

Ekmek Penceresinden Mezopotamya Medeniyetinin Kültürel ve Dini Hayatına Bakış

Mustafa Metli¹  Muammer Ulutürk² 

¹ Yalnhüyük Halk Eğitimi Merkezi Müdürü, Konya, Türkiye, mustafa_metli@hotmail.com (Sorumlu Yazar/Corresponding Author)

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, Tarih Bölümü, Konya, Türkiye, m.uluturk@gmail.com

Makale Bilgileri	ÖZ
Makale Geçmişi Geliş: 04.05.2020 Kabul: 18.06.2020 Yayın: 29.06.2020	Temel besin maddesi olan ekmeği, yazılı metinlerinde sıkça kullanmalarından bu gıda maddelerinin Mezopotamya medeniyetlerinin dinî ve kültürel hayatlarında ne denli önemli ve vazgeçilmez olduğunu anlamak mümkündür. Edebi değeri olan tabletlerde rastlanılan ekmeğin saray ve tapınaklara giren ve çıkan malların kaydında da rastlanılır. İşçilere hizmetleri karşılığında verilen yiyecek, giyeceklerin kaydedildiği belgeler de mevcut olup bu belgelerde ekmeğe oldukça yoğun olarak rastlanmıştır. Tanrılara adak için sunulan yiyeceklerin başında gelen ekmeğin hangi tanrıya hangi zamanda sunulması gerektiği takvime bağlanmıştır. Tanrılar dışında kral ve ölümlere sunulan adak listelerinde de ekmeğin bulunur. Büyü, yemin, lanet gibi ritüellerde de rastlanan ekmeğin kültürün ve dinî yaşamın birçok boyutunda görmek mümkündür.
Anahtar Kelimeler: Mezopotamya, Din, Kültür, Toplum Hayatı, Ekmek.	

Overview of Cultural and Religious Life from Bread Window of Mesopotamia Civilization

Article Info	ABSTRACT
Article History Received: 04.05.2020 Accepted: 18.06.2020 Published: 29.06.2020	It is possible to understand how important and indispensable the foods are in the religious and cultural life of Mesopotamian civilizations by using bread as the main nutrient frequently in their written texts. It is also found in the record of goods entering and leaving the bread palaces and temples found in tablets of literary value. There are also documents on food and clothing provided to the workers in return for their services, and bread is frequently found in these documents. The food, which is offered to the gods, is given to the calendar at which time the bread should be served to the god. In addition to the gods, bread is also included in the votive lists offered to the king and the dead. It is possible to see bread in many dimensions of culture and religious life, which is also seen in rituals such as magic, oath and curse.
Keywords: Mesopotamia, Religion, Culture, Community Life, Bread.	

Atıf/Citation: Metli, M. ve Ulutürk, M. (2020). Ekmek penceresinden mezopotamya medeniyetinin kültürel ve dini hayatına bakış, *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 4(1), 76-99.



"This article is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/). (CC BY-NC 4.0)"

GİRİŞ

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

Mezopotamya toplumları için ekmek en önemli gıda maddesi durumundadır. İnsanların bugünkü anlamda yevmiyeleri ekmek üzerinden belirlenmiş, ziyafetlerde ekmeğin ne kadar verildiği belirtilmiş, insanlar tanrılarına ve ölmüşlerine de ekmek getirerek sunularının en önemli gıda maddesi yapmışlar ve sunularını belli bir takvime bağlamışlardır. Yazılarının en ilkel halinde bile ekmeği yazmadan edememişler; dinlerine, mitolojilerine, büyülerine, ilaçlarına, tedavi yöntemlerine, dualarına, ritüellerine, deyimlerine, atasözlerine, benzetmelerine, şiirlerine, şarkılarına, destanlarına, mektuplarına, bugünkü anlamda fişlerine, faturalarına ve hatta matematiklerine bile ekmeği dâhil etmişlerdir.

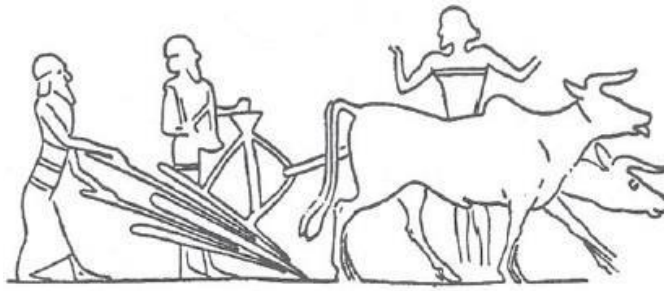
Ekmeğin Mezopotamya toplumları açısından dinî ve kültürel yönleri araştırılırken konunun arka planında bu coğrafyada yaşayanların dinî inançları, günlük yaşayışları ve onların değerler toplamı olan “Mezopotamya Medeniyeti” adındaki büyük fotoğrafı görmek mümkündür.

MEZOPOTAMYA’DA TARIM VE EKMEK YAPIMI

“Neden tarım?” sorusunun cevabı, kesin olarak çözülemezken tüm gerekli bileşenlerin bir araya geldiği için insanların dünyanın çeşitli yerlerinde tarımı başlattığı düşünülmektedir. (Sinclair, 2010: s. 12.) Yüzyıllar boyunca, yabancı otlarla seçme ve çapraz yetiştirme yoluyla, Yakın Doğu’da yabancı büyüyen einkorn ve emmer buğdayları, modern ekmeklik ve kulüp buğdaylarına mutasyona uğrayarak dönüşmüştür. (Mieroop, 2007: 11) Dicle ve Fırat nehirleri arasındaki konumu nedeniyle Mezopotamya tarım ve hayvan evcilleştirilmesi noktasında tarihte en ön sıraya gelmiştir. (Cline, 2007: 65)

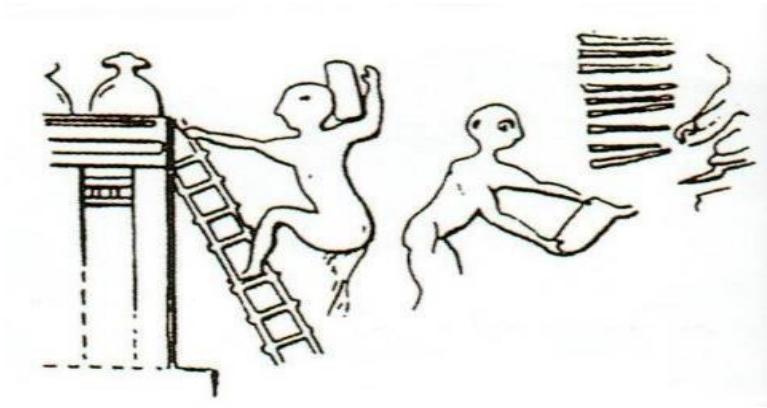
Mezopotamya’da MÖ 7200 yıllarında kültürlenmiş tahıllar yüzyıl sonra da Triticum monococcum “einkorn” ve Triticum dicoccum “emmer” adıyla yaygın olarak ekilmeye başlamıştır. Evcilleştirilmesinden başlayarak MÖ IV. binyılda ilk devletlerin oluşmaya başladığı dönemlere kadar arpanın büyük miktarlarda ekildiği görülür. MÖ III. binyılda ise arpa toplumsal grupların hayatlarının temel gıda maddesi haline gelir. Bölgede arpa ekimi üzerine yoğunlaşmanın en önemli sebebi, arpa bitkisinin hayvan yemi olarak da kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Arpanın en önemli gıda maddesi olarak belirlenmesiyle bu tahıl türü üzerinden politik-ekonomik ve sembolik değerler yaratılmıştır. Arpa, Mezopotamya için MÖ 2900-1600 arasında kilit öneme sahip sembol bir bitki olmuştur. (Cohen, 2007: 421)

Mezopotamya’da yerleşik tarım, bölgeye özgü einkorn ve emmer denilen iki dayanıklı buğday çeşidinin varlığı nedeniyle gelişmiştir. İnsanlar, ‘kurucu mahsul’ denilen bu temel mahsullerin vahşi formlarının çeşitli şekillerde kullanılabileceğini bulmuştur. Tahıllar daha çok ekmek yapmak için kullanılmak üzere un haline getirilmiştir (Cline, 2007: 2). Eski Mezopotamya’da tarım ve sığır yetiştiriciliği icat edilmiş olup bu ilk mucitlerin bugün bölgede yaşayan insanlardan beslenmeleri hakkında çok şey öğrenebiliriz (Roger, 2000: 1141).



Resim 1. University of Museum'da bulunan Nippur'dan çıkmış saban ile Babil'de tarla sahnesini gösteren silindirik mühür (Singer, 1954: 550).

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



Resim 2. Arkaik mühür baskısında üst kattaki kilere veya ambara tahıl çıkaran insanlar resmedilmiştir (Bottéro, 2015: 90).

Tablo 1. Mezopotamya'da kaydedilmiş tahıl türleri (Renfrew, 1984: 39).

Şehir	Tarih (MÖ)	Kültür	Vahşi Einkorn	Einkorn	Vahşi Emmer	Emmer	Kabuksuz Buğdaylar	Vahşi Arpa	2 Sıralı Arpa	6 Sıralı Arpa	Darı	Yulaf
Nemrut	200	Helenistik							X	X		
Nemrut	700-600	Asur				X	X		X	X	X	
Nemrut	13. yüzyıl	Asur							X	X		
Tell Bazmosyan	1500	Hurri				X	X		X			

<i>Tell ed- Der</i>	19-18. yüzyıl	<i>Eski Babil</i>				X	X		b			
<i>Tell Taya</i>	2300	<i>Akkad</i>				X	X			X		
<i>Khafaj</i>	1800-1600	<i>Eski Babil</i>				X						
<i>İşhali</i>	2000-1800	<i>İsin-Larsa</i>				X						
<i>Ur</i>	2000-1800	<i>İsin-Larsa</i>							b			
<i>Tel Harmal</i>	2000-1800	<i>İsin-Larsa</i>		X		X						
<i>Tel Bazmosyan</i>	2100-1800	<i>İsin-Larsa/III. Ur</i>				X	X		X			
<i>Tel Kurtas</i>	2100-1800	<i>İsin-Larsa/III. Ur</i>				X	X					
<i>Choga Mami</i>		<i>Erken Hanedanlar</i>		X		X			X			
<i>Ur</i>	2500	<i>Kraliyet Mezarları</i>					X			X		
<i>Warka</i>	2500	<i>Uruk</i>								X		
<i>Cemdet Nasr</i>	3000	<i>Cemdet Nasr</i>		X			X				X	
<i>Tel Çarağ</i>	3500	<i>Geç Ubeyd</i>				X			X			X
<i>Tel Madhur</i>	4500	<i>Ubeyd</i>								X		
<i>Choga Mami</i>		<i>Ubeyd</i>	X						b			
<i>Ur</i>	3500	<i>Ubeyd</i>				X			b			
<i>Choga Mami</i>	5000	<i>Samarra</i>	X	X		X	X	X	X	X _n		X
<i>Matarrah</i>	5500	<i>Hassuna</i>				X						
<i>Tel es- Savan</i>	5800	<i>Hassuna</i>		X		X	X		X	X _n		
<i>Um Dabaghiyah</i>		<i>Neolitik</i>		X		X		X		X _n		
<i>Cermo</i>	6700	<i>Cermo</i>	X	X	X	X		X				
<i>Yarım Tepe 1</i>	5. binyıl	<i>Halaf</i>				X _s	X	X	X	X _n		
<i>Yarım Tepe 2</i>	6. binyıl	<i>Hassuna</i>										
Her Türün Oluşum Sayısı			3	7	1	8	1	3	1	7	2	2
<i>b=arpa, n= kabuksuz buğday, s=kulçuksuz buğday</i>						1 _s			4 _b	+4 _n		

Tahılın Öğütülmesi

Tahılın öğütülmesi, gıda üretimi için önemli bir faaliyettir. Son zamanlara kadar, tahıl her zaman taşla öğütülmüştür. Erken dönemlerde tahılın üzerine yerleştirildiği eyer şeklindeki kaya üzerinde tahılı ezme için ileri geri hareket ettirilmiş bir öğütme taşı kullanılmıştır. Taşları öğütmek

için kullanmanın olumsuz bir sonucu ise ezilmiş tanelerin içine karışan kaya tozudur. Kaya tozu ve parçacıklar, ekmeği yıllarca tükettikten sonra insanların dişlerini aşındırmıştır (Sinclair, 2010: 31-32). Eski Babil döneminde Mari, Chagar Bazar ve Sippar'da Nupāru adında öğütme evlerinin bulunduğu kanıtlanmıştır. Okul mektuplarında kullanılan “şibittu” teriminin hapisane yerine kullanılabildiği düşünülmektedir. Nupāru; “İttibittu” ve “bīt asīrī” gibi diğer kurumlarla esirlerin, borçlu mahkûmların, savaş mahkûmlarının ve genel suçluların saray için zorla çalıştırılarak un üretimi yaptırıldığı düşünülmektedir (Boivin, 2018: 180).



