

ANADOLU'DA GIDA KÜLTÜRÜ'NÜN 3500 YILLIK GEÇMİŞİ*

İbrahim Tunç SİPAHİ**

*Prof.Dr., Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Protohistorya ve Önasya Arkeolojisi
Anabilim Dalı Öğretim Üyesi, Çorum Eskişehir Höyük Kazısı Başkanı,

Web: www.eskiyapar.org, E-posta: tuncsipahi@gmail.com, Cep Tel.: 0530 2068354.

** Çukurova Üniversitesi'nde 17 – 19 Nisan 2014 tarihlerinde düzenlenen

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nun açılış konferansı makalemizin içeriğini oluşturmuştur.

ÖZET:

Anadolu'muzun zengin topraklarında ortaya çıkan ve gelişen uygarlıklar arasında önemli bir yere sahip olan Hitit'lerin, Önasya'da güçlü bir devlet haline gelmeye başladığı M.Ö.1500'li yıllar, bu çalışmanın kronolojik hedefini oluşturmaktadır. Bu dönemde hakkında bilgi sahibi olduğumuz belli başlı gıda ürünlerinin sosyal ve kutsal nitelikleriyle tanıtılması amaçlanmıştır. M.Ö.1650-1200 yılları arasında Orta Anadolu merkezli bir krallık kuran Hititler, Ege'den Kuzey Mezopotamya'ya kadar olan alanı kontrol altında tutmuşlar; Asur, Babil ve Mısır gibi dönemin diğer krallıkları ile siyasi ve ekonomik ilişkilere girmişlerdir. Hitit'lerde başından itibaren tek kralın hakim olduğu, çeşitli yöneticileri ile kurumsal bir devlet yapısı mevcuttur. Hitit devlet yapısı içinde gıda ve onunla ilişkili dini kavramlar çeşitli vesilelerle karşımıza çıkmakta olup gıda ekonomisi, devlet erkinin temel unsurlarından biri olmuştur. Bireysel ve kentsel üretim, merkezi devlet otoritesinin kontrolündedir. Hitit devleti tarlalarını, bağlarını, bahçelerini ve ürünlerini yasalarla kontrol altında tutmaktadır. Arkeolojik veriler gıda ve üretimi ile kısıtlı bilgiler sağlarken filolojik belgeler daha ayrıntılı bilgiler verebilmektedir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan Hitit Çağı'nda beslenme ile ilgili olabilecek çanak çömlek tiplerinin yanında bazı tahıl ve tohum kalıntıları, hayvan kemikleri dönemin gıda ile bağlantılı uygulamaları hakkında bize az da olsa somut bilgiler sağlamaktadır. Gıdalara ilişkin belli başlı ayrıntılara ulaşılan Hitit çivi yazılı belgelerinde, öncelikle ekmekle ilgili bahisler ayrı bir yere sahiptir. Tüm verilerin ışığında 3500 yıl önce Anadolu'da toplumun yaşamı için gerekli olan gıdaların kutsallaştırılarak kontrol ve denetimlerinin sağlandığını anlıyoruz. Hitit yöneticilerinin de sağlıklı, itaatkar ve güçlü bir toplum için beslenmenin önemini bildikleri ortaya çıkmaktadır. Bu verilerin bilimsel ayrıntıları bizlere Anadolu'da idari ve dini alanlardaki köklü bir gıda kültürünün varlığını göstermektedir.

ANAHTAR SÖZCÜKLER: Anadolu, Hititler, Hititlerde Gıda, Hititlerde Ekmek, Mürdümük, Çörek Otu ve Bal, Buğday, Arpa, Anadolu Uygarlıkları.

Bir Hitit kralının 3500 yıl öncesinden günümüze ulaşan sözlerini Türkçe'ye şu şekilde çevirebiliriz: “**Ekmeği yesinler, suyu içsinler**”¹. Bugünün de temel iki gıdasını içeren cümlemiz Hitit krallarının en çok sevdiği ve sık kullandığı bir ifadedir.² Sorumluluk sahibi kişilerin, görevlilerin ve halkın sağlıklı yaşam sürdürmesini, kralın halkına iyi bakmasını ve devletin sağladığı nimetlerin iyi kullanılmasını öğütlemektedir. Amaçlanan; tanrılara ve dolayısıyla krala bağlılık ve hizmet karşılığında, kralın da onlara her türlü desteği sağlayacağı mesajının verilmesidir.

Anadolu'muzun zengin topraklarında ortaya çıkan ve gelişen uygarlıklar içinde önemli bir yere sahip olan Hitit'lerin, Önasya'da büyük bir krallık haline gelmeye başladığı M.Ö.1500'li yıllar, bu çalışmanın kronolojik hedefini oluştururken bu döneme ait bilgi sahibi olduğumuz belli başlı gıda ürünlerinin sosyal ve kutsal nitelikleriyle tanıtılması da yazımızda amaçlanmıştır.

Yapılan arkeolojik çalışmalar Anadolu'da insanın varlığının yaklaşık 1 milyon yıldan da önceye gittiğini belirlemiştir. Günümüzden yaklaşık 12.000 yıl öncesinde Anadolu'da yerleşik yaşama geçiş başlamış, avcılığın ve toplayıcılığın



Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

yerini tarımın ve hayvancılığın aldığı görülmüştür. Tarımcılık ve hayvancılığın geliştiği, yerleşik yaşamın belirgin hale geldiği ve büyük köylerin ortaya çıkmaya başladığı Neolitik Çağ ile birlikte Anadolu insanının besin üretimi önem kazanmıştır. Yaklaşık 8500 yıl öncesine ait yerleşimlerde her evin kendine ait bağımsız bir besin üretim stratejisinin yanında, yerleşim sakinlerinin ortak üretim stratejileri de ön plana çıkmıştır.

Uzunca bir süreçten sonra Hitit Çağı ile birlikte Anadolu'da merkezi tabanlı bir devlet yönetimi tesis edilmiş, Başkenti Çorum sınırları içindeki Hattuşa (Boğazköy) olan teokratik monarşi tabanlı büyük bir krallık kurulmuştur. Artık bu dönemde, kralın hakim olduğu, çeşitli yöneticileri ile kurumsal bir devlet yapısı karşımıza çıkmaktadır. Böylece Anadolu uluslararası alanda ekonomik ve kültürel açıdan olduğu kadar güçlü siyasi ilişkilerle de giren bir ülke haline gelmiştir. Hititlerin güçlü devlet yapısı içinde gıda ve onunla ilişkili kavramlar çeşitli vesilelerle karşımıza çıkmaktadır. Artık bireysel ve kentsel üretim, merkezi devlet otoritesinin kontrolindedir. Hitit devleti tarlaları, bağları, bahçeleri ve ürünleri yasalarla pekiştirdiği bir yönetim erkiyle kontrol altında tutmaktadır. Böylece Hitit krallığı üretim alanlarının ve gıdanın kontrolünü sağlamış, bir başka ifadeyle dönemin gıda ekonomisi resmi denetim altına alınmıştır.³ Çünkü Hitit Anadolu'sunda bağcılığın, tarımın, hayvancılığın, ve madencilik yanı sıra meyvacılığın da ekonomik yönden önemi büyüktür.⁴ Hititlerde gıda ile ilgili bilgilere iki temel veri kaynağından ulaşılmaktadır: a) Arkeolojik ve b) Filolojik belgeler.

