

DOI No: <http://dx.doi.org/10.14225/Joh1301>

Geliş Tarihi: 04.06.2018

Kabul Tarihi: 26.06.2018

## **ASUR SARAYINDA BESLENME: YENİ ASUR DEVRİ**

**H. Hande DUYMUŞ FLORIOTI\***

### **Öz**

Asur tarihinin “Yeni Asur” olarak adlandırılan ve M.Ö.I.Binyıl’a tekabül eden bölümünü yansıtan çivi yazılı belgeler, büyük ölçüde saray ve çevresini yansıttığından, sıradan bir Asurlu ailenin sofrasında neler bulunduğunu tespit etmek neredeyse imkansızdır. Bununla birlikte, eldeki veriler bir saray sofrasını tam anlamıyla yansıtmaktan da uzaktır. Çoğu kırık ya da tam olarak okunamayan ifadelerin yer aldığı yiyecek/içecek listeleri, ganimet paylaşım listeleri, çeşitli ritüel metinler, tedavi içerikli metinler, Tanrılara yapılan sunuları içeren metinler ve krallara yazılmış rapor nitelikli kayıtlar incelendiği zaman, satır aralarına sıkışmış ifadelerden yola çıkarak az da olsa, söz konusu dönemde besin olarak nelerin tüketildiğini anlamamız mümkün olmaktadır. Biz bu çalışmada, SAA serisini<sup>1</sup> temel alarak metinlerde sık olarak geçen belli başlı besin maddelerini incelemekle yetineceğiz.

**Anahtar Kelimeler:** *Yeni Asur, Saray, Beslenme, Yiyecek, İçecek.*

## **Nutrition in the Assyrian Palace: Neo-Assyrian Period**

### **Abstract**

Since cuneiform texts, which represents the period corresponding to the 1<sup>st</sup> Millennium B.C. and called as “Neo-Assyrian” in Assyrian history, largely reflect the palace and its surroundings, it is nearly impossible to determine what was found in an ordinary Assyrian family’s meal. Nevertheless, currently available data is far away from completely representing a palace’s meal. Analysing foods/beverage lists, booty sharing lists, various ritual texts, treatment-related texts, texts containing offers in which broken expressions or not completely legible ones were included and report-like records written

---

\* Doç. Dr., Pamukkale Üniversitesi Tarih Bölümü.

<sup>1</sup> State Archives of Assyria, Helsinki.

for the king, it becomes possible to learn about what was consumed in the period in question more or less stemming from expressions hidden among lines. In this study, we will content ourselves with certain nutrients that are frequently mentioned in texts of the SAA serials.

**Keywords:** *Neo-Assyrian, Palace, Nutrition, Food, Beverage.*

## Giriş

Tarih boyunca yaşamış olan hemen hemen her toplum kendine has bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Gerçekten, besinlerin seçimi ve hazırlanma usulleri, toplumdaki topluma değişiklik göstermiş ve bu hususta, toplumların üzerinde yaşadıkları coğrafya, iklim koşulları, uğraşı alanları, doğal kaynaklar, ekonomi ve toplumu oluşturan bireylerin kişisel tercihleri etkili olmuştur<sup>2</sup>. Örneğin, coğrafyanın tarıma uygun olduğu alanlarda yaşamış olan toplumlar, meyve, sebze ve tahıl ağırlıklı beslenirken, kayalık ve dağlık bölge insanları hayvancılığın gelişmesine paralel olarak hayvansal ürünleri tercih etmişlerdir. Bununla birlikte, tarihin ilk dönemlerinde besinini doğada bulup toplayan, hayvansal besinini izleyip avlayan insanoğlu, zamanla bazı buluşlarıyla beslenme uğraşları bağlamında önemli adımlar atmıştır. Ateş yakıp yiyeceğini pişirmiş, biriktirmeye, üretmeye-evcilleştirmeye girişmiş; böylelikle hem besin miktarı, hem de çeşitliliği yönünden doğadan daha fazla yarar sağlayabilmiştir. İnsanın bu başarısını ve antik dönem insanının beslenme alışkanlıkları konusunu M.Ö.III. bin yılın başlarından itibaren sınırlı bir şekilde yazılı kaynaklardan öğrenebilmekteyiz. Söz konusu bilgiler arkeolojik veriler ile de desteklenmekte ve tamamlanmaktadır. En somut ve dolaysız arkeolojik bulgular ise, besin maddelerinin günümüze ulaşmış kalıntılarıdır<sup>3</sup>. Eski Mezopotamya ve özellikle Asur söz konusu olduğunda, hem yazınsal hem de arkeolojik anlamda mevcut olan veriler, Asur sarayında tüketilmiş olan yiyecek ve içecekler hakkında, kısıtlı da olsa, bilgiler sunmaktadır.

Öte yandan, yazınsal anlamda, Eski Mezopotamya'da yaşamış olan toplumların beslenme kültürünü detaylı olarak yansıtan ve bir arşiv özelliği gösteren toplu kayıtlar ele geçmemiştir. Ancak, besinlerin hazırlanma usullerinin kayıt altına alındığı, tabir yerinde ise, yemek tariflerinin yazıldığı tabletler mevcuttur. Söz konusu tariflerin en güzel örnekleri ise, bugün Yale

---

<sup>2</sup> Detay için bkz. Bottero, 1985, s.36 vd.; Bottero, 2005, s.67.

<sup>3</sup> Delemen, 2003, s.1 vd.

Üniversitesi Babil koleksiyonunda yer almaktadır. Söz konusu koleksiyonda, et ve güvercin güveç için sırasıyla aşağıdaki tarifler verilmiştir:

“*Biraz et al. Su hazırla. Yağın içine koy. Sonra....(kırık). Pırasa, sarımsak ve biraz şuhutinnu ekle. Hepsini ez.*”

“*Güvercini ikiye böl. Et de almalısın. Suyu hazırla. Yağın içine koy. Tuz, kabuksuz malt, soğan, samīdu, pırasa ve sarımsak. Tüm bu bitkileri içine katmadan önce biraz sütle yumuşat. Dilimlenmeye hazır*<sup>4</sup>. Burada dikkat edilmesi gereken önemli hususlardan birisi, Mezopotamyalıların tariflerini yazarken miktar ve pişirme sırasıyla ilgili bilgi vermediklerinin ve yemek isimlerinin günümüz araştırmacıları tarafından verilmiş olduğunun hatırlanmasıdır. En ilgi çekici tariflerden bir diğeri ise, güveçte oğlak yemeğidir, tarif özetle şöyledir:

“*Önce oğlağın kellesi, ayakları ve kuyruğu ateşte tütsülenmeli, sonra etin diğer kısımlarıyla birlikte ateşe konmalıdır. Su kaynayınca yağ eklenmeli, sonra birlikte dövülmüş soğan, sarımsak, pırasa ve samīdu bir miktar taze peynir (?), kan karışımı katılmalı, en son olarak da sade şuhutinnū eklenerek tarif bitirilmelidir.*” Bu yemekte bilmediğimiz iki malzeme görülüyor: samīdu ve sade şuhutinnū. Eğer yemeğin sırası doğru verilmişse samīdu bir tür baharat olmalı, sade şuhutinnū ise çeşnili türü de bulunan bir sos olabilir<sup>5</sup>. Bir defa beslenme konusunda insanı diğer canlılardan ayıran ana farkı, insanın yiyeceklerini pişirerek, hazırlayarak ve gerekli durumlara da baharatlar katmak suretiyle lezzetini artırarak yemesidir. Yemeklere baharat koymak, aslında daha yüksek bir damak tadının, yüksek mutfak kültürünün bir sonucudur<sup>6</sup>. Bu anlamda, Mezopotamya’da yaşamış olan toplumların, günümüze yakın bir damak tadı geliştirdiklerini düşünmek yanlış olmayacaktır.