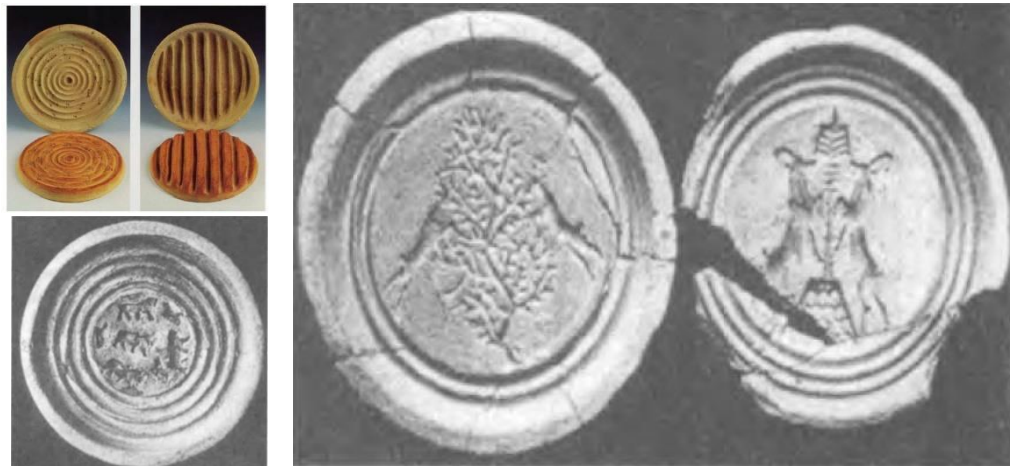
Fotoğraf 1. İlkel el değirmeni örneği (Sinclair, 2010: 31).

Ekmek Yapmada Kullanılan Çanaklar, Kâseler, Tepsiler

Ekmek “NİNDA” için kullanılan Sümer işareti, eğik kenarlı çanağın konik biçiminde olup, çanağın kıyısından yükselen bir şey görünümü eklenmiştir. Böylece yanına çizilen insanla birlikte düşünüldüğünde bu “Gu7” işareti "yeme" anlamına gelir. Dolayısıyla eğik kenarlı çanaklar, büyük olasılıkla öncelikle ekmeğin pişirme kapları olarak kullanılıyor olabilir. Bu konuda Schmidt 1982, Millard ise 1988 yıllarında yazmış oldukları eserlerde bu kaplarda, cıvık olarak hazırlanmış hamuru başka şekilde pişirmeye imkân olmadığı için kullanıldığını belirtmişlerdir. Millard, dördüncü binyılın sonları ile üçüncü binyılda Mısır hakkında, dönemin yapılmış nesnelere ve sözcüklerini karşılaştırarak ekmeğin kalıbı varsayımını elde ettiği bilgilerle desteklemiştir (Maisels, 1999: 514-516).

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

Tablo 2. Bazı kelimelerin piktografiden çivi yazısına dönüşüm tablosu (Roaf, 2000: 70).



Resim 3. Mari Şehir Devletine ait MÖ 1800'e ait olduğu düşünülen pişmiş topraktan kalıplar ekmek ve hamur işlerinde veya peynir üretiminde kullanılmış olabileceği tahmin edilmektedir (Fortin, 1999: 101).

Kâselerin tam olarak ne için kullanıldığı belli olmamakla birlikte devlet tarafından işgücü için kullanılan insanlara tayın vermek için kullanılan kâseler, tapınağa sunu sunmak için adak kâseleri, resmi bayramlarda kullanılan kâseler, ekmek için kaplar veya başkalarına yemek için verilen kâseler olduğu düşünülmektedir. Her halükârda, bu kap kaçak Susa'da eski yerel tarzlara benzememekte olup ülkenin batısından etkilendiği açıktır (Fortin, 1999: 101).

Ocak ve Fırınlr

Genel olarak mesken dışı binalardaki ocaklar, daha büyük insan grupları için yiyecek hazırlamada kullanılmaktadır ve konutlardaki binalardan haliyle daha büyük olmak durumundadırlar. Ocak tesisatı elbette yiyecek hazırlamanın yanında ısı ve ışık sağlamada kullanılabilir. Ocakların sıklığının aksine, fırınlar oldukça nadirdir. Bunun birkaç nedeni vardır.

Ekmek fırınları ana yerleşim yerlerinden uzak konumlarda kümelenmiş olabilir ve bu nedenle kazılarda karşılaşılmamış olabilir. Ekmek açık ateşte pişirilmiş olabilir veya alternatif olarak, literatüre çanak-çömlek fırını olarak geçen bazı yerler pişirme ve/veya kızartma yapmak için fırın olarak kullanılmış olabilir (Pollock, 2012: 156-157). Çoğu durumda mutfaklar ekmek fırınlarının bulunduğu yere göre konumlandırılır. Ekmek pişirme, bir odada veya bir avluda gerçekleşebilir, ancak ocaklı gerçek mutfaklar genellikle evin bir köşesinde (Meyers, 1996: 93).

Eski Mezopotamya halkının çoğunlukla açık duvarlı, çan biçimli fırınların iç yüzeyinde kalın duvarlı ve yakındaki bir yakıt açıklığı bulunan pide benzeri ekmeği pişirdiği, kazı sonuçlarına ve modern paralelliklere dayanan yaygın bir fikirdir. Günümüzde Ortadoğu'da yaygın olarak kullanılan Arapça "tannur" fırınları ile Akkadca bir terim olan ve aynı şekilde bir fırın olan "tinūrum" kelimeleri söyleyiş olarak da birbirine yakın oldukları oldukça dikkat çekicidir. Tabii ki, bir litre un ile yapılan bir somunun yassı, pide türünde olamayacağı açıktır. İdari dokümantasyonda kaydedilen diğer pek çok ekmek türü, pidelerden ziyade somun şeklinde olduğu yönündedir ve belki de bu, hamuru sıcak küle koyarak somun olarak hazırlanmış bazı ev yapımı ekmek için de geçerlidir. Ancak büyük kurumlar muhtemelen Eski Babil Ur ve Mari'ninki gibi kubbeli fırınların içine ekmek somunlarını koyarak pişirmektedirler (Radner ve Robson, 2011: 173).

1. MEZOPOTAMYA SOSYAL HAYATINDA EKMEK

İnsanın var olduğu günden beri nasıl beslendiğini merak edip beslenme düzenini araştıran bilim insanları, insanın önce tahıl, sonra ekmek ve sonra da ekmek ve bira ile yaşamış olmaları gerektiği sonucuna varmışlardır (Katz ve Voigt, 1986: 23).

Uruk'taki IV. Tabakaya ait bulunmuş yazılarda 1500'ün üzerinde farklı işaret kullanılmıştır. Bu erken dönem kil tabletlerde mal listeleri, iş ilişkileri ve arazi satışları tabletlerdeki yazıların konusunu teşkil etmektedir (Köroğlu, 2012: 54). III. Ur Sülalesi döneminde devlet bürokrasisinin temel görevlerinden birisi de ülkedeki kayıtları tutmak olmuştur. Bu dönemde okuma yazmaya önem verilmiş ve kayıt sistemi oldukça geliştirilmiştir. Girsu (Tello), Umma ve Nippur yakınındaki Puzriş-Dagan (Drehem) gibi kentlerde tutulmuş belgeler oldukça ayrıntılıdır. Devletin gelir ve giderleri kaydedilmiştir. Gelirlerin büyük bölümünü canlı hayvan alımı ve dağıtımından meydana gelmektedir. Tarlalarda ve değirmenlerde çalışan, hasat toplayan, dokuma yapan, kamış kesen, kanal kazan, teknelere mal yükleyen ve tekneleri çeken insanların sayısı ile bunlara yapılan ödemeler ayrıntılı bir şekilde kaydedilmiştir. İşçilere yapılan ödemeler genellikle, bira, ekmek, yağ, soğan ve balık gibi yiyecek maddeleriyle yapılmıştır (2012: 91).

Mezopotamya ekmeği normalde kaba, yassı ve mayasızdır. Daha çok ve kaliteli undan daha pahalı bir ekmek pişirilebilir. Aslında böyle bir ekmeğin parçaları, Ur Kraliçesi Puabi'nin türbesinde bulunmuş ve öbür dünyadaki ruhunu korumak için orada saklanmıştır. Ekmek ayrıca hayvansal ve bitkisel yağlarla zenginleştirilebilir; süt, tereyağı ve peynir; meyve ve meyvesuyu ve susam tohumları eklenebilir (Bertman, 2003: 292).

Mayalı ekmeğinin icadının, Uruk döneminde ekmek küflerinin ortaya çıkmasıyla gerçekleştiği savunulmasına rağmen, Mezopotamya'da Vicia ervilia (burçak) ve Cicer arietinum'dan (nohut) elde edilerek kullanılan mayalı ajanların, Uruk döneminden çok önce bilindiği unutulmamalıdır. Devletin yükselmesi ya da en azından büyük işgücünün harekete geçirebilecek bir idari araç olması durumunda, büyük miktarlarda üretilecek ekmeklerin dayanıklı bir biçimde üretilmesine olanak sağlayacak teknolojilerin kullanılması arzu edilmektedir. Fırında ekmek pişirmek bir kerede birçok somunun hazırlanmasına imkân vermektedir. En önemli

noktalardan birisi, ekmek somunları bir veya iki haftaya kadar olan süreler için depolanabilmektedir (Chazan, 1990: 23).

“Ekmek” sözcüğü, Akkadcada “mersu”, Sümercede “ninda” kelimesiyle karşılanmaktadır. Kökü itibariyle “yoğurma”, “karıştırma” anlamına gelmektedir. Mezopotamyalıların ekmek yapmakta kullandığı malzemeler şunlardır: Un; una ara ara katmak için su, süt veya bira, ama daha çok sıvı yağ veya bazen tereyağı; içi için bol miktarda hurma ya da diğer kuru meyveler (üzüm, incir, elma) veya çamfıstığı gibi malzemeler kullanılmaktadır. Ayrıca, kullanılan en az dört baharat ise çörekotu, kimyon, kişniş ve sarımsaktır. Bazen bal da ekleniyordu ve karışımın yoğurulması ya da karıştırılması için tencerede yapılmaktadır. Hazırlanan bu karışımın fırında pişirildikten sonra yenilebilir duruma gelmesine “ekmek” denir. Bütün bu işlemler sonucu hazırlanan karışım bir tür keki çağrıştırmaktadır. Ekmek yapımında katkı malzemesi olarak kullanılan baharat ve meyveler nedeniyle bu yiyeceğe ne kadar “ekmek” demek şüpheli olsa da bu işlemlerin oldukça zahmetli ve özen gerektiren işlemler olduğu inkâr edilemez (Bottéro, 2005: 72-73).

