



GAZİANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

Eski Mezopotamya'da Susam ve Susam Yağının Kullanımı

The Use of Sesame and Sesame Oil in Ancient Mesopotamia

Suzan AKKUŞ MUTLU^{a,*} Reyhan NAİMİOĞLU^b

^a Doç. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Nevşehir / TÜRKİYE

ORCID: 0000-0002-8699-1081

^b Uzman, Hatay / TÜRKİYE

ORCID: 0000-0002-5029-6175

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 8 Temmuz 2024

Kabul tarihi: 15 Ekim 2024

Anahtar Kelimeler:

Eski Mezopotamya,

Susam,

Çivi yazılı belge,

Kültür.

ARTICLE INFO

Article History:

Received: July 8, 2024

Accepted: Ekim 15, 2024

Keywords:

Ancient Mesopotamia,

Sesame,

Cuneiform document,

Culture.

ÖZ

İnsanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için en temel ihtiyaçlarından biri de beslenmedir. Protein, lif, mineral ve vitaminler açısından zengin olan susamın besleyici değeri oldukça yüksektir. Susamdan elde edilen yağ Eski Mezopotamya'da yemeklerin pişirilmesini kolaylaştırmak ve lezzetini artırmak amacıyla kullanılan yağlar arasında yerini almıştır. Günlük enerji gereksinimlerinin sağlanması ve sağlıklı bir yaşam tarzının sürdürülmesi açısından hayati öneme sahip olan susam Antik Mezopotamya toplumlarında kutsal bir bitki olarak kabul edilmiş ve dini ritüellerde yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bu durum susamın sadece bir besin kaynağı olarak değil, aynı zamanda dini bir sembol olarak da kabul edildiğini göstermektedir. Tıbbi açıdan, susamın sağlık yararları da göz ardı edilemez. Antik dönemlerden beri, susamın çeşitli tıbbi amaçlar için kullanıldığı bilinmektedir. Susam yağı, geleneksel tıp uygulamalarında cilt bakımı, masaj ve bazı hastalıkların tedavisi için kullanılmıştır. Ayrıca, susamın antioksidan özellikleri ve içerdiği bazı bileşenlerin sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla, tarih boyunca susamın hem insanların fiziksel sağlığına katkıda bulunduğu hem de kültürel açıdan çok önemli bir konuma sahip olduğu söylenebilir. Makalede çivi yazılı kaynaklar ışığında Mezopotamya toplumlarının temel besin kaynaklarından olan susamın beslenme, din, yemek kültürü ve tıp gibi çeşitli alanlarda kullanımına yer verilmiştir. Bu çalışmanın amacı dünya kültür mirasının oluşmasında önemli katkılar sağlayan Eski Mezopotamya'da susamın kullanım alanlarını incelemektir.

ABSTRACT

One of the most basic needs of human beings in order to survive is nutrition. sesame, which is rich in protein, fiber, minerals, and vitamins, has a very high nutritional value. The oil obtained from sesame took its place among the oils used in ancient Mesopotamia to facilitate the cooking of meals and to increase their flavor. Sesame, which is of vital importance for ensuring daily energy requirements and maintaining a healthy lifestyle, was considered a sacred plant in Ancient Mesopotamian societies and was widely used in religious rituals. This situation shows that sesame was considered not only as a food source but also as a religious symbol. From a medical point of view, the health benefits of sesame cannot be ignored either. It is known that sesame has been used for various medicinal purposes since ancient times. In traditional medicine practices, sesame oil has been used for skin care, massage, and the treatment of certain diseases. In addition, it is known that sesame has antioxidant properties and some components it contains have positive effects on health. Therefore, it can be said that throughout history, sesame has both contributed to people's physical health and had a very important position from a cultural point of view. In the article, based on cuneiform sources, the use of sesame, one of the main food sources of Mesopotamian societies, in various fields such as nutrition, religion, food culture, and medicine is discussed. The purpose of this study is to examine the usage areas of sesame in Ancient Mesopotamia, which have made important contributions to the formation of the world's cultural heritage.

* Sorumlu yazar/Corresponding author.

e-posta: suzan.akkus@nevsehir.edu.tr

EXTENDED ABSTRACT

Mesopotamia, home to some of the oldest civilizations in human history, are regions of great significance in terms of agricultural diversity and richness. These regions played a central role in the early evolution of agriculture and the spread of cultural innovations. There are many views on how agriculture, one of the most important developments of the Neolithic Period, emerged and how people domesticated plants. Plant products have always been of great importance in human life. In ancient Mesopotamia, one of the important plant products was sesame. The sesame plant has taken its place among the agricultural products suitable for cultivation in Mesopotamia due to its ability to grow well in hot climates and its resistance to drought.

The first traces of the use of sesame in ancient times was found as a result of excavations conducted in Harappa in India. Sesame was brought to Mesopotamia in the Early Bronze Age Sesame oil and dates were used as barter products during the Ur III period. However, the occasional drought in Mesopotamia negatively affected agricultural production. At the end of the Third Ur State Period, agricultural production strategies were changed. Due to the drought and the resulting famine, date palms and sesame plants were started to be grown in agricultural lands. In later periods, sesame became an important trade product. Sesame trade, which developed during the Akkadian Period, continued in the II. nd Millennium. During the Old Babylonian Period, grain was delivered to the city of Larsa from various towns. It is also understood from the written documents of the period that an official in the city of Larsa used the towns mentioned in the delivery accounts as grain and possibly sesame collection centers.

The use of sesame spread throughout the Near East during the Iron Age. It passed to Anatolia from Mesopotamia. Sesame cultivation in Anatolia dates back to 2000 BC. Sesame cultivation was widespread in Anatolia in the 2nd millennium BC.

Sesame was widely produced by the Hittites during this period. As in Mesopotamian documents, Hittite texts provide valuable information on ancient agriculture and dietary habits. Among the plants mentioned in Hittite texts is sesame, which was cultivated especially to obtain oil. Hittites used honey and sesame oil to sweeten wine as well as in bread production.

Forty species of the sesame plant have been identified to date. Seventeen of these species have been found in Africa. Therefore, it is estimated that sesame originated in Africa and spread from there to various parts of the world.

