



Araştırma Makalesi • Research Article

The Use and Importance of Salt in Ancient Mesopotamia in the Light of Cuneiform Sources

Suzan Akkuş Mutlu*

Abstract: Mesopotamia, located between the Euphrates and Tigris rivers, hosted some of the most important civilizations in human history. Salt profoundly influenced every aspect of life in this ancient geography. Salt, which was used for flavoring foods and preserving provisions for longer periods, functioned not only as a foodstuff but also as an indispensable element of the religious, economic, and social life of Mesopotamian societies. Salt, offered to the gods in sacrifices and ritual offerings organized daily in temples, also served as a purifying and protective element in some religious rituals. On the other hand, due to its antiseptic properties, salt was used in health applications such as cleaning and treating wounds, and also served the purpose of rendering enemy fields infertile. Salt, regarded as a sacred substance by ancient Mesopotamian societies, had been an indispensable element in various aspects, from daily life to trade, and from religious rituals to medicine. With its wide range of uses, salt carried both practical and symbolic meanings in the lives of societies. This study aims to create a more comprehensive awareness regarding the use of salt in Ancient Mesopotamia in the light of cuneiform sources.

Keywords: Ancient Mesopotamia, cuneiform document, salt.

Çivi Yazılı Kaynaklar Işığında Eski Mezopotamya'da Tuzun Kullanımı ve Önemi

Öz: Fırat ve Dicle nehirleri arasında yer alan Mezopotamya, insanlık tarihinin en önemli uygarlıklarına ev sahipliği yapmıştır. Tuz bu kadim coğrafyada yaşamın her alanını derinden etkilemiştir. Yiyeceklerin tatlandırılması, besinlerin daha uzun süre muhafaza edilmesi amacıyla kullanılan tuz, sadece bir gıda maddesi olarak değil, aynı zamanda Mezopotamya toplumlarının dini, ekonomik ve sosyal hayatının vazgeçilmez bir unsuru olarak işlev görmüştür. Tapınaklarda günlük düzenlenen adak ve kurban ritüellerinde tanrılara sunulan tuz, bazı dini ritüellerde arındırıcı ve koruyucu bir unsur olarak görev yapmıştır. Diğer yandan tuz antiseptik özellikleri nedeniyle yaraların temizlenmesi ve tedavi edilmesi gibi sağlık uygulamalarında kullanılmış ve düşmanların tarlalarını verimsiz hale getirmek amacıyla da hizmet etmiştir. Eski Mezopotamya toplumları tarafından kutsal bir madde olarak kabul edilen tuz, günlük yaşamdan ticarete, dini ritüellerden tıba birçok açıdan vazgeçilmez bir element olmuştur. Çok çeşitli kullanım alanları olan tuz toplumların yaşamında hem pratik hem de sembolik anlamlar taşımıştır. Bu çalışma, çivi yazılı kaynaklar ışığında Eski Mezopotamya'da tuzun kullanımı ile ilgili daha kapsamlı bir farkındalık oluşturmayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Eski Mezopotamya, çivi yazılı belge, tuz.

* Doç. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü

ORCID: 0000-0002-8699-1081; suzan.akkus@nevsehir.edu.tr

Cite as/ Atıf: Akkuş Mutlu, S. (2025). The use and importance of salt in ancient Mesopotamia in the light of cuneiform sources. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 813-843. <http://dx.doi.org/10.18506/anemon.1613079>

Received/Geliş: 03 Jan/Ocak 2025

Accepted/Kabul: 26 May/Mayıs 2025

Published/Yayın: 30 August/Ağustos 2025

Introduction

Salt is an essential mineral found in nature in various forms and sources. While salt is present in liquid form in various water sources such as seas and lakes, it also exists in solid form as rock salt in some geographical regions. Especially in enclosed basins where evaporation is intense, the salt minerals left behind after the water recedes form large sediments, which leads to the creation of saline areas. Furthermore, with the increase in seasonal temperatures, particularly in the summer months, evaporation accelerates in these waters; consequently, these areas transform into vast salt basins (Kılıç and Uyanık, 2001, p. 135).

The Mesopotamian region, which has held strategic importance for human settlements since early historical periods, is also notable for its rich salt resources. Among the various salt reserves in the region, one of the most significant is the salt domes around Basra. However, in this geography, the primary source of salt is not only large reserves but also widely observed saline water sources (McIntosh, 2005, p. 117).

Some common varieties of salt, expressed by the Sumerian term *MU.NU* and the Akkadian term *tābtu* (Stackert, 2011, pp. 191,192; CAD 19/T 10), include emesallim salt, amānu salt, Kalzi salt, Bariku salt, and asallu salt (Levey, 1958, p. 339). Amānu has been translated by CAD (The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago) as “red salt” (CAD I/A 2). The redness of this salt indicates that it was not produced from a salt plant but rather collected from a salt flat. On the other hand, a type of salt known as *barikitu* or *barikatu* is associated with the settlement called Bariku in the Media Region. This salt was considered a very valuable and esteemed type of salt during the reign of the Assyrian king Ashurbanipal (668–626 BCE) (CAD II/B, p. 110). This also shows that some types of salt in Mesopotamia had different values in terms of economic and social status.

In ancient Mesopotamian societies, bread and salt were not merely staple foods but also held symbolic value for the sustainability of human life and social balance. These two food items were of vital importance in the context of an individual’s sustenance and the maintenance of their social belonging. This is clearly evident in Sumerian proverbs, which reflect the intellectual structure of the period. For instance, the proverb, “*When a poor man dies, do not try to revive him. When he had bread, he had no salt; when he had salt, he had no bread,*” strikingly reveals the differences in dietary possibilities among social classes (Nowicki, 2014, p. 212). Based on this proverb, it is understood that individuals belonging to the lower class experienced difficulties even in meeting their daily nutritional needs, while individuals belonging to the upper classes had a more balanced and diverse diet.

Salt, in ancient Mesopotamian societies, was not only a foodstuff or a commercial commodity but also regarded as a powerful symbol representing social relationships and diplomatic ties. In this context, the Akkadian idiom *tābat X lehēmum*, meaning “to eat the salt of a person,” is noteworthy. This expression directly signifies making a covenant with someone or reaching an agreement with another (Potts, 1984, pp. 228–229). This idiom is extremely important in terms of showing how salt assumed a unifying function in social and cultural contexts.

Beyond the fact that salt carries a symbolic meaning in proverbs, its multifaceted uses clearly demonstrate the cultural functionality of this substance. For example, salt was used in medicines prepared to aid spiritual or physical ailments or in various rituals. Indeed, Boğazköy (Hattusa) and Assur texts document that salt was included in medicinal recipes used for treating physical or spiritual discomforts. As can be understood from these sources, salt was not only a seasoning but also a natural therapeutic agent used to restore the body’s balance. Furthermore, the function of salt was not limited solely to physical health; it was also used in magical rituals for spiritual protection. In ancient Mesopotamia, salt stood out as a purifying and protective element in practices performed to ward off evils, bad spirits, or misfortunes (Potts, 1984, p. 230).

When examining legal texts, it is also observed that salt, which has a wide variety of uses, was applied as a method of punishment. For instance, Article 22 of the Law Code of Ur-Nammu states that a slave who disobeys and rebels against their owner shall have their mouth burned with salt. The translation of the article is as follows:

“If a man’s female slave acts like the mistress (of the house), curses (the mistress or master of the house), (the mistress or master of the house) shall burn her mouth with 1 measure of salt” (Tosun and Yalvaç, 2002, p. 44).

Aim

The primary aim of this study is to examine the multifaceted functions of salt within social life in ancient Mesopotamian civilizations in a historical and cultural context. It is aimed to reveal how salt gained meaning across a wide spectrum, from religious rituals to medical practices, and from economic systems to daily life, beyond merely being a resource that met material needs. In line with this, the areas where salt held both material and symbolic value, and functioned as a protective, purifying, and exchange agent, have been evaluated in light of cuneiform documents, archaeological data, and contemporary research. By examining the multifaceted use of salt in Mesopotamia, the study aims to reveal how salt gained meaning both physically and symbolically.

Method

In this study, the qualitative research method was adopted to examine the multifaceted functions of salt in ancient Mesopotamian societies within a historical and cultural context. The primary data sources for the research were cuneiform documents from the period and modern literature on the subject. In the study, first, the vital importance of salt as a foodstuff was addressed through historical sources, then its roles in different social contexts such as religious rituals, medical practices, and daily life were thematically analyzed. In the final stage, the function of salt as an economic medium of exchange and a commercial commodity was evaluated. The findings were interpreted using both descriptive analysis and comparative evaluation techniques.

Findings

As a result of the data analysis, it was determined that in ancient Mesopotamian societies, salt was not only a basic foodstuff and a food preservative but also a multifunctional element integrated into many aspects of cultural, religious, and medical life. In the Mesopotamian geography, where hot climatic conditions prevailed, salt played a vital role, especially in preserving foods from spoilage and in flavoring foods. It was observed that this functionality led to salt acquiring a cultural value reflected even in proverbs and idioms. The uses of salt were not limited to nutrition; in religious rituals, salt was used for protection against evil and impurity and to enhance the flavor in offerings made to deities. Furthermore, the use of salt in magical rituals as possessing both protective and destructive power demonstrates that it was used for different purposes.

On the other hand, it was understood that salt was regarded as a healing substance for the treatment of various diseases in a medical context. Economic texts revealed that salt was used in many sectors such as construction, cosmetics, trade, and wage payment systems, sometimes gaining value as a medium of exchange and payment, and that there were even specialized merchants and administrative officials in these fields. All these findings clearly demonstrate that salt was not only a physical but also a cultural and symbolic resource for Mesopotamian society.

The Use of Salt for Food Preservation and Flavoring

Ancient Mesopotamian societies developed various food preservation methods to protect their food and take precautions against periods of scarcity. Some of the methods used today to preserve food for long periods were also observed in antiquity. Cuneiform sources and archaeological findings

revealed that these societies could store products such as vegetables and fruits, especially grains, for long periods by drying them. Similarly, meat and fish were preserved without spoilage by drying, smoking, and salting (Mcintosh, 2005, p. 127). In cuneiform documents, “salted beef” and “salted fish” were frequently mentioned (Bottéro, 1985, p. 39; Crawford, 1973, p. 233). Especially the preservation of fish by drying or salting was commonly practiced in Mesopotamia in the 3rd millennium BCE. However, it is understood that this practice decreased over time and continued until the middle of the 2nd millennium BCE (Oppenheim, 1977, p. 46).

Among the methods developed to preserve food in ancient Mesopotamian societies, salting stands out as one of the most common and effective techniques. It is understood that this method was systematically applied not only to animal products such as meat and fish but also to various types of food. Indeed, in written documents from the Sumerian Period, pork is also listed among foods preserved by salting. Specifically, cuneiform tablet UTI 5, 3053 lists a total of 60 salted sections of swamp pigs. On the other hand, document TCS 4:11 clearly states that the leg and tail of a pig were preserved in salt by bounding (Öz Kiriş, 2023, p. 195). It is also known that the salting process was applied in Mesopotamia alongside other preservation methods. For example, salting combined with drying or smoking provided longer-term storage, especially for meat products. As Oppenheim stated, salting was one of the most effective and widely used techniques among the food preservation practices of the period (Oppenheim, 1977, p. 312).

As understood from the texts, ancient Mesopotamian societies developed various methods for preserving food for long periods without spoilage. In addition to basic processes such as drying, smoking, and salting, methods such as flavoring and freezing were also applied to increase food durability. It is thought that these practices developed in those eras based on largely direct observations rather than scientific knowledge. Observations derived from natural environmental conditions played a decisive role in the development of food preservation techniques. For example, the realization that animals and fish remaining under snow or freezing in winter did not spoil for long periods led to the adoption of freezing and salting method. The observation that animal products exposed to salty water spoiled more slowly paved the way for the systematic application of this technique. Similarly, the natural fermentation process of grape juice transforming into wine, or milk curdling to produce cheese, led people to utilize the fermentation methods. Furthermore, the realization that foods exposed to fire lasted longer by coming into contact with smoke contributed to the development of the smoking method (Kökmen-Seyirci & Çağ, 2018, p. 702). Such natural observations and experiences shaped the knowledge and technical skills of ancient communities; thus, the foundations for some fundamental food preservation methods that remain valid today were laid.

In a period when the canning technique was not yet known among the food preservation methods of ancient societies, the preservation of food within the seasonal production cycle was of great importance. Especially the winter season stood out as a period when food diversity decreased, and dependence on stored foods increased. Therefore, the preparation and preservation of foods to be consumed during the winter months were the product of a planned and careful effort (Dalley, 2002, p. 84).

In Mesopotamia, salt was used not only to extend the shelf life of foods but also as a flavor enhancer. There are numerous written documents indicating that salt was used to add taste to meals. In this context, it is understood that aromatic and spicy seeds such as watercress, mustard, cumin, and coriander were also used with salt, and these mixtures provided both taste and aroma to meals (Oppenheim, 1977, p. 44; Bober, 2014, p. 105).

In ancient Mesopotamia, the staple food of the people was largely bread. Especially the Sumerians produced various types of bread by grinding grains such as wheat and barley. Written sources reveal that this civilization developed over 300 different types of bread. It is understood that in Sumerian cuisine, a small amount of salt was likely added to bread, which was prepared by kneading flour with water and usually baked in a flat form, probably as a flavor enhancer (Sinclair, 2010, p. 63).

Salt was used not only in bread making but also as a fundamental ingredient in the preparation of soups. In Sumerian cuisine, soup stood out as a nutritious and easily prepared meal. Some cuneiform tablets broadly convey Sumerian soup recipes and ingredient lists. These recipes show that Mesopotamian culinary culture valued not only satiety but also taste and aroma. In a recipe described by researchers as “portable soup”, ingredients such as water, salt, beef, onions, celery, bay leaf, cloves, and carrots are seen to be used together (Charvát, 2018, p. 16).