Tablo 3. Dönemlere Göre Ekmek Çeşitleri Tablosu (Postgate, 2015: 164).

<i>Ekmek Çeşitleri</i>	<i>Özelliği</i>	<i>Orta Asur</i>	<i>Yeni Asur</i>	<i>Pratik Kullanım</i>	<i>Babil</i>
<i>akal šamni</i>	<i>yağlı ekmek</i>		•		
<i>aklu</i>	<i>ekmek</i>	•	•		•
<i>arruku</i>	<i>uzun</i>	•			
<i>damqu</i>	<i>iyi</i>			•	
<i>dannu</i>	<i>büyük</i>		•		
<i>ebbūtu</i>	<i>ince</i>		•		
<i>emšu</i>	<i>ekşi</i>	•			
<i>ḫaršu</i>	?	•	•		
<i>ḫuḫḫurtu</i>	?	•	•		
<i>ḫumbiṣūtu</i>	?		•		•
<i>kakkartu</i>	<i>yuvarlak</i>	•			•
<i>kamanu</i>	<i>kek</i>	•	•	•	•
<i>kusāpu</i>	<i>ekmek</i>		•	•	•
<i>mersu</i>			•	•	•
<i>miṣru</i>	?	•	•		
<i>qadūtu</i>	?	•	•		•
<i>qallu</i>	<i>küçük</i>		•		
<i>quppatu</i>	?	•			

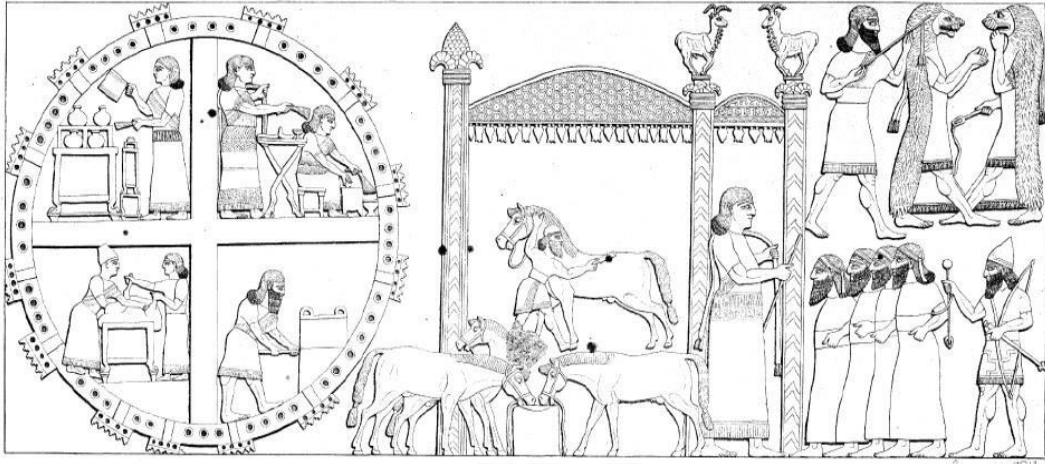
<i>ripītu</i>	?		•		
<i>sadru</i>	<i>normal</i>		•	•	
<i>sīpu</i>	?	•			
<i>ša ḫalahli</i>	?	•		•	•
<i>ša hašlāti</i>	<i>bulgur</i>	•	•	•	
<i>ša išhunniti</i>	<i>üzümden</i>		•		
<i>ša/akal kibti</i>	<i>buğdaydan</i>	•		•	
<i>ša paši'e</i>	<i>beyaz undan</i>			•	
<i>širiat</i>	?		•		
<i>tappinnu</i>	<i>kaba un</i>	•	•		•
<i>akal uṭṭiti</i>	<i>arpa ekmeği</i>	•			

Tahıl aslında medeniyetin temel göstergesi ve aslında kendi içinde bir medeniyet kuvveti olarak kabul edilmiştir. Bu durum, en açık şekilde Gilgameş Destanı'nda ifade edilir. Vahşi adam Enkidu'yu medeni dünyanın yöntemleriyle tanıştırmaya karar veren Şamhat, kendisini ekmek ve bira sunulan bir çoban kampına götürür. İlk önce Enkidu reddeder, ancak daha sonra Şamhat tarafından çağrılarak, ekmeği yer ve birayı içer. Enkidu'nun üzerine elbise giydirilmesiyle vahşi insandan insana, vahşilikten uygarlığa dönüşümü tamamlanır (Paulette, 2015: 14).

İşgücünü Beslemede Ekmek

Mezopotamyalıların günlük iki öğün yemek yedikleri sanılmaktadır: Birisi “sabah yemeği”, diğeri ise “akşam yemeği”. “Akşam yemeği” büyük ihtimalle en temel yemeklerini oluşturuyordu, çünkü Sümerler “yemek” sözcüğünü genelde “alacakaranlık” anlamına gelen “Kin.sig.” sözcüğüyle karşılıyorlarken Akad dilindeki “Naptanu” sözcüğü sadece “yeme” anlamı taşımaktadır (Bottéro, 2005: 86).

MÖ II. ve ilk binyıl boyunca ortalama bir işçinin günlük istihkakı, kilenin yaklaşık dörtte biri arpaya sabitlenmiştir. İşçilere para yerine meta olarak ödeme yapılmaktadır çünkü para ekonomisinin gelişmesi yüzyıllar sürmüştür. Arpa bu konuda değerli bir maldı çünkü bir işçi tayınıyla tam olarak doyuyordu. Tahıl ile verilen günlük istihkakına ek olarak, ortalama bir işçi günlük yaklaşık dört buçuk kilo ekmek, bir miktar bira ve bir yıl boyunca da yaklaşık dört kilo yün elde ediyordu. Bu kadar yün ile küçük bir giysi yapmak için yeterli bir bez dokunabilmektedir. Yeni Yıl Festivali gibi tatillerde, bir işçi, et ve susam yağı ile birlikte ekstra arpa ödeneği de almaktadır (Bertman, 2003: 249).



Resim 4. II. Asurnasirpal dönemine ait rölyefte kerpiçten yapılmış dikdörtgen veya silindirik şeklindeki bir fırında sakallı bir kişinin ekmek pişirmesi resmedilmiştir (Akyüz, 2018: 373).

II. Asurnazipal'in çıktığı seferi anlatan bu kabartmada mutfakta yapılan işler oldukça anlaşılır şekilde yansıtılmıştır. Yukarıda sağda yelpazelenerek yemek pişirilmekte, yukarı solda ne olduğu anlaşılamayan özel yemekler yapılmaktadır (Bottéro, 2015: 88).

Hukuki Belgelerde Ekmek

Urugakina Kanunlarının bir bölümünde, Lagaş'ın eski geleneklerinin de olduğu bölümde, definde rahiplerin insanlardan aldığı şeyler arasında ekmeğe de rastlanır: "

...Mezara bir ölü gömülürse, rahip kendi içkisi için 7 testi bira, kendi yemesi için 420 ekmek ve 120 ölçek (sila) arpa, bir elbise, bir oğlak ve bir yatak alıyordu..."(Narçın, 2010: 434) Urugakina bu durumu değiştirerek yeni düzenlemeyi şu hale getirmiştir: "...Ölmüş adamı (gömülmesi için) mezarlığa getiren - onun birası (yalnızca) 3 testi oldu (ve) ekmek (somunları yalnızca) 80 oldu. . . (saptanamayan bir görevli, yalnızca) 1 yatak (ve) 1 yastık aldı. Ludimma, (yalnızca) 3 ban (1/2 ul) arpa aldı..." (Tosun ve Yalvaç, 1989: 24-29).

M.Ö. 2850'de Uruk'ta bir evlilik teklifi yapılmış, kızın babası damadın babasıyla "başlık parası" konusunda anlaşarak tören sonunda, kızın babası oğlanın babasından 15 çuval arpa, 30 çuval buğday, 60 çuval fasulye, 40 çuval mercimek ve 15 kümes kuşu alacaktır. Gelecekte bir anlaşmazlık olmasın diye bu iki adam sözleşmeyi yaptırım gücü kazandırmak amacıyla şehrin dinsel yetkililerinden birine giderek noter evlilik sözleşmesinin bütün öğelerinin bilgisini edindikten sonra dörtgeni andıran bir kil tablet yaparak gerekli notlar yazılmıştır. (Ifrah, 1999: 80-81)

"Nabu-ahhe-shullim'in oğlu Innin-shum-ibni, Nabu-ahhe-shullim'in kız kardeşi olan Balta'ya (yani halasına) şöyle demiştir: "Bana on yedi yaşındaki oğlunuz Dannu-ahhe-ibni'yi verin. O benim oğlum olacak. " Balta ona yardım etti ve evlatlık için on yedi yaşındaki oğlu Dannu-ahhe-ibni'yi ona verdi. Daha sonra Innin-shum-ibni kendisinin öz oğlu olan Labashi'yi sıradaki varis olarak yazdı. Balta fuhuş yapmaya devam ettiği sürece, Dannu-ahhe-ibni onun (Innin-shum-ibni'nin) bakımında büyüyecektir. Balta saygın bir vatandaşın yani Innin-shum-ibni'nin evine girerse; Balta, Dannu-ahhe-ibni'in beslenmesi ve yetiştirilmesi için üç şekel gümüş ve ekmek, bira, tuz, tere ile musibtum kıyafetleri ödeyecektir" (Pritchard, 1992: 547). Yeni Babil Dönemine ait olan bu resmi belgede; halası fahişe olduğu için yeğeni, halaoğlunu evlatlık almıştır. Evlatlık edinilen çocuğun yaşının on yedi gibi geç bir yaşta olması dikkat çekicidir. Anlaşıldığı kadarıyla kadının,

çocuğun bulunduğu eve girmesi yasak olup girmesi durumunda ödemesi gereken cezanın miktarı bellidir. Ödeme yapılacak şeylerden biri de ekmektir.



MEZOPOTAMYA KÜLTÜR HAYATINDA EKMEK

Gılgameş Destanı'nda vahşi bozkırlarda yabani bir hayat sürüp yalnızca hayvanlarla iletişimi olan ve onlar gibi yaşayan Enkidu'nun, sözcüğün tam bir şehirli oluşu yani ekmek yiyen, bira içen, vücuduna özen gösteren ve giysiler giyen bir insana dönüşümü anlatılır. (Bottéro, 2012: 216) Dönemin insanı için ekmek yemek bir gelişmiş olma, kültürlü olma göstergesidir.

Hititler, çiviyazısını alırken idogram adı verilen kelime işaretlerini yani bugünkü anlamda harfleri olduğu gibi almışlardır. Örneğin "tanrı" anlamına gelen işaret Hititçede de aynı anlama gelmekle birlikte onlar kendi dillerinde seslendirmektedirler. Bu durum, günümüzde rakamların aynı yazılıp da her dilde farklı okundukları gibi düşünülebilir.

Babililer, yazı yazarken kelimeleri birleşik yazdıkları halde, Hititler her kelimeyi ayrı ayrı yazmışlardır. Bu tutum dilin çözülmesinde oldukça faydalı olmuştur. İlk önce Hitit dilinin İndo-Germen dil ailesinden olduğu tespit edildikten sonra 1915 yılında Çek bilim adamı B. Hrozný, öncelikle bilinen işaretlerin yardımıyla ve İndo-Germen dil ailesine ait kelimelerin kıyaslanmasıyla Hitit dilini çözmeyi başarmıştır. İlk çözülen cümle konumuzla da yakından ilgili olup aynen şöyledir: "Nu Ninda-an ezza- teni watar-ma ekkuteni." Yani, "Ekmeği yiyorsunuz, suyu içiyorsunuz" (Çığ, 2016: 120). Sümer dilinde de aynı şekilde yazılıp okunan "ekmek" kelimesi, karanlıkta kalmış bir dil olan Hititçenin çözülmeye başlamasında anahtar vazifesi görmüştür.

