

## B İ B L İ Y O G R A F Y A

HARRY, A. HOFFNER, JR., ALIMENTA HETHAEORUM. *Food Production in Hittite Asia Minor*. New Haven, Con. 1974 236 s. 33 şekil. (American Oriental Series vol. 55) 8°

Hititlerin gıda maddelerinin tümü üzerinde filolojik kaynaklara dayanılarak ortaya konan bir çalışma olan bu yapıt, Mezopotamya, Mısır ve kısmen de Anadolu'da meydana çıkarılan arkeolojik buluntuların çizgi halindeki tasvirleri ile de zenginleştirilmiştir. Gıda maddelerinin çoğu, bayram törenlerinde Tanrılara ve çeşitli kutsal yerlere kurban olarak sunulmakta idi. Yapıttan bunların ne kadar çeşitli ve zengin olduğunu öğreniyoruz. Yazar bu tür metinleri inceleyerek Hititlerin gıda maddelerini toplu bir şekilde ele almış ve işlemiştir.

Bu vesile ile, kısmen aynı konuyu kapsayan Doç. Dr. Hayri Ertem'in Türk Tarih Kurumu Yayınları arasında çıkmış olan "*Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolusunun Florası*" başlıklı yapıtını da okuyucunun dikkatine sunmak yerinde olur.

Hoffner'in yapıtının I. Bölümünde, doğu ve batı kaynaklarından elde edilen bilgilere dayanılarak, Hitit öncesi çağlarda Eski Önasya'da ve Batı Dünyasında, yeni yılın başlangıcı ve mevsimler üzerinde durulmaktadır. Hitit çağında Anadolu'da yeni yılın ilkbaharda mı, yoksa diğer mevsimlerin birinde mi başladığına dair herhangi bir kesin delilimiz yoktur diyen yazar, Hitit askeri seferlerinin ilkbaharda başladığına değinerek, II. Murşili'nin yıllıklarından bir paragrafın tercümesini vermektedir. BoTU 48 II 46-50 de Murşili *Astarpa* nehri kenarında ordugâhını kurduğunu ve bu yerde yıl bayramını (EZEN MU-ti) kutladığını ve bütün bunları (yani askeri seferleri) bir yıl içinde yaptığını söyler. Metnin bundan sonraki paragrafının "*Fakat ilkbahar gelince . . .*" sözleri ile başladığına işaret eden yazar, yeni yılın ilk mevsiminin (*hamešha*) "ilkbahar" olduğunu ileri sürmektedir. Von Brandenstein (Or NS, 8 1939 s. 68-81) ve H. G. Güterbock'a (RHA 81 1967 s. 47 v.d.) dayanarak adı geçen müelliflerin mevsimler için verdiği şu sırayı yapıtında kaydetmektedir: *hamešha(ant)*– "ilkbahar", BURUX "yaz", *zena(ant)*– "sonbahar", *gimm(ant)*– "kış".

Biz burada şu noktaya değinmek isteriz: II. Murşili'nin yıllıklarına göre kiral, ilkbahar başlayınca sefere çıkmakta ve bazı savaşlardan sonra *Astarpa* nehri kenarında ordugâhını kurmakta ve orada yıl bayramını kutlamaktadır. Bundan sonra tekrar ilkbahar gelince savaşlarına devam etmektedir. Bu nedenle yeni yılın başlangıcı ilkbahar olmasa gerekir. A. Götze de yıl bayramının (EZEN MU-ti) kış aylarından birinde kutlandığı görüşündedir<sup>1</sup>. Bu arada sonbahar anlamına gelen

<sup>1</sup> A. Götze, Kleinasien (Kulturgeschichte des Alten Orients, Absch. 3. Lfg. erster unterabschnitt)– München, 1957 s. 154.