In addition to all these, there are also some discussions regarding the daily use and social prevalence of salt. Some researchers, in particular, argue that pre-agricultural hunter-gatherer and fishing societies did not require external salt supplementation because there were sufficient amounts of natural salt in their diets. In contrast, it is stated that settled agricultural societies had a greater need for salt consumption, especially due to their grain-based diets (Potts, 1984, pp. 228–229).

On the other hand, the effects of socio-economic inequalities on daily life in ancient Mesopotamian societies are clearly observed. Access to food items posed a serious problem, especially for economically disadvantaged people. People with limited means often could not access sufficient quantities and variety of food, and this situation was reflected in the proverbs of the period. Indeed, Mesopotamian proverbs offer important clues about the living conditions of the people. In this context, a proverb clearly reveals the social status difference and also dietary imbalance among people in daily life due to poverty. As understood from the expression, “*When a poor person has bread, he has no salt; when he has salt, he has no bread; when he has spices, he has no meat; when he has meat, he has no spices!*” (Bottéro, 2005, p. 87; Nowicki, 2014, p. 212), the poor always lack something. Not only the mere existence of food but also the absence of complementary elements determined the lives of the poor.

The Use of Salt in Rituals

Ancient Mesopotamian texts reveal that salt was not merely a food additive or a preservative but was also used in diverse ways in religious and ritual practices. It is understood that salt played a significant role, especially in ritual practices performed for purification, consecration, and warding off evil. A ritual text belonging to the Akkadian period and known as “Apal Bīt Īli” (VAT 805) provides an important example of this usage. In the mentioned text, a ceremonial practice conducted in the name of the god Aššur is narrated; in this context, it is stated that salt was sprinkled on the ground when entering and exiting the god’s temple (Potts, 1984, pp. 231–232).

Similarly, it is seen that the purifying power of salt was also resorted to in the Babylonian period rituals. Especially for the purpose of expelling evil and harmful entities (demons) from the temple, prayers were offered to the god Marduk, and various offerings were presented to him during these prayers. In ritual texts, it is stated that in such purification ceremonies, 12 loaves of bread, salt, honey, and roasted meat were placed on a golden tray in front of the god (Bidmead, 2014, p. 92).

It is observed in ritual documents from the Neo-Assyrian period that a similar understanding continued. Specifically, text number “SAA (State Archives of Assyria) 10 298: 8” contains instructions that clearly reflect the evil-averting and environment-purifying quality of salt:

We have begun to perform the rituals of the month of September: On the 16th, you place a table of tamarisk wood before Sin. You place a juniper censer for Zaququ (the dream god) at the head of the bed. You wash your hands and feet with siderite and cassia. You tie salt, cassia, juniper, and pieces (taken) from the outer door to the hem of his clothes.

Salt played a central role in ancient Mesopotamia not only as part of daily life but also in votive and sacrificial rituals held in sacred spaces. The primary purpose of these rituals was to gain the favor of the gods, appease them, ward off evil spirits and misfortunes, and also to ensure the acceptance of individual or societal wishes. In this context, sacrifices and votive offerings presented to the gods were not merely physical gifts but also regarded as indicators of the symbolic relationship established with

the sacred. One of the most functional areas of temples, defined as “gods’ houses” in Mesopotamia, was the kitchens. In these areas, the votive foods, carefully prepared to be offered to the gods, contained salt, honey, dates, milk, wine, beer, bread, and various types of meat products. These foods were offered to the gods through daily rituals, and in this way, it was attempted to ensure the continuation of the divine order. For example, in document number “SAA 20 001: 7”, a ritual text from the Neo-Assyrian period, details of a purification ritual performed by the king are provided. According to this text, the king performed the act of sprinkling salt during the ritual for the purpose of purifying the temple. The translation of the text includes the following statements:

The king ascends (the dais) and sets the table. He places bread loaves, plates filled with spiced grains, budê candy, and all kinds of fruit upon it. They fill the cauldrons, jars, and vessels, and place napkins on the king’s shoulders. The king offers water for the hands to Aššur, sprinkles salt, and says: “Aššur and Mu[ll]issu, Adad (and) Mašmaš, accept life!” He sprinkles [salt] on the tables to the right and left (SAA 20 001; 7).

Likewise, the depiction of Assyrian King Ashurnasirpal II (883-859 BCE) offering wine to the gods is a fine example of this situation. Document SAA 20 3; 1-9 contains information about how the king performed religious rituals. The translation of the document is as follows:

On the 23rd day, the king goes to the House of the God. He light[s] his way. He regularly makes an offering before Aššur and Mullissu. He performs an offering before the gods of the sky. The king fills the plates with spiced grains. He performs a sheep offering before the gods. The king places the cooked meat into the vessels in front of Aššur and Mullissu. He puts salt on them. [He] seats the singers and withdraws (to the side room). When the singers rise, the king dismisses the singers. He (provides sustenance) for the house of the god in the house of [Dagan]. The king goes (directly to the palace) (SAA 20 3; 1-9).

The primary purpose of sacrifice and votive rituals was to enable people to communicate with the gods, declare their allegiance to the gods, appease them, and ensure the continuity of the divine order. These rituals also served to symbolically re-establish the king’s connection with divine authority. In this context, the deliciousness of the food offered in sacrificial rituals was of great importance. Therefore, salt was used both to enhance the physical quality of these dishes and to attract the gods (Stackert, 2010, pp. 235, 236).

Salt played an important role not only in flavoring dishes but also in divination practices. Especially liver divination constituted one of the central elements of Mesopotamian religious practice. In this practice, the liver of a sacrificial animal offered to the gods was meticulously examined since it was believed to symbolically reflect the god’s intention and will. Before the divination, the priest would place four earthenware vessels filled with honey, cream, salt, and sesame wine on a table; next to these, three dozen loaves of bread and a brazier would be positioned in front of the god’s statue. Subsequently, he would sacrifice the sheep and make interpretations by searching for divine signs on the surface of the liver (Bottéro, 2003, pp. 148–149; Somervill, 2009, p. 75; Akkuş Mutlu, 2014). In this ritual, salt was not only a symbolic offering but also part of the tool for establishing divine communication.

Among the animal species involved in Mesopotamian sacrificial rituals, fish were also included. However, this form of offering changed over time. It is understood that particularly from the Jemdet Nasr period (3100–2900 BCE) onwards, the direct offering of fish in temples or through burning was abandoned. During this period, fish offerings were instead carried out in areas considered sacred or desolate. This change likely developed due to Mesopotamia’s hot climate conditions. Given the perishable nature of fish, moving such offerings outside the temple is considered a logical practice. Indeed, as previously mentioned, salting was widely used for the preservation of fish (van Buren, 1948, pp. 103–105; van Buren, 1952, pp. 76–77; Akkuş Mutlu, 2014).

Salt, used for various purposes in temple rituals, was also employed in rituals performed to ward off illness, evil, and misfortune. For instance, in Mesopotamia, it was believed that if a person poured some salt on their shoulder, it would prevent ill omens. In addition to salt’s protective function, it frequently appears in Mesopotamian magical texts. These documents indicate that salt was utilized in

various magical rituals for both positive and negative purposes. For example, it served positive aims such as expelling evil spirits, treating diseases, or dissolving curses, but it is also understood to have been used in rituals designed to harm enemies or bring about infertility and destruction (Stackert, 2011, p. 189). For instance, in the magical text Maqlû Series Tablet I; lines 27–36, salt is used in a destructive sense:

27 *tûša ša kaššāpti lemutte*
 28 *turrat amāssa ana pīša lišānša kaşrat*
 29 *ina muḥḥi kišpīša limḥašūši ilū mušīti*
 30 *šalāš maşşarātu ša mūši lipşurā! ruḥēša^a lemnūti*
 31 *pūša lū lipū lišānša lū ṭābtu*
 32 *ša iqbū amāt lemuttiya kīma lipī littattuk*
 33 *ša ṭpušu kišpī kīma ṭābtia lişḥarmiṭ^b*
 34 *kişrūša puṭturū epşētūša ḥulluqā*
 35 *kal amātūša malā^a şēra*
 36 *ina qibīt iqbū ilū mušīti TU⁶ ÉN^a”*

27 *Her spell is that of an evil sorceress;*
 28 *Her word is turned back into her mouth, and her tongue is bound.*
 29 *Because she practiced sorcery, may the Gods of the Night strike her;*
 30 *May the three Watchmen of the Night release her evil spell.*
 31 *May her mouth be tallow, her tongue salt:*
 32 *Whoever spoke evil against me, may she/he drip away like tallow.*
 33 *Whoever performed sorcery against me, may she/he dissolve away like salt.*
 34 *Her knots are loosened, her deeds are destroyed;*
 35 *All her words fill the steppe—*
 36 *By the command of the Gods of the Night (Lenzi, 2011, pp. 166, 167; Abusch, 2015, pp. 46, 47).*

As an example of the positive use of salt, we can cite a hymn recited at the coronation ceremony of the Assyrian King Ashurbanipal. The phrase in the hymn, “*As the salt of Bariku is good, so may Ashurbanipal be good for the gods of his land!*” refers to the positive aspect of salt. The use of salt in the prayer to the gods is as follows:

May Šamaš, king of heaven and earth, raise you to shepherdship over the four [regions]!
May Aššur, who gave you the [scepter], prolong your days and years!
May he widely spread your lands beneath your feet!
May Šerua exalt [your name] to your god!
May grain, silver, oil, [the cattle] of Šakkan, and Ashurbanipal, king of Assyria, likewise be good for the gods of his land! (SAA 03. 011).

In addition, in the tākultu ritual performed for the blessing of Ashurbanipal and his country, the following prayer was made:

Grant the king long days, endless days, a strong weapon, a long reign, fruitful years, and the leadership of kings! Whoever has offered these to the gods, may you also grant him long, abundant, and widespread! May he live and be well! May he establish dominion over rulership, kingship, and kings! May he reach old age, extreme old age! For those who partake in the meal, for their food, may there be grain, silver, oil, wood, and bariku salt, and good oil for their lamps! Live, be rich and prosperous! (Heeßel, 2020, p. 66).

On the other hand, salt held an important place among the materials used in rituals in Mesopotamia to neutralize a spell cast upon oneself. In ritual texts, it is requested that the sorcerer who performs black magic be punished by the gods, likened to the properties of salt. In Maqlû Series Tablet V; 70-75, a person who believes they have been bewitched performs a ritual and prays to the night gods, expressing the wish that the evil witch melt like a candle and scatter like salt (Abusch, 1987, p. 87).

70 uzzi ili šarri kabti u rubê ana kâšunu liššaknakkunūši

71 ašuštu arurtu hūš hīp libbi gilittu piritti u adirti yâši taškunāni

72 ašuštu arurtu hūš hīp libbi gilittu piritti adirtu ana kâšunu liššaknakkunūši^{(siz)a}

73 aqmūkunūši ina kibrīti elleti u tābat amurri

74 alqut quturkunu ikkib šamê

75 epšētēkunu turrānikkunūši TU⁶ ÉN.

70 May the wrath of the god, the king, the noble, and the prince be upon you.

71 You have caused me distress, trembling, depression, terror, fear, and anxiety:

72 May distress, trembling, depression, terror, fear, and anxiety be upon you.

73 I burn you with pure sulfur and Amurru salt,

74 I collect your smoke, the abomination of the heavens.

75 Your deeds (magic) are turned back upon you! (Abusch, 2015, pp. 106,107).

As seen in cuneiform documents, ceremonies were performed to prevent black magic and to take revenge on the sorcerer. One of the rituals performed for a person affected by black magic was the salt incantation. It was believed that the patient would be cured by being freed from the spell's influence through this ritual. In Maqlû Series VI; 111-119, the appeal of a person affected by magic to salt in order to get rid of magic is quoted (Stackert, 2010, p. 238).

111 You are salt, made in a pure place,

112 Ellil commissioned you for the food of the great gods.

113 Without you, a royal feast cannot be set in Ekur;

114 Without you, a god, king, noble, and prince cannot smell incense.

115 As for me, so-and-so, son of so-and-so, whom spells have seized,

116 Whom spells have seized,

117 Release my spell, O salt! Scatter my spell!

118-119 Take from me the magical intrigues so that I may continue to praise you, (as I praise) the god who created me (Stackert, 2010, p. 239, Potts, 1984, pp. 230, 231).

From the texts, it is understood that the person exposed to magic made great efforts to escape this effect. In ancient Mesopotamia, it was believed that a person subjected to magic was abandoned by

his/her personal god/goddess, who was his/her protector and intercessor. It was also believed that the personal god conveyed the person's wishes and complaints to the great gods. In a way, the personal god acted as an intermediary between the person and the great gods. Due to these perceptions regarding the personal god, if misfortunes and illnesses continued for a long time, it was thought that the god had abandoned the person, or that they were exposed to magic and disasters because they were left vulnerable (Stackert, 2010, p. 245). In rituals performed for a person subjected to such a situation, salt held an important place.

In Maqlû Series VI; 119–126, salt is treated as if it were a god. In this regard, documents belonging to the Kingdom of Mari even confirm that the salt god Ḫatta was worshipped by the city's ruler Zimri-Lim through the erection of a statue for him (Stackert, 2010, pp. 235, 236). However, this belief was not widespread or permanent in ancient Mesopotamia. In Maqlû Series VI; 119–126, the divine quality of salt is conveyed as follows:

- 119 ÉN attī tābtu ša ina ašri elli ibbanû
 120 ana mākālê ilī rabûti išīmki ^dEnlil
 121 ina baliki ul iššakkan naptan ina Ekur
 122 ina baliki ilu šarru kabtu u rubû ul iššinû qutrinnu
 123 anāku annanna mār annanna ša kišpī šubbutû 'inni
 124 upšāšê le 'bû 'inni
 125 pušrī kišpīya tābtu pušširī ruḫê 'a
 126 upšāšê muḫrīnnima kīma ili bānīya luttammarki''

- 119 You are salt, created in a purified place;
 120 Enlil created you for the food of the great gods.
 121 Without you, food cannot be made in Ekur,
 122 Without you, a god, king, noble, and prince cannot smell incense.
 123 I am so-and-so, the son of so-and-so, whom magic has enslaved,
 124 Intrigues hold me in the form of a (skin) disease.
 125 O Salt, release my magic, O Salt, destroy my spittle,
 126 Take the intrigues from me, then I will continuously praise you as I praise my creator God (Abusch, 2015, pp. 122, 123).

