago, 1978, s. 261.

<sup>902</sup> Linda Civitello, **Cuisine and Culture a History of Food and People**, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, 2008, s. 12.

pişirilmiş veya küller içinde pişmiş ekmeğe veya "ateşe dokunan herhangi bir şey" getirilecek.<sup>903</sup>

Hemerolojilerde, teyit edildiğine göre en dindarlar titizlikle et ürünleri sunmaktan mutluluk duyuyorlardı. Nisannu'nun ilk gününde, balık olmayan umutsuz bir günde emmer ekmeğinin ve emmer biranızla birlikte sığır eti, koyun eti veya kümes hayvanı yemeniz tavsiye edilir. Ayyaru'nun onda biri, arsuppu<sup>904</sup> ekmeği yiyip hurma şarabı içerek dana eti, koyun eti veya kümes hayvanı yiyerek ve geceyi bir kadını elde ederek geçirip şansınızı değiştirme fırsatı verilmiştir.<sup>905</sup>

### 3.4.3.2. Babil Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi

Takvimde her günle ilgili olarak günün iyi/elverişli veya iyi değil/elverişsiz olduğu belirtilir. Sıradan insanlardan krallara kadar herkes bu takvimde yazanları kâtipler ve rahiplere danışarak buradaki bilgilerden faydalanırlardı. Babil Uğurlu ve Uğursuz Günler Takviminde ekmeğe, bira, un, tahıl ve buğday ile ilgili olarak yazıya geçirilmiş metinler listelenerek tablo haline getirilmiştir.<sup>906</sup>

Gün	Ekmeğe veya ekmeğe ilgili durum/durumlar
<b>1 Taşritu</b> <sup>907</sup>	<i>[Taşritu ayı] birinci gün: ... o adam...o[na] yanaşır. Taşritu ayı, birinci gün: Adam meyhaneye girsin. Hayatı uzar. Sunu ekmeğini Tanrı Ea'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>8 Taşritu</b>	<i>[Sunu ekmeğini] koruyucu tanrısına sunsun. Tanrıça Bēlet-ekalli onun adına Tanrı Nabû ile konuşur.</i>
<b>9 Taşritu</b>	<i>Dokuzuncu gün Dişi-Keçi takımyıldızı huzurunda kurban kessin, sunu ekmeğini sunsun. Gök ve yerde ona(Dişi-Keçi takımyıldızına) dua etsin. Bütün yıl hasta olmaz.</i>
<b>10 Taşritu</b>	<i>Onuncu gün sunu ekmeğini Tanrı Sîn ve Tanrı Şamaş'a sunsun.</i>
<b>1 Nisannu</b> <sup>908</sup>	<i>...Şamaş huzurunda kızıl bira dök...</i>
<b>12 Nisannu</b>	<i>... Tahıl dağıtmasın yoksa maddî bir kaybı olur.</i>
<b>18 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini 'Tanrı Anu'nun İyi Çobanı' takımyıldızına sun.</i>
<b>19 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini 'Tanrı Anu'nun İyi Çobanı' takımyıldızına sun.</i>
<b>20 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini 'Yular' takımyıldızına sun.</i>
<b>21 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini Güneş Tanrısı Şamaş'a sun.</i>
<b>23 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini 'Küçük İkiz' takımyıldızına sun.</i>

<sup>903</sup> Scurlock, a.g.m., 2002a, s. 394.

<sup>904</sup> Arsuppu: Ekmek çorbası. (Black, a.g.e., 2000, s. 24.)

<sup>905</sup> Scurlock, a.g.m., 2002a, ss. 394-395.

<sup>906</sup> Adalı, a.g.e., 2017a, ss. 13-120.

<sup>907</sup> Taşritu ayı: Güneş Takvimine göre eylül-ekim ayları.

<sup>908</sup> Nisannu ayı: Güneş Takvimine göre mart-nisan ayları.

<b>24 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini Güneş Tanrısı Şamaş'a sun.</i>
<b>25 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sun.</i>
<b>26 Nisannu</b>	<i>Bir önceki gün gibi. Sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sun.</i>
<b>27 Nisannu</b>	<i>Bir önceki gün gibi. Sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sun.</i>
<b>1 Ayyaru<sup>909</sup></b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil'e sun.</i>
<b>2 Ayyaru</b>	<i>Bir önceki gün gibi sunu ekmeğini Tanrı Ea ile Tanrı Ninurta'ya ya da Tanrıça Ninlil'e sun.</i>
<b>3 Ayyaru</b>	<i>Tahıl dağıtmasın, bir önceki dün gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrına sun.</i>
<b>4 Ayyaru</b>	<i>Aynı biçimde sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça Antu'ya sun.</i>
<b>6 Ayyaru</b>	<i>Tahıl dağıtmasın, yoksa tahıl ambarı dağılacak.</i>
<b>13 Ayyaru</b>	<i>Mevcut olan tahıl ambarını açmasın.</i>
<b>15 Ayyaru</b>	<i>İyi cins bir tohum bulacak.</i>
<b>18 Ayyaru</b>	<i>Kabuğu soyulmuş tahılı/tahılı elden çıkar.</i>
<b>20 Ayyaru</b>	<i>... tahılı sal içinde... ambarına buğday girsin.</i>
<b>30 Ayyaru</b>	<i>Tanrıça Gula için sunu ekmeğini sun. Kabul olur.</i>
<b>2 Sımanu<sup>910</sup></b>	<i>Sunu ekmeğini sun.</i>
<b>3 Sımanu</b>	<i>Tahılı elden çıkar. Tanrı adamın isteğini mümkün kılacak.</i>
<b>4 Sımanu</b>	<i>Tahılı sal.</i>
<b>8 Sımanu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Anu için sun.</i>
<b>15 Sımanu</b>	<i>Tanrıça Gula'ya sunu ekmeğini sunsun. Kabul olur, koruyucu ruhu olur.</i>
<b>16 Sımanu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Adad'a sunsun.</i>
<b>3 Dumūzu<sup>911</sup></b>	<i>Tahılı elden çıkar iyi olur.</i>
<b>5 Dumūzu</b>	<i>Tahıl kaybı.</i>
<b>30 Dumūzu</b>	<i>Tahıl dağıtmasın.</i>
<b>9 Abu<sup>912</sup></b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrıça Gula'ya sunsun.</i>
<b>10 Abu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrıça Gula'ya sunsun.</i>
<b>27 Abu</b>	<i>Tahıl kaybı olacak.</i>
<b>3 Arahsamnu<sup>913</sup></b>	<i>Tahıl dağıtmasın.</i>
<b>29 Arahsamnu</b>	<i>Ay Tanrısı Sîn önünde eğilmesin. Sunu ekmeğini Ay Tanrısı Sîn'e sunsun.</i>
<b>3 Kislīmu<sup>914</sup></b>	<i>Tahıl dağıtmasın yoksa zarar eder.</i>
<b>3 Tebētu<sup>915</sup></b>	<i>Ne tahıl ne gümüş ne de un dağıtsın.</i>
<b>21 Addaru<sup>916</sup></b>	<i>Tahıl için iyi.</i>

**Tablo 3.4.** Babil Uğurlu ve Uğursuz Günler Takviminde ekmek sunulacak günler.<sup>917</sup>

<sup>909</sup> Ayyaru ayı: Güneş Takvimine göre nisan-mayıs ayları.

<sup>910</sup> Sımanu ayı: Güneş Takvimine göre mayıs-haziran ayları.

<sup>911</sup> Dumūzu ayı: Güneş Takvimine göre haziran-temmuz ayları.

<sup>912</sup> Abu ayı: Güneş Takvimine göre temmuz-ağustos ayları.

<sup>913</sup> Arahsamnu ayı: Güneş Takvimine göre ekim-kasım ayları.

<sup>914</sup> Kislīmu ayı: Güneş Takvimine göre kasım-aralık ayları.

<sup>915</sup> Tebētu ayı: Güneş Takvimine göre aralık-ocak ayları.

<sup>916</sup> Addaru ayı: Güneş Takvimine göre şubat-mart ayları.