*zena(nt)*- sözü üzerinde de biraz durmak gerekir. Buradaki *zena-* sözü *zina-* “bitirmek, sona ermek” fiili ile etimolojik bakımdan ilgili olabilir. Bundan dolayı *zena(nt)*- “sonbahar” bitiş mevsimi, yani yılın son mevsimi olarak düşünülebilir. Yapıtın aynı bölümünde ilkbahar mevsiminde kutlanan bayramlar üzerinde de durulmaktadır: (AN.TAḤ.ŞUMŞAR, EZEN *heyaš-* = EZEN ZUNNI, EZEN *tetšešnaš*, EZEN *tetḫuušaš*, EZEN *purulliaš* ve EZEN MÁ[Š.TUR].

Yazar, “hasad zamanı” anlamına gelen BURUX’dan söz ederken, aynı anlamda kullanılan *ḤARPU*’yu da kaydetmekte ise de, Metinlerde birçok bayramlar arasında yer alan, EZEN *harpiiaš* ya da EZEN *harpaš*’ı kaydetmektedir. Buradaki *harpa-* sözcüğü, Kültepe vesikalarında sık sık geçen ve “yaz, hasad zamanı” için bir terim olan *A-NA/I-NA ḤARPE-ŠU* deyiimi ile muhtemelen ilgili olmalıdır. Aynı söz Boğazköy’den gelme, Koloni çağına ait bir mühür baskısında da geçmektedir<sup>2</sup>.

Yapıtta, sulama ile ilgili kısımda ise; *šiššuriiia-* kelimesinin “to water, irrigate ...” olarak tercümesi verilmektedir. Kelime üzerinde *Laroche’un Ugaritica V 1969 s. 779*’da durduğu ve A.ŞA *šiššura-*’yı “sulak tarla” şeklinde izah ettiği söylenmektedir. A.ŞA *šiššura-*’nın “sulak tarla” ve *šiššuriiia-*’nın “sulamak” anlamını ilk defa *Sedat Alp (JCS VI s. 95)* getirmiş bu teklife Carruba karşı çıkmış ve *šiššuriiia-* için “ruhen, gedeihen lassen” tercümesini vermiştir<sup>3</sup>. Fakat kelimenin “sulamak” anlamına geldiği Ras Şamra’da son yıllarda bulunan bir Hititçe tabletin desteğiyle de Laroché tarafından kanıtlanmıştır. Hititçe’de “sulamak” için kullanılan diğer bir fiil de *uatar nai-* “su salmak”dır. (Krş. Hoffner s. 42). Bu kısımda F. Christiansen-Weniger’in “*Methoden der Wassergewinnung für Bewässerungszwecke im Nahen Osten unter besonderer Berücksichtigung der Kanäle*” isimli makalesi de dikkate alınmalıdır (bk. Wasser und Nahrung, Heft 1-2/1961).

Yazar, hasad zamanı için yaz mevsimini göstererek, konu ile ilgili olarak Mısır’da mahsulün toplanması, demet edilmesi ve taşınmasını gösteren tasvirlerin şekillerini de vermiştir. Bu arada hasadda kullanılan URUDUKIN, URUDUKIN.GAL, URUDUŞU.KIN ve URUDU*kulluḫi-* aletleri üzerinde de durulmaktadır. Toplanan mahsulün muhtemelen demet yapıldığı (*šepan išḫiia-*), GİŞMAR.GİD.DA “kağnı?” denilen yük arabaları ile tarladan harman yerine (KISLAḤ) getirildiği, eserde kaydedilmektedir. Harman yerinde sap ve taneler birbirinden ayrıldıktan sonra, yine yük arabaları ile, samanlar metinlerde É IN.NU.DA olarak geçen “samanlık”a, taneler ise ARĀḤ sumerogramı ile ifade edilen “ambar”lara ve DUG*ḫaršī-* ya da DUG*ḫaršīalli-* gibi büyük küplere doldurulmaktadır. Bunlar ilgili metin yerleri ile açıklanmıştır. Daha sonra yazar, tahılların ekim mevsimi olarak sonbahar mevsimini göstererek, tarlanın sürülmesi için kullanılan aletin GİŞAPIN (h. GİŞ*appalašša-*) “saban” olduğundan, muhtemelen sabanın çift asıgırlarına (GUD.APIN.LAL) boyunduruk GİŞŞUDUN (h. GİŞ*uga-*) vasıtasıyla takılarak kullanıldığını anlatır. Bunlarla ilgili olarak Mezopotamya’dan örnek şekiller de vermektedir (Fig. 17, 18, 19). Yazar, tarlanın sürülmesinde kullanılan saban için Eski Anadolu’daki kaynaklardan bir örnek veremiyor. Bu konuyu ayrıntılı