In the Maqlû series, the cleansing aspect of salt is emphasized by stating that it was created by the gods in a purified area. The series continues by mentioning that salt was an indispensable ingredient in meals, especially for divine tables, and was used as incense to get rid of sorcery. Subsequently, its effectiveness in combating witchcraft is addressed.

As in a spell, instructions for the use of salt in a ritual performed to get rid of an evil spirit or ghost are given as follows:

- If a ghost harasses a person,
 Mix mil'u salt, white mil'u salt, black mil'u salt,
 Magnetic iron ore, male iron sulfate, šū-stone,
 Akušimanu plant, tamarisk seed, EL.KUL.LA plant,

Fennel root, refined oil, and cedar resin, and anoint the man with this holy oil.

Thus, the ghost's influence will be averted (Goff, 1956, p. 18).

Various written sources from the period reveal that salt was used in special rituals performed to invalidate or neutralize high-binding oaths, both at the individual and political levels. In this context, document SAA 10:246 provides a highly important example. In another text, it is understood that in a ritual belonging to the Assyrian royal family, a Qadištum performed a special rite and used salt within the scope of this ritual to break an oath (Westenholz, 1989, p. 254).

The Use of Salt in Medical Treatments

In ancient Mesopotamia, various diseases and their treatment methods were meticulously documented in texts. Cuneiform sources reveal that the main ingredients for medical treatments consisted of herbal, animal, and mineral resources. Notably, salt and saltpeter were among the most frequently used minerals in treating patients (Kramer, 2014, p. 87). For example, when examining Sumerian medical prescriptions, it is evident that salt was used for therapeutic purposes. In a tablet containing medical recipes, recipe number 12 indicates that salt was mixed with various plants to produce medicine. The instructions to be followed in recipe 12 are as follows:

Mix (by) sifting together tortoise-shell, naga-plant shoots (?), salt (and) mustard; wash (it) down with good beer (and) hot water; cleanse (it) with the whole of the kneaded mixture; after cleansing, rub (it) with vegetable oil (and) cover (it) with pulverized fir (?) (Kramer, 2002, p. 133).

Furthermore, according to the information in recipe number 14 of the same tablet, a mixture obtained by pouring water over star-plant, roots of the sea-tree, dried figs, and ib-salt was applied to the affected area, and then covered with dried reed ashes. The preparation of the recipe is as follows:

Pour water over the dried and powdered hairs of a cow's inner hide, branches of the thorn-plant, star-plant, roots of the sea-tree, dried figs (and) ib-salt (Kramer, 2002, p. 133).

It was observed that in later periods, various prescriptions were also written for the treatment of diseases. Particularly, prescription collections from the Assyrian Period included texts that both described the illness or physical ailment and then detailed the treatment methods to be applied. In this context, Assyrian texts contained information about the use of salt as a therapeutic element in some prescriptions for dental diseases. One of these prescriptions included the following instructions:

If a man's teeth have yellowed, he should rub them with his fingers using Akkadian salt, clean his mouth, and rinse his mouth with oil, honey, and kurunnu beer. If this condition recurs, the mouth should be rinsed with a mixture of Aleppo Pine (?) and honey (Alkan, 2022, p. 6).

Ancient Mesopotamian medical texts contained not only general treatment principles but also specialized prescriptions for specific symptoms. In this regard, an Akkadian document written for the treatment of a patient who grinds his teeth mentioned that amanu salt and juniper should be powdered and applied to their teeth.

The use of salt in document BAM 30.8 is as follows:

If the same thing [happens to him; i.e., if he grinds his teeth], you shall take amanu salt and juniper; you shall pulverize them together [and] you shall clean the surface of his teeth with it (Pangas, 1999, p. 201).

Furthermore, Assyrian texts show that a mixture containing various plants and salt was obtained in medicines prepared for the treatment of those suffering from any illness, such as fever, paralysis, or

disability. For example, a tablet belonging to the Assyrian scribe Kis.ir-Nabû gives the following instructions for the treatment of such patients:

If a man suffers from any illness such as sun-fever, gas, paralysis, lameness, šaššatu disease, to heal him, pound and mix 10 shekels each of tia tu, ata'išu, hašû, šiburratu, kukru, salt, alum, myrrh, white plant (?), juniper, cedar, sun-plant (?), then sift them. Mix this powder with first-class beer, fruit juice, vinegar. Heat it in an oven, take it out in the morning and cool it, add honey and oil. Administer this prepared mixture to the patient as an enema once, twice, and three times (Alkan, 2022, p. 6).

There is also information about the use of salt in prescriptions written for the treatment of bruises and swellings. AM, 82, 2 (K. 2458) describes the treatment to be applied after a blow as follows:

[If a man] receives a blow, you shall put the eye of a puradu-fish into [salt (?)], on the fourth day you shall wrap it in red and blue wool with ... and place it in a leather (pouch) around his neck (Thompson, 1930, p. 7).

As understood from ancient Mesopotamian cuneiform texts, salt was used in various ways for medical treatment, both internally and externally. The function of salt in Mesopotamian religious rituals was not only practical but also carried a profound symbolic meaning. The relationship established with the gods through sacrifices was meticulously regulated, from the method of food preparation to the conditions of presentation. Salt, on the other hand, was a fundamental element ensuring both the material and spiritual integrity of this relationship.

The Economic Value of Salt

Considering the climatic conditions of Mesopotamia, we can more clearly figure out the importance of salt for food preservation. Salt, stored in salt cellars at home and in a special salt box, was transported in salt bags during journeys. Salt, frequently encountered in provision lists and economic texts, was a basic element in the food allowance provided by the state and was considered a necessity for normal human care (Levey, 1958, p. 339).

We previously discussed the use of salt in preserving foods for long periods, in rituals, and in medicines prepared for treating certain diseases. As seen, salt played a significant role in extremely important areas of human life. In addition to all these, salt was also used as a building material in the roofs of areas constructed for human habitation (Steinkeller, 2015, p. 224). For example, text number 35, a comprehensive list of construction materials and foodstuffs supplied by Umma for the 7th year of Amar-Suen, lists construction materials supplied to Ga'eš. These include pine logs, worked roof beams, door bolts, pitch, various items made of reeds, ropes made of esparto grass and licorice fibers, two types of containers, salt, and licorice. Similarly, text 36 lists forty-one roof beams, various oils, licorice, salt, barley, pitch, reeds, glue, and goat hair, as well as six ladders and seventy brick molds (Steinkeller, 2015, p. 188).

Another usage area of salt is the cosmetics industry. Some recipes for perfume making are found on tablets. One text records that plants and gums were chopped for perfume making and steeped in hot salt water overnight (Brun, 2000, p. 278). Of course, the use of salt for many different purposes increased its economic value.

Salt was regarded as a luxury commodity among Mesopotamian city-states and was sometimes used as a form of currency. Indeed, texts occasionally contain information that the payment of the wage of a hired worker is paid with salt. The wage, determined according to the hired worker's period of service, was called "idû". It is also known that while payment was generally made in silver, wages were also paid in kind and mixed payment methods. For example, YOS 6, 236 records payments made to workers. The document mentions that three men were hired to produce a certain number of bricks for

Eanna. It is recorded in the text that the workers received 10 shekels of silver and two kurru of barley as wages, and some provisions in kind, such as beer, salt, cress, and oil (Jursa, 2005, p. 366).

From the texts, it is understood that workers in ancient Mesopotamia produced bread and beer from a portion of the barley allocated to them, and also used vegetable oil for both cooking and lighting. These basic materials were found to be sufficient not only for the workers but also for supporting their families. Occasionally, after workers met their families' needs, any leftover grain or material served as a type of compensation for the workers. Workers could use their surplus products to barter with other people for things they needed, such as salt, cooking utensils, and tools (Podany, 2018, p. 60).

Salt also played a highly significant role in the agricultural sector of Mesopotamian societies. Various cuneiform documents and reliefs indicate that wars waged to gain superiority over the enemy were not limited solely to military force; beyond this, methods aimed at destroying ecological systems and agricultural infrastructure were also employed (Berlejung, 2012, p. 24). For example, when the Assyrian King Ashurbanipal waged war against Elam in 646 BCE, he devastated the entire country, and the Assyrians subsequently salted the fields to render them infertile (van De Mierop, 2015, p. 228; CAH 3/2, 59,153). In this context, by salting of fields, it was aimed to accelerate economic and social collapse through rendering enemy lands unproductive.

Salt Trade

The multifaceted uses of salt significantly increased its economic value and contributed to the development of commercial relations between Mesopotamian societies and different regions. It is known that due to the limited salt resources in Mesopotamia, this essential substance was largely imported from external regions. Especially the mountainous areas located on the borders of Anatolia and Syria were rich in rock salt, and regular shipments of salt were being carried out from these regions to Mesopotamia. This situation strengthened the strategic position of these regions within the trade network and reinforced the importance of the salt trade in the regional economy.

A large part of the archives found in Kültepe, dating from the Assyrian Trade Colonies Period (1975-1923 BCE), consists of records concerning the activities of Assyrian merchants who came to Anatolia for trade. In this context, the vast majority of the documents in the archives consist of records related to commercial transactions. Although the Kültepe tablets address topics such as salt trade and salt selling prices, no information about salt production centers in Anatolia is found.

These texts, written in Old Assyrian, provide important data on how salt was measured in commercial transactions. From the Kültepe documents, it is understood that salt was evaluated using volume measurements such as vessels and sacks. In particular, it is seen that salt was measured and sold in units of karpatum vessel, naruqqum, nabīt, and liter (SĪLA) (Çayır, 2013, p. 310). The fact that the last lines of document BIN VI, 232, which was organized in a list format, recorded salt with two karpatum vessels serves as a concrete example of the use of these units of measurement. The measurement of salt in liters suggests that it was in ground form. In this context, grinding stones uncovered in the Kültepe excavations are also among the important archaeological findings supporting this situation (Öz, 2011, p. 311).

In the tablets, salt is mentioned as a material sold at a low price. In Kültepe tablets, it is recorded that payment for salt trade was generally made via the šeqel. For instance, in expense list number 10 in OIP 30, the price of salt is recorded as one-quarter šeqel less than 1 šeqel of silver (Gelb, 1935, p. 31).

In addition, in CCT V, 32b, it is stated: "I weighed 1 šeqel of silver for salt (⁴)....1 1 GÍN KÙ.BABBAR ⁵ a-na tá-áb-tim ⁶ áš-qúl (⁴⁻⁶)...". Another example of salt trade is tablet TTC 7. The document recorded that "10 šeqel of silver was paid for salt (¹)10 GÍN KÙ.BABBAR a-na ² tá-áb-tim... (¹⁻²)" (See: Öz, 2011, pp. 310, 311; Çayır, 2013, pp. 304, 305).

The fact that Anatolia was rich in salt deposits may have contributed to the low prices of salt in the region. The fact that payments were made in small amounts indicates that salt was abundance and,

thereby, Anatolia had a significant potential in terms of salt resources. Especially during the Colony Period, the widespread use of salt for preserving foodstuffs made it a strategic material. This situation increased salt's economic and commercial value (Albayrak, 2003, p. 66).

In these tablets, salt is expressed by the Akkadian term *ṭābtum* and the Sumerian term *MUN* (Çayır, 2013, p. 304). Kültepe texts clearly reveal the existence of professionals involved in the salt trade. In these texts, salt merchants or individuals concerned with salt are identified by the phrase *ša ṭābtim* (CAD T, p. 15). This indicates that salt was an important commercial material in the economic structure of the period and that there were individuals specialized in this field.

For example, J.G. Dercksen read the sentence “KIŠ[IB H]a-du-wa-an ša GÍR” as “KIŠ[IB H]a-du-wa-an ša MUN” on line 6 of the envelope of document TC III, 214 B, and translated it as “the seal of salt merchant Haduwan” (Dercksen, 2004, p. 173; Erol, 2007, p. 6; Öz, 2011, p. 310).

J.G. Dercksen's translation of document TC III, 214 B is as follows:

¹KIŠIB Pè-ru-wa AĤ.ME ša ^dI [M] ² qá-qi-dim KIŠIB E-lá-ni³ GAL! na- (Seal A) gi-ri⁴
KIŠIB Šu-ĥu-ur-pi-á⁵ AĤ.ME ša ^dI [M]⁶ KIŠ [IB H] a-du-wa-an ša MUN [KIŠIB Š] í- (Seal
B)-li-a-ra⁸ [Ni-ki]-li-it⁹ [ú Ša-ša]-li-ká¹⁰ [mu-tu]m ú a-šu-tum ¹¹ [i-tap-ru] -sú Ša-ša-li-kà
(Dercksen, 2004, p. 173).

Furthermore, T. Sturm, in Kt. 86/k 153a: 4, translated *ša ṭābtim*, which he noted as an epithet for X, as “salt merchant”. This translation indicates that the term *ša ṭābtim* describes a person or professional group associated with salt trade or production (Sturm 2001, p. 475, n.1). However, no information regarding the duties of these individuals is found in the Kültepe tablets.

Beyond salt merchants, it is understood from the tablets that there were officials holding the title *rabi ṭābātīm*, “chief of the salt merchants”. The title “chief of the salt merchants” is encountered for the first time in text Kt. 97/k 149, found in the archive of Aššur-malik, son of Ennānum, unearthed during the excavations in 1997. The document contains a contract related to Aššur-malik's purchase of a native female slave named Aliahšušar from local inhabitants Luhurahšu and his wife Waliwali for ½ mina of silver. The document was prepared in the presence of a total of six witnesses, two of whom were local. This document is of great importance as it indicates that this official served under the *rabi sikkitim* (Çayır, 2013, pp. 306-308).