Tablo 4. Birleştirme yoluyla elde edilen kelime ve kelime grupları.

<p>A</p>  <p>ağız ekmek</p> <p>YEMEK YUTMAK</p>	<p>B</p>  <p>ağız su</p> <p>İÇMEK</p>	<p>C</p>  <p>ağız el</p> <p>DUA ETMEK</p>	<p>D</p>  <p>göz su</p> <p>GÖZYAŞI AĞLAMAK</p>
<p>E</p>  <p>kadın dağ</p> <p>HİZMETÇİ KÖLE</p>	<p>F</p>  <p>erkek dağ</p> <p>KÖLE (ERKEK)</p>	<p>G</p>  <p>gökkubbe</p> <p>çöken karanlığı dile getiren taramalar</p> <p>GECE-KARA</p>	<p>H</p>  <p>yumurta</p> <p>kümes kuşu</p> <p>DOĞURMAK</p>

Sümerlerde; ağız + ekmek öbeği "yemek, yutmak" kavramını, ağız + el kümesi (Sümer dini ritüellerine göre düşünülerek) "dua" kavramını, göz + su birleşimi "gözyaşı" kavramını oluşturuyordu (Ifrah, 1999: 6-7).

İnsanın Yaratılışı ve Ekmek

İnsanın yaratılışı ve ekmek ilişkisi Sümer toplumlarına da konu olmuş eski bir ilişkidir. Yaratılanın hayatta kalabilmesi için en temel gereksinimi olan gıda, şüphesiz ki insan için de oldukça hayatidir. İbrani ve Babil yorumundan bin yıl önce yazıldığı düşünülen Sümer şiirine göre de Babil yorumunda olduğu gibi kilden şekillendirilmiş insanın yaratılış amacı, tanrıların geçimleri için çaba harcayarak onları çalışma zorunluluğundan kurtarmaktır. Şiirin giriş bölümünde tanrıların ekmeklerini sağlamakta zorluk çeken dışı ilahlar varlık bulduktan sonra onların çektikleri zorlukları

anlatılır. Tanrılar bu durumdan şikâyetçidirler. Su-tanrısı ve Sümerlerin bilgelik tanrısı olan Enki, onlara yardım edebilecek durumda olmasına rağmen derin uykuda olduğundan onları iştmez. Enki ve Ninmah'ın insan yaratmasını anlatıldığı en ilgi çekici bölümde ekmek çokça tekrarlanır.

“Enki Ninmah'ı yanıtladı:/ ‘Bükülmez elli adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Kör adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Sakat ayaklı adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./Ersuyu damlayıp duran adamın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Doğurganlığı olmayan kadının yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Penisi ya da vulvası olmayanın yazgısını belirledim ben, ona ekmek verdim./ Kardeşimi şimdi de sen umul'un yazgısını belirle, ona ekmek ver’” (Kramer, 2000: 78-79). Hikâyenin sonunda Ninmah; Enki'yi hasta ve cansız yaratıklar yarattığı için lanetler ve Enki de bunu hak ettiğini düşünür (Kramer, 1999: 131-137). Çokça tekrarlanan ve yaratılmış her insan tipi için “ona ekmek verdim.” şeklinde yapılan tekrarlarla insanın hayatta kalması için en temel yiyeceğin ekmek olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca Anadolu'da günümüzde hâlâ kullanılmaya devam edilen yenecek her şeye veya sofraya davet için bile “ekmeğe oturmak”, “ekmeğe buyur etmek” deyimleri gibi ad aktarması yapılarak da kullanılmış olabilir. Ekmek denilen şey tüm yiyeceklerin, tüm nimetlerin ortak adı olabilir.

Tanrılar insanları köle gibi kullanmakta olup sürekli onlardan yiyecek ve içecek sunmalarını beklemektedir. Buna rağmen sürekli hoşnutsuz olan tanrılara karşı insanları Ea şöyle savunur: “İnsanoğlunu niye yok etmek istiyorsunuz ki? İnsanlar biz tanrılara muntazaman kurban sunup, ıtriyat olarak sedir ağacı yakmıyorlar mı? Eğer insanları mahvederseniz, onlar tanrılarıyla ilgilenemezler; artık hiç kimse size ekmek ve içki veremez olur...” (Kramer, 2000: 309-310).

Gilgameş Destanında Ekmek

Destanda Utnapiştim, aradığı ölümsüzlüğü istemek üzere tanrıları toplantıya çağırabilmek amacıyla altı-yedi gün boyunca uyumadan durabilmesi gerektiğini söyleyerek, Gilgameş'i sınamak ister. Gilgameş, sınavı kabul eder. Fakat ne kadar direnirse dirensin uykuya yenik düşer. Utnapiştim, Gilgameş'in uyanınca uyuduğunu kabul etmeyeceğini bildiği için karısına bir ekmek pişirmesini, her gün Gilgameş'in uyuduğu yere gidip başucuna dizmesini söyler. Gilgameş uyandığı zaman sadece son gün konulan somunun sıcakken, ilk gün konulan somunun taş gibi sertleştiğini görür ve yedinci günde uyanabilir (Hooke, 1993: 57).

“Geçmiş günlerde, uzak günlerde geçmiş günlerde,/ Geçmiş gecelerde, uzaklarda, geçmiş gecelerde,/ Geçmiş yıllarda, uzakta, geçmiş yıllarda,/ Uygun ekmeğin görüldüğü ilkel günler,/ Uygun ekmeğin özenle hazırlandığı ilk günler,/ Ülkenin tapınak malikânelerinde ekmek yendiğinde...” (Michalowski ve Veldhuis, 2006: 49). Ekmek, cennetin ve yerin ayrılmasından önce insan tarafından bilinip alındığı söylenebilir. Gilgameş Destanı'nda dünyanın yaratılışının anlatıldığı bölümde ekmeğin de ilkel öğeler arasında olduğu görülmektedir. Sümer toplumu için ekmeğin değeri ve önemi ortaya konmaktadır.

Tartışma Metinlerinde Ekmek

Sümer edebi eserlerinde iki varlığın birbiriyle mücadele ve tartışma içinde olduğu birçok metinle karşılaşmak mümkündür. Bu türden metinlerde ekmeğe de rastlanmaktadır.

“Ne ekmek yemeyi bilirlerdi/ Ne de örtünmeyi:/ Çırlıçırlak dolaşırlardı koyunların yaptığı gibi...” (Bottéro ve Kramer, 2019: 585) İnsanın ilkelliğinin anlatıldığı bu Sümer metinde ekmek yemeyi bilmemek de bir ilkelik göstergesidir (Kramer, 1999: 20-22).

“Orakla budayan ve kalın sazları ayırmaya çalışan işçi, işçilerini evlere yerleştiren inşaatçı, asla çalışırken istirahat etmeyenler, kili kazan çömləkçi, ateş yakmak için onu odunla dolduran ... aktum kumaşınızın mukavemetine (?) sahip giysiler. Biracının, bira ekmeğini pişirmesi hasat görevlerindedir! Aşçı, yazın büyük ziyafet somunları üretin! Bina sorumlusu ... çatıların ... İnsanlar ... çizmeler ve ayakkabılar ... ”(<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.3.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c533.200#c533.200>)
Mevsimlerin tartışıldığı bu metinde kırılmış olan yerler anlamayı zorlaştırırsa da tahılların hayvan beslemede de kullanıldığı, bira yapımında bira ekmeği kullanıldığı ve yazın yapılacak ziyafetler için büyük ekmekler hazırlandığı anlaşılmaktadır.

Tanrılar ile Ekmek

Sümer Mitolojisi'ne göre insanı kendilerine hizmet ettirip çalışmadan karınlarını doyurmak isteyen tanrıların öykülerinde çokça karşılaşılan kavramların başında ekmek gelmektedir. Su Tanrısı'nın Nippur'a yolculuğunun anlatıldığı bölümde ekmek ve birayla ilgili bazı bilgilere rastlanır:

“Enki biralari almaya gitti./ Şarapları almaya gitti, / Şarabı geniş geniş tunçlara koydu./ Kırmızı buğday birasını damıttı aynı zamanda/ Kurkurru-kabında kepek lapasını karıştırdı/ -en iyi bira için- / Ağzından eşit miktarda hurma şurubu döktü, / Ve bu kepek lapasını hayat veren bal ekmeğinde pişirdi/ Enki Nippur kutsal alanında/ Babası Enlil'e ekmek verdi yesin diye” (Kramer, 2000: 160-161).

“Uğradı efendi ekili tarlaya, koydu alacalı tahılı oraya,/ Yığıdı öbek öbek ... tahılı onun, alacalı tahılı, innuba tahılını,/ Çoğalttı Enki öbekleri, yığınları,/ Yayıdı Enlil'le birlikte bolluğu boydan boya ülkeye,/ Başıyla gövdesi benekli olan, yüzünden bal damlayan,/ Doğurgan Hanım, Ülkenin gücü kuvveti, karabaşların "yaşam"ı,/ Aşnan, besleyici ekmek, herkesin ekmeği,/ Verdi bunların sorumluluğunu Enki ona” (Kramer, 2002: 238-239). Tahıl Tanrıçası Aşnan'ı anlatan bu şiirde “karabaş” olarak adlandırılan Sümerlilerin yaşamı olan ekmek ve onun sorumluluğunun Enki tarafından Aşnan'a verildiği anlatılmaktadır.

“Yevmiye dağıtılan yere gidildiğinde/ Tanrı X'in (kelime çözülememiştir) önünde/ Çalışanlara ekmek dağıtılıyordu:/ Karısı olana iki ekmek tayın veriliyordu,/ Bir de çocuğu olan üç ekmek alıyordu,/ Ama hâlâ bekâr olan/ Sadece bir ekmek alıyordu./ Ama bekâr olan Martu iki ekmek aldı./ O da annesinin ve kendisini dünyaya getirenin yanına gitti” (Bottéro ve Kramer, 2019: 489). Martu'nun yanlışlıkla evli bir adamın yevmiyesini aldığı bölümde ekmeğin iş karşılığı olarak dağıtıldığını ve herkese eşit olarak verilmediğini görüyoruz. Bekârlara bir, evlilere iki ve çocuğu olanlara da üç ekmeğin verilmesi şeklinde yapılan dağıtımdaki amaç, işin karşılığı olmaktan daha çok toplumda kimseyi aç bırakmamak olduğunu düşündürüyor.

“Senin Utu'ya seslendiğin yer:/ Akşam yemeğine ekmek doğuran fırının oradadır. / Zigguratın oradadır. / Göğe erişen yüce kutsal alan, / Ziyafet salonuna rakip olan koca fırının oradadır-/ Senin prensin” (Kramer, 2000: 211). Fırınlardan ekmeğin çıkışı fırınların doğurmasına benzetilmiş süslü bir ifade tarzıdır. Zigguratların içinde fırın bulunduğunu ve ziyafetler için ekmek çıkardığı bilgisine ulaşılmaktadır.

Krallar ve Ekmek

Krallar için yazılan bazı yazıtlarda ekmeğe mümkündür. “İsmimi kim tanrı Adad tapınağının döşemelerinden silerse, Tanrım Adad, ekmeğini ve suyunu kabul etmesin. Metresi olan Tanrıça Şala da ekmek ve su adaklarını kabul etmesin” (Grayson, 2002: 391). Ashurnasirpal Yazıtın

sonundaki beddua ve lanetleme bölümünde kralın adını silenlerin sunu olarak verdikleri ekmek ve suyun kabul olmaması temennisinde bulunuluyor.

