



T.C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANA BİLİM DALI

ESKİ MEZOPOTAMYA'DA YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yüksek Lisans Tezi

Ömer Faruk YILMAZ

Danışman
Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

Nevşehir
Aralık 2023



T.C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANA BİLİM DALI

ESKİ MEZOPOTAMYA'DA YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yüksek Lisans Tezi

Ömer Faruk YILMAZ

Danışman:
Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

Nevşehir
Aralık 2023

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallar uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Tezi Hazırlayan

Ömer Faruk YILMAZ

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

“Eski Mezopotamya’da Yemek ve Mutfak Kùltürü” adlı yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Ömer Faruk YILMAZ

Danışman

Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

Ana Bilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Lütfi Gürkan GÖKÇEK

KABUL ve ONAY SAYFASI

Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU danışmanlığında Ömer Faruk YILMAZ tarafından hazırlanan “Eski Mezopotamya’da Yemek ve Mutfak Kültürü” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

...../...../.....

JÜRİ

İMZA

Danışman : Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

Üye : Prof. Dr. Lütfi Gürkan GÖKÇEK

Üye : Doç. Dr. Sırrı TİRYAKİ

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun / / tarih ve sayılı kararı ile onaylanmıştır.

...../...../.....

.....

Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın yürütölmesi sırasında, tavsiyelerini ve desteğini esirgemeyen saygıdeğer danışman hocam Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU'ya, jüri heyetinde bulunan saygıdeğer hocalarım Prof. Dr. Lütfi Gürkan GÖKÇEK'e ve Doç. Dr. Sırrı TİRYAKİ'ye; çalışma sırasında bana her zaman destek veren aileme ve arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Ömer FARUK YILMAZ

ESKİ MEZOPOTAMYA'DA YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Ömer Faruk YILMAZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Tarih Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans, Aralık 2023

Danışman: Doç. Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

ÖZET

İnsanlar geçmişten günümüze besin ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla başta tarım ve hayvancılık olmak üzere pek çok faaliyette bulunmuşlardır. İnsanların yaşadıkları yerlerin iklim koşulları ve yer şekilleri yemek ve mutfak kültürlerini şekillendirmiştir. Tarım ve hayvancılıkta kullanılan teknikler gün geçtikçe daha da gelişmiş ve insanlar besinlere daha kolay ulaşmaya başlamışlardır.

Dünya medeniyet tarihi açısından önemli bir yere sahip olan Mezopotamya bölgesinde birçok kadim uygarlık kurulmuştur. Bunlar içerisinde öne çıkan uygarlıklar Sumer, Asur ve Babil toplumlarıdır. Bu üç kadim uygarlığın yemek ve mutfak kültürleri hakkında çivi yazılı tabletlerin çevrilmesi ve arkeolojik çalışmalarda ulaşılan kalıntıların incelenmesi sayesinde bilgi sahibi olunabilmektedir. Ancak ulaşılan tabletlerin bir kısmının kırık olması, alfabelerinin okunmasındaki zorluklar ve tabletleri yazan katiplerin hataları nedeniyle bu alandaki çalışmalar yavaş gitmektedir. Bununla birlikte hala ulaşılamamış tabletlerin olma ihtimali de yüksektir.

Mevcut bilgiler ışığında Eski Mezopotamya toplumlarının birçok meyve, sebze, baharat, baklagil, et, balık, ekmek ve içecek türünü tükettikleri ve bu besinleri yemeklerinde kullandıkları görülmüştür. Sıradan halk kitlesi zaman zaman kralların düzenledikleri ziyafetlerde, şenlik ve bayram günlerinde birçok yemeğe ulaşma imkanı bulmuşlardır.

Yemek ve mutfak kültürü inanç dünyasında da kendisine yer bulmuştur. Dini kurallar yemek ve mutfak kültürlerini etkilemiştir. Eski Mezopotamya'da insanlar inandıkları tanrılara en güzel yemek ve içecekleri kurban olarak sunmuşlardır. Tanrılara sunulan meyve, sebze, ekmek, şarap, bira ve et yemeklerinin kutsal olduğuna inanılarak çeşitli ritüeller eşliğinde sunumlar yapılmıştır.

Eski Mezopotamya medeniyetlerinde yiyecek ve içeceklerin bir diğer kullanımı ise tıp alanında olmuştur. Bazı yiyecek ve içeceklerin şifalı olduklarına inanılmış ve bunların kullanıldığı birçok ilaç yapılmıştır. Tabletlerde yer alan reçetelerde bu ürünlerin kullanımına dair detaylı tarifler verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mezopotamya, Yemek, Sumer, Asur, Babil

FOOD AND CULINARY CULTURE IN ANCIENT MESOPOTAMIA

Ömer Faruk YILMAZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Social Sciences Institute

Department Of History, Postgraduate, December 2023

Advisor: Doç.Dr. Suzan AKKUŞ MUTLU

ABSTRACT

From past to present, people have engaged in many activities, especially agriculture and animal husbandry, in order to meet rotten nutrients. The climatic and ground conditions of the places where people live have shaped their food and culinary cultures. The techniques used in agriculture and animal husbandry have become more and location conditions of the places where people live cease to shape their food and culinary cultures. The techniques used in agriculture and animal husbandry have become more advanced and people have begun to Access food more easily.

Many ancient civilizations were established in the Mesopotamia region, which has an important place in the history of world civilization. The civilizations that stand out among these are the Sumerian, Assyrian and Babylonian societies. Information about the food and culinary cultures of these three ancient civilizations can be obtained by translating cuneiform tablets and examining the ruins found in archaeological studies. However, work n this field is progressing slowly due to the brokenness of some of the tablets available, the difficulties in reading the alphabets, and the mistakes of the scribes who wrote the texts on the tablets. However, there is a high probability that there are stil unavaible tablets.

In the light of available information, it has been seen that Ancient Mesopotamian societies consumed many types of fruits, vegetables, spices, legumes, meat, fish, bread and beverages and used these foods in their meals. The common people had the opportunity to Access many dishes from time to time at the banquets organized by the kings, on festivals and holidays.

Food and culinary culture has also found a place in the world of faith. Religious rules have affected food and culinary cultures. In ancient Mesopotamia, people sacrificed the best food and drinks to the gods they believed in. Fruits, vegetables, bread, wine, beer and meat dishes offered to the gods were believed to be sacred and presentations were made accompained by various rituals.

Another use of food and beverages in ancient Mesopotamian civilizations was in the field of medicine. Some foods and drinks were believed to be medicinal and many medicines were made using them. Detailed descriptions of the use of these products are given in the prescriptions included in the tablets.

Key words: Mesopotamian, Food, Sumer, Assyrian, Babylon

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No.
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK	iii
KABUL ve ONAY SAYFASI	iv
TEŞEKKÜR	v
ÖZET	vi
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR LİSTESİ	xii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

SUMERLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Meyveler	7
1.1.1. Hurma	7
1.1.2. Elma	9
1.1.3. Üzüm	10
1.1.4. Erik	10
1.1.5. İncir	11
1.1.6. Zeytin	12
1.1.7. Nar	12
1.1.8. Kiraz	13
1.1.9. Muz	13
1.2. Sebzeler	13
1.2.1. Salatalık	13
1.2.2. Pırasa	13
1.2.3. Soğan	14
1.2.4. Marul	14
1.2.5. Tere	15
1.2.6. Sarımsak	16
1.2.7. Bezelye	16

1.3. Baharatlar	16
1.3.1. Hardal.....	16
1.3.2. Kimyon	17
1.3.3. Kekik.....	17
1.4. Baklagiller.....	17
1.4.1. Nohut.....	17
1.4.2. Mercimek	17
1.5. Ekmek	18
1.6. Et ve Balık.....	24
1.7. İçecekler	30
1.7.1. Şarap	30
1.7.2. Bira.....	33
1.7.3. Meyve Suları.....	37
1.7.4. Süt	37
1.8. Yemek Türleri	38
1.8.1. Çorbalar.....	38
1.8.2. Ekmek ile Yapılan Yemekler.....	38
1.8.3. Et ile Yapılan Yemekler.....	39

İKİNCİ BÖLÜM

ASURLULARIN MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. Meyveler	40
2.1.1. Hurma	41
2.1.2. Elma	42
2.1.3. İncir	43
2.1.4. Nar.....	43
2.1.5. Üzüm.....	44
2.1.6. Zeytin	45
2.1.7. Armut	46
2.1.8. Dut.....	46
2.1.9. Ayva.....	46
2.1.10. Muz	47
2.1.11. Kiraz.....	47

2.2. Sebzeler	47
2.2.1. Soğan.....	47
2.2.2. Sarımsak.....	48
2.2.3. Salatalık.....	49
2.2.4. Bezelye.....	49
2.3. Baharatlar	49
2.3.1. Hardal.....	50
2.3.2. Kimyon	50
2.3.3. Kekik.....	50
2.3.4. Susam.....	50
2.3.5. Biber.....	51
2.4. Baklagiller	51
2.4.1. Mercimek	51
2.4.2. Nohut.....	51
2.5. Ekmek	51
2.6. Et ve Balık.....	57
2.7. İçecekler	62
2.7.1. Şarap	63
2.7.2. Bira.....	67
2.7.3. Süt	69
2.8. Yemek Türleri	69
2.8.1. Çorbalar.....	69
2.8.2. Ekmek ile Yapılan Yemekler.....	70
2.8.3. Et ile Yapılan Yemekler.....	71

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BABİLLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1. Meyveler	72
3.1.1. Hurma	72
3.1.2. Nar.....	74
3.1.3. İncir	74
3.1.4. Elma	74
3.1.5. Armut	74

3.1.6. Üzüm.....	75
3.1.7. Zeytin	75
3.2. Sebzeler.....	75
3.2.1. Soğan.....	76
3.2.2. Pırasa.....	76
3.2.3. Sarımsak.....	76
3.2.4. Salatalık.....	77
3.2.5. Şalgam.....	77
3.3. Baharatlar	77
3.3.1. Samīdu	78
3.3.2. Susam.....	78
3.3.3. Hardal.....	78
3.3.4. Kimyon	78
3.4. Tahıllar	78
3.5. Ekmek	79
3.6. Et Ve Balık.....	81
3.7. İçecekler.....	84
3.7.1. Şarap	84
3.7.2. Bira.....	86
3.7.3. Sirke	87
3.7.4. Süt.....	87
3.8. Yemek Türleri.....	88
3.8.1. Çorbalar.....	88
3.8.2. Ekmek İle Yapılan Yemekler.....	88
3.8.3. Et ile Yapılan Yemekler.....	89
SONUÇ.....	93
KAYNAKÇA.....	97
EKLER.....	97
ÖZ GEÇMİŞ.....	120

KISALTMALAR LİSTESİ

C.	:Cilt
Çev.	:Çeviren
Doç.	:Doçent
Dr.	: Doktor
MÖ	:Milattan Önce
Prof.	:Profesör
S.	: Sayı

GİRİŞ

Beslenme, insanların ve diğer canlıların yaşamlarını sürdürmek için en temel gereksinimlerden biridir. Kaliteli ve uzun bir yaşamın sürdürülebilir olması için insanların sağlıklı beslenmesi gerekmektedir. Yeterli beslenememe veya sağlıksız beslenme; insanların yaşam kalitesini düşürmeye, onları hastalandırmaya hatta ölüme bile sebep olabilmektedir.¹

İnsanlar yiyeceklerini ve içeceklerini paylaşacak başka insanlar ararlar. Bundaki amaç sohbet etmek, eğlenmek, insanların maddi ihtiyaçların yanında manevi ihtiyaçlarını da karşılamaktır. Dolayısıyla insanlar yemeye ve içmeye başka anlamlarda yüklemiştir. Böylelikle bu durum, tarihsel süreç içerisinde yemek kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

Dünya tarihi içerisinde teknoloji geliştikçe insanlar daha rahat, daha hızlı ve daha fazla gıdaya ulaşabilmişlerdir. Ancak Eski Çağ toplumları için bu durum söz konusu olmamıştır. Bu insanlar tarımı, sulamayı, tohum ekmeyi, elde edilen ürünleri satmayı, bunlardan yemekler yapmayı, Tanrılara yemek sunmayı, ziyafetlerde ve bayramlardaki yemek kültürünü sonrakikuşaklara miras bırakmışlardır.

Coğrafi farklılıklarda toplumların yemek kültürünü etkilemiş ve farklılaştırmıştır. İklim ve yağış faktörlerine göre tarım ürünleri çeşitlilik göstermiştir. Bazı meyve ve sebzeler binlerce yıl sonra başka coğrafyalar ile tanışmıştır. Yine hayvansal ürün yetiştiriciliğinde de doğal koşullar son derece etkili olmuştur.

¹ Ece Eren, İsmail Özer, Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 2, Sayı 1, 2018, 2.

Toplumların besin ihtiyaçlarını sağladıkları tarımsal ve hayvansal faaliyetler sekteye uğrayınca insanlar zor zamanlardan geçmişlerdir. Örneğin doğal afetler bu faaliyetleri olumsuz etkilediği için bu felaketler toplumların belleklerinde derin izler bırakmış ve bu olaylar efsaneleşerek mitoslar halinde binlerce yıl sonrasına taşınmıştır. Taşan nehirlerden oluşan seller, insanları tarlaları korumak için çeşitli hesaplar yapmaya sevk etmiştir. Kuraklık dönemlerinde ise yağmur yağmadığı için tarımsal ürünlerin verimi düşmüş, gıda krizi yaşanmış ve bir müddet sonra bu bölgelerde yaşayan insanlar başka yerlere göç ederek dünya tarihinin değişmesinde rol oynamışlardır.

Eski Çağ toplumlarında mutfak araç ve gereçlerinde de zaman ilerledikçe gelişmeler kaydedilmiş ve yeni pişirme yöntemleri ortaya çıkmıştır. Bugün yapılan arkeolojik çalışmalarda birçok araç ve gereç kalıntısına rastlanmıştır. Örneğin Ur Kraliyet mezarları Eski Mezopotamya toplumlarının yemek ve mutfak kültürünü anlamak için önemli bir kaynak oluşturmaktadır.²

Besinler toplumların inanç dünyası için de önemli bir yere sahiptir. Çok tanrılı bir inanç sistemine sahip olan Eski Çağ toplumlarında insanlar taze meyveleri, kaliteli etleri ve pahalı içecekleri tanrılara sunmuşlardır. Buradaki amaç tanrıların memnuniyetini kazanmaktır.³

Besinler, Eski Çağ toplumlarında tıp alanında da kullanılmıştır. Özellikle bitkisel ürünlere hastalıkları tedavi etme konusunda sıklıkla başvurulmuştur. Yine bazı besinlerin ve içeceklerin çeşitli büyü ritüellerinde de kullanıldığı görülmektedir. İnsanlar büyü işiyle ilgilenen kişilere giderek onların rehberliğinde kötü ruhlardan arınmak ve bunları uzaklaştırmak için bu ritüellerde bazı besinlerden ve içeceklerden faydalanmışlardır.

Uygarlığın temeli Mezopotamya bölgesinde atılmıştır. Mezopotamya coğrafyasında kurulan birçok uygarlık arasında yer alan Sumerliler, Asurlular ve Babilliler

² Ema Öz, Çiviyazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler, **Turkish Studies**, Sayı 11/1, 2016, 113.

³ Özge Akdağ, Hititlerin Tanrılarını Memnun Etme Yöntemleri ve Bunun Hitit Arkeolojisine Yansımaları, **Avrasya Sosyal ve Ekonomik Araştırmaları Dergisi**, Cilt 5, Sayı 2, 2018,30.

tarihaçısından önemli bir yere sahip olmuşlardır. Bu toplumların yemek ve mutfak kültürleri dünyanın bu konuda bilinen ilkörneğleridir.

MÖ III. Binyılın sonlarına doğru Mezopotamya'nın aşağı kısmının güneyinde Sumer, kuzey kısmında ise Akad ülkesi yer almıştır. Babilonya ise bu iki devletin güneyini kapsamıştır. Mezopotamya'nın yukarı kısmında ise Asur ülkesi yer almıştır. Babilonya bölgesi yer şekilleri açısından düz bir bölgedir. İklim olarak ise kurak bir yapıdadır. Asur ülkesinin bulunduğu yukarı Mezopotamya ise yer şekilleri bakımından daha çeşitli ve daha yağışlıdır.⁴ Mezopotamya'nın bu iki bölgesi arasında büyük farklılıklar olsa da kültürel olarak birbirlerinden etkilenmişlerdir. Yemek kültürlerinin benzerliği de bu duruma örnek teşkil etmektedir.

Eski Mezopotamya uygarlıklarından Sumerlilerin yemek ve mutfak kültürü hakkındaki bilgiler daha çok yazılı tabletlerden öğrenilmiştir. Ayrıca arkeolojik çalışmalar sonucunda elde edilen botanik ve zoolojik bulgular sayesinde bazı bilgilere ulaşılmıştır.⁵

Sumer toplumunda tarım en önemli geçim kaynağı olmuştur. Bunun için sulama yaparak toprağı tarım için uygun hale getirmeyi bilmişlerdir.⁶ Tahıl ürünlerini yoğun bir şekilde yetiştirdiklerinden dolayı ekmeğın Sumer toplumunda önemli bir yeri olmuştur. Sumer insanı içecek olarak birayı oldukça sık bir biçimde tüketmiştir. Bunların dışında kurutulmuş ve yaş meyvelerde Sumerliler tarafından tüketilmiştir.⁷ Eski Mezopotamya medeniyetleri arasında yer alan Asurluların da önemli bir mutfak kültürü olmuştur. Asur krallarının düzenlemiş oldukları ziyafetleri anlatan yazıtlar bu kültürü anlamak için önemli bir kaynak olmuşlardır. Asur toplumunun tükettiğı besinlere bakıldığı zaman temel gıdaların meyveler, sebzeler, baharatlar, baklagiller, et, balık, ekmek olduğu görülmüştür. İçecek olarak ise şarap ve bira tercih edilmiştir.

⁴ Murat Tekin, Eski Mezopotamya'da Coğrafi ve Etnik Yapı, **Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, Cilt 9, Sayı 2, 2014, 115-116.

⁵ Öz, Kral Sofraları ve Şölenler, 109-130.

⁶ Saffet Bilhan, Asya Eğitim Felsefesine Tarihsel Bir Yaklaşım, **Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi**, Cilt 16, Sayı 2, 1983, 306.

⁷ Jean Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, Nur Çiğdem Tezel (çev.), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2023, 118.

Asurlular kendi ülkelerinde bulunmayan ürünleri savaşlar yoluyla ve ticaretten elde etmişlerdir.

Mezopotamya’da kurulmuş olan bir diğer uygarlık ise Babil Devletidir. Merkezi Babil şehri olan bu toplumun mutfağında, et, bira, ekmek ve zeytinyağı sıklıkla bulunmuştur. Babilliler dönemine ait Akadça ve Sumerce olarak ansiklopedik formda yazıtlar vardır.⁸ Bu yazıtlar iki sütun halinde olup içeriğinde evrenin doğal ve yapay unsurları sınıflandırılmıştır. Son iki başlık 800 alt başlıktan oluşup tamamen beslenme ile ilgilidir. Bu belgelere göre Babil toplumunun 18-20 çeşit peynir türüne sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Çorba kataloğundaki bilgilere bakıldığında ise 100 kadar çorba çeşidi ortaya çıkmaktadır. Temel birbesin kaynağı olan ekmek kataloğunda ise 300’e yakın ekmek çeşidi tespit edilmiştir. Bu ekmekler un çeşitleriyle mayalanarak sütlü, yağlı, biralı, baharatlı ve içi meyvelerle doldurularak yapılmıştır. Yapılan ekmeklere değişik şekiller verilmiştir. Bu şekiller hayvan, kafa, el, kulak, kalp gibi şekillerden oluşmuştur. Yine bu listelerde 21 çeşit et yemeği ve 4 çeşit sebze yemeğinin de tarifleri vardır. Bu et yemeklerinin arasında geyik eti, ceylan eti, kuzu eti ile yapılan yemeklerin yanı sıra kümes hayvanları etiyle yapılan yemekler de vardır. Bu yemeklerde kullanılan malzemeler günlük yaşamda kolay bulunamamıştır.⁹

Mezopotamya toplumlarında bugünkü anlamda “öğün” bilinci oluşmamıştır. İnsanların günlük yemek öğünlerinin sabah ve akşam olmak üzere iki öğünden oluştuğu görülmüştür. Akşam yemeği ise günün ana büyük öğünü olmuştur. Mezopotamyalıların öğünlük yemek kelimesini “*Kin.sig*” yani “alacakaranlık” anlamında kullandıkları görülmüştür. Akad dilinde ise “*Naptānu*” adlı sözcük ziyafet ve yemek manasında kullanılmıştır. Bazen bu öğünlere en az iki tane ek öğün; hem sabah hem de akşam olarak eklenmiştir. Ancak bu durum sadece soylular için geçerli olmuştur çünkü yoksul halk tabakasının kaliteli ve farklı çeşitlerdeki yiyeceklere erişimleri kısıtlı olmuştur. Zengin kişiler kendilerine bağlı olarak çalışan işçilere hububat, yağ ve bira gibi gıda yardımları yapmışlardır. Yapılan yardımların içerisinde az da olsa et ve balık gibi ürünlerde yer almıştır. Böylelikle bu gıdalar

⁸ YBC 4644, YBC 8958, YBC 4648.

⁹ Jean Bottero, **Eski Yakınoğru Sümer’den Kutsal Kitap’a**, Adnan Kahiloğulları, Pınar Güzelyürek ve Lale Arslan Özcan (çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları, 2005, 74-75.

sıradan vatandaşların öğünlerini oluşturmuştur. Her ne kadar günlük öğün sayıları genel olarak iki olsa da bu durumun istisnaları da bulunmaktadır. Vatandaşlar için geçerli olan bu durum, tanrılar söz konusu olduğunda farklı bir hal almıştır. Sumer vatandaşlarının tanrılarına günlük olarak sundukları yiyeceklerin dört öğün olduğu AO 6451 numaralı metinde görülmüştür. Bu metne göre Uruk şehrindeki tanrılara, günde dört öğün yiyecek sunumu gerçekleştirilmiştir.¹⁰

Çalışmamızın birinci bölümünde Sumerlilerin mutfak kültürü incelenmiştir. Bu bölümde birinci başlıkta Sumer toplumunda kullanılan meyveler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. İkinci başlıkta ise Sumer toplumunda kullanılan sebzeler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Üçüncü başlıkta ise Sumer toplumunda kullanılan baharatlar ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Dördüncü başlıkta ise Sumer toplumunda kullanılan baklagiller ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Beşinci başlıkta Sumer toplumunda tüketilen ekmekler hakkında bilgi verilmiştir. Altıncı başlıkta ise Sumer toplumunda et ve balık kullanımı hakkında bilgi verilmiştir. Yedinci başlıkta ise Sumer toplumu tarafından tüketilen içecekler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Sekizinci başlıkta ise Sumer toplumunda yapılan yemek türleri ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Bölümün genelinde bahsedilen ürünlerin Sumer mitoslarında ve dini metinlerde yer almasıyla ilgili örnekler verilmesine dikkat edilmiştir.

Çalışmamızın ikinci bölümünde Asurluların mutfak kültürü incelenmiştir. Bu bölümün ilk; çalışmanın dokuzuncu başlığında Asur toplumu tarafından kullanılan meyveler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Onuncu başlıkta ise Asur toplumunda bilinen sebzeler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. On birinci başlıkta ise Asur toplumu tarafından kullanılan baharatlar ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. On ikinci başlıkta ise Asur toplumu tarafından bilinen baklagiller hakkında alt başlık altında bilgi verilmiştir. On üçüncü başlıkta ise Asur toplumu tarafından ekmek tüketimi ile ilgili bilgi verilmiştir. On dördüncü başlıkta Asur toplumunun et ve balık tüketimi hakkında bilgi verilmiştir. On beşinci başlıkta ise Asur toplumu tarafından kullanılan içecekler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi

¹⁰ Suzan Akkuş Mutlu, Eski Mezopotamya'da Tanrılara Sunulan Kurbanlar, **Tarih Okulu Dergisi**, Cilt 7, Sayı, 2014, 18,

verilmiştir. On altıncı başlıkta ise Asur toplumunun yaptığı yemek türleri ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir.

Çalışmamızın üçüncü bölümünde Babillilerin mutfak kültürü incelenmiştir. Bu bölümün ilk; çalışmanın on yedinci başlığında Babil toplumu tarafından kullanılan meyveler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. On sekizinci başlıkta ise Babil toplumu tarafından kullanılan sebzeler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. On dokuzuncu başlıkta ise Babil toplumu tarafından kullanılan baharatlar ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Yirminci başlıkta ise Babil toplumunun buğday ve arpa dışındaki kullandığı tahıllar ile ilgili bilgi verilmiştir. Yirmi birinci başlıkta ise Babil toplumunun ekmek tüketimi hakkında bilgi verilmiştir. Yirmi ikinci başlıkta Babil toplumunda et ve balık tüketimi hakkında bilgi verilmiştir. Yirmi üçüncü başlıkta ise Babil toplumu tarafından tüketilen içecekler ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir. Yirmi dördüncü bölümde ise Babil toplumunun yaptığı yemek türleri ile ilgili alt başlıklar halinde bilgi verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

SUMERLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Meyveler

Meyveler Sumer toplumu için önemli bir besin kaynağı olmuştur. Sumerlilerin yaşadığı Mezopotamya toprakları bazı meyve ağaçlarının yetiştirilmesi için uygun iklim şartlarına sahiptir. Sumer toplumunun meyve tüketimine dair bilgilere bazı tabletlerde ulaşılmıştır. Örneğin Erken Hanedanlık Dönemi'ne(MÖ 2850-2350) ait tabletlerde üzüm, incir ve elma isimleri yer almıştır. Ayrıca arkeolojik çalışmalarda tespit edilen ziyafet sofraları tasvirlerinde; erik, muşmula ve badem yer almıştır.¹¹Bununla birlikte Sumer toplumunun beslenmesinde en önemli olan meyve "hurmadır."Sumerliler meyve yetiştiriciliğine önem vermişler ve meyve ile ilgili tarihleri ay adlarına vermişlerdir. Örneğin Nippur Şehri'nin ay adları arasında yer alan "*bara-zag-gar*" ayı nisan ve mayıs aylarına denk gelmekte ve "tanrılara ilk meyve sunumu" anlamını taşımaktadır.¹²

1.1.1.Hurma

Hurma Sumerce "*zu-kum(ma)*" hurma ağacı ise "*giš gišimmer*" olarak adlandırılmıştır. Sumer toplumunda önemli bir geçim kaynağı olan hurma üretimi yoğun bir şekilde yapılmıştır. Güney Mezopotamya hurma yetiştiriciliği için uygun koşullara sahip olmuştur. Hurma ağaçlarının gerekli bakımı yapıldığı sürece bu ağaçtan verimli bir şekilde meyve elde edilmiştir. Sumerli çiftçiler dışı hurma palmyesini yapay bir şekilde dölleyecek tekniğe ulaşmışlardır.¹³ Besin değeri çok yüksek olan bu meyve, yemekler tatlandırmada da kullanılmıştır çünkü Sumer

¹¹ Esmâ Öz, Çivi yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler, **Türkish Studies**, Cilt 11, Sayı 1, 2016, 115.

¹² Ahmet Selim Baysal, **Asurlular'da Tarih Yazımı ve Takvim Sistemi**, 1. Basım, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2016, 4.

¹³ Bilsen Şerife Özdemir, Antik Çağda Kadın ve Hurma İlişkisine Dair Bazı Düşünceler, **Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 11, Sayı 2, 2021, 579.

toplumunda şeker bilinmemektedir. Yine Sumerliler bu meyveyi mayalandırarak hurma şarabını yapmışlar bunun dışında da bal, sirke ve şurup üretmişlerdir.¹⁴

Sumerliler Dilmun hurması denilen türü de sıklıkla tüketmişlerdir. Dilmun hurması ifadesi birçok metinde geçmiştir. Sumerliler Dilmun hurmasını büyük bir itimalle ticaret yoluyla elde etmişlerdir. Ninisina ilahisinde yer alan sedir ağacı ülkesi ifadesi Samuel Noah Kramer tarafından daha sonra hurma ağacı olarak adlandırılmış ve Dilmun'dan tedarik edildiği belirtilmiştir. Kramer Dilmun'un Batı İran'da yer aldığını düşünmüştür.¹⁵

Sumerliler hurmanın çekirdeğinden de faydalanmışlar ve çeşitli alanlarda değerlendirmişlerdir. Sumerli besiciler kömür yerine kullandıkları hurma çekirdeklerini hayvancılık alanında da kullanmışlar ve çekirdekleri öğütürerek inek ve diğer hayvanlara vermişlerdir.¹⁶ Ayrıca nar, incir, elma gibi meyve ağaçlarının bazen hurma ağacının gölgesinde yetiştirildiği de görülmüştür. Besleyici bir meyve olan hurma kraliyet sofrasında yer alan bir meyve olmuştur.

Ur Kraliyet Mezarları'nda tespit edilen zoolojik ve botanik bulgular kral ve ailesinin yemek düzeni ile ilgili bilgiler vermiştir ve burada da hurma çekirdeklerine ulaşılmıştır.¹⁷

Sumer toplumunun hayatında bu kadar geniş bir yer tutan hurma, inanç dünyasında da geniş bir yer bulmuş ve mitoslarda adından sıklıkla söz edilmiştir. Örneğin İnanna ve Dumuzi'nin kutsal evliliğinde bu durum görülmüştür. İnanna, hurma salkımlarının hanımı olarak adlandırılmıştır. Dumuzi'nin ise senede bir kere büyüyen hurmanın "altındaki güç" olduğu belirtilmiştir. Ayrıca Dumuzi "*Amaushumgalanna*" olarak isimlendirilerek hurma kümelerinin yüce kaynağı olarak görülmüştür. Dumuzi

¹⁴ Henri Limet, The Cuisine of Ancient Sumer, **The American Schools of Oriental Research**, 1987, 138.

¹⁵ Özge Zöngür, **Mezopotamya Kaynaklarına Göre Dilmun Ülkesi**, 1.Basım, İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019, 9-10.

¹⁶ Şemsettin Günaltay, **Mezopotamya-Sümerler**, 2.Basım, İstanbul: Akşam Matbaası, 1957, 6-7.

¹⁷ Öz, 109.

böylelikle hurmanın her sene vermiş olduğu tomurcukla bir tutulmuştur.¹⁸ İnanna ve Dumuzi'nin karşılaşmasının anlatıldığı metnin bir kısmı şu şekildedir:

*“Bir hurma toplayıcısı tırmanıyor hurma ağacına, bir hurma toplayıcısı tırmanıyor hurma ağacına kutsal İnanna için, İnanna için tazelerini mi toplayacak? Onun için tazelerini, koyu renkli erkenden olgunlaşmış olanları mı toplayacak? Adam onları toplamaya karar verdi, adam onları toplamaya karar verdi ve onları değerli taşları ortaya çıkaran bir yığın halinde toplamaya karar verdi.”*¹⁹

Hurmanın bir işlevi de kurbanlar arasında yer alması olmuştur. Sumerliler Ziggurlara yiyecek ve içecek sunmuşlardır. Sunulan yiyeceklerin içinde meyve olarak hurma da yer almıştır.²⁰

Tapınaklara sunumunun dışında hurma ekonomik değeri açısından Sumerlilerin günlük yaşamlarında ödeme araçlarının içerisinde yer almıştır. Tayın listelerine göre saraylarda ve Ekur Tapınağı'nda çalışan personellere hizmetlerinin karşılığında verilen malzemelerin arasında hurma da yer almıştır.²¹

Hurma daha sonra tüketilmek için Sumerliler tarafından saklanmıştır. Örneğin Urukagina ve Lugalbanda dönemlerinde hurma erzak olarak depolanmıştır.²²

1.1.2.Elma

Elma ağacı “*Gış Haşhur*” olarak Sumercede yer almıştır. Sumer toplumunda kullanım alanı oldukça geniş olan elma, Ziggurlara sunulan yiyeceklerin içinde de yer almıştır. Ayrıca bazı ziyafet sofraları tasvirlerinde elmanın olduğu görülmüştür. Bazı Ur Kraliyet Mezarları'nda ise elma dilimleri bulunmuştur.²³

¹⁸ Thorkild Jacobsen, **Karanlığın Hazineleri, Mezopotamya Dininin Tarihi**, Sibel Erduman (çev.), İstanbul: Paris Yayınları, 2017, 43-56.

¹⁹ Özdemir, 581.

²⁰ Eren Yalçın, Melek Yaman, Yazılı Kaynaklara Göre Sümer Mutfağının Günümüze Yansımaları, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Cilt 12, Sayı 67, 2019, 538.

²¹ Esma Öz Kiriş, **Çiviyazılı Belgeler ve Arkeolojik Malzemeler Işığında Sümer Mutfağına Genel Bir Bakış, Ortadoğu'ya Bakış**, 1. Basım, Ankara: Nobel Yayınları, 2017, 12.

²² Hasan Ali Şahin, Şerife Koçyiğit, Eski Ön Asya Hukukunda Ağaçlara Verilen Önem, **Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi**, Cilt 3, Sayı 2, 2021, 445-446.

²³ Öz, 114.

Elma, günlük yaşamda sık tüketilen bir meyve olduğu için Sumer mitolojisinde de kendisine yer bulmuştur. Örneğin Gılgamış'ın ölüm korkusunun işlendiği Gılgamış Destanı'nın ikinci öyküsü olan Gılgamış ve Yaşayanlar Ülkesi'nin anlatıldığı metinde elma ağacından söz edilmiştir. Şiirin bir kısmının çevirisi şu şekildedir:

*“Adımlarını demirciler evine yöneltti,
Kılıcını, ezici baltasını, ilahi kudretini dövdü ateşte
Adımlarını ovanın kara ormanlarına yöneltti,
Söğüt ağacını, elma ağacını, şimşir ağacını kesip devirdi,
Kentin ona eşlik eden oğulları ellerine aldı onları,
Yedi hava cini dağların mağarasına götürüldü,²⁴*

1.1.3. Üzüm

Üzüm “(Giš Geštin)” birden fazla işleve sahip bir meyvedir. Asma “(karānu)” dünyanın birçok yerinde rahatlıkla yetişebilen bir bitki türü olarak Sumer ülkesinde de yetişmiştir.²⁵ Günümüzde bile Irak'ın başkenti Bağdat'ta yoğun bir şekilde asma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Sumerliler üzümü birçok farklı şekilde kullanmışlardır. Örneğin yapılan meyve sularında en çok üzüm kullanılmıştır. Yine yiyecekleri tatlandırmak için fermente edilmiş üzüm suyu elde edilmiştir. Bu formül bugünde kullanılan sirkedir. Ayrıca üzümünden yapılan şarap kelime anlamı itibariyle üzümünden gelen anlamını da taşımaktadır.²⁶ Üzüm ayrıca katı gıdaların yapılışında da kullanılmıştır. Örneğin bazı ekmeklerin yapımında olmakla birlikte çeşitli kek türlerinin içine de katılmıştır. Sumer toplumunda yapılan bu keklerle “GİRİ.LAM” denmiştir.²⁷

1.1.4. Erik

Erik, Sumer toplumunda bilinen bir meyvedir çünkü Sumer ilaç reçetelerinde erikten bahsedilmiştir. Erik ağacı, bir şifa kaynağı olarak görülmüş ve ilaçların yapımında sıkça kullanılmıştır. Sumer hekimleri ilaç reçetelerini hazırlarken birçok bitkiden faydalandıkları gibi erik ağacından da faydalanmışlardır. Örneğin tıp tarihi açısından

²⁴ Samuel Noah Kramer, **Sümerler**, Özcan Buze (çev.), İstanbul: Kabalcı Yayımevi, 2002, 256.

²⁵ Elizabeth Rosemary Ellison, **A Study of Diet in Mesopotamia (c.3000-600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation**, 1'nd Ed., London: London University, 1978, 227.

²⁶ Limet, 136.

²⁷ Yaman ve Yalçın, 538.

büyük önem arzeden ve üstünde on beş tane reçete bulunan bir tabletin 7 nolu reçetesinde yer alan bilgilere göre şarap tortuları, erik ağacı ve çam ağacı toz haline getirilerek üzerine bira dökülmüş ve daha sonra yağla ovalanarak yakı olarak bağlanmıştır.²⁸

Erik, normal besin olarak da tüketilmiş vemuftakbulunmuştur. Tapınak arazilerinde çiftçiler erik yetiştiriciliği yapmışlardır.²⁹

1.1.5.İncir

İncir, bütün medeniyetlerde önemli olduğu gibi Sumer toplumunda da değerli bir yere sahiptir. İncir Sumercede “*Giš Pèšma*”, İncir ağacı ise “*Giš Ma*” olarak adlandırılmıştır. Her ne kadar Mezopotamya coğrafyasında iklim şartlarından dolayı hurma gibi meyvelerden daha az yetiştirilse de incir ağaçları Sumer ülkesinde yetiştirilmiştir.³⁰ Erken Hanedan Dönemi metinlerinde incirin ismi yetiştirilen meyvelerin içinde sayılmıştır.³¹ Yine incir, birçok medeniyette olduğu gibi Sumer toplumunda da şifa kaynağı olarak görülmüş ve ilaç reçetelerinin yer aldığı bir tabletin 14 nolu reçetesinde isminden bahsedilmiştir. Reçetedeki bilgilere göre kurutulan incirlerin, yıldız adındaki bir bitkinin, diken bitkisi dalının, deniz ağacı kökünün, toz halindeki inek kıllarının ve ib-tuzunun üstüne su dökülmüş ve bu su ısıtılarak hastalığın olduğu bölgeye dökülüp daha sonra kurutulan saz külleri ile kaplanmıştır.³²

İncir, tanrıların ziyafet sofralarında yer alan bir meyve olmuştur. Örneğin “*Sud’un Evlenmesi*” adlı bir Sumer mitosunda Enlil Sud adındaki bir tanrıçaya aşık olarak ona evlenme teklifi etmiştir. Ancak usulüne aykırı evlenme teklifi ettiği için reddedilmiştir. Bunun üzerine Enlil adetlere uyararak kızı istemiştir. Kayınpederi ve kayınvalidesine çeşit çeşit yiyecekler göndermiştir. Bu yiyecekler arasında çok sayıda incir de yer almıştır.³³

²⁸ Kramer, *Sümerler*, 134.

²⁹ Limet, 137.

³⁰ Şahin ve Koçyiğit, 444.

³¹ Ellison, 211.

³² Kramer, *Sümerler*, 133.

³³ Bottero, *Dünyanın En Eski Mutfağı*, 105.

1.1.6. Zeytin

Zeytin ağacı Sumercede “*Giş Serdu*” olarak adlandırılmıştır. Zeytinin kendisinden daha çok zeytinyağı Sumer mitoloji metinlerinde yer almıştır. Örneğin Tanrı Enki'nin sözlerini anlatan on ikinci tablette normal insan statüsündeki hizmetçiler çıplak bir vaziyette tanrılara kalite düzeyi yüksek zeytinyağı sunmuşlardır. İlgili metin şu şekildedir:

“Anu ve Antu tahtlarına oturdular. Onların her iki yanında oturmaktaydı Enlil, Enki ve Ninharsag

Tamamen çıplak Dünyalılardan oluşan hizmetkarlar şarap ve iyi zeytin yağı sundular.”³⁴

Her daim kıymetli bir ürün olan zeytinyağı, Sumer toplumunda da bu önemini korumuş ve günlük yaşamda kullanımının yanında tanrılara sunulan kansız kurbanların arasında yer almıştır. Zeytinyağının da içinde bulunduğu kurbanlar görkemli törenlerle tanrılara sunulmuştur.³⁵

1.1.7. Nar

Sumer mutfağında kullanılan diğer bir meyve türü nardır.³⁶ Sumercede nar “*Giş Nu-Úr-Ma*” olarak adlandırılmıştır.³⁷Tatlı, besleyici vedaima kutsal bir meyve olarak görülen nar mitolojide olumlu çağrışımlarla anılmıştır. Sumerliler, bu ağaca son derecede kutsallık atfetmişlerdir. Öyle ki tanrıçaları İnanna'yı bir nar ağacı ile özdeşleştirmişlerdir.Bu ağaç aynı zamanda “*huluppu*” ağacı olarak adlandırılmıştır.³⁸ Tanrıçanın narı çok sevdiği metinlerde belirtilmiştir. Örneğin Gılgamış Destanı'nda Lilith adındaki kötü karakterli bir dişi bu ağaca musallat olmuş bunun üzerine İnanna, ağacı kendi kenti olan Uruk'a getirmiştir.³⁹

³⁴ Zecharia Sitchan, **Enki'nin Kayıp Kitabı**, Yasemin Tokatlı (çev.) İstanbul: Ruh ve Madde Yayınları, 2013, 285.