The translation of the text is as follows:

¹⁻²⁹ Seal of Dumana, son of Kammaliya, chief of the salt-makers, in the service of the *rabi sikkitim*; ³⁻⁴ Seal of Wašhuwani, son of Turhala, chief of the messengers, in the service of the *rabi sikkitim*; ⁵ Seal of Su'en-bāni, son of Ilī-alum; ⁶ Seal of Ennum-Aššur, son of Anaza; ⁷⁻⁹ Seal of Luhurahšu, son of Kiltula; seal of his wife Waliwali. ¹⁰⁻¹⁴ Aššur-malik paid 1/2 mina of silver as the price of the female slave Aliahšušar to Luhurahšu and his wife Waliwali. ¹⁵ She is now Aššur-malik's female slave. ¹⁶⁻²² If anyone makes a claim for the debt of the man, his wife, and the female slave, or for *tuzinnum*, they will pay 2 minas of silver, and Luhurahšu and his wife Waliwali will clear the debt. ²³⁻²⁸ If the female slave behaves disrespectfully towards him (Aššur-malik), he (Aššur-malik) will sell the female slave Aliahšušar to anyone he wishes. No one shall make a claim against Aššur-malik (Çayır, 2013, pp. 306-308).

The existence of a high-ranking official with the title *rabi ṭābātīm* (chief of the salt-makers), who supervised the salt trade, reveals the strategic importance of salt in the economic structure of the period and its value as a commodity traded in a controlled manner. This title indicates that the salt trade was not merely the buying and selling of goods, but also that this trade was conducted under state control and regulations.

In the Neo-Babylonian Period, commercial activities were not limited solely to professional merchants and their representatives; individual entrepreneurs were also permitted to engage in trade.

Written documents from the period indicate that urban merchants conducted trade in various goods such as salt, imported wine, beer, confections, and pottery. These merchants not only maintained retail trade in urban areas but also expanded their commercial networks by delivering their goods directly to the residences of wealthy individuals. However, definitive archaeological and epigraphic evidence for the existence of regularly functioning urban markets has not yet been presented (CAH 3/2, 273).

Conclusion

In the Mesopotamian geography, where hot and humid climatic conditions prevailed, the long-term preservation of foodstuffs without spoilage became a great necessity. In this context, salt, functioning as a natural preservative, gained vital importance for ancient Mesopotamian societies. However, the function of salt was not limited solely to food preservation and flavoring; with its versatile use, it assumed a decisive role in economic, religious, and cultural spheres.

Salt, holding an important place in the belief system of Mesopotamian societies, became an inseparable part of various religious rituals. This substance, offered to the gods in daily offerings and sacrifice ceremonies performed in temples, was also used to ensure ritual purity. Especially in practices such as the expulsion of evil spirits or the purification of sacred places, the purifying quality of salt was utilized. In addition, it is understood that salt was an effective tool in individual rituals like oath-breaking or protection from magic. The belief that salt sprinkled on the shoulder would avert misfortune demonstrates salt's place within widespread popular beliefs in Mesopotamia.

The use of salt in the field of health is also noteworthy. In Mesopotamian medicine, salt was used as one of the main components of many therapeutic mixtures. Furthermore, it is observed that salt also assumed a punitive function. The salting of enemy fields to render them infertile or the punishment of criminals by this means reflects that salt had both healing and destructive power in social consciousness.

This high value that Mesopotamian societies attributed to salt can also be observed in its linguistic and cultural reflections. Especially when proverbs are examined, it is understood that salt was not an accessible substance for individuals from all strata of society. This situation reveals the economic differences among social classes.

Despite Mesopotamia's limited natural resources, these societies managed to procure salt through foreign trade and made it an indispensable element of both the economic system and daily life practices. Salt, used across a wide spectrum, from trade to rituals, from popular beliefs to medical applications, acquired an important place in the multi-layered structure of Mesopotamian culture. In this context, it can be stated that in ancient Mesopotamia, salt held not only a material value but also a symbolic value, and this multifaceted functionality made it one of the indispensable building blocks of the ancient world.

Declarations and Explanations

1. Statement of Researchers' Contribution Rate: In the preparation of the article, the author's contribution rate in stages such as research design, data analysis, writing, editing, or supervision is 100%.

2. Conflict of Interest: There is no conflict of interest during the research or preparation process of the article.

3. Ethical Report: Ethical committee approval is not required for the research. No permission was needed during the research period of the study. No data belonging to any living creature was used in the research.

4. Research Model: The study is a research article. Cuneiform sources and relevant foreign literature were examined during the research.

5. Information: This study was not produced from a project, symposium, or thesis.

TÜRKÇE SÜRÜM

Giriş

Tuz, doğada farklı formlarda ve kaynaklarda bulunabilen temel bir mineraldir. Deniz ve göl gibi çeşitli su kaynaklarında sıvı halde bulunan tuz, bazı coğrafi bölgelerde kaya tuzu olarak katı halde bulunmaktadır. Özellikle buharlaşmanın yoğun olduğu kapalı havzalarda, suyun çekilmesiyle birlikte geride kalan tuz mineralleri büyük birikintiler oluşturarak tuzlu alanların oluşmasına neden olur. Ayrıca Mevsimsel sıcaklıkların özellikle yaz aylarında artmasıyla birlikte bu sularda buharlaşma hız kazanır; sonuç olarak bu alanlar geniş tuz havzalarına dönüşür (Kılıç ve Uyanık, 2001, s. 135).

Tarihin erken dönemlerinden itibaren insan yerleşimleri açısından stratejik öneme sahip olan Mezopotamya bölgesi de zengin tuz kaynaklarıyla dikkat çekmektedir. Bölgede yer alan farklı tuz rezervleri arasında en önemlilerinden biri, Basra çevresindeki tuz kubbeleridir. Ancak bu coğrafyada tuzun esas kaynağını, yalnızca büyük rezervler değil, aynı zamanda yaygın biçimde görülen tuzlu su kaynakları oluşturmaktadır (McIntosh, 2005, s. 117).

Sumerce *MU.NU*, Akadca *ṭābtu terimi* ile ifade edilen tuz (Stackert; 2011, s. 191,192; CAD 19/T 10) çeşitlerinden yaygın olanlardan bazıları emesallim tuzu, amānu, tuzu, Kalzi tuzu, Bariku tuzu ve asallu tuzudur (Levey, 1958, s. 339). Amānu, CAD (The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago) tarafından “kırmızı tuz” olarak çevrilmiştir (CAD I/A 2). Bu tuzun kırmızılığı, bir tuz bitkisinden üretilmediğinin, daha ziyade bir tuzlada toplandığının göstermektedir. Diğer yandan, *barikitu* ya da *barikatu* adıyla bilinen bir tuz türü, Medya Bölgesi’nde yer alan *Bariku* adlı yerleşimle ilişkilendirilmektedir. Bu tuz, Asur kralı Asur-banipal Dönemi’nde (MÖ 668–626) oldukça değerli ve saygın bir tuz türü olarak kabul edilmiştir (CAD II/B, s. 110). Bu da Mezopotamya’da bazı tuz türlerinin ekonomik ve sosyal statü açısından farklı değerlere sahip olduğunu göstermektedir.

Eski Mezopotamya toplumlarında ekme ve tuz, yalnızca temel besin maddeleri olmakla kalmayıp, insan yaşamının sürdürülebilirliği ve toplumsal denge açısından da sembolik bir değere sahip olmuştur. Bu iki gıda ögesi, bireyin yaşamını idame ettirmesi ve toplumsal aidiyetini sürdürmesi bağlamında hayati önem taşımıştır. Söz konusu değer, dönemin düşünsel yapısını yansıtan Sumer atasözlerinde de açıkça görülmektedir. Nitekim, “Bir fakir öldüğü zaman onu diriltmeye çalışmayın. Ekmeği varken tuzu yoktu; tuzu varken ekmeği yoktu” atasözü toplumsal sınıflar arasındaki beslenme olanaklarındaki farklılığı çarpıcı biçimde ortaya koymaktadır (Nowicki, 2014, s. 212). Bu atasözünden hareketle, alt sınıfa mensup bireylerin, günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamada dahi zorluk yaşadığı, buna karşın üst sınıfların daha dengeli ve çeşitli bir beslenme düzenine sahip olduğunu görülmektedir.

Tuz, Eski Mezopotamya toplumlarında yalnızca bir besin maddesi ya da ticari meta değil, aynı zamanda sosyal ilişkileri ve diplomatik bağları temsil eden güçlü bir sembol olarak da değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, Akadca’da kullanılan “bir kişinin tuzunu yemek” anlamına gelen *ṭābat X leḫēmum* deyimini dikkat çekicidir. Bu ifade, doğrudan bir kişiyle antlaşma yapmak ya da başka biriyle uzlaşma sağlama anlamına gelmektedir (Potts, 1984, ss. 228–229). Bu deyim, tuzun toplumsal ve kültürel bağlamda nasıl birleştirici bir işlev üstlendiğini göstermesi açısından son derece önemlidir.

Tuzun atasözlerinde sembolik bir anlam taşımamasının ötesinde, çok yönlü kullanımları, bu maddenin kültürel işlevselliğini açık biçimde gözler önüne sermektedir. . Örneğin; tuz ruhsal ya da fiziksel rahatsızlıklara yardımcı olmak için hazırlanan ilaçlarda veya çeşitli ritüellerde kullanılmıştır. Nitekim, Boğazköy ve Asur metinleri, tuzun fiziksel ya da ruhsal rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan ilaç tariflerinde yer aldığını belgelemektedir. Bu kaynaklardan anlaşılacağı üzere, tuz yalnızca bir tatlandırıcı değil, aynı zamanda bedenin dengesini yeniden kurmak amacıyla kullanılan doğal bir tedavi aracı olarak kullanılmıştır. Bununla birlikte, tuzun işlevi yalnızca fiziksel sağlıkla sınırlı kalmamış, aynı zamanda manevi koruma amaçlı büyüsel ritüellerde de kullanılmıştır. Eski Mezopotamya’da kötülükleri, kötü ruhları veya uğursuzlukları defetmek için gerçekleştirilen uygulamalarda tuz, arındırıcı ve koruyucu bir unsur olarak öne çıkmıştır (Potts, 1984, s. 230).

Çok çeşitli kullanım alanları olan tuzun hukuki metinler incelendiğinde bir cezalandırma yöntemi olarak uygulandığı da görülmektedir. Örneğin Ur-Nammu Kanunu'nun 22. maddesinde sahibine itaatsizlik eden ve karşı gelen bir kölenin ağzının tuz ile yakılacağı belirtilmektedir. Maddenin tercümesi şöyledir:

“Eğer bir kimsenin kadın kölesi, (evin) hanımı gibi davranırsa küfrederse (evin hanımına veya beyine) 1 ölçü tuzla (evin hanımı veya beyi) onun ağzını yakacaktır” (Tosun & Yalvaç, 2002, s. 44).

Amaç

Bu çalışmanın temel amacı, Eski Mezopotamya uygarlıklarında tuzun toplumsal yaşam içerisindeki çok katmanlı işlevlerini tarihsel ve kültürel bağlamda incelemektir. Tuzun yalnızca maddi ihtiyaçları karşılayan bir kaynak olmanın ötesinde, dinsel ritüellerden tıbbi uygulamalara, ekonomik sistemlerden gündelik yaşama kadar geniş bir yelpazede nasıl anlam kazandığını ortaya koymak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda, tuzun hem maddi hem de sembolik bir değer taşıdığı; koruyucu, arındırıcı ve değişim aracı olarak işlev gördüğü alanlar, başta çivi yazılı belgeler olmak üzere arkeolojik veriler ve çağdaş araştırmalar ışığında değerlendirilmiştir. Çalışma, Mezopotamya'da tuzun çok yönlü kullanımını inceleyerek hem fiziksel hem de sembolik açıdan nasıl anlam kazandığını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Yöntem

Bu çalışmada, Antik Mezopotamya toplumlarında tuzun çok yönlü işlevlerini tarihsel ve kültürel bağlamda incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Araştırmanın temel veri kaynaklarını, döneme ait çivi yazılı belgeler ile konuya ilişkin modern literatür oluşturmuştur. Çalışmada öncelikle tuzun bir besin maddesi olarak taşıdığı yaşamsal önem tarihsel kaynaklar aracılığıyla ele alınmış, ardından dini ritüeller, tıbbi uygulamalar ve gündelik yaşam gibi farklı toplumsal bağlamlarda üstlendiği roller tematik olarak analiz edilmiştir. Son aşamada ise, tuzun ekonomik bir değişim aracı ve ticari bir meta olarak işlevi değerlendirilmiştir. Bulgular, hem betimsel analiz hem de karşılaştırmalı değerlendirme teknikleri ile yorumlanmıştır.

Bulgular

Verilerin analizi sonucunda, Eski Mezopotamya toplumlarında tuzun yalnızca temel bir besin maddesi ve besinleri koruyucu bir madde değil; aynı zamanda kültürel, dini ve tıbbi yaşamın birçok yönüne entegre olmuş çok işlevli bir unsur olduğu belirlenmiştir. Sıcak iklim koşullarının egemen olduğu Mezopotamya coğrafyasında tuz, özellikle yiyeceklerin bozulmadan korunmasında ve besinlerin tatlandırılmasında yaşamsal bir rol üstlenmiştir. Bu işlevselliğin, tuzun atasözleri ve deyimlere dahi yansıyan bir kültürel değer kazanmasına yol açtığı gözlemlenmiştir. Tuzun kullanım alanları sadece beslenmeyle sınırlı kalmamış; dini ritüellerde tuz kötülük ve kirlilikten korunma amacıyla ve tanrılara sunulan adaklarda lezzet artırmak amacıyla kullanılmıştır. Ayrıca büyü ritüellerinde tuzun hem koruyucu hem de yok edici güce sahip olarak kullanılması, tuzun farklı amaçlarla kullanımını göstermektedir.

Öte yandan tuzun tıbbi bağlamda çeşitli hastalıkların tedavisinde şifa verici bir madde olarak değerlendirildiği anlaşılmıştır. Ekonomik metinlerde ise tuzun inşaat, kozmetik, ticaret ve ücret ödeme sistemleri gibi birçok sektörde kullanıldığı, bazen takas ve ödeme aracı olarak değer kazandığı, hatta bu alanlarda uzmanlaşmış tüccarların ve idari memurların bulunduğu anlaşılmıştır. Tüm bu bulgular, tuzun Mezopotamya toplumu için yalnızca fiziksel değil aynı zamanda kültürel ve sembolik bir kaynak olduğunu açıkça göstermektedir.