Arkeolojik veriler gıda ve üretimi ile genel bilgiler sağlarken filolojik belgeler daha ayrıntılı bilgiler vermektedir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan Hitit Çağı'na ait çok sayıda fırın ve ocak ile günlük kullanıma ait olabilecek çanak çömlek tiplerinin yanında bazı tahıl ve tohum kalıntıları, hayvan kemikleri dönemin gıda ile ilişkili uygulamaları hakkında bize kısıtlı ama somut bilgiler sağlamaktadır. Gıdalara ilişkin belli başlı ayrıntılara ulaşılan Hitit çivi yazılı belgelerinde, öncelikle ekmekle ilgili bahisler ayrı bir yere sahiptir. Günümüzde olduğu gibi o dönemde de ekmek, Anadolu'nun temel gıdasıdır.⁵ Hitit yazılı belgelerinden yüzelliden fazla ekmek tipinin ve türevinin varlığı bilinmektedir.⁶ Anadolu'muzun temel gıdası olan ekmeğin geçmişteki çeşitlerine bir göz atalım:

Metinlerde önemli bir yer tutan buğday, çeşitli incelikte öğütülerek ya da ezilerek un haline getirilir sonra çeşitli türde ekmekler yapılır. Ayrıca buğdaydan, lapa gibi yemek çeşitleri de yapılmaktaydı. Hititlerin ekmeğe değişik bir tat vermesi amacıyla üstüne çörek otu veya kimyon dökerek yediklerini de metinlerde görebiliyoruz. Ayrıca kişniş de hamurun üzerine serpilerek yapılan ekmekle yenirdi. Tapınaklardaki (Res.18) dini törenlerde Tanrılara sunulan ekmekler daha kaliteli buğdaydan güncel ekmekler ise kızılca buğdaydan yapılıyordu. Ayrıca bira ekmeği olarak tanımlanan bir ekmek çeşidi daha vardı.⁷ Ekmek yapım aşamaları hakkında metinlerden kısıtlı bilgiler alınabilmektedir: Bir merasimde, ekmeğin nasıl mayalandığı tarif edilir. Maya alınmakta, bir kap içinde karıştırıldıktan sonra ekşimesi için bir gün bekletilmektedir.⁸ Bir başka metinde ise bir ocağın veya tandırın içinde çember şeklinde ateş yakıldığı ve ekmeğin pişirildiği anlatılmaktadır. Bu alıntı, bir pişirme tekniği hakkında bize bilgi verir.

Bugün Anadolu'da bayatlamış ekmek kırıntılarından yapıлып tüketilen papara türü yemeğin karşılığı o dönemde de mevcuttur. Ayrıca Orta Anadolu'da "arabaşı" yemeği hamurunun,⁹ Anadolu'nun neredeyse tamamında bilinen "lokma" adlı ekmek çeşidinin de karşılıkları vardır. Bunların arasında en ilginç Osmanlı Döneminde olduğu gibi askerler için hazırlanan ve tüketilen ekmeğin karşılığı Hititçede karşımıza çıkmaktadır. "Askerlerin ekmeği olarak" tanımlanan bu ekmek türü bugünkü "peksimet" in karşılığıdır.¹⁰

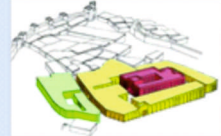
Ekmek, askerler için hem besin hem de anlam olarak önemlidir: İlk Hitit kralı askerlerine bildik öğüdü verir: "... ekmeği yiyiniz, suyu içiniz". Bu alıntı, Hitit çağında yaşamın her kesiminde iki temel gıda ihtiyacının, kavramsallaştığına dikkatimizi çeker. Hitit kralı sahip çıktığı ve beslediği askerlerine nimetin değerini bilmelerini ve kurumlarına sahip

18



BOĞAZKÖY, HATTUŞA
I NOLU BÜYÜK TAPINAK
BURASI HITİT BAŞKENTİNİN
EN BÜYÜK TAPINAĞIDIR

HİTİT DÜNYASINDA
TAPINAKLAR KURUMSAL YAPIYA
SAHİP OLUP KENDİ EKONOMİK
SİSTEMLERİ MEVCUTTUR.
TAPINAKLARDA DA
GIDA MADDELERİ
DEPOLARDA SAKLANIR.



çıkılmalarını öğütlemektedir. Bu güçlü ordunun neferleri Anadolu içinde ve dışındaki birçok askeri seferde başarılar kazanacaktır. İlk Hitit kralı oğlu Murşili'ye seslenirken şunları söyler : "... Babanın sözünü korur ve tutarsan ekmeği yiyecek suyu içeceksin...".¹¹ Böylece ekmeğin yemenin bir deyişle ekmeğin sahibi olmanın emek, şefkat, bağlılık, şükran, otorite ve şifa kavramları ile birleştirildiğini görüyoruz. Günümüzde de "ekmeğini kazanma, ekmeğine sahip çıkma", "ekmek düşmanı", gibi deyimler az değildir. Bunlardan en dikkat çeken "nankör" dür (ekmeksiz, ekmeğin tanımayan). Günümüzde askerliğini yapan genç, ekmeğini eline aldığı zaman evlenebilir; yuva (ocak) kurabilir". Üzerine edilen yemin yerine getirilmezse ekmeğin çarpar ! Toplum içinde en kötü eylemlerden birisi "bir insanın ekmeği ile oynamak" tır.

Hititlerin başlıca gıdası olan ekmeğin, aynı şekilde kutsal bir yere sahiptir. Anadolu'muz, Mezopotamya'da olduğu gibi çok geniş ve kanallarla beslenmiş bereketli çok geniş tarım alanlarına sahip değildir. Anadolu'da geçmiş dönemlerde uzun süren kış mevsiminden sonra daha kısa bir yaz dönemi ile kısıtlı ürün, daha sıkıntılı ve özverili bir çabanın sonunda elde edilebilmekteydi. Üretim için bir başka olumsuzluk, Anadolu'da çeşitli dönemlerde makro veya mikro ölçekte yaşanan kurak mevsimlerin olmasıydı¹² ve bu durum ürün alınmasını veya ürünün kalitesini büyük ölçüde etkiliyordu. Hitit kanunlarında yer alan "kıtık yılı" ibaresi bu durumun önemini ortaya koymaktadır.¹³ Bugün de belirli dönemlerde kuraklık artmakta, üretim sıkıntıyla düşmektedir. Dolayısıyla günümüzde yoğun olarak başvurulan yağmur duası uygulamaları; geçmişte Hava/Gök Tanrısına yapılan törenlerle benzerdir.

Uygun ortamlarda¹⁴ ekimin yapılması, ürünün yetiştirilmesi, hasat yapılması tahıl üzerinde yapılan işlemler bugüne göre çok daha zahmetliydi. Bu kadar zor süreçten sonra alınan üründen elde edilen un ve unun mayalanması sonucunda ortaya çıkan ekmeğin, büyük ölçüde alın teri dökülerek elde ediliyordu. Ayrıca hamurun mayalanması o insanlar için çözemedikleri mistik bir olaydı. Bu hususlar ekmeğin kutsal kabul edilmesinin en başta gelen etkenleriydi. Bunların yanı sıra her mevsimde, her yerde her şekilde ekmeğin beslenme sağlayabilmesi; taşınabilme kolaylığı, kuruduğu zaman bile suyla ıslatılıp veya süt gibi bir sıvı ile papara haline getirilip yenilmesi ekmeğin Anadolu insanının onsuz yaşayamayacağı bir gıda maddesi haline getirmiştir. Ekmeğin olduğu kadar tahılların¹⁵ da Hitit ekonomisinde önemli bir yeri vardı. Tarımsal fiyatlarla ilgili verileri Hitit kanunlarından alıyoruz, listede günümüz karşılıkları ile verilmiştir. Bunların arasında arpa ve buğday dikkat çeker.¹⁶ Bildiğimiz Roma Hukuku'nun ortaya çıkmasından yaklaşık 1500 yıl önce Anadolu'da var olan Hitit kanunları daha yapıcı ve sosyal bir alt yapıya sahipti. Birçok alanda olduğu gibi tarımsal üretim, üretim kaynakları ve üretimle ilgili suçlara ilişkin maddeler mevcuttu: Madde 101-118 üzüm bağları ve bahçelerle ilgili suçlar; madde 162, su kanalları ile ilgili suçlar; sığırlarla ilgili suçlar; Madde 164-169 tarımla ilgili dini kurallarla ilişkiydi.¹⁷

Ekmeği üreten fırıncılar da Hitit dünyasında bazı kurallara bağlanmışlardır. Özellikle tapınaklarda fırıncıların önem taşıdığını bir Hitit talimat metninden anlıyoruz: Tapınak fırıncılarının temiz ve yıkanmış olması, vücut kıllarının, saç ve sakallarının kesilmiş olması istenmektedir. Ayrıca fırını süpürmeleri, su serpmelerinin yanı sıra ekme bölme yerinin kapısına domuz ve köpeğin yaklaştırılmaması istenmiştir.¹⁸