³⁵ Abdullah Altuncu, Sümer Mitolojisi Bağlamında Otorite Tarafından Şekillendirilen İbadet ve Törenler, **Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Cilt 1, Sayı 1, 2014, 145.

³⁶ Limet, 144.

³⁷ Daniel A Foxvog, **Elementary Sumerian Glossary**, 1'nd Ed ., Berkeley: University of California at Berkeley, 2007, 49.

³⁸ H. Hande Duymuş Floriotı, Eski Yakınoğu'da Nar Sembolizmine Dair: Bir Derleme Çalışması, **Tarih Okulu Dergisi**, Cilt 8, Sayı 22, 2015, 27.

³⁹ Fevziye Eker, Derya Topaloğlu, Yazılı Metinlerde Yaradılış ve Lilith, **Odü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, Cilt 13, 2023, 314.

1.1.8. Kiraz

Kiraz ağacı Sumercede “*Gış Kar- Šu*” olarak adlandırılmıştır. Tanrıların sofralarında yer alan meyvelerden birisi de kirazdır. Kiraz Sumer mitoslarının birisinde Enlil’in aşık olduğu kızın ailesine gönderdiği yiyeceklerin arasında yer almıştır.⁴⁰

1.1.9. Muz

Muz, önemli bir besin türü olarak Sumer mutfağında yer almıştır. Sumer içki listelerinde muzun içecek yapımında kullanıldığı görülmüştür.⁴¹

1.2. Sebzeler

Sumerli çiftçiler meyvelerin dışında bazı sebze türlerinin yetiştiriciliğini de yapmışlar ve bu sebzeler besin olarak tüketilmiştir. Sebze isimleri ise birçok metinde yer almıştır. Örneğin III. Ur Dönemi’ne ait ekonomik metinlerde birçok sebze ismi geçmiştir fakat nasıl elde edildikleri tespit edilememiştir.⁴²

Sumerli çiftçilerin yetiştirdikleri sebzeler arasında “pancar, turp, salatalık, marul, pırasa ve soğan” gibi ürünlerde yer almıştır. Çiftçiler bu sebzeleri yetiştirmek için özel teknikler geliştirmişlerdir. Sebze bahçelerinin kum fırtınalarından korunmaları için bahçelerin etrafını uzun hurma ağaçları ile sarmışlardır. Bu gölgeleme taktiği ile ekili mahsulü koruma altına almışlardır.⁴³

1.2.1. Salatalık

Salatalık, Sumercede “*Ukuš2*” olarak adlandırılmıştır. Salatalık Sumer toplumunda tüketimi yoğun olan bir sebze olmuştur. Sumer metinlerinde çok sayıda hıyar bahçelerinin kurulduğu ve bu bahçelerin verimli arazilerde yer aldığı belirtilmiştir.⁴⁴

1.2.2. Pırasa

Pırasa, Sumercede “*Ga-Raşsar-Gin7*” adlandırılmıştır. Pırasa Sumer yemeklerinin içine konan en temel sebzelerin başında gelmiştir. Sumer atasözlerinde ve masallarında da pırasa isminin geçtiği görülmüştür. Örneğin tilkinin korkaklığını

⁴⁰ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 105.

⁴¹ Kadriye Tansuğ, Özel İnanlı, Sumerlinin Dünya Görüşü ve Babil Edebiyatına Toplu Bir Bakış, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi**, Cilt 7, Sayı 4, 1949,562.

⁴² Yalçın ve Yaman, 537.

⁴³ Jane Renfrew, **Vegetables in the Ancient Near Eastern Diet**, 1’nd Ed., New York: Civilizations of the Ancient, 1995, 195.

⁴⁴ Yüksel Arslantaş, Mezopotamya’nın Faunası ve Florası, **Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi Uluslar Arası Dördüncü Orta Doğu Semineri (İlkçağlardan İslamiyetin Doğuşuna Kadar Orta Doğu)**, Mayıs 29-31, 2009, 425-426.

anlatan bir masalda, tilki karısına gel Uruk şehrini dişlerimizle pırasa gibi parçalayalım demiştir.⁴⁵Yine “Enki ve Dünya Düzeni” adlı şiirde:

“Alıp götürdü kendisi için... (ve) pırasaları” şeklinde bir ifade bulunmaktadır.⁴⁶

1.2.3. Soğan

Soğan, Sumer toplumunda yetiştirilen sebzelerin başında gelmiştir ve “*Sum*” olarak adlandırılmıştır.⁴⁷ Bazı metinlerde “soğan tarlası” ifadesi geçmiştir. Soğan tarlaları, Sumer çiftçileri için önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Örneğin Nippur kenti vesikalarından birisinde soğan tarlası sahibi bir çiftçi, suyun denize gittiğini ispat etmiş ve soğanları sulayamadığı için borcunu ödeyemediğine dair yemin etmiştir.⁴⁸

Soğan, Sumer toplumunda birden çok farklı türde yetiştirilmiştir. Bu türler arasında arpacık soğanı, Maharsi soğanı Dilmum soğanı (“*Sum dilmun*”), güneş soğanı (“*sum.d Utul*”), açık renkli soğan (“*sum babbar*”), açık renkli soğana benzer olan bir soğan türü (“*sum-sikil*”), ilkbahar soğanı (“*sum.gud*”), dağ soğanı (“*sum-kur*”), parçalanmış soğan (“*sum.gaz*”), nadir bulunan bir soğan türü (“*sum.gam.gam*”) bulunmaktadır.⁴⁹Bu soğanlar tatlı, keskin bir kokusu olan ve güçlü kokusu olan şekilde tarif edilmişlerdir.⁵⁰

1.2.4. Marul

Sumer çiftçilerinin yetiştirdiği sebzelerden birisi de maruldur. Marulun sevilerek tüketildiğine ve toplumda marulun statüsünün yüksek olduğuna dair Sumer edebiyatında örnekler vardır. Bir rahibenin söylediği şarkıda hem sevgilinin saçları hem de aşık erkek için bol sulu marul ifadesi kullanılmış ve marul en güzel bitki olarak tanımlanmıştır. İlgili metinlerin birisi şöyledir:

“Saçlarım maruldur, bol sulu,

Gakkul maruludur saçlarım, bol sulu,

⁴⁵ Samuel Noah Kramer, **Tarih Sümer’de Başlar**, Hamide Koyukan (çev.), İstanbul: Kabalcı Yayıncılık, 2021, 161.

⁴⁶ Kramer, **Sümerler**, 240.

⁴⁷ Fatma Soğandereli, Eski Mezopotamya ve Anadolu’da Mutfak Kültürü, **Akademik Tarih Ve Düşünce Dergisi**, Cilt 7, Sayı 2, 2020, 1314.

⁴⁸ Füzün Kınal, **Eski Mezopotamya Tarihi**, 1. Basım, Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları, 1983, 173.

⁴⁹ Soğandereli, 1314.

⁵⁰ Limet, 137.

Karışık Bukleleri (?) düzgün taranmış (?)

Dadım onları tepeye topladı.

Gür saçlarımın.....,

Küçük lülelerini sıkıca topladı,

Bütün çekiciliğimi ortaya serdi

Bitkilerin en güzeli, marul saçlarım- çekici,

Erkek kardeş yaşam veren bakışlarıyla baktı bana,

Şu- Sin beni seçti.... ”⁵¹

Diğer metinde ise marul için yine olumlu benzetmeler vardır:

“Sürgün verir, tomurcuklanır, bol sulu maruldur o,

... bozkırdaki bakımlı bahçem benim, anasının göz bebeğidir,

Karıkları süsleyen tohumum- bol sulu maruldur o,

Tepesine kadar meyveyle yüklü elma ağacım- bol sulu maruldur o”

Başka bir metin ise şöyledir:

“Bal adam, beni hep tatlandırır bal adam,

Efendim, tanrıların bal adamı, anasının göz bebeğidir,

Elleri baldır, ayakları bal, beni hep tatlandırır,

... göbeği(?) tatlandırırım, anasının göz bebeğidir,

En güzel kalçaları... m- bol sulu maruldur o.”

Diğer bir metinde bir anne oğlunun sağlıklı büyüüp güçlü bir insan olacağını umarak şarkı söylemiştir ve oğlunun marulları yiyip iyileşmesi amacıyla bahçeden bol sulu marullar bulacağını ifade etmiştir:

“Ah efendi Şulgi'nin oğlu!

Bahçem bol sulu maruldur,

Gakkul marulları iyi yetişmiştir(?),

O marulları yesin efendi ”⁵²

1.2.5. Tere

Tere, Sumer toplumunda bilinen bir sebzedir. Sumer tapınaklarına ait topraklarda çiftçiler tarafından ekilen sebzelerin arasında “su teresi” de yer almıştır.⁵³

⁵¹ Kramer, *Tarih Sümer'de Başlar*, 383.

⁵² Kramer *Tarih Sümer'de Başlar*, 397.

1.2.6. Sarımsak

Sarımsak veya sarmısak Sumer mutfağında bulunan bir sebze türü olmuştur. Sumercede “*Sum2-Gin7*” olarak adlandırılmıştır. Bu sebze başta çorba olmak üzere birçok yemek türünün içine katılmıştır.⁵⁴

1.2.7. Bezelye

Sumer toplumunda bilinen bir diğer sebze ise bezelyedir. Etrafı büyük ağaçlarla çevrilen sebze bahçelerinde “zımba bezelye” de yetiştirilmiştir. Ayrıca Sumer tapınak arazilerinde ise çiftçiler tarafından “çim bezelyesi” yetiştiriciliği de yapılmıştır.⁵⁵

1.3. Baharatlar

Baharatlar tarih boyunca yemeklerin vazgeçilmez unsurlarından olmuşlardır. “Baharat” kelimesi Arapça kökenli bir sözcük olduğu için Sumercede bir karşılığı bulunmamaktadır.⁵⁶ Sumer toplumu yaptıkları yemeklerde bazı baharat türlerini kullanmışlardır. Fakat baharat kullanımının daha çok maddi durumu iyi olan kişilere ait bir ayrıcalık olduğu görülmüştür.⁵⁷

1.3.1. Hardal

Sumer tabletlerinde “*Gazi*” adındaki bir baharat çeşidinden söz edilmiştir. Bu baharatın günümüzde kullanılan baharatlardan hardal olduğu düşünülmüştür. Tahmini olarak et yemeklerinde kullanılan bu baharat türü sevilen bir lezzet olmuştur. Öyle ki zaman zaman Sumer metinlerinde insanların maddi durumlarını anlatan ifadelerde şu şekilde yer almıştır:

*“Fakir insan ete sahip olduğunda gazisi(baharatı) olmayan, gazisi olduğunda etine sahip olmayan bir kişidir.”*⁵⁸

⁵³ Mehmet Yunus Aktürk, **Mezopotamya’da Sümer Tapınak Ekonomisi Modeli: Anadolu ve Eski Yunan Etkileşimleri**, 1. Basım, Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 2020, 79.

⁵⁴ Deniz, Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, 5. Basım, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2021, 22.

⁵⁵ Aktürk, 78-81.

⁵⁶ Sibel Ayyıldız, Fulya Sarper, Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri, **Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 9, Sayı 1, 2019, 363.

⁵⁷ Limet, 138.

⁵⁸ Edmund Gordon, **Sumerian Proverbs**, 1’nd Ed., Philadelphia: University Museum, University of Pennsylvania, 1959, 68.

1.3.2. Kimyon

Kimyon, birçok baharatın aksine Sumercedençevrilen nadir baharatlardan birisi olmuştur. “*gamun*” kelimesi kimyon anlamına gelmiştir ve Sumer mutfağında kullanılan bir baharat olmuştur.⁵⁹

1.3.3. Kekik

Kekik, Sumer toplumunda sadece yemeklerde değil tıp alanında da değerlendirilmiştir. Bu da kekiğin faydalı bir baharat olduğunun bilindiği anlamına gelmektedir. Tahminlere göre toz veya katı formda kullanılmıştır.⁶⁰

1.4. Baklagiller

Sumer mutfağında baklagillerin özel bir önemi olmuştur. Sumerliler baklagilleri yoğun bir şekilde tüketmişlerdir. Ayrıca bazı baklagil türleri geleneksel Sumer evlerinin kiler kısmında saklanmıştır.⁶¹

1.4.1. Nohut

Sumer toplumunda yetiştirilen baklagillerin başında nohut gelmektedir. Nohut, listelerde “*Gu2- Gal-La*” ismiyle geçen bir baklagildir.⁶² Ayrıca Sumer mitolojisinde de bahsedilen bir baklagil olmuştur. Örneğin bir hikayede Tanrı Enki Sumer ülkesine döndüğünde Sumer’e adeta hayat vermiştir. Fırat ve Dicle arasındaki tarlaları canlandırmıştır. Bunların arasında baklagil tarlaları da bulunmuştur. İlgili metinde nohut şu şekilde yer almıştır:

*“Tohum ekili tarlaya seslendi efendi,
Gumu- arpasıyla doldurdu onu;
nohutla, mercimekle, ...’le doldurdu onu Enki,”*⁶³

1.4.2. Mercimek

Sumerce “*Sa-Zid2*” olarak adlandırılan mercimek Sumer arazilerinde yetiştirilen bir baklagil türü olmuştur.⁶⁴ Tanrı Enki’nin baklagil tarlasına yapmış olduğu müdahalede

⁵⁹ Yalçın ve Yaman, 537.

⁶⁰ Kramer, **Tarih Sümer’de Başlar**, 87.

⁶¹ Gürsoy, 21.

⁶² Yalçın ve Yaman, 538.

⁶³ Samuel Noah Kramer, **Sümerlerin Kurnaz Tanrısı Enki**, Hamide Koyukan (çev.), İstanbul: Kabalcı Kitabevi, 2000, 111.

⁶⁴ Aktürk, 80.

mercimekte yer almıştır. Metinde Enki'nin tarlaları mercimek ile doldurduğu yazılmıştır.⁶⁵

1.5. Ekmek

Ekmek, Sumer toplumunun en önemli besin maddeleri arasında yer almıştır. Ekmek yapımında tahıllar kullanılmıştır. Bu sebeple Sumer toplumunda üretimi yapılan tahıl ürünlerinin başında arpa, buğday ve darı gelmiştir.⁶⁶ Üretilen tahıllar tapınaklarda depolanmış ve Sumer rahipleri çeşitli yazı sembolleri ve rakamlarla bu tahılların kayıtlarını tutmuşlardır.⁶⁷

Ekmek Sumercede “*Ninda*” olarak adlandırılmıştır. Bu kelime karıştırma ve yoğurma anlamlarına gelmiştir. Ekmek çeşitleri ayrıca “*Ninda-dim*”, “*Ninda-dim-dim*”, “*Ninda-ka-du-dü*”, “*Ninda-kaskal*”, “*Ninda kur4.ra*”⁶⁸ gibi birçok isimle ifade edilmiştir. Sumer yazı sisteminde her resim bir fiili anlatmıştır. Bu resimlerde ekmek varsa bu yemek fiilini yansıtmıştır.⁶⁹ Ekmek sade bir şekilde üretildiği gibi içine birçok katkı maddesi katılarak da yapılmıştır. Bu katkı maddelerinin içinde hurma, elma, incir ve üzüm gibi meyveler; bira ve süt gibi içecekler, çeşitli baharat türleri ve çeşitli sebze türleri de yer almıştır. Ekmeğin yapıldığı una su da eklenmiştir.⁷⁰ Bayram günlerinde ise yapılan ekmeğin hamuruna erimiş tereyağı ve zeytinyağı katılmıştır. Sumer toplumunda ekmek türleri farklılık göstermiştir. Sumer toplumunda ekmekler mayalı veya mayasız olmak üzere iki türden yapılırken gevrek, çörek, pide ve yufka çeşitleride yapılmıştır. Örneğin bayram günlerinde özel çörekler pişirilmiştir. Bu çöreklerin içine kimyon, çörekotu, safran, rezene tohumu, susam, karpuz ve çekirdek gibi ürünler katılmıştır. Yine başka bir ekmek türü olan üzümlü Karkamış ekmeğide Sumer toplumunda sevilen ve yoğun tüketilen bir ekmek olmuştur.⁷¹

⁶⁵ Kramer, **Enki**, 111.

⁶⁶ Gürsoy, 22.

⁶⁷ Sırrı Tiryaki, Bilimsel Faaliyetlerin Kökeni ve Eskiçağ'da Bilim, **International Journal of Human Sciences**, Cilt 14, Sayı 3, 2017, 2460.

⁶⁸ Soğandereli, 1327.

⁶⁹ İlhami Durmuş, Sumerlilerin Kökeni ve Kültürü, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, Cilt 5, Sayı 17, 2018, 194.

⁷⁰ Mustafa Metli, Muammer Ulutürk, Ekmek Penceresinden Mezopotamya Medeniyetinin Kültürel ve Dini Hayatına Bakış, **Medeniyet ve Toplum Dergisi**, Cilt 4, Sayı 1, 2020, 81.

⁷¹ Artun Ünsal, **Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü**, 6. Basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2021, 25-26.

Ekmek, birçok Sumer ziyafetinde sofralarda yer alan bir yiyecek olmuştur. Ziyafetlerin tasvir edildiği sahnelerde genellikle tepsiler içerisinde üst üste dizilmiş ekmekler görülmüştür.⁷²

Sumer saray mutfağının harcama listelerinde ekmek yer almıştır. Ayrıca tapınaklara sunulan ekmekler metinlerde dört kez geçmiştir. Bu metinlerde bahsedilen ekmeklerin bir kısmı ayin malzemesi olarak bir kısmı ise somun ekmek olarak geçmiştir. Örneğin CUSAS 9, 84 metninde ekmeklerin somun olarak verildiği belirtilmiştir. Bu ekmekler farklı ölçülerle yapılmıştır. Metinlerde belirtilen ekmek türlerinden birisi olan “*Ninda Zì. Gu. Sag*” ekmeği en iyi şekilde öğütülmüş undan yapılan ekmek olarak kaydedilmiştir. Bu ekmeğin III. UrDönemi’ndeki en kaliteli undan yapıldığı tespit edilmiştir. Diğer bir ekmek türü olan Ninda Zì şu- mi ise sarımsak tozlu bir ekmektir.⁷³

Tanrılara sunulan ekmekler belirli bir nizam içerisinde dağıtılmıştır. Tapınak görevlileri olan rahipler ekmeklerin hangi ayinlerde, hangi günlerde kaç adet, sunulacağını, hangi malzemelerin kullanılacağını tapınakların ekonomik güçleri doğrultusunda belirlemişlerdir. Örneğin An tapınağındaki tanrılara sabah ve akşam ekmek sunumu yapılmıştır. Tapınaklara sunulan yiyecekler tanrıların derecelerine göre farklılık göstermiştir. Buna göre An’a diğer tanrılara göre daha çok yiyecek sunumu yapılmıştır. Ancak ekmekte durum farklı olmuştur. An’a, İştär’a (İnanna) ve Nina’ya eşit oranda ekmek sunumu yapılmıştır. Bu tanrılara arpa ve buğday oranları daha önceden hesap edilmiş 30 ekmek günlük olarak sunulmuştur.⁷⁴

Ekmeğin önemli bir besin kaynağı olması birçok Sumer destanlarına ve dini metinlere de yansımıştır. Örneğin Nippur kentinden çıkarılan iki tablette insanın yaratılış hikayesi anlatılmıştır. Buna göre şiirin başlangıcında tanrıların ekmeği sağlanmıştı. Sonrasında ise verilen bir ziyafette Ninmah yarattığı altı bireyi şekillendirmiş ve ardından da Enki onlara yemeleri için ekmek vermiştir. Enki daha sonra Ninmah gibi yeni bireyler yaratmak istemiştir ancak yarattığı canlılar son

⁷² Priscilla Mary Işın, **Avçılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi**, 5. Basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2022, 42.

⁷³ Odette Boivin, **The First Dynasty of the Sealand in Mesopotamia**, 1’nd Ed., Berlin: Studies in Ancient NearEastern Records, 2018, 155.

⁷⁴ Altuncu, 150.

derece basit kalmıştır. Bunun üzerine daha sonra başarısızlıkla sonuçlanacak olan hikayede Enki Ninmah'tan şu şekilde yardım istemiştir:

“Senin elinle şekillenenin, yazgısını belirledim

Ona yiyecek ekmek verdim;

Sen de benim elimde şekillenenin yazgısını belirle,

Sen de ona yiyecek ekmek ver”⁷⁵

Yine başka bir destanda Enki'nin himaye ettiği Adapa'nın başarısızlıkla sonuçlanacak olan ölümsüz olma arayışının anlatıldığı hikayede ekmek önemli bir konumda bulunmuştur. Babil mitosunda yer alan bu hikayedeki kahraman Adapa; balıkçı ve fırıncı olarak Sumerlilerin ilk lideridir.⁷⁶ An tarafından kendisine ölümsüzlüğü sağlamak amacıyla yemesi için ekmek verilmiştir ancak Adapa Enki'nin kendisine *“içeriğini bilmediğin şeyleri yemeyeceksin”* öğüdüne uyarak bu ekmeği yememiştir. Böylelikle ölümsüz olamamıştır.⁷⁷

Sumer şiirlerinin en uzunlarından birisi olan Enki ve Dünya Düzeni adlı şiirde de ekmekten bahsedilmiştir. Bu şiirde Enki kendisini övüp ekmekten besleyici bir besin olarak bahsetmiştir:

“Uğradı efendi ekili tarlaya, koydu alacalı tahılı oraya,

Yığıdı 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 karabaşlarım yaşam ı

Aşnan, besleyici ekmek, herkesin ekmeği,

Verdi bunların sorumluluğunu Enki ona.⁷⁸

⁷⁵ Kramer, **Tarih Sümer'de Başlar**, 140-141.

⁷⁶ Aynur Civelek, **Ekmeği Yiyecek, Suyu İçeceksiniz, İpek Kumaşa Yazılmış Bir Ömürdü** **Tarih: Prof. Dr. Serap Yılmaz'a Armağan**, 1. Basım, Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Yayınları, 2021, 110.

⁷⁷ S.H. Hooke, **Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya Mısır Filistin Hitit Musevi Hıristiyan Mitosları**, Alâeddin Şenel (çev.), Ankara: İmge Kitabevi, 1993, 60.

⁷⁸ Kramer, **Sümerler**, 238.

Sumerlilerin Gilgamiş Destanı'nda da ekmek yer almıştır. Destanda anlatılan hikayeye göre Şamhat vahşi bir adam olan Enkidu'yu medeni dünyanın yöntemleriyle tanıştırmaya karar vermiştir. Bu sebeple onu ekmek ikram eden bir çoban kampına götürmüştür. Enkidu ilk başta dirense de ekmeği yemiştir. Sonrasında Enkidu'nun üstüne elbise giydirilmiştir. Böylelikle Enkidu artık vahşi bir insan değil medeni bir insan olmuştur. Bundan böyle vahşilikten uygarlığa geçiş yapılmıştır.⁷⁹ Enkidu'nun Gilgamiş Destanı'nda anlatılana göre yediği ekmek yağda kızartılmış pidedir. Bu yemekte kullanılan yağ susam yağıdır. Enkidu en çok bu yemeği sevmiştir. Sumer usulü yağda kızarmış ekmek bugün bile tüketilmeye devam etmektedir.⁸⁰

Bir başka Sumer metninde ise İnanna ve Çoban Tanrısı Dumuzi'nin aşkları ve evlilikleri işlenmiştir. Bu evliliğin tarım ve hayvancılık ülkesi olan Sumer için bir bereket vasıtası olduğu düşünülmüştür. Şiirde Dumuzi İnanna'ya çeşitli vaatlerde bulunarak onun içini rahatlatmaya çalışmıştır. Ekmek yapımının kadınların üzerinde olduğu anlaşılanbu şiirde; Dumuzi İnanna'yı evliliklerinde yormayacağını şu şekilde ifade etmiştir:

“Sevgilim, seni kölelik için istemiyorum.

Masan bolluk masası olacak.

Ey benim gelinim!

Evin bolluk içinde olacak.

Sen ekmek yapmayacaksın.

Sofran bollukla dolacak,

Sevgimle neşe bulacak,

Sevgimle mutlu olacaksın!⁸¹

Bir Sumer şiirinde ise Enki ve Ninmah'ın özelinde insanın yaradılışını anlattığı bölümde ekmekten sıkça şu şekilde bahsedilmiştir.

⁷⁹ Metli ve Ulutürk,80.

⁸⁰ Gürsoy, 23.

⁸¹ Muazzez İlmiye Çığ, **İnanna'nın Aşkı Sümer'de İnanç ve Kutsal Evlenme**, 1.basım, İstanbul: Kaynak Yayınları, 1995, 7.

“Boynunu destekleyen el ağzına ekmeği koyamadı, parçalanmış omurgası acı içindeydi, omuzları düşüyor, ayakları titriyordu, tarlaya yürüyemezdi. Enki Ninmah’a şöyle dedi: Her biçimlediğinin yazgısını belirledim, ekmek verdim. Şimdi de sen benim biçimlediğim yazgısını belirle. Ekmek ver ona. Ninmah umul’u gördüğü zaman ona döndü, yaklaştı umul’a ona sordu-ama o konuşamıyordu. Ona yemesi için ekmek getirdi, uzanamıyordu. yapamıyordu. Ayağa kaldırıyordu, oturamıyordu, uzanamıyordu, ev inşa edemiyordu, ekmek yiyemiyordu. Ninmah Enki’ye karşılık verdi: Yaptığın ne canlıdır ne ölü. Hiçbir şeyi kaldıramıyor. Enki Ninmah’ı yanıtladı:/ Bükülmez elli adamın yazgısını belirledim ben, Ona ekmek verdim/ Kör adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Sakat 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 kaderini belirle, ona ekmek ver.”⁸²”

Ekmek,Sumer toplumunda bazı kehanet ritüellerinin de vazgeçilmez malzemelerinden birisi olmuştur. Örneğin karaciğer falına bakılırken Kahin tanrılarına birçok kurban sunulmuştur. Sunulan bu kurbanların arasında üç düzine ekmek yer almıştır.⁸³

Sumerliler yaşamış oldukları hastalıkları ve felaketleri yeraltında yaşayan habis ruhların yeryüzüne çıkarak insanların içine girmesine bağlamışlardır. Bu sebeple bu kötü ruhların kovulması ve hastalıkların giderilmesi için çeşitli büyü ritüelleri gerçekleştirilmiştir. Bu ritüellerde ekmek sıkça kullanılmıştır. Örneğin bir hastalığı yok etmek için yapılan bir büyü ritüelinde “ İki kere 7 kül ekmeğini giriş kapısına koy” şeklinde bir tarif verilmiştir.⁸⁴

⁸² Kramer,**Enki**, 76-77-78.

⁸³ Ali Haydar Bayat, **Tıp Tarihi**, 2.Basım, İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, 2010, 54.

⁸⁴ Muazzez İlmiye Çığ, **Ortadoğu Uygarlık Mirası- 2**, 7.Basım, İstanbul: Kaynak Yayınları, 2015, 204.

Ekmek, Sumer toplumunda bazı atasözlerine de konu olmuştur. Örneğin *“Dilenci her zaman ekmeğinin nereden geldiğine bakar”* atasözünde dilencinin menfaatine göre hareket ettiğini, kazancının nereden geldiğine göre davrandığı belirtilmiştir. Bir diğer atasözünün kahramanı yine dilencidir. *“Dilenci sevilmez, bir somun ekmek alan dilenci öfkeye yol açar.”* Bu atasözünde ise herkesin çalışarak ekmeğini kazanması gerektiğini bunu yapmayanların sevilmediği ve ayıplandığı belirtilmiştir. *“Okul yiyeceği iyi soğanla birkaç lokma ekmektir.”* Bu atasözünde ise okulda eğitim gören çocukların yemek menüsünden bahsedilmiştir. Görüldüğü üzere öğrencilerin okul yemeği son derece yavandır. *“Ödünç alınan ekmeği vermiyorsun.”* Bu atasözünde borç olarak verilen ekmeğin geri verilmemesine sitem vardır. *“Domuz bir lokma ekmek için eşinir.”* Bu atasözünde ise ekmek bulmanın zor olduğu en ufak bir şey için çok çalışmak gerektiği mesajı verilmiştir. *“Ufuklardan göklerin kalbine kadar ekmek olsa yine de büyük karına az gelir.Ülkedeki tahıllar el büyüklüğünde olsa yine ona küçük gelir.”* Bu atasözünde ise gözü doymak bilmeyen, açgözlü insanları eleştiren bir düşünce söz konusudur. *“Kalan ekmeğim varsa bir yabancı onu tüketir.”* Bu atasözünde ise kişi ekmeği kendisi yemese bile biri tüketir boşa gitmez anlamı vardır. *“Bir adamın evinin fırınınu dumanlamayın, duman ekmeği mahveder.”* Bu atasözünde ise dumanın ekmeğin kalitesine ve tadına verdiği zarardan bahsedilmiştir. *“Ekmeğini domuzun üstüne sildi.”* Bu atasözünün anlamı diğerleri kadar açık değildir. Ancak ekmeğin temiz olduğu ve onun temizliğine kirli işler karıştırıldığı anlamı düşünülebilir. *“Ekmek kalırsa, firavun faresi onu yer.”* Bu atasözünde ekmeğini sen yemezsen yiyecek başka birisi çıkar anlamı vardır. *“Ekmek (lazım olursa) dağda yaşayanı aşağı indirtir.”* Bu atasözünde insan mecbur olursa her şeyi yapabilir anlamı vardır. *“Fakir çiğnemek için (yemek için) ekmek alır.”* Bu atasözünde yoksul insanlar mecburen bazı şeyleri tercih eder anlamı olabilir. *“Kalbini(içini) bol ekmekle tatmin et, sonra gücünü dışarı çıkar.”* Bu atasözünde ise bir işe başlarken önce hazırlığın yapılması tavsiye ediliyor olabilir. *“Ne zaman arkamdan sana vermeme, senin yanında olmama izin ver, diyen adamla yüz yüze gelsem sana veremeyeceğim, ekmek bitti der.”* Bu atasözünde ise verilen sözlerin tutulmamasından bahsedilmiştir.⁸⁵

⁸⁵ Metli, 80-81.

Ekmek Sumer reform metinlerinede konu olmuştur. Örneğin Sumer şehir devletlerinden birisi olan ve MÖ 2750'ler dönemine tarihlenmiş Erhanedan Devri'nde yaşamış olan Lagaş kralı Urukagina'nın yaptığı reformlar, reform talimatnamesi hüviyetindeki bir metinde toplanmıştır. Urukagina, halkına özgürlük veren bir kraldır. Reform talimatnamesinin önsözünde Lagaş şehrinde kendisinden önceki durumu anlatmıştır. Metinde ekmek şu şekilde yer almıştır:

“ Herhangi bir tapınağın görevlisi, bir fakirin annesinin bahçesindeki ağaçları kendisi için kesiyor ve meyvelerini alıyordu. Mezara bir ölü gömülürse, tapınak görevlisi kendisi içkisi için 7 testi bira, kendi yemesi için 420 ekmek ve 120 ölçek (sila) arpa, bir elbise, bir oğlak ve bir yatak alıyordu.”

Reform talimatnamesinin son kısmında kral kendi yapmış olduğu reformlardan bahsetmiştir. Birçok icraatin yer aldığı metinde Ekmekten bahsedilen kısım şu şekildedir:

“Artık Ningursu'nun toprakları içinde hiçbir müfettiş yoktur. Mezara bir ölü konulursa, tapınak görevlisi kendi içeceği olarak üç testi bira, yiyecek olarak 80 ekmek, bir yatak ve bir oğlak alacaktır.”⁸⁶

1.6. Et ve Balık

Et ve balık insanların beslenmesinde temel gıdalar arasında yer almaktadır. İnsanlar hayvanları çeşitli amaçlarla kullanmak amacıyla eğitmişler, evcilleştirmişler ve kullanmışlardır. Bazı hayvanlar ulaşımda kullanılırken bazı hayvanların etinden ve derisinden faydalanılmıştır. Aynı zamanda okyanuslarda, denizlerde, nehirlerde, ırmaklarda, göllerde, derelerde bulunan balıklarda insanlar için lezzetli ve besin değeri yüksek bir yiyecek olmuştur.

Sumer toplumunda et, önemli bir besin kaynağı olmuştur. Sumerliler birçok hayvanın etini tüketmişlerdir. İnek ve domuz gibi büyükbaşların yanında; koyun, kuzu ve oğlak gibi küçükbaşlar bu hayvanlar arasında yer almıştır. Bu hayvanların bakımı için Nippur kenti etrafında bulunan Drehem'de oldukça büyük tesisler inşa

⁸⁶ L. Gürkan Gökçek, Faruk Akyüz, Sumer Kanunları, **Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Dergisi**, Cilt 9, Sayı 1, 2013, 3-4.

edilmiştir. Bazı bayram ve kült günlerinde tanrılara sunulan yiyecekler arasında yer alan bahse konu hayvanların sayıları listelerde belirtilmiştir.⁸⁷

Sumer toplumunda et ürünlerinin dini hayatta da yeri olmuştur. Hayvan isimleri birçok edebi ve dini metinde yer almıştır. Tanrı Enki sığır ve koyun sürülerinin bereketinin kaynağı olarak görülmüştür. Enki kendi kendini övdüğü bir şiirde ilk önce Sumer ülkesini büyük bir hararetle övdükten sonra sığır ve koyun sürülerini bereketlendirmiştir.⁸⁸

Yine et ürünleri Sumer tapınaklarına günlük olarak sunulmuştur. Sunumu yapılan hayvanların adetleri bir tablette detaylı olarak belirtilse de pişiriliş şekli hakkında bilgi bulunmamaktadır. Bu sebeple bu etlerin bulyonda mı yoksa kızartma olarak sunulduğu konusu muammadır. Tablette yemek olarak sunulan hayvanlardan ve öğünlerden şu şekilde bahsedilmiştir:

“1. Yıl boyunca büyük sabah yemeği için: iki yıl arpayla beslenmiş, besili ve kusursuz 7 tane kaliteli koyun; 5. 1 tane özel olarak yetiştirilmiş sütle beslenmiş, yağlı koyun; yani düzenli sunular için toplam 8 küçükbaş. Ve 1 büyük sığır; 1 süt danası; arpayla beslenmemiş, diğerlerinden daha az kıymetli, 10 yağlı koyun. Yani yıl boyunca (her gün) büyük sabah yemeği için toplam, bir tanesi özel yetiştirilmiş 18 koyun; 1 büyük sığır ve bir süt danası.”⁸⁹

Sumer toplumunda en çok tüketilen et türü koyun“(udu)” eti olmuştur. Koyun yetiştiriciliğinin yoğun bir şekilde yapılmış olduğu “hubullu” tablet serisinde ortaya çıkmıştır. Serinin 13. Nolu tabletinde koyunlarla ilgili birçok bilgiye ulaşılmıştır. Bu kayıtlarda koyunlar renklerine ve şehirlerine göre sınıflandırılmıştır. Akad koyunu ve Ur koyunu tespit edilebilen koyun türleri arasındadır.“udu-ti-la” ise bir tür koyundur. “Udu- nim” ise dişi süt kuzusudur. Yine tabletteki bilgilere göre koyunlar; besin olarak tüketilmiş, ödeme işlemlerinde kullanılmış; hediyeleşmek için kullanılmış, tanrılara sunulmuş ve çeşitli dini ritüellerde kullanılmıştır. Tabletlerde

⁸⁷ Yalçın ve Yaman, 540.

⁸⁸ Kramer, *Sümerler*, 227.

⁸⁹ Bottero, *Dünyanın En Eski Mutfağı*, 118.

öküz ve keçilerde bazı özelliklere göre sıralanmıştır: Keçiler renklerine göre, Öküzler yaşları ve kuvvetlerine göre listelenmiştir.⁹⁰

Sığır eti ise fazla lezzetli bulunmasa da sıkça tüketilmiştir. Ancak sığırlar bir tarım toplumu olan Sumerliler için oldukça gerekli bir iş olan tarımda gücünden yararlanılmış, tarlalarda çalıştırılmış, sığırlar yaşlanıp, hastalanınca kesilmişlerdir.⁹¹ Sumer toplumu için bir başka önemli et kaynağı domuzdur. Büyük domuz çiftlikleri kurulan Sumer ülkesinde bu et türü; askerlerin, ulakların ve özel günlerde görevli olan kişilerin beslenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Domuzlar pek çok farklı şekilde tüketilmiştir. Bunlardan birisi tuzlu domuz eti tüketimidir. Tuz Sumercede “*Mun*” olarak adlandırılmıştır.⁹² Domuzun ayakları ve kuyruk kısımlarının tuzlanarak bağlandığı bilgisi metinlerde verilmiştir. Domuzlardan birçok yazılı metinde besin olarak bahsedilmiştir. Domuz türlerinin adları da “*Puzriš Dagan*” arşivinde belirtilmiştir. Buna göre “*šáhniga*” şişmanlatılmış domuz demektir. “*šáh-giš-gi*” yabani domuz demektir. “*šáh-nita*” erkek domuz demektir ve “*šáh-nita iri*” ise evcil erkek domuz demektir.⁹³

Sumer toplumunda eti tüketilen diğer bir hayvan topluluğu kümes hayvanlarıdır. Et tüketiminde kümes hayvanları sığır ve koyuna göre daha az kullanılmasından olsa gerek tabletlerde bunların diğer hayvanlara göre isimleri daha az geçmiştir. Bu durumun sebebi kuş türlerinin ve kümes hayvanlarının yetiştirilmesinin diğer hayvanlar gibi tapınak ve saray tarafından yaptırılmamasıdır.⁹⁴

Kümes hayvanlarının etleri ve yumurtaları her gün tanrılara belli öğünlerde sunulmuştur. Tapınağa sunulan yemeklerin kaydedildiği bir tablette sunulan hayvanların adetleri ve özellikleri hakkında bilgiler verilmiştir. 5 ördek, 3 kaz yumurtası, 2 tane ikinci sınıf ördek, 3 ördek yumurtası, 5 tane lapayla beslenmiş ördek ve 3 tane lapayla beslenmiş kaz gibi hayvanlar tablette geçen bazı ifadelerdir.⁹⁵

⁹⁰ Öz Kiriş, **Ortadoğu’ya Bakış**, 8.

⁹¹ Gürsoy, 22.

⁹² Esmâ Öz, Çivi Yazılı Belgelere Göre Eski Anadolu Mutfağında Bir Besin Maddesi: Tuz, **History Studies**, 2011, Sayı 7, 310.

⁹³ Esmâ Öz Kiriş, Eski Mezopotamya’da Domuz, Domuz Yetiştiriciliği ve Domuz Ritüel Metinlerinde Kullanımıyla İlgili Çeşitli Kayıtlar, **Oannes**, Cilt 5, Sayı 1, 2023, 192- 195.