Sesame seeds contain an oil content ranging from 55% to 60% and a protein content of 20% - 30%. Sesame, which has extremely high protein content, had a significant position in Mesopotamian cuisine. Ancient Mesopotamian societies incorporated sesame into various dishes. Sesame oil was also employed in food preparation. It is known that sesame oil, favored for its ability to facilitate cooking and enhance flavor, was widely used in bread making. Sesame seeds were added to various dishes to increase their nutritional value. Sesame was preferred due to its ability to boost human energy and its high nutritional value.

Humans have offered sacrifices and votives to deities in order to gain their favor, express gratitude for their blessings, and ensure that the gods would grant their wishes. Ancient Mesopotamian societies presented various foods and beverages to their deities on a daily basis. These foods and beverages were meticulously recorded by temple officials. In addition, sesame, widely regarded as a symbol of abundance, played an integral role in religious rituals. Therefore, sesame found its place among the foodstuffs presented to the deities during these religious ceremonies.

Sesame, one of the indispensable foods of the banquet tables of kings, was also used to flavor dishes. The ancient people of Mesopotamia, mixed wine with ingredients such as honey and sesame oil to flavor it, as in bread production. In addition to all these, sesame oil, which is often preferred as a natural product for perfume making, personal care, cleansing, and skin care, has also been used in medical treatments, especially for the purpose of removing poisons from the body. It has also been used in the treatment of skin diseases and the healing of wounds.

One of the methods used by ancient societies to protect themselves from diseases is magic rituals. In addition to being offered to the gods as a votive and sacrifice, sesame was also used in magic rituals. Some of the magic methods performed by the Hittites are of Mesopotamian origin and passed from Mesopotamia to Anatolia through the Hurrians. Sesame, which was an indispensable part of cultural life in ancient Mesopotamia has become an important trade product due to all these features. Sesame trade has also played a very important role in the regional economy. As in ancient times, sesame is used as a flavoring in bread and pastries today. However, sesame oil is not preferred in the production of dishes. Tahini, obtained by crushing sesame seeds, has taken its place among the indispensable flavors of the tables.

This study aimed to determine the usage areas of sesame and sesame oil in Ancient Mesopotamian societies. In order to reveal the wide usage area of sesame and its importance in the Ancient Mesopotamian cultures, cuneiform documents and archaeological findings were examined, and the data obtained were systematically described. These data were then interpreted. Methods requiring ethics committee approval were not used in the study.

Giriş

Yerleşik hayata geçiş sürecindeki insan toplulukları, tarımsal uygulamalarını genişleterek buğday, arpa ve darı gibi geleneksel ürünlerin yanı sıra çeşitli bitki türlerinin yetiştiriciliğine de başlamışlardır. Besin değeri yüksek olan susam ile ilgili ilk buluntular Harappan'daki kazılarda bulunmuştur. MÖ III. binyıla tarihlenen bir tabakadan kömürleşmiş susam ortaya çıkarılmıştır (Bedigian ve Harlan, 1986, s. 137; Scott ve Power vd., 2021, s. 6).

Mezopotamya'da susamın kullanımına ilişkin kanıtlar ise daha sonraki dönemlere aittir. Susamın Hindistan'da evcilleştirildiği ve Erken Tunç Çağı'nda Mezopotamya'ya getirildiği düşünülmektedir. Ancak bu iddiaların aksine susamın ilk olarak Afrika'da yetiştirildiği daha sonra Hindistan'a götürüldüğünü destekleyenler de bulunmaktadır (Alegbejo vd., 2003). Erken Tunç Çağı'ndan bu yana susam bitkisi Güneybatı Asya'nın gelenekleriyle yakından bağlantılıdır. Geç Tunç Çağı'nda İran'a, Demir Çağı'nda buradan Yakın Doğu'nun geri kalanına yayılan susam, Demir Çağı'nda Urartu Krallığı'na kadar yayılmıştır (Villiers, 2001, s. 25; Bedigian, 2004, s. 331-333).

Mezopotamya, insanlık tarihindeki en eski uygarlıkların doğuşuna ve gelişimine tanıklık eden önemli bölgedir. Bu bölge, tarımın erken evrimine ve kültürel yeniliklerin yayılmasında merkezî bir rol oynamıştır. Ancak Mezopotamya'da bölgenin coğrafi özellikleri nedeniyle zaman zaman yaşanan kuraklık tarımsal üretimi olumsuz etkilemiştir. Üçüncü Ur Hanedanlığı'nın son dönemlerinde tahıl ekiminden beklenen verimin sağlanamaması, tarımsal üretim stratejilerinde bir değişikliğe yol açmıştır. Bu dönemde, çiftçilerin kıtlık ve açlık tehdidiyle karşı karşıya kalmaları üzerine, tarım arazilerinde hurma ağaçları ve susam bitkisi yetiştirmeye başlanmıştır (Sallaberger, 1999, s. 1769).

Mezopotamya'da, hayvansal yağların yanı sıra susam yağı gibi bitkisel yağların kullanıldığına ve ticaretinin yapıldığına dair çeşitli kanıtlar bulunmaktadır. Susam ticareti Er Hanedanları Dönemi'nde başlamıştır. III. Ur Devleti Dönemi'nde susam yağı ve hurma, koyun ve keçilerle takas edilen ihtiyaç fazlası temel gıda maddelerini oluşturmuştur. Susam ticareti Akad Dönemi'nde gelişmiş, II. binyılda da devam etmiştir (Roger, 2000, s. 1141; Crawford, 2015, s. 57; Cripps, 2019, s. 57).

Eski Babil Dönemi'ne ait Larsa belgelerinden çeşitli kasabalardan Larsa'ya tahıl teslimatı yapıldığı ve tahıl teslimatlarının birkaç yetkili tarafından denetlendiği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte Larsa'daki bir yetkilinin ülke genelinde belirli tarım arazilerini yönettiği ve teslimat hesaplarında adı geçen kasabaları tahıl ve muhtemelen susam toplama merkezleri olarak kullanmış olabileceği sonucuna rahatlıkla varabiliriz (Breckwoldt, 1996, s. 66). Susam yaz aylarında yetişen ve yoğun sulama isteyen bir bitki olduğu için Babil toplumu tarafından diğer yağlara oranla daha az tüketilmiş olabilir (Jursa, 2014).