Asur sarayı<sup>7</sup> söz konusu olduğunda bitkisel ve hayvansal içerikli ürünlerin farklı usullerle hazırlanıp tüketildiğini ve günümüz Ortadoğu toplumlarının damak tadına yakın bir beslenme kültürü geliştirildiğini görmekteyiz. Asur sarayında nasıl bir beslenme yöntemi izlendiği ve hangi

<sup>4</sup> Tarifler için bkz. Bottero, 1985, s.41 ve 42.

<sup>5</sup> Güveloğlu, 2015, s.123.

<sup>6</sup> Ünal, 2007, s.125.

<sup>7</sup> Yeni Asur devrinde Asur, Nimrud (Kalhu), Dur-Şarrukin (Korsabad) ve Ninova (Koyuncuk) olmak üzere 4 başkent ve sarayından bahsetmek gerekmektedir. Ancak biz burada müessese olarak sarayı kastettiğimiz için kelimeyi çoğul değil, tekil olarak kullanmayı tercih ediyoruz.

ürünlerin öne çıktığı hususu ise, özellikle kralların verdikleri ziyafetlerin masraflarının tutulduğu kayıtlarda karşımıza çıkmaktadır<sup>8</sup>.

Gerçekten, Yeni Asur devri kralları verdikleri ziyafet ve şölenler ile de ön plana çıkmışlardır. Çoğu güç gösterisi propaganda amaçlı yapılan bu türden kutlamalar, siyasî ve askerî bir amaca hizmet ettiği kadar, halk nazarında kralın gücünü perçinleyen sosyal bir amaç da taşımıştır<sup>9</sup>. Örneğin, Yeni Asur devri kralı II.Asurnasirpal (M.Ö.883-859), yeni başkenti Nimrud (Kalhu)'da verdiği ziyafette 69.574 kişiye yiyecek, içecek verdiğini ve söz konusu kutlamanın 10 gün boyunca devam ettiğini yazmıştır. Ziyafete başka memleketlerin elçileri, din adamları, saray çalışanları ve kralın kendi halkı yani Kalhu kenti sâkinleri de davet edilmiştir. Kral şöyle demektedir:

*“Asur ülkesi kralı Asurnasirpal, Kalhu kentinin sevinç kaynağı bilgelik dolu sarayının açılışını yaptığı zaman, oraya Büyük Efendi Tanrı Asur ile ülkenin tüm tanrılarını davet etti. 1000 yağlı sığır, krallık hayvan çiftliklerinden 1000 dana ve koyun, soylu hanımefendim Tanrıça İstar'a ait olan, satın alınmış 14.000 koyun, soylu hanımefendim Tanrıça İstar'a ait 200 sığır, 1000 ... -koyunu, 1000 ilkbahar kuzusu, 500 dişi geyik, 500 ceylan, 1000 büyük ördek, 500 ördek, 500 kaz, 1000 yaban kazı, 1000 qaribu-kuşu, 10.000 güvercin, 10.000 kumru, 10.000 küçük kuş, 10.000 balık, 10.000 Arap tavşanı, 10.000 (adet) yumurta, 10.000 (tane) ekmek, 10.000 (testi) bira, 10.000 tulum şarap, 10.000 kap bezelye ve susam, 10.000 kap sıcak..., 1000 kasa sebze, 300 kap yağ, 300 kap malt, 300 kap baharatlı ot çeşidi, 100 kap kudummu, 100 kap..., 100 kap kavrulmuş arpa, 100 kap abahşinnu-tahılı, 100 testi iyi kalite şıra, 100 (adet) nar, 100 (kap) üzüm, 100 (kap) karışık meyve, 100 (kâse) fıstık, 100..., 100 (adet) sarımsak, 100 (kap) soğan, 100 (kap) mercimek, 100 şalgam demeti, 100 hinhinu tohumu, 100 giddu, 100 (kap) bal, 100 (kap) tereyağ (ve) kavrulmuş mercimek, 100 (kap) kavrulmuş bezelye, 100 (kap) karkartu bitkisi, 100 (kap) tiyatu bitkisi, 100 (kap) hardal, 100 (kap) süt, 100 (kap) peynir, 100 testi mizzu içeceği, 100 (kap) tuzlanmış sığır, 10 imēru8 kabuksuz badem, 10 imēru kabuksuz fıstık, 10 imēru ..., 10 imēru habbaququ, 10 imēru hurma, 10 imēru incir, 10 imēru kimyon, 10 imēru sahanu baharatı, 10 imēru rezene, 10 imēru küçük soğan, 10 imēru şışanabu biberi, 10 imēru sedef otu, 10 imēru kekik, 10 imēru iyi kalite yağ, 10 imēru iturlı bitki, 10 imēru adamotu, 10 imēru nasebe, 10 imēru kırmızı soğan, 10 imēru zeytin. Kalah sarayının açılışını*

<sup>8</sup> Masraf listeleri örnekleri için bkz. Öz, 2016, s.120 vd.

<sup>9</sup> Detay için bkz. Öz, 2016, s.109-130.

yaptığımda, memleketimin her bölgesinden 47.074 bayan ve erkek davet ettim. Suhu, Hindanu, Patinu, Hatti, Tire, Sidon, Gurgum, Malidu, Hubuşkia, Gilzanu, Kummuh ve Musasir memleketinin elçileri ve din adamlarından oluşan 5000 kişiyi; Kalah kenti halkından 16.000 kişiyi ve sarayımın 1500 zarîqu'sunu davet ettim. (Orada) toplam 69.574 konuk vardı. On gün boyunca onları besledim, onlara içecek verdim, onlara hamam sundum, onları yağla ovdum. Böylece onlara saygı gösterdim ve onları ülkelerine huzur içinde ve mutlu gönderdim”<sup>10</sup>. Davetli sayısında şüphe olmakla birlikte, ziyafette tüketilen besinlerin miktarı ve çeşidi ile böyle büyük çapta bir organizasyon için çalıştırılan işçi ve hizmetli sayısı da kralın nüfuzunu göstermesi açısından dikkate değerdir<sup>11</sup>.

Ninova sarayındaki anıtsal bir frizin üzerinde yer alan “*Asma Çardağı Altında Şölen*” sahnesi de (Fig.1.<sup>12</sup>), kral Asurbanipal dönemi yönetici sınıf ve çivi yazılı metinlerde söz konusu edilen ziyafeti görselleştirmesi bakımından kayda değerdir. Burada, Asur kralı Asurbanipal (M.Ö.668-627?), Elam zaferini bir şölenle kutlarken, asma, hurma, çam ve nar ağacı dikili güzel ve ferah bahçesinde dinlenir vaziyette, kraliçe Libbâli-Şarrat<sup>13</sup> ise onun ayakucunda bir tahta oturarak, ellerinde kadeh tutarken betimlenmiştir<sup>14</sup>. Bugün British Museum’da sergilenen bu betimlemede, yenik düşen Elam Kralı Teumman da hemen yanı başlarında ağaca asılı vaziyette gösterilmiştir<sup>15</sup>.