Arbelalı İstar'ın sözleri Asur kralı Esarhaddon'a: Gelin, tanrılar, babalarım ve erkek kardeşlerim, sözleşmeye girdiler Terasa bir dilim yerleştirdi ... ve onlara içmek için soğuk su verdi. Soğuk suyuyla bir seah (1 Seah=14,3 litre) sürahisini doldurdu ve onlara şu kelimelerle verdi: “İçinizden, kalbinizden diyorsunuz ki, ‘İstar küçük, önemsiz’ şehirlerinize ve bölgelerinize gideceksiniz, ekmek yiyeceksiniz ve bu sözleşmeyi unutacaksınız. Ama bu sudan içtiğinizde beni hatırlayacak ve Esarhaddon adına yaptığım bu sözleşmeyi koruyacaksınız” (Parpola, 1997: 25).

MÖ 1801-1785 arasındaki Larsa kralı olan Nür-Adad için yazılan yazıtında ekmekle ilgili ögelere rastlanılmaktadır. İlgili bölümler şöyledir: “Ur’un içerisindeki kötülükleri ve ondan gelen şikâyetlerin nedenini ortadan kaldırdığı zaman, dağınık insanlarını toparlayıp Tanrı Nanna'ya vermişti. Efendisi o zaman kendi sınırını koydu. Tanrıların ekmekleri ve Tanrı Suen'in öğünleri için özenle harika bir fırın ve yemek salonunda sabah ve akşam öğünlerinde yüksek sesle uğuldayan büyük bir kazan sağlamıştı. O, Tanrı Nanna'yı ve onun kendi yaşamını yarattı.” MÖ 1785-1778 arasındaki Larsa kralı olan Sîn-iddinam için yazılan yazıtında ekmekle ilgili ögelere rastlanılmaktadır. İlgili bölümler şöyledir: “Büyük nehir Dicle'yi kazarken, her işçinin yevmiyesi şunlardı: 1 gur arpa, 2 sila ekmek, 4 sila bira, 2 şekel yağ. Bir günde bunu aldılar.” Sîn-iddinam'ın oğlu olan Sîn-iqīšam yazıtında da ekmek ile ilgili bilgiler bulunur: “Bir gün bu yüzden x + 6 sila ekmek, x sila bira, x sila şarap, x sila kepek ekmeğini heykel için hizmetçime düzenli adaklar olarak sabitledim. Sonsuza dek hiç kimsenin heykelini yok etmeyen birine gelince; o, benim ve benim hizmetkârımın oğludur. Bir isim verilen ve asıl sahibinin adını tahrif etmeyen biridir. Durduğu yeri değiştirmez. Onu bir depoya kaldırmaz, [...] Hizmetçim, orada öylesine bir heykel için harika bir şekilde kurulan bira ve ekmek adağı sunmayı bitirmiyor” (Frayne, 1990: 142,160,192).

Kral Destanları'nda Ekmek

Kralların başlarından geçen ve daha çok mitolojik ögeler taşıyan destanlarında ekmeğe rastlanılmakta ve onunla ilgili birçok bilgiye ulaşılmaktadır.

Ea'nın oğlu olan Adapa, Eridu'nun rahip-kralıdır. Kendisine ölümsüzlük verilmemiştir. Ea, Adapa'yı “insanın örneği” olarak yaratmıştır. Asur tarihi araştırmacısı Ebeling, Adapa'nın İbrani “Âdem” olduğu görüşünü savunmuştur. Bu sebeple bu mitos “ilk insan” mitosunu kabul edilmiştir. Ea, Adapa'ya rahiplik görevlerini anlatmış ve tanrıların sofrasına balık getirme görevini de vermiştir. Bir gün balığa çıkan Adapa'nın kaygını Güney Yeli devirir, o da yelin kanatlarını kırar. Baştanrı Anu yelin esmediğini görünce haber getirmesi için İlabrat'ı gönderir. İlabrat her şeyi öğrenerek Anu'ya anlatır. Anu, Adapa'nın huzuruna getirilmesini ister. Anu'nun yanına çıkmadan önce Ea oğlunu öğütleyerek yırtık elbise giymesini ve perişan görünmesini ister. Gökte onu karşılayacak olanların Tanrılardan Tammuz ile Ningizzida olacağını ve onların Adapa'ya kimin yasını tuttuğunu soracaklarını Adapa'nın da “Tammuz ile Ningizzida” demesini ve böylece onların gururlarını okşamasını ister. Anu'nun karşısına çıktığında ise onun kendisine “ölüm ekmeği” ve “ölüm suyu” sunacağını, bunları almamasını öğütler. Ea'nın buraya kadar olan tahminleri doğru çıkar. Olan biteni anlatan Adapa'yı dinleyen Anu onun açıklamalarını kabul eder. Anu, Adapa'ya “yaşam ekmeği” ve “yaşam suyu” sunar. Babasının öğütlerine uyarak zehirli sandığı ekmeği ve suyu reddeden Adapa ölümsüz olma fırsatını da böylelikle elinden kaçırmış olur (Hooke, 1993: 60).

“Lugalbanda Dağ Mağarasında” metninde ekmek türleri ve ekmeğin pişirilmesi hakkında yeterince bilgiye ulaşılır: “...Tahıl yeşersin diye, Enlil'in kalbini teskin eden sadık kral bütün

Kulab'ı çağırıldı..." (Adalı ve Görgü, 2017b: 44). dizelerinde tahılların büyümesinin Tanrı Enlil'i teskin etmekten geçtiğine vurgu yapmıştır. "...Hastaların yiyeceği tatlı ekmekleri sepetlere doldurdular, ona bir yuva yaptılar..." Bu dizeden; Sümerlilerin hastalarına tatlı ekmek yedirdiği, ulaşabildiğimiz çok önemli bir bilgidir. "...Hurma şurubunu birayla karıştırdılar, tereyağı sürülmüş ekmek dilimlerini, onu tablanın üzerine yatırdılar..." Mezopotamya toplumlarında birbiriyle sıklıkla anılan ekmek-bira ilişkisi burada da önümüze gelmektedir. Farklı şekillerde içilebilen birayı tatlandırmak için hurma şurubundan faydalanan Sümerliler, ekmeklerinin üzerine günümüz toplumlarında olduğu gibi tereyağı sürdüğünü de öğrenmekteyiz.

Aşağıdaki dizelerde Lugalbanda'nın ekmek yapımı gözümüzde canlanmaktadır:

"O gece, akşama doğru yola çıktı, dağlardan hızla geçerek, ay ışığında boş bir arazideydi. Yalnızdı ve keskin gözleriyle bile görülecek tek bir kişi yoktu (Black vd., 2004: 17- 18).

Deri çuvallara doldurulmuş erzakı./Kardeşleri ve yoldaşlarının,/ Serin su ile arazide ekmek yaptı,/ Kutsal Lugalbanda erzakı mağarasından çıkardı,/ Kömürlerin üzerine koydu,/ Tulumu suyla doldurdu,/ Elinde ne varsa parçalayıp içine attı,/ Taşları birbirine sürttü,/ Kömürü açık araziye taşıdı,/ İnce çakmaktan kıvılcım çıktı,/ Gecenin karanlığında ışığı gün gibi yayıldı,/ Hurmalı tatlı ekmek pişirmeyi bilmez iken, ocak nedir bilmez iken,/ Yedi parça kömür ile giziešta-ekmeğini ateşte pişirmeyi başardı,/ Ekmek pişerken,/ Dağlarda şulhi otları topladı, köklerini ve dallarını kesti,/ Günlük paylara ayırdı pişen ekmekleri,/ Hurmalı tatlı ekmek pişirmeyi bilmez iken, ocak nedir bilmez iken,/ Yedi parça kömür ile giziešta- ekmeğini ateşte pişirmeyi başardı,/ Hurma şurubu ve güzel tatlılar ekledi,.." (Adalı ve Görgü, 2017b: 53) Destanın bu dizelerinden Sümerlilerin ekmek hamurunu soğuk suyla yoğurduklarını, ekmeklerini kömürde pişirdiklerini, ekmek pişirme yeri olan ocak kullandıklarını, ekmeklerini tatlandırmak için hurma kullandıklarını ve günlere göre ekmeklerini pay ettiklerini anlamaktayız.

"Her şeyi çoğaltan ben Şulgi, ekmek kurbanı götürdüm oraya,/ Bir aslan gibi oturduğum krallık yerinden, korku vererek,/ Ninegal'in yüce sarayında,/ Çömeldim tatlı suda yıkandım./ Diz çöktüm ekmek yedim" (Çığ, 2015: 101). Kral Şulgi'nin ağızından yazılan bu ilahiden Şulgi'nin Ekişnugal'de ekmek sunusu yaptığı ve ekmek yemek için yere oturduğu anlaşılmaktadır. Diz çöküp ekmek yemek kültürel olarak bugün bile ülkemizde özellikle kırsal kesimlerde sürdürülen yer sofrasında oturuş tarzına benzemektedir.

Atasözlerinde Ekmek

Sümerlerde çokça kullanılan ve farklı söyleniş versiyonları bulunan bir atasözü vardır: "Zavallı adamın ölmesine izin ver. Ekmek bulduğu zaman tuz bulamaz. Tuz bulduğunda ekmek bulamaz. Et bulduğunda çeşniler bulamaz. Çeşni bulduğunda et bulamaz" (Nowicki, 2014: 212). Fakirliği anlatan bu Sümer atasözünden hareketle ekmeklerin tuzsuz yapıldığı tahmin edilmektedir.

"Dilenci her zaman ekmeğinin nereden geldiğine bakar." Bu atasözü, dilenci kazancının nereden geldiğini gözetir, o menfaatine göre hareket eder anlamındadır. "Zavallı adam -arpa yetiştirmeyi bimeyen- hangi buğdayı yetiştirir?" Bu atasözünde, Mezopotamya'nın ortak tahılı olan arpayı bile yetiştiremeyen adamın buğdayı yetiştirmesinin imkânsız olduğu anlatılır. Mecazen de kolayı başaramayan zoru hiç başaramaz anlamı taşır. "Dilenci sevilmez, bir somun ekmek alan dilenci öfkeye yol açar" (Cohen, 1976: 101-102). Bu atasözünde Mezopotamya toplumunda çalışmadan geçinmek hoş görülen bir durum olmadığı sonucuna ulaşılabilir.

"...söylersen sana veririm bir parça ekmek." Bir bilgiyi öğrenme karşılığında ekmek teklif edilmektedir. "Bir erkeğin ekmeğini size vereceğim" demek çok kolaydır." Sözü söylemek

kolaydır ama yapmak zordur. “Ne zaman arkamdan ‘sana vermeme, senin yanında olmama izin ver.’ diyen adamla yüz yüze gelsem ‘Sana veremeyeceğim, ekmek bitti.’ der.” Rahatken verilen sözler iş ciddileşince yerine getirilmez anlamında bir atasözüdür. “Ekmek (lazım olursa) dağda yaşayanı aşağı indirtir.” İhtiyaçlar, insanı bazı şeyler yapmaya zorlar. “Kalbini (içini) bol ekmekle tatmin et, sonra gücünü dışarı çıkar.” Önce hazırlığını yap, sonra eyleme dönüştür anlamında bir sözdür. “Fakir, çiğnemek için (yemek için) ekmek alır” (Alster, 2005: 35-396). Şartları kötü olanlar, bazı şeyleri zorunlu olarak tercih ederler anlamında bir atasözüdür.