Mezopotamya vesikalarında olduğu gibi Hitit metinleri, eski dönem tarımı ve beslenme alışkanlıklarına dair değerli bilgiler sunmaktadır. Bu metinlerdeki besin bitkilerini tanımlayan terimlerin bir kısmı, eski Mezopotamya dilleri olan Sumerce ve Akadca kökenlidir. Ancak bu terimlerin anlamları hâlâ tam olarak çözülememiştir (Yakar, 2007, s. 238,239).

Mutfak Kültüründe Susam ve Susam Yağının Kullanımı

Mezopotamya mutfağında susam yağı oldukça önemliydi. *Šamaššammū* bitkisel yağın ana kaynağıydı. Sumerce belgelerde geçen "*še-giš-i*" yağ bitkisinin tanesidir (CAD Š/1, 306).

Bu teriminin susam anlamına geldiği düşünülmektedir. Akadca belgelerde "*šamaššammū*"¹ olarak adlandırılmıştır (Cripps, 2019, s. 57; Scott ve Power vd.,2021, s. 6). Çivi yazılı kayıtlarda yağ bitkisinden elde edilen en yaygın yağ *Šamaššammū* susamla özdeşleştirilmiştir. Waetzoldt, çivi yazılı metinlerde keten yağından bahsedilmediğini sadece keten tohumu kayıtlarının olduğunu belirtmektedir (Waetzoldt, 1985, s. 77). Ancak bu hususta farklı görüşler de ileri sürülmektedir. Helbaek, Mezopotamya'da Sasani döneminden önceki arkeolojik bağlamlarda şimdiye kadar susam tohumu bulunmamış olmasına rağmen, bol miktarda keten tohumu kalıntısı bulunduğunu, keten tohumundan yağ çıkarıldığını ve ismin daha sonra yağlı bitki susama aktarıldığını öne sürmüştür (CAD Š/1, 306-307). Powell, Mezopotamya'da metinlerde ketenin belirli bir adı *Sum. numun gu*, olduğunu ileri sürerek Helbaek'in *šamaššammū*'nun "keten tohumu" anlamına geldiği görüşüne karşı çıkmaktadır (Powell, 1991).

Yemeklerin pişirilmesini kolaylaştırması ve lezzetini artırması nedeniyle kullanılan yağlar çivi yazılı kaynaklarda önemli bir besin maddesi olarak sık sık yer almıştır. Yağlı tohum olarak kullanılan en eski bitki susamdır. Susam; Harappa, Mezopotamya ve Anadolu'da yenilebilir tohumu ve yağı için yetiştirilmiştir (Bedigian, 2004, s. 330).

Yazın yetiştirilen ve sonbaharda hasat edilen susam yüksek sıcaklıklarda oldukça iyi tohum oluşturma ve verim verme kapasitesine sahiptir. Susam, toprağın alt katmanlarından nemi ve besin maddesini çıkarmak için derin bir köke sahiptir ve büyüme mevsimi boyunca 200-400 mm yağmurda tohum vermeyi başarabilir (Bedigian, 2010, s. 4). Herodotos eserinde bu hususla ilgili önemli bilgiler sunmaktadır:

Asurya'da yağmur dönemi kısadır; oysa tahıl köklerinin gelişmesi için yağmur gereklidir; bununla beraber sulama sayesinde ekin büyür, buğday gelişir; Mısır'dakine benzemez, ırmak kendiliğinden taşıp ekili toprağı basmaz; sulama insan eliyle ve sulama borularıyla yapılır. Zira bütün Babil, Mısır'da olduğu gibi, kanallarla çizilmiştir; bu kanalların en büyüğüne kayıklar da girebilir; bu kanal ufukta kış güneşinin doğduğu nokta doğrultusundadır. Fırat'tan çıkıp başka bir ırmağa, yanında Ninive'nin kurulmuş olduğu Dicle'ye doğru akar. Bildiğimiz toprakların en bereketlisi bu topraktır ve en çok Demeter ürününü burası verir; buna karşılık incir, bağ ve zeytin gibi ağaç ürünleri yetişmez. Ama Demeter ürünleri bakımından o kadar iyi bir topraktır ki, en az bire iki yüz ve bereket yıllarında bire üç yüz verir. Buğday ve arpa yapraklarının genişliği dört parmağı bulur. Darı ve susam, ağaç gibi boy verir; bu boyun ne kadar olduğunu biliyorum, ama söylemeyeceğim, çünkü şunu iyi bilirim ki, Babil'e gitmemiş olan bir kimse, tahıl için söylediklerime bakıp çoktan şüpheye düşmüştür. Burada insanlar, zeytinyağı kullanmazlar; yağı susamdan çıkarırlar (Herodotos I-193).

Susam kralların ziyafet sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerinden biri olmuştur. Örneğin Kalah kentinde bulunan ve II. Asurnasirpal'e ait olan "Şölen Steli" olarak adlandırılan yazıtta ziyafet menüsündeki yemek türleri ve miktarları kaydedilmiştir:

Asur ülkesi kralı Asurnasirpal, Kalhu kentinin sevinç kaynağı, bilgelik dolu sarayının açılışını yaptığı zaman, oraya Büyük Efendi Tanrı Aşşur 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.. (Öz, 2016, s. 115,116).

Yemek yapımında kullanılan yağların ekmek yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Mezopotamya ekmeği normalde kaba, yassı ve mayasızdı. Ancak yüksek kaliteli ekmekler ve

¹ Akadca "*šamaššammū*" kelimesi bilim dünyasında tartışmalara sebep olmaktadır. Bazı bilim insanları Akadca sözcüğün aslında keten tohumu anlamına geldiğini ileri sürmektedir (McCorriston, 1997, s. 538).

pastalar kraliyet sofraları için yapılmıştır. Mezopotamya’da ekmek yapımında çeşitli yağlar kullanılmakla birlikte genellikle hurma ve susam yağı kullanılmıştır. Bununla birlikte yüksek sıcaklıktan dolayı kokan yağın tadını gizlemek için baharatlar ve aromalar eklenmiştir (Nemet-Nejat, 1998, s. 158; Bertman, 2005, s. 292; Brunke, 2011, s. 173).