**Fig.1.**



<sup>10</sup> Öz, 2016, s.115-116.

<sup>11</sup> GroB, 2015, s.21.

<sup>12</sup> Macgregor, 2012, s.89.

<sup>13</sup> Duymuş Florioti, 2015, s.32.

<sup>14</sup> Çaylı, 2008, s.141-142.

<sup>15</sup> Karlson, 2013, s.109; Köroğlu, 2006, s.179.

Öte yandan, Yeni Asur sarayında yeme-içmeden sorumlu özel görevliler olduğu çivi yazılı metinlerde sabittir. Mutfak personeli olarak da düşünebileceğimiz bu görevliler ve unvanları şöyle sıralanabilir:

**Rab muḫatimmu:** Baş aşçı

**Rab karkadinni:** Baş pastacı

**Rab āpie:** Baş fırıncı/ekmekçi

**Rab sirāsê:** Baş biracı

**Rab šāḫiti:** Baş yağ yapıcı

**Rab šamni:** Baş yağcı

**Rab karāni:** Baş şarapçı

**Rab zamri:** Baş meyveci

**Rab raqqûti:** Baş baharatçı

**Rab karmi / Rab karmāni:** Baş tahılcı<sup>16</sup>

Saray bünyesinde çalışan söz konusu görevliler yanında, saray dışında bulunan eyalet yöneticileri de besin yönetiminde büyük rol oynamışlardır. Gerçekten, eyalet yöneticilerinin tarımsal üretim, ürünlerin toplanması, depolanması, dağıtımı, askerî erzağın hazırlanması, göçmenlerin besin ihtiyacının giderilmesi ve merkeze yapılacak teslimat da dahil pek çok konuda anahtar rol oynamış oldukları ele geçen çivi yazılı mektuplardan anlaşılmaktadır<sup>17</sup>.

### 1.Asur Sarayında Tüketilen Yiyecekler

Yeni Asur devri<sup>18</sup> saray arşivlerinde ele geçen metinlerden, söz konusu dönemde yağ, bal, ekme, et, tahıl, çeşitli soğan türleri dahil çeşitli sebzeler ile nar, incir, zeytin, elma dahil çeşitli meyveler tüketildiği ve yiyecekleri tatlandırmak için tuz kullanıldığı görülmektedir.

Çivi yazılı metinlerde Sumerce **İ/ İ-ME/İ.GIŞ**, Akadca **šamnu** terimi ile ifade edilen yağ, Yeni Asur metinlerinde daha çok tapınak sunularında<sup>19</sup>, astroloji ve kehanet metinlerinde, ganimet paylaşım listelerinde, tedavi içerikli metinlerde ve kraliyet ritüellerini içeren metinlerde geçmektedir<sup>20</sup>. Bir metinde,

<sup>16</sup> GroB, 2015, s.24.

<sup>17</sup> Ponchia, 2014, s.385-386.

<sup>18</sup> Eski Asur devrini yansıtan Kültepe metinlerinde geçen besin maddeleri için bkz. Albayrak, 2003, s. 59-66; Öz, 2014.

<sup>19</sup> Asur tapınağına yapılan detaylı bir sunu örneği için bkz. Gaspa, 2009-2010, s. 91-144.

<sup>20</sup> Metinler için bkz. SAA 1, no.113, SAA 1, no.126, SAA 1, no.192, SAA 1, no.257, SAA 2, no.6, SAA 2, no.10, SAA 5, no.108, SAA 5, no.126, SAA 6, no.46, SAA 6, no.287, SAA 7,

Asur kralı II.Sargon'un talimatı üzerine, Dur-Şarrukin'in yöneticisi Kişir-Asur için, Nabu-Paşir'in yağ vermesi konu edinilmiştir. Metinde Nabu-Paşir, yağ tüketimine dair krala bilgi vermekte ve kalan yağ miktarını kaydettiğini bildirmektedir<sup>21</sup>. Bir diğer metinde ise başka bir memur krala, Marqasi şehrine yerleştirilen nüfustan bahisle:

*“Onlar burada ekmek yiyecek, kralım, efendim bilir ki, Guzana'da depolanmış tahıl yediler. Gerçekten kralım onlara yağ vermemi de mi emrediyor?”*<sup>22</sup> şeklinde yazarak yağın sanki nadir bulunan bir besin maddesi olduğunu ima etmektedir.

Başka bir metinde Tanrılara sunulan şarap, ekmek, bira, bal ve tuzla birlikte yağ da zikredilmektedir<sup>23</sup>. Yine askerî bir birliğin erzağının konu edinildiği bir metinde ekmek ve tahıl gibi temel besin maddelerinin yanında 1 litre yağ da kaydedilmiştir<sup>24</sup>. Bir diğer metinde ise, şahitler huzurunda yağ ödünç alma söz konusudur<sup>25</sup>.

Asur tapınağına yapılan sunuları içeren bazı metinlerde “yağlı ekmek” tabiri geçmektedir<sup>26</sup>. Buradan dönem insanının yağı, ekmekle birlikte tüketmiş olduğu sonucuna ulaşabiliriz.

Şurası da bir gerçektir ki, yağ ile ilgili metinler incelendiği zaman, yağın bir besin maddesi olarak nadiren geçtiği görülür. Bununla birlikte elimizdeki birçok metinde “üzerine yağ koymak”<sup>27</sup>, “baş(lar)ına yağ dökmek”<sup>28</sup>, “yağla

---

no.119, SAA 7, no.166, SAA 7, no.167, SAA 7, no.176, SAA 7, no.200, SAA 7, no.202, SAA 7, no.218, SAA 8, no.102, SAA 10, no.2, SAA 10, no.108, SAA 10, no.198, SAA 10, no.294, SAA 10, no.315, SAA 10, no.316, SAA 10, no.318, SAA 10, no.323, SAA 11, no.28, SAA 11, no.36, SAA 11, no.99, SAA 13, no.76, SAA 14, no.101, SAA 14, no.159, SAA 15, no.113, SAA 15, no.166, SAA 15, no.359, SAA 19, no.17, SAA 19, no.27, SAA 19, no.37, SAA 19, no.48, SAA 20, no.1, SAA 20, no.2, SAA 20, no.9, SAA 20, no.11, SAA 20, no.13, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.19, SAA 20, no.24, SAA 20, no.25, SAA 20, no.26, SAA 20, no.27.

<sup>21</sup> SAA 1, no.192.

<sup>22</sup> SAA 1, no.257.

<sup>23</sup> SAA 7, no.176.

<sup>24</sup> SAA 5, no.126.

<sup>25</sup> SAA 6, no.46.

<sup>26</sup> SAA 7, no.200, SAA 7, no.202 ve SAA 7, no.218.

<sup>27</sup> I.GIŞ iş-kun. Bkz.SAA 2, no.10.

<sup>28</sup> I.MEŞ ina SAG.DU-MEŞ-şü-nu (a-tab-ba-ak) .Bkz. SAA 5, no.108.

*yağlanmak*<sup>29</sup> gibi ifadelerden yağın sadece besin olarak tüketilmediği sonucuna ulaşıyoruz. Yağ, aynı zamanda tedavi amacıyla kullanılmış olan bir üründür. Örneğin, şifacı hekim Urad-Nanaya, kralın hastalığı için yağlı bir losyon hazırlamış ve krala düzenli olarak kullanmasını tavsiye etmiştir<sup>30</sup>. Dikkat çeken bir diğer husus ise, metinlerde yağın neden elde edildiğinin belirtilmemesi ya da çok az metinde “*susam yağı*” gibi detaya inilmesidir. Susam yağının geçtiği metinde ayrıca, **LÚGAL-İ-ME** yani **rab šamni** “*yağcılar başı/ yağ uzmanı*” gibi bir meslek grubu da kaydedilmiştir<sup>31</sup>.