Ekmeğin elde edildiği tahılların saklandığı büyük silolar Hitit kentlerinde sürdürülen arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Bunlardan en dikkat çeken Boğazköy'dedir¹⁹ (Res.20). Çorum ili, Boğazkale İlçesi içindeki Hitit başkenti Hattuşa, bugünkü Boğazköy bir prestij merkezidir. Hitit ülkesinin federatif yapısının bir gereği olarak başkente kralları, elçileri etkileyebilecek bir görünüme sahiptir. Başkent'in bu görünümünü Hitit dünyasının Hitit taş ustaları sağlamıştır. Dolayısıyla böylesine önemli bir kentin siloları da ekonomik yönden önemlidir. Hatta o dönem için zengin tahıl siloları ve ambarları krallığın bir ekonomik güç göstergesidir. Ayrıca bu yapılar, dönem Anadolu'su için temel gıda zenginliğinin ve kaynaklarının idari yönden kontrol altına alma gücünü

ve bu gücün ekonomik menfaatlere dönüştürülmesini sergiler. Boğazköy dışında Alaca Höyük²⁰, Kuşaklı²¹ gibi merkezlerde de tahıl siloları bulunmuştur. Büyük ambarların yanısıra tahıllar, zeytinyağı ve şarap için yapılmış



Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

devasa küpler kullanılıyordu, bunların yüksekliği 2 m civarında olup yaklaşık 2000 litreye kadar hacme sahip olabilmektedirler. Hitit tapınaklarının depolarında yüzlerce yer alıyordu²² (Res.18, 21). Yaşanan kurak dönemlerde Hitit'ler Anadolu dışından tahıl ithal etmişlerdir. Hitit kralları III. Hattuşili ve IV. Tuthalya dönemlerinde Mısır Firavunları Hitit ülkesine tahıl yollamıştır. Anadolu'ya tahıl doğu Akdeniz kıyısındaki kentler üzerinden tüccarlar aracılığı ile geliyordu.²³ Bu limanlardan en önemlisi bugünkü batı Suriye'deki Lazkiye eski adıyla Ugarit idi. Diğer bir önemli limanın da Hatay veya Mersin civarında olduğu düşünülmektedir.²⁴

21



BOĞAZKÖY BÜYÜK TAPINAK'IN DEPOLAMA KÜPLERİ: TAHIL, ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP GİBİ MALZEME BU KÜPLERDE MUHAFAZA EDİLMİŞTİR.



GEYİK BİÇİMLİ GÜMÜŞ HITİT DİNİ İÇKİ KABI (RİTON) GEYİK, HITİT İNANÇLARINDA KIRLARIN KORUYUCU TANRISININ KÜTSAL HAYVANIDIR. METROPOLİTAN MÜZESİ

17

Hitit dünyasında baş üstünde tutulan ekmeğ; törenlerde "kırılır" (pars- kelime karşılığı ile) veya bölünür.²⁵ Hitit Çağı'nın arkeolojik eserlerinde ekmeğin yer aldığı sahneler az değildir. Hititler'de Tanrısal bir kutsiyet de taşıyan ekmeğin yer aldığı en anlamlı sahne ise gümüşten yapılmış geyik biçimli kutsal bir içki kabı üzerindedir²⁶ (Res.17). Sahnede kral olması muhtemel figür, baş üstünde tuttuğu ekmeği taşımaktadır (günümüzde kırsal kesimde yere düşen ekmeğ öpülür alna değiştirilir; kuru ekmeğ çöpe atılmaz; günahdır!).

Arkeolojik kapsam içinde yaklaştığımızda, Hititlerin erken safhasının hemen öncesinde, Assur Ticaret Kolonileri Çağı'nda Kayseri Kültepe'de (eski Kaniş/Karum) bulunan küçük bir altın mühür üzerinde tahtında oturan bereket tanrıçasının önündeki ekmeğ bize konumuz hakkında somut bilgi sağlar²⁷ (Res.1). Bu sahnenin çok yakın benzerinin yer aldığı bir eser Eski Hitit Çağı'nda Çorum Eskiyapar'ın²⁸ birinci kazı döneminde ortaya çıkarılmıştır. Bir kült yapısında bulunan pişmiş topraktan yapılmış maşrapanın içinde tahtında oturan bir tanrıça figürünün hemen önündeki masa (altar) üzerinde yine pişmiş topraktan ekmeğ tasviri yer almaktadır²⁹ (Res.12). Tanrıça Hitit Çağı'nın karakteristik disk (güneş)³⁰ biçimli başlığını giymektedir ve başlığın üzerinde sekiz küçük disk yer almaktadır.³¹ Bir önceki altın mühür üzerindeki tanrıça tasviri Hitit sanatının köken sahnelerinden biridir. Temsil edilen tanrıça Hitit dünyasının önemli bir Ana Tanrıça'sıdır. Ekmeğin Tanrıça'ya sunumunun sergilenmesi yaşamsal bereket döngüsünün devamlılığı ile ilişkilidir.

1



KAYSERİ, KÜLTEPE İB SEVİYESİNDE BULUNAN ALTIN DAMGA MÜHÜRDE TAHTINDA OTURAN TANRIÇA VE ÖNÜNDEKİ ADAK MASASINDA PİDE ŞEKLİNDE EKMEKLER HITİT ÇAĞI'NIN HEMEN ÖNCESİ

12



ESKİYAPAR KAZISI'NDA ORTAYA ÇIKARILAN BİR DİNİ KAP: BEREKETİNİ SUNAN TANRIÇA'NIN ÖNÜNDE EKMEKLER BULUNAN SUNAK/MASA

Assur Ticaret Kolonileri Çağı'nda ve sonrasındaki Eski Hitit Çağı'nda tasvir edilen Anadolu'nun ana tanrıçası (Res.13) topraktan gelen yaşamsal bereketini çok sonraki Roma dönemine kadar taşıyacaktır. Anadolu'nun erken ikonografisinde ve mitolojisinde kadın toprağın bereketi ile ilişkilidir.³² Bu nedenle tahılın ekimi filizlenmesi ve oluşması sonrasında hasat edilmesi ana tanrıça ile ilişkilendirilmiştir. Bu konuyu vurgulamışken daha eskiye doğru gidebiliriz; M.Ö.6500'lerde Konya İli, Çumra İlçesi'ndeki Çatalhöyük yerleşiminde çıplak kadın/ana tanrıça figürünleri çok sayıda bulunmuştur. Yaşamın, doğumun ve bereketin simgesi olan çıplaklığıyla kilden yapılmış bu figürlerden konumuz için en ilginç, karnındaki oyuğa bir buğday tanesi yerleştirilmiş olanıdır.³³



Toprakta küçük bir tohumdan, gökten gelen bereketle can bulan, binbir emekle üretilen ve insanları en basit şekilde besleyen, yaşatan ekme kutsal olmaz mı? Dolayısıyla geçmişte toprak, gök, yağmur, tohum ve ekme Anadolu'nun başlıca kutsal değerlerini oluşturmuş, bunlara mitolojik anlamlar yüklenmiştir. Tabiki dönem insanı sadece ekme yemiyor, birbirinden güzel lezzetli yemekler de yapıyordu. Bu bağlamda hemen sorumuzu soralım: Hititlerde ne tür yemekler vardı? Bu soruya en güzel cevabı yine metinlerden alıyoruz: Çivi yazılı metinlerde birçok yemek ismi ve yemek ayrıntıları mevcuttur, Fakat bu bilgiler hiçbir zaman bildiğimiz şekilde düzgün ve listeli yemek tarifleri şeklinde karşımıza çıkmamaktadır. Konu ile ilgili yapılan tüm çalışmalarda bilgiler mevcut metinlerin içeriden çekilmektedir.

Metinlerde karşılaşılabileceğimiz ayrıntılı yemek tariflerinden birisine göz atalım³⁴: Kurban edilen koyunun organları dilimlendikten sonra ciğer ve yüreği açık ateşte kızartılır, eti ise parçalara ayrılır. Koyunun but kısmı, nar taneleriyle ve küçük kesilmiş et parçaları ile doldurulur. Tarifteki narın, Orta Anadolu'nun iklimine yabancı bir bitki olmasından dolayı bu tarifin Hurri veya Mezopotamya kökenli olabileceği veya Hititler döneminde Kizzuvatna olarak tanımlanan Adana ve çevresinin yerel bir tarifi olabileceği düşünülmektedir³⁵. Bugün de bölgede nar ekşisini yaygın olarak kullanmıyor muyuz? Hitit çağında içinde bulunduğumuz bu bölgenin güçlü bir yemek kültürüne sahip olduğunu biliyoruz. Günümüzde olduğu gibi Hititlerde de her yörenin ismi ile anılan yemekler mevcuttur: Bugünkü Konya Etli Ekmeği, Tokat Kebabı, Adana Kebabı benzeri yerel yemekler gibi yerel isimlerle anılan yemekler vardı: Örneğin "Nerik Usulü Yemek". Diğer bir yemek tarifinde ise; omuz, göğüs, kelle ve paçaya, koyunun derisi de ilave edilir ve et suyu yapımı için uyluk kemiği de kaynatılır. Et haşlamasından, et suyunun yanı sıra, metinlerde 'sulu et yemeği' denilen bir yemek de yapılır. Et suyunu elde etmek için iliği bol olan kaval kemiklerinin kaynatıldığı da metinlerden anlaşılmaktadır. Hitit dünyasında etin yağlı yerleri alınarak bir tür şarap yemeği de yapılmaktaydı. Şarabın eti terbiye edip yumuşatmasında veya lezzetini arttırmasında kullanılmış olduğu anlaşılmaktadır. Başka bir metinde yağla karıştırılan şarap bir tür sirke gibi salatalarda kullanılır.