Besinlerin Korunması ve Tatlandırılması Amacıyla Tuzun Kullanımı

Antik Mezopotamya toplumları yiyeceklerini korumak ve kıtlık dönemlerine karşı önlem almak amacıyla çeşitli gıda koruma yöntemleri geliştirmişlerdir. Günümüzde kullanılan yiyeceklerin uzun süre muhafaza edilmesi için uygulanan işlemlerin bazıları antikçağda da görülmektedir. Çivi yazılı kaynaklar ve arkeolojik bulgulardan bu toplumların başta tahıllar olmak üzere sebze ve meyve gibi ürünleri kurularak uzun süre saklayabildikleri anlaşılmıştır. Benzer şekilde, et ve balık da kurutularak, tütsülenerek ve tuzlanarak bozulmadan korunmuştur (Mcintosh, 2005, s. 127). Dönemin çivi yazılı belgelerinde de sıkça “tuzlu sığır eti” ve “tuzlu balık”tan bahsedilmektedir (Bottéro, 1985, s. 39; Crawford, 1973, s. 233). Özellikle balıkların kurutulması veya tuzlanmasıyla muhafaza edilmesi, MÖ III. binyılda Mezopotamya’da yaygın olarak kullanılmıştır. Ancak bu uygulamanın zamanla azaldığı ve MÖ II. binyılın ortalarına kadar sürdüğü anlaşılmaktadır (Oppenheim, 1977, s. 46).

Antik Mezopotamya toplumlarında gıdaların bozulmadan saklanabilmesi amacıyla geliştirilen yöntemler arasında tuzlama, en yaygın ve etkili tekniklerden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu yöntemin, yalnızca et ve balık gibi hayvansal ürünlerde değil, farklı türlerde gıdalarda da sistematik biçimde uygulandığı anlaşılmaktadır. Nitekim Sumer Dönemi’ne ait yazılı belgelerde, domuz eti de tuzlama yöntemiyle korunmuş gıdalar arasında yer almaktadır. Özellikle UTI 5, 3053 numaralı çivi yazılı tablette, toplamda 60 bataklık domuzunun tuzlanmış bölümleri listelenmiştir. Öte yandan TCS 4:11 numaralı belgede, domuzun ayağı ve kuyruğunun bağlanarak tuzda muhafaza edildiği açık biçimde ifade edilmiştir (Öz Kiriş, 2023, s. 195). Tuzlama işleminin, Mezopotamya’da diğer koruma yöntemleriyle birlikte uygulandığı da bilinmektedir. Örneğin kurutma veya tütsüleme ile kombine edilen tuzlama, özellikle et ürünlerinde daha uzun süreli saklama sağlamıştır. Oppenheim’in belirttiği üzere, tuzlama yöntemi dönemin gıda koruma pratikleri arasında en etkili ve yaygın olarak kullanılan tekniklerden biri olmuştur (Oppenheim, 1977, s. 312).

Metinlerden anlaşıldığı üzere Eski Mezopotamya toplumları gıdaların bozulmadan uzun süre saklanabilmesi için çeşitli yöntemler geliştirmiş, kurutma, tütsüleme, tuzlama gibi temel işlemlerin yanı sıra, tatlandırma ve dondurma gibi yöntemleri de uygulanarak besinlerin dayanıklılığı artırılmaya çalışılmıştır. Bu uygulamaların, söz konusu çağlarda bilimsel bilgiye değil, büyük ölçüde doğrudan gözlemlere dayalı olarak geliştiği düşünülmektedir. Doğal çevre koşullarından edinilen gözlemler, gıda koruma tekniklerinin gelişiminde belirleyici rol oynamıştır. Örneğin, kış mevsiminde kar altında kalan ya da donan hayvanların ve tuzlanan balıkların uzun süre bozulmadan kaldığının fark edilmesi, dondurma ve tuzlama yöntemlerinin benimsenmesini sağlamıştır. Tuzlu suya maruz kalan hayvansal ürünlerin daha geç bozulduğu gözlemi, bu tekniklerin sistematik olarak uygulanmasına zemin hazırlamıştır. Benzer şekilde, üzüm suyunun doğal fermantasyon süreciyle şaraba dönüşmesi ya da sütün kesilmesiyle peynir elde edilmesi, insanları fermantasyon yöntemlerinin potansiyelinden yararlanmaya yönlendirmiştir. Ayrıca, ateşe maruz kalan yiyeceklerin dumanla temas ederek daha uzun süre dayanıklı hâle geldiğinin fark edilmesi, tütsüleme yönteminin gelişmesine katkı sağlamıştır (Kökmen-Seyirci & Çağ, 2018, s. 702). Bu tür doğal gözlem ve deneyimler, antik toplulukların bilgi birikimini ve teknik becerilerini şekillendirmiş; böylece günümüzde hâlen geçerliliğini koruyan bazı temel gıda muhafaza yöntemlerinin temelleri atılmıştır.

Antikçağ toplumlarının besin muhafaza yöntemleri arasında konserveleme tekniğinin henüz bilinmediği bir dönemde, mevsimsel üretim döngüsü içerisinde gıdanın korunması büyük bir önem arz etmiştir. Özellikle kış mevsimi, gıda çeşitliliğinin azaldığı, stoklanan gıdalara bağımlılığın arttığı bir dönem olarak öne çıkmıştır. Bu nedenle, kış aylarında tüketilmek üzere gıdaların hazırlanması ve korunması, planlı ve dikkatli bir çabanın ürünü olmuştur (Dalley, 2002, s. 84).

Mezopotamya’da tuz, yalnızca gıdaların raf ömrünü uzatmak amacıyla değil, aynı zamanda lezzet artırıcı bir unsur olarak da kullanılmıştır. Tuzun yemeklere tat katmak amacıyla kullanıldığına dair çok sayıda yazılı belge bulunmaktadır. Bu bağlamda, su teresi, hardal, kimyon ve kişniş gibi

aromatik ve baharatlı tohumların da tuzla birlikte kullanıldığı; bu karışımların yemeklere hem tat hem de aroma kazandırdığı anlaşılmaktadır (Oppenheim, 1977, s. 44; Bober, 2014, s. 105).

Antik Mezopotamya'da halkın temel besin maddesi, büyük oranda ekmek olmuştur. Özellikle Sumerliler, buğday ve arpa gibi tahılları öğütürerek çeşitli ekmek türleri üretmişlerdir. Yazılı kaynaklar, bu uygarlığın 300'den fazla farklı ekmek türü geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Sumer mutfağında, unun su ile yoğrulmuş ve genellikle yassı formda pişirilen ekmeklerin içerisine, muhtemelen lezzet artırıcı unsur olarak bir miktar tuz da eklendiği anlaşılmaktadır (Sinclair, 2010, s. 63).

Tuzun yalnızca ekmek yapımında değil, aynı zamanda çorbaların hazırlanmasında da temel bir bileşen olarak kullanıldığı görülmektedir. Sumer mutfağında çorba, besleyici ve kolay hazırlanabilir bir öğün olarak öne çıkmıştır. Bazı çivi yazılı tabletlerde, Sumerlilere ait çorba tarifleri ve malzeme listeleri genel hatlarıyla aktarılmıştır. Bu tarifler, Mezopotamya mutfak kültürünün sadece doyurucu değil, aynı zamanda tat ve aromaya da önem verdiğini göstermektedir. Araştırmacılar tarafından "portatif çorba" olarak tanımlanan bir tarifte; su, tuz, dana eti, soğan, kereviz, defne yaprağı, karanfil ve havuç gibi malzemelerin birlikte kullanıldığı görülmektedir (Charvát, 2018, s. 16).

Tüm bunların yanı sıra, tuzun günlük kullanımı ve toplumsal yaygınlığına ilişkin bazı tartışmalar da mevcuttur. Özellikle bazı araştırmacılar, tarım öncesi avcı-toplayıcı ve balıkçı toplumların diyetlerinde yeterli miktarda doğal tuz bulunduğu için dışarıdan tuz takviyesine ihtiyaç duymadıklarını ileri sürmektedirler. Buna karşılık, tarıma dayalı yerleşik toplumların özellikle tahıl bazlı diyetleri nedeniyle tuz tüketimine daha fazla gereksinim duydukları ifade edilmektedir (Potts, 1984, ss. 228–229).

Öte yandan Antik Mezopotamya toplumlarında, sosyo-ekonomik eşitsizliklerin günlük yaşam üzerindeki etkileri açık bir şekilde gözlemlenmektedir. Gıda maddelerine erişim, özellikle ekonomik durumu zayıf olan kesimler için ciddi bir sorun teşkil etmiştir. İmkanları sınırlı halk, çoğu zaman yeterli miktarda ve çeşitlilikte yiyeceğe ulaşamamakta, bu durum ise dönemin atasözlerinde kendine yer bulmaktadır. Nitekim Mezopotamya atasözleri, halkın yaşam koşullarına dair önemli ipuçları sunmaktadır. Bu bağlamda aktarılan bir atasözü, yoksulluğun günlük yaşamda insanlar arasında sosyal statü farkı ve aynı zamanda beslenme dengesizliğini açıkça ortaya koymaktadır. "*Yoksul birinin ekmeği olduğunda, tuzu yoktur, tuzu olduğunda ise ekmeği yoktur; baharatı olduğunda ise eti yoktur, eti olduğunda da baharatı yoktur!*" (Bottéro, 2005, s. 87; Nowicki, 2014, s. 212) ifadesinden de anlaşılacağı üzere yoksul halkın her zaman bir şeyleri eksiktir. Yiyeceklerin yalnızca varlığı değil, birbiriyle tamamlayıcı unsurlarının eksikliği de yoksul halkın yaşamını belirlemiştir.

Ritüellerde Tuzun Kullanımı

Antik Mezopotamya metinleri, tuzun yalnızca bir gıda katkı maddesi ya da koruyucu unsur olmadığını, aynı zamanda dini ve ritüel uygulamalarda da çok yönlü biçimlerde kullanıldığını ortaya koymaktadır. Özellikle arındırma, kutsama ve kötülüğü uzaklaştırma amaçlı gerçekleştirilen ritüel pratiklerde tuzun önemli bir rol üstlendiği anlaşılmaktadır. Akad Dönemi'ne ait bir ritüel metni olan ve "Apal Bīt İli" olarak bilinen metin (VAT 805), bu kullanıma dair önemli bir örnek sunmaktadır. Söz konusu metinde, tanrı Aşşur adına düzenlenen törensel bir uygulama aktarılmakta; bu bağlamda, tanrının tapınağına girerken ve çıkarken yere tuz serildiği belirtilmektedir (Potts, 1984, s. 231–232).

Benzer biçimde, Babil Dönemi ritüellerinde de tuzun arındırıcı gücüne başvurulduğu görülmektedir. Özellikle kötülüğü ve zararlı varlıkları (demonları) tapınaktan uzaklaştırmak amacıyla, Tanrı Marduk'a dualar edilmiş ve bu dualar sırasında ona çeşitli sunular sunulmuştur. Ritüel metinlerinde, bu tür arındırma törenlerinde tanrının önüne altın bir tepsi üzerinde 12 somun ekmek, tuz, bal ve kızarmış et konulduğu belirtilmiştir (Bidmead, 2014, s. 92).

Yeni Asur Dönemi'ne ait ritüel belgelerde de benzer bir anlayışın sürdüğü görülmektedir. Özellikle "SAA (State Archives of Assyria) 10 298: 8" numaralı metin, tuzun kötülüğü defedici ve ortamı arındırıcı niteliğini açıkça yansıtan şöyle talimatlar içermektedir:

Eylül ayının ritüellerini yapmaya başladık: 16'sında Sin'in önüne ilgin ağacından bir masa koyarsın. Yatağın başına Zaıqu (rüya tanrısı) için bir ardıç buhurdanı koyarsın. Ellerini ve ayaklarını siderit ve sinameki ile yıkarsın. Tuz, sinameki, ardıç ve dış kapıdan (aldığın) parçaları giysisinin eteğine bağlarsın.

Tuz, Antik Mezopotamya'da yalnızca gündelik yaşantının bir parçası olarak değil, aynı zamanda kutsal alanlarda düzenlenen adak ve kurban ritüellerinde merkezi bir rol oynamıştır. Bu ritüellerin temel amacı, tanrıların hoşnutluğunu kazanmak, onları yatıştırmak, kötü ruhları ve uğursuzlukları defetmek, aynı zamanda bireysel ya da toplumsal dileklerin kabulünü sağlamaktır. Bu doğrultuda, tanrılara sunulan kurban ve adaklar yalnızca fiziki bir armağan değil, aynı zamanda kutsallıkla kurulan sembolik ilişkinin birer göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Mezopotamya'da "tanrı evleri" olarak tanımlanan tapınakların en işlevsel alanlarından biri de mutfaklar olmuştur. Bu alanlarda, tanrılara sunulmak üzere özenle hazırlanan adak yiyecekleri arasında tuz, bal, hurma, süt, şarap, bira, ekme ve çeşitli türlerde et ürünleri yer almıştır. Bu besinler, günlük olarak gerçekleştirilen ritüeller aracılığıyla tanrılara sunulmuş, böylece ilahi düzenin devamı sağlanmaya çalışılmıştır. Örneğin; Yeni Asur Dönemi'ne ait ritüel metinlerden biri olan "SAA 20 001: 7" numaralı belgede, kral tarafından gerçekleştirilen bir arınma ritüelinin ayrıntılarına yer verilmiştir. Bu metne göre, tapınağın arındırılması amacıyla kral, ritüel esnasında tuz serpmeye eylemini gerçekleştirmiştir. Metnin tercümesinde şu ifadeler yer almaktadır:

Kral (Kürsüye) çıkar ve masayı kurar. Üzerine ekme somunları, baharatlı tahullarla dolu tabaklar, budê şekerlemesi ve her çeşit meyve koyar. Kazanları, küpleri ve kapları doldururlar ve kralın omuzlarına birer peçete koyarlar. Kral Aşşur'a el suyu sunar, tuz serper ve şöyle der: "Aşşur ve Mu[ll]jissu, Adad (ve) Maşmaş, yaşamı kabul edin!" Masaların üzerine sağa ve sola [tuz] serper (SAA 20 001; 7).