<sup>2</sup> H. Ertem, Türk Tarih Kurumu Kongresi VII/1 1973 s. 88.

<sup>3</sup> Carruba, Studien zu den Boğazköy-Texten. II 1966 s. 53.

bir şekilde inceleyen F. Christiansen-Weniger, Eski Mezopotamya'da kullanılmış olan sabanın bugün hala Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da yaşadığını göstermiştir (bk. F. C.-Weniger, *Archäologischer Anzeiger, Heft 2 1967 s. 151 v.d.*).

Yapıtın II. Bölümünde ise, hububat üzerinde daha önce yapılan çalışmalara yer verilerek, bugün Türkiye'de yetişen hububat, Eski Anadolu'da yetişen hububat ve bunların arkeolojik buluntularla karşılaştırılmaları yapılmıştır. Yazarın da belirttiği gibi bu konuda M.Ö. VI. binle ilgili şimdiye kadar araştırılmış iki merkez vardır. Bunlar Çatalhöyük ve Hacılardır. Her iki merkezde de buğday, kızılcabuğday ve kızılcabuğday'ın örnekleri elde edilmiş, aynı zamanda arpanın en iyi örneklerine de rastlanmıştır. M.Ö. V. ve IV. binde ise en güzel örnekler Canhasan ve Keban bölgesindeki Korucutepe'de bulunmuştur. Bu iki merkezde altı sıralı arpa türü de ele geçmiştir. II. bindeki örneklere de yine Korucutepe de rastlanmıştır. Burada, altı sıralı arpanın yerini iki sıralı arpanın alması, kazılarda elde edilen kalıntıların tam olarak ele geçmemiş olması ile de açıklanabilir. M.Ö. II. bin de bu merkeze Beycesultan ve Alacahöyük eklenmektedir. Bu çağda Beycesultan örneklerinde görüldüğü gibi kızılcabuğday çoğalmaya devam etmektedir. Bununla ilgili olarak buğday türleri için diğer kazılarda elde edilen buluntular üzerinde de durmak gerekir. Yapıtın bu bölümünde, Hitit çivi yazılı kaynaklarında geçen hububat isimleri ve bunların anlamları üzerindeki bilgilere de yer verilmiştir. İlgili kelimeler: *halki-* "genel olarak hububat tanesi", *ŞE* "arpa", *ZÍZ-tar* "buğday", *kant-* "buğday ya da arpa cinsinden bir tahıl" (bu bitki atlara yem olarak verildiği gibi, bundan yapılan gıda maddeleri de tanrılara kurban olarak sunulmaktadır.), *kar-aš* "buğday ya da arpa cinsinden bir tahıl" (*kar-aš*'dan yapılan gıda maddeleri tanrılara kurban olarak sunulduğu halde, eldeki verilerde ekmeğinin yapıldığına dair herhangi bir kanıt yoktur bk. Hoffner s. 77.), *šepit-* "bir çeşit tahıl", *eyan* "arpa cinsinden bir tahıl"dr. Bunlar üzerinde genişliğine durulmuş ve ilgili metin yerleri verilmiştir. Yazarın, üzerinde ayrıntılı olarak durmadığı *parḫuena-*'nın, ekmeği yapılan buğday ya da arpa cinsinden bir bitki olduğu H. Ertem tarafından gösterilmiştir<sup>4</sup>. Bu tahıldan yapılmış ekmeğin türü olan NINDA *a-a-an par-ḫu-u-e-na-aš*, NINDA *a-a-an še-ip-pi-it-ta-aš* ve NINDA *a-a-an ŠE* ekmeği arasında (KUB X 34 Vs. 12-13) kurban maddesi olarak geçer. Biraz önce sözünü ettiğimiz *šepit-*'den de ekmeğin yapıldığı: NINDA *a-a-an šepittas* (KUB IX 2 I 14), NINDA *ha-a-liš še-ip-pi-it*<sup>5</sup> (KBo XVI 81 I 6) ve NINDA.KUR4.RA *še-ip-pi-it-ta-aš* (KBo II 4 II 18). Ayrıca aynı maddeden yapılmış BA.BA.ZA "lapa" da kaydedilmektedir.