Etler bir çeşit mayasız ince ekme olan NINDA.SIG üzerinde de servis edilmektedir. Bu ince açılmış ekmeğin günümüzdeki karşılığı yufka ekme olmalıdır³⁶. Bir Hitit Tanrısı Arinnitu'ya düzenlenen törende hazır bulunanlara, sıcak ekmeğin içine konulan cüğer dağıtılır³⁷. Dolayısıyla Hititlerde, günümüzdeki gibi ekme arası veya sandviç benzeri uygulamaların varlığını anlıyoruz. Ayrıca ekmeğin ayrı bir şişte, kızartılmış yağ parçaları ayrı bir şişte dizilir, ekmeğin yağı emmesi için eriyen yağlar ekme üzerine yerleştirilir ve ekmeğin yağı emince yağ parçaları uzaklaştırılırdı. Bir başka metinde kurban edilen hayvanın dokuz uzvundan alınan parçalarla şiş kebabı yapılırdı.

Günümüzün vazgeçilmez malzemesi olan "un" yemeklerde kullanılmaktadır: bir metinde "büyük ve küçük" kesilmiş veya doğranmış etler una bulanarak kızartılır. Bir dini bayram metninde aşçı, kral ve kraliçeye tatlı süt ile birlikte pişirilmiş koyun eti vermektedir³⁸. Zeytin yağı yemekler için önemliydi ve törenlerde de kullanılıyordu.

Bir Hitit kraliçesine bir uzman tarafından yollanan mektupta kraliçenin hastalığının beslenme düzensizliği olduğu bildirilmekte ve bunun sebebinin "mahhuella" adlı ekme ve sebzedden başka bir şey yememesinin olduğu

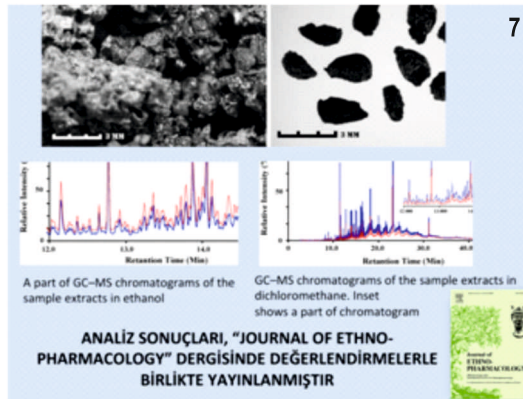


Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

anlaşılmaktadır. Kişinin kraliçe için hayvan avlayacağı ve şifa için kraliçesine yollayacağı belirtilmektedir. Hitit mutfağında etlerin tuzlandığı da belgelenmiştir. Tuzlayarak veya kurutarak etlerin uzun süre korunması sıcak iklimli Mezopotamya gibi Anadolu'da da kullanılır. Tuzlanan ya da kurutulan etler arasında koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşlar görülür. Tuz, Hititler için önemli bir malzemedir. Metinlerde tuz adamlardan söz edilir (tuz işçileri). Hitit Çağı'nda tuz üretilen ve tuz temin edilen kentlerden bahsedilmektedir³⁹. Bu dönemde de tuz üretiminin ve nakliyatının ekonomik açıdan önem taşıdığı anlaşılmaktadır.

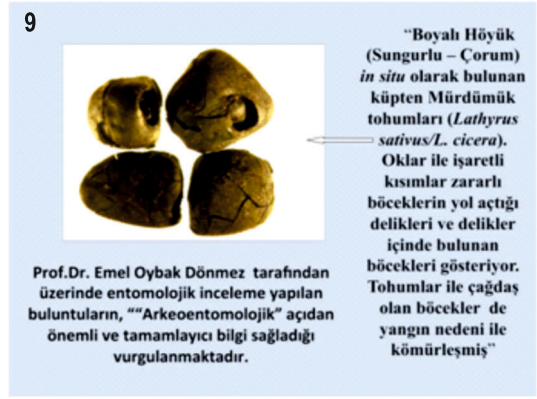
İrmaklardan kısıtlı sayıda balık avlanmış olmalıdır⁴⁰. Kıyaslandığında Hitit mutfağında av hayvanlarının ön planda olduğu görülür. Hititler kara insanı olduklarından deniz ürünleri ve balıkçılığın çok fazla ekonomik yeri olmamıştır. Hitit tasvir sanatına balık ve balıkçılık yansımamıştır. Et ürünlerinin yanında sebzelerin, tahılların ve meyvelerin ne şekilde ve nerelerde üretildiği hakkında da kaynaklar mevcuttur: Hitit kralının başlattığı ve kontrol ettiği topraklarda çiftlikler kurularak küçük ve büyük baş hayvanlar beslenmiş, kontrollü meyve, sebze ve tahıl üretimi yapılmıştır. Kral tarafından yakınlarına ve güvendiği kişilere tahsis edilen bu araziler kontrol altında tutularak yaşayanlardan, ağaç ve hayvan sayılarına kadar kayda alınmıştır⁴¹.

Temel botanik gıdalar hububat, sebzeler, meyveler, kabuklu yemişler ve şaraptır⁴². Hititlerde filolojik belgelerden bilinen tarla ve bahçe bitkileri ile meyveler şunlardır: Buğday, arpa, fasulye, kır fasulyesi, bezelye çeşitleri, kendir, mercimek, burçak, soğan, pırasa, lahana, sarımsak, acı sarımsak, kimyon, susam, üzüm, incir, kayısı, hurma, elma, alıç, kayısı, antep fıstığı, fındık, kiraz, muşmula, nar, zeytin, salatalık ve isimleri tam tercüme edilemeyen çok sayıda bitki⁴³. Bunların arasında en önemlileri arpa ve buğdaydı. Meyvelerden incirin özel bir yeri vardı⁴⁴.



Arkeolojik kazılarda arkeolojik eserlerin yanında bitki artıkları, tohumlar, polen izleri ve organik tortular da bulunmaktadır. İnterdisipliner çalışma ile bu malzeme üzerinde analizler yapılmakta biyolojik ve kimyasal değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Biyologlar tarafından kültür toprağı, suda yüzdürme yöntemi ile ayrıştırılmakta, ortaya çıkan polenlerden önemli sonuçlar elde edilebilmektedir. Bilimsel başkanlığında 2004-2008 yıllarında yürütülen Çorum Boyalı Höyük kazısı sırasında günümüzden 3600 yıl öncesine ait bir yapının odasında bir kap içinde bulunan⁴⁵ (Res.6) tortunun analizi şaşırtıcı sonuçlar vermiştir (Res.7). Biyolojik ve kimyasal analizler sonunda tortunun bal ve çörekotu karışımına ait olduğu belirlenmiştir. Bu karışım arkeoloji dünyasında bugüne kadar bilinen tek örnektir⁴⁶. Çörek otunun gerek tek başına gerekse balla macun haline getirilerek şifa amaçlı kullanılması Anadolu kültürüne yabancı bir uygulama değildir. Anadolu kültüründe önemli bir yeri olan çörek otu ve karışımları her türlü rahatsızlığa şifa sağlamak amacıyla günümüzde de kullanılmaktadır. Son yıllarda çörek otu veya yağının soğuk algınlığından kolesterol yüksekliğine hatta alerjiye kadar sayısız rahatsızlık için kullanımı giderek artmaya başlamıştır. Çörek otunun şifa özelliği dışında gizemli ve manevi özelliği de vardır. Yine Boyalı Höyük Eski Hitit Çağı "A" yapısının bir başka odasında bir erzak kübü (Res.10) içinde kömürleşmiş durumda çok sayıda mürdümük tohumu bulunmuştur⁴⁷ (Res.8). Yapılan analizler sonucunda bu tohumların bir

tanesinin içinde tespit edilen böcek incelenmiş, böceğin sindirim sistemi içindeki polenlerin görülmesiyle bölgenin o tarihlerdeki florasının bazı türleri tespit edilmiştir⁴⁸ (Res.9).