⁹⁴ Limet, 137.

⁹⁵ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 119.

Sumer toplumunda yılın bazı günlerinde çeşitli bayramlar kutlanmıştır. Bu bayramlarda verilen ziyafetlerde çok sayıda hayvan kesilerek et yemekleri yapılmıştır. Çok sayıda tasvirde ziyafette pişirmek için kesilecek hayvanlar resmedilmiştir.⁹⁶Bu bayramlardan birisi Nevruz bayramıdır. Nevruz bayramının temel özelliği yeni yılın başlangıcı olarak kutlanmasıdır. Nevruz aynı zamanda yaz başlangıcına denk gelmiştir. Gilgamiş destanında Nevruz bayramının kutlanması ile ilgili bilgiler verilmiştir. Destana göre bu bayramda ziyafetlerde bol miktarda koyun ve öküz kesimi yapılmıştır.⁹⁷

Etin önemi Enlil'in aşk hikayesinde de görülebilir. Hikayeye göre Enlil başka bir bölgede yaşayan bir tanrının çok güzel kızına aşık olup kızın ailesine elçi olarak maslahatgüzarını göndermiş ve kızı istetmiştir. Kızın ailesi teklifi kabul edince Enlil bu habere çok mutlu olmuştur. Kızın ailesine büyük bir şölen hazırlamaları için malzemeleri göndermiş ve bu malzemelerin hazırlanması için de talimatlar vermiştir. Metindeki ifadelerle göre et yemeklerinde kullanılmak üzere birçok hayvan hazırlanmıştır. İlgili metinde şu ifadeler yer almıştır:

“Alınca haberi içi rahatladı Enlil'in zevkine diyecek yoktu onun ve emirler yağdırdı hayvan sürüleri hazırlanıp gönderilsin diye: Keçigillerden eşekgillere kadar dört ayaklılar arasından, bozkırda özgürce yetişen ve dağlık alanlarda sık sık görülen birçok hayvan seçildi... Büyük boynuzlu ve böğüren bodur hayvanlar; danalarıyla birlikte inekler; geniş boynuzlu yabani hayvanlar, pahalı dizginlerle bağlı; kuzularıyla birlikte maryalar; oğlaklarıyla birlikte keçiler, sıçrayıp birbirleriyle boğuşan; uzun sakallı ve gürbüz oğlaklar, ön ayaklarını yere sürten; kral sofrasına layık koyunlar⁹⁸.”

Sumerliler et ürünlerini çeşitli kehanet ritüellerinde ve fal bakımında da kullanmışlardır. Bu ritüellerde en çok hayvanın karaciğer kısmı kullanılmıştır. Sumerlilerin karaciğer falı kendilerinden sonraki birçok medeniyete

⁹⁶ Işın, 42.

⁹⁷ Suzan Akkuş Mutlu, Eski Mezopotamya'da Nevruz Kutlamaları, **Archivum Anaticum-Anadolu Arşivleri**, Cilt 10, Sayı 1, 2016, 5.

⁹⁸ Bottero, **Sümer'den Kutsal Kitap'a**, 95.

yayılmıştır.⁹⁹Sumerliler “karaciğer” falı için çok sayıda kurban kesmişlerdir. Bu fal için özellikle “koyun” tercih etmişlerdir çünkü tanrıların en çok koyunu sevdiklerine inanmışlardır. Düzenlenen törenlerde herkesin bir koyun vermesi beklenmiştir. Bu ritüellerde hayvanların insanlar için yaratıldığı düşüncesi hakim olmuştur.¹⁰⁰

Sumer toplumunda balık tüketimi de önemli bir yer tutmuştur. Mezopotamya coğrafyasında önemli tatlı su kaynakları arasında yer alan Fırat ve Dicle nehirleri balık açısından zengin bir kaynağa sahiptir. Sumerliler ayrıca denizden de balık avlamışlardır.¹⁰¹Balıkçılık III. Ur Dönemi’nde (MÖ 2112-2102) planlı ekonomiye dayalı olarak yürütülmüştür.¹⁰²Sumerlilerin yazılı metinlerinde yaklaşık bin kadar balık türü tespit edilmiştir. Yazılı kaynaklarda yer alan “Balığın Evi” adlı hikayede onaltı balık ismi yer almıştır. Bunlardan yayın balığı, yılan balığı, mersin balığı, sazan balığı, büyük ve küçük barbel türleri tanımlanabilmiştir.¹⁰³ Sumer metinlerinde bazı balıklar ise detaylı bir şekilde tasvir edilmiştir. Örneğin vatos veya tırpana olduğu düşünülen “mur” balığı şu şekilde anlatılmıştır:

*“Başı bir çapa, dişeri bir tarak,
Kılçıkları uzun bir köknar ağacı,
Midesi, Dumuzi’nin su kirbası,
Narin kuyruğu, balıkçıların kamçısı,
Pulsuz derisi temizlemek istemez....
İğnesiyle dikiş dikilir.”¹⁰⁴*

Balıklar farklı şekillerde tüketilmiştir. Balıkların genel olarak ateşin üzerinde pişirildiği belirtilmiştir. Bunun yanında Sumer toplumu çok sık olmasa da balık

⁹⁹ B. Landsberger, Sümerlerin Kültür Sahasındaki Başarıları, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi**, Cilt 3, Sayı 2, 1945, 148.

¹⁰⁰ Barbara A Somerville, **Great Empires of the Past: Empires of Ancient Mesopotamia**, 1’nd Ed., New York: Chealse House Publishers, 2009, 75.

¹⁰¹ Gürsoy, 21.

¹⁰² Gebhard J. Selz, **Sümerler ve Akadlar, Tarih, Toplum, Kültür**, Firuzan Gürbüz (çev.), İstanbul:Alfa Yayınları, 2020, 73.

¹⁰³ Kramer, **Tarih Sümer’de Başlar**, 422.

¹⁰⁴ Kramer, **Sümerler**, 125.

çorbası da tüketmişlerdir.¹⁰⁵Balığın kurutularak sonradan tüketildiği de bilinmektedir. Balıklar tayın listelerinde de yer almışlardır.¹⁰⁶

Balık Sumer toplumunda destanlarda yer alan bir hayvan olmuştur. Bu destanlardan dönemin balık tutma teknikleriyle ilgili bilgiler öğrenilmiştir. Balıkla ilgili temel destanlardan birisi Adapa Efsanesidir. Adapa, Tanrı Enki'nin oğludur. İnsanlara balık tutmasını öğreterek onların medenileşmesini sağlamıştır. Ancak bir gün Adapa balık avlarken çıkan şiddetli bir rüzgar Adapa'nın denize attığı ağı karıştırmıştır. Adapa bu duruma oldukça sinirlenmiştir. Rüzgarın estiği güney tarafının kanadını kırarak rüzgarı kesmiştir. Bu durum Gök tanrısı An tarafından fark edilmiş ve Adapa tarafından yapıldığı kendisine bildirilmiştir. An, Adapa'yı huzuruna çağırmiş ve dediklerini yapmayınca onu kovmuştur. Adapa ölümsüz olma şansını böylelikle yitirmiştir.¹⁰⁷

Sumer mitolojisinde başı keçi, gövdesi balık şeklinde olan bir figür bulunmuştur. Tanrı Enki ile ilişkili olduğu düşünülen bu figürün balık kılıklı adamın koruyucusu olduğuna inanılmıştır. Bu balık Enki'den aldığı kudretle insanları kötülüklerden korumuştur.¹⁰⁸

Balık tapınaklara sunulan yiyecekler arasında yer almıştır. Nippur kentinde bulunan İnanna tapınağındaki bir levhada büyükçe bir balık kral ve kraliçeye sunulurken gösterilmiştir.¹⁰⁹ Ayrıca Mari Krallık Sarayı Arşivi'nin belgelerinde balık adı geçmektedir. ARM XXI, No.90'da şu ifadeler yer almaktadır:

*“Kral ve avanesinin yemeği için
Sarrum-Kima- İli'nin kontrolünde
180(?) küçük kamaru balığı (alındı)
Kiskissu ayınının 30'u.”¹¹⁰*

¹⁰⁵ Limet, 136-139.

¹⁰⁶ Öz Kiriş, **Ortadoğu'ya Bakış**, 12.

¹⁰⁷ Muazzez İlmiye Çığ, **Kur'an, İncil ve Tevrat'ın Sumer'deki Kökeni**, 58.Basım, İstanbul: Kaynak Yayınları, 2023, 93-94.

¹⁰⁸ Haktan Kaplan, Mitolojik İnançlarda ve Anlatılarda Yer Alan Balık Motifi ve Balık Motifinin Günümüz Efsanelerine Yansımaları, **International Journal of Filologia**, Sayı 6, 2021, 131.

¹⁰⁹ Öz, 114.

¹¹⁰ Bottero, **Sümer'den Kutsal Kitap'a**, 25.

1.7. İçecekler

İnsanlar için içecekler hayati bir konumdadır. Tüm canlıların temel içeceği sudur. Ancak Eski Çağlardan itibaren insanlar suyun yanında farklı içeceklerde tüketmişler ve meyveleri kullanarak birçok içecek türü yapmışlardır. Bu içecekler meyve sularının yanı sıra şarap ve bira gibi alkollü içeceklerden de oluşmuştur. Meyvelerin dışında tahılları; özellikle arpayı kullanarak bira yapmışlar ve yaygın bir şekilde bira tüketmişlerdir.¹¹¹

Sumer toplumunda da içeceklerin büyük bir önemi olmuştur. Sumerliler günlük yaşamlarında meyve sularını, şarabı, birayı ve diğer içecekleri oldukça sık kullanmışlardır. Şölenlerde, ziyafetlerde içecekler tüketilmiş ve insanların eğlenmesinde önemli bir yer tutmuşlardır. Bu şölenleri düzenleyen kişiler misafirlerinin memnun kalması için en taze ve pahalı ürünlerden yapılan içecekleri onlara ikram etmişlerdir.¹¹² Sıradan vatandaşlar günlük yaşamda daha çok arpadan yapılan bira gibi ucuz içecekleri tüketmişlerdir. İçeceklerin dini hayatta da önemli bir yeri olmuştur.

1.7.1. Şarap

Şarap kelimesi Sumercede “*Geštin*” olarak adlandırılmıştır.¹¹³ Sumerlilerin günlük yaşamlarında önemli bir yer tutmuş hatta şarap ödeme aracı olarak bile kullanılmıştır. Tayın listelerinde verilen bilgilere göre saraylar ve Ekur Tapınağı çalışanlarına ücret yerine ödenen erzağın içinde şarap da yer almıştır.¹¹⁴ Şarapları Sumerliler evlerinin kiler bölümlerinde saklanmıştır.¹¹⁵

Sumer ülkesine şarabın yoğunlukla Mari şehriden getirildiği düşünülmektedir. İnsanlar şarabı yemeklerde tatlandırma amacıyla da kullanmışlardır. Böyle düşünülmesinin sebebi birçok metinde bal ve tatlı badem ile birlikte kaydedilmiş olmasıdır. Bu metinlerden birisinde Nippur kentinde Tanrı Enlil’e verilmesi için 3 kap şarap, 45 kap tatlı badem ve 5 kap bal hazırlandığı belirtilmiştir. Yine başka bir

¹¹¹ Horst Klengel, (**Kral Hammurabi ve Babil Günlüğü**), Nesrin Oral (Çev.), İstanbul: Telos Yayıncılık, 2001,121.

¹¹² Melanie Grob, Food and Drink for the Palace: The Management of Food Stuff in Neo- Assyrian Times and Beyond, **State Archives of Assyriu Bulletin**, Leiden, 2015, 329.

¹¹³ Mircea Eliade, **Dinler Tarihine Giriş**, Lale Arslan (çev.), İstanbul: Kabcacı Yayınevi, 2003, 269.

¹¹⁴ Yalçın ve Yaman, 538.

¹¹⁵ Gürsoy, 22.

metinde 20 sepet tatlı badem, 30 kap bal ve 20 kap şarap hazırlandığı bilgisi verilmiştir.¹¹⁶

Sumer Dönemi tasvirlerinde ziyafetlerde insanların sıklıkla şarap tüketirken resmedildikleri görülmüştür. Bu tasvirlerde müzisyenler çalgılar çalarak insanları eğlendirirken ev sahipleri ve misafirler sandalyelerde oturarak bardaklarda şarap içmişlerdir.¹¹⁷

Sumer inanç sisteminde her tanrının derecesi birbirinden farklıdır ve farklı alanların tanrıları olmuşlardır. Tanrıların biri diğerinden daha üstün konumdadır. Bu farklılık tanrılara sunulan şaraplarda da ortaya çıkmıştır. Tanrılara özel günlerde sunulan şarap miktarları tanrıların isimlerine göre farklılık göstermiştir. Sumerliler aşk ve bereket tanrıçası olan İstar' a on iki kap şarap sunarken, Nina'ya ise 10 kap şarap sunmuşlardır.¹¹⁸

Sumer mitolojisinde birçok metinde şaraptan bahsedilmiştir. Bu duruma Nanna ve babası Enlil arasındaki diyaloglarda rastlanılmıştır. Nanna babasının kenti olan kült şehri Nippur'u ziyaret etmek istemiş, babasına birçok hediye getirmiştir. Daha sonra Enlil oğlu için ziyafet vermiştir. Nanna babasından çeşitli isteklerde bulunmuştur. *"Bağlarda şarap ver bana"* diyerek babasına seslenmiştir. Enlil ise oğlunun saydığı bütün istekleri kabul etmiş ve ona bağlarda bol şarap vermiştir. Diğer bir hikayede ise Enlil'in yarattığı Emeş ve Enten kardeşler birbirleriyle büyük bir rekabet içinde olup kavga etmişlerdir. Enlil duruma müdahale ederek Enten'in Emeş'ten daha üstün olduğunu belirtmiştir. Emeş, bunun üzerine diz çökerek Enten'in evine şarap getirmiştir. Şarabın geçtiği diğer bir hikayede ise İnanna, kentinin gelişmişliğini artırmak için Enki'yi ziyaret etmeye karar vermiştir. Bunu duyan Enki ulağını çağırarak İnanna'yı ağırlamasını ve ona ikramlarda bulunmasını emretmiştir. Enki ulağına: *"Aslan yüzü içinde hurma şarabı sun ona"* diye seslenmiştir. Yine başka bir şiirde Utu kızkardeşi İnanna'nın niçin Dumuzi ile değil de Enkimdu ile evlenmek istediğine hayret etmiş ve ona Dumuzi için: *"Ey kardeşim çobanın her şeyi var. Yağı"*

¹¹⁶ Kiriş, **Ortadoğu'ya Bakış**, 4.

¹¹⁷ Işın, 42.

¹¹⁸ Şemsettin M. Günaltay, **Türk Tarihinin İlk Devirlerinden Yakın Şark Elam ve Mezopotamya**, 2.Basım, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1987, 498-499.

iyidir, hurma şarabı iyidir.” demiştir.¹¹⁹ Tanrı Enki’nin sözlerini aktaran bir tablette ise Anu ve Antu’nun misafir olduğu sofrada onların çocukları Enki, Enlil ve Ninhursag’ında bulunduğu anlatılmıştır. Bu tanrılara hizmetçiler şarap sunmuşlardır.¹²⁰

Sumerlilere ait Gılgamış Destanı’nda şaraplardan bahsedilmektedir. Destanda anlatılana göre Tufan olayından sonra Utnapiştim karaya ayak basar basmaz tanrılara teşekkür etmek amacıyla şölen düzenleyip onlara yiyecek ve şarap ikram etmiştir.¹²¹ Şarap kullanımı Sumerlilerin ahiret inancına da yansımıştır. Sumer toplumunda ölümden sonraki hayata inanış vardır. Dolayısıyla cenaze törenlerinde ölen kişiler defnedilirken ölenin yanına kendi eşyaları konulmuştur. Ölen kişinin makamı yüksekse sadece eşyalarla sınırlı kalınmamıştır. Örneğin Sumer ülkesinde eğer kral ölürse yanında sadece eşyaları değil; krala hizmet etsinler diye hizmetçileri, askerleri ve uşakları da kralla birlikte gömülmüşlerdir. Bu durumda zehirli şaraptan faydalanılmıştır. Arkeolojik kazılarda edinilen bilgilere göre cenaze merasimlerinde ellerinde içki kadehleri bulunan kadın ve erkekler kendi rızaları ile zehir bulunan bir bakır kadehten şarap içerek toplu olarak intihar etmişlerdir. Kendi rızaları ile intihar ettiklerinin düşünülmesinin sebebi arkeolojik kazılarda mezarların içindeki kemik kalıntılarının hiçbirinde şiddet izinin bulunamamasıdır.¹²²

Sumerliler sadece ölen kişinin yanına şarap koymakla yetinmemişler ölen kişinin arkasından mersiyeler de söylemişlerdir. Mersiyeler ölen kişi için duydukları üzüntüyü ifade etmektedir. Daha sonra Sumerliler çeşitli ritüeller gerçekleştirerek şarapları toprağa saçmışlardır.¹²³

Şarap ilaç yapımında da kullanılmıştır. Sumer ilaç reçetelerindeki tariflerde şarabın adına rastlanmıştır. 7. Nolu reçetede kurutulmuş şarap tortularının nasıl

¹¹⁹ Samuel Noah Kramer, **Sümer Mitolojisi**, Hamide Koyukan (çev.), İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1999, 97-98-102-123-179.

¹²⁰ Sitchin, 285.

¹²¹ Jean Bottero, **Gılgamış Destanı, Ölmek İstemeyen Büyük İnsan**, Orhan Suda (çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011, 199.

¹²² İvar Lissner, **Uygurluk Tarihi**, Adli Moran (çev.), İstanbul: Nokta Kitabevi, 2006, 14-15.

¹²³ Altuncu, 161.

değerlendirileceği belirtilmiştir. Yine 15. Nolu reçetede şarabın yer aldığı tarif şu şekildedir:

*“Söğütten çıkardığımız.... gir- bi vazo parçaları (?), şarap tortusu, nigmi- bitkisi, arina bitkisi- kökleri ve sapıyla – (ve) kül(?) ile kaplayınız(?)”*¹²⁴

1.7.2.Bira

Sumer toplumunun önemli bir diğer içeceği ise biradır.Bira Sumercede “KAŠ” kelimesi ile adlandırılmıştır. Sumerliler Bira yapımında kullanılan malzemelerden olan malt’a “buluğ”, malt ekmeğine de “bappir” demişlerdir. Sumer hiyerarşisine göre biranın tanımı; ağzı dışa açılan, dar boyunlu ve içerisinde pipetlerin bulunduğu testidir. Sumerliler sekiz çeşit buğday, sekiz çeşit arpa ve üç çeşit buğday-arpa birası üretmişlerdir.¹²⁵

Biranın hammaddesi tahıl ürünleridir. Bu sebeple tahıl üretiminin yaygın olmasında bira üretiminin de payı olmuştur. Bira hem içecek olarak tüketilmiş hem de şarap gibi çeşitli ritüellerde kullanılmıştır. Sumer toplumunda bira yapımında daha çok kadınların yer aldığı görülmüştür.¹²⁶

Bira şarap gibi sadece zengin sofralarında tüketilen bir içecek olmamıştır. Üretimi daha yaygın olup günlük yaşamda da kullanılmıştır. Bazı görüşlere göre bira ekmekten bile önce bulunmuştur.¹²⁷

Sumerliler birayı kamışlarla büyük testilerden içmişlerdir. Ayrıca pipetinde bira tüketiminde kullanıldığı düşünülmüştür. Ziyafet tasvirlerinde ise ev sahipleri ve konuklar sandalyelerde oturarak bardaklardan müzisyenlerin çalgısı eşliğinde bira içtikleri görülmüştür.¹²⁸Erken Sülale Dönemi’nde tespit edilen mühürlerde bira içim kapları betimlenmiştir. Bu mühürlerden birisi MÖ 2700’e tarihlenmiştir. Bu betimlemede iki kişi karşılıklı pipetlerle ortadaki bira kabından içki içmişlerdir.¹²⁹

¹²⁴ Kramer, **Sümerler**, 132-134.

¹²⁵ Gürsoy, 2004, 20.

¹²⁶ Fahri Demir, Biranın Tarihi ve Kültürel Yönü Üzerine Karşılaştırmalı Bir Değerlendirme, **Kültür Araştırmaları Dergisi**, Sayı 17, 2023, 329.

¹²⁷ Soğandereli, 1314.

¹²⁸ Işın, 42.

¹²⁹ Larry W Mays, **Ancient Water Technologies**, 1’nd Ed., New York: Springer, 2009, 36.

Bira Sumer toplumu için coşkun duygulara sebep olan bir içecek olmuştur. Öyle ki bu içkiyi şarkılara konu ederek neşeli şarkılar yazmışlardır. MÖ 3000'lerin sonlarında bulunan bir Sumerce tablette bira ile ilgili bir metin bulunmuştur. Meyhane şarkısı olarak adlandırılan metnin bir kısmı şu şekildedir:

*“Ah bira küpü! Bira Küpü!
Ruhu Şad Eden bira küpü!
Gönlü hoş eden kupa!
Olmazsa olmaz maşrapa!
Bir testi dolusu bira! (...)
Sakilere buyurdum
Hepimizi boğsunlar biraya!
Bu ne haz, bu ne keyif!
Hadi çekelim, güzelleşelim!
Bu soylu içeceklerle dolalım coşkuyla;”¹³⁰*

Bira Sumer tabletlerinde de adı geçen içeceklerden birisidir. British Museum'daki 24975 numaralı bir tablette mersiye türü bir metin bulunmaktadır. Bu tablette, adı belli olmayan bir genç kızın çok sevdiği bir gir için söylediği cenaze şarkısı yazılıdır. Mersiye 19 Dizeden oluşan bir hitapla başlamıştır. Genç kız acı çekmektedir. Kendisine öğütler vermiştir. 20-37. dizelerde ise muhtemel olarak hayaleti için gir'ine sunacağı şeyleri tek tek saymıştır. Sayılan ürünlerin arasında bira da yer almıştır. Mersiye'nin bira ile ilgili çevirisi şöyledir:

*Gir'im geldikten sonra onun için pek çok şey yapacağım
Onun için sert-tatlı bira hazır edeceğim.¹³¹*

Sumer mitolojisinde de bira geniş ölçüde yer tutmuştur. Tanrı Enki ve Tanrı Ninmah insanın yaratılışını anlatan bir mitosta bira içmişlerdir.¹³² Yine Sumer destanı

¹³⁰ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 95.

¹³¹ Kramer, **Tarih Sümer'de Başlar**, 408- 409,-410.

¹³² Kramer, **Enki**, 67.

Gılgamış'ta Tanrı Enkidu yarı hayvan yarı insan şeklinde belirtilmiştir. Bira, ekmeğe ve sevgi desteğiyle tam bir insana dönüşmüştür.¹³³

Sumer panteon sisteminde bira tepede yer almıştır.¹³⁴ Sumer toplumunda bira tanrıçasının adı Ninkasi'dir. Mitolojiye göre Ninkasi'nin babasının adı Enki annesinin adı tanrıça Ninti'dir. Bira için özel bir tanrıça olması biranın Sumerliler açısından önemini göstermektedir. Araştırmacılar Ninkasi için yapılan biranın malzemelerini tespit ederek bu biranın tadına bakmışlar ve acısız kuru bir tadı olduğunu belirtmişlerdir.¹³⁵ Ayrıca bulunan bir Sumer tabletinde, tableti yazan kişinin tanrıça Ninti'ye övgüler dizdiği görülmüştür. Tablette bira yapımı ile ilgili bilgiler de vardır. Bu övgü ilahisi şu şekildedir:

“Ninkasi, toprakla kaplı maltı sulayan sensin, asil köpekler onu hükümdarlarından bile korurlar.

Ninkasi, maltı bir kavanozda ıslatan sensin, dalgalar yükselir, dalgalar düşer

Ninkasi, pişmiş püreyi kamış hasırlara seren sensin, soğukluğun üstesinden gelir

Ninkasi, kocaman tatlı mayşeyi (bapıir) iki eliyle tutan, bal ve şarapla demleyen sensin

Ninkasi, hoş bir ses çıkaran fermente kazanını büyük toplam teknesinin üzerine uygun bir şekilde yerleştiren sensin

Toplama fıçısından birayı siz döküyorsunuz Dicle ve Fıratın akıntısı gibi”¹³⁶

Bira başka Sumer hikayelerinde de geçmektedir. Bir metinde su tanrısının Nippur kentine yapmış olduğu yolculuğu anlatan kısmında Enki'nin bira hazırlayışı detaylı anlatılmıştır. Bu tarife göre Enki ilk önce içi geniş tunç kaplara bira dökmüştür. Daha sonra en iyi biranın kepek lapasını karıştırmıştır. Ve Nippur kutsal alanında sunulmuştur. İlgili metin şu şekildedir:

¹³³ Bottero, **Sümer'den Kutsal Kitap'a**, 230.

¹³⁴ Ayşenur Yılmaz, Rüya Telli, Annales Penceresinden Yemeğin Kültürel Tarihi: Ekmeğe ve Bira Örneği, **Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 19, Sayı 2, 2021, 284.

¹³⁵ Miguel Civil, Modern Brewers Recreate Ancient Beer, **The Oriental Institute**, Sayı 132, 1991, 2.

¹³⁶ Ceren Aycibin Girgin, Defne Akdeniz, Antik Mezopotamya'da Biranın İnanç Dünyası ve Toplumsal Yaşamdaki Önemine Dair Bir Değerlendirme, **Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Bilimleri Sempozyumu**, 2021, 309-310.

“Enki biraları 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-/.”¹³⁷

Sumerliler tanrılara sundukları “*sungu*” adındaki yemek sırasındaki ritüellere çok önem vermişlerdir. Bir metinde Anu’nun önüne her sabah sundukları içecekler arasında çok sayıda biradan şu şekilde söz etmişlerdir:

“Bütün yıl boyunca her gün, büyük sabah öğününde Anu’nun karşısına, masasının üstüne saçıntı kapları olarak 18 altın çanak koyacağız: 7 tane sağda, üç tanesi arpa birası ve 4 tanesi de labku dolu olacak; 7 tane solda, 3 tanesi arpa birası, 1 tanesi labku, 1 tanesi nâşu birasıyla ve 1 tanesi de testi birasıyla dolu olacak;”¹³⁸

Bira ilaç reçetelerinde de sıkça kullanılmıştır. Bu durum Sumerlilerin biranın insan sağlığına iyi geldiğini düşündüklerini göstermektedir. Sumer reçetelerinin yer aldığı tabletin dört numaralı reçetesinde toz haline getirilmiş yabancı otlara seyreltilmiş bira dökülmesi ve hastalığın olduğu yerin ovulması tavsiye edilmiştir. Altı numaralı reçetede ise Manna’yı toz haline getirdikten sonra üstüne bira dökülmesi ve yakı olarak bağlanması önerilmiştir. Yedi numaralı reçetede çam ağacını, şarap tortularını ve erik ağacını toz haline getirip üstüne bira dökülmesi ve yakı olarak bağlanması önerilmiştir. Sekiz numaralı reçetede bir ağacın kökünün ve ırmak ziftinin toz haline getirilmesi ve üstüne bira dökülerek yakı olarak bağlanması önerilmiştir. Dokuz numaralı reçetede bir bitkinin sakızının üstüne sert bira döküldükten sonra bu karışımı ateş üstünde ısıtıp, ırmak zifti yağına döküp hasta kişiye içirilmesi önerilmiştir. On numaralı reçetede öncekilere benzer bir şekilde armut ve mana bitkilerinin köklerinin toz haline getirildikten sonra üstüne bira dökülüp hastaya içirilmesi veya hastalığın olduğu yere sürülmesi önerilmiştir. On bir numaralı reçetede Nignagar adındaki bir sebzenin tohumlarının, sarısakızın ve kekiğin toz haline getirildikten sonra biranın içine dökülmesi ve hastaya içirilmesi önerilmiştir.¹³⁹ On iki numaralı reçetede malzemeler daha geniş olsa da bira yine

¹³⁷ Kramer, **Enki**, 160-161.

¹³⁸ Jean Bottero, **Mezopotamya Akıl, Yazı ve Tanrılar**, Mehmet Emin Özcan, Ayten Er (çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları, 2012, 251.

¹³⁹ Ebru Mandacı Uncu, Eski Mezopotamya’da Tıp, **History Studies**, Cilt 5, Sayı 5, 2013, 113.

başrolde. Nagabitkisi, kaplumbağa kabuğu ve hardalın karıştırılıp yoğrulduktan sonra sıcak su ve kaliteli birayla hastalığın olduğubölgeye sürülmesi önerilmiştir.¹⁴⁰

1.7.3. Meyve Suları

Sumerliler çeşitli meyvelerden meyve suları yapmışlardır. Bu içeceğin en çok üzümünden yapıldığı görülmüştür. Meyve suları içerisinde o dönemde bilinmediği için şeker kullanılmamıştır.¹⁴¹

1.7.4. Süt

Tarihte bilinen ilk süt tüketimi Sumer toplumunda görülmüştür. Arkeolojik kalıntılara göre Sumer toplumuna ait mühürlerde süt sağımı gösterilmiştir. Bir Sumer yerleşkesinde yer alan Ninhursag Tapınağı frizlerinde süt ve süt ürünlerinin işlendiğine dair buluntulara ulaşılmıştır.¹⁴² Tanrılara sunulan sungu yemeklerinde süt de yer almıştır. Bir metinde sütün Anu'ya sunumundan şu şekilde söz edilmiştir:

*“Kaymaktaşından çanakta biraz süt ve 4 altın çanakta “sızma” şarap. Küçük sabah öğünü, büyük akşam ve küçük akşam öğününde aynısı olacak; ancak akşam yemeklerinde süt sunulmayacak.”*¹⁴³

Sumerliler büyük ve küçükbaş hayvanlardan süt elde etmişlerdir. İnek ve keçi sütünün kullanımının yoğun olduğu görülmüştür. Elde edilen sütler sadece içilmemiş aynı zamanda çeşitli peynirler yapılmıştır. Metinlerde taze peynir olarak geçen ve diğer peynirlerden daha kaliteli olarak nitelendirilen peynirler Sumer kraliyet sofralarında yer almıştır.¹⁴⁴Sumerce yazılmış tabletlere göre yirmiye yakın peynir türü olduğu tespit edilmiştir.¹⁴⁵Diğer bir süt ürünü olan gıda ise tereyağıdır. Ur'da bulunan bir yazılı belgeye göre Kral Şulgi'nin iktidarında bir inekten sağılan sütle günlük veya haftalık olarak 7,5 litre peynir ve 5 litre tereyağ yapılmıştır.¹⁴⁶Süt yemeklerde de kullanılan bir ürün olmuştur. Sumerlilerin sıklıkla yaptıkları ve

¹⁴⁰ Kramer, **Sümerler**, 131- 132- 133.

¹⁴¹ Limet, 138.

¹⁴² Ramazan Gündüz, Yayık: Gökhöyük Bağları Höyüğünde Süt ve Süt Ürünleri Üretimine Dair Bir Ön Değerlendirme, **Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, Sayı 43, 2020, 328.

¹⁴³ Bottero, **Akıl, Yazı ve Tanrılar**, 251.

¹⁴⁴ Firdevs Müjde Gökbel, Hakkı Çılgınoğlu, Antik Çağ Mutfak Kültürünün Önemli Temsilcileri: Kil Tabletler, **International Social Sciences Studies Journal**, Sayı 105, 2022, 4309.

¹⁴⁵ Yüksel Arslantaş, Cuma Ali Yılmaz, **Eski Mezopotamya'da Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürümüz Üzerine Bir İnceleme, Tarih Araştırmaları III**, 1.Basım, Ankara: Akademisyen Kitabevi, 2020, 62.

¹⁴⁶ Soğandereli, 1317.

Gılgamış Destanı'nda bahsedilen, yağda kızartılan ekmeğin malzemeleri arasında süt de yer almıştır.¹⁴⁷

1.8. Yemek Türleri

Sumer toplumunda ekmek, çorbalar, et yemekleri ve içeceklerin kullanıldığı birçok yemek yapılmıştır. Çorbalar ise önemli bir besin olmuştur.

1.8.1. Çorbalar

Çorba Sumercede “tu” olarak adlandırılmıştır.¹⁴⁸Sumer çorbalarının tarifleri ve malzemeleri ana hatlarıyla bazı tabletlerde verilmiştir. Çorba türlerinden birisini araştırmacılar “portatif çorba” olarak değerlendirmişlerdir. Su, tuz, dana eti, soğan, kereviz, defneyaprağı, karanfil ve havuç bu çorbanın malzemelerini oluşturmuştur. Çorbayı yaparken önce et uzun bir süre pişirilmiştir. Sonra dinlenilmeye bırakılmış ve kaynayan suda çorba pişirilmiştir.¹⁴⁹

Sumer sözlük listelerinde çorba sadece sıvı bir şekilde değil katı olarak da yer almıştır. Sumerlilerin çorbalara pek çok katkı malzemesi koydukları görülmüştür. Et suyu, koyun yağı ve diğer yağ çeşitleri bu katkı malzemeleri arasında yer almıştır. Araştırmacılar Sumerlilerin çorbalarını incelediği zaman bunları günümüzde Orta Doğu'da yapılan “kişk çorbasına” benzetmişlerdir.¹⁵⁰

Tabletlerde çorbaların özelliklerinden ve nasıl pişirilmesi gerektiğinden de bahsedilmiştir. Örneğin çorbaların oldukça besleyici ve kıvamlarının yoğun olduğu ve iyi ateşte pişirildikleri belirtilmiştir. Sumer toplumunda sebze çorbaları, nohut çorbası, mercimek çorbası, Arpa ve undan yapılan tahıl çorbaları sıkça yapılan çorbaların arasında yer almıştır.¹⁵¹

1.8.2. Ekmek ile Yapılan Yemekler

Ekmek ile yapılan yemekler hakkında bazı tabletler bilgi vermektedir. Bu yapılan yemeklerde ekmek yemeğin tek unsuru olmamıştır. Tariflerde yer alan yemeklerden birisi “Amursanu- Güvercin Suyu” yemeğidir. Güvercin etiyle yapılan bu yemeğe su,

¹⁴⁷ Gürsoy, 23.

¹⁴⁸ Soğandereli, 1316.

¹⁴⁹ Petr Charvat, Sumerians and their Soups, **Univerzita Karlova, Filozoficka Fakulta Praha**, Sayı 1, 2018, 16.

¹⁵⁰ Yalçın ve Yaman, 539.

¹⁵¹ Limet, 136.

önceden sütte bekletilmiş çeşitli sebzeler, baharatlar ve ekmek kırıntıları eklenerek tencerede pişirilmiştir.¹⁵²

Sumer toplumunda ekmek, tanrılara günlük olarak “*epû*” adıyla bir yemek halinde sunulmuştur. Ayin geleneklerine göre tanrıların her birine tek tek düzenli yemek sunumu yapılırken ekmek pişirmek için gerekli arpa ve buğday unu miktarı bir tablete kaydedilmiştir. Tablette mutfak çalışanlarının ekmeği pişirirken unu nasıl değerlendirdikleri detaylı olarak şu şekilde ifade edilmiştir:

*“Mutfakçılar 486 litre arpanın ununu ve 162 litre kılçıksız buğdayın ununu alıp 243 ekmek (epû) pişirecek. Mutfakçıların bununun 30 tanesini Anu'nun sofrası için ayırması lazım: 8'er tane öğle öncesi küçük ve büyük öğün için; 7'ser tanesi öğle sonrası küçük ve büyük öğün için.”*¹⁵³

1.8.3. Et ile Yapılan Yemekler

Sumer yazısı ile yazılan tabletlerde birçok et yemeği türü geçmiştir. Sumerliler yemeklerinde en çok sığır, koyun ve kuş etini kullanmışlardır. Etler ızgara, haşlama ve kızartma yöntemleriyle pişirilmiştir. Ancak bazı yemeklerde et bir yemeğin içinde sadece malzemelerden birisi olmuştur. Sumerliler etleri pişirirken birçok baharat türü de eklemişlerdir.¹⁵⁴

Mezopotamya'da kurban edilen hayvanlar diğer yiyecekler ile birlikte tanrılara sunulan yemekler arasında yer almıştır. Uruk şehrindeki Anu kültürünün ritüellerindeki bir bölümde tanrılara “*sungu*” adlı yemek verilmiştir. İçki faslından sonra servis edilen et yemekleri içinde kurban etlerinin olduğu belirtilmiştir:

*“ İyi beslenmiş, katıksız, iki yaşında, arpa ile beslenmiş, birinci kalitede toplam 21 koyun kurban edecek; sütle beslenmiş 4 muntazam sungu ve arpa ile beslenmemiş daha düşük kalitede 25 koyun, iki büyük öküz ve bir süt danası...”*¹⁵⁵

¹⁵² Ken Albala, **Food: A Cultural Culinary History**, 1'nd Ed., Chantilly: The Great Courses, 2013, 24.

¹⁵³ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 117.

¹⁵⁴ Gordon, 68.

¹⁵⁵ Bottero, **Akıl, Yazı ve Tanrılar**, 251.

İKİNCİ BÖLÜM

ASURLULARIN MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1.Meyveler

Devletin temel ekonomik yapısı tarıma dayalı olan Asurlular, meyve bahçeleri kurmuşlar ve bu bahçeleri sulamak amaçlı su kanalları inşa etmişlerdir. Asurlular su kaynaklarınıbu sulama kanalları aracılığıylaverimli topraklarla buluşturmışlardır. Ancak bu sulama kanalları dönemin imkanlarının yetersizliği sebebiyle daha çok kralların yaptırmış oldukları bahçelerini sulayabilmiştir. Örneğin krallar bazen tapınaklar inşa ettirerek etraflarına meyve bahçeleri kurmuşlardır. Asur Kralı Sanherib yaptırdığı “Yeni Yıl Festivali Tapınağını” yıllıklarında anlatırken “ *iki sulama kanalını onun yanlarının etrafına kazdım ve onu bolluk ve meyve bahçesiyle, etrafını lüks plantasyonlar ile çevirdim.*” İfadesini kullanmıştır.¹⁵⁶

Asur kralı Asurbanipal (MÖ 668-627) tarafından yaptırılmış olan Kuzey Sarayı'nın kabartmalarında da meyve bahçeleri tasvir edilmiştir. Sarayın E odasının üzerindeki kabartmada sazlık alanlar ve meyve bahçesi sahnesi yer almıştır.¹⁵⁷

Meyve bahçelerinin bakımı Asur kralları tarafından hususiyetle yaptırılmıştır. Meyveler hasat edildikten sonra Asur Sarayı'nın vazgeçilmez gıdaları arasında yer almıştır. Baş meyveci anlamına gelen “*Rab Zamri*” adında bir çalışanın Asur Sarayı'nda bulunması bu duruma kanıt oluşturmuştur. Bu ünvana sahip kişi mutfak çalışanları arasında sayılmıştır.¹⁵⁸

¹⁵⁶ Ebru Mandacı, Yeni Asur Krallarının Bayındırlık Faaliyetleri (Parklar-Bahçeler, Su Sistemi, Yollar ve Köprüler Örneği), **Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 22, Sayı 2, 2020, 439.

¹⁵⁷ İsmail Coşkun, Dilara Demirtaş, Yeni Asur Saray Sanatı, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, Cilt 7, Sayı 4, 2020, 2126.

¹⁵⁸ Soğandereli, 1321.

Meyve bahçeleri askeri seferlerde de rol oynamıştır. Sertlikleri ve güçlü ordusuyla bilinen Asurlular ele geçirdikleri yerlerdeki meyve ağaçlarının ürünlerini tüketmişlerdir. Bu durum yazıtlarda krallar tarafından övgüyle söz edilmiştir.