Çivi yazılı metinlerde Sumerce **LÁL/ LÁL-MEŠ**, Akadca **dišpu** terimi ile ifade edilen diğer bir besin maddesi bal ise, daha çok ekmeğe, tuz, şarap, bira ve yağ ile birlikte anılmaktadır. Tapınak sunularında ve çeşitli ritüel metinlerinde baldan sıkça bahsedilmektedir<sup>32</sup>. Saray personeli arasında yapılan bir ganimet taksiminde diğer yiyeceklerle birlikte bal da listelenmiştir<sup>33</sup>. Kullanım alanı ya da amacı metinlerde açıkça belirtilmeyen bal, besin maddesi olmanın ötesinde güzel koku vermesi amacıyla da kullanılmıştır. Örneğin bir metinde, Asurbanipal tarafından gerçekleştirilen bir ritüelden bahisle, Asur kralının Tanrılara güzel kokular sunmak amacıyla yağ ve bal yaktığı kaydedilmiştir<sup>34</sup>.

Sumerce **NINDA**, Akadca **aklu** terimi ile ifade edilen ekmeğe ise, Yeni Asur metinlerinde şu şekilde geçmektedir:

**NINDA.ak-li** “somun ekmeğe”

**Qadūtu** “bir çeşit beyaz ekmeğe”

**Mutqītu** “tatlı ekmeğe, kek?”

Yukarıdaki terimler dışında ekmeğe çeşitlerini ifade eden **garištu**, **huruhuru**, **kusāpu**, **midru**, **ripītu**, **šariat** ve **NINDA.BE** gibi farklı terimlerle de karşılaşılmaktadır. Dolayısıyla ekmeğe ve çeşitlerinin zikredildiği metinler sayıca fazladır ve daha çok saray tüketim listeleri, paylaşım listeleri, tapınak

---

<sup>29</sup> SAA 10, no.2’de kral ve kraliçenin gerçekleştirdiği bir ritüel esnasında “*Onlar için şarap ikram edildi, suyla yıkandılar, yağla yağlandılar*” şeklinde geçmektedir. Burada yağın güzel koku veren, aromatik bir yağ olduğu veya parfüm amaçlı kullanıldığı düşünülebilir.

<sup>30</sup> SAA 10, no.315.

<sup>31</sup> SAA 11, no.36.

<sup>32</sup> SAA 7, no.176, SAA 8, no.102, SAA 10, no.296, SAA 11, no.36, SAA 20, no.1, SAA 20, no.2, SAA 20, no.9, SAA 20, no.13, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.19, SAA 20, no.24, SAA 20, no.25, SAA 20, no.26.

<sup>33</sup> SAA 11, no.36.

<sup>34</sup> SAA 20, no.9.



sunuları ve ritüel metinlerde diğer yiyeceklerle birlikte anılmaktadır<sup>35</sup>. Burada önemli olan, Asur sarayında ekmeğin farklı şekillerde hazırlanıp tüketilmiş olmasıdır.

Çivi yazılı metinlerde Sumerce **UZU**, Akadca **širu** terimi ile ifade edilen et ile ilgili olarak Yeni Asur devrine ait pek çok metin bulunmaktadır<sup>36</sup>. Çeşitli sunu metinleri, paylaşım listeleri, ziyafet ve yiyeceklere dair kayıtların tutulduğu metinlerde etten farklı şekillerde söz edilmektedir. Bizim tespit edebildiğimiz kadarıyla, bu dönemde insanlar eti farklı şekillerde pişirip tüketmeyi biliyorlardı. Nitekim, et metinlerinde:

**Midlu:** Tuzlanmış/Salamura edilmiş et<sup>37</sup>

**Silqu:** Pişmiş et<sup>38</sup>

---

<sup>35</sup> Metin örnekleri için bkz. SAA 7, no.167, SAA 7, no.189, SAA 7, no.191, SAA 7, no.192, SAA 7, no.196, SAA 7, no.197, SAA 7, no.199, SAA 7, no.200, SAA 7, no.201, SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 7, no.214, SAA 7, no.216, SAA 9, no.1, SAA 9, no.3, SAA 10, no.96, SAA 11, no.47, SAA 13, no.78, SAA 20, no.19.

<sup>36</sup> SAA 1, no.134, SAA 5, no.113, SAA 5, no.218, SAA 7, no.148, SAA 7, no.153, SAA 7, no.159, SAA 7, no.164, SAA 7, no.173, SAA 7, no.181, SAA 7, no.182, SAA 7, no.189, SAA 7, no.191, SAA 7, no.192, SAA 7, no.196, SAA 7, no.197, SAA 7, no.200, SAA 7, no.201, SAA 7, no.204, SAA 7, no.206, SAA 7, no.207, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 8, no.1, SAA 10, no.84, SAA 10, no.91, SAA 10, no.94, SAA 10, no.186, SAA 10, no.196, SAA 10, no.197, SAA 10, no.200, SAA 10, no.202, SAA 10, no.212, SAA 10, no.218, SAA 10, no.227, SAA 10, no.230, SAA 10, no.233, SAA 10, no.239, SAA 10, no.244, SAA 10, no.245, SAA 10, no.248, SAA 10, no.249, SAA 10, no.252, SAA 10, no.253, SAA 10, no.254, SAA 10, no.283, SAA 10, no.291, SAA 10, no.293, SAA 10, no.297, SAA 10, no.302, SAA 10, no.304, SAA 10, no.307, SAA 10, no.315, SAA 10, no.316, SAA 10, no.317, SAA 10, no.318, SAA 10, no.319, SAA 10, no.320, SAA 10, no.321, SAA 10, no.322, SAA 10, no.323, SAA 10, no.324, SAA 10, no.325, SAA 10, no.327, SAA 10, no.328, SAA 10, no.329, SAA 10, no.333, SAA 10, no.334, SAA 10, no.345, SAA 10, no.346, SAA 10, no.347, SAA 10, no.348, SAA 10, no.349, SAA 10, no.351, SAA 10, no.352, SAA 10, no.353, SAA 10, no.354, SAA 10, no.355, SAA 10, no.356, SAA 10, no.357, SAA 10, no.358, SAA 10, no.359, SAA 10, no.363, SAA 10, no.366, SAA 10, no.368, SAA 10, no.369, SAA 10, no.370, SAA 10, no.383, SAA 11, no.47, SAA 11, no.68, SAA 13, no.8, SAA 13, no.9, SAA 13, no.10, SAA 13, no.12, SAA 13, no.46, SAA 13, no.54, SAA 13, no.130, SAA 13, no.162, SAA 13, no.163, SAA 13, no.164, SAA 13, no.167, SAA 13, no.168, SAA 13, no.186, SAA 13, no.187, SAA 13, no.193, SAA 13, no.201, SAA 13, no.209, SAA 16, no.49, SAA 16, no.52, SAA 16, no.65, SAA 16, no.105, SAA 16, no.106, SAA 16, no.126, SAA 16, no.127, SAA 16, no.128, SAA 16, no.195, SAA 20, no.15, SAA 20, no.27.