Günümüzde olduğu gibi Anadolu'nun binlerce yıllık geçmişinde de bu siyah tohumların ve diğerlerinin hastalığa ve kötülöklere karşı çare arayışlarında mistik bir yeri mevcuttur. Çörek otunun şifa verme özelliği onun eski inanç sistemlerinde değer kazanmasını sağlamıştır. Zaten eski dönemlerin inançlarında bitki tohumlarının, tahıl tanelerinin yaşama, bereketle ve yeniden doğumla ilişkisi vardır. Dolayısıyla şifa sağlayan bitkiler ve tohumlar her zaman daha da ön plana çıkmıştır. Bu karışımın ana malzemesi olan bal Mezopotamya'dan önce Anadolu'da biliniyordu. Anadolu'da Hitit Çağı'nda arıcılık yaygındı. Hitit kanunlarında konu ile ilgili maddeler mevcuttur. Bunlar arı kovani ve bal çalan hırsızlarla ilgilidir⁴⁹. Hititlerde balın yanı sıra yağ da önemli bir besindir. Günümüzde de yağ ve

balın önemi malumdur. Hatta sık sık karşılaştığımız "Bir eli yağda, bir eli balda" deyi mi zenginlik-rahatlık için kullanılır.

Hititlerde süt ve peynir geniş ölçekte kullanılan gıdalardır. Süt hem tatlı hem de ekşi olarak tüketilir. Peynir bazen ekmeğin içindeki bir malzeme olarak karşımıza çıkar. Sadece peynir hakkında doğrudan fazla bilgiye sahip değiliz⁵⁰. Ancak Hitit kanunlarında yer almasından dolayı peynirin değerini tahmin edebiliriz: iki peynir, yetişkin bir koyun; bir şişe peynir mayası; bir şişe bal, 150 litre buğday, 200 litre arpa, bir adet tüylü koyun postu, iki lamba, dört oğlak, iki tane bir yaşında öküzün eti karşılığındadır⁵¹. Bir Eski Hitit Çağı metninde yolculuk için hazırlanan yiyeceklerden bahseder⁵²: İyi kalite domuz yağı, beş peynir, beş peynir mayası ve 250 litre buğday unu.

Hitit dünyasında tanrılar yarı insan biçimlidirler; bu nedenle yiyecek ve içecek olarak tanrılara sunulan her şey insanlar tarafından da tüketilmektedir. Hitit metinlerinde insanın beslenmesi ile ilgili çok az kayıt mevcuttur. Dolayısıyla dini törenlere, tanrılara ilişkin uygulamalarda yiyecek ve içeceklerden bilgi alınabilmektedir. Dini törenlere katılan Hitit krallığının ileri gelenlerine ziyafetler verilir; verilen yemeklere "büyük öğün, büyük yemek" denilirdi⁵³. Tanrılara sunulan kurban etlerinden kalanlar yüksek görevliler, devlet memurları ve tapınak görevlileri tarafından tüketiliyordu. Hitit'lerin günlük yaşamında önemli bir yeri olan dini törenlerde sofralar kurulur çeşitli ekme kler ve kurban etleri kutsallara sunulurdu. Tanrılar için düzenlenen ziyafetlerde müzik ve dans eşliğinde yemekler yenir, tanrılar eğlendirilirdi. Böylece Tanrılar insanlara kötülük yapmasınlar diye için boş bırakılmazdı. Tapınaklara bırakılan kurban etleri belli bir süre sonra dağıtılırdı. Ancak bu sürenin mutlaka tamamlanması gerekliydi.

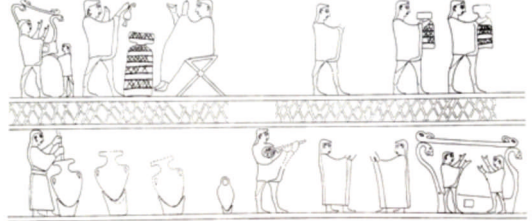
O dönemin önemli bir sıvı gıdası bira, üretiliyor ve yaygın olarak kullanılıyordu. Yine Hitit metinlerinde bira ile ilgili bahisler mevcuttur⁵⁴. O dönemde bira bir şifa içeceği olarak da görülüyordu. Hastalara güçlendirici olarak bira verilirdi. Bir protein kaynağı olan bira ilaç olarak da kullanılırdı⁵⁵. Bira ayrıca keyif verici ve sakinleştirici olarak da kullanılmıştır, Huwassana kentinin dansçıları önce bira içer sonra dans ederlerdi, ayrıca biranın kızgın tanrıları sakinleştireceğine inanılırdı⁵⁶. Ekme k ve ciğ erden yapılan özel yemeklerle birlikte bira içilirdi⁵⁷. Şarap diğer bir kutsal



Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

içkiydi. Çeşitli türlerde şarap üretilmiş, dini törenlerde tanrılara içilmiş ve onlara sunulmuştur⁵⁸. Bazı ayinlerde ev, şarap ile yıkanıp arındırılmaktadır. Bir askeri yemin töreninde kırmızı şarap, kan ile kıyaslanmaktadır⁵⁹. Şarabın kanla ruhani ilişkisi yaklaşık 1500 yıl sonrasındaki Hıristiyanlığa kadar gelmiştir. Şarabın ortaya çıkış tarihi daha eski olmasına rağmen, şarap kültürünün başlangıcının Hititler dönemi olduğu kabul edilir. Şarap kültürü Eski Hitit krallık döneminde oldukça gelişmiştir. Saray yıllıklarında ve Telipinu metninde saraydaki görevliler içinde oldukça prestijli bir yere sahip olan (şarapçı başı - kahya)'den söz edilir⁶⁰. Eski Hitit Çağı'na ait kabartmalı vazolarda da gördüğümüz gibi kült törenlerinde şarap gaga ağızlı testilerden dökülmektedir (**Res. 22**).

22



Kazılarda da bulunan bu tür testilerin dini törenlerde şarap sunumu için kullanılmış oldukları anlaşılmaktadır. Bu şahıs devlet hiyerarşisinde önemli bir yere sahiptir. Aynı zamanda şarap yetiştirilen bağların veya arazilerin kontrolünü de sağlamış olmalıdır. Bu şahsa ait mühür baskıları Boğazköy'de bulunmaktadır. Son yıllarda da aynı ünvana sahip kişiye ait bir damga mühür baskısı Çorum Eskişehir Höyük'te Orta Hitit tabakasına ait "A" binasında ele geçmiştir⁶¹. Ayrıca yine aynı binada ele geçen tabletteki tahılın taşınması ile ilgili metin ilgi çekicidir. Ayrıca Boğazköy metinlerinde kuru ve yaş üzümlerden söz edilmesi, sosyal ve ekonomik açıdan Anadolu bağıcılığının önemini günümüze ulaştıran belgelerdendir.



ÇORUM BOYALI HÖYÜK
ESKİ HITİT ÇAĞI
"A" YAPISI
İÇİNDE TAHİL
TANELERİNİN
BULUNDUĞU
ODA VE DİĞER
BULUNTULAR

8

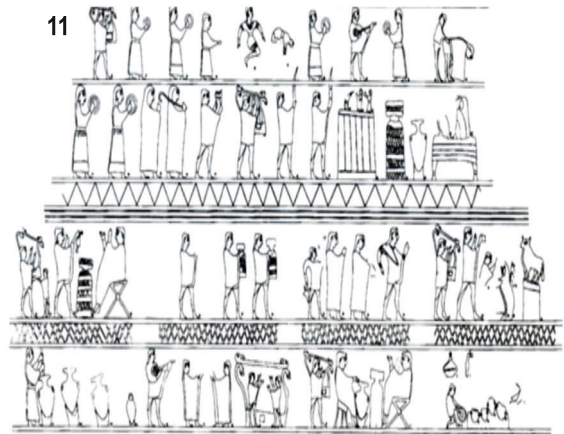


Hititler yemeklerini nerede nasıl pişirirlerdi sorusuna yine ayrıntılı cevapları metinlerde bulabiliriz: Besinlerin yenilebilir hale getirildiği mutfaklar, Hititler için önemli mekanlardır. Temizlik ve arınma Hitit ritüellerinin temelini oluşturur. Bir kralının fermanında mutfak görevlilerinin uyması gereken kurallar sıralanmıştır. Bu kurallar çerçevesinde mutfak personelinin krala kirli su vermemeleri, temiz olmaları ve bunun için yemin etmeleri istenmektedir. Suyun içinden kıl çıkmasının büyük bir suç olduğu da önemle vurgulanmıştır⁶². Tapınak fırınlarında günlük ekmekleri yapan kişilerin yıkanmış, tıraşlı olmaları, vücutlarındaki kılları ve tınakları kesmeleri, temiz elbiseler giymeleri aksi takdirde ekmek yapmalarına izin verilmeyeceği bildirilmektedir. Fırın tabanının süpürülmüş