Örneğin II. Sargon, Urartu üzerine düzenlediği seferi anlatırken şu ifadeleri kullanmıştır:

*“Adad gibi ateşli askerlerim, kentini süsleyen göğün sınırsız yağmuru gibi bol meyve veren güzel bahçelerine saldırdılar ve sayılamayacak kadar bol olan meyveleri aşağı düşürdüler.”*¹⁵⁹

Bir diğer metin ise I. Tiglat- Pileser Dönemi'ne (MÖ 1114- 1076) aittir. Kral yazıtında insanlara öğütler vermiş ve güç gösterisinde bulunmuştur. Metnin bir bölümünde ülkesine meyve tedarikinden şu şekilde söz etmiştir:

*“Egemen olduğum yerlerden sedir, şimşir, kaneş meşesi topladım- daha önceki atalarım krallar arasında bu ağaçları diktiren olmamıştı- ve ülkemdeki bahçelere diktim. Kendi ülkemde bulunmayan nadide meyveyi aldım [ve onunla] Asur'un meyve bahçelerini doldurdum.”*¹⁶⁰

2.1.1. Hurma

Asur toplumunda hurmanın kullanımına dair yapılan arkeolojik çalışmalar doğrultusunda bulunan kabartmalarda hurma yer almıştır. Ninova Sarayı'nda yer alan Asma Çardağı altındaki Şölen sahnesinde Asur Kralı Asurbanipal bir zaferini kutlarken tasvir edilmiştir. Bu tasvirde kral; içinde hurma ağaçlarının da olduğu çeşitli ağaçlarla dolu zengin ve ferah bahçesinde bir sedir üstünde otururken görülmüştür.¹⁶¹

Hurma, Asurlularda “hayat ağacı” olarak da işlenmiştir. Nimrud Antik Kenti'nde bulunan saraydaki bir panoda hurma şeklindeki hayat ağacı ve baş tanrı Asurtasvir

¹⁵⁹ L. Gürkan Gökçek, **Asurlular**, 2.Basım, Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları, 2020, 298-299.

¹⁶⁰ Gökhan Kağncı, Eski Mezopotamya'da Bir İktidar ve Rıza Üretim Aracı Olarak Tarihyazımı, **Cogito**, Sayı 73, 2013, 324.

¹⁶¹ Pınar Çaylı, Prehistoryadan Günümüze Kadın Sembolünün Sanata Yansıması, **Colloquium Anatolicum**, Sayı 7, 2008, 141-142.

edilmiştir.¹⁶² Yine Yeni Asur Dönemi kabartmalarından olan ve üzerinde II. Asurnasirpal'ın resmedilmiş olduğu bir kabartmanın ortasında hurma ağacı da resmedilmiştir. Buradaki hurma ağacının Asurlular tarafından kutsal bir yaşam ağacı olarak görüldüğü düşünülmüştür.¹⁶³ Çoktanrılı bir inanç sistemine sahip olan Asurlular Dönemine ait bazı mühürlerde hurma ağacı genellikle gökyüzüne uzanır bir biçimde tasvir edilerek tanrılar ile özleştirilmiştir.¹⁶⁴

Mezopotamya coğrafyası hurma yetiştiriciliği için uygun bir coğrafya olduğu için hurma besin olarak Asur sofralarında bulunan bir meyve türü olmuştur. Bu durum bazı ziyafetlerin anlatıldığı stellerden de görülmüştür. Örneğin Yeni Asur Dönemi'nde Kral II. Asurnasirpal 69.574 kişiye vermiş olduğu ziyafette konuklara ikram edilen yiyecekler arasında hurmayı da saymıştır. Yeni başkent Nimrud (Kalhu) şerefine verilen bu ziyafette kralın belirttiğine göre konuklara “10 imēru hurma” ikram edilmiştir.¹⁶⁵

2.1.2. Elma

Mezopotamya'da hem mutfakta hem de mide hastalıklarının tedavisinde kullanılan elma, Asurluların da beslenme kültüründe önemli bir yer tutmuştur.¹⁶⁶ Elma ağacı fidanlarının kralların isteği doğrultusunda temin edildikleri yazılı metinlerde belirtilmiştir. Metinlerde belirtilen elma ağacı fidanlarının sayılarının çokluğu elmanın Asurlular tarafından sık tüketilen bir meyve olduğunu göstermiştir. Örneğin II. Sargon Dönemi'nde yeni başkent olan “Dur- Šarrukin” şehrinin imar çalışmaları kapsamında kayıtlarda, bir tanesi 1000 adet bir tanesi ise 2350 adet olmak üzere elma ağacı fidanı sevki yapıldığı belirtilmiştir.¹⁶⁷

¹⁶² Zuhâl Kaynakçı Elinç, Latif Gürkan Kaya, Mitoloji ve İnanışlar Işığında Türk Kültüründe Hurma Ağacı (Phoenix Dactylifera L.) ve Sembolleri, **Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Cilt 5, Sayı 2, 2018, 415-416.

¹⁶³ Özdemir, 589.

¹⁶⁴ Kürşat Demirci, **Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş Tanrılar, Ritüel, Tapınak**, 4. Basım, İstanbul: Ayışığı kitapları, 2019, 16-17.

¹⁶⁵ H. Hande Duymuş Florioti, Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri, **Tarih Okulu Dergisi**, Cilt 11, Sayı 34, 2018, 28.

¹⁶⁶ Engin Pulluk, **Kadim Bir Mutfak: Mezopotamya, Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I**, 1. Basım, İstanbul: Çizgi Kitabevi, 2022, 11.

¹⁶⁷ Florioti, Asur Sarayında Besleme, 37.

2.1.3. İncir

İncirin Asur toplumunda kullanıldığına dair bazı tasvirler vardır. Kral Asurbanipal Dönemi'ne ait rölyeflerde incir tasviri yapılmıştır. Orta Asur dönemine ait rölyeflerde ise kent ve kırsal bölge rölyefleri farklılık göstermiştir. Ninive kentindeki kabartmalarda incir bulunmazken kırsal bölgeye ait kabartmalarda incir tasviri yapılmıştır.¹⁶⁸

İncir ağacı Asur krallarının yaptırdıkları görkemli bahçelerde dikilen ağaçlar arasında yer almıştır. Asur kralları halkın ve konukların hayranlıklarını kazanacak derecede büyük meyve bahçeleri yaptırmışlardır. Bu bahçelerin birisi Kral II. Asurnasirpal tarafından yaptırılmıştır. Zap suyundan sulanan bu bahçede dikilen 41 ağaç türünden birisinin incir olduğu yazıtta belirtilmiştir. Yine bir başka Asur Kralı II.Sargon'un şehir merkezi dışında yaptırmış olduğu parkın tamamının incir ağaçları ile kaplı olduğu belirtilmiştir.¹⁶⁹

Asur toplumunda diğer Mezopotamya toplumları gibi insanlara şifa olması için hazırlanan ilaç karışımlarında da incirin kullanıldığı görülmüştür. Şifacılar inciri diğer malzemelerle birlikte karıştırarak ilaçlar hazırlamışlardır.¹⁷⁰

2.1.4. Nar

Nar, Asur toplumunda sıklıkla tüketilen bir meyve olmuştur. Nar ağaçlarının varlığına dair birçok kalıntı tespit edilmiştir. Bunlardan birisi günümüzde British Museum'da bulunan bir betimlemedir. Bu betimleme Kral Asurbanipal Dönemi'ne aittir. Elam Zaferi'ni kutlamak için düzenlenen bir şöleni anlatan bu betimlemede kral, eşi kraliçeyle birlikte içinde çok sayıda nar ağacının da bulunduğu ağaçların arasında oturmuş şekilde tasvir edilmiştir.¹⁷¹

Nar ile ilgili bir diğer duvar kabartması ise Yeni Asur Dönemi'ne aittir. Bu kabartma Ninive Güneybatı Sarayı'na ait olmakla birlikte günümüzde British Museum'da

¹⁶⁸ Şahin ve Koçyiğit, 445.

¹⁶⁹ Mandacı, Bayındırlık Faaliyetleri, 437.

¹⁷⁰ Nejla Alper, **Eski Mezopotamya'da Tıp (Asûtu)**, 1.Basım, Uşak: Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019, 44.

¹⁷¹ H. Hande Duymuş Florioti, **Çivi Yazılı Metinler Işığında Asur İmparatorluk Dönemi Kraliçeleri**, 1.Basım, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2015, 32.

sergilenmektedir. Bu betimlemede ziyafet için saraya yiyecek getiren hizmetçilerin elinde birçok yiyecek ile birlikte nar da bulunmaktadır.¹⁷² Bu tür Asur kabartmalarında sırasıyla en çok hurma ve nar ağacının bulunması Asurluların hurmadan sonra en çok narı tükettiği anlamına gelmektedir.¹⁷³

Kral Asurnasirpal açtırdığı kanaldan bahsederken bahçesinde bulunan meyveleri de saymıştır. Bu meyveler arasında nar da bulunmaktadır.¹⁷⁴

Til Barsip'te ele geçirilen plakaların birisinde ise sağ tarafa yürüyen dört erkek ellerinde nar taşıyor gözükmektedir. Bu motifin Asur kralı Sanherib'in Ninive Sarayı'ndaki bulunmuş olan kabartmalarla büyük bir benzerliği bulunmaktadır. Ancak plakadaki diğer motifler ise diğer toplumlar ile benzerlik göstermektedir.¹⁷⁵

2.1.5. Üzüm

Asur toplumunda üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığının kayıtları Kral Asurnasirpal'in kayıtlarında yer almıştır. Bu kayıtlara göre üzüm üretimin yapıldığı yerlerden birisi Cizre Ovası'dır.¹⁷⁶ Asurluların elde ettikleri bazı ürünlere bakıldığında zaman üzüm yetiştiriciliği konusunda oldukça ileri gittikleri görülmüştür. Asurlular asmalardan elde ettikleri üzümü sadece yaş olarak değil kurutarak da tüketmişlerdir. Asurlular özellikle kuru üzüm "*(muzīqu)*" ticaretini de yoğun bir şekilde yapmışlardır.¹⁷⁷ Kuru üzümün varlığı antik yazar Ksenophon tarafından da doğrulanmıştır. Ksenophon bölge halkının tükettiği yiyecek ve içecekleri hayranlıkla sayarken kuru üzümü de saymıştır.¹⁷⁸ Üzüm içecek yapımında da kullanılmıştır.

Üzüm ziyafetlerde de sıklıkla sofralarda yer alan bir meyve olmuştur. II. Asurnasirpal'in yeni başkent şerefine verdiği bir ziyafette konuklara ikram edilen

¹⁷² İsmail Coşkun, **Geç Hitit, Yeni Asur ve Urartu Uygarlıklarında Ziyafet/Yemek Sahneleri**, 1.Basım, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2018, 78.

¹⁷³ Şahin ve Koçyiğit, 445.

¹⁷⁴ Gökçek **Asurlular**, 131.

¹⁷⁵ Ebru Mandacı, Arkeolojik Bulgular ve Yazılı Belgeler Işığında Eski Mezopotamya'da Fildişi Oymacılığına Genel Bir Bakış, **Tarih Araştırmaları Dergisi**, Cilt 37, Sayı 64, 2018, 36.

¹⁷⁶ Sırrı Tiryaki, **Asur- Urartu İlişkilerinde Yerel Beylikler ve Onların Rolü**, 1.Basım, Erzurum: Atatürk Üniversitesi, 2014, 334-335.

¹⁷⁷ Özlem Çalkan Sağlam, Hayri Sağlam, İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi, **Journal of Agriculture**, Cilt 1, Sayı 2, 2018, 2.

¹⁷⁸ Ruhan İlknur Gazioğlu Şensoy, Ali Tutuş, Tarih Boyunca Van İli ve Çevresinde Bağcılık Kültürü, **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, Cilt 22, Sayı 1, 2017, 59.

yiyecekler arasında 100 kap üzüm de sayılmıştır.¹⁷⁹ Asurnasirpal vermiş olduğu başka bir ziyafette ise Asur ülkesinde yaşayan 47.074 kişiye ve Kalhu'da yaşayan 16.000 kişiyi ağırlamıştır. Kral meyve ağaçlarının doldurduğu bahçesini anlatırken “üzüm dolu bağlar gibi” ifadesini kullanmıştır.¹⁸⁰

Asur kralları düzenli olarak yaptıkları sürgünlerde insanların sürgünü kabul etmeleri için onlara çeşitli vaatlerde bulunmuşlardır. Asur kralı topraklarına kattığı ülkedeki insanlara üzüm bağlarının da bulunduğu bir yere gönderileceklerini ve ölmeyeceklerini garanti etmiştir.¹⁸¹

Üzüm bazı Asur ritüellerinde de kullanılmıştır. III. Salmanassar Dönemi'nde (MÖ 859-824) yapılan dört ritüel bronz kapılardaki yerli dizgilerde temsil edilmiştir. Bu ritüellerin birisinde bir din adamı elinde üzüm salkımına benzeyen şeyleri tutmuştur. Bu üzüm salkımları oldukça büyük bir tepside veya büyük bir kasede yer almıştır. Bu üzümler kansız kurbanlar arasında yer almıştır.¹⁸²

2.1.6. Zeytin

Zeytinin Asur toplumunda bilindiğine dair bazı arkeolojik kalıntılara ulaşılmıştır. Örneğin Nimrud kentinde yapılan çalışmalarda zeytin çekirdekleri kalıntılarına ulaşılmıştır. Zeytinin ziyafetlerde ikram edildiği de yine yazılı metinlerden anlaşılmıştır. Örneğin Kral II. Asurnasirpal ise yine bu kentte vermiş olduğu ziyafette hazırlattığı yiyecekleri ve içecekleri sayarken zeytinden de söz etmiştir.¹⁸³ Yine II. Asurnasirpal başka ülkelerden alıp kendi ülkesinde diktirdiği ağaçların arasında zeytin ağacını da saymıştır.¹⁸⁴

Zeytinyağı da ekonomik açıdan Asurlular için önemli bir yer tutmuştur. Asur kralları kazandıkları savaşlardan sonra yenik krallara haraç kesmişlerdir. Bu haraçlar arasında zeytinyağı da yer almıştır. Örneğin MÖ 734-732 yılları dönemine denk gelen yıllarda Asur karşıtı bir koalisyon oluşmuştur. Bu koalisyonda Arvad kralı II.

¹⁷⁹ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 28.

¹⁸⁰ Gökçek, **Asurlular**, 131.

¹⁸¹ Josette Elayi, **Asurlular Antik Çağ'ın İlk İmparatorluğu**, 1.Basım, İstanbul: Kronik Yayınları, 2023, 100.

¹⁸² Akkuş Mutlu, Kurbanlar, 12.

¹⁸³ Ellison, 204.

¹⁸⁴ Öz, 115.

Mattanbaal'da yer almıştır. Ancak Asur kralı Tiglat- Pileser Arvad kralını yenilgiye uğratmış ve haraç kesmiştir. Arvad kralı Asurlulara birinci kalitede olan zeytinyağı sunmuştur.¹⁸⁵

2.1.7. Armut

Armut, Asur ülkesinde yetiştirilen meyveler arasında yer almıştır. Meyve bahçeleri kurmayı seven ve bu konuda çalışmalar yapan Asur kralları birçok meyve gibi armut ağaçları da dikirmişlerdir. Krallar yaptırdıkları bu bahçelerde birden fazla armut çeşidi yetiştirmişlerdir. Kayıtlara göre Nimrud'da kurulan ve II. Asurnasirpal tarafından yaptırılmış olan “kraliyet bahçesinde” armut ve “*angaşu- armut*” denilen bir tür meyve yetiştirilmiştir.¹⁸⁶

2.1.8. Dut

Dut, Asur krallarının kurdukları şehirlerdeki meyve bahçelerinde yer alan ağaç türlerinden birisi olmuştur. Nimrud şehrinde yer alan görkemli sarayda da dut ağaçlarından bahsedilmiştir. II. Asurnasirpal, sarayını yaptırırken dut ağaçlarından faydalanmıştır.¹⁸⁷

Dut Asur kralı Sanherib Dönemi'nde de yetiştirilmiştir. Sanherib zamanına ait belgelere göre bu ağaçlar Nineve'deki bahçelerde yer almıştır.¹⁸⁸

2.1.9. Ayva

Asur kralları ele geçirdikleri yerlerdeki gördükleri yerleri ve unsurları kaydettirip stellerde anlatmışlardır. Bu yerler artık Asur toprakları olmuştur. Bu ülkelerin üzerinde yaşayan insanlar ise artık Asurlu sayılmıştır. Asur kralı II. Asurnasirpal yine böyle geçtiği yerlerdeki meyve ağaçlarını anlatırken bu meyve ağaçları arasında ayva ağacını da saymıştır.¹⁸⁹

¹⁸⁵ Elayı, 73.

¹⁸⁶ Şükran Akyıldız, Bilcan Gökce, Esra Kaçmaz Levent, Yeni Assur Krallığı'nda Şarap Kültürü, **Disiplinlerarası Akdeniz Araştırmaları Dergisi**, Sayı 8, 2022, 3.

¹⁸⁷ Gökçek, **Asurlular**, 271.

¹⁸⁸ Şahin ve Koçyiğit, 445.

¹⁸⁹ İsmail Coşkun, Yeni Asur Dönemi II. Asurnasirpal /Ziyafet Steli, **Socrates Journal of Interdisciplinary Social Studies**, Cilt 22, 2022, 4.

2.1.10. Muz

Muzun Asur toplumundaki varlığı bazı Asur kabartmalarında görülebilir. Muz bu kabartmalarda net bir şekilde tasvir edilmiştir.¹⁹⁰

2.1.11. Kiraz

Kiraz, Asurca'da "karşu" olarak adlandırılmıştır. Asur kralı II. Sargon'un Urartu üzerine yapmış olduğu seferi Tanrı Asur'a anlattığı mektupta kirazdan hoş kokulu bir bitki olarak bahsedilmiştir. İlgili metnin bir kısmı şu şekildedir:

*"Sinahulzi ve Biruatti – bitkileri tatlı (hoş kokan karşu (kiraz) ve sumlalu'dan oluşan yüce dağlar, (...)"*¹⁹¹

2.2. Sebzeler

Asur toplumu tarım faaliyetlerini yoğun bir şekilde gerçekleştirmişlerdir. Sulama kanallarının yardımıyla yetiştirilen ürün yelpazesi oldukça genişlemiştir. Üretimi yapılan tarım ürünlerinin arasında birçok sebze türü de yer almıştır. Sebzeler besin olarak Asur sofralarında tüketilen yiyecekler arasında yer almıştır. Asurlular sebze üretimi için bazı düzenlemeler koymuşlardır. Örneğin bu düzenlemelerin birinde bir kişinin başka bir kişiye ait arazide sebze üretimi yapması durumunda arazi sahibi istediği takdirde içindeki sebzelerle birlikte tarlasını geri alabilecektir hükmü bulunmaktadır.¹⁹²

Sebzeler Asur şölen sofralarında bulunan besinler arasında yer almıştır. Sofralarda yer alan sebzeler miktarları ile stellerde anlatılmıştır. Örneğin Kral Asurnasirpal konuklarına ikram ettiği yiyecekleri sıraladığı stelin son bölümünde Kalhu'daki şöleninde 1000 kasa sebze kullanıldığını belirtmiştir. Bu rakamın büyüklüğü hem şölenin büyüklüğünü hem de sebzelerin Asurlular için önemini göstermektedir.¹⁹³

2.2.1. Soğan

Soğan, Asur toplumunda yoğun tüketilen bir sebze olmuştur. Asurlular birçok türü ile soğan yetiştiriciliği yapmışlardır. Farklı terimlerle isimlendirilmiş olan soğan

¹⁹⁰ Arslantaş, Mezopotamya'nın Faunası, 14.

¹⁹¹ Tuğçe Horunlu, **Asur Devlet Politikalarında Din Faktörü**, 1.Basım, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2017, 150.

¹⁹² Mebrure Tosun, Kadriye Yalvaç, **Sumer, Babil, Assur Kanunları ve Ammi- Şaduga Fermanı**, 2.Basım, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1989, 257.

¹⁹³ Coşkun, **Ziyafet Yemek sahneleri**, 173.

türlerinden çeşitli kayıt listelerinde, sunu yapılan tören metinlerinde ve ritüel metinlerinde bahsedilmiştir. Yeni Asur metinlerinde “*Andahšu*” bir tür soğan olarak geçmiştir. Yeşil soğan ise metinlerde “*Šamaškillu*” olarak geçmiştir. Yine bir başka soğan türü olan kırmızı soğan ise metinlerde “*Zimzimmu*” olarak geçmiştir. Eski Asur metinlerinde de soğan türleri farklı adlarla yer almıştır. Örneğin açık renkli olan soğan türünden “*Sum.babbar*” olarak bahsedilmiştir. “*Sum.Kur*” ise dağ soğanı olarak geçmiştir. İlkbahar aylarında yetiştirildiği anlaşılan “*Sum.Gud*” ise ilkbahar soğanı olarak metinlerde geçmiştir.¹⁹⁴

Soğan, Asur krallarının vermiş oldukları ziyafetlerde de birçok türü ile yer almıştır. Örneğin Asur kralı Asurnasirpal başkentin Asur’dan Kalhu’ya taşınması dolayısıyla toplamda on gün süren şölende misafirlere 100 (kap) soğan, 10 “*imēru*”küçük soğan, 10 “*imēru*” kırmızı soğan ikram ettirmiştir.¹⁹⁵

Asurlular, ölülerinin arkasından cenaze yemekleri de vermişlerdir. Bu yemeklerde soğanın bulunduğu görülmüştür. Bu kayıtlara Kültepe tabletlerinde rastlanmıştır. Asurlu tüccarlar, Anadolu’da ticaret yaparken ölmeleri durumunda Asur geleneklerine göre defnedilmişlerdir. Örneğin bir tablette Asurlu tüccar Şalim- Aşşur ölmüştür. Oğlu babası için bir cenaze yemeği vermiş ve bu durumu yazdığı mektup ile bildirmiştir. Mektupta yemek malzemeleri için ödenilen para hakkında bilgi verilmiştir. Parası ödenmiş olan yemek malzemeleri arasında “*1/12 šegel soğan için*” ifadesi geçmektedir.¹⁹⁶

2.2.2. Sarımsak

Sarımsak, Asur toplumunda şifalı bir sebze olarak görülmüştür. Yemeklerde de kullanılan sarımsaktan Asur kil tabletlerinde özel olarak bahsedilmiş ve şifalı bitkiler arasında defalarca sayılmıştır.¹⁹⁷ II.Asurnasirpal’in vermiş olduğu ziyafette ise yemeklere 100 adet sarımsak katılmıştır.¹⁹⁸

¹⁹⁴ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 34-35.

¹⁹⁵ Öz, 116.

¹⁹⁶ Ebru Mandacı, Asurlular’da Cenaze Ritüelleri ve Ölü Gömme Gelenekleri, **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 49, 2020, 67.

¹⁹⁷ Gökhan Baktemur, Nihal Denli, **Sebze Yetiştiriciliği**, 1.Basım, Ankara: İksad Yayınevi, 2023, 287.

¹⁹⁸ Akyıldız, Gökce ve Levent, 11.

2.2.3. Salatalık

Salatalık yani hıyar Asurlular tarafından bilinen bir sebzedir. Asur kralları hıyarla ilgili bazı benzetmeler yapmışlardır. Öyle ki sert ve acımasız bir ordusu bulunduğu bilinen Asur kralları başka orduları nasıl yendiklerini oldukça vahşi sayılabilecek benzetmelerle anlatmışlardır. Bu durumun örneklerinden birisi Sanherib'in Elamlılar ile yaptığı savaşı anlatırken görülmüştür. Sanherib düşman ordusundan 150.000 askeri öldürdüğünü anlatırken şu ifadeleri kullanmıştır:

*“Ovayı, savaşçıların cesetleriyle çimen gibi doldurdum. Husyelerini kestim ve penislerini hazirandaki hıyar tohumları gibi koparttım.”*¹⁹⁹

2.2.4. Bezelye

Bezelye Asurlular tarafından tüketilen bir sebze olmuştur. Kayıtlarda bazı türleri ile yer almıştır. Birçok yiyecek gibi bezelye de şölenlerde ve ziyafetlerde sofralarda bulunmuştur. Kullanım şekline bakıldığı zaman bezelyenin sade bir şekilde olduğu gibi kavru olarak tüketildiği de görülmüştür. Örneğin II. Asurnasirpal'in ziyafet stelinde aktarmasına göre konuklara 10.000 kap bezelyeden başka 100 (kap) kavrulmuş bezelye ikramı yapılmıştır.²⁰⁰

2.3. Baharatlar

Asurlular bazı baharat çeşitlerini tüketmişlerdir. Yemeklerde kullanılan çeşitli baharatların üretilmesine önem verilmiştir. Öyle ki Asurlular ürettikleri baharatları ticaret yoluyla satıp ekonomik gelir elde etmişlerdir. Asur ticaret kolonileri döneminde Asurlu tüccarlar Anadolu topraklarına baharat getirmişler ve Anadolu halkına satmışlardır.²⁰¹ Asurlular sadece Anadolu'ya baharat ihraç etmemişler kendi ülkelerinde bulunmayan baharatları ise Arap memleketlerinden temin etmişlerdir. Kervanlar ile yapılan bu ticarete hakim olan taraf ise Arap tüccarlar olmuştur.²⁰²

Baharatlar pahalı yiyecekler olduğu için Asur kraliyet ailesinde önem verilen bir yiyecek türü olmuştur. Saraylarda baharat işleri için özel görevliler tayin edilmiştir.

¹⁹⁹ Gökçek, **Asurlular**, 183.

²⁰⁰ Öz, 116.

²⁰¹ Hakan Erkuş, Arif Gümüş, Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Kârum Dairesinin Hesaplaşma Kayıtlarına Etkisi, **İnönü University International Journal of Social Sciences**, Cilt 8, Sayı 2, 2019, 424.

²⁰² Koray Toptaş, Asur Kaynaklarında Araplar ve Arap Krallıkları, **Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 22, Sayı 3, 2020, 896.

Örneğin çivi yazılı belgelerde Yeni Asur Sarayı çalışanlarının listesi verilmiştir. Bu belgelere göre sarayda baş baharatçı olarak görev yapan bir yetkili bulunmaktadır. Bu görevli “*rab raqqûti*” olarak adlandırılmıştır.²⁰³

Baharatlar ziyafet ve şölen sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerinden birisi olmuştur. II. Asurnasirpal’in ziyafet stelinde baharatlar farklı türleri ile konuklara ikram edilmiştir. Stelde aktarılanlara göre konuklara “*300 kap baharatlı ot çeşidi*” ve “*10 imēru saħunu baharatı*” adındaki bir tür sunulmuştur.²⁰⁴ Bunların yanında farklı bazı baharat türleri de sunulmuştur.

2.3.1. Hardal

Hardal, Asurluların yemeklerinde kullandığı baharatlardan birisi olmuştur. Ayrıca birçok baharat gibi pahalı olmasından dolayı kraliyet sofralarında tercih edilen yiyeceklerin arasında yer almıştır. II. Asurnasirpal’in vermiş olduğu ve halkında katılmış olduğu ziyafette 100 (kap) hardal kullanılmıştır.²⁰⁵

2.3.2. Kimyon

Kimyonun Asurlular tarafından bilindiği II. Asurnasirpal’in yeni sarayının şerefine tanrılar için vermiş olduğu ziyafette görülebilir. On binlerce konuğun katıldığı bu ziyafette “*10 imēru kimyon*” malzemeler arasında sayılmıştır.²⁰⁶

2.3.3. Kekik

Hardal ve kimyonda olduğu gibi kekiğinde Asurlular tarafından tüketildiği II. Asurnasirpal’in düzenlemiş olduğu şölen den anlaşılmaktadır. Bu ziyafette “*10 imēru kekik*” kullanılmıştır.²⁰⁷

2.3.4. Susam

Asur toplumunda susam birden fazla alanda kullanılmıştır. Sabun, krem, parfüm gibi kişisel bakım ürünlerinde ve aydınlatmadafaydalanılan susamın esas kullanıldığı yer yemekler olmuştur. Bu sebeple susam bütün gıda ürünlerinden 4 kat daha

²⁰³ Soğandereli, 1321.

²⁰⁴ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 28.

²⁰⁵ Akyıldız, Gökce ve Levent, 11.

²⁰⁶ Öz, 116.

²⁰⁷ Coşkun, Ziyafet Steli, 6.

pahalı olmuştur.²⁰⁸ Ayrıca susam ihtiyacının bir kısmını Asurlu tüccarların Anadolu'dan temin ettikleri görülmüştür.²⁰⁹

2.3.5. Biber

İçerisinde çekirdekleri olan bir meyve türü olan biberin ismi Asur ziyafet stelinde geçmiştir. II. Asurnasirpal'in vermiş olduğu ziyafette ikram edilen yiyecekler arasında “*10 imēru şışanabu biberi*” adlı bir tür de sayılmıştır.²¹⁰

2.4. Baklagiller

Asur sofralarında çeşitli baklagil türlerinin de tüketildiği görülmüştür. Bu baklagillerden birisi mercimek diğeri ise nohuttur.

2.4.1. Mercimek

Mercimek, Asurlular tarafından yoğun bir şekilde tüketilmiştir. Mercimek yemeğinin farklı şekillerde yapıldığı kayıtlardan anlaşılmıştır. Bu besin sade bir şekilde tüketiminin yanında kavru olarak pişirilmiş ve sofralarda yer almıştır. Yine II. Asurnasirpal'in tertip ettirdiği şölende mercimek iki farklı şekilde de yer almıştır. Ziyafetin anlatıldığı kayıtlarda “*100 kap mercimek*” ve “*kavrulmuş mercimek*” ifadeleri yer almıştır.²¹¹

2.4.2. Nohut

Nohutun Asur toplumunda kullanımına tapınak kayıtları örnek teşkil etmiştir. SAA 07, 182 numaralı belgede Aşşur Tapınağı'na “5. Gün” sunuları sıralanmış ve sunulan yiyecekler arasında nohut da yer almıştır.²¹²

2.5. Ekmek

Ekmek bütün medeniyetlerde olduğu gibi Asur toplumu için de en önemli besin kaynakları arasında yer almıştır. Asur topraklarında yetiştirilen tahıl ürünleri ekmek yapımında temel malzeme olarak kullanılmıştır. Eski Mezopotamya coğrafyasında sırasıyla daha çok arpa ve buğday ekimi yapılmıştır.²¹³ Asur toplumu içinde bu durum söz konusu olmuştur. Yeni Asur Sarayı çalışanlarının olduğu listede tahıllardan

²⁰⁸ Arslantaş ve Yılmaz 55.

²⁰⁹ Yusuf Kılıç, H. Hande Duymuş, M.Ö. II Bin Yılda Anadolu'da Besin Maddeleri (Hitit Öncesi Toplumlarında ve Hititlerde) Prof. Dr. Yavuz Ercan'a Armağan, 1. Basım, Ankara: Turhan Kitabevi, 2008, 340.

²¹⁰ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 28.

²¹¹ Akyıldız, Gökce ve Levent, 11.

²¹² Yasin Kulabaş, Yeni Asur Dönemi Metinlerinde Geçen Din ve Tapınak Görevlileri, 1. Basım, Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022, 139.

²¹³ Metli ve Ulutürk, 81.

sorumlu ayrı bir birim olduğu görülmüştür. “*Rab karmi/ Rab karmāni*” isimli görevliler baş tahılcı olarak görev yapmışlardır.²¹⁴

Arpa, Asurluların günlük yaşamında önemli bir yer tutmuştur. Öyle ki Asurlu bireylerin mektuplarında sıkça ismi geçmiştir. Örneğin Asur ülkesinde yaşayan bir kadın olan Akadia isimli kişi Anadolu’da tüccarlık yapan ağabeyi Uşur-Şa-İstar’a göndermiş olduğu üzüntülü ve sitem dolu mektupta ağabeyine arpa hazırdır diye seslenerek gelmesini istemiştir. Muhtemelen burada arpadan ticari bir ürün olarak bahsedilmiştir.²¹⁵

Asurluların evlilik törenlerinde de arpa ve buğday düğün yemeklerinde sıkça kullanılmıştır. Asurluların düğün için gerekli malzemelere ödedikleri paralar kayıt altına alınmıştır. Bu listelerden birisi “Pılah- İstar” adlı bir Asurlu tüccara aittir. Kız kardeşini evlendirmek isteyen bu tüccarın arşivinde düğün malzemeleri arasında buğday ve arpa yer almıştır.²¹⁶ Asurlu tüccarlar Anadolu’da ticaret yaparken genellikle yerel ahalinin kızları ile evlenmişlerdir. Bu tüccarlar işleri gereği bir şehirden bir şehre dolaştıkları için ekmek yapımı ile kadınlar ilgilenmiştir.²¹⁷

Kendi üretimi bazen yeterli olmayan Asurlular ticaret yoluyla Anadolu’dan arpa getirmişlerdir. Bu duruma Kt.n/k 1372 numaralı kayıt örnek teşkil etmektedir. Bu kayıta Akadia adlı kişi kardeşi Hunia adlı kişiye yazdığı bir mektupta göndermiş olduğu arpanın oldukça kalitesiz olduğunu belirterek şikayet de bulunmuştur. Arpa üretimi Asurlu çiftçiler için kritik bir öneme sahip olmuştur. Verimin yüksek olduğu yıllarda sevinmişler düşük olduğu zaman ise üzülmüşler bu durumu kaydetmişlerdir. Kuraklık olduğu zaman kıtlık yaşamışlardır. Eski Asur Dönemi’ne ait bir belgede Asurlu bir kadın olan Taram- Kubi tüccar eşi İna’ya yazdığı mektupta Asur ülkesinde yaşanan kuraklığı haber vererek evden çıkarken ona arpa bırakmayan kocasına kızmıştır. Kadın kocasından gümüş istemiş ve böylelikle “10 şimdu”

²¹⁴ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 30.

²¹⁵ Salih Çeçen, L. Gürkan Gökçek, Asurlu Bayan Akadia’nın Ağabeyi Uşur-Şa-İstar’a Göndermiş Olduğu Üç Mektup, **Cappadocia Journal of History and Social Sciences**, Sayı 7, 2016, 250.

²¹⁶ L. Gürkan Gökçek, Pılah-İstar Arşivinden Aile Hukukuna Dair Bazı Yazışmalar, **Archivum Anatolicum**, Cilt 7, Sayı 2, 2004, 72.

²¹⁷ Hülya Kaya Hasdemir, Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nde Eski Anadolu’nun Mutfak Kültürü, **Tarih ve Gelecek Dergisi**, Cilt 6, Sayı 4, 2020, 1615.

arpa”alabileceğini söylemiştir. Başka bir kayıta ise arpa hasılatının az olacağı tahmin edilmiş ve bunun sebebinin Fırtına Tanrısının “*Adad Nisannu*” ayında muhtemel şimşek çakması gösterilmiştir.²¹⁸

Asur kralları tahıl eksikliğini sadece ticaret yoluyla değil savaşıp yendikleri ülkelerden haraç yoluyla da elde etmişlerdir. Örneğin Asur Kralı II. Tukulti- Ninurta ele geçirdiği “*Bit- Zamani*” şefi Amme- Baali’den saman ve buğday tedarik etmesini emretmiştir.²¹⁹

Yetiştirilen bu tahıllardan yapılan ekmek çeşitleri Asur kayıtlarında birçok ismi ile yer almıştır. Saray arşivlerinde ekmek dağıtım listelerine ulaşılmıştır. Bu ekmek dağıtım listelerinin birinde ekmeklerin yanısıra 200 civarında kadın müzisyen olduğu belirtilmiştir. Bu müzisyen kadınlar ekmek almışlardır.²²⁰ Sarayda ekmek yapımı için özel fırınlar yer almıştır. Bu fırınlarda özel çalışanlar bulunmuştur. Sarayda görevli olan baş fırıncı veya baş ekmekçi “*Rab āpie*” ismini almışlardır.²²¹ Asurlular listelerde yer alan bu ekmekleri MÖ ilk binyılında Eski Babil kayıtlarındaki isimleri ile kullanmışlardır. Bu ekmeklerin bir kısmının isimleri şu şekildedir:

“*NINDA.MEŠ ku-sa-pu*
NINDA. MEŠ sad ru
NINDA. ĦI. A SIG5
[NINDA] .MEŠ ša BABBAR-e
[NINDA].MEŠ ša ħa-laḫ-li
[NINDA.M]EŠ ša ŠE.GIG.MEŠ
[NINDA.ME]Š ša Še ħaš- la-ti
[NINDA]. ‘UDU’ . MEŠ ŠE
[NINDA]. ‘KUR’ . RA di-ru- ‘u
[NINDA]. KA.X ku-uk-ku
[NINDA]. SILA.GI.NA ka-ma-ni

²¹⁸ Ebru Mandacı, Asur Devleti’nde Doğal Afetler ve Doğal Afet Algısı, **Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 22, Sayı 1, 2020, 108.

²¹⁹ Elayı, 43.

²²⁰ H. Hande Duymuş Florioti, Asur İmparatorluk Dönemi Kaynaklarında Geçen Müzisyen Kadınlar Hakkında Kısa Bir Not, **Tarih Okulu Dergisi**, Sayı 18, 2014, 105-106.

²²¹ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 30.

[NINDA] 'KUR'. RA di-ru- 'u

[NINDA]X Y

[NINDA].İ.DÈ.A [mi]-ri-su"²²²

Yeni Asur metinlerinde bazı ekmeklerin özellikleri hakkında çeşitli bilgiler bulunmaktadır. Örneğin tatlı bir ekmek türü olarak keke benzeyen "mutqītu," beyaz bir ekmek türü olan "Qadūtu", somun ekmek çeşidi olan "Ninda.ak-li" bu ekmeklerden bazılarıdır. Bu isimler dışında "Ninda.be, garištu, huruhuru, midru, širiat, kusāpu, ripītu" adında ekmek isimlerine rastlanılmıştır.²²³

Ekmek, Asur ziyafet sofralarında yer alan başlıca yiyecekler arasında yer almıştır. II. Asurnasirpal'in Kalhu kentinde bulunan sarayının açılması şerefine verdiği ziyafette kayıtlara göre 10.000 adet ekmek yer almıştır. Her ne kadar büyük bir rakam olsa da ekmek sayısı ziyafete katılan toplam kişi sayısına göre az kalmaktadır.²²⁴

Ekmek tüketimi Asur dönemi tasvirlerinde de yer almıştır. Bu tasvirlerde bazı yemek sahneleri resmedilmiştir. Bunlardan birisi Yeni Asur Dönemi'ne ait olan Nimrud Fildişi Kap adlı sahnedir. Bu sahnede kral tahtta oturmaktadır. Kralın karşısında ise bir görevli vardır. Kral ve görevli arasındaki masadaki kabın üstünde ekmekler bulunmaktadır. Yeni Asur dönemine ait başka bir ziyafet sahnesinde ise tahtta oturan bir kadının sağ eli masanın üzerindedir ve masanın üstünde, üst üste konulmuş ekmekler bulunmaktadır. Bir diğer ziyafet sahnesi yine Yeni Asur Dönemi'ne aittir. Süslenmiş bir taht üstünde oturan kadının önündeki masanın üstünde ekmekler bulunmaktadır. Yeni Asur Dönemi'ne ait başka bir ziyafet sahnesinde ise yine süslü bir taht üzerinde oturan kadının önündeki masanın üstünde ekmekler bulunmaktadır. Bu ekmekler üst üste konulmuştur.²²⁵

Asurlularda yemek sahneleri de tasvirler arasındadır. Bazı yemek sahneleri Asur krallarının sürgün etikleri kişilerin yemek yemelerini tasvir etmiştir. Asur kralları sürgün edilen kişilerin iyi beslenmelerine önem vermişlerdir. Bu yemek

²²² Mustafa Metli, **Mezopotamya Medeniyetlerinde Dini ve Kültürel Açından Ekmeğin Macerası**, 1. Basım, Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020, 73-74.