Yazar, hububatla ilgili tanrılar üzerinde de durarak, bir efsane metni olan Yozgat tabletinde (VBoT 50 I 30) Fırtına Tanrısı'nın, oğlu *Telepinu* için söylediği sözlerin transkripsiyonunu ve tercümesini vermektedir: "Oğlum kabiliyetlidir. Çift sürer, eker, sular ve hububat yetiştirir."

Bu kısımdan sonra, tahıllara zarar veren hayvanlar ve tahılların büyümesini, gelişmesini ters yönde etkileyen doğa koşulları üzerinde durulmaktadır.

<sup>4</sup> H. Ertem, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolusunun (Flora)-sı. T.T.K. Yayınları 1974 s. 23.

<sup>5</sup> Kelimeyi *hališ* "çevre" sözü ile ilgili görerek bu ekmeğin simit gibi halka şeklinde bir ekmeğin olduğu kanısındayız.

Yapıtın “Diğer gıda maddeleri” üzerindeki III. Bölümü, A. Bahçeden, B. Bağdan, C. Meyva bahçesinden, D. Kümeden ve ağıldan, E. Arı kovanından, F. Balık ve av, G. Susam başlıkları ile yedi kısımda işlenmiştir. Bahçeden elde edilen gıda maddeleri arasında GÜ.TUR “mercimek”, GÜ.GAL “nohut”, GÜ.GAL.-GAL “Broad bean = bakla”, GÜ.ŞEŞ “Bitter wetch = karaburcak” ve yemeğe ilave edilen diğer bitkiler (Kimyon, kişniş, pırasa, soğan, sarımsak, tere) ele alınmakta ve ilgili metin yerleri ile açıklanmaktadır. Yazar’ın mercimek “lentil” olarak ele aldığı GÜ.TUR Sumerogramının anlamını H. Ertem “bezelye” olarak göstermiştir<sup>6</sup>. Bundan yapılan yemek türünün UTÜLGÜ.TUR (KUB XII 38, 4; XXIX 4 II 51, 62), hamur işinin ise NINDA.LÁL . . . ŞA GÜ.TUR (KBo X 34 I 12-13) olduğunu ve bunların kurban olarak sunulduğunu kaydeder. Yazar “chick pea” başlığı altındaki kısımda GÜ.GAL Sumerogramını ele almaktadır. Bunun yemeği olarak geçen TU7.GÜ.GAL ile ilgili metin yerlerinin transkripsiyonunu vermektedir. H. Ertem GÜ.GAL’in “fasulye” olduğunu söylemektedir. Sözcüğün Hititçe okunuşu hakkında H. Otten’in (OLZ 50 1955 s. 392) yayınlanmamış metin 254/b 15 ile IBoT III 1 öy. 34’ü karşılaştırarak, ilk metinde GÜ.GAL yerine geçen *šumeššar*-ı teklif ettiğini söylemektedir<sup>7</sup>. Yazar, yapıtında GÜ.GAL.GAL “bakla” üzerinde de durarak, bundan yapılan yemekleri ilgili metin yerleri ile birlikte kaydetmektedir. Yemeğe ilave edilen bitkilerden, bir Sumerogram olarak geçen Ü.TIN.TIR ve bunun Hititçe karşılığı *kappani*- kelimesini “kimyon” anlamında kullanan yazar, bu nesnenin siyah ve beyaz gibi sıfatlarının olduğunu da yazıyor. H. Ertem, kimyon bitkisinin meyvasının siyah ve beyaz renklerde olmaması ve Sumerogramın metinlerde görüldüğü gibi süt ve hamurla ilgili oluşu, buna karşılık kimyonun et yemeklerinde kullanılan bir baharat olması nedeni ile, Ü.TIN.TIR ya da *kappani*-’nin “kimyon” anlamını şüphe ile karşılamaktadır<sup>8</sup>.