Ritüellerde Susam ve Susam Yağının Kullanımı

III. Ur Dönemi’ne ait İnanna tapınağının inşaat çalışmaları sırasında elde edilen bulgular arasında, IV. seviyede tapınağın gelirleri ve erzak kayıtları önemli bir yer tutmaktadır. Bu belgeler, tapınakları ziyaret tarihlerini ve tapınağa yapılan harcamaların miktarını detaylı bir şekilde içermektedir. Özellikle, 4NT 197 numaralı metin, İnanna festivali için sunulan sunumları ve sunumda bulunan malzemelerin listesini içermektedir. Bu malzemeler arasında susam yağı da bulunmaktadır (Zettler ve Sallaberger, 2011, s. 3).

Yine bu hususta Nippur’da bulunan Tanrı Marduk’un tapınağına krallar tarafından yağ ve susam bağışlandığı tapınak kayıtlarından anlaşılmaktadır (Tenney, 2016, s. 158). Tanrı Aşşur’un tapınak kayıtlarında da yiyecek sunuları arasında bol miktarda susam geçmektedir (Bkz: SAA 07 159, i11; SAA 07 159, r ii 3; SAA 07 160, i 6; SAA 07 209, r 6). Bu kayıtlar, dönemin tapınak ekonomisine ve kültürel etkinliklerine dair önemli birer kaynak olarak değerlendirilmektedir.

Orta Asur Dönemi Aşşur Tapınağı adak arşivlerinden çoğunlukla tahıl, meyve, bal ve susamdan oluşan ginā’u sunularının “Sunu Evi” aracılığı ile alındığı anlaşılmaktadır (Posgate, 2015, s. 162). Susam, Beyaz Obelisk’te muhtemelen aynı derecede yenilebilir olan ancak çok daha az ayırt edici şekillere sahip diğer öğelerle birlikte masalarda iki kez görülmektedir.



Şekil 1: BM 118807: I. Asumnasirpal (MÖ 1049-1031) Dönemi’ne ait Ninova’da İstar Tapınağı’nda bir ritüel sahnesi (Reade, 2005, s. 39).

Asur kralları tarafından çeşitli törenler için yapılan harcamalarla ilgili kayıtlar, saray ve tapınak personellerine yönelik talimatlardan susamın kullanımına dair önemli bilgiler edinmekteyiz. Örneğin saray personelinin kralın *pandugāni* töreni için 4 litre hinhinu unu ve rafine susam yağı verdiği belirtilmektedir (SAA 12, 069, 16). Yine bir başka metinde görevli personele yapılan ödemeler arasında susam yağı da bulunmaktadır. SAA 12, 069, 18 numaralı metinde “Şekerlemeci 5 litre bal, 5 litre sıvı yağ, 7 litre rafine susam yağı, 3 litre nohut ve 1

litre normal mercimek alır” denilmektedir. Ayrıca Yeni Asur mühürleri ve kabartmalarındaki kült sunu sahneleri diğer öğelerin yanı sıra ekmek tasvirlerini de içermektedir.



Şekil 2: Yeni Asur Silindir Mührü (Postgate, 2015, s. 167).

Tanrılara sunulan susam büyü ritüellerinde de kullanılmıştır. Eski Mezopotamya’da kara-büyü ile ilgili en önemli Akadca metin olan *Maqlû* serisinde susamın kullanımına dair pek çok örnek görülmektedir. Örneğin bir koruma-sağaltma büyüünde bir cadının yaptığı kötülüklerin kendisine geri gönderilmeye çalışılmaktadır:

*Benim cadım ve benim (kadın) büyücüm
Tuğladan bir binanın arkasındaki gölgelikte oturuyor
O orada oturuyor, büyü yapıyor
Bana karşı, benim gibi biçimlendirdiği heykelciklere
Sana karşı kekik (?) ve susam göndereceğim
Senin büyülerini dağıtacağım, senin sözlerini
Tekrar senin ağzına tıkacağım
Senin yaptığın büyü seni hedeflesin
Yaptığın heykelcikler seni temsil etsin
Üzerini çizdiğin sular senin kendi bedeninin olsun
Senin büyü sözlerin benim üzerime yaklaşmasın
Senin sözlerin benim sırtımı yere getirmesin. (Kaçar, 2020, s. 171-172).*

Maqlû V serisinden bir başka örnekte büyü yapan bir kadının yaptığı kötülüğü kendisine çevirmek için gerçekleştirilen ritüelde susamın kullanıldığı görülmektedir:

- 1 *én ēpištī u muštēpištī*
 2 *ašbat ina šilli amari ša libitti*
 3 *ašbatma ipšīya ippuša ib[a]nnā šalmīya*
 4 *ašapparakkimma hašê u šamaššammī*
 5 *usappaḥ kišpīki utār amātiki ana piki*

- 1 Büyücüm ve bana karşı büyü yapan kadın,
 2 Bir tuğla yığınının gölgesinde oturuyor.
 3 Oturuyor ve bana karşı büyü yapıyor, benden figürler yapıyor.
 4 Sana kekik ve susam gönderiyorum,
 5 Ve (bununla) büyücülüğünü dağıtıyorum (ve) sözlerini ağzına geri çeviriyorum (Abusch,2015, s. 100, 101).

Maqlû II serisinden büyüü bozmak için susam posasından yapılan bir heykelciğin kullanıldığına dair bir başka örnek şöyledir:

- 152 *ša dipāri rākib šāri*
 153 *Lirun<di Na>ḥundi*
 154 *kašāšu izannun*
 155 *kīma šam[ām]ī elkun*
 156 ^a*kīma šerri^a lūterrubāma iṣā*
 157 *liktumkunūši šiptu ezzetu rabītu ša^dEa mašmašši*
 158 *‘u tuduqqū’ša^dNingirima*
 159 *lilappit bunnannīkunu TU₆ ÉN*

- 152 Meşalenin (taşıyıcısı), rüzgarın binicisi,
 153 Lirun<di Na>ḥundi
 154 Kaşāşu-yağmur yağacak
 155 Üzerinize cennetin (yağmuru) gibi,
 156 Yılan gibi girip çıksınlar(?)
 157 Şeytan kovucu Ea'nın öfkeli, büyük büyüü sizi kaplasın
 158 Ve Ningirima'nın büyüü
 159 yüz hatlarınızı mahvetsin. TU₆ ÉN (Abusch,2015, s. 64, 65).