### 3.4.3.3. Ay Tutulması Takvimi

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
12 Nisannu	<i>Fıçı birası sun, huzurda kapanma.</i>
12, 13, 14 Kislîmu	<i>Şegeşšu tahılını Güney Rüzgârı tarafındaki kapının önünde bütün gece yak.</i>
12, 13, 14 Şabātu <sup>918</sup>	<i>İlgın, suda incir ve yabani buğday ile karıştırılır. Bal ve iyi yağa bastırarak yesin.</i>
12, 13, 14 Addaru	<i>Bahçenin sebzeleri ile ekmek yesin, bira içsin.</i>

Tablo 3.5. Ay Tutulması Takviminde ekmek sunulacak günler.<sup>919</sup>

### 3.4.3.4. Ekmek Sunum Takvimi

Tabletlerden; Boğazköy, Ugarit, Assur ve Ninova kentinde bulunmuş olanlar Yeni Asur Dönemine; Uruk kentinde bulunan Geç Babil Dönemine aittir.<sup>920</sup>

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
4 Nisannu	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Marduk, Tanrıça Zarpanîtu, Tanrı Nabû ve Tanrıça Taşmētu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
5 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Sîn'e sunsun. Kabul olur.</i>
6 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Nabû, Tanrıça Tanrıça Taşmētu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
7 Nisannu	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Sîn ve Tanrı Şamaş'a sunsun.</i>
8 Nisannu	<i>... sunu ekmeğini...</i>
9 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... ve Tanrı Şamaş'a sunsun. Kabul olur.</i>
11 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Şamaş ve ... sunsun. Kabul olur.</i>
12 Nisannu	<i>Bir önceki gibi tahıl dağıtmasın, zarar eder.</i>
14 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Sîn, Tanrı Şamaş ve Tanrıça Ningal'e sunsun. Kabul olur.</i>
15 Nisannu	<i>Bir önceki gibi ne gümüş ne de tahıl dağıtsın. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Sîn'e sunsun. Kabul olur.</i>
17 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Sîn, Tanrıça Ningal, Tanrıça Gula'ya kentin tanrı ve tanrıçasına sunsun. Kabul olur. Tanrıça Ningalsunu yapan adına Tanrı Sîn ile konuşur.</i>
18 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini "Yıldızlara" sunsun. Kabul olur.</i>
19 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini "Çoban" avcı takımı yıldızına sunsun. Kabul olur.</i>
20 Nisannu	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Şamaş, Tanrı Aya ve Tanrı</i>

<sup>917</sup> Adalı, a.g.e., 2017a., s. xiii.

<sup>918</sup> Şabātu ayı: Güneş Takvimine göre ocak-şubat ayları.

<sup>919</sup> a.g.e., ss. 169-171.

<sup>920</sup> a.g.e., ss. xxxvi-xxxvii.

	<i>Bunene'ye sunsun. Kabul olur.</i>
<b>21 Nisannu</b>	<i>Bir önceki gibi Tanrıça Ba'u'nun hiddeti yatışsın diye adam evini süpürmesin, ayağını yıkamasın. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Šamaš, Ba'u'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>25 Nisannu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur. İşleri iyi gider.</i>
<b>26 Nisannu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Šamaš'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>27 Nisannu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>1 Ayyaru</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Enlil'e sunsun. Kabul olur.</i>
<b>2 Ayyaru</b>	<i>İkinci gün Tanrı iyiye meyilli. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Damkina'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>3 Ayyaru</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>4 Ayyaru</b>	<i>Dördüncü gün tahıl çıkarmasın, yoksa tahıl dinlenmemiş olur. Ambar mahvolur. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>6 Ayyaru</b>	<i>Bir önceki gibi tahıl çıkarmasın, yoksa tahıl dinlenmemiş olur. Ambar mahvolur.</i>
<b>2 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>3 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Enlil'e sunsun. Kabul olur.</i>
<b>4 Sımanu</b>	<i>Dördüncü gün tahıl ve gümüşü olacak.</i>
<b>7 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini kent tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>8 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>11 Sımanu</b>	<i>On birinci gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>12 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça Venüs'e sunsun. Kabul olur.</i>
<b>14 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>16 Sımanu</b>	<i>On altıncı gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Marduk, Tanrıça Gula ve Tanrıça Venüs'e sunsun. Kabul olur.</i>
<b>17 Sımanu</b>	<i>On yedinci gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Marduk, Tanrı Papsukkal ve koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>19 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>20 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça Šarratniphā'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>21 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Šamaš'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>24 Sımanu</b>	<i>Yirmi dördüncü gün tahıl ve gümüş kaybı olur.</i>
<b>29 Sımanu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur.</i>
<b>3 Dumūzu</b>	<i>Sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>4 Dumūzu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>

<b>10 Dumūzu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur.</i>
<b>16 Dumūzu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça Gula'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>18 Dumūzu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Akrep takımyıldızına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>21 Dumūzu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Šamaš'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>30 Dumūzu</b>	<i>Otuzuncu gün tahılı çıkarmasın, yoksa tahıl dinlenmemiş olur. Ambar mahvolur. Sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>19 Abu</b>	<i>Kişiş, kimyon, siyah soğan tohumları, antaḥşum<sup>921</sup> çiçek soğanı ve karabuğdayı ez, biranın içine at.</i>
<b>6 Elūlu<sup>922</sup></b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>7 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Zababa'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>8 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun... Kabul olur.</i>
<b>9 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Ea'ya sunsun. Kabul olur. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Nehir Tanrısı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>10 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça İstar ve Tanrı Papsukkal'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>12 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>13 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>14 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>15 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>16 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Šulpa'e'ye ve Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>17 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini kentin tanrısı ve kentin tanrıçasına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>20 Elūlu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>27 Elūlu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>1 Tašritu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil, Tanrıça Ninlil, Tanrı Nusku ve ...sunsun . Kabul olur.</i>
<b>2 Tašritu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve koruyucu tanrısına sunsun . Kabul olur.</i>
<b>3 Tašritu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve koruyucu tanrısına sunsun . Kabul olur.</i>
<b>4 Tašritu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve koruyucu tanrısına sunsun . Kabul olur.</i>

<sup>921</sup> Antaḥşum: Çiğdem veya safran

<sup>922</sup> Elūlu ayı: Güneş takvimine göre Ağustos-Eylül ayları.

	<i>olur.</i>
<b>5 Taşritu</b>	<i>Sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve koruyucu tanrısına sunsun . Kabul olur.</i>
<b>6 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısı ve tanrıçasına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>7 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>8 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun.</i>
<b>9 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun.”</i>
<b>10 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Nusku'ya sunsun.</i>
<b>11 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeęini Tanrı Šamař'a sunsun.</i>
<b>12 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça İştar'a sunsun.</i>
<b>13 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Anu ve Tanrıça İştar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>14 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı şulpa'e, Tanrı Nisaba ve koruyucu tanrısına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>15 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Marduk'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>22 Taşritu</b>	<i>Sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur.</i>
<b>23 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Adad ve Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>24 Taşritu</b>	<i>Yirmi dördüncü gün bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Sın, Tanrı Adad ve Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>25 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>26 Taşritu</b>	<i>Yirmi altıncı gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini kentın tanrısı ve kentın tanrıçasına sunsun. Kabul olur. Bir önceki gün gibi ağıt yaksın.</i>
<b>27 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>28 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>29 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Lugaldukuga, Tanrı Enki, Tanrı Enmeşerra ve Batı Rüzęarı'na sunsun. Kabul olur.</i>
<b>30 Taşritu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Batı Rüzęarı ve Tanrıça şala'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>9 řebētu</b>	<i>Dokuzuncu gün iyi bir gün değil. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Zababa'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>10 řebētu</b>	<i>Onuncu gün iyi bir gün değil. Bir önceki gibi sunu ekmeğini 'Tanrı Anu'nun İyi Çobanı' takımıyıldızına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>14 řebētu</b>	<i>On dördüncü gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Dilbat yıldızına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>18 řebētu</b>	<i>On sekizinci gün sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur.</i>
<b>25 řebētu</b>	<i>Yirmi beşinci gün iyi bir gün değil. Bir önceki gibi silahın 'başı.'</i>
<b>26 řebētu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Enmeşerra'ya sunsun. Kabul olur.</i>