²²³ Florioti, *Asur Sarayında Beslenme*, 32.

²²⁴ Coşkun, *Ziyafet Steli*, 6.

²²⁵ Coşkun, **Ziyafet Yemek Sahneleri**, 114-115-116.

sahnelerinden birisi Elamlı esirleri tasvir etmiştir. Kralın sürgünlerle ilgilendiğine dair bir mektup ise SAA 1 257 numaralı olan mektuptur. Bu mektupta kralın buyruğu üzerine 160 kişiye Margasa’da tahıl ve ekmeğe verildiği belirtilmiştir.²²⁶ Asur kralları sürgün edecekleri kişilerin gönül rızalarını almak için onlara gittikleri ülkelerin buğday ve ekmeğe dolu olacağını ve sıkıntı çekmeyeceklerini söylemiştir.²²⁷

Ekmeğe, Asur kral yazıtlarında birçok kez geçmiştir. II.Asurnasirpal Yazıtı’nın son bölümünü bedduaya ayırmıştır ve kral bu bedduasında ekmeği kullanmıştır. Kral tapınaklardan kendi isminin silinmesi durumunda insanların tapınaklara sunduğu ekmeğin tanrılar tarafından kabul edilmemesini dilemiştir. Başka bir kral yazıtı ise Asur Kralı Esarhaddon’a aittir. Burada Arbelalı İstar adlı kişi Esarhaddon’a hitaben başka şehirlere ve bölgelere gidince ekmeği yiyip sözleşmeyi unutacağını kalbinden geçirdiğini söylemiştir.²²⁸

Asur toplumunda ekmeğin en kritik kullanım alanlarından birisi ordunun yaşesinde olmuştur. Asur ordusunun temel gıda maddelerinden birisinin ekmeğe olduğu görülmüştür. Asur kralları ordularının erzak durumunu bizzat teftiş etmiş ve gerekli gördükleri yerlerde talimatlar vermişlerdir. Bu duruma bir mektup örnek teşkil etmektedir Mektupta:

“... tabletinde ekmeğe tayını kaydedilen ve askerleri olan biri (komutan) için tahıl vergisinin içinden alacağım ve onun garnizonunun önüne koyacağım(ağım)(tedarik edeceğim). Ayrıca (ekmeğe tayını) olmayan yerde bana gelecekler.”²²⁹

Ekmeğe Asur toplumunda ticaret hayatında da yer almıştır. Ticaret kolonileri döneminde ise Asurlu tüccarların kervanlarında korumalık yapan kişilere yapılan gümüş ödemelerinin yapıldığı malzemeler arasında kurban ekmeği de yer almıştır. Bu ekmeğe “*kirrum*” olarak adlandırılmıştır.²³⁰

²²⁶ Koray Toptaş, **Yeni Asur İmparatorluğu’nda İdeoloji, Propaganda ve İsyanlar**, 1.Basım, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018, 90.

²²⁷ Elayi, 100.

²²⁸ Metli Ve Ulutürk, 80-81.

²²⁹ Faruk Akyüz, Yazılı Kaynaklar Işığında Yeni Asur Ordusunun Sefer Sürecinde Erzak Temin Yöntemleri, **Archivum Anatolicum**, Cilt 10, Sayı 2, 2017, 6.

²³⁰ Hasan Ali Şahin, Kolonî Çağı’nda (M.Ö. 2000-1750) Anadolu’da Bulunan Asurlu Görevliler, **Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 1, Sayı 12, 2002, 80.

Asurlular ölüleri için düzenli bir şekilde sunular yapmışlardır. Mezopotamya toplumlarının genelinde görülen bu durumun sebebi ölülerin bir türlü hayalet olduklarını düşünmeleridir. Sunu ritüellerinin düzenli yapılmadığı zaman onların insanlara musallat olacaklarından korkmuşlardır. Bu sebeple yapılan sunulara önem göstermişlerdir. Ölü kişiler için yapılan yiyecek sunularının başlıca türleri arasında un ve ekme yer almıştır.²³¹

Ekme, birçok medeniyet tarafından kutsal olarak kabul edilmiştir. Bu kutsallık aynı zamanda ekmeğin şifalı bir yiyecek olduğuna inanılmasına sebep olmuştur. Özellikle psikolojik rahatsızlıklarda hastalara ekme tüketip rahatlamaları istenmiştir. Bu durum bazı Asur kralları için de geçerli olmuştur. Örneğin Yeni Asur kralı Esarhaddon ciddi biçimde kaygı bozukluğu yaşayan bir kral olmuştur. Tahta çıkışı sırasında birçok zorluk yaşayan kral aşırı stres yüklenmesinden dolayı her zaman kaygıyla sorular sorar hale gelmiştir. Birçok fiziksel hastalık da yaşayan kral ölüm korkusu yaşamış ve kahinlere başvurmuştur. Doktorlar onun için birçok tedavi uygulamışlardır. Bu tedavilerden birisinde kralın ekme yemesi hastalığına iyi gelecek ve kısa sürede düzelecek denilmiştir.²³²

Asur toplumunda ekmeğin kullanım alanlarından birisi de inanç alanında olmuştur. Asurluların tanrılara sundukları yiyecekler arasında ekme her zaman bulunmuştur. Çeşitli ritüellerde tanrılara sunular yapılmıştır. Bu ritüellerden birisi “*Namburbi*” ritüelidir. Hem dua hem de ritüel olarak iki kısma ayrılarak yapılan bu ritüel kahinler tarafından gerçekleştirilmiştir. Kahinler buradaki kehanetler konusunda Asur krallarını yönlendirmişlerdir. Ritüellerde Asalluhi, Ea ve Šamaš gibi tanrılara ekme ve çörek gibi yiyecekler sunulmuştur.²³³

²³¹ Mandacı, Asurlular’da Cenaze Ritüelleri, 69.

²³² İsmail Coşkun, Yeni Asur Kralı Esarhaddon’un Kaygı Bozuklukları, **Van İnsani ve Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 4, 2022, 67.

²³³ Salih Çeçen, L. Gürkan Gökçek, Faruk Akyüz, Marqasi’den Namburbi Ritüeline Ait Bir Tablet: Nisan Ayında Görülen Yılanın Uğursuzluğu, Cilt 14, Sayı 2, **Archivum Anatolicum**, 2020, 161.

Asur tapınağına sunulan yiyeceklerin kayıt listelerinde ekme k türleri yer almıştır. Bunlardan birisi yağlı ekme ktir. Asurluların yağı bazı yiyeceklerde olduğu gibi ekmeğe sürdükleri bilinmektedir.²³⁴

2.6.Et ve Balık

Asur mutfağında et ürünlerinin önemli bir yeri olmuştur. Dolayısıyla Asur ülkesinde hayvancılık gelişmiştir. İnsanlar büyük ve k  kbaş hayvanları beslemişler ve onların etini hem tüketimde hem de ticarete kullanmışlardır. Asur ülkesinin bulunduğu coğrafi alan hayvancılık için uygun bir yapıda olmuştur. Asurlular etleri sade bir biçimde tükettikleri gibi bazı yemeklerin içine de katmışlardır. Fazla olmasa da tapınaklara da et sunumu yapılmıştır. Bunların yanında Asurlu tüccarlar Anadolu'da birçok hayvanın ticaretini yapmışlardır. Belgelere bakıldığında bu ticareti Asurlu tüccarlar daha çok kendi aralarında yapmışlardır.²³⁵ Bu hayvanlardan birisi domuzdur. Asurlu tüccarlar hem domuz hem de domuz yağı ticareti yapmış ve siparişler vermişlerdir.²³⁶ Anadolu dışında da birçok komşu ülkeyle canlı hayvan alışverişiyapılmıştır. Bunların bir kısmı askeri seferler sonucu olmuştur. Örneğin kral III.Salmanassar Dönemi'nde (M  858-824) döneminde Que ülkesine yapılan seferde çok sayıda koyun ve sığır ele geçirilmemiştir. Kral bu bölgeye düzenlediği dört seferi Siyah Obelisk'te anlatmıştır. Kral burada Oue ülkesinin sığır ve koyunlarını aldığını ve onları dağdan aşağı indirdiğini belirtmiştir. III. Tiglat- Pileser Dönemi'nde (744-727) ise Melid, Gurgum, Kummuh ve Urartu memleketlerinden yine çok sayıda sığır ve koyun ele geçirilmemiştir.²³⁷

Asur kralları ise avcılık faaliyetleri ile de uğraşmışlardır. Ancak bu av faaliyetleri besin ihtiyacının yanı sıra daha çok hobi olarak yapılmıştır. Krallar avcılık faaliyetlerini büyük bir kahramanlıkla anlatmışlardır. Avlarda genellikle geyik türleri, ceylan, kuş türleri, vahşi boğalar, devekuşları, vahşi eşek, aslan, keçi, öküz ve fil gibi hayvanlar avlanmıştır. Avlanılan hayvanların kullanım alanlarından birisi ise

²³⁴ Florioti, 31.

²³⁵ L. Gürkan Gökçek, Asur Ticaret Koloniler  ağı'nda (M. . 1975- 1723) Anadolu'da Hayvancılık ve Hayvan Ticareti, **Archivum Anatolium**, Cilt 7, Sayı 1, 2004, 60.

²³⁶  z Kiriş, Eski Mezopotamya'da Domuz, 198.

²³⁷ Cemre Aslan, Okay Pekşen, Yeni Asur Dönemi'nde Asur Devleti'nin Batı Seferlerinin İktisadi Kazanımları ve Bu Kazanımların Korunmasına Yönelik Faaliyetler, **Near East Historical Review**, Cilt 11, Sayı 1, 2021, 4.

tıp alanı olmuştur. Çünkü bazı hayvanların organlarının hastalıklara iyi geldiği düşünülmüştür.²³⁸

Asurluların et tüketim kültürünün küçükbaş ağırlıklı olduğu görülmektedir. Koyun etini daha çok, sığır etini ise az tüketmişlerdir. Asurluların bu kültürü komşuları Urartu toplumu ile büyük farklılık göstermiştir. Bu durum Urartu ülkesine sığınan Asur prensleri ve Asurluların yerli halk ile kaynaşması sırasında görülmüştür.²³⁹

Asurlular, et yemeklerini farklı şekillerde tüketmişlerdir. Et, Asur metinlerinde “*Uzu*” olarak adlandırılmıştır. Bu kelime Sumerce kökenlidir. Asur metinlerinde bu kelime farklı bir tanımla da yer almıştır. Bu terim ayrıca vücut veya vücut sağlığı olarak tanımlanmıştır. Asurluların yaptıkları et yemeklerinde pişirme teknikleri farklılık göstermiştir. Et yemekleri metinlerde farklı isimler almışlardır. Metinlerde yer alan bazı et yemeklerinin isimleri şu şekildedir:

“*Midlu*”: Tuzlanmış veya salamura edilen et demektir.

Silqu: Pişmiş et demektir.

Salgu: Haşlanarak yapılan ettir.

“*Şumû*”: Kızartılarak yapılan ettir.²⁴⁰

Asurlular bayram günlerinde birbirlerine hediyeler vermişlerdir. Bu hediyeler arasında kesimi yapılan bazı hayvanların etleri de yer almıştır. Günümüzde bile benzer uygulamaları olan bu gelenekten Orta Asur kanunlarında bahsedilmiştir. Kanunlarda sözü edilen hediyeler arasında koyun veya sığır butlarının üst kısımları yer almıştır.²⁴¹

Et yemekleri Asur düğün sofralarının başlıca aktörlerinden birisi olmuştur. Bunun örneklerinden birisi “*Pılaḫ-Iṣtar*” adlı Asurlu tüccarın kız kardeşinin evliliği için yaptığı hazırlıkların kayıtlarından görülebilir. Bu evlilik için birçok gıda satın alan bu

²³⁸ Esmâ Öz, Yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında, Mezopotamya'nın Erken Dönemlerinden Yeni Asur Devri Sonuna Kadar Kralların Av Faaliyetleri, **The Journal of Academic Social Science Studies**, Sayı 45, 2016, 147.

²³⁹ Tiryaki, 309.

²⁴⁰ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 33-34.

²⁴¹ Tosun ve Yalvaç, 253.

tüccar, et ve canlı hayvan alımı da yapmıştır. Masraf listesinde koyun, sığır ve et yer almıştır.²⁴²

Asurluların cenaze yemekleri için alınan malzemelere bakıldığında çok sayıda hayvan olduğu görülmüştür. Bu da yemeklerde etin kullanıldığını göstermiştir. Örneğin Asurlu tüccar “Şalim Aşşur”un ölümünün ardından çocuklarının onun için Asur geleneklerine bağlı olarak cenaze yemeği düzenledikleri Eski Asur Dönemi’ne ait Kt 91/k 369 numaralı belgede görülmüştür. Belgede yemekte kullanılmak üzere alınan koyunlara ödenen ücretler yer almıştır.²⁴³

Asur kralları büyük kült törenlerinde, yemeklerde kullanılmak üzere birçok yerden hayvan tedariki sağlamaya çalışmışlardır. Bunu sağlamanın bir yolu da vergilendirme sistemiyle yapılmaya çalışılmıştır. Hayvancılık yapan çobanlardan düzenli olarak vergi almışlardır. Bu vergi hayvanlar üzerinden olmuştur ancak çobanlar bazen bu vergiyi ödemek istememiş ve sorun çıkartmışlardır. Bu durum mektuplara yansımıştır. Örneğin SAA 13 20 numaralı metinde koyun etinin kült yemeklerinde kullanıldığını kanıtlayan bir bölüm bulunmaktadır:

“Luddin-ilu’nun kült yemekler için sorumlu olan çobanlar Arbailayu ve Girittu kral(a) koyun vermelerinden [beri] yedi yıl geçti. [Onlar]vergi tahsilatı için gelmeyi [re]ddediyorlar. [Kraldan]korkmuyorlar. Kaçak gibi dolaşıyorlar.”²⁴⁴

Asur Devleti’nde ordunun et ihtiyacının önemli bir yer tuttuğu görülmüştür. Öyle ki Asur kralları ele geçirdikleri toprakları yazıtlarda anlatırlarken çok sayıda koyun ve sığır ele geçirdiklerini belirtmişlerdir. Asur kralı Asarhaddon (MÖ 680- 669) Şupria bölgesinin ele geçirilişini anlattığı yazıtta ordusunun et ihtiyacını bu bölgeden elde ettiğini, bu ihtiyacı sığır ve koyunlarla sağladığını şu şekilde ifade etmiştir:

“... Efendim Asur’un yardımıyla Şupria şehrini ele geçirdikten sonra buranın yoldan çıkmış halkını teker teker saydım. Tanrılar benim dürüstlüğümü, doğruluğumu ve sözümde durabileceğimi gördüler. Bu halkla ilgili araştırmalar yaptım, inceledim,

²⁴² Gökçek, Pılaş İstar, 72.

²⁴³ Asurlular’da Mandacı, Cenaze Ritüelleri, 67.

²⁴⁴ Toptaş, Propaganda ve İsyenlar, 98-99.

soruşturdum, bir tek Urartuluyu bile kaçırmadım. Sığırlarını, koyunlarını tanrılarıma ve Asur'daki kraliyet askerlerim için kurban olarak onları alıkoymdum ve onları adil bir şekilde bölüştürdüm."²⁴⁵

Asur ordusu, sığır ve koyun dışında keçi etini de tüketmişlerdir. Orduda keçi etinin tüketildiğini gösteren rölyefler bulunmaktadır. Keçilerde aynı koyun ve sığırlarda olduğu gibi düşmanlara yapılan baskınlar sonucu ele geçirilmiştir.²⁴⁶

Yeni Asur Dönemi'nde krallar askeri zaferleri sonrasında hem güç gösterisinde bulunmak hem de eğlenmek amacıyla ziyafetler vermişlerdir. Bu ziyafetlerde sofralarda et yemekleri başlıca aktörlerden birisi olmuştur. Bu duruma III. Salmansasar Dönemi'nde (MÖ 858-824) verilen bir ziyafet örnek teşkil etmektedir. Kral, Borsippa'yı almasının şerefine bir ziyafet tertip ettirmiştir. Bu ziyafette tanrılar da unutulmamış onlar için de güçlü, sağlıklı öküzler ve şişman koyunlar sunulmuştur.²⁴⁷

Askeri seferler sonrasında kazanılan başarılar için Asur kralları tanrılara kurbanlar sunmuşlardır. Bu bir şükran göstergesidir. Krallar sundukları bu kurbanları yazıtlarda anlatmışlardır. II. Asurnasirpal(883-859) Lübnan Seferi'nde ele geçirdiği yerlerin bir sevinci olarak tanrılarına kurbanlar sunmuştur. Kral "*Tanrılarımı koyunlar kurban ettim*" ifadesini kullanmıştır.²⁴⁸

Asur kralları tanrılara bazı kümes hayvanlarını da kurban olarak sunmuşlardır. Bunların başında "ördek" gelmektedir. Ördeklerde diğer kurbanlar gibi tanrılara kazanılan askeri başarılar dolayısıyla şükran amacıyla sunulmuştur. II. Tukiti-Ninurta (MÖ 890- 884) tanrısı Asur'a kuş familyasına ait hayvanları ve ördekler sunmuştur. Ördek ziyafetlerde de tüketilen hayvanlar arasında yer almıştır. II. Asurnasirpal vermiş olduğu ziyafette 1000 ördek ("*ıssütü rabûtu*") ve cinsi değişik bir başka 500 ördek ("*usû*") daha misafirlerine ikram etmiştir. Diğer kuş cinslerinden ise 500 adet kaz, 10.000 adet güvercin eti, 10.000 adet üveyik kuşu,

²⁴⁵ Gökçek, **Asurlular**, 199.

²⁴⁶ Akyüz, 9.

²⁴⁷ Coşkun, **Ziyafet Yemek Sahneleri**, 174.

²⁴⁸ Fatma Birecikli, **Yeni Asur Devleti Siyasi Tarihi ve Kültürü**, 1.Basım, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2010, 12.

1000 adet mesekku kuşu, 1000 gāribu kuşu ve 10.000 adet küçük bir kuş türü de ikram edilmiştir.²⁴⁹

Et, dini ritüellerde de sıklıkla kullanılan bir besin olmuştur. Bu ritüellerde tanrılara sunulan yiyeceklerin arasında et yemekleri de yer almıştır. Bu sunuları bazen bizzat kralın kendisi gerçekleştirmiştir çünkü Asur kralları tanrının vekili olarak görülmüşlerdir. Bu sebeple Asur kralları rahiplik yapabilmişlerdir. Bu göreve “*Šangûtu*” adı verilmiştir. Birçok Asur rölyefinde bu duruma örnekler görülmüştür. Bu belgelerde ritüellerin yapılış aşamaları hakkında bilgiler bulunmaktadır. Bunlardan birisi II. Asurnasirpal Dönemi’ne aittir ve kralın yapmış olduğu sunuda et tüketimine dair bilgiler vardır. Ritüelin bir kısmında şu ifadeler yer almıştır:

*“Kral tabakları kokulu baharat ile doldurur. O onların(tanrıların) önünde bir koyun adağını gerçekleştirir. Kral pişmiş eti Aššur amd Mullissu’nun önündeki kaplara yerleştirir. Kafatasına tuz koyar.”*²⁵⁰

Bronz kapılardaki yerli dizgilerde yer alan dört Asur ritüelinde ise bir çift boğa ve dört koç tasvir edilmiştir. Bu ritüelin Asur kralı III.Salmanassar Dönemi’ne (MÖ 859-8249 ait olduğu düşünülmektedir. Buradaki tasvirlerle göre koyun, sığır ve keçi dışında da boğa ve koç gibi hayvanların kurban edildikleri ve dolayısıyla bu hayvanların etlerinin tüketildiği de ortaya çıkmaktadır. Koç ve boğa bu ritüellerde kanlı kurbanlar arasında yer almıştır.²⁵¹

Asur toplumu için bir diğer önemli besin grubu balıktır. Balık Asur silindir mühürleri üzerindeki yemek sahnelerinde de yer almıştır. Bu silindirlerin birisi Yeni Asur Dönemi’ne aittir. Buradaki yemek tasvirinde bir masanın üstü kumaş ile örtülüdür ve bir görevli masaya balık sunmaktadır.²⁵²

²⁴⁹ Gökhan Kağnıcı, Asur Kral Yazıtlarında Hayvanlar: Siyasi ve Edebi Kayıt Geleneği Üzerine Bir Değerlendirme, **History Studies**, Cilt 12, Sayı 6, 2020, 2905.

²⁵⁰ Toptaş, **Propaganda ve İsyanlar**, 129.

²⁵¹ Akkuş Mutlu, Kurbanlar, 12-13.

²⁵² Abdülhamit Kavak, Yeni Asur Döneminde Silindir Mühürler Üzerinde Çizgisel Üslupta Betimlenen Mücadele, Hayat Ağacı, Savaş Arabası Ziyafet Sahneleri, **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Sayı 101, 2020, 142.

Asurluların balık tüketimine dair Asur rölyefleri de bilgi vermektedir. Örneğin Ninova Sarayı'nda bulunan Asur Kralı Sanherib Dönemi'ne ait bir rölyefte keçi derisinden yapılmış bir balıkçı teknesi ve bir keçi derisinin üstünde balık avlayan bir balıkçı vardır. Bu rölyef bugün Londra'da bulunan British Museum'da sergilenmektedir.²⁵³

Balık, ziyafet sofralarının önemli aktörlerinden birisi olmuştur. Yeni Asur Dönemi mühürlerinden birisi ise bir ziyafeti konu almıştır. Bu ziyafette taht üzerinde oturan bir erkek görülmüştür. Bu kişinin önündeki dörtgen şeklindeki ziyafet masasının üstünde balık yer almaktadır. Bu silindir bugün Pierpont Morgan Müzesinde sergilenmektedir.²⁵⁴

II. Asurnasirpal Dönemi'nde (MÖ 883- 859) yeni başkent şerefine verilen ziyafette konuklara 10.000 balık ikram edilmiştir. Bu rakam her ne kadar büyük olsa da ziyafete katılan kişi sayısının 69.574 olduğu düşünülürse yetersiz kalmaktadır. 10 gün süren ziyafette takviyeler yapılmış olabilir.²⁵⁵

Balık, Asur mitolojisinde de yer almıştır. Eski Mezopotamya toplumlarının genelinde olduğu gibi bilgelik sembolü olarak görülmüştür. Asur saraylarının ve tapınaklarının girişlerinde yer alan vücudu insan ama kafası balık şeklinde olan ayrıca derisi ve yüzgeçleri bulunan heykellerin yer alması Asur toplumunun balığa yüklediği anlamı göstermiştir.²⁵⁶

2.7.İçecekler

Asur mutfağında içeceklerin önemli bir yeri olmuştur. Temel yaşam kaynağı olan suyun yanında meyvelerden ve tahıllardan yapılmış olan şarap ve bira tüketimi bu toplumda sıklıkla görülmüştür. Ayrıca hayvanlardan elde edilen sütlerde tüketilen içecekler arasında yer almıştır. İçecekler günlük hayatta ve ziyafetlerde tüketilmesinin yanında Asur tanrılarına da sunulmuştur. Tanrılara içki sunumuna "libasyon" denmektedir. Asurlular libasyon yapmışlardır. Ninive şehrindeki Kuzey

²⁵³ Altay Gündüz, **Mezopotamya ve Eski Mısır, Bilim, Teknoloji, Toplumsal Yapı ve Kültür**, 1. Basım, İstanbul: Buke Yayınları, 2002, 46.

²⁵⁴ Coşkun, **Ziyafet Yemek Sahneleri**, 87.

²⁵⁵ Florioti, **Asur Sarayında Beslenme**, 28.

²⁵⁶ Kaplan, 131.

Sarayı'nda yer alan rölyeflerde libasyon örneklerine rastlanmıştır. Bugün Londra British Museum'da sergilenen bir rölyefte Asurbanipal ölü aslanlar üzerine libasyon yaparken tasvir edilmiştir.²⁵⁷ Kral daha sonra savaşın hanımı olarak nitelendirdiği tanrıça İştâr'a libasyon yapmıştır.²⁵⁸

Asur toplumu ölülerini defnederken de libasyon törenleri yapmışlardır. Bu törenlerde şarap, su ve kan kullanılmıştır. Bu tür libasyonlar Geç Asur silindir mühürleri üzerinde tasvir edilmiştir. Sultantepe, Nimrud ve Dilkaya yerleşim birimlerinde bu tür tasvirlerle rastlanılmıştır.²⁵⁹

Libasyon törenleri sunaklarda gerçekleştirilmiştir. Asur İştâr Tapınağı'nda pişmiş toprak stand örnekleri bulunmuştur. Asur sunaklarının benzerleri Hitit örneklerinde de görülmüştür. Örnekler benzerlik gösterse de üst kısımlarında farklılıklar görülmüştür.²⁶⁰

2.7.1. Şarap

Şarap, Asur toplumunun en çok tükettiği içecekler arasında yer almıştır. Bu içki Asur ülkesinde yer alan üzüm bağlarındaki üzümler ile yapılmıştır. Şarap ordudaki askerlerin temel içeceklerinden birisi olmuş; ziyafetlerde tüketilmiş, tanrılara sunulan kansasız kurbanlar arasında yer almış ve Asur ticari hayatında önemli bir yere sahip olmuştur. Şarabın Asur yazılı metinlerinde birçok yerde adına rastlanmıştır. Şarap Asur sarayının da gözde içkileri arasında yer almıştır. Sarayda şarap için özel görevliler tahsis edilmiştir. Yeni Asur Dönemi'nde personel listelerinin kayıtlı olduğu belgelerde şarapçı başı anlamına gelen "*rab karāni*" ve "*rab kūtāti*" gibi ünvanındaki kişiler yer almıştır. Ayrıca krallar bu içkiye özel önem göstermişler ve yaptıkları askeri seferlerde ele geçirilen topraklardaki işinin ehli şarap ustaları Asur ülkesine getirilerek onlardan faydalanılmıştır.²⁶¹ "*Rab šāge*" ünvanını taşıyan baş saki görevindeki kişinin ise görev alanınabakıldığı saraya ve mahkemelere şarap

²⁵⁷ Dominique Collon, Eski Yakınoğu'da Rahip ve Rahibe Tasvirleri, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi**, Cilt 44, Sayı 2, 2004, 107.

²⁵⁸ Feyzullah Koca, Yakup Yazıcı, **Asurlularda Kralların Sporları ve Aslan Avları, Spor Bilimlerinde Akademik Değerlendirmeler**, 1. Basım, Ankara: Duvar Yayınları, 2023, 21.

²⁵⁹ Davut Yiğitpaşa, Urartu ölü Gomme Gelenepleri ve Ölümlle İlgili Ritüeller, **Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, Sayı 25, 2011, 190.

²⁶⁰ Neşe Kırdemir, Hitit Sanat Eserlerinde Sunak Betileri, **Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 1, Sayı 2, 2000, 164.

²⁶¹ Akyıldız, Gökce ve Levent, 8-13.

teminini sağladığı; ayrıca saray ahalisinin Asur tapınağına sunmuş oldukları şarabı kontrol ettiği yazılı kaynaklardan anlaşılmıştır. Asur ülkesinde şarapla ilgili diğer bir görevli ise “*Turtānu*” adı verilen ordu komutanıdır. Bu kişi Asur ordusunun başkomutanı olmasının yanında Asur tapınağı için şarap temini sağlama görevi de bulunmuştur.²⁶²

Asur sarayında şarap dağıtım işinin yapılmasına büyük özen gösterilmiştir. Ekonomik bakımdan oldukça pahalı bir ürün olan şarabın Yeni Asur Dönemi’ndeki Nimrud şarap listelerinde, saray ahalisine dağıtılan miktarlar belirtilmiştir. Buradan edinilen bilgilere göre şarap dağıtımını Asur sarayında hiyerarşik düzene göre yapılmıştır. Her makam ve mevkiye farklı derecede şarap dağıtılmıştır. Dağıtım kraliçeyle başlamış, üst düzey kişilerle devam etmiş ve sırasıyla alt derecelere yayılmıştır. Miktar olarak şarap dağıtımından en çok kraliçe faydalanmış ve ondan sonra da en çok dağıtım üst düzey bürokratlara yapılmıştır. Böylelikle pahalı olan bu ürünün kullanımı statü göstergesi haline gelmiştir.²⁶³

Asurluların şarap tüketimine dair bulgular antik yazarların eserlerine de yansımıştır. Ksenophon İran’dan dönerken Koenes şehrinde toprağın altına gömülmüş olan sarnıçlarda önemli miktarda şarap stoku olduğunu belirtmiştir. Ksenophon Asur bölgesindeki yerli halkın şarabı değişik bir biçimde içtiklerini detaylarıyla anlatmıştır.²⁶⁴

Şarap, Asur ordusu için önemli bir içki olmuştur. Krallar ordularının şarap ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla savaştıkları memleketlerden şarap ele geçirmişlerdir. Şarapları genellikle haraç yöntemiyle elde eden Asur kralları bu durumu gururlu bir şekilde yazıtlarda anlatmışlardır. II. Sargon’un Urartu Seferi çok sayıda şarabın alındığı bir sefer olmuştur. Kral valiler ve halkın Asur ordusu için hazırladığı şarapları anlatırken şu ifadeleri kullanmıştır:

²⁶² Toptaş, **Propaganda ve İsyanlar**, 67.

²⁶³ Suzan Akkuş Mutlu, Eskiçağda Şarabın Dini, Siyasi ve Ekonomik Açısından Değeri, **İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 19, 2019, 118-119.

²⁶⁴ Şensoy ve Tutuş, 59.

*“Sanki onlar benim memurlarım, Asur’un valileriymiş gibi ordunu beslemek için un ve şarap depoladılar.”*²⁶⁵

Kral Sargon’un Urartu Seferini anlatan 8.yıl sefer kayıtlarının bir bölümünde ise yine ele geçirilen şaraptan bahsedilmiştir. Kral depo odalarında bulunan şaraptan şu şekilde bahsetmiştir:

*“Ağzına kadar dolu depolarını açtım ve ordumu sınırsız miktardaki hububatı yemesi için serbest bıraktım. Şarap depolarına girdim ve Asur askerleri tulumlar içindeki güzel şarabı nehir suyu gibi içtiler.”*²⁶⁶

Bir başka askeri sefer kral Asumnasirpal’in MÖ 879 yılında Pitura kentine geçişidir. Stelde yazılan bilgilere göre kralın Nirdun ülkesinden içinde şarabın da bulunduğu birçok haraç aldığı şöyle ifade edilmiştir:

*“Tuşhan’da Nirdun ülkesinden vergi, haraç, atlar, katırlar, bronz kaseler, bronz zırh, öküz, koyun ve şarap aldım.”*²⁶⁷

Şarabın haraç olarak alındığı başka bir sefer ise Kummuh ülkesi üzerine gerçekleştirilen seferdir. Bu sefer Asur kralı III. Salmanassar (MÖ 858-824) tarafından gerçekleştirilmiştir.²⁶⁸

Asur krallarının şarap elde ettiği bir diğer ülke Hubuškia ülkesidir. Bu ülkeye sefer düzenleyen Asur krallarından birisi II. Asumnasirpal’dır. (MÖ 883-859) Kral bu bölgeye yaptığı seferin tanrının yardımıyla başarılı geçtiğini belirterek Hubuškia ülkesinden vergi olarak şarap aldığını belirtmiştir. Hubuškia üzerine sefer düzenleyen diğer bir Asur kralı ise III. Salmanassar’dır. (MÖ 858- 824) Kralın bu seferi “*Kurkh Monoliti*” adlı yazıtta anlatılmıştır. Yazıtta Kral Hubuškia ülkesinin 100 şehrini

²⁶⁵ Akyüz, 7-8.

²⁶⁶ Haluk Sağlamtimur, Urartu Krallığı’nda Hayvancılığın Sosyo Ekonomik Açısından Önemi, **Anadolu Araştırmaları Dergisi**, Sayı 20, 2017, 9.

²⁶⁷ Atakan Akçay, Serdar Özbilen, Yeni Asur Dönemi’nde Yukarı Dicle Bölgesi ve Tarihi Coğrafya İçin Bazı Öneriler, **Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 8, Sayı 15, 2018, 555.

²⁶⁸ Suzan Akkuş Mutlu, Kummuh Ülkesi’nin Asur Devleti Açısından Önemi, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, Cilt 2, Sayı 7, 2015, 101.

yaktığını ve birçok malzeme ile birlikte şarap ele geçirdiğini, bunları daha sonra Asur ülkesine taşıdığını belirtmiştir.²⁶⁹

Yeni Asur Dönemi metinlerinde çok sayıda şarap ismi geçmiştir. Bu metinlerin bazılarında krallara ait olan şarapların ordudaki askerlere ayrıldığı anlaşılmıştır. SAA 05 203 4 numaralı metinde bir saray çalışanı kralın 200 homer askeri tabur için şarap temin edilmesini kendisine yazdığını bildirmiştir.²⁷⁰

Asur kralları, bir yere sefer düzenlemek istediklerinde lehte kamuoyu oluşturmak için tanrı ve tanrıçalardan buyruk aldıklarını söylemişlerdir. Bunları da gördükleri rüyalar aracılığıyla halka ve orduya duyurmuşlardır. Bu krallardan birisi Asurbanipal'dir. (MÖ 668-627) Asurbanipal Erbil kentindeki festival sırasında rüyasında tanrıça İştar'ın kendisini ziyarete geldiğini ve Elamlıları yok etmesi gerektiğini söylediğini belirtmiştir. İçinde şaraptan da bahsedilen buyruğu Kral Asurbanipal şu şekilde aktarmıştır:

*“O uyman için emirlerini tekrarladi: Burada, olman gereken yerde kalacaksın. Ben gidip kalbindeki arzuyu yerine getirmek için sana yardım ederken sen de ye, şarap iç, eğlen, ilahlığı öv.”*²⁷¹

Şarap, Asur dini törenlerinde de kullanılan bir içki olmuştur. Bu duruma Nimrud'da bulunan bir mezar kitabesi kanıt oluşturmuştur. Asur kralı III. Tiglat- Pileser'in eşi Kraliçe Yaba'ya ait mezar kitabesinde şarabın dini törenlerde kullanılmasına dair şu ifadeler yer almıştır:

*“Aşağıda Ölüler Diyarında Anunnakku bu kimseye saf su, bira, şarap gibi herhangi bir libasyon veya bir takallu sunusu yapılmasına izi vermesin.”*²⁷²

Şarap, Asur krallarının çeşitli sebeplerle düzenledikleri ziyafet sofralarının vazgeçilmez unsurlarından birisi olmuştur. Kral Asurnasirpal yeni başkentinin

²⁶⁹ Suzan Akkuş Mutlu, Asur Devleti'nin Anadolu Politikasında Hubuşkia Ülkesinin Rolü, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, Cilt 5, Sayı 15, 2018, 137-139.

²⁷⁰ Coşkun, **Ziyafet Yemek Sahneleri**, 229.

²⁷¹ Okay Pekşen, Eski Mezopotamya'daki Savaşlarda Tanrıların Rolü, **History Studies**, Cilt 8, Sayı 2, 2016, 63-64.

²⁷² Akkuş Mutlu, Eskiçağda Şarabın Değeri, 124-125.

şerefine düzenlediği ziyafette birçok yiyecek ve içecekte olduğu gibi büyük miktarda şarabı konuklarına ikram etmiştir. Ziyafet stelinde verilen bilgiye göre ziyafette 10.000 tulum şarap ikramı gerçekleştirilmiştir.²⁷³

Şarap, Asur toplumunun gündelik yaşamının her alanında var olmuştur. Öyle ki İnsanların inanmış oldukları bazı kehanetlerde de şarap unsuru yer almıştır. Asur toplumunda kertenkele ile ilgili bazı olumsuz kehanetler bulunmaktadır. Metinlerde kertenkelenin düştüğü yerler ile ilgili kehanet yorumları yapılmıştır. Bunlardan birisi şaraptır. Kertenkelenin şarap kabına düşmesinin tanrıları öfkeliendireceğine inanılmıştır.²⁷⁴

Şarabın diğer bir kullanımise sağlık alanında olmuştur. Asurlular şarap içmenin insan fiziğine ve psikolojisine iyi geldiğine inanmışlardır. Hastalıkların tedavisi için hazırladıkları reçetelerde şarabı önermişlerdir. Bu durum en üst düzey kişi olan kral için de geçerli olmuştur. Hayatında yaşamış olduğu bazı sıkıntılardan dolayı anksiyete bozukluğu yaşayan kral Esarhaddon' a şarap içmesi durumunda rahatlayacağı söylenmiştir.²⁷⁵

2.7.2. Bira

Şarap ile birlikte Asur toplumunda en çok tüketilen içeceklerden birisi de biradır. Kanıtlar Asur toplumunun birayı bildiğini ve ürettiğini göstermektedir.²⁷⁶ Bira diğer Mezopotamya toplumlarında olduğu gibi halkın gündelik yaşamda tükettiği bir içecek olmuştur. Halkın yanı sıra saray ahalisi de birayı tüketmiştir. Birçok alanda olduğu gibi sarayda bira için de özel görevliler bulunmuştur. Örneğin Yeni Asur Dönemi'ne ait olan çivi yazılı metinlere göre sarayda “*Rab sirāsê*” adında baş biracı görev yapmıştır.²⁷⁷ Yeni Asur Dönemi sarayında kralıçeden sonra en çok bira dağıtılan grup müzisyen kadınlar olmuştur. SAA 07 26 numaralı metinde bu kadınların “*sekretu*” adındaki kadınlarla eş değer olduğu belirtilmiştir. SAA 140, 07,

²⁷³ Öz, Şölenler, 116.

²⁷⁴ Fatih Erdem, **Eski Mezopotamya'da Kehanet Geleneği**, 1.Basım, Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020, 118.

²⁷⁵ Coşkun, Esarhaddon'un Kaygı Bozuklukları, 67.

²⁷⁶ Demir, 329.

²⁷⁷ Soğandereli, 1321.

142 numaralı metinlerde de müzisyen kadınların sarayda bira dağıtımını yapılanların içinde olduğu görülmüştür.²⁷⁸

Yeni Asur Dönemi metinlerine bakıldığı zaman biranın birden fazla türü bulunmaktadır. Bu türler özelliklerine göre farklı terimlerle ifade edilmiştir. Bazı biralar kalitesine göre bazı biralar ise tatlarına göre isimlendirilmiştir. Bu terimlerden bazıları şunlardır:

“*Mihhu*” Bir çeşit bira türü olarak geçmiştir.

“*Hammurtu*” Başka bir bira çeşididir.

“*Billatu*” İkinci kalitedeki bir bira çeşididir.

“*Amāmu*” Bir çeşit bira türüdür.

“*Alappānu*” Tatlı bir bira çeşididir.²⁷⁹

Bira ziyafet sofralarında ikram edilen içecekler arasında yer almıştır. Asur kralı Asurnasirpal yeni sarayının açılışı için verdiği ziyafette konuklara 10.000 testi bira ikram ettiğini stelinde belirtmiştir.²⁸⁰

Halk, biranın da ikram edildiği bu ziyafetleri sabırsızlıkla beklemiştir. Özellikle yoksul insanların ziyafetleri beklemelerinin dışında çareleri kalmamıştır. Nippur kentinde bulunan yazılı bir metinde bu duruma bir örnek bulunmuştur. Metinde fakir bir adamın bira içebilmesi ve diğer yiyecekleri yiyebilmesi için şölenleri beklemek zorunda olduğu yazılmıştır.²⁸¹

Bira, Asur toplumunda ilaç olarak da kullanılmıştır. Nippur kentinde yapılan kazılara göre diş ağrısı tedavisinde bira kullanılması önerilmiştir. Asurlular diş ağrılarına bir kurtçuğun sebep olduğu düşünerek tedavi için yapılan reçetede bira ve yağın karıştırılması tavsiye edilmiştir.²⁸²

²⁷⁸ Florioti, Müzisyen Kadınlar, 106.