Bu büyüü sözler büyüü bozmak için susam posasından yapılan bir heykelciğin üzerine okunmuştur. *Maqlû* serisinde ritüellerde kullanılan heykelciklerin farklı malzemelerden yapıldığına dair açıklayıcı bilgiler mevcuttur

Tablet IV: 36-41

- 36 *šalmīya lū ša bīni lū ša erēni lū ša lipī*
 37 *lū ša iškūri lū ša kupsi*
 38 *lū ša i[ṭi lū] ša ṭīti lū ša līši*

39 *şalmī muš[šulāti š]a pānīya u lāniya tēpušāma*

40 *[k]alba t[u]šākilā šahâ tušākilā*

41 *işşū[ra t]ušākilā ana nāri taddā*

36 *Benim heykelciklerim ister ilgin, ister sedir, ister don yağından,*

37 *Veya balmumundan, ister susam posasından,*

38 *Veya ziftten, ister kilden, ister hamurdan,*

39 *Yüzümün ve vücudumun heykelciklerini yaptın*

40 *Ve köpeklere yedirdin, domuzlara yedirdin,*

41 *Kuşlara yedirdin, nehre attın. (Abusch,2015, s. 88,89).*

Tanrılara sunulan veya farklı ritüellerde kullanılan susam ve susam yağı inşaatlarda çalışan işçileri beslemek için sunulan yiyecekler arasında da yerini almıştı. Ayrıca inşaatın bitiminde gerçekleştirilen törenlerde verilen ziyafetler için gerekli olan yiyecekler arasında arpa, susam yağı, domuz yağı gibi gıda maddelerine dair kayıtlar mevcuttur. Örneğin; YOS 4 256. Umma; Amar-Suen 7 numaralı metin Ga'eš'teki bir ziyafet için kullanılan üç ölçek arpa, bira, ekmek ve susam yağın listeler:

12 *3.0.0 še kaš ninda gur*

13 *5 sila i-giš*

14 *ud-e kaš-dé-a*

15 *1500.0.0 in-u gur*

16 *im-ma ba-a-si (Steinkeller, 2005b s. 223).*

Kişisel Bakım ve Tedavi Amacıyla Susam ve Susam Yağının Kullanımı

Çivi yazılı belgelerden susam yağının, besin olarak tüketilmesinin yanı sıra insanların cilt bakımında, sabun, krem, parfüm ve tütsü gibi dezenfektanların üretiminde kullanıldığı anlaşılmaktadır. Yağlar özellikle kadınlar tarafından güzellik, kişisel bakım amaçlarıyla tercih edilmiştir. Aynı zamanda kişisel temizlik için de bitkisel yağlar kullanılmıştır.

Antik dönemdeki parfümler, kullanılan baz bakımından modern kokularımızdan temelde farklıydı. MÖ II. binyılda Mezopotamya ve Mısır'da susam, at turpu ve bademden elde edilen yağlar yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bu yağlar daha sonra, önce saz gibi bitkilerle ısıtılarak ardından çiçeklerle, aynı zamanda kokulu ağaçlar, zamklar ve miskle karıştırılarak sıkılaştırılmıştır. Parfümler daha sonra reçine gibi sabitleyiciler eklenerek daha az uçucu hâle getirilmiştir. Mezopotamya saraylarında parfüm yapımının gerçekleştiğine dair çok sayıda kanıt bulunmaktadır. Mari sarayında yapılan kazılarda kokulu ve kokusuz yağların muhasebe kayıtlarının tutulduğu tabletlerin saklandığı odalar ortaya çıkarılmıştır (Brun, 2000, s. 277-308).

Yine Ksenophon'un Anabasis adlı eserinde askerî birliklerin, ateşler yakarak ve kendilerini yağlayarak hayatta kalmak için çaba sarf ettiklerinden bahsedilmiştir. Burada dikkat çekici olan nokta, vücutlarını ısıtmak için kullandıkları yağın zeytinyağı olmamasıdır. Bunun yerine domuz yağı, susam, acı bademler veya terebentin gibi malzemelerden elde edilen bir karışım tercih etmişlerdir (Ksenophon, Anabasis, IV, 4, 13). Bu karışımı, bölgedeki insanların soğuk kış şartları altında vücut ısılarını artırmak için kullandıkları anlaşılmaktadır.

Eski Çağ toplumları hastalıkları tedavi etmek amacıyla da çeşitli yağları ve sıvıları içeren ilaçlar hazırlamışlardır. Bu sıvılar arasında, susam yağı da bulunmaktadır. Mezopotamya'daki hekimler, çeşitli katı yiyecekleri kırarak veya ezerek kullanılacak kıvama

getirdikten sonra bu sıvılarla karıştırarak ilaçlar hazırlamışlardır (Donbaz, 1993, s. 327). Örneğin, bir tedavi yöntemi olarak bal, kaynatılmış şarap ve susam yağı karışımından elde edilen bir ilaç, zehir yutan bir kişiye içirilerek kusması sağlanmıştır. Bu yöntemle zehrin vücuttan atılması sağlanarak hastanın tedavisi gerçekleştirilmiştir (Crane, 1999, s. 511). Bu uygulama, antik dönem toplumlarının tıp alanındaki bilgi ve uygulamalarını göstermesi açısından önemlidir. Özellikle doğal kaynaklardan elde edilen maddelerin tıbbi amaçlarla kullanılması, o dönemin sağlık anlayışını ve tedavi yöntemlerini anlamamıza yardımcı olmaktadır. Öyle ki Eski Babil Dönemi'ne ait Mari'de bulunan bir belgede diş ağrısına karşı yapılan bir büyüden bahsedilmektedir. Ameliyat sonrasında gargara için bira ve susam yağından oluşan bir reçete verilmiştir (Bertman, 2005, s. 308).