Yazar, bağcılık ile ilgili kısımda, yaş üzümün sıkılarak şarap (*h.üianna*-) yapıldığını, kurutularak kuru üzüm (GİSGESTIN.È.A) elde edildiğini söylemektedir. GİSGESTIN “bağ”dan söz edilirken, metinlerde “üzüm salkımı” için kullanılan (GİS)muri-’yi de kaydetmek yerinde olurdu (bk. *Ehelfof, Orientalistische Literaturzeitung*, 36/5 s. 3 v.d.). Söz konusu çağda Anadolu ekonomisinin temel kaynaklarından birinin bağcılık olduğu da belirtilmeliydi. Bunların yanında İvriz kabartması (Burada Kırıl Üarpalaças’ın iki elini kaldırmış olarak dua ettiği Bereket Tanrısı durumunda olan Fırtına Tanrısı, sağ elinde üzüm salkımı, sol elinde ise bir buğday başağı tutmaktadır.)<sup>9</sup> Üzerinde de durulabilirdi. Yapıtta diğer meyvalar üzerinde de geniş bilgiler verilmektedir. Bunlar arasında “elma” GİŞHAŞHUR çok eski çağlardan beri bilinmekteydi. Akkadça’da bu meyva “*haşhuru*” olarak isimlendiriliyordu (Sum. *haş-hur*). Hurri dilinde ise hem elma, hem de elma ağacı için *hinzuri*- kelimesi kullanılmış olmalıdır. *Şar tamhari* metninden, *Puruşanda* şehrinin etrafında *haşhuru* ve incir ağaçlarının bulunduğu anlaşılmaktadır. Hitit metinlerinin verdiği bilgiye göre de Anadolu’da yetişen en önemli ağaçlardan birisi

<sup>6</sup> H. Ertem, Flora. 1974 T.T.K. Yayınları. s. 31.

<sup>7</sup> H. Ertem, Flora. 1974 T.T.K. Yayınları. s. 29.

<sup>8</sup> H. Ertem, Flora. T.T.K. Yayınları s. 44-45.

<sup>9</sup> E. Akurgal, De Kunst der Hethiter. 1961 s. 103.

GİŞHAŞHUR “elma ağacı” idi. Kelime fonetik tamlamalı olarak GİŞHAŞHUR-lu-ya-an-za (KBo XVI 24 I 16) olarak geçmektedir. Laroche, Sumerogramın Hititçe okunuşunun *şamaluyant-* olacağı görüşündedir. (OLZ LXVI 1971 s. 149). Yapıtta, GİŞHAŞHUR.KUR.RA “dağ elması”, GİŞSENNUR “erik”, GİŞPÊŞ “incir”, GİŞZÊ-ER-TUM “zeytin” ve GİŞNU-ÜR-MU “nar” üzerinde de geniş bilgi verilmektedir. Hurma ağacının ise sıcak ülkelerde (Mısır, Suriye, Filistin, Arabistan, Irak, Hindistan) yetiştiği, sıcaklığın daha az olduğu ülkelerde ise bunun bir süs ağacı olarak kullanıldığı yapıtta kaydedilmektedir. KÛ ve NIR işaretleriyle yazılan GİŞGİŞIMMAR Sumerogramı (bk. *Deimel, Sum.-Akk., Gl., s. 67*) “hurma ağacı” anlamındadır<sup>10</sup>. Bu Sumerogramın Hititçe karşılığı bilinmemektedir.