olması ve toz kalkmaması için su serpilmesi bir kuraldır. Ekmek kırıntılarının döküldüğü yerlere ve kapların bulunduğu kısımlara köpek ve domuzun girmemesi gerekiyordu⁶³. Dolayısıyla mutfağın kurumsal ve dini bir mekan olduğunu anlıyoruz. Ancak bu mutfaklar saraya bağlı mutfaklardır. Daha alt seviyedeki yöneticilerin veya halkın kullandığı mutfaklara ait net arkeolojik bilgiler olmamakla beraber Çorum Boyalı Höyük'teki "A" binasında kömürleşmiş tahılların bulunduğu mekanda ayrıca un yapmak için ezme taşı, ölçek amacıyla kullanılmış olabilecek pişmiş toprak bir kase ve bir kap kadesi bulunmuştur⁶⁴ (**Res.8**). Bu mekan da basit bir mutfak işlevi görmüş olabilir. Günlük kullanım amaçlı ve yemek pişirmede kullanıldığını düşündüğümüz kaba kapların farklı odalarda bulunduğunu dikkate alarak pişirme eyleminin evin çeşitli odalarında gerçekleştirildiğini söyleyebiliriz. Besin hazırlığı ise Boyalı Höyük'teki gibi kiler niteliği de olan mekanlarda yapılmış olmalıdır⁶⁵.

Arkeolojik kazılarda bulunan yapıların bazılarında, bir önceki satırlarda vurgulandığı üzere çeşitli odalarda, sabit veya taşınabilir kilden yapılmış ocaklar, fırınlar, mangal ve maltızlar bulunmuştur⁶⁶ (**Res.2,3,4,5**). Bunların çevresinde yer alan pişmiş topraktan çöleklerin, tencerelerin yemek pişirme ile ilişkili olduğu anlaşılmaktadır. Konuya ilişkin ilginç bir buluntuya Sivas Kuşaklı kazısında ulaşılmıştır: Kuşaklı Hitit kentinin bir giriş yapısının hemen yanında nöbetçilerin kullandığı bir ocak ele geçmiştir (**Res.19**). Bu buluntu, Hititlerin çok önem verdikleri kale nöbetinde askerlerin yerlerini hiçbir zaman terk etmediklerini, yemeklerini de o ortamda pişirdiklerini gösteren bir arkeolojik

belgedir. Ayrıca şarap gibi sıvılar için testiler, yemek ile ilgili tabaklar ve çanaklar mevcuttur. Yine Kuşaklı kazılarında bir bira üretim mekanı ve bira üretiminde kullanılan kaplar ortaya çıkarılmıştır⁶⁷. Ancak Hitit saray mutfağına işaret eden bir arkeolojik buluntu dışında şimdilik mutfak ya da yemek pişirme yeri olarak tanımlayabileceğimiz belirgin mekanlar ortaya çıkmamıştır. Ancak Eski Hitit Çağı'na tarihlenen ve Çankırı İnadık Tepe'de bulunan bir kült vazosu üzerinde bir mutfak tasviri olduğu üzerine yorumlar mevcuttur⁶⁸ (Res.11). Çizim ayrıntısında soldaki Hititli'nin tahıl öğüttüğü veya yemek karıştırdığı yönünde yorumlar vardır. Tam karşısındaki figürün, elindeki kaşıkla yemek karıştırdığı kesinleşmiştir⁶⁹.





Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

Hitit kazılarında bulunan düz kaseler yemek servisi için kullanılmış olmalıdır (Res.16). Bazı kaselerin içe doğru taşkın veya içe dönük ağız kenarları kase içindeki sıvının taşmasını veya dökülmesini engellemiş olmalıdır. Ayrıca bazı kaplardaki is lekeleri, bunların pişirme kapları için kapak olarak kullanılmış olabileceğini düşündürmektedir⁷⁰ (Res.14,15). Boğazköy'de lapaya benzer kömürleşmiş bir madde içeren kırık çanak çömlek parçaları bulunmuştur⁷¹. Peki yemekleri hazırlayanlar kimlerdi ?. Mutfak personelini oluşturan fırıncı, saki, garson, aşçı, biracı, şarapçı, sütçü, somun ekmeği yapanlardan bahsedilir⁷². Aşçıların çoğunluğu erkek olup kadın aşçılar da mevcuttur. Ayrıca buğdayı öğütürerek ekmeğin yapımı için un sağlayan kadınlar da metinlerden bilinmektedir⁷³. Hititler'de yemeğin genel olarak sabah ve akşam yendiği anlaşılmaktadır. Asıl öğün olarak geçen ifade akşam yemeğini temsil etmiş olmalıdır.

16



HİTİT ÇAĞI'NA AİT BİR ÇANAK

14



SÜZGEÇLİ MALTIZ TENCERE

15



BİR MUTFAK VEYA YEMEK PİŞİRME KABI

Sonuç olarak, her ne kadar elimizde çok ayrıntılı açıklamalara, tariflere ve yöntemlere ait veriler olmasa da mevcut filolojik ve arkeolojik belgelerden, 3500 yıl önce toplumun yaşamı için gerekli olan gıdaların kutsallaştırılarak kontrol ve denetimlerinin sağlandığını, Hitit yöneticilerinin de sağlıklı, itaatkar ve güçlü bir toplum için beslenmenin önemini bildikleri anlaşılmaktadır. O dönemlerde gıdaların ve taşıdıkları manevi anlamların önemi sosyal yaşamda çok fazlaydı. Böylelikle günümüzden 3500 yıl önce Anadolumuzda her yönüyle yaşamın parçası olan güçlü bir gıda kültürünün varlığından söz edebiliriz. Anadolu'nun iklimi, doğal kaynakları, fiziki özellikleri ve insan zenginliğinin şekillendirdiği jeokültürel genetik yapısı, kurulan uygarlıkların kesintisiz devamlılığını sağlamış; buna bağlı olarak da zengin bir gıda kültürü günümüze değin varlığını sürdürmüştür.

DİPNOTLAR

¹Alp 2001, 1.

²Hititler Anadolu'da M.Ö. 1650-1200/1190 yılları arasında yaşamışlar; büyük bir İmparatorluk kurmuşlardır. Anadolu'nun daha önceki kavminden aldıkları sanat ve kültür anlayışını benimseyerek geliştirmişlerdir.

³Bu dönemde tapınaklar sadece dini aktivitelerin yürütüldüğü yerler değildir. Tapınaklar, görevlileri tarafından işletilen topraklara ve işliklere sahipti. Tapınaklar depoları, üretim alanları, giren çıkan ürün ve eşyanın kaydını tutan katipleriyle (idari memurlarıyla) saraydan sonra devlet ekonomisini yönlendiren diğer güçlü kurumu oluşturuyordu, ⁵Seeher 2002, 451.

⁴Ertem 1974, 62.

⁵Günümüzde Anadolu'ya özgü bir ekmeğin zenginliği vardır. Anadolu'muzun her yöresinde bazen bölgesine has olan bazen birçok bölgede aynı ismi taşıyan çok sayıda ekmeğin türü vardır: Mısır ekmeği, somun, malay, gartalaç, gilik, külleme, gözleme, cizleme, kaygana, lokma/lokum, gömeç, bazlamaç, kabaklı gözleme, golit, tandır ekmeği, kete, güdül, düşmesultan (kısa sürede pişerek tandırın kózüne düştüğünden), şebit, bişi, saçarası, bazlama, ekşi mayalı ekmeğin, yufka/yuka ekmeğin, lavaş, gobit, işkefe, cızlak, tava ekmeği, haşhaşlı ekmeğin, ter ekmeği, acılı ekmeğin, buğday ekmeği, arpa ekmeği, çavdar ekmeği, lokul, pıtır, pobuç, bükme, kömbe, değirmi ekmeğin, el ekmeği, loğlık, kete, peksimet, şirin, dayama (Çorum), fodla, balina ekmeği, tahıllı ekmeğin, çömelik pide, pide, ebeleme, gübaya, berdirme, doyuran ve kovuve, Anadolu'muzun ekmeğin çeşitlerinin bir kısmıdır. Bunlardan "acı ekmeğin" Çorum yöresinde bugün de tüketilen bir ekmeğin adıdır: Hamura saf tereyağı ve biber katılarak pişirilir. Ekmekler arasında yer alan ve Batı Karadeniz Bölgesinde yapılan ve hamur spiral şeklinde kıvrılarak yapılan "gömeç" isimli ekmeğe benzer bir ekmeğin Hitit metinlerinde de mevcuttur. Bu Hitit ekmeği de aynı şekilde kıvrılarak yapılmaktadır, Hoffner 1974, 174, 175.