Diğer yandan zor bir doğumu kolaylaştırmak amacıyla yapılan tedavi yöntemlerinde susam yağının kullanıldığı bilinmektedir. Susam yağı ile çeşitli bitkiler karıştırılarak hamile kadının karnı ovulmaktadır. Bu tedavi yönteminin doğumu kolaylaştırdığına inanılmıştır (BAM 248, IV: 19-22). Doğumun seyrine bağlı olarak uygulanan tedavi yöntemleri çeşitlilik göstermektedir. Edebî kaynaklarda, doğumun kolay veya zorlu seyri ayrı ayrı ele alınmıştır. Kolay doğum terimi, Sumer dilinde "SĪ.SĀ" ve Akkad dilinde "ešēru-" kelimeleriyle ifade edilmiştir. Zor ve sıkıntılı doğum ise Sumer dilinde "LA.RA.AḪ-" ve Akkad dilinde "pušqu/pašāq-" terimleriyle betimlenmiştir. Zor doğumda uygulanan tedavi yöntemlerini içeren metinlerde, adamotundan elde edilen karışımlar sıkça yer almaktadır. Örneğin, kuzeyde yetişen erkek pilû bitkisinin köklerini öğütüp susam yağıyla karıştırarak elde edilen karışımın, nazikçe karın bölgesine masaj yapılması suretiyle yedi defa uygulanması durumunda, doğum sürecinin hızlanacağına dair ifadeler bulunmaktadır (Karagöz, 2022, s. 49).

Susam ve Susam Yağının Ticari Bir Meta Olarak Kullanımı

Yazılı kaynaklar Eski Mezopotamya ekonomisi hakkında önemli bilgiler içermektedir. Bu kaynaklardan tapınağa, kraliyete ve özel hanelere kalıcı olarak bağlı olan hizmetkârlar olduğu ancak bunların da zaman zaman sayıca yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle hasat zamanlarında çok sayıda işçiye ihtiyaç vardı. Elbette işçilere emekleri karşılığında Sumerce sözcük še-ba, "arpa payı", siki-ba, "yün payı", tûg-ba, "giysi payı", i-ba, "(susam) yağı payı" gibi çeşitli ürünler üzerinden ödemeler yapılıyordu (Steinkeller, 2005a, s. 26,27).

Tapınaklar, kraliyet sarayları, şehir surları ve diğer savunma yapılarının inşası, yeni kanalların kazılması, yolların yapımı gibi çok çeşitli işler için daha fazla iş gücüne ihtiyaç duyuluyordu. Çalışan işçilerin emeklerinin karşılığında kıyafetler, ekmek veya tahıl, susam yağı ve yün vb. üzerinden ödemeler yapılıyordu (Levin, 2008, s. 59). Örneğin; bir inşaat listesinde aylık 30 ila 60 litre arpa maaşının yanı sıra 2 litre ekmek, 2 litre bira ve 2 şekel (16,6 gram) yağ, ayrıca 2 litre hurma, 2 litre peynir ve 2 litre susam kepeği de yer almaktadır (Steinkeller, 2005b s. 144-145).

Bu hususta bir başka örnek olarak Gilgameş Destanı'nı verebiliriz. Destanda Utanapıştim'in "gemisinin" inşasını anlatan pasajda Şurupak şehrinin tüm işçilerine büyük miktarlarda et, bira, şarap ve susam yağı dağıtıldığı belirtilmektedir (Tablet XI 71-74). Yeni Yıl Festivali gibi önemli ritüellerde de bir işçi; et ve susam yağı ile birlikte ekstra arpa ödeneği de alıyordu. (Bertman, 2005, s. 249).

Şehirde çalışan tapınak personelinin yanı sıra kırsal kesimde özel görevlerde istihdam edilen işçilere de aynı maaşlar ödenmekteydi. Günlük sunuların hazırlanmasının maliyeti, kabaca aynı maaşlara denk geliyordu. Bu bağlamda yapılan başlıca harcamalar, hurma ve arpanın yanı sıra daha küçük miktarlarda susam ve diğer temel maddelerin bira yapıcılarına, fırıncılara ve "tedarikçi" grubunun daha alt düzeydeki rahiplerine verilmesinden oluşuyordu.

Bu malzemelerle, hizmet sürelerine karşılık olarak ödemelerini alan rahipler, tanrılara sunulacak yiyecekleri hazırlamakla sorumluydu (Spar ve Jursa, 2014, s. 4).

İşçi kiralamaya bir başka örnek şöyledir: bir kâtip olan İbî-Sin hasat işçilerini kiralamaktadır. Bu kâtibin Sippar-Jahrurum'da yaşadığı anlaşılmaktadır, çünkü kendisine teslim edilmek üzere Sippar-Jahrurum'da 26 2/3 şekel gümüş karşılığında 8 GUR'luk arpa ve 4 şekel değerinde susam satın alması için bir adamı görevlendirmiştir (Harris, 1975, s. 287).

İşçi veya bir mülkü kiralama ve kira gelirleri ile ilgili kraliyet yazıtlarından önemli bilgiler bulunmaktadır. Örneğin; Yeni Babil Dönemi kralı Nabonidus'un saltanatının MÖ 554-553 yıllarına tarihlendirilen bir metinde şu bilgiler yer almaktadır:

1. *Babil Kralı Nabonidus'un ikinci yılının gelirleri, Arpa ve hurma,*
- 2-3. *Şum-ukîn'in ikinci yıl için şütü kirası, 25.000 kor arpa ve emmer buğdayı, 7.130 kor hurma,*
- 4-5. *3.355 kor arpa, 60 kor susam, 840 kor kasiya baharatı (?), 1 pân, 4 sût terenin kirası çiftçilere*
- 6-7. *Rab-banî yetkililerinden 560 kor hurma alındı ve 120 hurma yerine 1 1/2 mina gümüş alındı*
8. *500 kor arpa ve hurma, eşru vergisinden sorumlu memur olan Innin-şum-uşur'dan alındı ve bunun 100 koru yukarıda söz edilen 100 kordan (alındı).*
9. *350 kor arpa ve hurma Nabû-uşabşi'den eşru vergisinden sorumlu memurdan alındı ve bunun 100 koru (yukarıda belirtilen 100'den alındı).*
10. *Amel-Nana'nın oğlu Şillā'dan alınan eşru vergisinden 356 kor arpa...*
- 14-15. *127 (+ X) kor arpa ve hurmalar, bunlar 19 talent yün karşılığında, hurma yerine 1 mina gümüş alındı....*
- 24-100 kor susam, 45 kor dilmun- sattukku sunusu için hurma (Weisberg, 2003, s. 114-116).

Tapınakların en önemli gelir kaynakları tarla kiralardı. Bu kiralar genellikle tarımsal ürünler, özellikle arpa ve hurma ile ödenmiştir. Susam, sebze ve meyve gibi diğer ürünler ise çok daha az oranda kullanılmıştır (Dercksen, 1999, s. 165).