Yapıtta bundan sonra, hayvanlardan elde edilen besin maddeleri üzerinde durulmakta, GA (*h. pankur* ?) “süt”, GA.KU7 “talı süt”, GA.KIN.AG “peynir” ve peynir çeşitleri: ga-gaz (“bastırılmış peynir”), ga-bu5 (“çirpılmış kaymak”), ga-šimšeš (“yoğurt”), ga-ara5-sig7 (-a, ga-U4-gunü (“yuvarlak peynir”) ve ga-ara5-lâl (“ballı peynir”) kaydedilmektedir. Bu kısımla ilgili olarak, Sumerlilere ait tasviri sanat eserlerinin şekilleri de verilmektedir. Arı kovanından elde edilen LÂL (*h. milit-*) “bal” ve bununla ilgili olan É.NIM.LÂL “arı kovanı”, NİNDA.LÂL “ballı ekmek” ve LÛ NİM.LÂL “arıcı” yapıtta yer almaktadır. Avcılıkla elde edilen besin maddelerini kapsayan kısımda ise, balık ve balıkçılık üzerinde durulmaktadır. Yazara göre, Hititler için balıkçılık hiçbir zaman başlıca besin kaynaklarından birisi olmamıştır. Sadece Kızılırmak, Fırat’ın yukarı kısımları, Kizzuwatna bölgesindeki Seyhan ve Ceyhan nehirleri balıkçılığa elverişlidir. Kanımızca bu konu derinliğine ve genişliğine incelenmelidir. Balık ritüel metinlerinde tavşan (*ARNABU*) ve kuşlar (*MUŞEN<sup>HIA</sup>*) ile birlikte geçmektedir. Hititler çağında Anadolu’da birçok ırmak, dere ve göllerde balık tutulduğunu düşünebiliriz. Yapıtta bu kısımla ilgili olarak, nehirde balık avlayan Asurlu bir asker tasvirinin şekli de verilmiştir. Kültepe’de<sup>11</sup> ve Konya Karahöyük’te de<sup>12</sup> bazı mühürler üzerinde balık tasvirlerine rastlanmaktadır. Bunlardan da, yapıtta örnek şekiller verilebilirdi.

Yapıtın IV. Bölümünde, metinlerde sık sık görülen ve NİNDA determinatifi ile belirtilen ekmek ve hamur işleri, bunların hazırlayıcıları ele alınmış ve şu başlıklar altında işlenmiştir:

#### A. Personel

1. Metinlerde geçen meslek adlarına ait unvanlar:
2. Fırıncı
3. Saray fırını
4. Değirmenciler

<sup>10</sup> H. Ertem, Flora. T.T.K. Yayınları 1974 s. 60.

<sup>11</sup> N. Özgüç, Kültepe Mühür Baskılarında Anadolu Grubu. T.T.K. Yayınları V. seri no. 22 Lev. XIX/57, XX/60.

<sup>12</sup> S. Alp, Konya Civarında Karahöyük Kazılarında Bulunan Silindir ve Damga Mühürleri. T.T.K. Yayınları V. seri sayı 31. Lev. 36/90 şek. 9.