<sup>37</sup> SAA 13, no.18, SAA 13, no.22.

<sup>38</sup> SAA 20, no.3, SAA 20, no.5, SAA 20, no.9, SAA 20, no.10, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.19, SAA 20, no.20, SAA 20, no.21.

**Salqu:** Haşlanmış et<sup>39</sup>

**Šumû:** Kızarmış et<sup>40</sup> şeklinde farklı terimlerle ifade edilmiştir.

Törenselsel bir ziyafet için tutulan yiyecek kaydında kesilen hayvanların (koyun ve inek gibi) etinden bahsedilmiştir<sup>41</sup>. Et, daha çok Tanrılar ve tapınaklar için yapılan sunu ve ritüellerde tüketilen bir besin olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>42</sup>.

Belirtmemiz gereken bir diğer husus da eti ifade eden **UZU** teriminin, Yeni Asur devri metinlerinde “*vücut, vücuttaki organlar ve vücut sağlığı*” için de kullanılmış olmasıdır<sup>43</sup>.

Metinlerde sebzeyle dair de bilgiler bulunmaktadır. Ancak, yiyecek olarak sebze çok nadir olarak geçmekte<sup>44</sup> ve mevcut metinler daha çok bir sebze bahçesinin veya bir sebze bahçesi içeren gayrimenkulün satışını konu edinmektedir<sup>45</sup>.

Sumerce **SUM**, Akadca **šumkû**<sup>46</sup> terimi ile ifade edilen soğan ise, Yeni Asur metinlerinde farklı terimlerle anılmakta ve daha çok ritüel metinlerinde, kayıt listelerinde ve sunu metinlerinde karşımıza çıkmaktadır. Metinlerde yer alan;

---

<sup>39</sup> SAA 13, no.46.

<sup>40</sup> SAA 5, no.113, SAA 7, no.158, SAA 7, no.188, SAA 7, no.190, SAA 7, no.194, SAA 7, no.197, SAA 7, no.198, SAA 7, no.201, SAA 7, no.203, SAA 7, no.206, SAA 20, no.19, SAA 20, no.20, SAA 20, no.21.

<sup>41</sup> SAA 7, no.148.

<sup>42</sup> SAA 7, no.181, SAA 7, no.182. Bununla birlikte, Eski Mezopotamya’da dana, kuzu, domuz, geyik ve çeşitli kümes hayvanlarının etinin tüketildiği çivi yazılı metinlerden anlaşılmaktadır. Örneğin kuşların hem eti, hem yumurtası tüketilmiştir. Ele geçen bir metinden, bağırsağın bir çeşit kıyma ile doldurularak tüketildiğini anlıyoruz. Yine, tatlı ve tuzlu su balıkları, kaplumbağa ve kabuklu deniz ürünleri de tüketilen besinler arasındadır. Bkz. Bottero, 1985, s.37.

<sup>43</sup> Metinler için dipnot 32’ye bakınız. UZU teriminin, bugün kullandığımız AZA veya UZUV terimleri ile benzer telaffuza ve manaya sahip olması, çalışmayı yaparken bizi heyecanlandıran ilginç bir tesadüf olmuştur.

<sup>44</sup> Örnek metin için bkz. SAA 9, no.3.

<sup>45</sup> SAA 1, no.128, SAA 6, no.113, SAA 6, no.173, SAA 6, no.187, SAA 6, no.204, SAA 6, no.271, SAA 6, no.326, SAA 6, no.335, SAA 9, no.3, SAA 11, no.177, SAA 11, no.201, SAA 11, no.202, SAA 11, no.203, SAA 11, no.206, SAA 11, no.207, SAA 11, no.209, SAA 11, no.211, SAA 11, no.215, SAA 11, no.217, SAA 11, no.219, SAA 11, no.233, SAA 14, no.180, SAA 14, no.252, SAA 14, no.457.

<sup>46</sup> Terimler için ayrıca bkz. Ellison, 1978, s.190; Öz, 2014, s.24.

**Andahšu:** Bir soğan türü<sup>47</sup>

**Šamaškillu:** Yeşil soğan, sarımsak ya da bir soğan türü<sup>48</sup>

**Zimzimmu:** Kırmızı soğan<sup>49</sup> gibi ifadelerden, soğanın farklı türlerinin tüketildiği bir Asur toplumundan bahsetmek yanlış olmayacaktır<sup>50</sup>.

Tahıl grubuna giren besinlerin de farklı terimlerle anıldığı görülmektedir. Metinlerde en sık geçen üç tahıl grubu ise şöyledir:

**Še'u:** Arpa (ŠE)<sup>51</sup>

**Uṭtatu:** Buğday/Arpa (ŠE.BAR)<sup>52</sup>

**Hašlatu:** Bulgur (Še.haš-lat)<sup>53</sup>.

Söz konusu terimler, daha çok Asur merkezden veya eyaletlerden yazılan mektuplarda, özel arşivlerde ve Asur Tanrı ve tapınaklarına yapılan sunu metinlerinde geçmektedir. Örneğin, şahitler huzurunda yapılmış bir mukavelede arpa ödünç verme söz konudur<sup>54</sup>. Bir başka metinde ise, kralın ganimetleri sayılırken arpa da kaydedilmiştir<sup>55</sup>.

---

<sup>47</sup> SAA 7, no.189, SAA 7, no.192, SAA 7, no.195, SAA 7, no.196, SAA 7, no.197, SAA 7, no.199, SAA 7, no.200, SAA 7, no.202, SAA 7, no.204, SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 7, no.214, SAA 7, no.215, SAA 7, no.216, SAA 7, no.217, SAA 7, no.218.

<sup>48</sup> SAA 7, no.161, SAA 7, no.162.

<sup>49</sup> SAA 7, no.162.

<sup>50</sup> Eski Asur devri kayıtlarında da farklı soğan türleri kaydedilmiştir: SUM.BABBAR “Açık renkli soğan”, SUM.GUD “İlkbahar Soğanı”, SUM.KUR “Dağ soğanı”, SUM.UTU “Yaz soğanı” gibi. Bkz. Öz, 2014, s.24.

<sup>51</sup> SAA 5, no.289, SAA 10, no.296, SAA 11, no.230, SAA 14, no.80, SAA 14, no.88, SAA 14, no.431, SAA 14, no.434, SAA 15, no.234, SAA 16, no.93, SAA 19, no.20, SAA 19, no.86, SAA 19, no.224.

<sup>52</sup> SAA 6, no.94, SAA 6, no.288, SAA 11, no.104, SAA 14, no.23, SAA 14, no.134, SAA 14, no.431, SAA 14, no.432, SAA 14, no.436, SAA 15, no.195, SAA 19, no.115.

<sup>53</sup> SAA 7, no.166, SAA 7, no.167, SAA 7, no.183, SAA 7, no.184, SAA 7, no.185, SAA 7, no.186, SAA 7, no.189, SAA 7, no.192, SAA 7, no.196, SAA 7, no.199, SAA 7, no.200, SAA 7, no.201, SAA 7, no.205, SAA 7, no.206, SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 7, no.214, SAA 7, no.215, SAA 7, no.216, SAA 7, no.217.

<sup>54</sup> SAA 14, no.431.

<sup>55</sup> SAA 19, no.224.

Tahıl ile ilgili terimlerin geçtiği metinlerde sık olarak tahıl depolarından (ŠE.tab-ki<sup>56</sup>) bahsedilmektedir. Dolayısıyla tahılın, depolarda muhafaza edildiği ve ihtiyaç halinde buralardan temin edildiğini düşünebiliriz.