<b>29 Tebētu</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini Balık takımyıldızına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>30 Tebētu</b>	<i>Otuzuncu gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrıça İstar'a sunsun. Kabul olur.</i>
<b>16 Şabātu</b>	<i>Sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur."</i>
<b>10 Addaru</b>	<i>Günleri uzun olur. Sunu ekmeğini koruyucu tanrısına ve tanrıçasına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>14 Addaru</b>	<i>On dördüncü gün iyi bir gün. Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına ve tanrıçasına sunsun. Kabul olur.</i>
<b>19 Addaru</b>	<i>On dokuzuncu gün iyi bir gün değil. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Ea ve Tanrıça Damkina'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>20 Addaru</b>	<i>Yirminci gün iyi bir gün değil. Bir önceki gibi sunu ekmeğini Tanrı Enlil ve Tanrıça Ninlil'e sunsun. Kabul olur.</i>
<b>24 Addaru</b>	<i>Yirmi dördüncü gün sunu ekmeğini Tanrı Zababa'ya sunsun. Kabul olur.</i>
<b>26 Addaru</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini ... sunsun. Kabul olur.</i>
<b>30 Addaru</b>	<i>Bir önceki gibi sunu ekmeğini koruyucu tanrısına ve tanrıçasına sunsun. Kabul olur.</i>

**Tablo 3.6.** Ekmek Sunum Takviminde ekmek sunulacak günler.<sup>923</sup>

### 3.4.3.5. Huzurda Yere Kapanma Takvimi

Tabletler Yeni Babil ve Yeni Asur dönemlerine ait olup Babil, Sippar, Sultantepe ve Ninova'da bulunmuştur.<sup>924</sup>

<b>Gün</b>	<b>Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar</b>
<b>20 Ayyaru</b>	<i>Yirminci gün çavdar ekmeği yesin. Bir çobanın feryatları arasında Tanrı Nusku huzurunda yere kapansın.</i>
<b>20 Elülu</b>	<i>Yirminci gün Tanrı Uraš'a hediye sunsun ve huzurunda yere kapansın. Tanrıça Nisaba'ya dua etsin. Bu sayede tahıl elde eder.</i>
<b>3 Tebētu</b>	<i>Tebētu ayının üçüncü gününü aşçıdan sıcak ekmek alsın. Yoksa yemin ve lanet onu çarpar.</i>
<b>24 Şabātu</b>	<i>Yirmi dördüncü gün nehir kenarında Tanrı Ea huzurunda yere kapansın. Bira içmesin. Bu sayede felç olmaz.</i>

**Tablo 3.7.** Huzurda Yere Kapanma Takviminde ekmek sunulacak günler.<sup>925</sup>

<sup>923</sup> Adalı, a.g.e., 2017a, ss. 176-251.

<sup>924</sup> a.g.e., s. xxxviii.

<sup>925</sup> a.g.e., ss. 257-275.

## SONUÇ

Her canlı varlık gibi yeme içmeye ihtiyacı olan insanoğlu, dünya üzerinde bulunduğu andan itibaren sürekli olarak bu ihtiyacını karşılamak için çeşitli uğraşlar içinde olmuştur. İçinde yaşadığı coğrafyadan oldukça etkilenen insanoğlu yeme içme ihtiyacını gidermek için o coğrafyayı değiştirmeye çalışarak onunla sıkı bir etkileşime girişmiştir.

İnsanlar, zamanla ilkel bitki türlerini ıslah ederek “kültür” de denilen ekilip biçilebilecek türlere dönüştürmesini başarabilmiştir. Mezopotamya coğrafyasında elde ettiği ilkel tahılların tarımını yapabilir duruma gelen insana, bu bereketli bölge hem toprağı hem ırmaklarıyla yardımcı olmuştur; dense yanlış olmaz. Arkeolojik kazılarda gün yüzüne çıkarılan yabani ve kültürlü bitki kalıntıları ile tarihin başlangıç noktası kabul edilen en ilkelinden başlanarak yazıların çoğunda Mezopotamya’da en çok arpa ve daha sonra da buğday ekildiği bilinmektedir. En çok ekilen ve Mezopotamya’nın temel ürünü olan arpa, tezimize konusu olan ekmeğin ve sıvı ekmeğin olarak da nitelendirilen biranın yapımında kullanılmıştır. Yiyeceği ekmeği ve içeceği birayı arpadan elde etmiş olan Mezopotamya insanı, bu çok değer verdiği tahılı hayvanlarını beslemek için yem olarak, alış veriş faaliyetlerinde, bir mal veya hizmete değer biçme aracı olarak borç alıp vermede ve hatta fâiz aracı olarak bile kullanmışlardır.

Ekmeğin yapmak için ilk önce yapılması gereken iş yakın zamanlara kadar kullanılan tahılın taşla öğütülmesi işlemidir. Erken dönemlerde tahılın üzerine yerleştirildiği eyer şeklindeki kaya üzerinde tahılı ezmek için ileri geri hareket ettirilerek öğütme taşı olarak kullanılmıştır. Taşları öğütmek için kullanmanın olumsuz bir sonucu ise ezilmiş tanelerin içine karışan kaya parçalarının insanların dişlerini aşındırması olmuştur. Öğütülen tahıl çözülmesi için suyla karıştırılmış ve hamur sıcak bir yüzeyde veya bir fırında pişirilmiştir. Ayrıca bira üretiminin de benzer şekilde yapılmasına neden olan adım mayayı ekmeğe sokmak olmuştur. İlk mayalanan hamurlar kendiliğinden ortaya çıkmıştır. Çünkü maya sporları hava dâhil her yerde bulunmaktadır. Tarih boyunca ekmeğin üreticileri, mayalanan olan artık bir parçayı yeni hamura koyarak bu doğal süreci kullandılar. Bu sırada öğütme teçhizatı gelişerek Mezopotamya’da yaklaşık MÖ 800’e gelinceye kadar sürekli dönebilecek

taşlara yani değirmenlere evrilmiştir. Sümercede ekmek anlamına gelen “NİNDA” için kullanılan işaret eğik kenarlı konik çanak biçimindedir ve bu çanağın kıyısından taşan hamur görünümü eklenmiştir. Ekmeğin çanakla olan ilişkisi nedeniyle bu şekli hem ekmek hem de çanak olarak okuyan bilim insanları olmuştur. Çanağın/ekmeğin yanına çizilen insan kafası şekliyle birlikte düşünüldüğünde bu işaret “Gu7” işareti yani "yeme" anlamında değerlendirilmiştir. Buradan bile anlaşılacağı üzere yeme eylemi “ekmek”siz düşünülebiyecek bir şey değildir.

Mezopotamyalılar MÖ 3000’li yıllardan önce pişirilen yemeklerin buharı daha yavaş bir pişirme sağladığı için “kubbeli fırın”ları tasarlamışlardır. Mayalanmış değişik hamurları ve ekmeği böyle fırınlarda pişirmişlerdir. Akkadcada “*tinûru*” olarak söylenen sözcük Arapçada “*tennûr*” şeklinde söylenmiş ve Arapçadan Türkçeye “*tandır*” şeklinde girmiştir. Ekmek fırının macerası da sözcüklerin dilden dile aktarımında fonetik olarak süregelmiştir.

En temel besin maddesi ve mutfağın baş ürünü olan ekmeğin yaklaşık 300 çeşidi bulunmaktadır. Ekmeğin yapıldığı una, mayalanıp mayalanmadığına, yağlı, sütlü, biralı, tatlı oluşuna, ekmeğin baharatla kokulandırılıp kokulandırılmadığına, içine konulan meyvesine göre birçok şekilde yapılmıştır. Şekil olarak çok büyükten çok küçüğe kadar her boyda, her çeşit uzunlukta; kalp, baş, el, kulak, hatta kadın göğsü gibi değişik şekiller de dâhil her tipte yapılmıştır. Ekmeğin çok fazla çeşitlilik göstermesinden Mezopotamya toplumlarının yemeğe ve yemeye düşkün olduklarını anlamaktayız.

Mezopotamya’da medeniyeti kuran Sümerler tarım faaliyetlerini başlatmış hatta medeni olmayı tarım yapmak olarak görmüşlerdir. Onlara göre medeni insan olmak için ekmek yiyip bira içmek gerekir. Sümerlilerin bir atasözü: "İlkel insanlar yemek yapmasını bilmez" demektedir.

Sümerler başta olmak üzere Mezopotamya’da depolanan tahılların kayıtları tutulmuştur. Sümerlerde “İttibittu” ve “bīt asīr” gibi kurumlarda esirlerin, borçlu mahkûmların, savaş mahkûmlarının ve genel suçluların genellikle un üretimi yaptırmak için zorla çalıştırıldığı anlaşılmaktadır. Sümerlerde farklı isimlerde un üretimi yapıldığı ve bu un çeşitliliğinden daha fazla ekmek türü bulunduğu

bilinmekte olup Sümerce ve Akkadca karşılıkları olan birçok kelime bunun kanıtı durumundadır. Sümerler birçok farklı türde fırın kullanmış olup “du.ru.un” ya da “di.li.na” bir kil fırınıydı. “Ki.ne” ise muhtemelen modern bir barbekü idi.