## B. Kullanılan aletler:

1. Değirmen (taşı)
2. Hamur teknesi
3. Fırın

## C. İşlemler:

1. *taršuyar*- işlemi (öğütmeden önceki bir işlem)
2. öğütmek
3. ıslatmak, dinlendirmek, yoğurmak
4. Hamura şekil vermek
5. Pişirmek

Konu ile ilgili meslek adları LÜMUHALDIM “aşçı”, LÜGİSBANŞUR “sofracı”, NINDA*harši*- ile ilgili olan LÜ*haršii*alaš- “kurban ekmeğinin sunucusu” ve LÜNİNDA.DÜ.DÜ “fırıncı” üzerinde durulmaktadır. LÜNİNDA.DÜ.DÜ Sumerogramının Hititçe karşılığı olarak teklif edilmiş olan LÜ*zuppala*- üzerinde durulmadığı dikkati çekmektedir<sup>13</sup>. Öğütme konusu ile ilgili olarak metinlerde NA<sup>4</sup>ARÀ ve MÍNA<sup>4</sup>ARÀ Sumerogramları geçmektedir. NA<sup>4</sup>ARÀ'nın karşılığı “dibek taşı” olacaktır. Anadolu da yapılan birçok kazılarda genellikle bazalt taşından yapılmış dibek taşları bulunmuştur. Yapıtta bu buluntulardan söz edilmemesi bir noksanlıktır. Hububat sarayda ya da tapınakta öğütücü kadın(lar) “MÍNA<sup>4</sup>ARÀ” tarafından, özel evlerde ise ev kadınları tarafından öğütülmekteydi. Bu Sumerogramın Hititçe karşılığı olarak yazar, metinlerde şimdiye kadar geçmemiş olan \**mallaškattalla*- sözcüğünü teklif etmektedir. Yapıtta, hamurun hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili olarak, Mısır'dan bir tasvirin şekli de yer almaktadır. Halbuki Anadolu'da da ekme tasvirlerine ve buluntularına rastlanmaktadır. Kültepe'de bir altın mühür üzerinde, oturan tanrıçanın önündeki altar veya sunak üzerinde yassı ekme (pide) tasviri yer almaktadır<sup>14</sup>. Bunun yanında Kültepe silindir mühürlerinde<sup>15</sup>, Konya Karahöyük'te bir mühürde<sup>16</sup> ve birçok örneklerde (*bk. T. Beran, Die Hethitische Glyptik von Boğazköy. Lev. III/134, 136.*) ekme tasvirleri yer almaktadır. Ayrıca Konya Karahöyük'te I. katta L çukurunda 5 no.lu odada insitu olarak bulunmuş olan, kilden kapatma ile kapatılmış kapta, kömürleşmiş besin maddeleri bulunmuştur. Kapın içinde bulunan parçaların şekilleri gözönünde tutulursa, bunların yanmış ekme kalıntıları olması gerekir. Bu parçalar Anadolu'da

<sup>13</sup> H. Bossert, *Orientalia NS 29 s. 310-313* ve H. Otten, *Studien zu den Boğazköy-Tekten. 15 (1971) s. 5.*

<sup>14</sup> N. Özgüç, *Kaniş Karum Ib Katı Mühürleri ve Mühür Baskıları. T.T.K. Yay. Lev. XXX, res. 2a, b ve Belleten XXII s. 7v. d.*

<sup>15</sup> N. Özgüç, *Kültepe Mühür Baskılarında Anadolu Grubu. T.T.K. Yay. V. seri no. 22.*

<sup>16</sup> S. Alp, *Konya Civarında Karahöyük Kazılarında Bulunan Silindir ve Damga Mühürleri. T.T.K. Yay. V. seri sayı: 31 Lev. 8/15.*

bulunmuş olan en eski örnekleri vermektedir<sup>17</sup>. Yapıtta bunlar üzerinde de durulabilir ve bazı örnekler verilebilirdi.