Sumerce **MUN**, Akadca **tahtu** terimi ile ifade edilen tuz ise metinlerde besin maddesi olarak geçtiği gibi, bazı ritüel ve sunu metinlerinde “*tuz serpmek*” şeklinde de geçmektedir<sup>57</sup>. Bir yiyecek ve şarap kaydının tutulduğu listede diğer maddelerle birlikte sıralanmış<sup>58</sup>, bir sunu metninde ise yapılan sunular arasında bir kutu tuz da sayılmıştır<sup>59</sup>.

Yeni Asur sarayında çeşitli meyvelerin tüketildiği de çivi yazılı metinlerden tespit edilmektedir.

Sumerce **NU.ÚR/ NU.ÚR.MA**, Akadca **Nurmû/Lurmû**<sup>60</sup> terimleri ile ifade edilen nar ve nar ağacı (**GIŠ.nurmû**), şarap ve çeşitli yiyeceklerin sıralandığı listeler, paylaşım listeleri, nakledilen ağaç fidanlarının yer aldığı listeler, hediye/takdim listeleri<sup>61</sup> ve diğer çeşitli sunu metinlerinde geçmektedir<sup>62</sup>. Metinlerde dikkat çeken husus, meyve olarak nardan ziyade, nar ağacı fidanının sıkça geçmesidir. Örneğin “*kadınlar evi*”ne<sup>63</sup> gönderilen yiyecekler ve çeşitli eşyalar arasında nar ağacı fidanları da bulunmaktadır<sup>64</sup>.

Narın bir besin maddesi olarak geçtiği metinlerde tüketim şekline dair detay bulunmamaktadır. Bununla birlikte söz konusu meyve, çeşitli objelerin tanımlanmasında da kullanılmıştır: Nar biçimli kolye gibi<sup>65</sup>.

<sup>56</sup> SAA 1, no.219, SAA 1, no.257, SAA 5, no.82, SAA 5, no.126, SAA 5, no.248, SAA 5, no.250, SAA 13, no.13, SAA 15, no.42, SAA 15, no.62, SAA 15, no.102, SAA 15, no.322, SAA 16, no.52, SAA 16, no.55, SAA 16, no.145, SAA 19, no.48, SAA 19, no.204, SAA 19, no.225.

<sup>57</sup> SAA 5, no.242, SAA 7, no.141, SAA 7, no.148, SAA 7, no.153, SAA 7, no.176, SAA 11, no.46, SAA 15, no.74, SAA 15, no.166, SAA 20, no.1, SAA 20, no.2, SAA 20, no.3, SAA 20, no.6, SAA 20, no.9, SAA 20, no.11, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.19, SAA 20, no.21, SAA 20, no.22, SAA 20, no.27.

<sup>58</sup> SAA 7, no.141.

<sup>59</sup> SAA 7, no.176.

<sup>60</sup> lu-rin-tû yazılışı SAA 20, no.9’da geçmektedir.

<sup>61</sup> Örnek olarak SAA 11, no.29’a bakılabilir.

<sup>62</sup> SAA 1, no.227, SAA 7, no.72, SAA 7, no.81, SAA 7, no.109, SAA 7, no.130, SAA 7, no.136, SAA 7, no.141, SAA 7, no.172, SAA 11, no.29, SAA 11, no.36, SAA 11, no.40.

<sup>63</sup> “Bēt isāte” yani “*kadınlar evi*”, sarayın harem bölümünü ifade etmektedir. Detay için bkz. Parpola, 2012, s.613-626.

<sup>64</sup> SAA 7, no.130.

<sup>65</sup> SAA 7, no.72.

İncir (**Sum. GIŞ.MA; Akk. Tittu**) de Yeni Asur metinlerinde karşımıza çıkan meyvelerden birisidir. Metinlerde daha çok ağaçından bahsedilmekte, meyve olarak ise nadiren karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu metinler, nakledilen ağaçlarının sıralandığı bir liste ile yiyecek ve paylaşım listelerinden ibarettir<sup>66</sup>.

Zeytin (**Sum. GIŞ.si-ir-di; Akk. Sirdī**) ile ilgili bilgiler ise, Asur tapınağına yapılan sunuların kaydedildiği metinler ile yiyecek listelerinin tutulduğu metinlerde geçmekte ve söz konusu meyve daha çok fidanı ile anılmaktadır<sup>67</sup>. Bununla birlikte, Nimrud'da yapılan kazılarda zeytin çekirdeklerine rastlanmış ve Yeni Asur devri kralı II.Asurnasirpal, Nimrud'da verdiği ziyafetin hazırlığından bahsederken zeytini de zikretmiştir<sup>68</sup>.

Elma (**Sum.GIŞ.HAŞHUR; Akk. Hašhūru/ Šaššūrī**) da tıpkı diğer meyvelerde olduğu gibi, metinlerde ağacı ile söz konusu edinilmiştir ve nadir olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>69</sup>. Asur kralı II.Sargon (M.Ö.721-705) döneminde başkent değişikliği gündeme geldiğinden, yeni başkent Dur-Şarrukin (Korsabad)'in yapılandırılması için bol miktarda ağaç fidanının söz konusu bölgeye nakledildiği anlaşılmaktadır. Örneğin bir metinde, 1000 adet elma ağacı fidanı kaydedilmiştir<sup>70</sup>. Bir başka metinde ise, Dur-Şarrukin'e gönderilen meyve ağaçları arasında 2350 adet elma ağacı fidanı da sayılmıştır<sup>71</sup>.

## 2. Asur Sarayında Tüketilen İçecekler

Asur sarayında tüketilen başlıca içecekler süt, bira ve şarap olarak karşımıza çıkmaktadır. Akadca **šizbu** terimi ile ifade edilen süt, Yeni Asur devrinde “*emmek*” anlamında da kullanılmıştır. Terim daha çok personel listelerinde, paylaşım listelerinde, ritüel metinlerde ve tapınak sunu metinlerinde geçmektedir. Terimin özellikle “*süt emen bebeği/çocuğu*” ifade etmek üzere personel listelerinde sıkça kullanıldığı görülmektedir<sup>72</sup>. Örneğin bir metinde,

<sup>66</sup> SAA 7, no.136, SAA 11, no.22, SAA 11, no.28, SAA 11, no.36.

<sup>67</sup> SAA 7, no.131, SAA 7, no.189, SAA 7, no.192, SAA 7, no.196, SAA 7, no.199, SAA 7, no.200, SAA 7, no.202, SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 7, no.214, SAA 7, no.215, SAA 7, no.216, SAA 7, no.217, SAA 7, no.218.

<sup>68</sup> Ellison, 1978, s.204.

<sup>69</sup> SAA 1, no.222, SAA 1, no.226, SAA 1, no.227, SAA 5, no.27, SAA 9, no.1, SAA 11, no.22.

<sup>70</sup> SAA 1, no.222.

<sup>71</sup> SAA 1, no.226.

<sup>72</sup> SAA 6, no.57, SAA 6, no.112, SAA 7, no.182, SAA 10, no.296, SAA 11, no.106, SAA 11, no.167, SAA 11, no.173, SAA 11, no.195, SAA 11, no.200, SAA 11, no.201, SAA 11, no.202,

satın alınan köleler sıralanırken süt emen bir çocuk da sayılmıştır<sup>73</sup>. Bununla birlikte, süt ve süt ürünlerini ifade etmek için, **hilpu**<sup>74</sup>, **hulūtu** ve **marmēnu**<sup>75</sup> gibi farklı terimler kullanıldığını görmekteyiz. Bu da, sarayda süt ve süttten elde edilen ürünlerin tüketildiğini göstermektedir.