Bira, şölenlerin vazgeçilmez içkisidir. Akkadlar şöleni ifade etmek üzere “qerîtu” dediklerinde şölene katılacak “davetlilerin sayısını”, Sümerler ise “kash.de.a” terimiyle “sunulan birayı” vurgulamaktadır. Tanrılar için hüküm süren kralın şerefine, veya ölüler için ziyafetler verilmekte olup bu ziyafetlerde en çok tüketilen besin maddesi bira ve ekmektir. Babililerde 70 çeşit bira bulunmakta olup uzun çubuklarla hem tanrılar hem de insanlar tarafından içilmekteydi. Yüzeyle çıkmaya meyilli arpa tortularının önüne geçmek için bu uzun çubukların kullanıldığı düşünülmektedir. MÖ 1800’e uzanan bir Sümer ilahisinde “Ninkasi” adında bir bira tanrıçası bulunması bu içeceğin ne denli önemli olduğunu anlamaya yardımcı olacaktır.

Mezopotamya toplumu için gerekli kaloriler tahıllarda depolanan karbonhidratlardan yani nişasta ve şekerlerden elde edilmektedir. Birçok idari hesap, tapınağa bağlı olarak verilen istihkakları ayrıntılı olarak listeler. Alıcıların adları, cinsiyet ve yaşlarına göre tanımlamalar yapılır. Kişilere verilen arpa miktarlarını listeler. Bu metinlerin sonunda toplamlar verilir ve ödemedenden sorumlu olan görevlinin kim olduğu belirtilir. Temel gıda maddesi olan ekmek, işçileri doyurmak için çorba ve bazen de bira ile birlikte verilmiştir. Çorbalar genellikle çok basittir ve sadece tahıl ürünlerinden oluşur.

1915 yılında Çek bilim adamı B. Hrozny, öncelikle bilinen işaretlerin yardımıyla ve İndo-Germen dil ailesine ait kelimelerin kıyaslanmasıyla Hitit dilini çözmeyi başarmıştır. İlk çözülen cümle konumuzla da yakından ilgili olup aynen şöyledir: “Nu Ninda-an ezza- teni watar-ma ekkuteni.” Yani, “Ekmeği yiyorsunuz, suyu içiyorsunuz.” Sümer dilinde de aynı şekilde yazılıp okunan “ekmek” kelimesi, karanlıkta kalmış bir dil olan Hititçenin çözülmeye başlamasında anahtar vazifesi görmüştür.

Mezopotamyalıların kendi kültürleriyle ilgili kavramları odak noktası haline getirerek edebiyatlarında sürekli bu tema işlenmiştir. Şehir ve onun tanrısı uyum

içinde iken, şehrin sakinleri zenginleşerek kültürce gelişmiştir. Zenginliğin ve kültürün belirtisi olan tarım faaliyetleri ve bu faaliyetin ürünü olan tahıl, ekmek ve bira edebiyat içindeki yerini almıştır. Dilin kültür taşıyıcı olma görevi Mezopotamya toplumları için de geçerlidir. Onların edebi eserlerine bakarak yaşayış, inanış ve düşünceleriyle ilgili birçok bilgiye ulaşılmıştır. Ekmek odaklı açılan kültür penceresinden Mezopotamya Medeniyetinin geniş açıdan çekilen büyük fotoğrafına büyük oranda ulaşılmıştır.

Sümer Mitolojisi'ne göre insanı kendilerine hizmet ettirip çalışmadan karınlarını doyurmak isteyen tanrıların öykülerinde çokça karşılaşılan kavramların başında ekmek gelmektedir. Mezopotamya'da evlerde her ne kadar ekmek yapılıyor olsa da en çok ekmek tapınaklardaki büyük fırınlarda yapılmaktadır. Tanrılara adak için sunulan yiyeceklerin başında gelen ekmeğin hangi tanrıya hangi zamanda sunulması gerektiği takvime bağlanmıştır. Mezopotamya takviminde kullanılan ay adları tarımla ilgilidir. Mesela “ziz-a” veya “ziz-a-an”, temizlenmiş karabuğday anlamına gelir.

Sümerlilerin hastalarına tatlı ekmek yedirdiği, ulaşabildiğimiz çok önemli bir bilgidir. Lanetten söz eden metinlerde ekmek önemli bir öğedir. Sunuların vazgeçilmez yiyeceği ekmek tapınakta söylenen bu ilahide ekmeğin zigguratlardaki fırınlarda piştiği anlaşılmaktadır. Suyu taşımak için kırba, ekmeği taşımak için de deri çanta kullanıldığı bilgisine ulaşılmaktadır. Mezopotamya'da özellikle tapınaklarda ekmeklerin sepet içerisinde taşındığı görülüyor. Dilin en öz anlatımlı ve rafine birikimi atasözleridir ve Sümer atasözlerinde çokça ekmeğe rastlanır.

Tarım toplumlarından oluşan Mezopotamya'da hem tarım faaliyetlerini daha planlı yapılmasını sağlamak hem toplumsal düzeni korumak amacıyla yapılan kanun ve reformlarda arpa, tahıl, ekmek ve bira ile ilişkili çokça hüküm bulunur.

Özellikle Sümer ve Elamlara ait ekmek, bira ve tahılla ilgili tutulan günümüzün faturası konumundaki belgelerde ekmeğin sayısal tespitinin ve kayıtlarının tutulduğu görülüyor. Kayda geçirilen bir şeyin değersiz olmayacağı kesindir. Tabletlerde unun cinsi, maliyeti, ekmeklerin boyutları, istihkak listeleri gibi çeşitli bilgiler yer almaktadır. “Ekmek” konusundan hareketle hiç ilişkili gibi

durmayan dönemin matematikle ilgili konuları hakkında da fikir sahibi olmak mümkündür. Mezopotamya toplumlarındaki sayısal bilgiler de birbirlerine aktarılarak benzer sayısal işaretlerin kullanılmasına neden olmuştur. Ayrıca şeqel, ban, sila gibi tahıl ölçüm sistemleri de geniş bir coğrafyaya yayılarak Anadolu, İran ve Mısır'a kadar uzanmıştır.

Mezopotamya Medeniyetlerine ait özellikle Akkadca ile yazılan metinlerde büyümlü sözlerde ekmeğe çokça rastlanmaktadır. Ritüellerde ekmeğin figürinlere yedirildiğine, hastalık sağaltmada ağrıdan kurtulmak için kullanıldığına, dualara konu olduğuna, ölümlerine şarapla beraber sunulduğuna gibi hayatın ve inanın her aşamasında rastlanmaktadır.

## KAYNAKÇA

### Kitaplar

**ADALI**, Selim F.; Ali T. Görgü, **Babil Hemeroloji Serisi -Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi-**, 1. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017a.

**ADALI**, Selim F.; Ali T. Görgü, **Babil Yararılış Destanı -Enuma Eliş-**, 5. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019.

**ADALI**, Selim F.; Ali T. Görgü, **Sümer Kral Destanları**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017b.

**AKYÜZ**, Faruk; **Asur Ordusu(Yeni Asur Dönemi MÖ 911-612)**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2018.

**ALBALA**, Ken; **Food: A Cultural Culinary History**, The Teaching Company, Virginia, 2013.

**ƏLİMİRZƏYEV**, Allahverdi Nüsi Oğlu; **Erkən Elam Cəmiyyəti: Siyasi-İqtisadi Münasibətlər və Yazı Tarixi (e.ə. IV-III minilliklər)**, Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası A.A.Bakıxanov Adına Tarix İnstitutu, Bakı, 2011.

**ALSTER**, Bendt; **Wisdom of Ancient Sumers**, CDL Press, Bethesda-Maryland, 2005.

**ALTUNAY**, Erhan; **Mezopotamya ve Mısır Paganizmi**, 6. Baskı, Destek Yayınları, İstanbul, 2018.

**AYDIN**, Nafiz; **Büyük Sümerce Sözlük**, Türk Dil Kurumu, Ankara, 2013.

**ÁLVAREZ-MON**, Javier; Gian Pietro Basello, Yasmina Wicks, **The Elamite World**, 1. Baskı, Routledge, New York, 2018.

**BAYSAL**, Ayşe; Nazife Küçükbaşlan, **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması**, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2. Baskı, Bursa, 2007.