⁶Karauğuz 2006, 11. Karauğuz, ilgili kitabında ekmeğin ilgilili bilinen ve kullanılan tüm verileri bir araya toplamıştır.

⁷Ünal 2006, 169. Bir tablette bu ekmeğin 5600 adetinden söz edilir; Müller-Karpe, V., 174, Orta Assurlu tüccarların bu tür ekmeğin ağırlıklarına göre çuvallarla gönderdiklerinden, çivi yazılı belgelerde bahsedilmektedir.

⁸A.g.e. 2006, 37. Hitit metinlerinden öğrendiğimize göre bir kaşığın ucu kadar maya katılan hamur, kilden yapılmış hamur teknesinde karıştırılıp yoğruluyor, üzeri keten kumaşla örtülüp kabarana kadar bir gün boyunca bekletiliyor.

⁹Karauğuz 2006, 107.

¹⁰Otten 1958, 26.27.

¹¹Ünal 1990, 198.

¹²Ökse 2006, 55, 56.

¹³İmparati 1992, 161, madde 172.

¹⁴Tarla tarımı için diğer bir sıkıntı Anadolu'nun fiziki yapısıdır. Geniş tarımsal alanlar, Konya Ovası gibi belli başlı bölgelerde yer alır. Tarpalar eğimli arazilerde yer alabilir veya taşlık bir yapıya sahip olabilir.

¹⁵Ürün stokları Hitit kanunlarına önem taşımaktadır. Hitit kanunları madde 96'da "Eğer özgür bir adam bir ambarda hırsızlık yaparsa ambarı buğdayla doldursun veya on iki şeker gümüş versin, böylece suçu evinden uzaklaştırır; İmparati 1992, 96-97, madde 97 ise aynı suçu işleyen bir köleye aynı ceza verilir, ancak ödeyeceği ceza 6 şekeldir.

¹⁶Friedrich 1959, 80-81. Tahılları ve gıda ürünlerinin yasalarda yer alması gıdanın Hitit Devleti için önemini ortaya koymaktadır.

¹⁷Gurney 2001, 180-81

¹⁸Süel 1985, 23, 67.

¹⁹Seeher 2001, 305.

²⁰Çınaroğlu-Çelik 2013, 201.

²¹Schachner 2013, 157. Schachner, su ve hububat üzerindeki kontrolün sağlanmasıyla Hitit devleti için iktidarın teknik bakımından temeli oluşturulmuştur.

²²Schoop 2013, 362, Fig. 5; Süel-Süel 2013, 185, fig. 11.

²³Dinçol 1982, 51, Ünal 2005, 54.

²⁴Ünal 2003, 13.

²⁵Ertem 1974, 113, satır 18.

²⁶Darga 1992, 37.

²⁷Emre 2011, 155, res. 2.

²⁸www.eskiyapar.org

²⁹Özgüç 1988, 202, Lev D, 1.

³⁰Güneş Ana Tanrıçası'nın kendisi ve simgesidir. Dolayısıyla Anadolu'nun Hitit öncesinden gelen en önemli tanrıçası güneş simgeleyen disk biçimli başlıklar giyer. Eski Tunç Çağı'nın ve Hitit Çağı'nın en önde gelen tanrıçası "Arinna'nın Güneş Tanrıçası"dır.

³¹Sipahi 2013c, 64, 67, Resim 7.

³²Yerin bereketi ile ilişkili olan kadın, ana tanrıça ve göğün rahmeti ile ilişkili olan erkek baş tanrıdır. Onların arasında dünya ve yaşam yer alır. Anadolu'da Eski Tunç Çağı'nın güneş kursları bu anlayışın simgesidir. Gökten gelen yağmur ve toprağın bereketi arasında süregelen yaşam döngüsü bir inanç olarak şekillenmiştir; Popko 1995, Popko 1995, 46, 89.

³³Hodder 2006, 204, şek. 90.

³⁴Malesef Hititlerde birebir yemek tarifleri veya yemek listeleri mevcut değildir. Dini metinlerde Tanrılara sunulan gıdaların, törenler için yapılan yemeklerin tariflerine dayanılarak değerlendirme yapılabilmektedir. Dini metinlerdeki ilgili tasvirlerin günlük veya saray yaşamındaki yemek anlayışının yansımaları olduğunu düşünebiliriz.

³⁵Ünal 2007, 140, 141.

³⁶Karauğuz 2006, 81.



Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi

- ³⁷Ünal 2014, 284; bu törenin daha önceki aşamasında takdis edilen bir sığır ve altı koyunun kanları somun ekmeklerin üzerine akacak şekilde kesilir. Roma Çağında da benzer bir uygulama ile karşılaşırız.
- ³⁸Ünal 2007, 138. (Sayfadaki bilgiler, ağırlıklı olarak A.Ünal'dan alınmıştır).
- ³⁹A.g.e. 59, 170, 171.
- ⁴⁰Ünal 2005, 154.
- ⁴¹Erkut-Reyhan 2012, 83, 84, 85; 487.
- ⁴²Hoffner 2003, 97, 100; Uhri 2011, 33.
- ⁴³Hoffner 2003, 97,98; Ertem 1974, 1-68.
- ⁴⁴A.g.e. 58.
- ⁴⁵Sipahi 2013b, 261.
- ⁴⁶Salih, Sipahi 2009, 416.
- ⁴⁷Sipahi 2013a, 10, Res. 15a
- ⁴⁸A.g.e 260, fig. 10.
- ⁴⁹İmparati 1992, 93.
- ⁵⁰Hoffner 2003, 101.
- ⁵¹Hoffner 1997, 7-10.
- ⁵²Hoffner 2003, 101.
- ⁵³Ünal 2007, 53.
- ⁵⁴del Monte 1995, 217, 218.
- ⁵⁵Ünal 2006, 172; bir metne göre lapayla yapılan bir sargının hazırlanmasında da bira kullanılırdı; bu amaçla hazırlanmış bira maltı soğanla karıştırılır, üzerine su dökülür ve sargı olarak yararlanılırdı. Ayrıca ailede bir çocuk doğduğunda başka şeylerle birlikte bira hediye edilirdi.
- ⁵⁶A.g.e. 171.
- ⁵⁷A.g.e. 172.
- ⁵⁸Alp 1999, 67-70.
- ⁵⁹Beckman 2011, 95,96.
- ⁶⁰Alp 1999, 71.
- ⁶¹Sipahi 2014, 50.
- ⁶²Süel 1985, 171.
- ⁶³A.g.e. 1985, 23, 57.
- ⁶⁴Sipahi 2013b, 257, Fig.8, 10.
- ⁶⁵Dolayısıyla hiyerarşik görevlileri ile işlevsel mutfak kavramı Hitit sarayının ve yönetiminin bir parçasıdır.
- ⁶⁶Bu tür maltızların, ocakların ve taşınabilir ocakların en güzel örnekleri bir önceki Assur Ticaret Kolonileri Çağında Kültepe'de bulunmuştur. Benzerleri Hitit Çağında da kullanılmış olmalıdır; Özgüç 2005, res. 47, 48, 49, 50. Bu tür mangallar çok sonraları Geometrik, Arkaik ve Klasik Çağ'da kullanılmıştır: Delemen 2003, 20.
- ⁶⁷Müller-Karpe 2013, 224, 225; Kuşaklı/Sarissa'daki bira atölyesi arkeolojik açıdan önemli bir keşiftir. Hitit ekonomisinde, yasalarında ve dini yaşamında önemli bir yere ait sıvı gıdanın üretimine ilişkin çanak çömlekler söz konusu atölyede ele geçmiştir. Hitit Devlet sisteminde bira üretimi ekonomik ve dini bir güce işaret etmektedir; Müller-Karpe, V. 2006, 176; biranın tapınakta üretilmeye başlanması tapınağın ekonomik gücünün bir yansımasıdır.
- ⁶⁸Özgüç 1998, 18.
- ⁶⁹İnandık Vazosunun en alt frizindeki bu eksik figür; Hüseyindede Teoesi'nde bulunan bir kabartmalı vazo parçasının yardımıyla tamamlanmıştır.
- ⁷⁰Schoop 2013, 360-362.
- ⁷¹Schoop-Seeher 2006, 60-62.
- ⁷²Alp 1999, 71, 72; Süel 1985, 171.
- ⁷³Darga 2011, 191; "Değirmenci Kadınlar" olarak tanımlanan bu kadınların evlerde veya tapınaklarda çalıştıkları kabul edilmektedir. Hitit kanunlarında, ekonomik yaşamda, Hitit halk kadınının kiralık işçi olarak erkeğin yerine çalıştığına dair veriler mevcuttur: Bir kadının hasat sırasında yaptığı çalışma karşılığında alacağı ücret belirtilmektedir, (192).