Yine Asur Kralı II. Asur-nasirpal'in (MÖ 883-859) tanrılara şarap sunumunu tasviri bu duruma güzel bir örnektir. SAA 20 3; 1-9 numaralı belge Kralın, dinî ritüelleri nasıl gerçekleştirdiği hakkında bilgiler içermektedir. Belgenin tercümesi şöyledir:

Kral 23. gün Tanrı'nın Evi'ne gider. O önünü aydı[nlatır.] Aşşur ve Mullissu'nun önünde düzenli olarak sunu yapar. O gökyüzünün tanrılarının önünde bir sunu gerçekleştirir. Kral tabakları baharatlı tahullarla doldurur. Tanrılarının önünde bir koyun sunusu gerçekleştirir. Kral pişmiş eti Aşşur and Mullissu'nun önündeki kaplara yerleştirir. Üzerlerine tuz koyar. [O] şarkıcıları [oturtur] ve (yan odaya) çekilir. Şarkıcılar kalktığı zaman, kral şarkıcıları çıkarır. O [Daga'nın] evinde tanrının evi için (rızık sağlar). Kral (doğrudan saraya) gider (SAA 20 3; 1-9).

Kurban ve adak ritüellerinin temel amacı, insanların tanrılarla iletişim kurmasını sağlamak, tanrılara bağlılık bildirmek, onları hoşnut kılmak ve ilahi düzenin sürekliliğini temin etmektir. Bu ritüeller aynı zamanda kralın ilahi otoriteyle olan bağını sembolik düzeyde yeniden kurma işlevi de taşımıştır. Bu bağlamda kurban ritüellerinde sunulan yiyeceklerin lezzetli olması büyük önem taşımıştır. Dolayısıyla tuz, bu yemeklerin hem fiziksel kalitesini artırmak hem de tanrıları cezbetmek amacıyla kullanılmıştır (Stackert, 2010, s. 235, 236).

Tuz, yalnızca yemeklerin lezzetlendirilmesinde değil, kehanet uygulamalarında da önemli bir rol oynamıştır. Özellikle karaciğer kehaneti, Mezopotamya dinî pratiğinin merkezî unsurlarından birini oluşturmuştur. Bu uygulamada, tanrılara sunulan bir kurban hayvanının karaciğeri, tanrının niyetini ve iradesini sembolik biçimde yansıttığına inanılarak dikkatle incelenirdi. Kehanet öncesinde rahip, bir masa üzerine bal, kaymak, tuz, susam şarabı dolu dört toprak kap yerleştirir; bunların yanına üç düzine ekme ve tanrı heykelinin önüne bir mangal konumlandırır. Ardından koyunu kurban eder ve karaciğerin yüzeyinde tanrısal işaretleri arayarak yorumlarda bulunurdu (Bottéro, 2003, ss. 148–149; Somervill, 2009, s. 75; Akkuş Mutlu, 2014). Bu ritüelde tuz, yalnızca sembolik bir sunu değil, aynı zamanda ilahi iletişim kurma aracının parçasıydı.

Mezopotamya kurban ritüellerinde yer alan hayvan türleri arasında balıklar da yer almıştır. Ancak bu sunu biçimi zaman içinde değişiklik göstermiştir. Özellikle Cemdet Nasr Dönemi'nden (MÖ 3100–2900) itibaren, balıkların doğrudan tapınaklarda veya yakılarak kurban edilmesinden vazgeçildiği anlaşılmaktadır. Bu dönemde balık sunuları, artık kutsal veya ıssız kabul edilen alanlarda gerçekleştirilmiştir. Bu değişim, muhtemelen Mezopotamya'nın sıcak iklim koşullarına bağlı olarak gelişmiştir. Balığın çabuk bozulabilen yapısı göz önünde bulundurulduğunda, bu tür sunuların tapınak dışına taşınması mantıklı bir uygulama olarak değerlendirilmektedir. Nitekim daha önce de belirtildiği üzere, balıkların muhafazasında tuzlama yöntemi yaygın biçimde kullanılmıştır (van Buren, 1948, ss. 103–105; van Buren, 1952, ss. 76–77; Akkuş Mutlu, 2014).

Tapınak ritüellerinde farklı amaçlarla kullanılan tuz hastalıktan, kötülükten, uğursuzluktan kurtulmak için yapılan ritüellerde de kullanılmıştır. Örneğin; Mezopotamya'da bir insan omzuna bir miktar tuz dökerse uğursuzluğu engelleyeceğine inanılmıştır. Tuzun koruyucu işlevinin yanı sıra, Mezopotamya büyü metinlerinde de sıklıkla yer aldığı görülmektedir. Bu belgeler, tuzun çeşitli büyüsel ritüellerde hem olumlu hem de olumsuz amaçlarla kullanıldığını göstermektedir. Örneğin; kötü ruhların uzaklaştırılması, hastalıkların tedavisi veya lanetlerin çözülmesi gibi pozitif amaçlara hizmet ettiği gibi, aynı zamanda düşmanlara zarar vermek ya da kısrılık ve yıkım getirmek için düzenlenen ritüellerde de kullanıldığı anlaşılmaktadır (Stackert, 2011, s. 189). Örneğin Maqlû Serisi Tablet I; 27–36 numaralı büyü metninde tuz yok edici bir anlamda kullanılmıştır.

27 *tûša ša kaššāpti lemutte*

28 *turrat amāssa ana pîša lišānša kaşrat*

29 *ina muḥḥi kişpîša limḥaşūši ilū muşīti*

30 *şalāş maşşarātu ša mūši lipşurā! ruḥêša^a lemnūti*

31 *pūša lū lipū lišānša lū ṭābtu*

32 *ša iqbū amāt lemuttiya kīma lipi littattuk*

33 *ša īpuşu kişpī kīma ṭābtia lişḥarmiḫ^b*

34 *kişrūša puṭturū epşētūša ḥulluqā*

35 *kal amātūša malā^a şēra*

36 *ina qibīt iqbū ilū muşīti TU⁶ ÉN^a*

27 *Onun büyüsu kötü bir cadının büyüsidür,*

28 *Sözü tekrar ağzına çevrildi ve dili sıkıştı.*

29 *Büyücülük yaptığı için, Gece Tanrıları onu çarpsın,*

30 *Gecenin üç Nöbetçisi onun kötü büyüsunü serbest bıraksın.*

31 *Ağzı donyağı, dili tuz olsun:*

32 *Bana karşı kötü bir söz söyleyen, don yağı gibi damlaya damlaya gitsin.*

33 *Bana karşı büyücülük yapan tuz gibi eriyip gitsin.*

34 *Bağları koptu, yaptıkları boşa çıktı;*

35 *Tüm sözleri bozkırı doldurur-*

36 *Gecenin Tanrılarının verdiği emirle (Lenzi, 2011, s.166,167; Abusch, 2015, s. 46,47).*

Tuzun olumlu yönü ile kullanımına dair örnek olarak Asur Kralı Asur-banipal'ın taç giyme töreninde okunan bir ilahiyi verebiliriz. İlahide geçen “Bariku'nun tuzu nasıl iyiyse, Asur-banipal de

ülkesinin tanrıları için öyle iyi olsun!” ifadesi ile tuzun olumlu yönüne atıfta bulunulmuştur. Tanrılara yapılan duada tuzun kullanımı şöyle geçmektedir:

Göklerin ve yerin kralı Şamaş seni dört [bölge] üzerinde çobanlığa yükseltsin!

Size [asayı] veren Aşşur, günlerinizi ve yıllarınızı uzatsın!

Topraklarını ayaklarının altına genişçe ser!

Şerua [adınızı] tanrınıza yüceltsin!

Tahıl, gümüş, yağ, Şakkan'ın [sığırları] ve Asur kralı Asur-banipal de ülkesinin tanrıları için öyle iyi olsun! (SAA 03. 011).

Yine Asur-banipal'in ve ülkesinin kutsanması için gerçekleştirilen tākultu ritüelinde şöyle dua edilmektedir:

Krala uzun günler, sonsuz günler, güçlü bir silah, uzun bir saltanat, bereketli yıllar ve kralların önderliğini ver! Kim bunları tanrılara sunmuşsa, sen de ona uzun uzun, bol bol ve geniş geniş ver! O yaşasın ve iyi olsun! Hükümdarlık, krallık ve krallar üzerinde egemenlik kursun! Yaşlılığa, aşırı yaşlılığa erişsin! Yemeğe katılanlar için, yiyecekleri için mısır, gümüş, yağ, odun ve bariku tuzu ve lambaları için iyi yağ olsun! Yaşayın, zengin ve müreffeh olun! (Heeßel, 2020, s. 66).

Öte yandan Mezopotamya'da kendisine yapılan bir büyüü etkisiz hale getirmek için yapılan ritüellerde kullanılan malzemeler arasında tuz önemli bir yere sahiptir. Ritüel metinlerinden tuzun özelliklerine benzetilerek kara büyü yapan kişinin tanrılar tarafından cezalandırılması istenmektedir. *Maqlû Serisi Tablet V; 70-75'de kendisine kara büyü yapıldığına inanan bir kişi yaptığı ritüel ile gece tanrılarına dua ederek kötülük yapan cadının mum gibi erimesini ve tuz gibi dağılması dile getirilmiştir (Abusch, 1987, s. 87).*

70 uzzi ili şarri kabti u rubê ana kâşunu liššaknakkunūši

71 ašuštu arurtu hūš hīp libbi gilittu piritti u adirti yâši taškunāni

72 ašuštu arurtu hūš hīp libbi gilittu piritti adirtu ana kâşunu liššaknakkunūši^{(siz)a}

73 aqmūkunūši ina kibrīti elleti u tābat amurri

74 alqut quturkunu ikkib šamê

75 epšētēkunu turrānikkunūši TU⁶ ÉN.

70 Tanrının, kralın, soylunun ve prensin gazabı sizin üzerinize olsun.

71 Sıkıntı, titreme, depresyon, dehşet, korku ve endişeyi bana yaşattınız:

72 Sıkıntı, titreme, depresyon, dehşet, korku ve endişe sizin üzerinize olsun.

73 Sizi saf sülfür ve Amurru tuzuyla yakıyorum,

74 Göklerin iğrençliği olan dumanınızı topluyorum.

75 Yaptıklarınız (büyü) size geri çevrildi! (Abusch, 2015, s. 106,107).

Çivi yazılı belgelerde görüldüğü üzere kara büyüü engellemek ve büyücüden intikam almak için törenler yapılmıştır. Kara büyüden etkilenen bir kişi için yapılan ritüellerden biri de tuz büyüüdür. Bu ritüel sayesinde hastanın büyüünün tesirinden kurtularak iyileşeceğine inanılmıştır. *Maqlû Serisi VI; 111-119'da büyüden etkilenen bir kişinin büyüden kurtulmak için tuza seslenişi aktarılmaktadır (Stackert, 2010, s. 238).*

111 Sen tuzsun, saf bir yerde yapılmış olan

- 112 Büyük tanrıların yemeği için Ellil seni görevlendirdi.
 113 Sen olmadan, kraliyet ziyafeti Ekur'da kurulamaz;
 114 Sensiz tanrı, kral, soylu ve prens tütsü koklayamaz.
 115 Bana gelince, falancanın oğlu falanca, büyülerin ele geçirdiği,
 116 Büyülerin ele geçirdiği,
 117 Büyümü çöz, ey tuz! Büyümü dağıt
 118-119 Benden büyüleri entrikaları al ki, beni yaratan tanrıyı (övmeye devam edeceğim)
 gibi, Seni övmeye devam edeyim (Stackert, 2010, s. 239, Potts, 1984, s. 230, 231).

Metinlerden büyüye maruz kalan kişinin bu etkiden kurtulmak için büyük çaba sarfettiği anlaşılmaktadır. Zira antik Mezopotamya'da büyüye maruz kalan kişinin, koruyucusu ve şefahtçisi olan kişisel tanrısı/tanrıçası tarafından terk edildiğine inanılmıştır. Kişisel tanrının aynı zamanda kişinin dileklerini ve şikâyetlerini büyük tanrılara ilettiğine inanılmıştır. Bir bakıma kişisel tanrı, kişi ile büyük tanrılar arasında aracılık yapmıştır. Kişisel tanrıya ilişkin bu algılar nedeniyle insanın başına gelen talihsizlikler ve hastalıklar eğer uzun sürerse tanrının kişiyi terk ettiği düşünülmüş veya savunmasız kaldığı için büyüye, felaketlere maruz kaldığına inanılmıştır (Stackert, 2010, s. 245). Bu tür bir duruma maruz kalan insan için gerçekleştirilen ritüellerde tuz, önemli bir yer tutmuştur.

Maqlû Serisi VI; 119–126'da, tuz sanki bir tanrıymış gibi ele alınır. Bu hususta Mari Krallığı'na ait belgeler şehrin yöneticisi Zimri-Lim tarafından kendisine bir heykel dikilmesi yoluyla tuz tanrısı Hattaya tapıldığına bile doğrulanmaktadır (Stackert, 2010, s. 235, 236). Ancak bu inanç Eski Mezopotamya'da yaygın veya kalıcı değildir.