Sumerce **KAŞ/KAŞ-ME/KAŞ.SAG**, Akadca **şikaru** ile ifade edilen bira ise, metinlerde sık olarak geçen içeceklerin başında gelmektedir. Tanrılara yapılan sunular, ritüel metinler, ziyafet ve yiyecek listelerinin sıralandığı kayıtlar, paylaşım listeleri ve diğer günlük kayıtlarda, diğer yiyecek ve içeceklerle birlikte bira ve çeşitlerinden bahsedilmiştir<sup>76</sup>. İçecek olarak tüketiminin yanı sıra Tanrı için yapılan sunularda yağ, bal ve şarapla birlikte Tanrı için döküldüğü kayıtlıdır. Örneğin Asur kralı II.Tukulti-Ninurta (M.Ö.890-884), Tanrı Sin adına yaptığı sunusunu bu şekilde gerçekleştirmiştir<sup>77</sup>.

Yeni Asur metinlerinde bira ile ilgili olarak;

**Amāmu:** Bir bira çeşidi

**Billatu:** İkinci kalite bira

**Alappānu:** Tatlı bira

**Hammurtu:** Bir bira çeşidi

**Mihhu:** Bir çeşit bira şeklinde farklı terimler görürüz<sup>78</sup>.

---

SAA 11, no.206, SAA 11, no.219, SAA 11, no.220, SAA 14, no.165, SAA 14, no.198, SAA 15, no.181, SAA 19, no.102, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.24, SAA 20, no.25.

<sup>73</sup> SAA 6, no.57.

<sup>74</sup> SAA 9, no.7.

<sup>75</sup> Marmēnu “sütlü bir içecek” veya “yoğurt” olarak da tercüme edilmiştir. Terimlerin geçtiği metin örnekleri için bkz. SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.215, SAA 7, no.216, SAA 7, no.217, SAA 7, no.218.

<sup>76</sup> SAA 1, no.128, SAA 6, no.21, SAA 7, no.26, SAA 7, no.137, SAA 7, no.138, SAA 7, no.139, SAA 7, no.142, SAA 7, no.149, SAA 7, no.156, SAA 7, no.161, SAA 7, no.162, SAA 7, no.166, SAA 7, no.167, SAA 7, no.170, SAA 7, no.172, SAA 7, no.174, SAA 7, no.176, SAA 7, no.183, SAA 7, no.184, SAA 7, no.185, SAA 7, no.186, SAA 7, no.189, SAA 7, no.192, SAA 7, no.196, SAA 7, no.199, SAA 7, no.200, SAA 7, no.201, SAA 7, no.205, SAA 7, no.206, SAA 7, no.207, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.211, SAA 7, no.212, SAA 7, no.214, SAA 7, no.215, SAA 7, no.216, SAA 7, no.217, SAA 9, no.3, SAA 10, no.296, SAA 11, no.28, SAA 13, no.137, SAA 19, no.224, SAA 20, no.3, SAA 20, no.13, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.18, SAA 20, no.19, SAA 20, no.20, SAA 20, no.21, SAA 20, no.24, SAA 20, no.25, SAA 20, no.26, SAA 20, no.27, SAA 20, no.28.

<sup>77</sup> SAA 20, no.26.

<sup>78</sup> Metinler için dipnot 46’ya bakınız.

Sumerce **GEŠTIN**, Akadca **karānum** ile ifade edilen şarap, bira ile birlikte metinlerde sık olarak karşılaştığımız diğer bir içecektir. Şarabın da **habburu** ve **miz'u** gibi farklı terimlerle anıldığı görülmektedir. Ayrıca metinlerde **Ĝ.GEŠTIN** “*şarap evi*” teriminin olması, şarabın günümüzde olduğu gibi, daha o dönemlerde de özel mahzenlerde muhafaza edildiğini akla getirmektedir<sup>79</sup>. Yine personel listelerinin olduğu kayıtlarda **rab karāni/ rab kūtāti** “*şarapçı başı*” gibi meslek unvanlarının olması şarabın önemine işaret eden unsurlardır<sup>80</sup>.

### Sonuç

Asur sarayında beslenme ile ilgili olarak farklı unvanlara sahip görevlilerin olması, mutfakta iş bölümü yapıldığını ve besin hazırlama görevinin işinin ehli görevliler tarafından icra edildiğini göstermektedir. Bununla birlikte, krallların verdikleri ziyafetler için tutmuş oldukları listeler, Tanrılar için yapılan sunuları içeren metinler, paylaşım listeleri ve çeşitli yazışmalar da dönem insanının besin olarak neler tükettiğini anlamamızı sağlayacak ipuçları sunmaktadır. Ancak bu veriler, saray ve çevresini yansıttığından, daha çok saray mutfağının içeriğini anlamamızı sağlayacak niteliktedir.

Yeni Asur devri metinlerinden, beslenmenin ana unsurlarından olan yağın sade olarak tüketilmesinin yanı sıra, ekmele ve diğer besin maddeleri ile

---

<sup>79</sup> Şarap ve şarapla ilgili terimler için SAA 5, no.98, SAA 5, no.122, SAA 5, no.203, SAA 6, no.158, SAA 6, no.181, SAA 6, no.182, SAA 6, no.186, SAA 6, no.232, SAA 7, no.5, SAA 7, no.30, SAA 7, no.119, SAA 7, no.121, SAA 7, no.130, SAA 7, no.133, SAA 7, no.135, SAA 7, no.137, SAA 7, no.138, SAA 7, no.139, SAA 7, no.140, SAA 7, no.141, SAA 7, no.151, SAA 7, no.159, SAA 7, no.166, SAA 7, no.168, SAA 7, no.170, SAA 7, no.173, SAA 7, no.174, SAA 7, no.176, SAA 7, no.178, SAA 7, no.180, SAA 7, no.182, SAA 7, no.208, SAA 7, no.209, SAA 7, no.210, SAA 7, no.215, SAA 7, no.217, SAA 10, no.2, SAA 10, no.43, SAA 10, no.98, SAA 10, no.196, SAA 11, no.36, SAA 11, no.52, SAA 11, no.223, SAA 13, no.33, SAA 13, no.134, SAA 13, no.166, SAA 14, no.60, SAA 14, no.61, SAA 14, no.80, SAA 15, no.74, SAA 15, no.168, SAA 15, no.178, SAA 15, no.237, SAA 15, no.291, SAA 15, no.339, SAA 15, no.358, SAA 15, no.359, SAA 15, no.373, SAA 16, no.5, SAA 16, no.117, SAA 16, no.191, SAA 16, no.209, SAA 19, no.181, SAA 19, no.199, SAA 19, no.222, SAA 20, no.1, SAA 20, no.2, SAA 20, no.3, SAA 20, no.6, SAA 20, no.9, SAA 20, no.13, SAA 20, no.15, SAA 20, no.16, SAA 20, no.18, SAA 20, no.19, SAA 20, no.20, SAA 20, no.21, SAA 20, no.24, SAA 20, no.25, SAA 20, no.26, SAA 20, no.27, SAA 20, no.28.