²⁷⁹ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 38.

²⁸⁰ Öz, Şölenler, 116.

²⁸¹ Coşkun, Ziyafet Sahneleri, 173.

²⁸² Girgin ve Akdeniz, 322.

2.7.3. Süt

Asur toplumu tarafından tüketilen bir diğer içecek süt olmuştur. Asurlular hayvanların sadece etinden değil sütünden de yararlanmışlardır. Yeni Asur Dönemi kayıtlarında süt “*emmek*” olarak adlandırılmıştır. Sütün böyle adlandırılmasının sebebinin süt emen bir bebeği nitelemek için olduğu düşünülmüştür. Asur sarayında süt ve süt ürünleri tüketilmiştir. Ayrıca yazılı metinlerde süt ve süt ürünlerinin farklı şekilde adlandırıldığı görülmüştür. Süt ve süt ürünlerini ifade eden terimlerden bazıları şunlardır:

“*hilpu*”: Bir çeşit süttür.

“*hulūtu*”: Sütün bulunduğu bir içecektir.

“*marmēnu*”: Marmēnu metinlerde hem sütün bulunduğu bir içecek hem de yoğurt olarak geçmiştir.²⁸³

Asur krallarının düzenledikleri ziyafetlerde birçok ürün olduğu gibi süt de yer almıştır. Asur kralı Asurnasirpal sarayının açılışı sebebiyle verdiği ziyafette yazıttaki bilgilere göre konuklarına 100 kap süt ikram etmiştir.²⁸⁴

Asurlular süttten yiyeceklerde yapmışlardır. Bunlardan birisi peynirdir. Asurnasirpal’in ziyafetinde 100 kap peynir kullanılmıştır. Sütün kullanıldığı bir diğer yan ürün ise tereyağıdır. Aynı ziyafette 100 kap tereyağı da konuklara ikram edilmiştir.²⁸⁵

2.8. Yemek Türleri

Asur toplumu çeşitli yemek türlerini yapmışlardır. Bu yemeklerden birisi çorba yemekleridir.

2.8.1. Çorbalar

Asur toplumunun çorba türündeki yemekleri bildiğine dair kayıtlar bazı metinlerde bulunmuştur. Bu metinlerin birisi Yeni Asur Dönemi’ne ait bir kehanet metnidir. Metinde Asur kralı Esarhaddon veya onun adına tanrıça İştar Tanrı Aşşur ile anlaşma

²⁸³ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 38.

²⁸⁴ Coşkun, Ziyafet Steli, 6.

²⁸⁵ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 28.

yapmıştır. Metinde Erbilli, Tanrıça İştar kral Esarhaddon’a sitemlerde bulunmakta ve şu şekilde isteklerde bulunmaktadır:

“Gerçekten de, bir sūtum ağırlığında aşure ve bir sūtum ağırlığında olan bir sūrahide tatlı bira hazırla! Alıp ağızıma sebze ve çorba koyayım, kadehi doldurayım ve ondan içeyim, çekiciliğimi geri kazanayım!”²⁸⁶

Çorbanın Asur ordusu için de önemli bir gıda maddesi olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü krallar yazıtlarda, çıktıkları seferlerde kullanılan malzemeler arasında çorba kaselerini de saymışlardır. Bunlardan birisi II. Asumasirpal’dır. Bu dönemdeki seferlerde kral yapılan ordugâhlarda kalmıştır. Buradaki günlerini ve yaptıkları işleri detaylarıyla metinlere kaydettirmiştir. Bronzçorba kaselerinden bir metinde şu şekilde söz etmiştir:

... Dağdan (Ameka) mülkü, eşyaları, birçok bronz mutfak eşyaları, bronz küvetler, bronz güveç(ler), bronz kaseler bronz çorba kaseleri, sarayının hazinesi ve (ve) deposunu çıkardım. Kampıma dönerek geceyi geçirdim.”²⁸⁷

2.8.2. Ekmek ile Yapılan Yemekler

Ekmek, temel bir gıda olarak Asur toplumu tarafından tüketilmiştir. Ekmekten yapılan bazı yemekler de Asur metinlerinde yer almıştır. Bu yemekler bazen bir kek olabildiği gibi kimi zaman pasta benzeri bir besin olmuştur. Yeni Asur Dönemi kayıtlarında sarayda görevli olan baş pastacıya “*rab karkadinni*” adı verilmiştir.²⁸⁸ Metinlerde ekmeğin genellikle tatlı yemeklerde kullanıldığı yazılmıştır. Örneğin metinlerde geçen “*aklu matgu*” ekmeği tatlı bir ekmek türüdür. Yine metinlerde geçen “*mutgūtu*” bir kek veya pasta benzeri bir yemektir. Asur toplumunda pişirilen bazı kekler ise tanrılara sunulmuştur. Asur panteonunda yer alan tanrılara sunulan kek türlerinin arasında “*ziggurat*” keki, “*huḫḫuru*” ekmeği ve “*ḫaršu*” adındaki ekmek veya kek yer almıştır. Şeker o dönemde bilinmediği için

²⁸⁶ Selim F. Adalı, Yeni- Asur Kehanet Metni K. 2401’de Geçen *tuppi adē şa* ‘Aşşur İfadesinin Anlamı Üzerine, **Archivum Anatolicum**, Cilt 9, Sayı 2, 2015, 10.

²⁸⁷ İsmail Coşkun, Asur Ordugâhları Üzerine Gözlemler, **Diyalektolog Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 25, 2020, 125.

²⁸⁸ Arslantaş ve Yılmaz, 60.

tatlandırmada bal ve hurma şurubu kullanılmıştır. Ekmek ile yapılan bir diğer yemek ise “lapa”dır. Lapa yemekleri daha çok yulaf gibi ekmek türlerinden yapılmıştır.²⁸⁹

2.8.3. Et ile Yapılan Yemekler

Et, yemeklerde kullanılan besinler arasında yer almıştır. Asur toplumunda et ile yapılan yemeklere en çok güveç örnek verilebilir. Güveç birçok Asur metninde geçmiştir. Asur kralı II. Tukulti- Ninurta (MÖ 890- 884) yaptığı askeri seferler sonrasında haraç aldığı birçok hayvanı sayarken aldığı güveçlerden de bahsetmiştir. Kral metinde 30 bronz ve 40 bronz güveçler aldığını belirtmiştir.²⁹⁰

Asur toplumunda tüketilen bir diğer et yemeği ise “*Asur usulü bulyondur*”. Bu bulyonun yapımında et mutlaka gerekli bir malzeme olmuştur. Diğer yan malzemeler arasında ise su, yağ, zurummu, sebzeler yer almıştır. Ayrıca neye ait olduğu bilinmeyen kanına eklenen yine ismi bilinmeyen bir ürün de yine bu yemekte kullanılmıştır.²⁹¹

Yeni Asur Dönemi’ne ait belgelerde yemeklerin pişirilme yöntemleri hakkında bilgiler verilmiştir. Kavrulmuş, tuzlanmış, az pişirilmiş, sıcak servis edilen gibi ifadeler bunlardan bazılarıdır.²⁹²

²⁸⁹ Salvatore Gaspa, Bread For Gods and Kings: On Baked Products in Profane and Cultic Consumption of Ancient Assyria, **Food and History**, Cilt 9, Sayı 2, 2011, 14-15.

²⁹⁰ Sercan Coşgun, Okay Pekşen, Yeni Asur Devleti’nin Askeri Seferlerinde Ganimet Alınan Hayvanlar ve Bölgeleri, **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 12, Sayı 4, 2022, 2585-2586.

²⁹¹ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 35.

²⁹² Eregül Arslantaş, Ecem İnce Karaçeper, Eski Mezopotamya Mutfak Kültürünün Günümüz Diyarbakır Mutfağı Üzerine Etkileri, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt 2, Sayı 11, 2023, 1170.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BABİLLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1. Meyveler

Tarihin en kadim medeniyetlerinden birisi olan Babillilerin mutfak kültürleri oldukça gelişmiştir. Babil toplumu birçok meyve çeşidi de yetiştirmiş ve tüketmişlerdir. Tarım alanlarının sulanması için birçok sulama kanalı açılmıştır. Nüfusun artış oranına ve mevsimsel koşullara göre kanallardaki suyun miktarında değişimler olmuştur. Babil ülkesinde su kanalları sadece sulama amaçlı değil meyvelerin nakliyesi amacıyla da kullanılmıştır²⁹³

Eski Babil Dönemi'ne tarihlenen bir metinde Larsa Kralı Rim- Sîn yaptırdığı barajları anlatırken meyve bahçelerinde üretim yapması yetkisini Tanrı Enlil'den aldığını belirtmiştir. Kral bu sebeple iki adet baraj yaptırdığını ve sulama sayesinde çok sayıda görkemli bitki yetiştirildiğini söylemiştir.²⁹⁴ Babil toplumunun bilip yetiştirdiği meyvelerden birisi hurmadır.

3.1.1. Hurma

Eski Mezopotamya toplumlarının genelinde olduğu gibi Babil toplumunun da hayatlarında en önemli meyve türü hurmadır. Oldukça besleyici ve ekonomik hayatta önemli bir yeri olan bu meyve türü MÖ 4000'li yıllara kadar Babil ülkesinde yetiştirilmiştir.²⁹⁵

²⁹³ Esra Bulut, Mehmet Kurt, MÖ 3. Ve 2. Binyıllarda Mezopotamya'da Sulama Kanalları ve Toplumsal Yaşama Etkileri, **Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 30, Sayı 2, 2020,435.

²⁹⁴ İrfan Albayrak, Esmâ Öz Kiriş, Hakan Erol, Çivi Yazılı Belgeler ve Arkeolojik Verilere Göre Eski Babil Döneminde Nehir Ulaşımı, **Archivum Anatolicum**, Cilt13, Sayı 1, 2019,16-17.

²⁹⁵ Hakan Temir, Tahsin Koçyiğit, Araplarda Hurmanın Yeri, Önemi ve İbn Vahşiyye'nin Hurma Risalesinin Değerlendirilmesi, **Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Cilt 23, Sayı 1, 2023, 170.

Babil ülkesinde çok sayıda hurma ağacı türü yer almıştır. Bu hurmalar büyüklük, renk, tat ve olgunlaşma zamanı olarak birbirlerinden farklılık göstermişlerdir. Hurma yetiştiriciliği konusunda ilim sahibi olan Babilliler hurma ağacını ilk kez yapay olarak tozlaştırmışlardır. Bu işlemin ilk yapılışı Hammurabi Dönemi'ne (MÖ 883-859) denk gelmiştir.²⁹⁶

Hurma üretimi Babil toplumu için önemli bir gelir kaynağı olmuştur. Babilli üreticiler MÖ VI. Yüzyıl'da daha çok tahıl üretimi yaparken daha sonra ekonomik olarak daha kazançlı olan hurma üretimine dönmüşlerdir. Böylelikle tarlalar hızla hurma bahçelerine dönüşmüştür. Ancak arazilerde güneşe dayanıklı olmayan diğer tarım ürünleri üretilmeye devam edilmiş hurma ağacı bunlara gölge olarak da kullanılmıştır. Babil ülkesi tarımsal üretimin devamlılığını sağlamak amacıyla bazı yöntemler izlemiştir. Bu yöntemlerden birisi "kiralama" yöntemidir. Babil kraliyet arşivinde üretilen ürünlerin kayıtları bulunmuştur. Babil kralı Nabonidus Dönemi'ne (MÖ 554-553) ait bir metinde birçok maddede hurmadan bahsedilmiştir.²⁹⁷

Hurma önemli bir ürün olarak satış metinlerinde geçmiştir. Örneğin Eski Babil Dönemi'ne ait bir tablette Ur-Gula adındaki şahsın Nanna- Mansum adındaki şahsın hurma bahçesini satın aldığı yazmaktadır.²⁹⁸

Hurma, büyü ritüellerinde de kullanılan bir meyve olmuştur. Mezopotamya büyü ritüellerinin yer aldığı şurpu metinlerinin birinci tabletinde bir hastayı iyileştirmek için yapılan ritüelde yer alan malzemeler arasında hurma da vardır. Metnin ilgili kısmı şu şekildedir:

"Bir adet soğan, bir hurma (salkımı), (bir) hasır (parçası)

Onu hastanın (üzerine/eline) yerleştirir.

*Hurmaların kabuklarını soysun ve onları ateşe atsin."*²⁹⁹

²⁹⁶ Ayşe Kurtoğlu, Belma Arda, Kalıtım Tarihinde Bir Biyografi Çalışması: Gregor Johann Mendel (1822-1884), **Türkiye Klinikleri Tıp Etiği – Hukuku Tarihi Dergisi**, Cilt 27, Sayı 2, 2019, 163.

²⁹⁷ Esra Atıcı, Yeni Babil Döneminde Tarım Politikaları ve Tarımsal Üretim, **Archivum Anatolium**, Cilt 17, Sayı 1, 2023, 4-5-8.

²⁹⁸ Muazzez Çığ, Hatice Kızılyay, EskiBabil Devrine Ait Yeni Tarihleri İhtiva Eden veya Formülleri Eski Tarihlerle Varyant Teşkil Eden Beş Tablet, **Belleten**, Cilt 26, Sayı 101, 1962,13.

²⁹⁹ Abdülgani Kaçar, **Eski Mezopotamya'da Büyü ve Büyücülük**, 1.Basım, Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020, 181.

3.1.2. Nar

Nar, Babil toplumunda hurma ile birlikte en çok bulunan meyvedir.³⁰⁰ Dolayısıyla narın Babillilerde bu kadar yoğun kullanımı toplum nazarında bazı kehanetlerle özleştirilmesine sebep olmuştur. Örneğin Babil askerleri savaşlardan önce nar tohumları çiğneyerek yenilmez olduklarına inanmışlardır.³⁰¹ Bu kehanetlerin bir kısmı da rüya tabirlerine dayanmaktadır. Örneğin rüyada nar taneleri yediğini gören Babilliler bunu evlilik veya diğer sözleşmeler için olumlu bir durum olarak yorumlamışlardır.³⁰²

3.1.3. İncir

İncir, Babil toplumunda bilinen bir meyvedir. Günlük hayatta besin olarak kullanılan incir Babil mitoslarına da konu olmuştur. Bu mitoslardan birisi “Kurtçuk ve Diş Ağrısı adlı hikayedir. Hikayede incir ile ilgili kısım şu şekildedir:

“Bana yiyeceğim olarak ne vereceksin?

Emmek için bana ne vereceksin?

Olgun incir veriyorum sana.”³⁰³

3.1.4. Elma

Antik yazarlardan olan ve botanik biliminin babası olarak kabul edilen Theophrastus’ın yaşadığı dönemde Babil ülkesinin elma yetiştiriciliği yaptığı bilgisi verilmiştir.³⁰⁴ Elmanın yetiştirilmesinde hurma palmyesinin gölgesinin yardımı olmuştur.³⁰⁵ Elma da incir gibi kurtçuk ve diş ağrısı mitosunda ismi geçen bir meyve olmuştur.

3.1.5. Armut

Babil toplumunun bilip tükettiği meyvelerin arasında armut da bulunmaktadır.³⁰⁶ Armut ağaçlarının meyve vermesinde su kanalları ile sulanmasının büyük katkısı olmuştur.

³⁰⁰ Joan Oates, **Babil**, Fatma Çizmeli (Çev.), Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2015, 205.

³⁰¹ Ram Chandra, K. Dhinesh Babu, Vilas Tejrav Jadhav, Jaime A. Teixeira da Silva, Origin, History and Domestication of Pomegranate, **Global Science Books**, 2010, 2.

³⁰² Ebru Şenocak, Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar, **Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi**, Cilt, 4, Sayı 8, 2016, 241.

³⁰³ Kramer, **Enki**, 245.

³⁰⁴ Aynur Civelek, Altın Elma, **Apelasyon**, Sayı 50, 2018, 5.

³⁰⁵ Atcı, 5.

³⁰⁶ Oates, 205.

3.1.6. Üzüm

Üzüm, Babil toplumu için önemli bir meyve olmuştur. Üzüm asmaları çok su isteyen bir bitki olduğu için sulama faaliyetlerine önem verilmiştir. Ancak Babil bölgesinde meydana gelen bir kuraklık üzüm üretimini olumsuz bir biçimde etkilemiştir. Bu sorun dış ticaret yoluyla aşılmaya çalışılmıştır. Kral Nabonidus Dönemi'ne denk gelen bu politika kayıtlarda yer almıştır.³⁰⁷

Babil'de yeni yıl kutlamalarında yemeklerde de üzümün içecek olarak tüketildiği görülmüştür. Bu yemeklerde üzüm suları yoğun bir şekilde tüketilmiştir.³⁰⁸

3.1.7. Zeytin

Zeytin ve zeytinyağı Babil ülkesinde bilinse de üretim olarak zayıf kalmıştır. Üretim zayıf olduğundan daha çok ticaret yoluyla bu besinler elde edilmiştir.³⁰⁹ Zeytinyağının özel günlerde tüketildiği görülmüştür. Bu günlerden birisi yeni yılın ilk günüdür.

Yeni yıl Babil toplumunda nisan ayında kutlanmıştır. Yılbaşı "*Zakmu*" veya "*Zakmuku*" olarak adlandırılmıştır. Babil halkı bu günde dünyanın yaratıldığına inanmışlardır. Bu kutlamaların başlangıç tarihi gündüz ve gecenin eşit olduğu tarihten başlamış ve hilalin görünmesine kadar devam etmiştir. Bu bayramın kökeni Kral Gudea Dönemi'ne (MÖ 2400'ler) kadar gitmektedir. Babil versiyonu da bulunan Gılgamış Destanı'nda on birinci tablette bu kutlamalardan edilmektedir. Tablette bu törende büyük bir yemek verildiği yazılıdır. Halk yemekte zeytinyağı içmiştir.³¹⁰

3.2. Sebzeler

Sebzeler, Babil yemeklerinde sıkça kullanılan besinler arasında yer almıştır. Babil toplumu tarım alanlarında birçok sebze yetiştirmiştir. Bu sebzelerden birisi soğandır.

³⁰⁷ Ellison, 233.

³⁰⁸ Nevzat Gözaydın, **Bahar Bayramına Tarihi Yönden Bir Bakış, Nevruz ve Renkler**, 1.Basım, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1996,146.

³⁰⁹ Oates, 205.

³¹⁰ Suzan Akkuş Mutlu, **Eski Mezopotamya'da Törenler**, 1.Basım, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012, 76.

3.2.1. Soğan

Yazılı metinlere bakıldığı zaman soğanın Babil ülkesinde yoğun bir şekilde üretildiği ve yemeklerde kullanıldığı görülmüştür. Hatta soğan ve sebze üretiminin teşvik edildiği ve bunun için sözleşmeler yapıldığı ortaya çıkmıştır. Yapılan sözleşmeler gereğince üretilen soğanlar ve sebzeler Babil kent pazarlarında satılmıştır. Ayrıca Borsippa şehrine ait özel hesap metinlerinde de soğan satın alındığının belgeleri yer almıştır.³¹¹

3.2.2. Pırasa

Pırasa Babil mutfağında kullanılan en önemli sebzeler arasında yer almıştır. Örneğin Eski Babil Dönemi'nde bir yemek yapılırken içine belirli işlemler sonucunda sürekli ezilmiş pırasa konulduğu belirtilmiştir. Bu şekildeki pırasa yemeğin yan ürünü olarak pişirilmiştir.³¹² Babil yemek tabletlerinde yer alan tariflerin birisinde yemeğin içine diğer malzemelerle birlikte pırasa konulacağı yazılmış ancak öncesinde sütle yumuşatılması gerektiği belirtilmiştir. Diğer bir tarifte ise pırasanın yemeğe katılmadan önce dövülmesi gerektiği yazılmıştır.³¹³

3.2.3. Sarımsak

Sarımsak; Babil toplumunda bilinen, üretilen ve yemeklerde sıklıkla kullanılan bir sebze olmuştur. Babilliler birçok ürünü olduğu gibi sarımsağı da kurutarak koruma altına almışlardır. MÖ 1700. yıllarda Gimil- Marduk ismindeki bir görevli amirine yazdığı mektupta sarımsakların kurutulması için şu ifadeleri kullanmıştır:

“Sarımsakların açık havada kurutulması lazım.

Sonra bana onlardan bir sepet gönderiver...³¹⁴

Bugün Yale Üniversitesi'nde bulunan Babil dönemine ait bir yemek tarifinde yemeğin içine birçok yan malzeme ile sarımsağında katılması talimatı verilmiştir. Ancak sarımsağın yemeğe katılmadan önce sütle yumuşatılması tavsiye edilmiştir.

³¹¹ Michael Jursa, **Aspects of the Economic History of Babylonia in the First Millennium BC, Economic Geography, Economic Mentalities, Agriculture, the Use of Money and the Problem of Economic Growth**, 1'nd Ed., Münster: Ugarit- Verlag, 2010, 758.

³¹² Coşkun, Ziyafet Steli, 8.

³¹³ Florioti, Asur Sarayında Beslenme, 27.

³¹⁴ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 62-63.

Bir diğerk tarifte ise sarımsağın başka malzemelerle birlikte yemeğe katılması talimatı verilmiş ancak öncesinde sarımsağın dövülerek ezileceğı yazılmıştır.³¹⁵

3.2.4. Salatalık

Salatalık Babil toplumunda yetiştirilen ve tüketilen sebzelerin arasında yer almıştır. Yemeklere de konulabilen salatalıktan bazı kaynaklarda söz edilmiştir. Babil Tarmudu Belgeleri'nde salatalıktan pek çok kere söz edilmiştir. Metinlerde bahsedilen bir kelimenin modern salatalık olabileceğı düşünülmüştür.³¹⁶

3.2.5. Şalgam

Turpgiller ailesi mensubu olan şalgam hem hayvanlar hem de insanlar tarafından tüketilen bir sebze olmuştur. Babil toplumu da şalgam bitkisini tanıyarak tüketmişlerdir. Bu tür sebzeler genellikle Babil sarayı ve tapınaklar için kayıt altına alınmıştır.³¹⁷

3.3. Baharatlar

Babil toplumu bazı baharat çeşitlerini kullanmışlardır. Özellikle yemek tariflerinde birçok baharat çeşidinin kullanıldığı görülmüştür. Babil yemek kültüründe sade yemekler yapılırken baharatlar ana malzemelerle birlikte kaynayan suya atılmıştır.³¹⁸ Baharat Babil toplumunda sadece mutfakta değil ilaç ve güzel koku üretiminde de kullanılmıştır. Örneğın Kral Hammurabi (MÖ 1796-1750) baharatın şıfalı olduğuna inanarak Babil doktorlarını ve cerrahlarını baharatları reçetelerde kullanmaları için teşvik etmiştir.³¹⁹ Ancak tüketilen baharat çeşitlerinin bazılarının isim olarak bugünkü karşılığı bilinmemektedir. Bu baharatlardan birisi samıdu adındaki bitkidir.³²⁰

³¹⁵ Floritoti, Asur Sarayında Beslenme, 27.

³¹⁶ Susan Weingarten, **The Rabbi and the Emperors: Artichokes and Cucumbers as Symbols of Status in Talmudic Literature, When West Met East . The Encounter of Greece and Rome With the Jews, Egyptians and, Others Studies Presented to Ranon Katzoff in Honor of His 75 th Birthday**, 1'nd Ed., Trieste: Eut Edizioni Università di Trieste, 2016, 53.

³¹⁷ Oates, 205.

³¹⁸ David Waines, Ortaçağ İslam Toplumlarında "Lüks Gıdalar", **Tarih Okulu Dergisi**, Cilt 2010, Sayı 6, 2010,177.

³¹⁹ Sushila Narsimhan, Plants and Human Civilization: Indian Spices, **Comparative Civilizations Review**, Cilt 60, Sayı 60, 2009, 121-122

³²⁰ Reha Kılıçhan, Harun Çalhan, Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt 3, Sayı 2, 2015, 41.

3.3.1. Samīdu

Samīdu, Babil dönemine ait birçok yemek tarifinde yemeklere konulan bir baharat türü olarak ortaya çıkmıştır. Bu baharatın bugün hangi baharat olduğu bilinmemektedir. Samīdu Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu'nda yer alan yemek tariflerinin birisine göre diğer yan ürünlerle birlikte ezilerek yemeğe eklenmiştir. Başka bir yemek tarifinde ise içinde kan karışımının da olduğu diğer yan ürünlerle yemeğe katılmıştır.³²¹

3.3.2. Susam

Susam, önemli bir baharat türü olarak birçok Babil metninde geçmektedir. Susam Akadca olarak metinlerde yer almıştır. Ancak palaebotanik bulgular arasında sadece keten tohumu adındaki bitki tespit edilebilmiştir. Susam keten tohumuna benzemekle birlikte bazı konularda ondan ayrılmıştır. Örneğin keten tohumu daha koyu, susam ise renk olarak daha açıktır. Bu sebeple susam sözcüğünün keten tohumunu ifade ettiği bugünkü manada bilinen susamın ise İslam Dönemi ile birlikte ortaya çıkmış olma ihtimali bulunmaktadır.³²²

3.3.3. Hardal

Hardal, Babil toplumu tarafından bilinip tüketilen bir baharat türü olmuştur. Mutfakta kullanımının yanında ilk eczanelerin açıldığı medeniyet olarak bilinen Babil'de, bu dükkanlarda hardal satılmıştır.³²³ Bu durum hardalın şifalı bir besin olarak görüldüğünün kanıtıdır.

3.3.4. Kimyon

Babil döneminde farklı dillerle yazılan bazı yemek tariflerinde kimyonun yemeklerde kullanıldığı görülmüştür. Kimyon diğer yan ürünlerle birlikte yemeklere dahil edilmiştir. Metinlerde kimyondan tohum olarak da bahsedilmektedir.³²⁴

3.4. Tahıllar

Babil ülkesinde ekmek ve bira için daha çok arpa yetiştirilse de başka tahıl türleride yetiştirilmiştir. Bunlardan birisi mısır diğeri pirinçtir.³²⁵ Mısır Hammurabi Kanunları'nda yer almıştır. Bir maddede geminin içindeki mısırın batması

³²¹ Ali Güveloğlu, **Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı**, Cahit Günbattı'ya Armağan, 1. Basım, Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları, 2015, 123.

³²² Oates, 205.

³²³ Mustafa Akçay, İslâmiyette Nar, **Turkish Studies**, Cilt 3, Sayı 5, 2008, 118.

³²⁴ Oates, 205.

³²⁵ Pulluk, 12.

durumunda gemicinin zararı karşılayacağı belirtilmiştir. Bu durum Babil toplumunun mısır alıp sattığını göstermiştir.³²⁶ Pirinç ise Babil bataklıklarında yetiştirilmiştir.³²⁷

3.5.Ekmek

Bütün medeniyetlerde olduğu gibi Babil toplumunun da temel gıda maddeleri arasında ekmek önemli bir yer tutmuştur. Günlük hayatın her alanında yer alan ekmekle ilgili kanunlar yapılmış ve ekmek yapılabilmesi için tahıl üretimine büyük önem verilmiştir. Yetiştirilen tahılların başında arpa ve buğday gelmiştir. Öyle ki buğday tarlasını kiralayan ama üretim yapmayan Babil çiftçisi Hammurabi yasalarının 43. Maddesi gereği komşu tarladan ne kadar buğday çıktıysa tarla sahibine o kadar buğday ödemesi yapmak zorunda bırakılmıştır.³²⁸ Ayrıca arpa kelimesi Hammurabi'nin 20 maddeden oluşan fermanında geçmiştir. Bu maddelerde arpadan aynı ve nakdi ödeme aracı olarak bahsedilmiştir.³²⁹ Üretilen tahılların saklanması için depolama sistemi kullanılmıştır. Depolama usulleri Babil kanunları tarafından düzenlenmiştir. Bu usullerden birisi ödünç depo kullanım şeklidir.³³⁰

Eski Babil Dönemi'ne ait yiyecek ve içeceklerin tanımlandığı tematik sözcük serisinin 23. Tableti'nde unlar ve ekmekler sıralanmıştır. Burada bahsedilen ekmek ürünleri arasında yulaf ve bira ekmeği deyer almıştır..³³¹

Babililer, MÖ 4000 yıllarında ekmekler yapmıştır. Bu ekmekler özel olarak oluşturulan fırınlarda yapılmıştır.³³² Ekmek yapımı çok önemli bir iş olarak görülmüş ve Kral Hammurabi Dönemi'nde bir sanat olarak değerlendirilmiştir.³³³ Babililer

³²⁶ Tahsin Saygılı, Babil Hukuku ve Hamurabi Kanunları, **Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Dergisi**, Cilt 2, Sayı 2, 2015, 19.

³²⁷ Phyllis Pray Bober, **Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak**, Ülkün Tansel (çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi, 181.

³²⁸ Ünsal, 26.

³²⁹ Ali Apali, Tuğba Çulcu, Babil Kralı Ammi – Şaduqa Fermanında Muhasebe Bulguları, **Karadeniz 12. Uluslararası Sosyal Bilimler Konferansı**, Rize 2023, 65.

³³⁰ Mehmet Kurt, Esra Atıcı, MÖ 2. Binyıl Mezopotamya Devlet ve Toplum Hayatında Tahılın Yeri, **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 44, 2020, 51.

³³¹ Gwendolyn Leick, **The Babylonian World**, 1'nd Ed., New York: The Routledge Worlds, 2007, 177.

³³² Nazan Erenoğlu, Ekmeğin Tarihi ve Hekim Hacı Paşa'nın "Müntahab- ı Şifa" Eserinde Ekmek Bahsi, **Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi**, Mersin, 2013, 51.

³³³ Civelek, **Ekmeği Yiyecek, Suyu İçeceksiniz**, 111.

ayrıca tahıl öğütüp un yapmak için değirmencilik işleriyle de ilgilenmişlerdir.³³⁴ Babil toplumunun yaptıkları ekmek türlerinin tamamı bugün tam anlamıyla bilinmemektedir.³³⁵Buna rağmen ekmeklerin hangi malzemelerle yapıldığına dair bazı bilgiler bulunmaktadır. Örneğin Babilliler domuz yağı, susam yağı, tereyağı, balıkyacağı, hayvansal yağlar gibi birçok yağ çeşidiyle ekmekler yapmışlardır. Ancak yağ çabuk bozulan bir besin olduğu için çok sayıda baharat ile bozuk tadı yok etmeye çalışmışlardır. Yağların dışında ekmek hamuruna başka ürünlerde eklenmiştir. Bal, süt, meyve suları, meyve türleri, susam, peynir ve bir tür tereyağı olduğu düşünülen “ghee” adlı bir besin bu ürünlerden bazılarıdır.³³⁶

Babillilerin yaptığı bir diğer ekmek türü mayasız hamur topaklarının tokatlanmasıyla yapılan arpa ekmeğidir. Bu ekmek ilkel sayılabilecek bir fırında ısıtılmış bir tencerenin içinde yapılmıştır.³³⁷

Ekmek, Babil insanının günlük yaşamında her daim yer alan bir yiyecek olmuştur. Toplumsal olayları ve insanların birbirleriyle olan ilişkilerini anlatan yazılı metinlerde bu duruma örnekler görülmüştür. Bu yazılı belgelerden birisi Yeni Babil Dönemi’ne aittir. Resmi bir belge niteliği olan bu yazıda bir Babil ailesinin içindeki velayet meselesi konu olarak işlenmiştir. Metne göre bir adam halası fahişe olduğundan dolayı onun oğlunu evlat olarak edinmiştir. On yedi yaşındaki çocuğun bulunduğu eve kadının girmesi yasaklanmıştır.Eğer kadın bu durumu ihlal ederse cezaya tabi tutulacağı bildirilmiştir. Ceza olarak ödemesi gereken bazı ürünler belirlenmiş ve bunların içinde ekmek de yer almıştır. İlgili metnin ekmek ile ilgili olan kısmı belgede şu şekilde yer almıştır:

“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”³³⁸

³³⁴ İncinur Atik Gürbüz, Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçevesi, **Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi**, Cilt 3, Sayı 4, 2019, 350.

³³⁵ Betül Kocaadam, Nilüfer Acar-Tek, Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdu Orjinleri ve Tarihsel Süreçleri, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, Cilt 44, Sayı 3, 2016, 276.

³³⁶ Metli, 77.

³³⁷ Hwf Saggs, **Everyday Life In Babylonia and Assyria**, 1'nd Ed., New York: Hippocrene Books, 1965,98.

³³⁸ Metli ve Ulutürk, 81.

Babil mitoslarında da ekmeğin önemli bir konumu vardır. Birçok mitosta ekmekten bahsedilmiştir. Bunlardan birisi Gılgamış Destanı'nın Babil versiyonudur. Bu versiyonda vahşi birisi olan Enkidu nasıl ekmek yiyeceğini bilmiyordu. Fahişe Şamkatum ona medeniyeti öğretmiştir. Burada bahsedilen ekmek hayvanların yediği ota benzetilmiştir.³³⁹

Birçok antik medeniyetin inancında yer alan ölümsüzlük ekmeği Babil mitolojisinde de yer almıştır. Babil inancında yer alan bu ekmek Yunan kültürünü bile etkilemiştir. Yunan toplumu Babil'den esinlenerek ölümsüzlük ekmeğine "*ambrosia*" adını vermişlerdir.³⁴⁰

Ekmek, Babil toplumunda büyü ritüellerinin de bir parçası olmuştur. Babilliler başlarına gelen her olumsuz olayı kötü olduğuna inandıkları ruhlara bağlamışlardır. Bu sebeple bunları uzaklaştırmak için çeşitli ritüeller gerçekleştirmişlerdir. Örneğin hastalıkların kötü ruhların vücuda sirayet etmesiyle oluştuğuna inanarak kötülük kovma büyüsünü uygulamışlardır. Bu uygulama aynı zamanda bir nevi tedavi yöntemi olmuştur. Bu ritüelde yedi adet kalın undan yapılmış ekmek kullanılmıştır. Ekmekler bronzdan bir ipe bağlanmıştır. Hasta olan kişinin başında dua okunduktan sonra ekmekler hastaya sürülmüş yere düşen ekmek kırıntılarının üzerine tükürülmüştür.³⁴¹

3.6.Et Ve Balık

Babilliler birçok hayvanın etini tüketmişlerdir. Bu hayvanlardan birisi domuzdur. Domuz Babil toplumunda yetiştiriciliği yoğun yapılan bir hayvan olmuştur. Eski Babil Dönemi kayıtları bu duruma örnek teşkil etmiştir. Bu belgelere göre Babilliler üç farklı yöntemle domuz yetiştiriciliği yapmışlardır. Bunlardan birincisi ev ortamında yetiştirilen domuzlardır. Bu domuzlar hane halkı ile birlikte yaşayarak evin artıkları ve genellikle arpa ile beslenmişlerdir. İkincisi yiyecek artıklarıyla beslenen domuzlardır. Bira artıkları bu yiyeceklerin başında gelmiştir. Üçüncüsü alanında uzman kişilerce yetiştirilen domuzlardır. Bu profesyonel kişiler toplumun

³³⁹ Leick, 172.

³⁴⁰ Hayati Beşirli, Yemek, Kültür ve Kimlik, **Milli Folklor Dergisi**, Cilt 11, Sayı 87, 2010, 166.

³⁴¹ Ebru Mandacı, Arkeolojik ve Yazılı Kaynaklar Işığında Eski Mezopotamya Toplumlarında Büyü ve Büyücülük, **Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 16, 2016, 223.

üst tabakasına hitap etmişlerdir. Çünkü zengin kişiler çevrede her bulduğunu yiyen domuzlarla değil kaliteli yiyecekler ile beslenen domuzların etini tercih etmişlerdir. Bu sebeple domuzlar kapalı bir ortamda, uzman kişiler eşliğinde sadece kaliteli yemlerle beslenmişlerdir. Örneğin Kral Samsu- İluna'nın kızı Prenses İltani'nin evinin ihtiyaçlarının yer aldığı bir belgede domuz yetiştirme işinde uzman bir çalışanın evde barındığı ve bu kişinin sazlık domuzu denilen bir cinsi, “*zid hulāšu*” adındaki bir unla beslediği belirtilmiştir.³⁴²

Babil toplumunda bilinen ve etinden faydalanılan bir diğer hayvan koçtur. Koç orta ve geç dönem Babil belgelerinde “*atūdum*” olarak ifade edilmiştir.³⁴³Bu hayvan ticarete de kullanılmıştır. Yale Üniversitesi Babil koleksiyonunda yer alan tariflerde bulyon türlerinin içerisinde koç etinden yapılan bulyonlarda yer almıştır.³⁴⁴

Babil toplumunda koyun eti de sıkça tüketilen bir besin olmuştur. Koyunların türlerine göre sınıflandırıldığı görülmüştür. Bazı koyunlar yün koyunu olarak kullanılırken bazı koyunların ise etinden faydalanılmıştır. Koyun cinslerinden birisi de “yaban koyunları”dır.³⁴⁵

Babil toplumunun en ilgi duyduğu hayvanın eti, yaban eşiği eti olmuştur. Pahalı yiyecekler arasında yer alan bu et türü zenginlerin ziyafet sofralarında sıklıkla yer almıştır.³⁴⁶

Babil toplumunda özel günlerde kutlamalarda hayvanlar kesilmiştir. Babilliler yeni yıl festivalinin sekizinci gününde tanrıların kaderlerinin belirlendiğine inanmışlardır. Bu ritüel Esagila'da Nabû'nün tapınağında yapılmıştır. Tanrılar baş tanrılara hediyeler sunduktan sonra nehirde gezintiye başlamışlardır. Daha sonra Akītu evine hareket etmişlerdir. Tapınağın bahçe bölümünde tanrıların ve ataların ruhları için kurbanlar kestirilmiştir. Sonrasında hep birlikte yemek yemişlerdir.³⁴⁷

³⁴² Öz Kiriş, Eski Mezopotamya'da Domuz, 197.

³⁴³ Gökçek, Anadolu'da Hayvancılık ve Hayvan Ticareti, 63.

³⁴⁴ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 36.

³⁴⁵ Alexander Heidel, **Enûma Eliş Babil Yaradılış Destanı**, İsmet Birkan (çev.), Ankara: Ayraç Yayınevi, 2000, 93.

³⁴⁶ Gizem Tatlıcı, **Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü**, 1.Basım, İstanbul: Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018,9.

³⁴⁷ Akkuş Mutlu, **Törenler**, 71.

Hayvanların kurban olarak Babil tapınaklarına sunumları da önemli bir faaliyet olmuştur. Öyle ki yabancı ülkeler bile Babil üzerine seferler düzenledikleri zaman krallar Babil tapınaklarına sunumlar yapmışlardır. Bu kralların bir kısmı Pers ve Hellenistik krallardır. Örneğin Pers kralları Babil Marduk inancına saygı göstermişler ve işgallerini kolaylaştırmışlardır. Ayrıca Makedon Kral İskender'de aynı hassasiyeti göstermiştir. Daha sonra Hellen kralları da Babil Esagila Tapınağı'na bağışlar yapmışlardır. Bu krallardan birisi III. Seleukos'dur. Seleukos Esagila Tapınağı'na yiyecek olarak koyun, ördek ve öküz bağışı yapmıştır. MÖ 224 yılındaki bir kayıta bağışlardan şu şekilde söz edilmiştir:

“Yıl Nisan Seleukos kralı (Seleukos III Keraunos), o ay 8. Gün (7 nisan 224), Babilli Esagila'nın koruyucusu Esagila'nın x] x'i için, kralın emriyle, daha önce gönderdiği parşömen mektubuna göre, sarayındaki kraliyet hazinesinden [...]şegel gümüş 11 besili öküz, 100 besili koyun ve Esagila'daki yiyecek sunumu için, 11 besili ördek, Bêl, Bêltina ve büyük tanrılar için ve [kral Seleukos'un] ve oğullarının hizmetindekiler için öküzlerin ve kurbanlık hayvanların dağıtımı için rahipler ve tapınak baş yetkilisine emir verdi...”³⁴⁸

Balık tüketimi Babil toplumu için önemli bir yer tutmuştur. Babilliler tarafından balığın bilindiğine dair bazı belgeler bulunmuştur. Bu belgelerden birisi Boğazköy mevkiinde tesadüfen bulunmuş olan bir Babil mührüdür. Bu mührde balık-adam bulunmaktadır. Diğer Babil mühürlerinde “balık- adam” figürünün fazla görülmediği için bu mühür önem teşkil etmiştir.³⁴⁹

Babil mühürlerinde yer alan diğer işlemlerde balıklar habis ruhlu ifritlerin yanına konulmuştur. Buradaki amaç balığın koruyucu gücünden yararlanmaktır. Bu da Babil toplumunun balığa olumlu özellikler yüklediğinin bir göstergesi olmuştur.³⁵⁰

Babilliler balık türlerini tüketmişler ve ileride de tüketebilmek için onları koruma altına almak istemişlerdir. Bu sebeple balıkları tuzlama yöntemini izlemişlerdir.