Ekmek ve hamur işleri isimleri alfabetik sıraya göre bir arada toplanmış ise de, herbiri ayrıntılı bir şekilde işlenmemiştir. Bunlar arasında NINDA *armanni-*'nin *arma + anni-* ve NINDA *armantallanni-*'nin de *arma + nt + alla + anni-* elemanlarından oluşturulduğunu yazar da düşünmektedir. Yazarın *-anni-*'nin bir deminatif eki olduğu hususundaki görüşüne katılmıyoruz (bk. Alp, Belleten XVIII/72 1954 s. 449 v.d.). *arma-* "hilal" sözcüğünden türetilmiş olan bu iki kelimeyi "bir tür ay çöreği" olarak tercüme edebiliriz.

NINDA *şarama(n)-* için yazar, çeşitli görüşler üzerinde dururken kendisinden önce yapılan incelemelere tam olarak yer vermemektedir (krş. Alp, Belleten a.g.y. 'de s. 458.).

NINDA *şiyandanni-*'yi *şiya + nt + anni* şeklinde, NINDA *şiyantannanni-*'yi ise *şiya + nt + anna + anni* şeklinde analize edebiliriz. NINDA *armanni-* ve NINDA *armanalt-lani-*'nin nasıl *arma-* "hilal" sözü ile bir ilişkisi varsa, NINDA *şiyantanni-* ve NINDA *şiyantannanni-*'nin de *şittar-* "güneş kursu"<sup>18</sup> ile bir ilişkisi olabilir. Burada belki de güneş kursu şeklinde bir ekmek türü söz konusudur.

Bundan başka yazar, ilk önce *şerkurant-* olarak okuduğu sözü (bk. Hoffner, Or NS 35 1966 s. 393) bu kez *şermarant-* olarak okumakta ise de, bunun kesin olduğunu sanmıyoruz. *şerkurant-* önemli bir libasyon kabı olan *kattakurant-*'a<sup>19</sup> söz teşkili bakımından güzel bir karşılık teşkil ediyordu. Yazar bu kabın *kattamarant-* okunması gerekeceğini gösteren önemli bir kanıt da ortaya koymamaktadır.

Yapıtta VI. Bölüm olarak, "Ekmek ya da hamur işlerinin kullanılışı" ile ilgili bir bölüm de yer almaktadır. Bunlar çoğu kez bayram törenlerinde kurban maddesi olarak, tanrılara ve kutsal yerlere sunulmaktadır. Konu ile ilgili metin yerlerinin bazıları yazar tarafından verilmiştir.

Yapıtın sonunda yer alan dizin (A. Konu index'i B. Linguistik index: 1. Hititçe, 2. Luvice, 3. Hurrice, 4. Sumerce, 5. Akkadça, 6. Türkçe, 7. Ugaritçe, C. Faydalanılan metin yerlerinin index'i) kitabın kullanılmasını büyük ölçüde kolaylaştırmaktadır.

Sonuç olarak şunu söyleyebiliriz: Yapıt, Hititlerin yiyecekleri konusunda ilk kez toplu bilgi ve zengin malzeme sunmaktadır. Bu malzemeye dayanarak, birçok noktalarda araştırmaları geliştirme olanağının artacağını sanıyoruz. Yazar'a sunduğu zengin malzemedan ve konuya yaptığı katkılardan dolayı teşekkür borçluyuz.

BURHAN BALCIOĞLU

<sup>17</sup> S. Alp, Zylinder-und Stempelsiegel aus Karahöyük bei Konya. T.T.K. Yay. 1968 s. 21 Lev. 8/15 = Konya Civarında Karahöyük Kazılarında Bulunan Silindir ve Damga Mühürleri. T.T.K. Yay. V. seri sayı: 31 1972 s. 20.

<sup>18</sup> Bu sözü *şiu-* "tanrı, güneş tanrısı" ve *-tar* elemanlarına ayırabiliriz. Krş. UD-at (h. *şiyat-*) "gün".

<sup>19</sup> S. Alp, Belleten XXXI/124 1967 s. 513 v.d.