Maqlû Serisi VI; 119–126'da tuzun tanrı vasfı şöyle aktarılmaktadır:

- 119 ÉN attī tābtu ša ina ašri elli ibbanû
 120 ana mākālê ilī rabûti išimki ^dEnlil
 121 ina baliki ul iššakkan naptan ina Ekur
 122 ina baliki ilu šarru kabtu u rubû ul iššinû qutrinnu
 123 anāku annanna mār annanna ša kišpī šubbutū`inni
 124 upšāšê le`bū`inni
 125 pušrī kišpīya tābtu pušširī ruḥê`a
 126 upšāšê muḥrinnima kīma ili bānīya lultammarki”

- 119 Sen arınmış bir yerde yaratılmış olan tuz;
 120 Enlil seni büyük tanrıların yemeği için yarattı.
 121 Sen olmadan Ekur'da yemek yapılamaz,
 122 Sen olmadan tanrı, kral, soylu ve prens tütsü koklayamaz.
 123 Ben falancayım, büyüünün tutsak ettiği falancanın oğluyum,
 124 Entrikalar beni (bir deri) hastalığı şeklinde tutuyor.
 125 Ey Tuz, benim büyümü serbest bırak, ey Tuz, tükürüğümü yok et,
 126 Entrikaları benden al, o zaman seni sürekli olarak yaratıcı Tanrı'mı övdüğüm gibi öveceğim (Abusch, 2015, s. 122, 123).

Maqlû serisinde, tuzun arındırılmış bir alanda tanrılar tarafından yaratıldığı belirtilerek temizlik yönü vurgulanmaktadır. Serinin devamında başta tanrı sofraları olmak üzere yemeklerin vazgeçilmez bir maddesi olduğu, büyüden kurtulmak için tütsü olarak kullanıldığından bahsedilmektedir. Daha sonra tuzun büyücülükle mücadeledeki etkinliğine değinilmektedir.

Büyü gibi bir kötü ruhtan, hayaletten kurtulmak amacıyla gerçekleştirilen ritüelde tuzun kullanımına dair şu talimatlar verilmektedir:

Eğer bir hayalet bir kişiyi rahatsız ediyorsa,

Mil'u tuzunu, beyaz mil'u tuzunu, siyah mil'u tuzunu,

Manyetik demir cevherini, erkek demir sülfatı, şû-taşı

Akuşimanu otunu, , ilgın tohumunu, EL.KUL.LA bitkisini

Rezene kökünü, rafine edilmiş yağ ve sedir reçinesi ile karıştır ve bu kutsal yağı adama sür.

Böylece hayaletin etkisi def edilecektir (Goff, 1956, s. 18).

Dönemin çeşitli yazılı kaynakları, tuzun hem bireysel hem de siyasi düzeyde bağlayıcılığı yüksek olan yeminleri geçersiz kılmak veya onların etkisini ortadan kaldırmak amacıyla gerçekleştirilen özel ritüellerde kullanıldığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, SAA 10:246 numaralı belge oldukça önemli bir örnek sunar. Bir başka metinde ise Asur kraliyet ailesine ait bir ritüelde, Qadištum'un özel bir ayin düzenlediği ve bu ritüel kapsamında bir yemini bozmak amacıyla tuz kullandığı anlaşılmaktadır (Westenholz, 1989, s. 254).

Tıbbi Tedavilerde Tuzun Kullanımı

Eski Mezopotamya'da çeşitli hastalıklar ve bu hastalıkların tedavi yöntemleri metinlerde ayrıntılı bir şekilde aktarılmıştır. Çivi yazılı kaynaklarından tıbbi tedavilerin ana malzemelerini bitkisel, hayvansal ve madensel kaynakların oluşturduğu anlaşılmaktadır. Özellikle hastaların tedavisinde tuz ve güherçile en sık kullanılan mineraller olmuştur (Kramer, 2014, s. 87). Örneğin Sumerlilere ait reçeteleri incelediğimizde tuzun tedavi amacıyla kullanıldığı görülmektedir. İlaç reçetelerinin yer aldığı bir tablette 12 numaralı reçetede çeşitli bitkilerle birlikte tuzun karıştırılarak ilaç elde edildiği bilgisi verilmektedir. 12. reçetede uyulması gereken talimatlar şöyledir:

Kaplumbağa kabuğunu, naga bitkisi filizlerini (?), tuzu (ve) hardalı birlikte eleyerek karıştırınız, kaliteli bir bira (ve) sıcak suyla yıkayınız, yoğurulmuş karışımın tamamı ile temizleyiniz; temizledikten sonra sebze yağıyla ovunuz (ve) toz haline getirilmiş köknarla kaplayınız (?) (Kramer, 2002, s. 133).

Yine tabletin 14 nolu reçetesinde yer alan bilgilere göre yıldız bitkisi, deniz ağacının kökleri, kurutulmuş incirler ve ib-tuzunun üstüne su dökülerek elde edilen karışım hastalığın olduğu bölgeye sürülmüş ve daha sonra kurutulan saz külleri ile kaplanmıştır. Reçetenin hazırlanışı şöyledir:

“Bir ineğin iç derisinin kurutulup toz haline getirilmiş kılları, diken bitkisinin dalları, yıldız bitkisi, deniz ağacının kökleri, kurutulmuş incirler (ve) ib tuzunun üzerine su dökünüz” (Kramer, 2002, s. 133)

Daha sonraki dönemlerde de hastalıkların tedavisi amacıyla çeşitli reçetelerin kaleme alınmış olduğu görülmüştür. Özellikle Asur Dönemi'ne ait reçete koleksiyonları, hem hastalığın ya da fiziksel rahatsızlığın tanımlandığı hem de ardından uygulanacak tedavi yöntemlerinin detaylı biçimde sıralandığı metinler içermiştir. Bu kapsamda, Asur metinlerinde dış hastalıklarına ilişkin bazı reçetelerde tuzun tedavi edici bir unsur olarak kullanılmış olduğuna dair bilgiler yer almıştır. öz konusu reçetelerden birinde şu talimatlara yer verilmiştir:

"Eğer bir adamın dişleri sarardysa Akad tuzuyla parmaklarıyla ovsun, ağzını temizlesin, ağzını yağ, bal ve kurunnu bira ile yıkasın. Eğer bu durum tekrar ederse Halep Çamı (?) ve bal karıştırılarak ağız yıkansın" (Alkan, 2022, s. 6).

Antik Mezopotamya tıp metinleri, yalnızca genel tedavi prensiplerini değil, belirli semptomlara yönelik özelleşmiş reçeteleri de içermiştir. Bu bağlamda, dişlerini gıcırdatan bir hastanın tedavisi için yazılmış olan Akadca bir belgede, belgede amanu tuzu ve ardıcın toz haline getirilerek dişlerinin üzerine sürülmesi gerektiğinden bahsedilmiştir

BAM 30.8 numaralı belgede tuzun kullanımı şöyledir:

"Eğer aynı şey [onun başına gelirse; yani dişlerini gıcırdatıyorsa], amanu tuzu ve ardıç alacaksın; bunları birlikte toz haline getireceksin [ve] onunla dişlerinin yüzeyini temizleyeceksin" (Pangas, 1999, s. 201).

Öte yandan Asur metinlerinde ateş, felç, sakatlık gibi her hangi bir hastalık nedeniyle acı çekenlerin tedavisi için hazırlanan ilaçlarda çeşitli bitkilerle birlikte tuz karıştırılarak bir karışım elde edildiği görülmektedir. Örneğin Asur kâtibî Kis.ir-Nabû'ya ait bir tablette bu tür hastalar için uygulanacak tedavide şu talimatlar verilmektedir:

Eğer bir adam güneş ateşi, gaz, felç, topallık, şaşşatu hastalığı gibi herhangi bir hastalıktan muzdaripse onu iyileştirmek için 10'ar şekel tia tu, ata' işu, haşû, şibburratu, kukru, tuz, şap, mür, beyaz bitki (?), ardıç, sedir, güneş bitkisi (?)' ni dövüp karıştırın, eleyin. Bu tozu birinci sınıf bira, meyve suyu, sirke ile karıştırın. Fırında ısıtın, sabah çıkarıp soğutun, bal ve yağ ekleyin. Hazırlanan bu karışımı hastaya bir, iki ve üç kez lavman yapın (Alkan, 2022, s. 6).

Çürük ve şişliklerin tedavisi için yazılan reçetelerde de tuzun kullanıldığına dair bilgiler bulunmaktadır. AM, 82, 2 (K. 2458)'de alınan bir darbe sonucunda uygulanacak tedaviden şöyle bahsedilmektedir:

"[Bir adam] bir darbe alırsa, alacağı bir puradu-balığın gözünü [tuza(?)] koyacaksın, dördüncü gün ile kırmızı ve mavi yüne saracaksın, boynuna bir deri (içine) koyacaksın" (Thompson, 1930, s. 7).

Eski Mezopotamya çivi yazılı metinlerinden anlaşıldığı üzere tuz tıbbi tedavide çeşitli şekillerde hem dâhili hem de harici olarak kullanılmıştır. Tuzun Mezopotamya dinî ritüellerindeki işlevi yalnızca pratik değil, aynı zamanda derin bir sembolik anlam taşımaktadır. Kurbanlar aracılığıyla tanrılarla kurulan ilişki, yiyeceklerin hazırlanma biçiminden sunulma koşullarına kadar titizlikle düzenlenmiş; tuz ise bu ilişkinin hem maddi hem de manevi bütünlüğünü sağlayan temel bir unsur olmuştur.

Tuzun Ekonomik Açıdan Değeri

Mezopotamya'nın iklim koşullarını göz önüne aldığımızda yiyeceklerin korunması için tuzun önemini daha net kavrayabiliriz. Evde tuz mahzenlerinde, özel bir tuz kutusunda saklanan tuz, yolculuklar sırasında tuz torbaları ile taşınmıştır. Erzak listelerinde, ekonomik metinlerde sıkça karşılaştığımız tuz devlet tarafından verilen yiyecek ödeneğinde temel bir öge olmuş ve normal insan bakımı için bir gereklilik olarak kabul edilmiştir (Levey, 1958, s. 339).

Yiyeceklerin uzun süre muhafaza edilebilmesinde, ritüellerde ve bazı hastalıkların tedavisi için yapılan ilaçlarda tuzun kullanımından daha önce bahsetmiştik. Görüldüğü üzere tuz insanın yaşamında son derece önemli alanlarda büyük bir rol oynamıştır. Tüm bunların yanı sıra insanoğlunun barınması için yapılan alanların çatılarında yapı malzemesi olarak tuz da kullanılmıştır (Steinkeller, 2015, s. 224). Örneğin; Umma tarafından Amar-Suen'in 7 yılı için tedarik edilen inşaat malzemeleri ve gıda maddelerinin kapsamlı bir listesi olan 35 numaralı metinde Ga'eş'e tedarik edilen inşaat malzemeleri sıralanmaktadır. Bunlar arasında çam kütükleri, işlenmiş çatı kirişleri, kapı sürgüleri, zift, kamıştan

yapılmış çeşitli eşyalar, alfa otu ve meyan kökü liflerinden yapılmış ipler, iki tür kap, tuz ve meyan kökü bulunmaktadır. Yine metin 36'da kırk bir çatı kirişi, çeşitli yağlar, meyan kökü, tuz, arpa, zift, saz, tutkal ve keçi kılının yanı sıra altı merdiven ve yetmiş tuğla kalıbı listelenmektedir (Steinkeller, 2015, s. 188).

Tuzun bir başka kullanım alanı kozmetik sektörüdür. Tabletlerde parfüm yapımına dair bazı tarifler bulunmaktadır. Bir metinde parfüm yapımı için bitkilerin ve zamkların kıyıldığı ve bir gece boyunca tuzlu sıcak suda bekletildiği kayıtlıdır (Brun, 2000, s. 278). Elbette tuzun çok farklı amaçlarla kullanımı ekonomik değerini artırmıştır.

Tuz, Mezopotamya şehir devletleri arasında bir lüks meta olarak değerlendirilmiş ve bazen para birimi gibi de kullanılmıştır. Öyle ki metinlerde bazen kiralanan bir işçinin ücretinin ödemesinin tuz ile yapıldığına dair bilgiler mevcuttur. Kiralanan bir işçinin hizmet süresine göre belirlenen ücreti idü, "ücret" olarak adlandırılmıştır. Genel olarak gümüş üzerinden ödeme yapılmakla birlikte aynı olarak ödenen ücretler ve karma ödemeler de bilinmektedir. Örneğin; YOS 6, 236'da işçilere yapılan ödemeler kaydedilmiştir. Belgede Eanna için belirli sayıda tuğla üretmek üzere üç adam kiralandığından bahsedilmektedir. İşçilerin ücret olarak 10 şeşel gümüş ve iki kurru arpa ve aynı olarak bira, tuz, tere ve yağ gibi bazı erzakları aldıkları metinde kaydedilmiştir (Jursa, 2005, s. 366).

Metinlerden Eski Mezopotamya'da işçilerin, kendilerine tahsis edilmiş arpa payının bir kısmı ile ekmek ve bira üretmiş oldukları, ayrıca bitkisel yağı hem yemeklik hem de aydınlatma amacıyla kullanmış oldukları anlaşılmıştır. Bu temel malzemelerin, yalnızca işçilerin değil, aynı zamanda ailelerinin geçimini sağlamak için de yeterli olduğu görülmüştür. Zaman zaman, işçiler ailelerinin ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra ellerinde bir miktar arta kalan tahıl veya malzeme işçiler için bir tür tazminat işlevi görmüştür. İşçiler artı ürünlerini tuz, pişirme araçları ve aletler gibi ihtiyaç duydukları şeyler için diğer insanlarla takas etmek üzere kullanabilmişlerdir (Podany, 2018, s. 60).

Tuz Mezopotamya toplumlarının tarım alanında da oldukça önemli bir rol oynamıştır. Çeşitli çivi yazılı belgeler ve kabartmalardan anlaşıldığına göre, düşmana üstünlük sağlamak amacıyla yapılan savaşların yalnızca askeri güçle sınırlı kalmadığı; bunun ötesinde ekolojik sistemleri ve tarımsal altyapıyı yok etmeye yönelik yöntemlerin de uygulandığı görülmüştür (Berlejung, 2012, s. 24). Örneğin Asur Kralı Asur-banipal MÖ 646'da Elam ile savaşırken tüm ülkeyi harap etmiş ve daha sonra Asurlular tarlaları verimsiz hale getirmek için tuzlamışlardır (van De Mierop, 2015, s. 228; CAH 3/2, 59,153). Bu bağlamda, tarlaların tuzlanması, düşman topraklarının verimsizleştirilmesi yoluyla ekonomik ve toplumsal çöküşün hızlandırılması hedeflenmiştir.