³⁴⁸ Nurgül Yıldırım, Babil Kroniklerinde Seleukos Kralları'nın Tapınak Faaliyetleri, **Archivum Anatolicum**, Cilt 15, Sayı 1, 2021, 273.

³⁴⁹ Mebrure Tosun, Boğazköy'de Bulunmuş Eski Bir Babil Mührü, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi**, Cilt 12, Sayı 3-4, 1954, 219.

³⁵⁰ Kaplan, 131.

Böylelikle tuzlanan balık ürünleri bozulmamış ve uzun bir müddet bozulmadan dayanabilmiştir.³⁵¹

Balık ürünleri Babil inanç dünyasında da yer almıştır. Babil tapınaklarına sunulan yiyeceklerin içerisinde balık önemli bir yer tutmuştur. Tanrılara balık sunmak büyük bir statü olarak görülmüş ve sunumu yapan kişiler yüceltilmişlerdir. Tanrılarabalık sunumu yapan kişiler arasında kral ve kraliçeler de yer almıştır. Balık sunumları tanrıların o kadar hoşuna gitmiştir ki sunumu yapan kişilere büyük ihsanlar bahsetmişlerdir. Bu durumun örneklerinden birisi kraliçe Kubaba'dır.

Kraliçe Kubaba Babil ülkesinde bulunan Marduk Tapınağı Esagil'e düzenli bir şekilde balık sevkiyatı gerçekleştirmiştir. Tanrı Marduk bu duruma çok memnun olmuş ve ona bütün ülkelerin hakimiyetini hediye etmiştir. Balık sevkiyatının zamanında olması ve tanrının istediği şekilde yapılması bir saygı göstergesi olarak kabul edilmiştir. Krallar ve kraliçeler tanrıların kendilerine yüklediği bu sorumluluğa riayet etmişlerdir.³⁵²

3.7.İçecekler

Babil toplumunun günlük yaşamında içeceklerin önemli bir yeri olmuştur. Babilliler şarap, bira, süt ve birçok içeceği tüketmişlerdir. İçeceklerin dini inancın getirdiği alışkanlıkların gerçekleştirilmesinde de rolü olmuştur.

3.7.1. Şarap

Şarap Babil toplumunun yoğun bir şekilde tükettiği içecekler arasında yer almıştır. Babil ülkesinde tapınakların ve özel bağların kontrolünde hurma şarabı gibi yöresel şaraplar yapılmıştır.³⁵³ Şarapçılık ekonomik olarak da günlük hayatta önemli bir yer tutmuştur. Bu pahalı içeceğin temini için Babilliler ticaret yapmışlardır. Çünkü şarap daha çok kuzey ve kuzeydoğudaki krallıklardan temin edilmiştir.³⁵⁴Babil ülkesinde şarap dükkanlarının işletilmesi üzerine kanunlar ve düzenlemeler yapılmıştır.³⁵⁵

³⁵¹ Gültekin Gençtoay, Tuz ve Böbrek Yetmezliği, **Türkiye Klinikleri**, Cilt10, Sayı 2, 2017, 74.

³⁵² Gökhan Kağnıcı, Asur ve Babil Kroniklerinde Kadınlar: Kraliçeler, Eşler ve Tanrıçalar, **Tarih Araştırmaları Dergisi**, Cilt 39, Sayı 68, 2020, 36.

³⁵³ Bober, 92.

³⁵⁴ Saggs, 29.

³⁵⁵ Salih Kayıkcıoğlu, Umit Arıkan, Dünya Şarapçılık Sektörüne Genel Bir Bakış, **PressAcademia Procedia**, Cilt 11, Sayı 1, 2020, 220.

Şarap işletmelerinin yanı sıra şarap tüketimi de belirli kurallara bağlanmıştır. Örneğin Babil kralı Hamurabi (MÖ 1728- 1686) şarap tüketimine bazı sınırlamalar getirmiş ve denetim işini sıkı tutmuştur.³⁵⁶

Babil için önemli bir içecek olan şaraptan Babil mitoslarında da bahsedilmiştir. Bu mitoslardan birisi olan Babil Yaradılış Destanı'nda şarap ismi geçmiştir. Metnin bir bölümündetanrıAnşar'ın diğer tanrılara vermiş olduğu ziyafette onlara tatlı şarap ikram ettiği ve tanrıların şarabı içtikleri zaman vücutlarının şişip, morallerinin yükseldiği ve umursamaz oldukları yazılmıştır. Destanın şarap ile ilgili kısımları şu şekildedir:

*“Anşar açtı ağzını,
Ve şu sözleri söyledi veziri kaka'ya:
Getirsinler önüme tüm tanrıları!
Konuşsunlar oturup(sofraya), şölen etsinler.
Ekmek yesinler, şarap karsınlar.
Ekmek yiyip şa[rap] kardılar.
Tatlı şarap dağıttı korkularını;
Aşırı kaygısız, umursamaz oldular, yükseldi moralleri;”³⁵⁷*

Bu metinden de görüldüğü gibi Babil tanrıları da Mezopotamya tanrılarının genelinde olduğu gibi toplanıp yemek yiyip şarap gibi içecekler tüketmişlerdir. Bu yemekleri krallar tertip etmişlerdir çünkü kral tanrının vekili olarak görülmüş ve tüm krallığın tanrılar tarafından kutsandığı düşünülmüştür.³⁵⁸

Bir diğer mitos ise büyük tufandır. Şarabın Babil kaynaklarında büyük tufanda gemi inşaatı sırasında kullanıldığı belirtilmiştir. Bu inanışın benzeri Hristiyan ve Yahudilik'te de bulunmaktadır.³⁵⁹

³⁵⁶ Adnan Ziyalar, Alkol Bağımlılığı, **Psikofarmakolojide Yenilikler Sempozyumu**, İstanbul 1991, 29.

³⁵⁷ Heidel, 18-50-57.

³⁵⁸ Okay Pekşen, Babil Krallarının Siyasal Meşrulaştırma Aracı: Tanrı Marduk, **Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi**, Cilt 14, Sayı 1, 2017, 107.

³⁵⁹ Abdullah Yıldız, Dünyada ve Türkiye'de Adsız Alkolikler, **Bağımlılık Dergisi**, Cilt 22, Sayı 2, 2021, 189.

3.7.2. Bira

Bira, birçok medeniyette olduğu gibi Babil toplumunda da bilinen bir içecek olmuştur. Biranın Babil’de başka, diğer Çin ve Mısır gibi uzak medeniyetlerde başka mayalanmasının sebebi coğrafyadır. Her medeniyet biraya farklı hammaddeler eklemiştir.³⁶⁰

Babil toplumu bira üretimi konusunda ileri gitmiştir. Kral Hammurabi Dönemi’nde bira 20 farklı şekilde sınıflara ayrılmıştır. Bu 20 çeşitten sekiz tanesi arpadan yapılmıştır. Geriye kalan 12 bira türü ise farklı tahıl türlerinden yapılmıştır. Bu bira türleri kendi aralarında maddi değerleri ile farklılaşmıştır. Saf kılçıksız buğday birası en pahalı bira türü olmuştur. Böylelikle buğdayın arpadan daha değerli olduğu sonucuna ulaşılabilir. Babil toplumunda bilinen diğer bira türleri ise kırmızı bira, kara bira, saf buğday birası, hafif bira ve olgunlaşmış biradır. Olgunlaşmış biralar Mısır’a ihraç edilmiştir. Üretilen biralar standartlara bağlanmış ve yapımları denetlenmiştir.³⁶¹

Babil toplumunda bira tüketimi belirli şartlarla olmuştur. Her ne kadar toplumun genelinin bira tüketmesinde sakınca görülmesine de toplumun içindeki bazı sınıflar bunun dışında bırakılmıştır. Din kadınları bu sınırlamalardan etkilenmişlerdir. Bu kadınlar manastırda yaşadıkları sürece ne bira içmek için meyhaneye gidebilmişlerdir ne de ticari amaçla işletebilmişlerdir. Bu durum Babil metinlerinde şu şekilde ifade edilmiştir:

“Eğer manastırda oturmayan bir naditum, bir entum, bir bira evi (meyhane) açar veya bira (içmek) için bir bira evine girerse, o kadını yakalayacaklardır.”³⁶²

Biranın Babil toplumundaki bir diğer kullanım alanı arınma ritüelleridir. Bu ritüellerde krala dualar ile arındırma yapılmıştır. Din adamı duayı okuyarak kralın

³⁶⁰ Yılmaz ve Telli, 284.

³⁶¹ Demir, 329-330.

³⁶² Tosun ve Yalvaç, 195.

ağzını su ve bira ile yıkamıştır. Daha sonra kral habis bir varlık olduğu düşünülen bir heykelin üzerine o suyu ağzından çıkartarak dökmüştür.³⁶³

Bira, Babil mitoslarında da bahsedilen bir içecek olmuştur. Bu mitoslardan birisi “Kurtçuk ile Diş Ağrısı” adlı hikayedir. Bu hikayede diş ağrısı sebebi olarak görülen *kurtçuk* konuşturulmuştur. Metinde bira şu şekilde geçmiştir:

“Büyü yırı diş ağrısına karşı.

Bunun ritüeli: İkinci derece bira,, ve yağı kavurup karıştıracaksın;

*Bunun üzerine yırı üç kez okuyacaksın (ve) karışımı onun dişine koyacaksın.*³⁶⁴

3.7.3. Sirke

Günümüzde birçok yemeğe katılan ve temizlikte de kullanılan sirke günümüzden 10.000 yıl öncesine kadar bilinmektedir. İlk aromalı sirke ise günümüzden 5.000 yıl öncesine kadar bilinmektedir. Sirke Babil toplumunda da bilinen ve kullanılan bir gıdadır. MÖ 600 yıllarında Babilliler sirke üretip satmışlardır. Babil’de sirkeler genellikle malt ürünlerden, meyvelerden ve baldan yapılmıştır.³⁶⁵

3.7.4. Süt

Hayvancılığın yaygın olduğu Babil’de süt tüketimi de yoğun görülmüştür. Babilliler sütün çok önemli bir besin olduğunu düşünerek insanın ilk doğumundan itibaren anne sütünün bebeklere verilmesine de önem göstermişlerdir. Anne sütünün besleyici olduğuna inanıldığı için Babil yazıtlarında çocukların iki veya üç yaşına kadar anne veya sütanneleri tarafından emzirildiği belirtilmiştir. Babil tanrıçası İstar’da bebeğini emzirirken tasvir edilmiştir.³⁶⁶

Babilliler süttten pek çok üründe elde etmişlerdir. Bunlardan birisi peynirdir. Babil toplumunun özellikle taze yapılmış peynire ilgi gösterdiği ve yemeklerde kullandığı

³⁶³ Suzan Akkuş Mutlu, Eski Mezopotamya’da Beddua ve Felaketlerden Korunma Ritüelleri, **Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi**, Sayı 9, 2014,288.

³⁶⁴ Heidel, 107.

³⁶⁵ Eren Altunbağ, Ebru Zencir, Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı, **Journal of Gastronomy Hospitality and Travel**, Cilt 1, Sayı 2, 2018, 46.

³⁶⁶ Meltem Yılmaz, Kırşehir Halk İnançlarında ve Hekimliğinde Anne Sütü, **Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature**, Cilt 9, Sayı 4, 2023, 781.

görülmüştür. Örneğin bir haşlama yemeğinin malzemeleri arasında taze peynir de yer almıştır.³⁶⁷

3.8.Yemek Türleri

Babil mutfak kültürü içerisinde çorbalar, et yemekleri ve ekmeklerden yapılan birçok yemek yer almıştır. Bu yemekler hakkında tabletler bilgiler vermektedir.

3.8.1. Çorbalar

Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu'nda yer alan tabletlerde çorbalar da yer almıştır. Tabletlerde içinde çorbanın da olduğu 800 farklı tarif yer almıştır.³⁶⁸ Tabletlerde yüze yakın çorba tarifi yer almıştır.³⁶⁹

3.8.2. Ekmek İle Yapılan Yemekler

Babil mutfağında ekmek ile yapılan yemekler yer almıştır. Ekmek tek bir yemekten ziyade genellikle diğer malzemelerle birlikte yemeklerde kullanılmıştır. Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu'nda yer alan yemek tariflerinde ufalanmış ekmek parçaları "*geyik bulyonu*" adlı yemekte diğer malzemelerle birlikte güvece konulmuştur. Ufalanmış ekmek parçalarının kullanıldığı bir diğer yemek "*kızıl bilyondur.*" Bu yemekte de diğer yan ürünlerle birlikte güvece konulmuştur. Ekmeğin kullanıldığı yemeklerden birisi de "*tarla şalgamı bulyonu*"dur. Bu yemekte de ufalanmış ekmek parçaları diğer malzemelerle karıştırılmıştır. Yine "*turaç bulyonu*" yemeğinde turaçlara ufalanmış ekmek parçaları ve diğer malzemeler eklenerek güvece konulmuştur."*amursânu- güvercini bulyonu*" yemeğinde de ufalanmış ekmek parçaları kullanılmıştır. "*kuzu bulyonu*" adlı yemekte de ufalanmış ekmek parçaları kullanılmıştır. Bir diğer yemek olan "*tahıl kırıntılı bilyon*" da ise tahıldan yapılmış topaklar elekten geçirilerek diğer ürünlerle birlikte bir kabın içerisine konulmuştur.³⁷⁰

Ekmek ile yapılan bir diğer yemekte ise ilk önce hamur hazırlanmıştır. Hamur için ilk olarak ince un suyla ıslatılmıştır Daha sonra sos ile yoğrulmuştur. Yağ, süt ve bazı sebzeler eklendikten sonra hamurun yarısıyla "*sebetü*" ekmekleri yapılmıştır.

³⁶⁷ Arslantaş ve Yılmaz, 63.

³⁶⁸ Mehtap Çerkez, Ceyhun Uçuk, **Geleceğin Restoranlarında Mutfak, Geleceğin Restoranları**, 1.Basım, Ankara: Detay Yayıncılık, 2021, 115.

³⁶⁹ Soğandereli, 1316.

³⁷⁰ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 35-36-37.

Diğer yarısı ile taban yapıp pişirilen kuşlar üstüne konulmuştur. Onun üstünde de birçok malzeme ile “*sebetü*” ekmeği parçaları saçılmıştır.³⁷¹

3.8.3. Et ile Yapılan Yemekler

Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu’nda yer alan yemek tariflerinde et ile ilgili birçok yemek türü tespit edilmiştir. “b” tabletinde yer alan yemekler kuşların pişirilmesiyle ilgilidir. 220 satırlı bu tablette iki tarifin ismi yer almıştır. Buradaki tariflerde küçük kuşları hazırlamak için ilk önce baş, boyun ve bacaklarının ayrılması gerektiği, sonrasında ise kuşun karnının yarılması, taşlık ve sakatat kısımlarının çıkarılması, taşlığın yarıp zarının soyulması ve kuşların yıkanıp sakatatların doğranması gerektiği yazılmıştır. Sonrasında ise temiz tencereye kuşlar, sakatatlar ve taşlıklar konulup bol suyla yıkanması gerektiği belirtilmiştir. Devamında takip edilen işlemlerde ise kuşlar, taşlıklar ve sakatat kurulandıktan sonra üzerine tuz serpilip güvece konulmuştur. Üstüne yağ, sedefotu ve ağaç kıymıkları eklenmiştir. Kaynayınca sebzeler ve su eklenmiştir. Bu sırada “*sasku*” adı verilen iri taneli un ayıklanıp sütün içinde bekletilmiştir. Yumuşayınca “*siggu*” ile yoğrulup yumuşak olması için sebzeler, süt ve güveç suyu eklenmiştir. Daha sonra hamur iki eşit parçaya ayrılmış, bir yarısı kabarması için kapta bekletilmiştir. Diğer yarısı ise tandırda pişirilmiştir. Bu arada başka bir hamur daha yoğrulup sebze ve yağ eklenmiştir. Kuşların hepsinin sığabileceği bir tepsiye hamur sürülmüştür. Daha sonra ilk hamurun yarısı başka bir tepsiye sürülmüştür. Tepsiye nane eklenerek kapta bekletilen hamur kapak olarak tepsiye döşenmiştir. Tandırın ağzını kapatan kapak kaldırıldıktan sonra iki tepsi döşenmiştir. İkisi de pişince yağ sürülmüştür. Kuşlar pişince içine ezilmiş sebzeler eklenmiştir. Daha sonra pişirilen kuşlar ayrıca yapılmış olan yufkanın üzerine konulmuş ve üstlerine sakatat ve taşlıkta konulmuştur. Pişen etin suyu ise ayrılmıştır.³⁷²

“A” tabletinde yer alan yemekler bugün bulyon olarak nitelendirilen gıdalardır. Bu bulyonlardan birisi “*Zukanda*” adı verilen Elam usulü bir bulyondur.³⁷³ Bu bulyonda et, kan, sebzeler kısimmu kullanılmıştır. Diğer bir bulyonise “*et bulyonudur.*” İçinde et, su, yağ ve sebzeler yer alır. Diğer bir bulyon “*berrak bulyondur.*” Bu bulyonda et,

³⁷¹ Metli, 80-81.

³⁷² Bottero, *Dünyanın En Eski Mutfağı*, 38.

³⁷³ Gökbel ve Çilgınoğlu, 4310.

su, yağ, sebzeler ve hangi hayvanın olduğu bilinmeyen süt kullanılmıştır. Diğer bir bulyon "*acımtırak bulyondur.*" Bu bulyon hazırlanırken et, su, yağ, süt, nane, servi kozalağı, sebzeler ve zurummu adındaki bir ürün kullanılmıştır. Bu ürünlerin hepsi kaynatıldıktan sonra pişmit et kazandan çıkarılmıştır. Kapta bulunan et suyuna sebzeler dökülerek karıştırılmıştır. Bir başka bulyon türü "*ceylan bulyonudur.*" Ürünleri arasında ceylan eti, su, yağ, sebzeler ve ölçülü miktarda tuz vardır. Bir başka bulyon türü ise "*geyikbulyonudur.*" Malzemeleri arasında su, yağ, ölçülü miktarda geyik eti, tuz, küsküt otu, sebzeler, baharatlar, zurummu vardır. Et kana yatırılmış ve güvece konulmuştur. Diğer bir bulyon ise "*oğlak bulyonudur.*" Bu bulyon için gerekli malzemeler oğlak eti, su, yağ, sebzeler, hangi hayvana ait olduğu bilinmeyen kan, kelle ve paça ve kuyruklardır. Bulyonailk önce kelle, paça ve kuyruk ateşte alazlanmıştır. Daha sonra diğer yan malzemeler eklenmiştir. Başka bir bulyon türü "*hırşu bulyonudur.*" Bulyonun ana maddesi kuzunun budu ve Hırşudur. Ayrıca bu et tuzlanarak kullanılmıştır. Yağ ve baharat çeşitleri eklenerek güvece konulmuştur. Diğer bir bulyon türü "*kanaşû bulyonudur.*" Bu bulyonun ana maddesi de kuzu budu ve Kanaşudur. etidir. Yağ, su ve baharat çeşitleri eklenince güvece konularak hazırlanmıştır. Bir diğer bulyon ise "*tuzlu bulyondur.*" Ana malzemesi kuzu budu etidir. Su, yağ, küsküt otu, servi kozalakları ve sebzeler eklenerek yapılmıştır. "*turaç bulyonu*" adlı besinde ise çiğ kuzu budu eti kullanılmıştır. Ayrıca su, yağ, sebzeler ve turaçlar eklenmiştir. Güveçten alınan bulyonlarla bu malzemeler karıştırılıp tekrar güvece konmuştur. Diğer bir bulyon türü ise "*tuğ'u- pancarı*" adlı yemektir. Bu bulyon kuzu budu eti, yağ, sebzeler ve baharatlar, şuhutinnû gibi malzemelerle güveçte yapılmıştır. Bir diğer bulyon "*Zamzaganu*" adlı besindir. Bu bulyon tarifine göre et doğranarak tencereye konulmuştur. Üzerine bâru ayıklanarak eklenmiştir. Tencere ateşten alınmadan önce ezilmiş şuhutinnû ve çeşitli sebze türleri gibi yan ürünler eklenmiştir. "*Küsküt otlu bulyon*" da et olarak sadece tuzlanmış et kullanılmıştır. Su, yağ, sebze ve baharat türleri eklenerek güveç, tandırın üzerinde bekletilmiştir. "*Kuzu bulyonu*" ndaise kuzu eti, su, yağ, tuz, sebze ve ismi tespit edilemeyen bir ürün kullanılmıştır. "*Koç bulyonu*" türündeki yemekte sadece koç eti kullanılmıştır. Küsküt otu, tuz, sebze ve baharatlar eklenerek güveç tandırın üstüne konmuştur. Yemek ateşten indirildikten sonra ezilen kısımmu ile karıştırılmıştır. Tariflerde yer alan diğer bir bulyon ise "*Bidşud (?) bulyonu*" isimliyemektir. Bu bulyonda et, su, küsküt otu, baharat ve sebzeler kullanılmıştır. Diğer bir bulyon

“*dalak bulyonu*” adındaki yemektir. Et, su, yağ, tuz, işkembe, dalak, küsküt otu, qaiiatu, şuhutinnû, baharat ve sebzeler bu bulyonun malzemeleridir. Güvece önce tuzlanmış işkembe veya dalaklar doğranmış ve daha sonra diğer yan ürünler eklenmiştir. İsmi tespit edilemeyen ve önceden kana yatırılmış olan bir ürün de malzemeler arasında yer almıştır. “*Kuzu budu bulyonu*” adlı bulyonda ise çiğ kuzu budu ve başka et türleri de kullanılmıştır. Ayrıca tuz, yağ, su, kisimmu ve sebzeler de malzemeler arasında yer almıştır. “*Bulyonda Halazzu*” adındaki yemekte ise et, su, yağ, tuz, kisimmu, taçyaprakları, halazzu çiçekleri ve sebzeler hep birlikte güvece konulmuştur. “*Amursânu- güvercini bulyonu*” adındaki yemekte ise güvercin, başka bir et türü, tuz, su, yağ, sebze ve diğer yan ürünler kullanılmıştır. Bu yemekte güvercin iki parçaya ayrılmış ve diğer ürünlerle karıştırılmıştır.³⁷⁴

Yale Üniversitesi Babil Koleksiyonu’nda yer alan oğlak haşlaması, et haşlaması ve koyun haşlaması diğer et yemeklerinden bazılarıdır.³⁷⁵ Oğlak haşlaması yemeğine ise oğlağın parçalara ayrılması ile başlanmıştır. Oğlağın kellesi, ayakları ve kuyruğu aleve tutulmuştur. Daha sonra su hazırlanmıştır. Suyun içine dövülerek ezilen sebzeler, kan, yağ ve diğer malzemeler konulmuştur. Yemek pişirilerek servise hazır hale getirilmiştir.³⁷⁶

Bir başka yemek türü ise timru yemeğidir. Bu yemeğin de bir tür kuştan yapıldığı bildirilmiştir. İlk olarak hayvanın başı kesildikten sonra tüyleri yolunmuştur. Daha sonra soğuk suda yıkanarak boynu kesilip, kaburgası çıkarılmıştır. Sonrasında ise kuşun karnı büyük bir dikkatle yarıldıktan sonra taşlığı ve sakatata çıkarılarak soğuk suda yıkanmıştır. Daha sonra tableti yazan katip diyalog şeklinde yazmaya başlayarak kuşun taşlığını, sakatattını ve zararını kendisinin soymasını kendisinin yapacağını belirterek, kuşun kanatlarını ve ayaklarının kesilmesini ise talimat olarak vermiştir. Daha sonra yemeğin pişeceği su hazırlanmıştır. Et suyu, sebzeler ve diğer yan malzemeler suya katılmıştır. Daha sonra malzemeler güvece konularak taşlık ve kuş sırtüstü yerleştirilmiştir. Kuş, pişirildikten sonra ateşten alınarak tepsiye konulmuştur. Daha sonra butlar ve eklem yerleri birbirinden ayrılmıştır. Tabletin geriye kalan kısmı hasarlı olduğu için okunamamıştır ama birkaç kelime seçilmiştir.

³⁷⁴ Bottero, *Dünyanın En Eski Mutfağı*, 35-36-37.

³⁷⁵ Soğandereli, 1333.

³⁷⁶ Arslantaş ve Yılmaz, 63.

Bunlardan bir tanesi güveç kelimesidir. Büyük bir ihtimalle birkaç işlemde sonra yemek hazır hale gelmiştir.³⁷⁷

Yapılan yemeklere bakıldığı zaman her yemeğin içerisinde yağ bulunduğu görülmüştür. Yağların türleri çoğu yemek tarifine belirtilmese de amursânü-güvercini yemeği tarifinde yer alan “*yağın sinirli kısımlarını çıkardıktan sonra kararınca sirke koyayım*” ifadesi hayvansal yağların yemeklerde kullanıldığını göstermektedir. Aynı ifade diğer kuş yemeklerinin tariflerinde de yer almıştır. Tariflerde yine “*içinde etin piştiği yağlı bulyonu bir kenara ayır*” ifadesi de hayvansal yağların kullanımına bir örnektir. Bitkisel yağlar ise daha çok besinleri saklamada kullanılmıştır. MÖ 2400’li yıllara ait bir metinde 150 sepet balığın yağa yatırılacağı yazılmıştır. Bu yağlar genellikle zeytinyağı olmuştur.³⁷⁸

³⁷⁷ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 39.

³⁷⁸ Bottero, **Dünyanın En Eski Mutfağı**, 67.

SONUÇ

Beslenme, insanlar için hayati bir fonksiyondur. Bu gereksinimin karşılanması zamanla yemek ve mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır. Toplumların her biri kendi doğal alanlarının onlara sağladığı imkanlar doğrultusunda bu kültürlere sahip olmuşlardır. İklim, su kaynakları, toprağın fiziki durumu gibi unsurlar doğal faktörlerin en başında gelmiştir. Dünya tarihi içerisinde teknolojinin ve ulaşım imkanlarının gelişmesiyle yemek kültürleri, buldukları bölgelerin dışında da özellikle ticaret yoluyla tanınma imkanı bulmuştur. Dünyanın ilk uygarlıklarına ev sahipliği yapan Mezopotamya coğrafyası beslenme ve mutfak kültürlerinin şekillenmeye başladığı bir bölge olmuştur.

Medeniyetlerin beşiği olan Mezopotamya'da eski dönemde;Sumerliler, Asurlularve Babililer gibi birçok uygarlık yaşamıştır. Bu uygarlıklar Mezopotamya topraklarının farklı bölgelerine yerleşmişlerdir. Tarım, hayvancılık ve ticaret insanların temel geçim kaynağı olmuştur. Ticaret genellikle takas usulüne dayanmıştır. Ticareti yapılan ürünlerin içerisinde besinlerde yer almıştır.

Mezopotamya insanı genel olarak günde iki öğün yemek yemişlerdir. Öğün sayıları aynı olsa da sofralardaki yemek çeşitleri ailelerin ekonomik durumlarına göre farklılık göstermiştir. Varlık sahibi olan insanlar kendi bünyelerinde çalıştırdıkları kişilere belli dönemlerde erzak yardımı yapmışlardır. Erzaklar genellikle o dönemin temel gıda maddelerinden oluşmuştur.

Eski Mezopotamya toplumlarının temel gıda maddeleri et, balık, meyve, sebze ve ekmektir. İçecek olarak ise farklı ham maddelerden şarap ve bira gibi içkiler elde etmişlerdir. Bunların dışında süt, meyve suyu ve sirke de tüketilmiştir.

Meyveler sade bir şekilde tüketildiği gibi, yemeklerde de kullanılmış ve ayrıca kurularak saklanmışlardır. Hurma, elma, incir, zeytin, üzüm ve nar gibi meyveler Sumer, Asur ve Babil toplumlarında tüketilmiştir. Muz ve kiraz Sumer ve Asur toplumlarında, Ayve ve dut Asur toplumunda, Erik Sumer toplumunda, armut Asur ve Babil toplumlarında tüketilmiştir. Meyveler ilaç yapımında ve meyve suyu üretiminde de kullanılmıştır. Meyve ağaçları ile ilgili maddeler kanun maddelerinde yer almakla birlikte ziyafetleri ve şölenleri anlatan yazılı tabletlerde meyvelerden bahsedilmiştir. Mezopotamya coğrafyasında en çok hurma ağacı yetişmekle birlikte elma, üzüm, incir, nar, armut, erik gibi meyve ağaçları da bulunmuştur. En çok hurma ve üzümün şarap üretimi yapılmıştır. Meyvelerin ticari hayatta da önemli bir yeri olmuştur. Örneğin Sumerliler özellikle Dilmun bölgesinden başta hurma olmak üzere meyveyi ticaret yoluyla elde etmişlerdir.

Mezopotamya'da bitkisel üretimin diğer bir kolu sebze yetiştiriciliği olmuştur. En çok soğan türleri, nohut, bezelye, pırasa, salatalık, sarımsak, su teresi, kişniş gibi sebzelerin bilindiği ve yetiştirildiği görülmüştür. Sebze ticareti ekonomik olarak önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Örneğin III. Ur döneminde soğan ve sarımsak ticaretinin yapıldığı NBC 9930'da yer almıştır.

Bütün yemek kültürlerinde çok önemli bir yeri olan baharatların eski Mezopotamya yemek kültüründe de aynı önemi taşıdığı görülmüştür. Hardal, kimyon, kekik ve susam en çok kullanılan baharatlar arasında yer almıştır. Sumerliler birçok baharat türünü komşu memleketlerden ticaret yoluyla elde etmişlerdir. Sumer ticaret kervanları Akdeniz kıyılarından Mısır'a kadar geniş bir yelpazede faaliyet göstermişlerdir. Dolayısıyla bazı baharat türleri bu bölgelerden temin edilmiştir.

Sofralarda doyurucu özellikleri ile bilinen baklagillerden bazılarının da eski Mezopotamya toplumlarının sofralarında yer aldığı görülmüştür. Baklagil çeşitlerinden nohut ve mercimeğin bazı yemeklerde kullanıldığı görülmüştür.

Mezopotamya'da günlük yaşamın en temel gıda maddesi olan ekmek ise arpa ve buğdaydan yapılmıştır. Yoğun el emeği ile öğütülen tahıllar farklı çeşitlerde ekmeklere dönüştürülmüştür. Ekmekleri öğütmek için bazı aletler, pişim için ise

pişirme aletleri ve fırınlar yapılmıştır. Metinlerde farklı malzemeler ve farklı şekillerde yapılmış birçok ekmek ismi yer almıştır. Ekmek birçok Mezopotamya mitosuna da konu olmuştur. Bu mitoslarda pek çok yerde ekmekten bahsedilmiştir. Üretimi kutsal bir meslek olarak görüleneğın yapıldığı yerlerin ve pişiren kişilerin temiz olmaları yönetimlerce şart koşulmuştur. Ekmek Mezopotamya ordularının da en önemli gıda maddelerinden birisi olmuştur.

Eski Mezopotamya toplumlarının bir diğeri önemli besin kaynağı ise et ürünleri olmuştur. Et ürünleri için hayvancılık önemli bir yer tutmuştur. Etinden faydalanılan hayvanlar içinde domuz, sığır, koyun, kuş türleri, oğlak, yaban eşegi ve av hayvanları yer almıştır. Yazılı tabletlerdeki tariflerde et ile yapılan birçok yemek mevcuttur. Mezopotamyalılar eti kurutarak saklama yöntemine gitmişlerdir. Et ürünleri ordunun tüketimi açısından da önemli bir yere sahip olmuştur. Krallar çıktıkları seferlerde ele geçirdikleri memleketlerden haraç olarak hayvan sürüleri almışlar ve bunları ordunun et ihtiyacını gidermek için kullanmışlardır. Et yemekleri kralların düzenledikleri şöenlerdeki sofralarda yer almış ve halkın da içinde bulunduğu misafirlere ikram edilmiştir.

Mezopotamyalıların sofralarında yer alan besinlerden birisi de balık olmuştur. Balık temini için Mezopotamyalılar av malzemeleri yapmışlardır. Balık için en önemli tatlı su kaynakları Fırat, Dicle Nehirleri'nin yanı sıra diğeri göllerden, nehirlerden ve denizlerden de balıkçılık anlamında faydalanılmıştır. Mezopotamya mitolojisinde de önemli bir yeri olan balık, mühürlerde yarı insan şeklinde tasvir edilmiş ve bilgeliğine güvenilmiştir.

Eski Mezopotamyalılar içecek olarak ise şarap ve birayı yoğun bir şekilde tüketmişlerdir. Ucuz bir içecek olmasından dolayı günlük yaşamda daha çok bira tercih edilmiştir. Şarap ise daha çok ziyafetlerde ve zenginlerin sofralarında yer almıştır. Şarap ve bira orduda ve kraliyet sarayında da tüketilmiş bunun için bu iki kurumda da özel görevliler bulunmuştur. Söz konusu içeceklerin kullanıldığı bir diğeri alan ise tıp alanı olmuştur. Hekimler şarap ve biranın şifalı olduğuna inanarak hastalıkların tedavisinde kullanmak üzere insanlara tavsiye etmişlerdir.

Çivi yazılı tabletlerdeki yemek tariflerinde birçok yemek türünden bahsedilmiştir. Bunların başında et yemekleri ve çorbalar gelmektedir. Tariflerde kuş türlerinden yapılan yemeklerin, et kızartmaları ve haşlamaların nasıl yapıldığı detaylı olarak yer almıştır. Ayrıca ekmek ile yapılan bazı yemek türleri de tariflerde belirtilmiştir.

Eski Mezopotamya toplumlarında inanç yapısı insanların günlük yaşamlarına etki etmiştir. İnsanlar tanrılara imkanlarının yettiği ölçüde kurban olarak yiyecek ve içecek sunmuşlardır. Tapınakların özel olarak yemek odaları bulunmuştur. Tanrıların insanlar gibi özellikleri olduğunu düşünülerek onlara değişik ritüellerle sunular gerçekleştirilmiştir. Sunulan kurbanlar kanlı ve kansız olmak üzere ikiye ayrılmış, kanlı kurbanları hayvanlar; kansız kurbanları ise meyve, sebze, bira, şarap ve ekmekler oluşturmuştur. Sunulan kurbanların bir amacı da insanların tarlalara ettikleri ürünlerin kuraklığa veya herhangi bir felakete uğramamasıdır. Yapılan sunular tanrıların önem sıralamasına göre farklılık göstermiştir. Kutsal olarak kabul edilen ekmeklerin yapıldığı alanda bazı hayvanların bulundurulmamasına dikkat edilmiştir. Yapılan bazı ekmek çeşitleri ise tanrılarla özdeşleştirilmiştir. Meyvelerden ise nar, elma ve incir bereket sembolü olarak görülmüş ve diğer meyvelerle birlikte tanrılara sunulmuşlardır. Bunların dışında tanrılara sunulan sebzelerin içinde bezelye, bakla, mercimek ve soğan çeşitleri yer almıştır. Kanlı kurban olarak isetanrılara sunulan hayvanların içinde sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlar yer almıştır. Bu dönemlerde inanç dünyası sadece tanrılarla iletişimle sınırlı kalmamıştır. İnsanlar o dönemde kötü ruhlara ve büyüye de inanarak bunları uzak tutmak ve hastalıklardan korunmak için domuz ve köpek gibi hayvanları da kurban etmişlerdir.

KAYNAKÇA

- Adalı SF (2015) Yeni- Asur Kehanet Metni K.2401’de Geçen *tuپی adê ša dAššur* İfadesinin Anlamı Üzerine. *Archivum Anatolicum* 9(2): 1-24.
- Akçay A, Özbilen S (2018) Yeni Asur Dönemi’nde Yukarı Dicle Bölgesi ve Tarihi Coğrafya İçin Bazı Öneriler. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 8(15): 537-563.
- Akçay M (2008) İslâmiyette Nar. *Turkish Studies* 3(5): 113-133.
- Akdağ Ö (2018) Hititlerin Tanrılarını Memnun Etme Yöntemleri ve Bunun Hitit Arkeolojisine Yansımaları. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi* 5(2): 23-36.
- Akkuş Mutlu S (2012) Eski Mezopotamya’da Törenler, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.
- Akkuş Mutlu S (2014) Eski Mezopotamya’da Beddua ve Felaketlerden Korunma Ritüelleri. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi* 9: 279-293.
- Akkuş Mutlu S (2014) Eski Mezopotamya’da Tanrılara Sunulan Kurbanlar. *Tarih Okulu Dergisi* 7(18): 1-17.
- Akkuş Mutlu S (2015) Kummuh Ülkesi’nin Asur Devleti Açısından Önemi. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* 2(7): 99-109.
- Akkuş Mutlu S (2016) Eski Mezopotamya’da Nevruz Kutlamaları. *Archivum Anatolicum Anadolu Arşivleri* 10(1): 1-13.
- Akkuş Mutlu S (2018) Asur Devleti’nin Anadolu Politikasında Hubuşkia Ülkesinin Rolü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* 5(17): 130-152.
- Akkuş Mutlu S (2019) Eskiçağda Şarabın Dini, Siyasi ve Ekonomik Açından Değeri. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 19: 115-136.
- Aktürk MY (2020) Mezopotamya’da Sümer Tapınak Ekonomisi Modeli: Anadolu ve Eski Yunan Etkileşimleri. Doktora Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Muğla.
- Akyıldız Ş, Gökce B, Levent EK (2022) Yeni Assur Krallığı’nda Şarap Kültürü. *Disiplinlerarası Akdeniz Araştırmaları Dergisi* 8: 1-15.
- Akyüz F (2017) Yazılı Kaynaklar Işığında Yeni Asur Ordusunun Sefer Sürecinde Erzak Temin Yöntemleri. *Archivum Anatolicum* 10(2): 1-14.