<sup>80</sup> Unvanların geçtiği metinler için bkz. SAA 7, no.5, SAA 10, no.98, SAA 11, no.36, SAA 11, no.52, SAA 15, no.291, SAA 15, no.373.

birlikte de tüketildiğini anlıyoruz. Metinlerde geçen “yağlı ekmek” ve “kızartılmış et” gibi tabirler, bu durumun en güzel ifadesidir. Söz konusu dönemde farklı pişirme yöntemlerinin uygulanmış olduğu da metinlerde sabittir. Haşlama ve kızartma yöntemleri bunların başında gelmektedir. Yine metinlerde geçen ifadelerden anlıyoruz ki, bal ile birlikte yağ yakmak, Tanrılar için hoş koku sağlamanın etkili bir yolu olarak düşünülmüştür.

Yeni Asur devri metinlerinde ekmeği, eti, soğanı ve çeşitli tahıl grubu besin maddelerini ifade eden birçok terimin olması, zengin bir beslenme kültürüne işaret etmektedir. Ayrıca meyve olarak nar, elma, incir ve zeytinin tüketilmiş olması, bazı besinlerin çiğ olarak tüketilmiş olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla dönem insanı, bitkisel ve hayvansal içerikli besin maddelerini hem pişirerek hem de çiğ olarak birlikte tüketmiş ve besinlerini tatlandırmak için tuz kullanmıştır. Tüm bunlar, Yeni Asur devri beslenme kültürünün, günümüz Ortadoğu beslenme kültürü ile olan benzerlikleri olarak görülebilir. Çalışmamızda ayrıca, Asur sarayında başlıca içeceğin bira ve şarap olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

#### **KAYNAKÇA**

Albayrak, İ., “Kültepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri”, *IV.Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Kayseri 2003, s.59-66.

Bottero, J., “The Cuisine of Ancient Mesopotamia”, *The Biblical Archaeologist*, Vol.48, No. 1, 1985, s.36-47.

Bottero, J., *Eski Yakındoğu*, Çev.Adnan Kahiloğulları vd., Dost Kitabevi, Ankara 2005.

Çaylı, P., “Prehistoryadan Günümüze Kadın Sembolünün Sanata Yansıması”, *Colloquium Anatolicum VII*, TEBE Yay., İstanbul 2008, s.137-155.

Delemen, İ., *Antik Dönemde Beslenme*, TEBE Yay., İstanbul 2003.

Duymuş Floriotti, H.H., *Asur İmparatorluk Dönemi Kraliçeleri*, Arkeoloji ve Sanat Yay., İstanbul 2015.

Ellison, E.R., A Study of Diet in Mesopotamia (c.3000-600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation, *PhD Dissertation*, University of London, London 1978.

Gaspa, S., “Organizing the Festive Cycles at the Aşşur Temple: Royal Dispositions for the Provision and Processing of Foodstuffs in First Millennium BC Assyria”, *SAAB*, Vol.XVIII (2009-2010), s.91-144.



GroB, M., “Food and Drink for the Palace: the Management of Foodstuff in Neo-Assyrian Times and Beyond”, *SAAB*, Vol.XXI, 2015, s.21-45.

Güveloğlu, A. “Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı”, *Cahit Günbattı'ya Armağan*, Ankara Üniv. Yay., Ed. İ.Albayrak, H.Erol, M.Çayır, Ankara 2015, s.119-134.

Karlson, M., Early Neo-Assyrian State Ideology, Relations of Power in the Inscriptions and Iconography of Ashurnasirpal II (883-859) and Shalmaneser III (858-824), Upsala Universitet, *PhD Dissertation*, Upsala 2013.

Köroğlu, K., *Eski Mezopotamya Tarihi, Başlangıcından Perslere Kadar*, İletişim Yayınları, İstanbul 2006.

Macgregor, S.L., *Beyond Heart and Home, Women in the Public Sphere in the Neo-Assyrian Society*, SAAS, Vol.XXI, Helsinki 2012.

Öz, E., *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, TTK, Ankara 2014.

Öz, E. “Çivi Yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler”, *Turkish Studies*, Vol.11/1, Winter 2016, s.109-130.

Parpola, S., “The Neo-Assyrian Royal Harem”, *Leggo! Studies Presented to Frederick Mario Fales on the Occasion of His 65<sup>th</sup> Birthday*, (Eds.)G.B.Lanfranchi-D.M.Bonacossi-C.Pappi-S.Ponchia, Leipziger Altorientalistische Studien, Band 2, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden 2012, s.613-626.

Ponchia, S., “Management of Food Resources in the Neo-Assyrian Empire: Data and Problems”, *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East*, Ed. By R.Milano, Padova 2014, s.385-412.

SAA 1 : S.Parpola, *The Correspondence of Sargon II*, Part I: Letters from Assyria and the West, State Archives of Assyria, Volume I, Helsinki 1987.

SAA 2: S. Parpola and K. Watanabe, *Neo-Assyrian Treaties and Loyalty Oaths*, State Archives of Assyria, Volume II, Helsinki 1988.

SAA 5: G.B.-Lanfranchi, S.Parpola, *The Correspondence of Sargon II*, Part II: Letters from the Northern and Northeastern Provinces, State Archives of Assyria, Volume V, Helsinki 1990.

SAA 6: T.Kwasman - S.Parpola, *Legal Transactions of the Royal Court of Nineveh*, Part I: Tiglath-Pileser III through Esarhaddon, State Archives of Assyria, Volume VI, Helsinki 1991.

SAA 7: F. M. Fales and J. N. Postgate, *Imperial Administrative Records*, Part I: Palace and Temple Administration, State Archives of Assyria, Volume VII, Helsinki 1992.

SAA 8: H. Hunger, *Astrological Reports to Assyrian Kings*, State Archives of Assyria, Volume VIII, Helsinki 1992.

SAA 9: S. Parpola, *Assyrian Prophecies*, State Archives of Assyria, Volume IX, Helsinki 1997.

SAA 10: S. Parpola, *Letters from Assyrian and Babylonian Scholars*, State Archives of Assyria, Volume X, Helsinki 1993.

SAA 11: F. M. Fales and J. N. Postgate, *Imperial Administrative Records*, Part II: Provincial and Military Administration, State Archives of Assyria, Volume XI, Helsinki 1995.

SAA 13: S. W. Cole and P. Machinist, *Letters from Assyrian and Babylonian Priests to Kings Esarhaddon and Assurbanipal*, State Archives of Assyria, Volume XIII, Helsinki 1998.

SAA 14: R. Mattila, *Legal Transactions of the Royal Court of Nineveh*, Part II: Assurbanipal Through Sin-šarru-iškun, State Archives of Assyria, Volume XIV, Helsinki 2002.

SAA 15: A.Fuchs-S.Parpola, *The Correspondence of Sargon II*, Part III: Letters from Babylonia and the Eastern Province, State Archives of Assyria, Volume XV, Helsinki 2001.

SAA 16: M. Luukko- G. Van Buylaere, *The Political Correspondence of Esarhaddon*, State Archives of Assyria, Volume XVI, Helsinki 2002.

SAA 19: M. Luukko, *The Correspondence of Tiglath-Pileser III and Sargon II*, State Archives of Assyria, Vol.XIX, Helsinki 2012.

SAA 20: Simo Parpola, *Royal Rituals and Cultic Texts*, Forthcoming, State Archives of Assyria, Volume XX, Helsinki 2015.

Ünal, A., *Anadolu'nun En Eski Yemekleri, Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Yemek Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.