**BENZEL**, Kim; Sarah B. Graff, Yelena Rakic, Edith W. Watts, **Art of Ancient Near East**, Yale University Press, New York, 2010.

**BERTMAN**, Stephen; **Handbook to Life in Ancient Mesopotamia**, Facts On File, New York, 2003.

**BLACK**, Jeremy; Andrew George, Nicholas Postgate, **A Concise Dictionary of Akkadian**, 2nd Corrected Printed, Otto Harrassowitz, Wiesbaden, 2000.

**BLACK**, Jeremy; Graham Cunningham, Eleanor Robson, Gábor Zólyomi, **The Literature Of Ancient Sumer**, 1. Baskı, Oxford University Press, London, 2004.

**BOARDMAN**, John; I.E.S. Edwards, N.G.L. Hammond, E. Sollberger, **The Cambridge Ancient History**, Second Ed., Vol. III., Part 2, 6. Baskı, Cambridge University Press, New York, 2006.

**BOBER**, Phyllis Pray; **Antikçağ ve Ortaçağda Sanat Kültür Ve Mutfak**, Çev.: Ülkün Tansel, 2. Baskı, İstanbul, 2014.

**BOTTÉRO**, Jean; Clarisse Herrenschildt, Jean-Pierre Vernant, **Ancestor of West Writing Reasoning and Religion in Mesopotamia Elam and Greece**, University of Chicago Press, London, 1995.

**BOTTÉRO**, Jean; **Kültürümüzün Şafağı Babil**, Çeviren: Ali Berktaş, 5. Baskı, Yapı Kredi Yay., İstanbul, 2015.

**BOTTÉRO**, Jean; Samuel Noah Kramer, **Mezopotamya Mitolojisi**, Çeviren: Alp Temürtekin, 3. Baskı, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019.

**BOTTÉRO**, Jean; **Mezopotamya Yazı Akıl ve Tanrılar**, Çev.: Mehmet Emin Özcan, Ayten Er, 2. Baskı, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2012.

**BOTTÉRO**, Jean; **Eski Yakınoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a**, Çev: Adnan Kâhiloğulları, Pınar Güzelyürek, Lale Arslan Özcan, Dost Yayınları, Ankara, 2005.

**BOZCA**, Mehmet; **Eski Doğu ve Batı Kültürlerinde Felsefi Düşünce**, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2008.

**CAMPBELL-KELLY**, Martin; Marry Croarken, Raymond Flood, Eleanor Robson, **The History Of Mathematical Tables From Sumer To Spreadsheets**, Oxford University Press, New York, 2007.

**CHAZAN**, Michael; **World Prehistory and Archaeology: Pathways Through Time**, 3. Baskı, Pearson Education, Toronto, 2015.

**CIVITELLO**, Linda, **Cuisine and Culture a History of Food and People**, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, 2008.

**CLINE**, Eric; **The Ancient World Civilizations of the Near East and Southwest Asia**, Vol. 4, M.E. Sharpe, Inc., New York, 2007.

**CİBRAN**, Halil; **Ermış**, Çev.: Eren Turan, 6. Baskı, İndigo Kitap, İstanbul, 2018.

**COGAN**, Mordechai; Israel Eph'al, **Scripta Hierosolymitana**, Vol. XXXIII, Publications Of The Magnes Press, Jerusalem, 1991.



**CRAWFORD**, Harriet; **Sumer and the Sumerians**, Cambridge University Press, Cambridge, 1991.

**CRAWFORD**, Harriet; **The Sumerian World**, Routledge, New York, 2013.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **İnanna'nın Aşkı Sümer'de İnanç ve Kutsal Evlenme**, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1998.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Ortadoğu Uygarlık Mirası**, Cilt I., Kaynak Yayınları, 9. Baskı, İstanbul, 2016.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Ortadoğu Uygarlık Mirası**, Cilt II., Kaynak Yayınları, 7. Baskı, İstanbul, 2015.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Sümerli Ludingirra**, 7. Baskı, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2006.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Sümerlilerde Tufan Tufanda Türkler**, 5. Baskı, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2009.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Uygarlığın Kökeni Sümerliler**, 1. Cilt, 6. Basım, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2013.

**ÇİĞ**, Muazzez İlmiye; **Uygarlığın Kökeni Sümerliler**, 2. Cilt, 4. Basım, Kaynak Yayınları, İstanbul, 2012.

**DALLEY**, Stephanie; **Myths from Mesopotamia Creation, The Flood Gilgamesh, and Others**, Oxford University Press, Revised Edition, New York, 2000.

**DEMİRCİ**, Kürşat; **Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş**, 3. Baskı, Ayışığı Kitapları, İstanbul, 2017.

**DOYAR**, Cahit Doğan; **Yalanlar Çelişkiler Uydurmalar**, Ozan Yayıncılık, İstanbul, 2010.

**ELLIOTT**, Cynthia Shafer; **Food in Ancient Judah Domestic Cooking in The Time of The Hebrew Bible**, 1. Baskı, Equinox Publishing, Bristol, 2013.

**ELLISON**, Elizabeth Rosemary; **A Study of Diet in Mesopotamia (C.3000 - 600 Bc) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation**, Vol. I., Doktora Tezi, Londra, 1978a.

**ELLISON**, Elizabeth Rosemary; **A Study of Diet in Mesopotamia (C.3000 - 600 Bc) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation**, Vol. II., Doktora Tezi, Londra, 1978b.

**EROL**, Hakan; **Eski Asurca Metinlerde Meslek Adları ve Unvanlarla Geçen Şahıs İsimleri**, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2007.

**FALES**, Frederick Mario; John Nicholas Postgate, **State Archives of Assyria**, Vol. VII, Imperial Administrative Records, Part I, Helsinki University Press, Helsinki, 1992.

**FLEMING**, Daniel E.; Sara J. Milstein, **The Buried Foundation of The Gilgamesh Epic The Akkadian Huwawa Narrative**, Brill, Leiden and Boston, 2010

**FORTIN**, Michael; **Syria: Land of Civilizations**, 1. Baskı, Editions de L'Homme, Montreal, 1999.

**FOSTER**, Benjamin R.; **Before The Muses: an Anthology of Akkadian Literature**, Vol.1, 2. Baskı, CDL Press , Maryland, 1996.

**FOSTER**, Benjamin R.; **The Age of Agade Inventing Empire in Ancient Mesopotamia**, Routledge, New York, 2016.

**FRANKFORT**, Henri; **Kingship and the Gods a Study of Ancient Near Eastern Religion as the Integration of Society and Nature**, The University of Chicago Press, Chicago, 1978.

**FRAYNE**, Douglas; **Old Babylonian Period (2003-1595 BC)**, University of Toronto Press, Toronto, 1990.

**FRIBERG**, Jöran; **The Early Roots of Babylonian Mathematics II. Metrological Relations in a Group of Semi-Pictographic Tablets of The Cemdet Nasr Type Probably from Uruk-Warka**, The University of Göteborg, Göteborg, 1979.

**FRIBERG**, Jöran; **The Third Millenium Roots of Babylonian Mathematics I. a Method for The Decipherment Through Mathematical and Metrological Analysis of Proto-Sumerian and Proto-Elamite Semi-Pictographic Inscriptions**, Chalmers University of Technology and the University of Göteborg, Göteborg, 1978.

**FRIBERG**, Jöran; **Unexpected Links Between Egyptian and Babylonian Mathematics**, World Scientific Publishing, Singapur, 2005.

**FRIEDEL**, Egon; **Mısır ve Antik Yakındoğu'nun Kültür Tarihi**, Çeviren: Ersel Kayaoğlu, 1. Baskı, Dost Kitabevi, Ankara, 2006.

**GRAYSON**, A. Kirk; **Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC (1114-859 BC), the Royal Inscriptions of Mesopotamia Assyrian Periods**, Vol. 2, University of Toronto Press, Toronto, 2002.

**GÜLMUHAMMET**, Haşan P.; **Elam Siyasal Ve Kültür Tarihi**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Master Tezi, Ankara, 2004.

**HALLO**, William W.; **The World's Oldest Literature Studies in Sumerian Belles-Lettres**, Vol. 35, Boston, 2010.

**HEIDEL**, Alexander; **Enûma Eliş (The Babylonian Genesis)**, Çev: İsmet Birkan, 1.Baskı, Ayraç Yayınevi, Ankara, 2000.