“Okul yiyeceği iyi soğanla birkaç lokma ekmektir.” Bu sözden geçmişte de öğrencilerin kaliteli bir şekilde beslenmediği sonucuna ulaşılmaktadır. “Fahişenin aptalının ağzındaki yiyecek, istihkak ekmeği ve... onun kıcı belirler.” Küçümseme içeren bir söz olduğu belli olan bu sözle kişilere ekmek verenlerin onlar üzerinde söz sahibi oldukları anlatılmaktadır. “Ödünç alınan ekmeği iade etmiyorsun.” Ödünç olarak alınan ekmeğin geri verilmemesinin ahlaka sığmayan bir davranış olduğunun anlatıldığı tahmin edilmektedir. “Domuz bir lokma ekmek için eşinir.” Kazanç küçük bile olsa çaba sarf etmek gereklidir anlamında bir sözdür. “Ufuklardan göklerin kalbine kadar ekmek olsa yine de büyük karına az gelir. Ülkedeki tahıllar el büyüklüğünde olsa yine ona küçük gelir.” Açgözlülüğün ve tatminsizliğin anlatıldığı bir atasözüdür. “Kalan ekmeğim varsa, bir yabancı onu tüketir.” Hiçbir şey boşa gitmez, mutlaka bir yerde değerlendirilir. “Bir adamın evinin fırını dumanlatmayın, duman ekmeği mahveder.” Dumanın ekmeğin lezzetini bozduğunun anlatan bir sözdür. “Ekmeğini domuzun üstüne sildi.” Mecaz anlam taşıdığı düşünülen bu sözle temiz işine pis işler karıştırma durumundan söz edildiği tahmin edilmektedir. “Ekmek kalırsa, firavun faresi onu yer. Ekmeği yemezsen, bir yabancı onu tüketir.”

(<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=gcirc&lists=>)

Hiçbir şey boşa gitmez, mutlaka bir yerde değerlendirilir anlamına gelen bir sözdür.

Mektuplarda Ekmek

“Bu, İskun-Dagan'dan Puzur-Iştar'a: Sizlere yemin ederim, Tanrı İnanna ve Aba'ya yemin ederim. Tanrı Aşşirgi ve Ninhursag'a, kralın ve kraliçenin hayatına yemin ederim. (Buraya gelip) beni yüz yüze görene kadar ne ekmeğe ne de biraya dokunmamalısın. Buraya gelene kadar bir sandalyeye (taht olabilir) oturmamalısın” (Oppenheim, 1967: 71). Acil bir çağrı bulunan bu mektupta önemli durumlarda ekmek yemek, bira içmek veya tahta oturarak vakit kaybededilmemesi gerektiği anlatılmaktadır.

“Bunu Ki'ag'e söyle: Neden böyle çocuklarla benim hakkımda kötü bir şekilde konuşuyor? Fakat sadece bir tane kaldığı için büyük çuvalı bağlayan kişi o mu? Bir somun ekmek ve iki ölçü un! Evde hangi tahıl var ise, kadından kilitlenmedi mi? Atı bulunmadığı sürece sağlam odasına girmedim. Onun mallarını israf edecek biri olur muyum? Evinde var olan on bir bira somununu çıkardım, evini korumak için onları kullandım! Tarla kiralama da tahıl gelince, onu alan işçilerdi. Evde hiç tahıl yok! Lu-Nanna ile bir tarla hakkında konuştum, bana ‘Sana bunu vereceğim’ dedi. Sahip olduğu tarlayı vermezse, başka bir yerde arazi kiralaması yapmak zorunda kalacağım. Öküz gelince, beni bir öküz sürücüsüne geri göndermek zorunda. Bu yüzden evde hiç tahıl yok! Bana tahıl sağlamalısın! Bu çok acil! Bana biraz getirmelisin! Igidu bana, (Tanrı) Şara'nın elçisinin, kendisine çoktan gittiğini söyledi. Onu alıkoymamalısın, buraya gelmelisin!” (Foster, 2016: 235-236). Bir kadının ailesinin ihtiyacı olan tahılı tedarik edebilmek için tarla kiralamayı nasıl yapacağını anlatmaktadır. Biranın ekmekten yapıldığı ve unun eskiden de çuvallara konulduğunu bu mektuptan öğrenilmektedir.

“Zinu ile konuşun: Böylece Iddin-Sin, Šamaš, Marduk ve Ilabrat sonsuza dek iyiliğini sağlasınlar. Beyefendilerin kıyafetleri her geçen yıl iyileşir. Kıyafetlerimi her yıl daha ucuz yapan kişi sensin. Kıyafetlerimi ucuzlaştırıp cimrilik ederek zengin oldunuz. Evimizdeki yün, ekmek gibi tüketilirken elbiselerimi daha ucuz yapan sizdiniz. Onun babası benim babamın emri altında çalışan Adad-iddinam, oğluna iki yeni giysi aldı. Ama benim için sadece bir giysi aldınız ve beni üzmeye devam ediyorsunuz. Beni doğurduğunda onun annesi onu evlatlık edinerek benimsedi ama annesi onu sevse de sen beni sevmiyorsun” (Pritchard, 1992: 616- 617). Bu mektupta bir çocuğun annesine olan serzenişi göze çarpar. Kendi babasının diğer çocuğun babasından daha üst bir makamda olmasına rağmen, diğer çocuğun evlatlık kendisinin öz olmasına rağmen kendisinin ailesince sevilmeyip onların kendisine kıyafet alma veya yapma noktasında cimri davrandıklarını düşünüyor.

Asur Mühürlerinde Ekmek



Birinci Mühür

İkinci Mühür

Üçüncü Mühür

Resim 5. Asur Mühürleri.

Birinci mühür resminde tanrı, katlanır taburede oturmaktadır, uzun bir elbise giymiş, kısa saçlı (veya bir tür şapka olabilir) elini kaldırmış vaziyette ve bir bardak tutar. Tanrı'nın önünde, üzerine sunu koymak için bir masa ve üstünde de bir somun ekmek bulunmaktadır. İkinci mühür resminde merkezde yer alan figür katlanır taburede oturuyor. Elinde kaldırış olduğu nispeten büyük bir bardak tutar. Uzun elbise giymediği için ilginç bir şekilde, her iki bacağı da görülebilir. Figürün önünde bulunan bir katlanır masa üzerinde 3 veya 4 somun ekmek üste yığılmış durumda bulunmaktadır. Üçüncü mühür resminde kübik bir taburede oturan bir tanrıyı resmediyor. Uzun düz bir elbise giymiş ve elleri kalkıktır. Tanrıçanın önünde altı adet istiflenmiş somun ekmeği olan bir sunak ya da bir masa vardır (Kunecwicz, 2016: 31,35,130).

MEZOPOTAMYA DİNİ İNANCINDA EKMEK

Mezopotamya'daki inanç sistemi, tanrılar âlemi ile insanlar âlemi arasında karşılıklı barışa dayanan bir işbirliği üzerine kurulmuştur. Bu işbirliğiyle insanlar ve tanrıların tatmin olmalarının yanında kozmik sistemin sürekliliği de sağlanmış olmaktadır. Mezopotamya dinî inançlarında tanrıların ihtiyaçları için yaratılmış olan insanın, ritüellerle ödevlerini yerine getirdiği zaman hem bu dünyada hem öteki dünyada rahat edecek olup tanrılarının koruması altına gireceğine inanılmaktadır. Tanrılarının var olması kozmik bir zorunluluk iken insanların yaratılması tamamen tanrılarının isteğine bağlı bir durumdur. Sürekli olarak tanrılar tarafından gözlemlendiğini düşünen insanlarda şizofrenik dünya algısı ortaya çıkmakta ve karşılaşılabilecek belaları önlemek için bu ritüeller önem kazanmaktadır. İnsanlar ve tanrılar arasındaki bu ilişki karşılıklı rüşvet teolojisine dönüşmektedir. Herkes kendi payına düşeni çıkarları nedeniyle yapmak durumunda olup tanrılarının payı kutsal kabul edilmiştir (Demirci, 2017: 13-14).

Mezopotamya’da kurulan şehir devletlerinin ortasındaki zigguratlar sadece bir mabet değildir. Mezopotamya toplumlarında, “emekte ve nimette ortaklık” esasına dayalı bir sistem uygulanmaktadır. Bu sistemin yürürlükte olduğu dönemde toprak tanrılarının ortak malı kabul edilmiştir. Bunun için rahip memurların denetiminde işletilen topraklardan elde edilmiş tüm ürünler beraberce toplanıp mabetin deposuna taşınıp her ailenin ihtiyacı oranında bölüştürülmüştür (Memiş, 2017: 189). Tapınaklarda ekmek fırınlarının bulunması sebebiyle buralarda görevli rahipler, yiyeceği ekmekleri de tapınakların fırınlarından temin etmişlerdir (Doyar, 2010: 51). Bayramlarda herkes maddî gücü ölçüsünde tapınağa tanrı veya tanrıçaya sunulmak üzere hediye getirmektedir. Mesela bir kayıtta bir yazıcının 900 ekmek, balık, peynir, yağ, hurma ve keçi postu getirdiği yazılmıştır (Kınal, 1983: 127).

Ölüler İçin Ekmek

Ölüm saati bir yetişkine yaklaştığında, Antik Mezopotamya’da, rahiple birlikte sevdiklerinden birinin gelmesini beklemek için yatakta yatar. Soldaki yatağın yanında, ruh cesetten çıktığı zaman boş bir sandalyeye oturacağı düşünülerek o sandalyeye kimse oturmaz. Sandalyenin yanı sıra ilk manevî sunular sunulur ve yeraltı dünyasına uzun yolculuk yapacak olan ruhu güçlendirmek için bira ve yassı ekmek hazırlanırdı. Ölüm nihayet geldiğinde, vücut yıkanır, parfümlü yağlar sürülür, takılarla ve sevdiği eşyalarla süslenip giydirilmektedir. (Bertman, 2003: 281-282)

Sümerliler, ölenlerin eğer çocukları yoksa arkalarından ölüm sonrası ritüeller yapılmadığı için ruhlarının rahat etmediğine inanırlar ve bu sebeple çocuk sahibi olmaya fazlaca önem vermişlerdir. Ölülerin ardından söylenen mersiyelerde ölenin ardından duyulan üzüntü ve defin işleminin nasıl yapıldığı anlatılmaktadır. Bazı mersiyelerde ise defin töreninde neler yapıldığının yanında ekmek, çeşitli meyveler, şarap, bal, süt gibi yiyecek ve içecekler ile soğuk ve sıcak suyun toprağa saçıldığı anlatılmaktadır (Altuncu, 2014: 160-161).

Sıradan insanların ruhu için düzenli olarak öğünlerin sunulup sunulmadığı bilinmemektedir. Fakat yazılı kaynaklar ve arkeolojik bulgulardan mezarlara sunular yapıldığı açıkça görülmektedir. Ölünün ruhuna sunu yapma görevi en büyük erkek çocuğa aittir. Eğer ölen kişinin oğlu yoksa bu görevi kızı, o da yoksa evlatlıkları gerçekleştirmektedir. Ölüye sunu olarak mezarlara ekmek, hububat, bal ve et yerleştirilmektedir (Kâhya, 2013: 50- 51). Ayrıca bazı belgelerde rastlanan (dam ab-ba) ölünün arkasından ağıt yakan yani ‘yas yerinde gözyaşı döken kişiler’dir. Cenazede, bu insan gruplarına, muhtemelen durumlarına uygun olarak farklı ekmek ve bira çeşitleri ikram edilmektedir (Crawford, 2013: 423).

Lagaş şehrinin hükümdarlarının eşlerinin ölüleri için yapılan sunumlarla ilgili ayrıntılı kayıtlar tutulmuştur. Bu kayıtlara göre, “kraliçe” kentinin evinden alınmış ve ölüler için sunaklar sunmak için şunlar kullanılmıştır: kesim için hayvanlar (koyun ve keçi), un, kavrulmuş arpa, farklı ekmekler, yağ, hurmalar, balık yığınları ve belli bir tür yemek. Günlük ritüellerin bir parçası olarak tanrılara da benzer yiyeceklerin sunulduğunu bilinmektedir. Bu yiyeceklerin hem miktarı hem de kalitesi ölen kişinin sosyal rütbesini yansıtır. Yapılacak fedakârlığın boyutunu etkilemiş olabilecek diğer faktörler muhtemelen akrabalık derecesi ve ölüm olayının üzerinden geçen zamandır. Kadınlar ve erkeklere yapılan sunumlar aynı olup aralarında cinsiyete bağlı bir farklılık olmamaktadır (Crawford, 2013: 429).