- Albala K (2013) *Food: A Cultural Culinary History* (The Great Courses, Chantilly).
- Albayrak İ, Öz Kiriş E, Erol H (2019) Çivi Yazılı Belgeler ve Arkeolojik Verilere Göre Eski Babil Döneminde Nehir Ulaşımı. *Archivum Anatolicum* 13(1): 9-42.
- Alper N (2019) Eski Mezopotamya'da Tıp, (Asûtu) Yüksek Lisans Tezi, Uşak Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı, Uşak.
- Altunbağ E, Zencir E (2018) Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel* 1(2): 45-54.
- Altuncu A (2014) Sümer Mitolojisi Bağlamında Otorite Tarafından Şekillendirilen İbadet ve Törenleri, *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 1(1): 141-165.
- Apali A, Çulcu T (2023) Babil Kralı Ammi- Saduqa Fermanında Muhasebe Bulguları. *Karadeniz 12. Uluslararası Sosyal Bilimler Konferansı*. Rize, Türkiye, Mart 3-5.
- Arslantaş E, İnce Karaçeper E (2023) Eski Mezopotamya Mutfak Kültürünün Günümüz Diyarbakır Mutfağı Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(11): 1163- 1188.
- Arslantaş Y (2009) Mezopotamya'nın Faunası ve Florası. *Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi Uluslar Arası Dördüncü Orta Doğu Semineri (İlk Çağlardan İslamiyetin Doğuşuna Kadar Orta Doğu*. Elazığ, Mayıs 29-31.
- Arslantaş Y, Yılmaz CA (2020) *Eski Mezopotamya'da Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme, Tarih Araştırmaları III*(Akademisyen Kitabevi, Ankara).
- Aslan C, Pekşen O (2021) Yeni Asur Dönemi'nde Asur Devleti'nin Batı Seferlerinin İktisadi Kazanımları ve Bu Kazanımların Korunmasına Yönelik Faaliyetler. *Near East Historical Review* 11(1): 1-15.
- Atcı E (2023) Yeni Babil Döneminde Tarım Politikaları ve Tarımsal Üretim. *Archivum Anatolicum* 17(1): 1-14.
- Atik Gürbüz İ (2019) Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçevesi. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi* 3(4): 348-376.
- Ayyıldız S, Sarper F (2019) Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 9(1): 363-380.
- Baktemur G, Denli N (2023) *Sebze Yetiştiriciliği* (İksad Yayınevi, Ankara).
- Bayat AH (2010) *Tıp Tarihi* (Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, İstanbul).

- Baysal AS (2016) Asurlular'da Tarih Yazımı ve Takvim Sistemi. Doktora Tezi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Kayseri.
- Beşirli H (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi* 11(87): 159-169.
- Bilhan S (1983) Asya Eğitim Felsefesine Tarihsel Bir Yaklaşım. *Asya Eğitim Felsefesine Tarihsel Bir Yaklaşım* 16(2): 76-112.
- Birecikli F (2010) Yeni Asur Devleti Siyasi Tarihi ve Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.
- Bober PP (2014) *Antikçağ ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel. (Kitap Yayınevi, İstanbul)
- Boşvın O (2018) *The First Dynasty of the Sealand in Mesopotamia* (Studies in Ancient Near Eastern Records, Berlin).
- Bottero J (2005) *Eski Yakınoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a*, çev. Adnan Kahiloğulları, Pınar Güzelyürek, Lale Arslan Özcan. (Dost Kitabevi Yayınları, Ankara)
- Bottero J (2011) *Gilgamiş Destanı, Ölmek İstemeyen Büyük İnsan*, çev.Orhan Suda. (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul)
- Bottero J (2012) *Mezopotamya Akıl, Yazı ve Tanrılar*, çev. Mehmet Emin Özcan. Ayten Er. (Dost Kitabevi Yayınları, Ankara)
- Bottero J (2023) *Dünyanın En Eski Mutfağı*, çev. Nur Çiğdem Tezel. (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul)
- Bulut E, Kurt M (2020) MÖ 3. ve 2. Binyıllarda Mezopotamya'da Sulama Kanalları ve Toplumsal Yaşama Etkileri. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 30(2): 415-426.
- Chandra R, Dhinesh Babu K, Jadhav VT, A J, Silva TD (2010) Origin, History and Domestication of Pomegranate. *Global Science Books* 1-6.
- Charvat P (2018) Sumerians and Their Soups. *Univerzita Karlova, Filozoficka Fakulta Praha* 1:12-18.
- Civelek A (2018) Altın Elma. *Apelasyon* 50: 1-6.
- Civelek A (2021) *Ekmeği Yiyecek, Suyu İçeceksiniz, İpek Kumaşa Yazılmış Bir Ömürdü Tarih: Prof. Dr. Serap Yılmaz'a Armağan* (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Yayınları, Aydın).
- Civil M (1991) Modern Brewers Recreate Ancient Beer. *The Oriental Institute* 132: 1-12.

- Collon D (2004) Eski Yakındoğu'da Rahip ve Rahibe Tasvirleri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi* 44(2): 79-111.
- Coşgun S, Pekşen O (2022) Yeni Asur Devleti'nin Askeri Seferlerinde Ganimet Alınan Hayvanlar ve Bölgeleri. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 12(4): 2583-2599.
- Coşkun İ (2018) Geç Hitit, Yeni Asur ve Urartu Uygarlıklarında Ziyafet/Yemek Sahneleri. Doktora Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı, Van.
- Coşkun İ (2020) Asur Ordugâhları Üzerine Gözlemler. *Diyalektolog Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi* 25: 115-129.
- Coşkun İ (2022) Yeni Asur Dönemi II. Asurnasirpal/ Ziyafet Steli. *Socrates Journal of Interdisciplinary Social Studies* 22: 1-14.
- Coşkun İ (2022) Yeni Asur Kralı Esarhaddon'un Kaygı Bozuklukları. *Van İnsani ve Sosyal Bilimler Dergisi* 4: 58-73.
- Coşkun İ, Demirtaş D (2020) Yeni Asur Saray Sanatı. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* 7(4): 2102-2154.
- Çaylı P (2008) Prehistoryyadan Günümüze Kadın Sembolünün Sanata Yansıması. *Colloquium Anatolicum* 7:137-156.
- Çeçen S, Gökçek LG (2016) Asurlu Bayan Akadia'nın Ağabeyi Uşur- Şa- İstar'a Göndermiş Olduğu Üç Mektup. *Cappadocia Journal of History and Social Sciences* 7: 247-264.
- Çeçen S, Gökçek LG, Akyüz F (2020) Marqasi'den Namburbi Ritüeline Ait Bir Tablet: Nisan Ayında Görülen Yılanın Uğursuzluğu. *Archivum Anatolium* 14(2): 157-175.
- Çerkez (M), Uçuk C (2021) *Geleceğin Restoranlarında Mutfak, Geleceğin Restoranları* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Çığ M, Kızılyay H (1962) Eski Babil Devrine Ait Yeni Tarihleri İhtiva Eden veya Formülleri Eski Tarihlere Varyant Teşkil Eden Beş Tablet. *Belleten* 26(101): 1-44.
- Çığ Mİ (1995) *İnanna'nın Aşkı Sümer'de İnanç ve Kutsal Evlenme* (Kaynak Yayınları, İstanbul).
- Çığ Mİ (2015) *Ortadoğu Uygarlık Mirası- 2* (Kaynak Yayınları, İstanbul).

- Çığ Mİ (2023) *Kur'an, İncil ve Tevrat'ın Sumer'deki Kökeni* (Kaynak Yayınları, İstanbul).
- Demir F (2023) Biranın Tarihi ve Kültürel Yönü Üzerine Karşılaştırmalı Bir Değerlendirme. *Kültür Araştırmaları Dergisi* 17: 327-345.
- Demirci K (2019) *Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş* (Ayışığıkitapları, İstanbul).
- Durmuş İ (2018) Sumerlilerin Kökeni ve Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* 5(17): 177-200.
- Eker F, Topaloğlu D (2023) Yazılı Metinlerde Yaradılış ve Lilith. *Odü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* 13: 311-328.
- Elayı J (2023) *Asurlular Antik Çağ'ın İlk İmparatorluğu* (Kronik Yayınları, İstanbul).
- Eliade M (2003) *Dinler Tarihine Giriş*, çev. Lale Arslan.(Kabalcı Yayınevi, İstanbul)
- Elinç ZK, Kaya LG (2018) Mitoloji ve İnanışlar Işığında Türk Kültüründe Hurma Ağacı (Phoenix Dactylifera) ve Sembolleri. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 5(2): 413-424.
- Ellison ER(1978) A Study of Diet in Mesopotamia (c.3000-600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation. Doctoral Thesis, University of London, Faculty of Arts, Philosophy, London.
- Erdem F (2020) Eski Mezopotamya'da Kehanet Geleneği. Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Denizli.
- Eren E, Özer İ (2018) Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 2(Ek.1): 308-323.
- Erenoğlu N (2013) Ekmeğin Tarihi ve Hekim Hacı Paşa'nın "Müntahab-ı Şifa" Eserinde Ekmek Bahsi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Dergisi*. Mersin, Türkiye, Mayıs 22-25.
- Erkuş H, Gümüş A (2019) Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Kârum Dairesinin Hesaplaşma Kayıtlarına Etkisi. *İnönü University International Journal of Social Sciences* 8(2): 421-432.
- Florioti HHD (2014) Asur İmparatorluk Dönemi Kaynaklarında Geçen Müzisyen Kadınlar Hakkında Kısa Bir Not. *Tarih Okulu Dergisi* 18: 99-119.
- Florioti HHD (2015) *Çivi Yazılı Metinler ve Arkeolojik Kaynaklar Işığında Asur İmparatorluk Dönemi Kraliçeleri*(Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul).

- Florioti HHD (2018) Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri. *Tarih Okulu Dergisi*11(34): 25-42.
- Foxvog DA (2007) *Elementary Sumerian Glossary* (University A California at Berkeley, Berkeley).
- Gaspa S (2011) Bread For God and Kings: On Baked Products in Profane and Cultic Consumption of Ancient Assyria. *Food and History* 9(2): 3-21.
- Gençtoy G (2017) Tuz ve Böbrek Yetmezliği. *Türkiye Klinikleri* 10(2): 73-83.
- Girgin CA, Akdeniz D (2021) Antik Mezopotamya’da Biranın İnanç Dünyası ve Toplumsal Yaşamdaki Önemine Dair Yazınsal Bir Çalışma. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Bilimleri Sempozyumu* 305-325.
- Gordon E (1959) *Sumerian Proverbs*(University Museum, University of Pennsylvania, Philadelphia).
- Gökbel FM, Çılgınoğlu H (2022) Antik Çağ Mutfak Kültürünün Önemli Temsilcileri: Kil Tabletler. *International Social Sciences Studies Journal* 8(105): 4306-4311.
- Gökçek LG (2004) Asur Ticaret Kolonileri Çağı’nda (M.Ö. 1975- 1723) Anadolu’da Hayvancılık ve Hayvan Ticareti. *Archivum Anatolium* 7(1): 59-78.
- Gökçek LG (2004) Pılah- İstar Arşivinden Aile Hukukuna Dair Bazı Yazışmalar. *Archivum Anatolicum* 7(2): 65-74.
- Gökçek LG (2020) *Asurlular* (Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara).
- Gökçek LG, Akyüz F (2013) Sumer Kanunları. *Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Dergisi* 9(1): 1-9.
- Gözaydın N (1996) *Bahar Bayramına Tarihi Bir Bakış, Nevruz ve Renkler* (Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, İstanbul).
- Grob M (2015) Food and Drink fort he Palace: The Management of Food Stuff in Neo- Assyrian Times and Beyond. *State Archives of Assyriu Bulletin*. Leiden, Netherlands, July 16.
- Günaltay MŞ (1987) *Türk Tarihinin İlk Devirlerinden Yakın Şark Elam ve Mezopotamya* (Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara).
- Günaltay Ş (1957) *Mezopotamya- Sümerler* (Akşam Matbaası, İstanbul).
- Gündüz A (2002) *Mezopotamya ve Eski Mısır, Bilim, Teknoloji, Toplumsal Yapı ve Kültür* (Büke Yayınları, İstanbul).

- Gündüz R (2020) Yayık, Gökhöyük Bağları Höyüğünde Süt ve Süt Ürünleri Üretimine Dair Bir Ön Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi* 43: 325-344.
- Gürsoy D (2004) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (Oğlak Yayıncılık, İstanbul).
- Güveloğlu A (2015) *Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı, Cahit Günbattu'ya Armağan* (Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara).
- Hasdemir HK (2020) Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kültürü. *Tarih ve Gelecek Dergisi* 6(4): 1608-1635.
- Heidel A (2000) *Enûma Eliş Babil Yaradılış Destanı*, çev. İsmet Birkan. (Ayraç Yayınevi, Ankara)
- Hooke HK (1993) *Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya Mısır Filistin Hitit Musevi Hıristiyan Mitosları*, çev. Alâeddin Şenel. (İmge Kitabevi, Ankara)
- Horunlu T (2017) Asur Devlet Politikalarında Din Faktörü. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Işın PM (2022) *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Jacobsen T (2017) *Karanlığın Hazinesi, Mezopotamya Dininin Tarihi*, çev. Sibel Erduman. (Paris Yayınları, İstanbul)
- Jursa M (2010) *Aspects of the Economic History of Babylonia in the First Millennium BC, Economic Geography, Economic Mentalities, Agriculture the Use of Money and the Problem of Economic Growth* (Ugarit- Verlag, Münster).
- Kaçar A (2020) Eski Mezopotamya'da Büyü ve Büyücülük. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.
- Kağnıcı G (2013) Eski Mezopotamya'da Bir İktidar ve Rıza Üretim Aracı Olarak Tarihyazımı. *Coligo* 73: 305-329.
- Kağnıcı G (2020) Asur Kral Yazıtlarında Hayvanlar: Siyasi ve Edebi Kayıt Geleneği Üzerine Bir Değerlendirme. *History Studies* 12(6): 2895-2918.
- Kağnıcı G (2020) Asur ve Babil Kroniklerinde Kadınlar: Kraliçeler, Eşler ve Tanrıçalar. *Tarih Araştırmaları Dergisi* 39(68): 23-49.

- Kaplan H (2021) Mitolojik İnançlarda ve Anlatılarda Yer Alan Balık Motifi ve Balık Motifinin Günümüz Efsanelerine Yansıması. *International Journal of Filoloji*, 6: 129-137.
- Kavak A (2020) Yeni Asur Döneminde Silindir Mühürler Üzerinde Çizgisel Üslupta Betimlenen Mücadele, Hayat Ağacı, Savaş Arabası Ziyafet Sahneleri. *Archivum Anatolium* 101: 135-143.
- Kayıkcıoğlu S, Arıkan U (2020) Dünya Şarapçılık Sektörüne Genel Bir Bakış. *PressAcademia Procedia* 11(1): 219-223.
- Kılıç Y, Duymuş HH (2008) *M.Ö. II Bin Yılda Anadolu'da Besin Maddeleri (Hitit Öncesi Toplumlarında ve Hititlerde) Prof. Dr. Yavuz Ercan'a Armağan* (Turhan Kitabevi, Ankara).
- Kılıçhan R, Çalhan H (2015) Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(2): 40-47.
- Kınal F (1983) *Eski Mezopotamya Tarihi*(AÜ DTCF Yayınları, Ankara).
- Kırdemir N (2000) Hitit Sanat Eserlerinde Sunak Betileri. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1(2): 159-172.
- Klengel H (2001) *Kral Hammurabi ve Babil Günlüğü*, çev. Nesrin Oral.(Telos Yayınları, İstanbul)
- Koca F, Yazıcı Y (2023) *Asurlularda Kralların Sporları ve Aslan Avları, Spor Bilimlerinde Akademik Değerlendirmeler* (Duvar Yayınları, Ankara).
- Kocaadam B, Acar-Tek N (2016) Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orjinleri ve Tarihsel Süreçleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 44(3): 272-279.
- Kramer SN (1999) *Sümer Mitolojisi* çev. Hamide Koyukan. (Kabalıcı Yayınevi, İstanbul)
- Kramer SN (2000) *Sümerlerin Kurnaz Tanrısı Enki* çev.Hamide Koyukan. (Kabalıcı Yayınevi, İstanbul)
- Kramer SN (2002) *Sümerler* çev. Özcan Buze. (Kabalıcı Yayınevi, İstanbul)
- Kramer SN (2021) *Tarih Sümer'de Başlar* çev. Hamide Koyukan. (Kabalıcı Yayınevi, İstanbul)
- Kulabaş O (2022) Yeni Asur Dönemi Metinlerinde Geçen Din ve TapınakGörevlileri. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.

- Kurt M, Atcı E (2020) MÖ 2. Binyıl Mezopotamya Devlet ve Toplum Hayatında Tahılın Yeri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 44: 43-62.
- Kurtoğlu A, Arda B (2019) Kalıtım Tarihinde Bir Biyografi Çalışması: Gregor Johann Mendel (1822-1884). *Türkiye Klinikleri Tıp Etiği- Hukuku Tarihi Dergisi* 27(2): 162-177.
- Landsberger B (1945) Sümerlerin Kültür Sahasındaki Başarıları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi* 3(2): 137-149.
- Leick G (2007) *The Babylonian World* (The Routledge Worlds, New York).
- Lıssner İ (2006) *Uygarlık Tarihi* çev. Adli Moran. (Nokta Kitabevi, İstanbul)
- Limet H (1987) The Cuisine of Ancient Sumer. *The American Schools of Oriental Research* 132-147.
- Mandacı E (2016) Arkeolojik ve Yazılı Kaynaklar Işığında Eski Mezopotamya Toplamlarında Büyü ve Büyücülük. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 16: 217-232.
- Mandacı E (2018) Arkeolojik Bulgular ve Yazılı Belgeler Işığında Eski Mezopotamya'da Fildişi Oymacılığına Genel Bir Bakış. *Tarih Araştırmaları Dergisi* 37(64): 27-54.
- Mandacı E (2020) Asur Devleti'nde Doğal Afetler ve Doğal Afet Algısı. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 22(1): 99-116.
- Mandacı E (2020) Asurlular'da Cenaze Ritüelleri ve Ölü Gömme Gelenekleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* 49: 65-80.
- Mandacı E (2020) Yeni Asur Krallarının Bayındırlık Faaliyetleri (Parklar- Bahçeler, Su Sistemi, Yollar ve Köprüler Örneği). *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 22(2): 435-458.
- Mandacı Uncu E (2013) Eski Mezopotamya'da Tıp. *History Studies* 5(5): 107-118.
- Mays LW (2009) *Ancient Water Technologies* (Springer, New York).
- Metli M (2020) Mezopotamya Medeniyetlerinde Dini ve Kültürel Açından Ekmeğin Macerası. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Konya.
- Metli M, Ulutürk M (2020) Ekmek Penceresinden Mezopotamya Medeniyetinin Kültürel ve Dini Hayatına Bakış. *Medeniyet ve Toplum Dergisi* 4(1): 76-99.

- Narsimhan S (2009) Plants and Human Civilization: Indian Spices. *Comparative Civilizations Review* 60(60): 120-149.
- Oates J (2015) *Babil*, çev. Fatma Çizmeli.(Arkadaş Yayınevi, Ankara)
- Öz E (2011) Çivi Yazılı Belgelere Göre Eski Anadolu Mutfağında Bir Besin Maddesi: Tuz. *History Studies* 7: 309-318.
- Öz E (2016) Çiviyazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler. *Turkish Studies* 11/1: 109-130.
- Öz E (2016) Yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'nın Erken Dönemlerinden Yeni Asur Devri Sonuna Kadar Kralların Av Faaliyetleri. *The Journal of Academic Social Science Studies* 45: 143-158.
- Öz Kiriş E (2023) Eski Mezopotamya'da Domuz, Domuz Yetiştiriciliği ve Domuzun Ritüel Metinlerinde Kullanımıyla İlgili Çeşitli Kayıtlar. *Oannes* 185-209.
- Öz Kiriş Ö (2017) *Çiviyazılı Belgeler ve Arkeolojik Malzemeler Işığında Sümer Mutfağına Genel Bir Bakış, Ortadoğu'ya Bakış*(Nobel Yayınları, Ankara).
- Özdemir BŞ (2021) Antik Çağda Kadın ve Hurma İlişkisine Dair Bazı Düşünceler. *Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 11(2): 578-591.
- Pekşen O (2016) Eski Mezopotamya'daki Savaşlarda Tanrıların Rolü. *History Studies* 8(2): 55-68.
- Pekşen O (2017) Babil Krallarının Siyasal Meşrulaştırma Aracı: Tanrı Marduk. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 14(1): 102-111.
- Pulluk E (2022) *Kadim Bir Mutfak: Mezopotamya, Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I* (Çizgi Kitabevi, İstanbul).
- Renfrew J (1995) *Vegetables in the Ancient Near Eastern Diet* (Civilizations of the Ancient Near East, New York).
- Saggs HWF (1965) *Everyday Life In Babylonia and Assyria* (Hippocrene Books, New York).
- Sağlam ÖÇ, Sağlam H (2018) İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi. *Journal of Agriculture* 1(2): 1-10.
- Sağlamtimur H (2017) Urartu Krallığı'nda Hayvancılığın Sosyo Ekonomik Açından Önemi. *Anadolu Araştırmaları Dergisi* 20: 1-16.

- Saygılı T (2015) Babil Hukuku ve Hamurabi Kanunları. *Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Dergisi* 2(2): 1-22.
- Selz GJ (2020) *Sümerler ve Akadlar, Tarih, Toplum, Kültür* çev. Firuzan Gürbüz Gerhold(Alfa Yayınları, İstanbul)
- Sıtchan Z (2013) *Enki'nin Kayıp Kitabı* çev. Yasemin Tokatlı. (Ruh ve Madde Yayınları, İstanbul)
- Soğandereli F (2020) Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* 7(2): 1308-1342.
- Somerville BA (2009) *Great Empires of the Past: Empires of Ancient Mesopotamia* (Chealse House Publishers, New York).
- Şahin HA (2002) Kolonî Çağı'nda (M.Ö. 2000-1750) Anadolu'da Bulunan Asurlu Görevliler. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1(12): 69-88.
- Şahin HA, Koçyiğit Ş (2021) Eski Ön Asya Hukukunda Ağaçlara Verilen Önem. *Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi* 3(2): 439-456.
- Şenocak E (2016) Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi* 4(8): 228-251.
- Şensoy RHG, Tutuş A (2017) Tarih Boyunca Van İli ve Çevresinde Bağcılık Kültürü. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü Dergisi* 22(1): 2017, 56-63.
- Tanilli S (1989) *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası* (Say Yayınevi, İstanbul).
- Tansuğ K, İnanlı Ö (1949) Sumerlinin Dünya Görüşü ve Babil Edebiyatına Toplu Bir Bakış. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi* 7(4): 551-581.
- Tatlıcı G (2018) Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü. Doktora Tezi, Işık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Bilimi Programı, İstanbul.
- Tekin M (2014) Eski Mezopotamya'da Coğrafi ve Etnik Yapı. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* 9(2): 111-125.
- Temir H, Koçyiğit T (2023) Araplarda Hurmanın Yeri, Önemi ve İbn Vahşiyye'nin Hurma Risalesi'nin Değerlendirilmesi. *Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 23(1): 168-187.

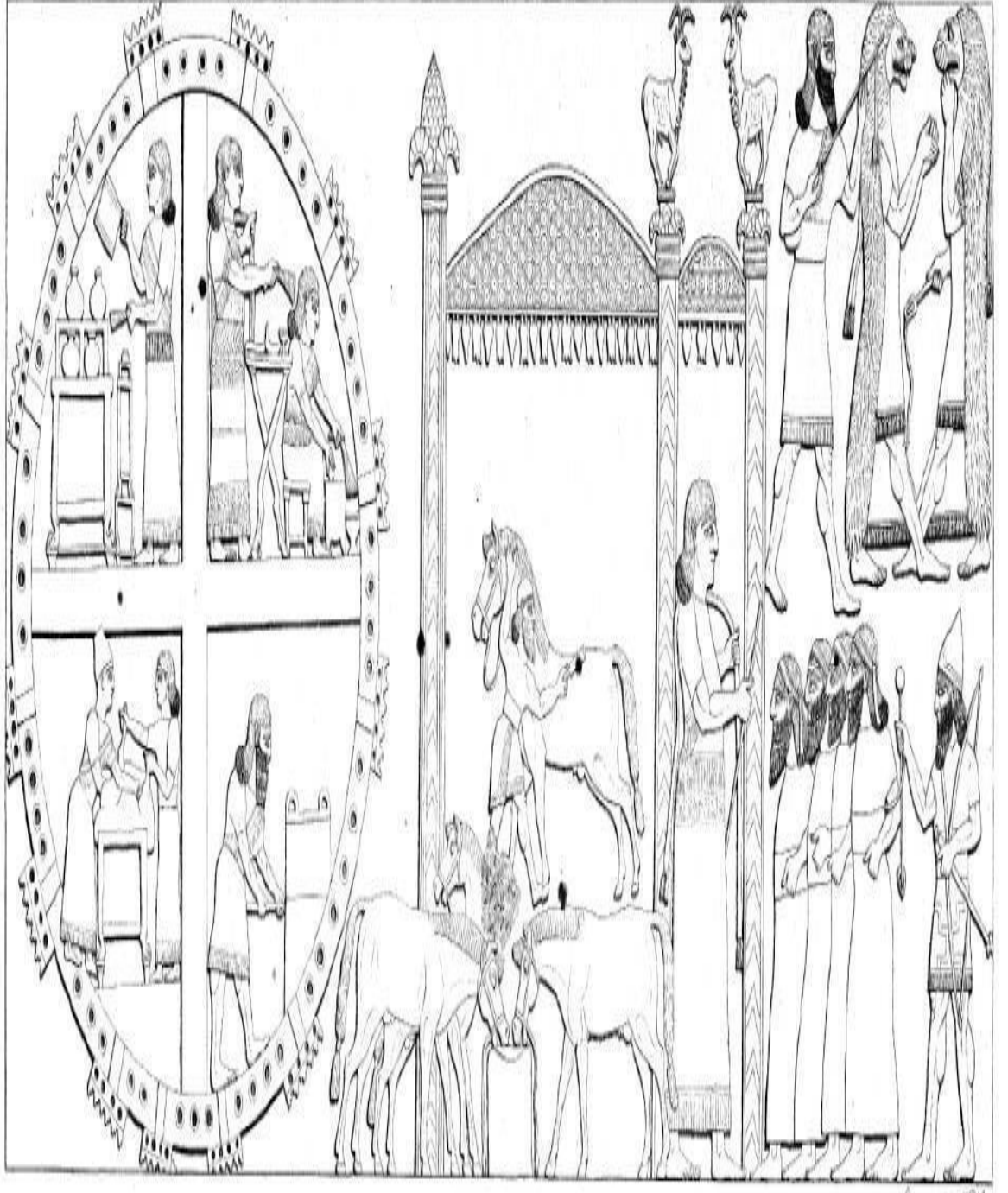
- Tiryaki S (2014) Asur- Urartu İlişkilerinde Yerel Beylikler ve Onların Rolü. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Erzurum.
- Tiryaki S (2017) Bilimsel Faaliyetlerin Kökeni ve Eski Çağ'da Bilim. *International Journal of Human Sciences* 14(3): 2453- 2471.
- Toptaş K (2018) Yeni Asur İmparatorluğu'nda İdeoloji, Propaganda ve İsyanlar. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.
- Toptaş K (2020) Asur Kaynaklarında Araplar ve Arap Krallıkları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 22(3): 889-934.
- Tosun M (1954) Boğazköy'de Bulunmuş Bir Eski Babil Mührü. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi* 12(3-4): 217-225.
- Tosun M, Yalvaç K (1989) *Sumer, Babil, Assur Kanunları ve Ammi- Şaduga Fermanı* (Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara).
- Ünsal A (2021) *Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü* (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Waines D (2010) Ortaçağ İslam Topluluklarında "Lüks Gıdalar". *Tarih Okulu Dergisi* 2010(6): 173-185.
- Weingarten S (2016) *The Rabbi and the Emperors: Artichokes and Cucumbers As Symbols of Status in Talmudic Literature, When West Met East. The Encounter of Greece and Rome With the Jews Egyptians and Others Studies Presented to Ranon Katzoff in Honor of His 75 th Birthday* (Eut Edizioni Università di Trieste, Trieste).
- Yalçın E, Yaman M (2019) Yazılı Kaynaklara Göre Sümer Mutfağının Günümüze Yansımaları. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 12(67): 1307-9581.
- Yıldırım N (2021) Babil Kroniklerinde Seleukos Kralları'nın Tapınak Faaliyetleri. *Archivum Anatolicum* 15(1): 261-277.
- Yıldız A (2021) Dünyada ve Türkiye'de Adsız Alkolikler. *Bağımlılık Dergisi* 22(2): 187-207.
- Yılmaz A, Telli R (2021) Annales Penceresinden Yemeğin Kültürel Tarihi: Ekmek ve Bira Örneği. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 19(2): 2021, 273-2

- Yılmaz M (2023) Kırşehir Halk İnançlarında ve Hekimliğinde Anne Sütü. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature* 9(4): 779- 793.
- Yiğitpaşa D (2011) Urartu Ölü Gömme Gelenekleri ve Ölümle İlgili Ritüeller. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi* 25: 177-202.
- Ziyalar A (1991) Alkol Bağımlılığı. *Psikofarmakolojide Yenilikler Sempozyumu*. İstanbul, Türkiye.
- Zöngür Ö (2019) Mezopotamya Kaynaklarına göre Dilmun Ülkesi. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, İzmir.

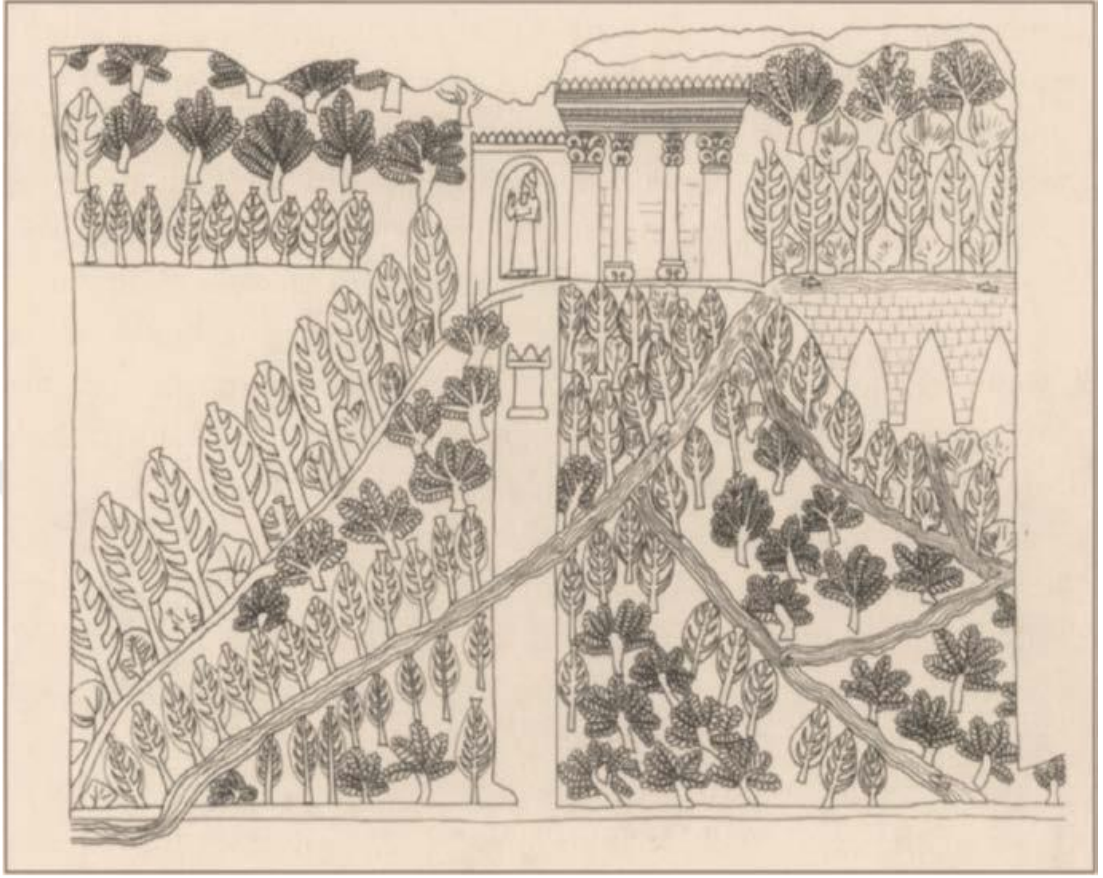


EKLER

Ek 1: Asumasirpal dönemine ait bir rölyefte silindirik şeklindeki bir fırında sakallı bir adamın yemek yapmasının resmedilmesi (Akyüz, 373).



EK 2: Kral Sanherib'in Ninive'de yaptırdığı parktaki meyve ve diğer ağaçlar.
(Mandacı, Bayındırlık Faaliyetleri, 453.)



EK 3: Sazlık alandaki hayvanlar (Mandacı, Bayındırlık Faaliyetleri, 454).



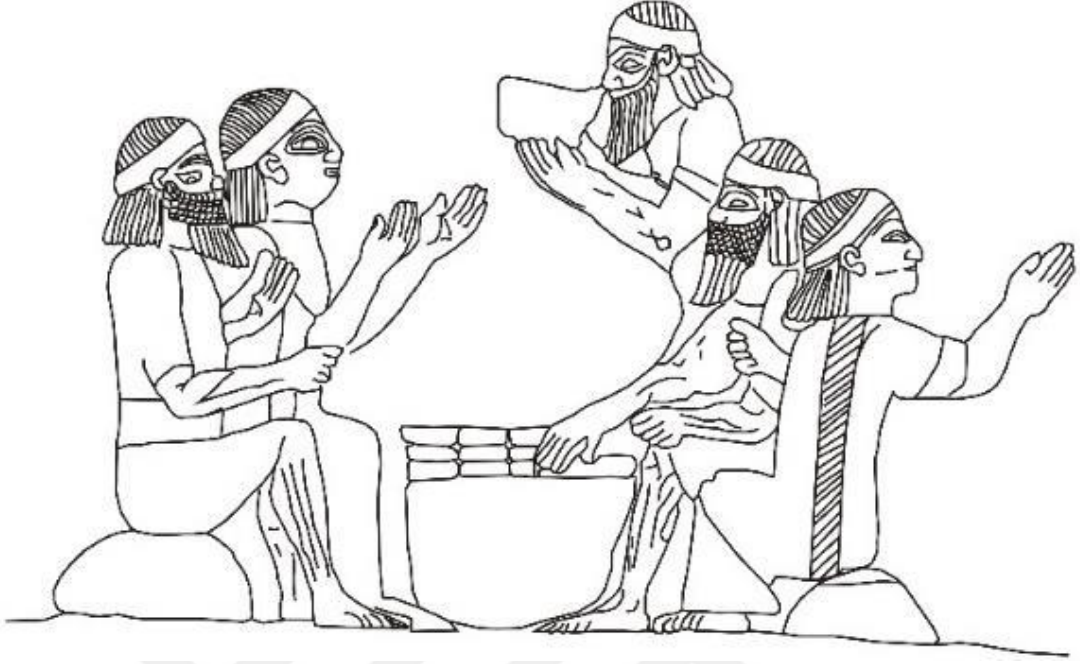
EK 4: II.Asurnasirpal ziyafet steli (Coşkun, Ziyafet Steli, 2).



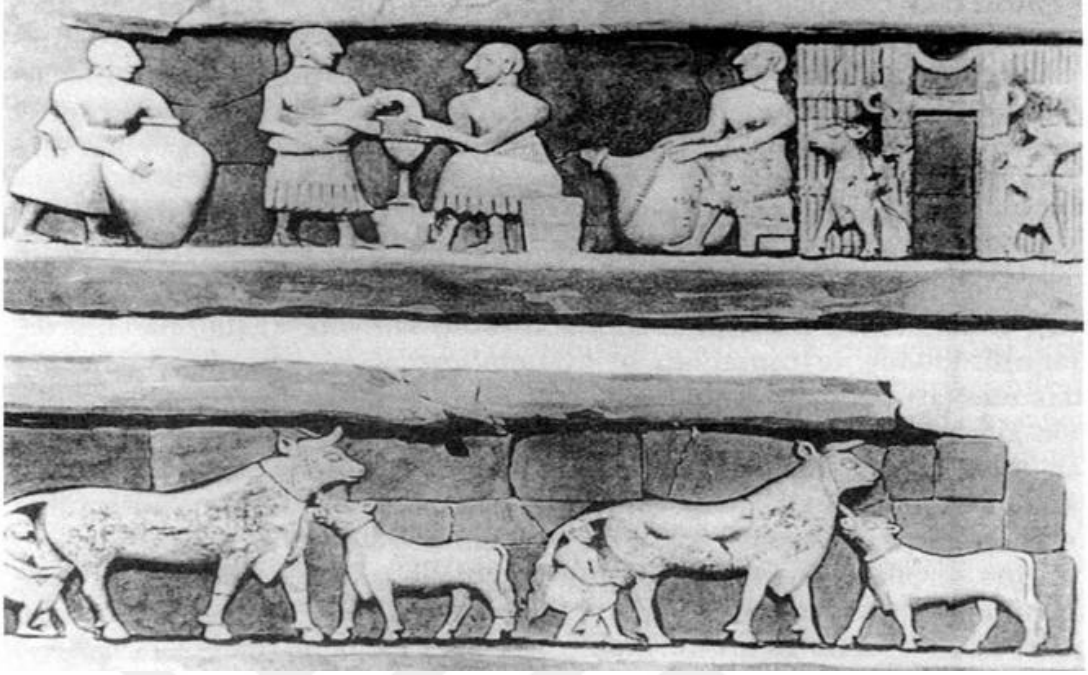
EK5: II. Aurnasirpal iki sahnesi (Coşkun, Ziyafet Steli, 9).



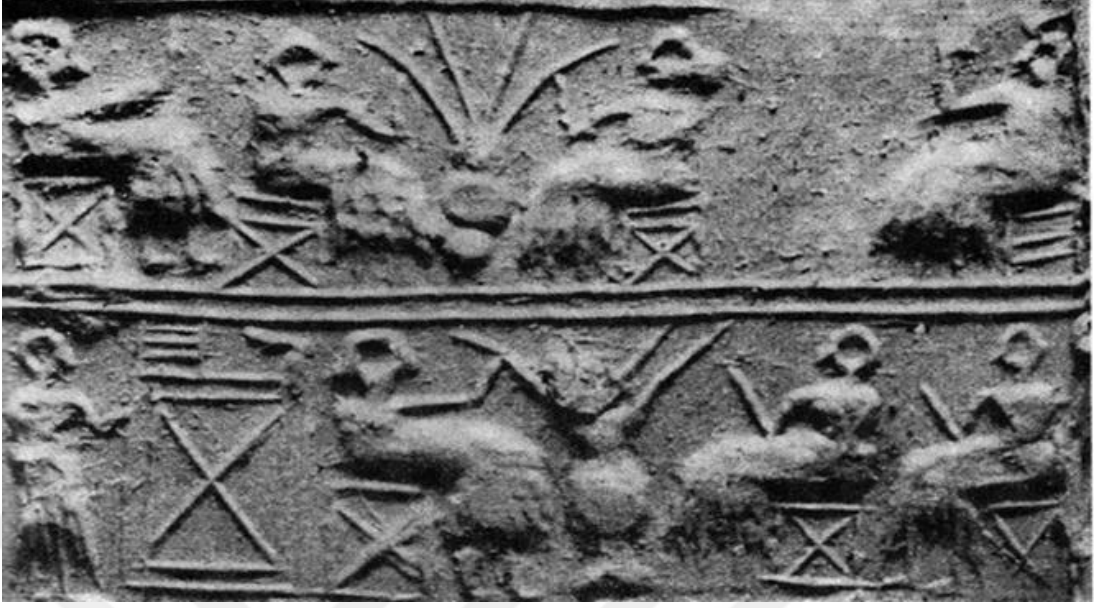
EK 6: Elamlı tutsaklar yemek sahnesi (Coşkun, ziyafet steli, 11).



EK 7: Sumer kabartmalarında st sağımı ve peynir yapımı (Soğandereli, 1338).



EK 8: Ur kentindeki şölende bira içimi (Soğandereli, 1337).



EK9: Eski Babil Sarayı'ndaki ekmek kalıpları (Soğandereli, 1338).



EK 10: Asur kralı kutlama töreni (Akkuş Mutlu, Eskiçağ'da Şarabın Değeri 127).