**HERODOTOS**; **Tarih**, Çev: Müntekim Ökmen, VIII. Basım, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2012.

**HOOKE**, Samuel Henry; **Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya Mısır Filistin Hitit Musevi Hristiyan Mitosları**, Çeviren: Alaeddin Şenel, İmge Kitabevi, Ankara, 1993.

**IFRAH**, Georges; **Çakıl Taşlarından Babil Kulesine Rakamların Evrensel Tarihi II**, Çeviri: Kurtuluş Dinçer, 7. Basım, Tübitak, Ankara, 1999.

**JACOBSEN**, Thorkild; **The Harps That Once Sumerian Poetry in Translation**, Yale University Press, New Haven, 1997.

**KÂHYA**, Ömer; **Sümerce Metinlere Göre Mezopotamya'da Öteki Dünya Anlayışı**, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2013.

**KINAL**, Füzuran; **Eski Mezopotamya Tarihi**, AÜ DTCF Yayınları, Ankara, 1983.

**KLEINERMAN**, Alexandra; **Education in Early 2nd Millennium BC Babylonia the Sumerian Epistolary Miscellany**, Brill, Leiden ve Boston, 2011.

**KLENGEL**, Horst; **Kral Hammurabi ve Babil Günlüğü**, Çev: Nesrin Oral, Telos Yayıncılık, Ankara 2001.

**KÖROĞLU**, Kemalettin, **Eski Mezopotamya Tarihi**, 7. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2012.

**KRAMER**, Samuel Noah; **Sümerler**, Çeviren: Özcan Buze, 1. Baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2002a.

**KRAMER**, Samuel Noah; **Sümerlerin Kurnaz Tanrısı Enki**, Çev.: Hamide Koyukan, 1. Baskı, İstanbul, 2000.

**KRAMER**, Samuel Noah; **Sümer Mitolojisi**, Çeviren: Hamide Koyukan, 1. Baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 1999.

**KRAMER**, Samuel Noah; **Tarih Sümer'de Başlar**, Çev.: Hamide Koyukan, 2. Baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2002b.

**KUNCEWICZ**, Katarzyna; **Figural Anatolian Stamp Seals from Three Assyrian Colony Period Sites: Karahöyük-Konya, Achemhöyük and Kültepe**, İhsan Doğramacı Bilkent University Department of Archaeology a Master's Thesis, Ankara, 2016.

**KUHRT**, Amélie; **Eski Çağda Yakın Doğu Yaklaşık MÖ 3000-300**, 2. Cilt, Çeviren: Dilek Şendil, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2010.

**KUTLU**, Sevin; Teoman Duralı, **Gılgamış Destanı**, 1. Baskı, Hürriyet Yayınları, İstanbul, 1973.

**LAESSE**, Jorgen; **People of Ancient Assyria**, Routledge & Kegan Paul PLC, A.D., 1963.

**LAWSON**, Jack Newton, **The Concept of Fate in Ancient Mesopotamia of the 1st Millennium Toward an Understanding of 'Simtu'**, Hebrew Union College Jewish Institute of Religion, Ohio, 1992.

**LEICK**, Gwendolyn; **A Dictionary Of Ancient Near Eastern Mythology**, Routledge, New York, 1998.

**LEICK**, Gwendolyn; **Historical Dictionary of Mesopotamia**, 2. Baskı, Scarecrow Press, Maryland, 2010.

**LEICK**, Gwendolyn; **Mesopotamia The Invention of The City**, 2. Baskı, Penguin Books, Londra, 2002a.

**LEICK**, Gwendolyn; **Sex and Eroicism in Mesopotamian Literature**, Rotledge, Londra, 1994.

**LEICK**, Gwendolyn; **The Babylonian World**, Routledge, New York, 2007.

**LEICK**, Gwendolyn; **Who's Who in The Ancient Near East**, Routledge, New York, 2002b.

**LENZI**, Alan; **Akkadian Prayers and Hymns**, Society of Biblical Literature, Atlanta, 2015.

**LEVIN**, Judith; **Ancient World Leader-Hammurabi**, Chelsea House Publisher, New York, 2009.

**MAISELS**, Charles Keith; **Early Civilizations of The Old World The Formative Histories of Egypt The Levant Mesopotamia India and China**, Routledge, London and New York, 2001.

**MCALPIN**, David W.; **Proto-Elamo-Dravidian: The Evidence and its Implications**, The American Philosophical Society Independence Square, Philadelphia, 1981.

**MCCALL**, Henrietta; **Mezopotamya Mitleri**, Çeviren: Bircan Baykara, 2. Baskı, Phoenix, Ankara, 2017.

**MCGEE**, Harold; **On Food and Cooking**, Scribner, New York, 2004.

**MEMİŞ**, Ekrem; **Eskiçağda Mezopotamya**, 4. Baskı, Ekin Basın Yayın Dağıtım, Bursa, 2017.

**MEYERS**, Eric M.; **The Oxford Encyclopedia of Archaeology in The Near East**, Volume 3, Oxford University Press, New York, 1996.

**MIEROOP**, Marc Van De; **A History of the Ancient Near East ca. 3000-323 BC**, 2. Baskı, Blackwell Publishing, Oxford, 2007.

**MIEROOP**, Marc Van De; **Cuneiform Texts and the Writing of History**, Routledge, London, 1999.

**MIEROOP**, Marc Van De; **The Ancient Mesopotamian City**, Clarendon Press, Oxford, 1997.

**MICHALOWSKI**, Piotr; Niek Veldhuis(Editors), **Approaches to Sumerian Literature**, Brill, Leiden-Boston, 2006.

**MUTLU**, Suzan Akkuş; **Eski Mezopotamya'da Törenler**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 2012.

**MUTLUAY**, Nazmiye; **Eski Çağda Yakın Doğu Toplumlarında Kültürel Yaşam Dilleri Yazıları ve Edebiyatları**, Alter Yayıncılık, Ankara, 2015.

**NARÇIN**, Ali: **A'dan Z'ye Sümer**, Ozan Yayıncılık, İstanbul, 2010.

**O'BRIEN**, Patrick K.; **Philip's Atlas of World History**, Düzeltilmiş Yeni Baskı, Philip's an İmprint of Octopus Publishing Group, Londra, 2007.

**OPPENHEIM**, A. Leo; **Ancient Mesopotamia**, The University Of Chicago Press, Chicago, 1977

**OPPENHEIM**, A. Leo; **Letters From Mesopotamia**, The University of Chicago Press, Chicago, 1967.

**ÖZBUDUN**, Sibel; **Ayinden Törene**, 1. Baskı, Anahtar Kitaplar, İstanbul, 1997.

**ÖZGÜÇ**, Tahsin; **Kültepe Kaniş / Nesa**, 1. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2005.

**PARPOLA**, Simo; **Assyrian Prophecies**, Helsinki University Press, Helsinki, 1997.

**PAULETTE**, Tate Sewell; **Grain Storage and The Moral Economy in Mesopotamia (3000–2000 BC)**, Doktora Tezi, Chicago, 2015.

**PODANY**, Amanda H.: **Brotherhood of Kings How International Relations Shaped the Ancient Near East**, Oxford University Press, New York, 2010.

**PORADA**, Edith; **Corpus of Ancient Near Eastern Seals in North American Collections I**, The Pierpont Morgan Library Collection, New York, 1948.

**POTTS**, Daniel T.; **The Archaeology of Elam Formation and Transformation of an Ancient Iranian State**, Cambridge University Press, Cambridge, 2004.

**PRITCHARD**, James B.; **Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament**, 5. Baskı, Princeton University Press, New Jersey, 1992.

**RADNER**, Karen; Eleanor Robson, **The Oxford Handbook Of Cuneiform Culture**, 1. Baskı, Oxford University Press, New York, 2011.

**REINER**, Erica; **Šurpu a Collection of Sumerian and Akkadian Incantations**, Im Selbstverlage des Herausgebers, Graz, 1958.

**RHEA**, Karen; Nemet Nejat, **Daily Life in Ancient Mesopotamia**, The Greenwood Press, Londra, 1998.

**ROAF**, Michael; **Cultural Atlas of Mesopotamia and The Ancient Near East**, Oxford, 2000.

**RUBEL**, William; **Bread a Global History**, 1. Baskı, Reaktion Books, Londra, 2011.

**SAGGS**, H.W.F.; **Everyday Life in Babylonia & Assyria**, B. T. Batsford Ltd., A.D., 1965.

**SCURLOCK**, JoAnn; **Ancient Magic and Divination III Magico Medical Means of Treating Ghost Induced Illness in Ancient Mesopotamia**, Brill Academic Publication, Leiden, 2006.