Tanrılar İçin Yapılan Sunularda Ekmek

Mezopotamya toplumlarında insanlar inandıkları tanrılarının günlük sunu törenleri düzenlemektedir. Bu törenlerde tanrıyı sembolize eden heykel giydirilip süslenildikten sonra ona

çeşitli yiyecekler sunulmaktadır. Sunuları takdim işleri tapınakta görevli rahiplerce yapılmaktadır. Sunu takdimi özel bir törenle yapılmaktadır. Hayvan kesmenin dışındaki kurban törenlerinde tanrılara sunulan yiyecek ve içeceklerin yanında güzel kokular yayan otlar ve ağaçlar buhurdanlıklarda yakılmaktadır. Bira, şarap, süt, ekmek, hurma gibi yiyecekler tanrılar için düzenlenen günlük kurban ritüellerinde kullanılır ve bu yiyecek içecek tapınak çalışanları arasında bölüşülür. Tanrıları kutsamak amacıyla bazı sıvı ve içecekler serpilmiştir. Uruk kralı Lugalzagezi yazıtında Nippur'un büyük tanrılarında olan Enlil'e saf su ile ekmek sunulduğunu kaydetmektedir. Lagaş kralı Gudea'da, Ba-Ga'da tanrılar için bir sofraya kurduğunu yazıtta, bütün Lagaş tanrılarının bu ziyafet masasında toplandıkları belirtilmektedir. Tanrılara sunulan sunular çeşitlilik göstermektedir. Örneğin Tanrı An'a sunulan içecekler sekiz çeşit olup on sekiz altın kapla takdim edilmiştir. Sabahları bir mermer kap içinde süt ve günlük olarak otuz da ekmek verilmektedir. Sunulan ekmeklerin dörtte biri buğday, dörtte üçü de arpa ekmeğidir (Akkuş Mutlu, 2014: 5).

Sümerlerin tanrılarıyla ilişkisi, temelde hayatın devam ettirilebilmesine ve ürünlerin verimine yöneliktir. Öteki dünya anlayışı olmakla birlikte bu durum tanrı(lar)la ilişkili olmayıp onlardan bağımsız bir durumdur. Woolley'e göre tanrılara yapılan sunular benzeşim büyüsünün izlerini taşımaktadır. Bu sunulara örnek olarak, içi hurma ve buğday taneleri dolu bir kaba su dökülmektedir. Her tapınakta yapılan gündelik ayinlerde tanrıya sunulan yiyecek ve içecekler Sümerlerin tarım faaliyetlerinin temelinde olan bira, şarap, süt, ekmek, hurma ve et gibi ürünlerden meydana gelmektedir (Özbudun, 1997: 79). Mezopotamya'da yapılan bu ritüele göre yazın kışa giren ayda tıpkı insanlarda olduğu gibi tanrıları simgeleyen heykellerin yazlık elbiseleri çıkartılarak üzerlerine kışlık elbiseleri giydirilmektedir. "Lubastu" veya "libas giydirme" ritüeli denen bu törenler, Akad döneminden başlamış olup Asur ve Babil devirlerinde de sürdürülmüştür. Elbisesi çıkartılan tanrı heykelleri önce yıkıyor, güzel kokular sürülüyor, tütsüler yakılıyor ve özenle hazırlanmış elbiseler üzerlerine giydiriliyordu. Tanrılara kek gibi tatlı yiyecekler ve inek gibi hayvanlar da sunulmaktadır. Törenler tapınaklarda yapılmakta olup giydirme işleminden sonra tanrı heykelleri halka gösterilmektedir (Demirci, 2017: 59-60).

Çok tanrılı Mezopotamya dini inançlarında "Aşnan" Eski Sümer döneminden beri bilinen ancak hakkında çok az bilgi olan Tahıl Tanrıçasıdır. "Enki ve Dünya Düzeni" isimli hikâyede şöyle tarif edilir: 'Başı ve gövdesi benekli, yüzü (örtülü olan) tatlı, insanların cinsel münasebet kurmasına neden olan, toprağın gücü, Karabaşlı halkın hayatı, Aşnan, iyi ekmek, hepsinin ekmeği, Enki onların ücretlerinden sorumluydu' (Leick, 1998: 14).

Bazı Büyülerde Ekmek

Sümerlere göre hastalıkların sebebi yeraltındaki cin ve ifritlerin insan bedenine girmesinden kaynaklanır. Herhangi bir hastalığa yakalanmış kişi, bu hastalıktan kurtulmak için tanrıların yardımına ihtiyaç duyar ve kötü cinleri uzaklaştırmak için bir domuzu kurban etmesi gerekir. Domuz kesildikten sonra altı parçaya ayrılır ve bu parçaların hastanın üzerine konulması gerekir. Daha sonra hastalanan kişi kutsal Apsu suyuyla yıkanır ve hastanın kapısının önüne iki defa tekrarlanmak üzere külde pişirilmiş yedi ekmek konulmaktadır. Bu işlemlerden sonra da domuzun uzuvları, insanın karşı uzuvlarına konularak bunlar cinlere sunulmaktadır (Altuncu, 2014: 153).

Bazı büyü örneklerinde geçen ekmek ile ilgili durumlar aşağıda anlatılmıştır:

"Aile hayaletlerine bir cenaze töreni sunusu yapıyorsun... Sen ona şöyle söylet: 'Vücudumdan atılmana izin ver ve yemek için ekmek sunan kişinin cenaze töreni yapmasına izin ver. Bana içecek olarak su veren kişinin cenaze töreni yapmasına izin verin. Bir eğlence gösterisi

yapmasına izin ver. Beni tüketecek şekilde üzerime kurulan hayalet, bedenimden çıkmaya izin ver. Kovulmasına ve tatlı yemesine izin verin. Tatlı şeyler içsin. Küçük ekmekler yemesine izin verin. Soğuk su içsin” (Scurlock, 2006: 34). Kişinin hayaletin ağzından konuştuğu bu ritüelde sunular arasında ekmek de bulunmaktadır.

Başka bir büyüde bebeğin kafasının ayarlanan bir parça ekmekle üç kez okunarak yapılır. Sonra çocuğun her yeri ekmekle ovulur ve ekmek köpeğe atılır. Aşağıdaki sözler söylenir. Bu işlemten sonra, çocuğun sessiz ve uslu olacağına inanılmaktadır. “Karanlıkta yaşayan, ışığın parlamadığı yerde,/ O, çıktı ve güneşin ışığını gördü./ Annesi bağırıcaya kadar neden çığlık atıyor? Cennette, Antu’nun gözyaşlarına kadar mı?/ Bu kim, dünyada böyle bir gürültü yapar?/ Eğer bir köpekse, biri ona yiyecek verir! / Eğer bu bir kuşsa, birisi ona bir teneke fırlatır! / Kızgın bir insan çocuğusa,/ Birisi Anu ve Antu’nun büyüünü onun üstüne atar! / Bırak uykusunun kalanını almak için babasının uzanmasına,/ Yapması gereken işleri olan annesinin işleri yapmasına izin ver! / Büyü benim değil, Ea ve Asalluhi’nin büyüü./ Damu ve Gula’nın büyüü, Ningirimma’nın büyüü, büyüünün efendisi./ Bana dediler ben de tekrarladım” (Foster, 1996: 881). Huzursuz çocuklar için Anadolu’da ‘ocak’ denen yerlerde benzer uygulamalar adına büyü denmese de sürdürülmektedir.

Takvime Bağlı Olarak Yapılacak İbadetlerde Ekmek

Tarımla iç içe olan Mezopotamya toplumlarında birçok ay adı da bu faaliyete göre isimlendirilmiştir. Sümerce “gu4.si.sa2” nisan-mayıs aylarını ifade etmektedir ve “sabanı öküze bağla” demektir. Sümerce’de “šu.numun” haziran-temmuz aylarını ifade etmekte olup “tohum ekmek” anlamına gelmektedir. Sümerce’de “ne.ne.gar”, “buğdayı ayırmak” anlamına gelir ve temmuz ağustos aylarını ifade eder. Sümercede “apin.du8.a” ekim-kasım aylarını ifade eder ve “sabanın çözülmesi” anlamını taşır. Sümercede “ziz2.am3” ocak-şubat aylarıdır ve “(temizlenmiş) kara buğday” anlamında bir sözcüktür. Yine Sümerce’deki “še.kin.ku5”, “tahıl biçmek anlamında bir sözcük olup güneş takvimine göre şubat-mart aylarıdır (Adalı ve Görgü, 2017a: ix-x).

Mezopotamya’da tanrılara yapılacak sunumlar belirli takvimlere bağlanmıştır. Ayrıca o günlerde neler yapılması/yapılmaması gerektiği hakkında da birçok bilgi bulunur. “Tehlikeli gün. Büyük Halkların Çobanı (yani kral) kömürün üzerine kavrulmuş etleri ya da küllerde pişmiş ekmekleri yememelidir. Vücudunun kıyafetlerini değiştirmeyecek, temiz giysiler giymeyecektir. Adakta bulunmayacaktır. Kral arabaya binmeyecek, yönetici olarak konuşmayacaktır. Gizemli yerde, kehanet rahibi (kâhin) bir kelime bile konuşmayacaktır. Hekim, bir hastaya dokunmamalıdır. Bu gün, birinin dileğinin gerçekleşmesi için uygun değildir” (Frankfort, 1978: 261).

Babil Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi, Ay Tutulması Takvimi, Ekmek Sunum Takvimi, Huzurda Yere Kapanma Takvimi gibi takvimlerinde Mezopotamya krallarının ve halkın sunum günleri, sunum yiyecek içecekleri ve yapılması gerekenlerin zamanları belirlenmiştir. Bazı günler hakkında bilgi veren Huzurda Yere Kapanma Takviminde ekmekle ilgili örnek olarak şu bilgilere ulaşılmıştır.

Tablo 5. Huzurda Yere Kapanma Takviminde ekmek sunulacak günler (Adalı ve Görgü, 2017a: 257-275).

Gün	Ekmek veya ekmekle ilgili durum/durumlar
20 Ayyaru	Yirminci gün çavdar ekmeği yesin. Bir çobanın feryatları arasında Tanrı Nusku huzurunda yere kapansın.

20 Elülu	<i>Yirminci gün Tanrı Uraš'a hediye sunsun ve huzurunda yere kapansın. Tanrıça Nisaba'ya dua etsin. Bu sayede tahıl elde eder.</i>
3 Tebētu	<i>Tebeü ayının üçüncü günü aşçıdan sıcak ekmek alsın. Yoksa yemin ve lanet onu çarpar.</i>
24 Şabātu	<i>Yirmi dördüncü gün nehir kenarında Tanrı Ea huzurunda yere kapansın. Bira içmesin. Bu sayede felç olmaz.</i>

SONUÇ

Yiyeceği ekmeği ve içeceği birayı arpadan elde etmiş olan Mezopotamya insanı, bu çok değer verdiği tahılı birçok alanda kullanmıştır. Ekmeğin çanakla olan ilişkisi nedeniyle bu şekli hem ekmek hem de çanak olarak okuyan bilim insanları olmuştur. Çanağın/ekmeğin yanına çizilen insan kafası şekliyle birlikte düşünüldüğünde bu işaret “Gu7” işareti yani "yeme" anlamında değerlendirilmiştir. Buradan bile anlaşılacağı üzere yeme eylemi “ekmek”siz düşünülebilecek bir şey değildir.