Metinlerde çiftliklerde kiracıların rolü ve onların teslim ettikleri ürünler hakkında önemli bilgiler sunulmaktadır. Kiracıların teslim ettiği ürünler ve bu ürünlerin çeşitliliği Mezopotamya ekonomisi, tarım ve ticaretin organizasyonu hakkında fikir sahibi olmamızı sağlamaktadır. Örneğin; Sum-ukin ve Kalba'nın genel çiftliğinden elde edilen gelirleri ayrıntılı olarak kaydeden metinde belirtilen ürünler şunlardır:

- 15.198 kor arpa,
 - 1.106 kor emmer (bir tür buğday),
 - 77 kor ve 15,5 kor hurma,
 - 350 kor kasu (bir tür baklagil ya da bitkisel ürün).
- Ayrıca, kurumun sahip olmadığı ve kiracılar tarafından teslim edilen ürünler de şu şekildedir:*
- 3.753 kor arpa,
 - 247 kor emmer,
 - 71,5 kor hurma,
 - 35 kor'un üzerinde susam. (Dercksen, 1999, s. 39,40).

Susamın ücret olarak verilmesinin dışında inşaat işlerinde kullanılan bir malzeme olması nedeniyle de ekonomik bir değere sahipti. Mezopotamyalılar, ithal edilen ürünlere karşılık arpa, buğday, susam tohumları gibi tahıl ürünleri sunuyorlardı (Bertman, 2005, s. 256). Tüm bunların yanı sıra susam Eski Mezopotamya'da aydınlanmak amacıyla kullanılan malzemelerden biriydi. Zira Akdeniz insanı kandilini yakmak için bol miktarda zeytinyağına sahipken Mezopotamya'da zeytin nadirdi. Bunun yerine susam yağı kullanıldı (Bertman, 2005, s. 287).

Ekonomik bir meta olarak susamın değeri hukuki metinlerden de anlaşılmaktadır. Örneğin, Hammurabi Kanunları'nda genellikle arpa ve gümüş borç nesnesi olmakla birlikte susama da rastlanmaktadır. Örneğin;

49. Eğer bir adam, bir tüccardan gümüş alırsa, susam veya arpa için hazırlanmış olan tarlayı tüccara (karşılık olarak) verirse, "tarlayı işle, yetişecek olan arpayı veya susamı topla, al" derse (ve) eğer (tarlayı) işleyen (kimse) tarlada arpa veya susamı yetiştiriyse hasat zamanında, arpayı veya susamı alacak olan tarla sahibidir. Tüccardan aldığı paraya karşılık (olarak) faizi ile birlikte tüccara arpa verecek, (ayrıca) emeğini de ödeyecektir.

50. Eğer tarlayı işleyen adam, arpa ekilmiş tarlayı veya susam ekilmiş tarlayı verirse, tarlada olan (yetişen) arpa veya susamı tarla sahibi alacak, gümüş ve faizini tüccara iade edecektir.

51. Eğer geri ödeyecek gümüş yoksa tüccardan aldığı gümüşün ve faizinin karşılığı kadar susam veya arpa, kralın emrine uygun olarak tüccara ödeyecektir.

52. Eğer, (tarlayı) işleyen tarlada arpa veya susam yetiştirmediyse (mahsul almadıysa) sözleşmesi değişmeyecektir. (Tosun ve Yalvaç, 2002, s. 190).

Kanun maddelerinden anlaşıldığı üzere borçlu olan kişi borcunu belirlenen gümüş miktarı üzerinden veya tespit edilen resmî tarifeye göre susam, buğday gibi ürünlerle ödemek mecburiyetindeydi.

Sonuç

Susam insanoğlunun bildiği ve kullandığı en eski kültür bitkilerinden biridir. Susamın Afrika'dan yerküreye yayıldığına dair genel bir kanı bulunmaktadır. Ancak söz konusu bitkinin sağlamış olduğu faydalardan dolayı insanlar tarafından yerleşik hayatın başlangıç evrelerinden itibaren yetiştirilmeye başlanmıştır. Susamın besin değerinin yüksek olması ve sağlık açısından önemli faydalarının bulunması üzerine bu bitkinin yetiştirilmesi ve tüketilmesi geniş coğrafyalarda kabul görmüştür. Özellikle Eski Mezopotamya'da ulaşımın sorunlu olduğu dönemlerde kıtlık tehlikesine karşı susam yetiştiriciliğine önem verilmiştir. Hatta söz konusu bu coğrafyalarda susam yetiştiriciliği özellikle de Tunç Çağları'ndan itibaren devlet politikası hâline getirilmiştir.

Susam yağı, yemeklerin pişirilmesini kolaylaştırması ve lezzetini artırması amacıyla kullanılmıştır. Besin olarak tüketilmesinin yanı sıra cilt temizliğinde parfüm ve krem yapımında kullanılarak kozmetik dünyasında da yerini almıştır. Susam yağı soğuk kış şartlarında vücudu ısıtmak, hastalıkları tedavi etmek amacıyla da kullanılmıştır. Elbette çok çeşitli kullanım alanı olan susam ücret olarak verilmesinin dışında inşaat işlerinde kullanılan bir malzeme olması nedeniyle de ekonomik bir değere sahipti.

Tüm bunların yanı sıra tanrılara sunulan adaklar arasında yer alan susam, törenler sırasında kurulan ziyafet sofralarının da vazgeçilmez yiyecekleri arasında yerini almıştır. Tarihsel kronolojinin eski dönemlerde yüksek faydalı bitkilerin beslenme ve tedavinin dışında dini ritüellerde kullanılması denklemi susam içinde geçerlidir.