**SELZ**, Gebhard J.; **Altsumerische Verwaltungstexte Aus Lagaš**, Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 1993.

**SINCLAIR**, Thomas R.; Carol Janas Sinclair, **Bread, Beer and the Seeds of Change : Agriculture's Impact on World History**, CABI, Cambridge, 2010.

**SINGER**, Charles Joseph; Eric John Holmyard, Alfred Rupert Hall, **a History of Technology**, Vol. I., Clarendon Press, Oxford, 1954.

**SOUDIPOUR**, Amir H.; **An Architectural and Conceptual Analysis of Mesopotamian Temples from the Ubaid to the Old Babylonian Period**, The Institute of Economics and Social Sciences of Bilkent University a Master's Thesis, Ankara, 2007.

**TETLOW**, Elisabeth Meier; **Women Crime and Punishment in Ancient Law and Society**, Vol.,1, Continuum, New York, 2004.

**TOSUN**, Mebrure; Kadriye Yalvaç, **Sümer Babil Assur Kanunları ve Ammi Şaduqa Fermanı**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1989.

**UHLIG**, Helmut; **Sümerler Mezopotamya'nın Sıradışı Topluluğu**, Çeviri: Nilgün Ersoy, 1. Baskı, Totem Yayınları, İstanbul, 2018

**ÜNAL**, Ahmet; **Hititler Devrinde Anadolu**, C. II. Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2003.

**VANSTIPHOUT**, Herman; **Epics of Sumerian Kings The Matter of Aratta**, Society of Biblical Literature, Atlanta, 2003.

**WAGENSONNER**, Klaus; **Insights Into Methods of Food Processing and Storing Based on the Early Textual Evidence**, Yale University, 11. Icaane Munich, 2018.

**WEEKS**, Noel; **Admonition and Curse The Ancient Near Eastern Treaty Covenant Form as a Problem in Inter-Cultural Relationships**, T&T Clark International, London, 2004.

**WINTER**, Irene J.; **On Art in the Ancient Near East**, Vol. II, From the Third Millennium B.C.E, Culture and History of the Ancient Near East, Vol. 34.2, Brill, Leiden ve Boston, 2010.

**WOLKSTEIN**, Diane; Samuel Noah Kramer, **Inanna Queen of Heaven and Earth Her Stories And Hymns From Sumer**, Harper & Row Publishers, New York, 1983.

**ZENGİN**, Hülya; **Mezopotamya Bölgesinde İlk Siyasal Gelişmeler ve İlk Devlet Modeli: Sümer Kent Devleti**, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli, 2004.

### Makaleler

**ALPMAN**, Adil; “MÖ XX-XII Yüzyıllarda Anadolu’da Evlatlık Alma Müessesesi”, **DTCF Dergisi**, c. XXVIII, S.3-4, Ankara, 1977.

**AKKUŞ MUTLU**, Suzan; “Eski Mezopotamya’da Tanrılara Sunulan Kurbanlar”, **Tarih Okulu Dergisi**, Mart 2014, Yıl 7, Sayı XVII, 2014.

**ALTUNCU**, Abdullah; “Sümer Mitolojisi Bağlamında Otorite Tarafından Şekillendirilen İbadet ve Törenler”, **Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 2014/2, c. 1, S. 1, 2014.

**AYDIN**, Suavi; “Sanayi Öncesi Uyarlanma ve Yaşam Tarzları: Avcı-Toplayıcılık ve Tarım”, **Antropoloji**, 1. Baskı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2007.

**BİLGİÇ**, Emin; “Çivi Yazılı İktisadi Metinlerde ‘Faiz’ Meselesi”, **Belleten**, S. LIX, c. XV, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1951.

**BOIVIN**, Odette; “The First Dynasty of the Sealand in Mesopotamia”, **Studies in Ancient Near Eastern Records**, Vol. 20, Walter de Gruyter Inc., Berlin, 2018.

**BRINKMAN**, J. A.; “Babylonia in the Shadow of Assyria (747-626 BC)” The Cambridge Ancient History 3rd Edition, Vol. 03 Part 2, **The Assyrian and Babylonian Empires**, Cambridge University Press, Cambridge, 2008.

**CARTER**, Elizabeth; Matthew W. Stolper, “Elam Surveys of Political History and Archaeology”, **Near Eastern Studies**, Vol. 25, University of California Press, California, 1984.

**CHARLES**, M. P.; “Introductory Remarks on the Cereals”, **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984.

**CHARPIN**, Dominique; **Writing Law and Kingship in Old Babylonian Mesopotamia**, The University of Chicago Press, Chicago and Londra, 2010.

**HAZAN**, Michael; Lehner Mark, “An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia”, **Paléorient**, Vol. 16, No:2, 1990.

**CIVIL**,M.; “The Song of the Plowing Oxen”, **Kramer Anniversary Volume**, Verlag Butzon & Bercker Kevelaer, Neukirchen-Vluyn, 1976

**COHEN**, Andrew C.; “Barley as a Key Symbol in Early Mesopotamia” **Ancient Near Eastern Art in Context**, Culture and History of The Ancient Near East, Vol. 26, Brill NV, Leiden, 2007.

**COHEN**, Sol; “Studies in Sumerian Lexicography”, **Kramer Anniversary Volume**, Verlag Butzon & Bercker Kevelaer, Neukirchen-Vluyn, 1976.



**DÜZGÜN**, Ertuğrul; Fügen Durlu Özkaya, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3/1, 2015.

**ELLISON**, Elizabeth Rosemary; “Diet in Mesopotamia: The Evidence of the Barley Ration Texts (c. 3000-1400 B.C.)” **Iraq**, Vol. 43, No. 1, 1981.

**ERDEM**, Sargon; "Babil", **İslam Ansiklopedisi**, 4. Cilt, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1991.

**EROĞLU**, Ahmet Hikmet; “Ekmek-Şarap Ayini (Eyharistiya) Konusunda Katolikler Ve Protestanlar Arasındaki Anlayış Farklılıkları”, **Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, c. 39, 1999.

**EROL**, Hakan; **Eski Asurca Metinlerde Meslek Adları ve Unvanlarla Geçen Şahıs İsimleri**, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2007.

**FLORIOTI**, H. Hande Duymuş; “Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri”, **Tarih Okulu Dergisi (TOD)**, Haziran 2018, Yıl: 11, Sayı: XXXIV, 2018.

**FLORIOTI**, H. Hande Duymuş; “Eski Mezopotamya’da Kehanet Olgusuna Genel Bir Bakış” **Tarih Okulu Dergisi (TOD)**, Eylül 2013, Yıl 6, Sayı XV, 2013.

**GELB**, I.J.; “The Ancient Mesopotamian Ration System”, **Journal of Near Eastern Studies**, Vol. 24, No. 3, The University of Chicago Press, 1965

**GEORGE**, Andrew R.; “Mesopotamian Incantations and Related Texts in the Schøyen Collection”, **Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology (CUSAS)**, Vol.32, CDL Press, Maryland, 2016.

**GOELET**, Ogden; Baruch A. Levine, “Making Peace in Heaven and on Earth: Religious and Legal Aspects of the Treaty Between Ramesses II and Hattuşili III”, **Boundaries of the Ancient Near Eastern World**, Sheffield Academic Press, Sheffield, 1998.

**GÖKÇEK**, L. Gürkan; Faruk Akyüz, “Sümer Kanunları”, **Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Dergisi**, Cilt: IX. Sayı:1, Elazığ, 2013.

**GÜVELOĞLU**, Ali; “Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı”, **Cahit Günbattıya Armağan**, AÜ DTCE Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü Sümeroloji Anabilim Dalı Yayınları No: 417, Ankara, 2015.

**HARMANKAYA**, Savaş; “Mezopotamya’nın Tarih (Yazı) Öncesi Dönemleri”, **Eski Mezopotamya ve Mısır Tarihi**, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2013.

**KARASU**, Cem, “Çivi Yazılı Belgelere Göre Eski Anadolu Kadını Hakkında Bazı Gözlemler”, **ÇÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 15, Sayı 3 (Arkeoloji Özel Sayısı), 2006.

**KATZ**, Solomon H.; Mary Voigt, "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet", **Expedition**, Vol.28, No:2, 1986.