Mezopotamya’da medeniyeti kuran Sümerler tarım faaliyetlerini başlatmış hatta medeni olmayı tarım yapmak olarak görmüşlerdir. Onlara göre medeni insan olmak için ekmek yiyip bira içmek gerekir. Mezopotamyalıların kendi kültürleriyle ilgili kavramları odak noktası haline getirerek edebiyatlarında sürekli bu tema işlenmiştir. Şehir ve onun tanrısı uyum içinde iken, şehrin sakinleri zenginleşerek kültürece gelişmiştir. Mezopotamya toplumlarının edebi eserlerine bakarak yaşayış, inanış ve düşünceleriyle ilgili birçok bilgiye ulaşılmıştır. Sümerlilerin hastalarına tatlı ekmek yedirdiği, ulaşabildiğimiz çok önemli bir bilgidir. Lanetten söz eden metinlerde ekmek önemli bir öğedir. Sunuların vazgeçilmez yiyeceği ekmek tapınakta söylenen bu ilahide ekmeğin zigguratlardaki fırınlarda piştiği anlaşılmaktadır. Suyu taşımak için kırba, ekmeği taşımak için de deri çanta kullanıldığı bilgisine ulaşılmaktadır. Mezopotamya’da özellikle tapınlarda ekmeklerin sepet içerisinde taşındığı görülüyor. Dilin en öz anlatımlı ve rafine birikimi atasözleridir ve Sümer atasözlerinde çokça ekmeğe rastlanır.

Sümer Mitolojisi’ne göre insanı kendilerine hizmet ettirip çalışmadan karınlarını doyurmak isteyen tanrıların öykülerinde çokça karşılaşılan kavramların başında ekmek gelmektedir. Mezopotamya’da evlerde her ne kadar ekmek yapılıyor olsa da en çok ekmek tapınlardaki büyük fırınlarda yapılmaktadır. Tanrılara adak için sunulan yiyeceklerin başında gelen ekmeğin hangi tanrıya hangi zamanda sunulması gerektiği takvime bağlanmıştır. Mezopotamya Medeniyetlerine ait özellikle Akkadca ile yazılan metinlerde büyümlü sözlerde ekmeğe çokça rastlanmaktadır. Ritüellerde ekmeğin figürinlere yedirildiğine, hastalık sağaltmada ağrıdan kurtulmak için kullanıldığına, dualara konu olduğuna, ölülerine şarapla beraber sunulduğuna gibi hayatın ve inanışın her aşamasında rastlanmaktadır.

KAYNAKÇA

- Adalı, S. F., Görgü, A. T. (2017a). *Babil Hemeroloji Serisi -Uğurlu ve Uğursuz Günler Takvimi-*, 1. Baskı. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Adalı, S. F., Görgü, A. T. (2017b) *Sümer Kral Destanları*, 2. Baskı. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Akkuş Mutlu, S. (2014). “Eski Mezopotamya’da Tanrılara Sunulan Kurbanlar”, *Tarih Okulu Dergisi*, 7 (17), 1-17.
- Akyüz, F. (2018). *Asur Ordusu (Yeni Asur Dönemi MÖ 911-612)*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Alster, B. (2005). *Wisdom of Ancient Sumers*. Bethesda-Maryland: CDL Press.
- Altuncu, A. (2014). “Sümer Mitolojisi Bağlamında Otorite Tarafından Şekillendirilen İbadet ve Törenler”, *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2 (1), 141-165.
- Bertman, S. (2003). *Handbook to Life in Ancient Mesopotamia*. New York: Oxford University Press.
- Black, J., Cunningham, G., Robson, E. & Zólyomi, G. (2004). *The Literature of Ancient Sumer*. London: Oxford University Press.
- Black, J., George, A. & Postgate, N. (2000). *A Concise Dictionary of Akkadian*, 2nd Corrected Printed. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.
- Boivin, O. (2018). “The First Dynasty of the Sealand in Mesopotamia”, *Studies in Ancient Near Eastern Records*, Vol. 20. Berlin: Walter de Gruyter Inc.
- Bottéro, J. & Kramer, S. N. (2019). *Mezopotamya Mitolojisi*, Çev.: Alp Temürtekin, 3. Baskı. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Bottéro, J. (2005). *Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a*, Çev: Adnan Kâhiloğulları, Pınar Güzelyürek, Lale Arslan Özcan. Ankara: Dost Yayınları.
- Bottéro, J. (2012). *Mezopotamya Yazı Akıl ve Tanrılar*, Çev.: Mehmet Emin Özcan, Ayten Er, 2. Baskı, Dost Kitabevi Yayınları: Ankara.
- Bottéro, J. (2015). *Kültürümüzün Şafağı Babil*, Çeviren: Ali Berktaş, 5. Baskı, Yapı Kredi Yay.: İstanbul.
- Chazan, M. & Mark, L. (1990). “An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia”, *Paléorient*, Vol. 16, No:2.
- Çığ, M. İ. (2015). *Ortadoğu Uygarlık Mirası, Cilt II.*, 7. Baskı. İstanbul: Kaynak Yayınları.
- Çığ, M. İ. (2016). *Ortadoğu Uygarlık Mirası, Cilt I.*, 9. Baskı. İstanbul: Kaynak Yayınları.
- Cline, E. (2007). *The Ancient World Civilizations of the Near East and Southwest Asia*, Vol. 4. New York: M.E. Sharpe, Inc.
- Cohen, A. C. (2007). “Barley as a Key Symbol in Early Mesopotamia” *Ancient Near Eastern Art in Context, Culture and History of the Ancient Near East*, Vol. 26, Brill NV: Leiden.
- Cohen, S. (1976). “Studies in Sumerian Lexicography”, *Kramer Anniversary Volume*, Verlag Butzon & Bercker Kevelaer: Neukirchen-Vluyn.
- Crawford, H. (2013). *The Sumerian World*. New York: Routledge.
- Demirci, K. (2017). *Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş*, 3. Baskı. İstanbul: Ayışığı Kitapları.
- Doyar, C. D. (2010). *Yalanlar Çelişkiler Uydurmalar*. İstanbul: Ozan Yayıncılık.
- Fortin, M. (1999). *Syria: Land of Civilizations*. Montreal: Editions de L'Homme.
- Foster, B. R. (1996). *Before the Muses: An Anthology of Akkadian Literature*, Vol.1, 2nd Edition. Maryland: CDL Press.
- Foster, B. R. (2016). *The Age of Agade Inventing Empire in Ancient Mesopotamia*. New York: Routledge.
- Frankfort, H. (1978). *Kingship and the Gods a Study of Ancient Near Eastern Religion as The Integration of Society and Nature*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Frayne, D. (1990). *Old Babylonian Period (2003-1595 BC)*. Toronto: University of Toronto Press.
- Grayson, A. K. (2002). “Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC (1114-859 BC)”, *The Royal Inscriptions of Mesopotamia Assyrian Periods*, Vol. 2, University of Toronto Press: Toronto.
- Hooke, S. H. (1993). *Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya Mısır Filistin Hitit Musevi Hristiyan Mitosları*, Çeviren: Alaeddin Şenel. Ankara: İmge Kitabevi.
- Ifrah, G. (1999). *Çakıl Taşlarından Babil Kulesine Rakamların Evrensel Tarihi II*, Çeviri: Kurtuluş Dinçer, 7. Basım, Ankara: Tübitak.
- James B. (1992). *Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament*, 5th Edition. New Jersey: Princeton University Press.

- Kâhya, Ö. (2013). Sümerce Metinlere Göre Mezopotamya'da Öteki Dünya Anlayışı, Yüksek Lisans Tezi: Ankara.
- Katz, S & Voigt, H. M. (1986). "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet", Expedition, Vol.28, No:2.
- Kınal, F. (1983). *Eski Mezopotamya Tarihi*. Ankara: AÜ DTCF Yayınları.
- Köroğlu, K. (2012). Eski Mezopotamya Tarihi, 7. Baskı, İletişim Yayınları: İstanbul. Kramer, Samuel Noah (1999): Sümer Mitolojisi, Çeviren: Hamide Koyukan, 1. Baskı, Kabalcı Yayınevi: İstanbul.
- Kramer, S. N. (2000). *Sümerlerin Kurnaz Tanrısı Enki*, Çev.: Hamide Koyukan. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Kramer, S. N. (2002). *Sümerler*, Çeviren: Özcan Buze. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Kuncewicz, K. (2016). Figural Anatolian Stamp Seals from Three Assyrian Colony Period Sites: Karahöyük-Konya, Acemhöyük and Kültepe, İhsan Doğramacı Bilkent University Department of Archaeology a Master's Thesis: Ankara.
- Leick, G. (1998). *A Dictionary of Ancient Near Eastern Mythology*. New York: Routledge.
- Maisels, C. K. (1999). *Uygurluğun Doğuşu Yakındoğu'da Avcılık ve Toplayıcılıktan Tarıma Kentlere ve Devlete Geçiş*, Çev: Alaeddin Şenel, 1. Baskı, Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Memiş, E. (2017). *Eskiçağda Mezopotamya*, 4. Baskı. Bursa: Ekin Basın Yayın Dağıtım.
- Meyers, E. M. (1996): The Oxford Encyclopedia of Archaeology in the Near East, Volume 3, New York: Oxford University Press.
- Michalowski, P. & Veldhuis, N. (2006). *Approaches to Sumerian Literature*. Leiden-Boston: Brill.
- Mieroop, M. V. D. (2007). A History of the Ancient Near East ca. 3000-323 BC, 2nd Edition. Oxford: Blackwell Publishing.
- Narçın, A. (2010). *A'dan Z'ye Sümer*, Ozan Yayıncılık: İstanbul.
- Nowicki, S. (2014). "Menu of the Gods. Mesopotamian Supernatural Powers and Their Nourishment, with Reference to Selected Literary Sources", Archiv Orientalní, S. 82.
- Oppenheim, A. L. (1967). *Letters from Mesopotamia*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Özbudun, S. (1997). *Ayinden Törene*. İstanbul: Anahtar Kitaplar.
- Parpola, S. (1997). *Assyrian Prophecies*. Helsinki: Helsinki University Press.
- Paulette, T. S. (2015). *Grain Storage and the Moral Economy in Mesopotamia (3000– 2000 BC)*, Doktora Tezi: Chicago Üniversitesi.
- Pollock, S. (2012) "Politics of Food in Early Mesopotamian Centralized Societies", Origeni, S. XXXIV.
- Postgate, J. N. (2015). "The Bread of Aššur", Iraq, Vol. 77, Issue:1, December. Pritchard,
- Radner, K. & Robson, E. (2011). The Oxford Handbook of Cuneiform Culture, New York: Oxford University Press.
- Renfrew, J. M. (1984). "Cereals Cultivated in Ancient Iraq", Bulletin on Sumerian Agriculture, Vol. I, Cambridge: Faculty of Oriental Studies University of Cambridge.
- Roaf, M. (2000). Cultural Atlas of Mesopotamia and The Ancient Near East: Oxford. Roger, Delphine (2000): "The History and Culture of Food and Drink in Asia", The Cambridge World History of Food, Vol. II., Cambridge: Cambridge University Press.
- Scurlock, J. (2006). Ancient Magic and Divination III Magico Medical Means of Treating Ghost Induced Illness in Ancient Mesopotamia, Brill Academic Publication: Leiden. Sinclair, Thomas R. (2010): Carol Janas Sinclair, Bread, Beer and the Seeds of Change: Agriculture's Impact on World History, Cambridge: CABI.
- Singer, C. J. (1954). *Eric John Holmyard, and Alfred Rupert Hall, a History of Technology*. Vol. I., Oxford: Clarendon Press.
- Tosun, M. & Yalvaç, K. (1989). *Sümer Babil Assur Kanunları ve Ammi Şaduqa Fermanı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi: Ankara.

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?simplesearchword=bread&simplesearch=translation&searchword=&charenc=girc&lists=> (Erişim: 29.07.2019)

<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.5.3.3&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=c533.200#c533.200> (Erişim: 05.04.2019)