KAYNAKÇA

Alp 1999	S.Alp, Hititlerde Şarkı, Müzik ve Dans, Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap, Ankara.
Alp 2001	Hitit Çağında Anadolu-Çiviyazılı ve Hiyeroglif Yazılı Kaynaklar, Ankara.
Beckman 2011	G.Beckman, "Blood in Hittite Ritual", Journal of Cuneiform Studies 63, 95-102.
Çınaroğlu-Çelik 2013	A.Çınaroğlu-D.Çelik, "Alaca Höyük", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay Haz. M.Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul, 196-205.
Darga 1992	M.Darga, Hitit Sanatı, İstanbul.
Darga 2011	A.M.Darga, Anadolu'da Kadın On Bin Yıldır Eş, Anne, Tüccar, Kraliçe, YKY:3779, İstanbul.
Del Monte 1995	G.F. del Monte "Bier und Wein bei den Hethitern" Studio Historiae Aedens Fs. H. ten Cate, 211-224.
Delemen 2003	İ.Delemen, Antik Dönemde Beslenme, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları:15, İstanbul.
Diñçol 1982	A.M. Diñçol, "Hititler", Anadolu Uygarlıkları Görsel Anadolu Tarihi Ansiklopedisi 1,

- İstanbul.
- Emre 2011 K.Emre, "Hitit Sanatında Kültepe/Kaniş'in İzleri", Anadolu'nun Önsözü Kültepe Kaniş Karumu, Asurlular İstanbul'da, (Haz. F.Kulakoğlu vd.), İstanbul, 154-159.
- Erkut-Reyhan 2012 S.Erkut-E.Reyhan, "Hititlerde Toprak Edinme ve Arazi Bağış Belgelerinden Örnekler", Acta Turcica IV/1, 80-86.
- Ertem 1974 H.Ertem, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası, TTK Basımevi, Ankara.
- Friedrich 1959 J.Friedrich, Die Hethitischen Gesetze, Leiden.
- Gurney 2001 O.R.Gurney, Hititler, Dost Kitabevi, Ankara.
- Hodder 2006 I.Hodder, Çatalhöyük Leopar'ın Öyküsü, YKY:2343, İstanbul.
- Hoffner 1974 Alimenta Hethaeorum. Food Production in Hittite Asia Minor, New Haven.
- Hoffner 1997 H.A. Hoffner, The Laws of the Hittites, New York.
- Hoffner 2003 H.A., Hoffner, "Daily Life Among The Hittites", Life and Culture in the Ancient Near East, (ed. R.Averbeck, M.W.Chalavas ve D.B.Weisberg), Bethesda, MD., CDL Press.
- İmparati 1992 F.İmparati, Hitit Yasaları, Roma.
- Karauğuz 2006 G.Karauğuz Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek Arkeoloji Sanat Yayınları, İstanbul.
- Müller-Karpe 2013 A.Müller-Karpe-V.Müller-Karpe, "Kuşaklı-Sarissa", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay Haz. M. Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul, 220-227.
- Müller-Karpe, V. 2006 V.Müller-Karpe, "Anadolu'da Bronz Çağında Bira", Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti, (Ed. Ü.Yalçın, C.Pulak&R.Slotta), Bochum, 173-186.
- Otten 1958 H.Otten, Hethitische Totenrituale, Berlin.
- Ökse 2006 T.Ökse, "Eski Önasya'dan Günümüze Yeni Yıl Bayramları ve Yağmur Yağdırma Törenleri", Bilig 36, 47-68.
- Özgüç 1998 T.Özgüç, İnandıktepe, Eski Hitit Çağı'nda Önemli Bir Kült Merkezi, Ankara.
- Özgüç 2004 T.Özgüç; Kültepe Kanis/Nesa, YKY:2210, İstanbul.
- Popko 1995 M. Popko, Religions of Asia Minor, Warsaw.
- Reyhan 1998 E. Reyhan, Hititlerde Toprak Tahsisi, III. Uluslararası Hititoloji Kongresi, 481-489.
- Salih,Sipahi 2009 B.Salih, T.Sipahi, E.Oybak Dönmez 2009 "Ancient nigella seeds from Boyalı Höyük in North-central Turkey", Journal of Ethnopharmacology 124, 416-420.
- Schachner 2013 A.Schachner, "Hattusa, the Capital City of the Hittite Empire", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay Haz. M. Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul, 150-175.
- Schoop 2013 U.-D. Schoop, "Gündelik Hayatın ve Ayrıcılığın Nesnelere: Hitit Çanak Çömleği", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay Haz. M.Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul, 356-371.
- Schoop-Seeher 2006 U.-D. Schoop-J.Seeher, "Strukturierung und Datierung in der hethitischen Arhaologie. Voraussetzungen-Probleme-Neue Ansätze. Structuring and Dating in Hittite Archaeology. Requirements-Problems-New Approaches, Byzas 4, İstanbul, 215-239.
- Seeher 2001 J.Seeher, "Boğazköy-Hattuşa 1999 Yılı Çalışmaları", KST 22/1, 303-314.
- Seeher 2002 J.Seeher, "Kutsal Alanlar-Kült Yerleri-İşlevli Kuruluşlar", Hititler Bin Tırrılı Halk, Stuttgart, 450-452.
- Sipahi 2013a T.Sipahi, "Eski Hitit Çağında Boyalı Höyük ve Eskiyaapar", Çorum Kültür ve Sanat Dergisi 14 (Çorum İl Özel Sayısı), 4-22.
- Sipahi 2013b T.Sipahi, "Boyalı Höyük ve Çevresi", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay. Haz. M.Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul, 252-263.
- Sipahi 2013c T.Sipahi, "Hitit Çağı'nda Eskiyaapar", 3. Çorum Kazı ve Araştırmalar Sempozyumu, Çorum, 61-73.
- Sipahi 2014 "2013 Yılı Kazılarının Işığında Eskiyaapar Kazıları", 4. Çorum Kazı ve Araştırmalar Sempozyumu, 45-58.
- Süel 1985A.Süel Hitit Kaynaklarında Tapınak Görevlileri ile İlgili Bir Direktif Metni, Ankara.
- Süel-Süel 2013 A.Süel-M.Süel, "Sapinuwa: Hitit Devleti'nin Bir Başka Başkenti", Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu, (Yay Haz. M. Doğan Alparslan-M.Alparslan), YKY:4017, İstanbul 178-193.
- Ünal 1990A.Ünal "Hititler Devri Anadolu'sunda Temizlikle İlgili Araştırmalar: Çivi Yazılı Metinler ve Arkeolojik Verilere Göre Kentlerde Halk Sağlığı ve Temizlikle İlgili Yapılar", I. Uluslararası Hititoloji Kongresi, 186-223.
- Ünal 2003A.Ünal "Hititler, Akdeniz ve Liman Kenti Ura", Olba 7, 13-40.
- Ünal 2005 A.Ünal, Hititler Devrinde Anadolu, Kitap 3, İstanbul.
- Ünal 2006A.Ünal, "Erken Anadolu Toplumlarında Günlük Yaşamda ve Kült Yaşamında Bira", Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti, (Ed. Ü.Yalçın, C.Pulak&R.Slotta), Bochum, 169-172.
- Ünal 2007A.Ünal Anadolu'nun En Eski yemekleri ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü, İstanbul.
- Ünal 2014A.Ünal, Eskiçağ Toplumlarında Puduhepa ve Zamani, Kadın Anayanlı Bir Hitit Kraliçesi, Hitit Üniversitesi Rektörlüğü Yayını, Ankara.
- Uhri 2011 A.Uhri, Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Verilerin Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Ege Yayınları, İstanbul. ■