Kaynakça

- Abusch, T. (2015). *The Witchcraft Series Maqlu*. Atlanta: SBL Press.
- Alegbejo, M. D., Iwo, G. A., Abo, E. M., Idowu, A. A. (2003). Sesame: A potential industrial and export oilseed crop in Nigeria. *J. Sus. Agri.* 23, 59-76.
- Bedigian, D., Harlan, J. R. (1986). Evidence for cultivation of sesame in the ancient world. *Economic Botany*, 40 (2), 137- 154.
- Bedigian, D. (2004). History and lore of sesame in Southwest Asia. *Economic Botany*, 58 (3), 329-35.
- Bedigian, D. (2010). *Sesame the genus sesamum*. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Bertman, S. (2005). *Handbook to life in ancient Mesopotamia*. New York: Oxford University Press.
- Brun, J. P. (2000). The production of perfumes in antiquity: The cases of delos and paestum. *American Journal of Archaeology*, 104 (2), 277-308.
- Breckwoldt, T. (1996). Management of grain storage in old babylonian larsa. *Archiv für Orientforschung*, 42 (43), 64-68.
- Brunke, H. (2011). Feasts for the living, the dead, and the gods, Radner, K ve Rabson, E. (Ed.). *The Oxford handbook of cuneiform culture* (s.167-183). New York: Oxford University Press.
- CAD: Brinkman, J.; Cıvıl, M.; Ignace, G.; Oppenheim, A. L.; Reiner, E. (Edt.). (1989). The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago, 17/Š (I). Chicago: The Oriental Institute.
- Crane, E. (1999). *The world history of beekeeping and honey hunting*. New York: Routledge.
- Crawford, H. (2015). *Sümer ve Sümerler*. (Uzan, N. Çev.). Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Cripps, E. L. (2019). The structure of prices in the Ur III economy. *Journal of Cuneiform Studies*, (71), 53-76.
- Dercksen, J. G. (1999). *Trade and Finance in Ancient Mesopotamia. Proceedings of the 1st MOS Symposium, Leiden, December 19-20, 1997*.
- Donbaz, V. (1993). Mezopotamya ve Anadolu'da eski tıp. III. Türk tıp tarihi kongresi (s. 319-336). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Harris, R. (1975). *Ancient Sippar a demographic study of an Old-Babylonian City (1894-1595 B.C.)*. İstanbul: Nederlands Historisch-Archaeologisch Instituut (NIT).
- Herodotos (2012). *Tarih*. (Ökmen, M. Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Karagöz, K. (2022). Eski Mezopotamya ve Anadolu ritüellerinde psikoaktif bitkiler. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi (KOUSBAD)*, (15), 1-68.
- Jursa, M. (2014). The Neo-Babylonian empire. Gehler, M. und Rollinger, R. (Ed.). *Imperien und Reiche in der Weltgeschichte Epochenübergreifende und globalhistorische Vergleiche* (s. 121-148), Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Kaçar, A. (2020). *Eski Mezopotamya'da büyü ve büyücülük*. (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Köcher, F. (1963). *Die babylonisch-assyrische medizin in texten und untersuchungen (BAM)*. Heeßel, N. ve Stol, M. (Ed.). Berlin: De Gruyter.
- Ksenophon (2019). *Anabasis- on binlerin dönüşü*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Levin, J. (2008). *Ancient world leader-Hammurabi*. New York: Chelsea House Publisher.
- McCorriston, J. (1997). Textile extensification, alienation, and social stratification in ancient Mesopotamia. *Current Anthropology*, 38 (4), 517-535.
- Nemet-Nejat, K. R. (1998). *Daily life in Ancient Mesopotamia*, Londra: The Greenwood Press.
- Öz, E. (2016). Çivi yazılı kaynaklar ve arkeolojik buluntular ışığında Mezopotamya'da kral sofraları ve şölenler. *Turkish Studies*, 11 (1),109-130.

- Postgate, N. (2015). The bread of Aşşur. *Iraq*, (77), 159-172.
- Powell, M. A. (1991). Epistemology and Sumerian agriculture: the strange case of sesame and linseed. *AuOr* (9), 155-164.
- Reade, J. E. (2005). Religious ritual in Assyrian sculpture. *rituel and politics in ancient Mesopotamia (American Oriental Series 88)*. Porter, B. N. (Ed.). New Haven, Connecticut.
- Roger, D. (2000). The history and culture of food and drink in Asia. Kiple, K. (Ed.). *The Cambridge World History Of Food (s. 1140-1151)*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SAAo: <https://oracc.museum.upenn.edu/saao> Erişim Tarihi: 07.06.2024
- Sallaberger, W., Westenholz, A. (1999). *Mesopotamien: Akkade-Zeit und Ur III-Zeit*, Freiburg Schweiz, Unversitätsverlag; Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Scott, A., Power, R. C. vd. (2021). Exotic foods reveal contact between south Asia and the near east during the second millennium BCE. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 118 (2), 1-10.
- Spar, I., Jursa, M. (2014). The Ebabbar Temple archive and other texts from the fourth to the first millennium B.C. *Cuneiform Texts in the Metropolitan Museum of Art Part: IV*
- Steinkeller, P. (2005a). Labor in the Early States: An Early Mesopotamian Perspective. Steinkeller, P. ve Hudson, M. (Ed.). *Labor in the ancient world (Vol. V, s. 1-35)*. Dresden: SE.
- Steinkeller, P. (2005b). The Employment of Labor on National Building Projects in the Ur III Period. Steinkeller, P., Hudson, M. (Ed.). *Labor in the ancient world (Vol. V, s. 137-236)*. Dresden: SE.
- Tosun, M. ve Yalvaç, K. (2002). *Sumer, Babil, Assur kanunları ve Ammi Saduqa fermanı*. Ankara: TTK Yayınları.
- Tenney, J. (2016). The elevation of Marduk revisited: Festivals and sacrifices at Nippur during the high Kassite period. *Journal of Cuneiform Studies*, (68),153-180.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Villiers, J. (2001). Great plenty of almug trees: The trade in southeast Asian: aromatic woods in the Indian ocean and China, 500 Bc -Ad 1500. *The Great Circle*, 23 (2), 24-43.
- Waetzoldt, H. (1985). Ölpflanzen und pflanzenöl im 3. Jahrtausend. *Bulletin on Sumerian Agriculture* 2, 77-96.
- Weisberg, D. B. (2003). *Neo-Babylonian texts in the oriental institute Collection*. Chicago, Illinois: Oriental Institute Publications.
- Yakar, J. (2007). *Anadolu'nun etnoarkeolojisi*. (Riegel, S. Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Zettler, R. L., Sallaberger, W. (2011). Inana's festival at Nippur under the third dynasty of Ur. *Zeitschr. f. Assyriologie Bd. 101*, 1– 71.