**LANDSBERGER**, Benno; “Mezopotamya'da Medeniyetin Doğuşu”, **AÜ DTCF Dergisi**, Çev: Mebrure Tosun, c.II, S.III, 1944.

**LIMET**, Henri; “The Cuisine of Ancient Sumer”, **Biblical Archaeologist**, Volume: 50, Number: 3, September 1987.

**MICHEL**, Cecilé; “Asur ve Kaniş’in Kadınları”, **Anadolu’nun Önsözü Kültepe Kaniş-Karum’u Asurlular İstanbul’da**, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri, 2010.

**MILLER**, Naomi F.; Wilma Wetterstrom, “The Beginnings of Agriculture: The Ancient Near East and North Africa”, **The Cambridge World History of Food**, Vol. II., Cambridge University Press, Cambridge, 2000.

**NOWICKI**, Stefan; “Menu of the Gods. Mesopotamian Supernatural Powers and Their Nourishment, with Reference to Selected Literary Sources”, **Archiv Orientální** 82, 2014.

**ÖZGÜL**, Oktay ; “Sümer Sosyal Hayatında Eğitimin Yeri ve Önemi”, **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, c: 4, S: 2, 2011.

**POLLOCK**, Susan; “Politics of Food in Early Mesopotamian Centralized Societies”, **Origini**, S. XXXIV, 2012.

**POSTGATE**, John Nicholas; “The Bread Of Aşşur”, **Iraq**, Vol. 77, Issue:1, December 2015.

**POWELL**, Marvin A.;“Sumerian Cereal Crops”, **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984.

**READE**, J.E.; “Religious Ritual in Assyrian Sculpture”, **Ritual and Politics in Ancient Mesopotamia American Oriental Series**, Vol. 88, CT, New Haven, 2005.

**REINER**, Erica; John A. Wilson, “First-Millennium Babylonian Literature”, **The Assyrian and Babylonian Empires and other States of The Near East from The Eighth to The Sixth Centuries BC**, 6. Baskı, Cambridge University Press, Cambridge, 2008.

**RENFREW**, Jane M.; “Cereals Cultivated in Ancient Iraq”, **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984

**ROGER**, Delphine; “The History and Culture of Food and Drink in Asia” , **The Cambridge World History of Food**, Vol. II., Cambridge University Press, Cambridge, 2000.

**SCURLOCK**, JoAnn; “Ancient Mesopotamian Medicine”, **A Companion to The Ancient Near East**, 1. Baskı, Blackwell Publishing, Oxford, 2005

**SCURLOCK**, JoAnn; “Animals in Ancient Mesopotamian Religion”, **a History of The Animal World in The Ancient Near East, Handbook of Oriental Studies Handbuch der Orientalistik Section One The Near and Middle East**, Vol, 64., Brill, Leiden, 2002a.

**SCURLOCK**, JoAnn; “Animal Sacrifice in Ancient Mesopotamian Religion”, **a History of the Animal World in the Ancient Near East, Handbook of Oriental Studies Handbuch der Orientalistik Section One the Near and Middle East**, Vol, 64., Brill, Leiden, 2002b.

**STOL**, Marten; “Old Babylonian Cattle”, **Domestic Animals of Mesopotamia**, Part II, Bulletin on Sumerian Agriculture, Vol. VIII, Cambridge, 1995.

**TOSUN**, Mebrure; “Hammurabi'nin Toprak Kanunları”, **DTCF Dergisi**, c. XXI, S. 3-4, Ankara, 1963, ss. 127-141.

**UNCU**, Ebru Mandacı; “Eski Mezopotamya’da Tıp”, **History Studies**, c. 5, S. 5, Eylül, 2013.

**ZEIST**, W. van; “Lists of Names of Wild And Cultivated Cereals”, **Bulletin on Sumerian Agriculture**, Vol. I, Faculty of Oriental Studies University Of Cambridge, Cambridge, 1984.

**ZETTLER**, Richard L.; Naomi F.Miller, “Searching for Wine in the Archaeological Record of Ancient Mesopotamia of the Third and Second Millennia B.C.”, **The Origins and Ancient History of Wine**, Gordon and Breach Publishers, Amsterdam, 1996.

## Elektronik Kaynaklar

[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451) (Erişim: 24.04.2019)

[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271) (Erişim: 05.04.2019)

<https://www.google.com/search?q=manyok+nedir&oq=manyok+&aqs=chrome.1.69i57j0l5.4019j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8> (Erişim: 25.04.2019)

[https://www.google.com/search?safe=active&ei=GbfCXKyqGKyNlwSDiq7YCQ&q=taro+nedir&oq=taro+nedir&gs\\_l=psy-ab.3..0i7i30l4j0i7i30l5.117363.118441..120263...0.0..0.324.1163.2-2j2.....0....1..gws-wiz.....0i71.2XnW8m\\_TJE8](https://www.google.com/search?safe=active&ei=GbfCXKyqGKyNlwSDiq7YCQ&q=taro+nedir&oq=taro+nedir&gs_l=psy-ab.3..0i7i30l4j0i7i30l5.117363.118441..120263...0.0..0.324.1163.2-2j2.....0....1..gws-wiz.....0i71.2XnW8m_TJE8) (Erişim: 25.04.2019)

[https://www.google.com/search?kgmid=/m/08vtlt&hl=tr-TR&kgs=2664cd6e2706bf0d&q=Yam+\(sebze\)&shndl=0&source=sh/x/kp&entrypoint=sh/x/kp](https://www.google.com/search?kgmid=/m/08vtlt&hl=tr-TR&kgs=2664cd6e2706bf0d&q=Yam+(sebze)&shndl=0&source=sh/x/kp&entrypoint=sh/x/kp) (Erişim: 25.04.2019)

<https://www.penn.museum/documents/publications/expedition/PDFs/28-2/Bread.pdf> (Erişim: 25.04.2019)

<http://2018tusaf.org/wp-content/uploads/2018/03/Ahmet-Uhri.pdf> (Erişim: 22.07.2019).

[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca73578d02359.20077271) (Erişim: 05.04.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.3.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c533.200#c533.200> (Erişim: 05.04.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.1.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c113.133#c113.133> (Erişim: 12.06.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.5.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c151.319#c151.319> (Erişim: 12.06.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.7.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c173.45#c173.45> (Erişim: 12.06.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.4.32.e&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c432e.D.42#c432e.D.42> (Erişim: 12.06.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.4.80.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c4801.16#c4801.16> (Erişim: 12.06.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.5.5&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c555.7#c555.7> (Erişim: 12.06.2019)

<https://arkeofili.com/sumerlerin-3800-yillik-dunyanin-en-eski-bira-tarifi/> (Erişim: 12.09.2019).

<https://arkeofili.com/sumerlerin-3800-yillik-dunyanin-en-eski-bira-tarifi/> (Erişim: 12.09.2019).

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=gcirc&lists=> (Erişim: 29.07.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=gcirc&lists=> (Erişim: 29.07.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.6.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c561.119#c561.119> (Erişim: 12.09.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.6.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c563.81#c563.81> (Erişim: 12.09.2019)

[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=118451) (Erişim: 24.04.2019)

<https://www.seslisozluk.net/ortostat-nedir-ne-demek/> (Erişim: 01.04.2019)

[https://hort.purdue.edu/newcrop/Hort\\_306/text/lec09.pdf](https://hort.purdue.edu/newcrop/Hort_306/text/lec09.pdf) (Erişim: 12.09.2019)

<http://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 28.07.2019)

## ÖZ GEÇMİŞ

Mustafa Metli, 15.06.1982 tarihinde Konya ilinin Beyşehir ilçesinde doğdu. İlkokulu Ağılönü köyünde, ortaokul ve liseyi Beyşehir Ali Akkanat Anadolu Lisesinde tamamladıktan sonra 2000 yılında Selçuk Üniversitesi Eğitim Fakültesi Türkçe Öğretmenliği Bölümüne girdi. 2005-2011 yılları arasında Niğde ili Çiftlik ilçesinde Türkçe Öğretmenliği, Müdür Yardımcılığı ve Okul Müdürlüğü görevlerinde bulundu. 2011-2013 yılları arasında Konya ili Seydişehir ilçesinde Türkçe Öğretmenliği yaptı. 11.10.2013 tarihinden itibaren Konya ili Yalılıyük ilçesi Halk Eğitimi Merkezinde Müdür olarak görev yapmaktadır.