Tuz Ticareti

Tuzun çok yönlü kullanım alanlarına sahip olması, ekonomik değerini önemli ölçüde artırmış ve Mezopotamya toplumlarının farklı bölgelerle olan ticari ilişkilerinin gelişimine katkıda bulunmuştur. Mezopotamya'da tuz kaynaklarının sınırlı olması nedeniyle, bu temel maddenin büyük ölçüde dış bölgelerden ithal edildiği bilinmektedir. Özellikle Anadolu ve Suriye sınırlarında yer alan dağlık bölgeler, kaya tuzu bakımından zengin olup, bu bölgelerden Mezopotamya'ya düzenli olarak tuz sevkiyatı gerçekleştirilmiştir. Bu durum, söz konusu bölgelerin ticari ağ içerisindeki stratejik konumunu güçlendirmiş ve tuz ticaretinin bölgesel ekonomideki önemini pekiştirmiştir.

Asur Ticaret Kolonileri Çağı'na (MÖ 1975-1923) ait Kültepe'de bulunan arşivlerin büyük bir kısmı, Anadolu'ya ticaret amacıyla gelen Asurlu tüccarların faaliyetlerine dair kayıtlardan oluşmaktadır. Bu bağlamda, arşivlerde yer alan belgelerin büyük çoğunluğu ticari işlemlerle ilgili kayıtlardan ibarettir. Kültepe tabletlerinde, tuz ticareti ve tuzun satış fiyatları gibi konulara değinilmekle birlikte, Anadolu'daki tuz üretim merkezleriyle ilgili herhangi bir bilgiye rastlanmamaktadır.

Eski Asurca ile yazılmış bu metinler, tuzun ticari işlemlerde nasıl ölçüldüğüne dair önemli veriler sunmaktadır. Kültepe belgelerinde, tuzun kap, çuval gibi hacim ölçüleriyle değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Özellikle, tuzun karpatum kabı, naruqqum, nabît ve litre (SİLA) birimleriyle ölçülerek

satıldığı görülmektedir (Çayır, 2013, s.310). Liste formatında düzenlenmiş BIN VI, 232 numaralı belgenin son satırlarında tuzun iki karpatum kabı ile kaydedilmiş olması, bu ölçü birimlerinin kullanımına dair somut bir örnek teşkil etmektedir. Tuzun litre cinsinden ölçülmesi, onun öğütülmüş halde olduğunu düşündürmektedir. Bu bağlamda, Kültepe kazılarında ortaya çıkarılan öğütme taşları da söz konusu durumu destekleyen önemli arkeolojik bulgular arasında yer almaktadır (Öz, 2011, s. 311).

Tabletlerde tuz düşük fiyata satılan bir madde olarak geçmektedir. Kültepe tabletlerinde, tuz ticaretinde genellikle şeqel üzerinden ödeme yapıldığı kayıt altına alınmıştır. Örneğin; OIP 30, 10 numaralı masraf listesinde, tuzun fiyatı 1'den ¼ şeqel eksik gümüş olarak kaydedilmiştir (Gelb, 1935, s. 31).

Yine CCT V, 32b'de “1 şeqel gümüşü tuz için tarttım (⁴).....1 1 GÍN KÛ.BABBAR ⁵) a-na tá-áb-tim ⁶) áš-qúl (⁴⁻⁶)....) denilmektedir. Tuz ticaretine bir başka örnek TTC 7 numaralı tablettir. Belgede “Tuz için 10 şeqel gümüş ödendiği kaydedilmiştir (¹)10 GÍN KÛ.BABBAR a-na ²) tá-áb-tim... (¹⁻²) (Bkz: Öz, 2011, s. 310, 311. Çayır, 2013, s. 304, 305).

Anadolu'nun tuz yatakları bakımından zengin olması, bölgede tuz fiyatlarının düşük seviyelerde seyretmesine neden olmuş olabilir. Ödemelerin küçük miktarlarda gerçekleştirilmesi, tuzun bol miktarda bulunduğunu ve dolayısıyla Anadolu'nun tuz kaynakları açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle Koloni Dönemi'nde, tuzun gıda maddelerinin korunmasında yaygın olarak kullanılması, onu stratejik bir malzeme haline getirmiştir. Bu durum, tuzun ekonomik ve ticari açıdan değerini artırmıştır (Albayrak, 2003, s. 66).

Söz konusu tabletlerde tuz, Akadca *tābtum* ve Sumerce *MUN* terimleriyle ifade edilmektedir (Çayır, 2013, s. 304). Kültepe metinleri, tuz ticaretiyle uğraşan meslek erbaplarının varlığını açıkça ortaya koymaktadır. Bu metinlerde, tuz tüccarları veya tuz işiyle ilgilenen kişiler *ša tābtim* ifadesiyle tanımlanmaktadır (CAD T, s. 15). Bu durum, dönemin ekonomik yapısında tuzun önemli bir ticari meta olduğunu ve bu alanda uzmanlaşmış bireylerin bulunduğunu göstermektedir.

Örneğin; J.G. Dercksen, TC III, 214 B numaralı belgenin zarfında st: 6'da geçen geçen “KİŞ[İB H]a-du-wa-an ša GİR” cümlesini “KİŞ[İB H]a-du-wa-an ša MUN” olarak okumuş ve “tuzcu Haduwan'ın mührü” olarak tercüme etmiştir (Dercksen, 2004, s. 173; Erol, 2007, s. 6; Öz, 2011, s. 310).

TC III, 214 B numaralı belgenin J.G. Dercksen tarafından yapılan çevirisi şöyledir:

¹KİŞIB Pè-ru-wa AĦ.ME ša ⁴I [M] ² qá-qí-dim KİŞIB E-lá-ni³ GAL! na- (Mühür A) gi-ri⁴ KİŞIB Šu-ĥu-ur-pi-a⁵ AĦ.ME ša ⁴I [M]⁶ KİŞ [IB H] a-du-wa-an ša MUN [KİŞIB Š] i- (Mühür B)-li-a-ra⁸ [Ni-ki]-li-it⁹ [ú Ša-ša]-li-ká¹⁰ [mu-tu]m ú a-šu-tum ¹¹ [i-tap-ru] -sú Ša-ša-li-kà (Dercksen, 2004, s. 173).

Ayrıca T. Sturm, Kt. 86/k 153a: 4'te, X'in sıfatı olarak geçen *ša tābtim* ifadesini "tuzcu" olarak çevirmiştir. Bu çeviri, *ša tābtim* teriminin tuz ticaretiyle veya tuz üretimiyle ilişkili bir kişi ya da meslek grubunu tanımladığını göstermektedir (Sturm 2001, s. 475, n.1). Ancak Kültepe tabletlerinde bu kişilerin görevleri hakkında bir bilgi bulunmamaktadır.

Tabletlerden tuzcuların dışında *rabi tābātīm* “tuzcular amiri” unvanını taşıyan görevliler olduğu anlaşılmaktadır. 1997 yılında gerçekleştirilen kazılarda gün yüzüne çıkarılan Ennānum'un oğlu Aššur-malik'e ait arşivde bulunan Kt. 97/k 149 numaralı metinde, “tuzcular amiri” unvanına ilk kez rastlanmaktadır. Belge, Aššur-malik'in yerel halktan Luhurahšu ve eşi Waliwali'den ½ mina gümüş karşılığında Aliahšuşar adlı yerli bir cariyeyi satın almasına dair düzenlenmiş bir sözleşmeyi içermektedir. Söz konusu belge, ikisi yerel olmak üzere toplamda altı şahit huzurunda hazırlanmıştır. Belge bu görevlinin rabi sikkitim'in hizmetinde çalıştığını göstermesi açısından büyük önem taşımaktadır (Çayır, 2013, s. 306-308).

Metnin tercümesi şöyledir:

¹⁻²⁹ *rabi sikkitim*'in hizmetinde çalışan tuzcular amiri Kammaliya'nın oğlu Dumana'nın mührü; ³⁻⁴ *rabi sikkitim*'in hizmetinde çalışan haberciler amiri Turhala'nın oğlu Waşhuwani'nin mührü; ⁵ İli-alum'un oğlu Su'en-bāni'nin mührü; ⁶ Anaza'nın oğlu Ennum-Aššur'un mührü; ⁷⁻⁹ Kiltula'nın oğlu Luhurahšu'nun mührü; karısı Waliwali'nin mührü. ¹⁰⁻¹⁴ Aššur-malik, Luhurahšu ve karısı Waliwali'ye cariye Aliahšuşar'ın fiyatı (olarak) 1/2 mina gümüş ödedi. ¹⁵ (O artık) Aššur-malik'in cariyesidir. ¹⁶⁻²² Eğer herhangi bir kimse adamın, karısının ve kadın kölenin borcu için ya da tuzinum (icin) hak iddia ederse, 2 mina gümüşü ödeyecekler ve Luhurahšu ve karısı Waliwali borcu temizleyecekler. ²³⁻²⁸ Eğer cariye ona (Aššur- malik'e) saygısızca davranırsa, o (Aššur-malik) cariye Aliahšuşar'ı istediği birisine satacak. Hiç kimse Aššur-malik'e hak iddiasında bulunmayacak (Çayır, 2013, s. 306-308).

Tuz ticaretini denetleyen *rabi t̄ābātīm* (tuzcular âmiri) unvanına sahip yüksek rütbeli bir yöneticinin varlığı, tuzun dönemin ekonomik yapısındaki stratejik önemini ve kontrollü bir şekilde alınıp satılan bir meta olarak değerini ortaya koymaktadır. Bu unvan, tuz ticaretinin yalnızca bir mal alım-satımı olmadığını, aynı zamanda bu ticaretin devlet denetimi ve düzenlemeleri altında yürütüldüğünü de göstermektedir.

Yeni Babil Dönemi'nde ise ticari faaliyetler, yalnızca profesyonel tüccarlar ve onların temsilcileriyle sınırlı kalmamış, bireysel girişimcilerin de ticaret yapmasına olanak tanımıştır. Döneme ait yazılı belgeler, kentli tüccarların tuz, ithal şarap, bira, şekerleme ve çanak çömlek gibi çeşitli malların ticaretini gerçekleştirdiğini göstermektedir. Bu tüccarlar, perakende ticareti kentsel alanlarda sürdürmekle kalmayıp, mallarını doğrudan varlıklı bireylerin konutlarına da ulaştırarak ticari ağlarını genişletmişlerdir. Ancak, düzenli işleyen kentsel pazarların varlığına dair kesin arkeolojik ve epigrafik kanıtlar henüz ortaya konamamıştır (CAH 3/2, 273).

Sonuç

Sıcak ve nemli iklim koşullarının hüküm sürdüğü Mezopotamya coğrafyasında, besin maddelerinin bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesi büyük bir ihtiyaç hâline gelmiştir. Bu bağlamda, doğal bir koruyucu işlevi gören tuz, Eski Mezopotamya toplumları için yaşamsal bir öneme sahip olmuştur. Ancak tuzun işlevi yalnızca gıda koruma ve tatlandırma ile sınırlı kalmamış, çok yönlü kullanımıyla ekonomik, dini ve kültürel alanlarda da belirleyici bir rol üstlenmiştir.

Mezopotamya toplumlarının inanç sisteminde önemli bir yer tutan tuz, çeşitli dini ritüellerin ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Tapınaklarda gerçekleştirilen günlük adak ve kurban ayinlerinde tanrılara sunulan bu madde, aynı zamanda ritüel saflığını sağlamak amacıyla da kullanılmıştır. Özellikle kötü ruhların uzaklaştırılması ya da kutsal mekânların arındırılması gibi uygulamalarda tuzun arındırıcı niteliğine başvurulmuştur. Bunlara ek olarak, yemin bozma ya da büyüden korunma gibi bireysel ritüellerde de tuzun etkin bir araç olduğu anlaşılmaktadır. Omuza dökülen tuzun uğursuzluğu bertaraf edeceğine yönelik inanç, tuzun Mezopotamya'da yaygın halk inançları içerisindeki yerini göstermektedir.

Tuzun sağlık alanındaki kullanımı da dikkat çekicidir. Mezopotamya tıbbında tuz, pek çok tedavi edici karışımın ana bileşenlerinden biri olarak kullanılmıştır. Bununla birlikte, tuzun aynı zamanda cezalandırıcı bir işlev de üstlendiği görülmektedir. Düşman tarlalarının tuzlanarak verimsiz hâle getirilmesi veya suçluların bu yolla cezalandırılması, tuzun hem iyileştirici hem de yok edici gücünün toplumsal bilinçteki karşılığını yansıtmaktadır.

Mezopotamya toplumlarının tuza atfettiği bu yüksek değer, dilsel ve kültürel yansımalarında da gözlemlenebilmektedir. Özellikle atasözleri incelendiğinde, tuzun her kesimden birey için erişilebilir bir madde olmadığı anlaşılmaktadır. Bu durum, sosyal sınıflar arasındaki ekonomik farklılıkları ortaya koymaktadır.

Mezopotamya'nın sınırlı doğal kaynaklarına rağmen, bu toplumlar tuzu dış ticaret yoluyla temin etmeyi başarmış ve onu hem ekonomik sistemin hem de gündelik yaşam pratiklerinin vazgeçilmez bir unsuru hâline getirmiştir. Ticaretten ritüellere, halk inanışlarından tıbbi uygulamalara kadar geniş bir yelpazede kullanılan tuz, Mezopotamya kültürünün çok katmanlı yapısında önemli bir yer edinmiştir. Bu bağlamda, Eski Mezopotamya'da tuzun yalnızca maddi değil, aynı zamanda sembolik bir değer taşıdığı ve bu çok yönlü işlevselliğinin onu kadim dünyanın vazgeçilmez yapı taşlarından biri hâline getirdiği söylenebilir.

Beyan ve Açıklamalar

- 1. Araştırmacıların katkı oranı beyanı:** Makalenin hazırlanmasında araştırma tasarımı, veri analizi, yazım, düzenleme veya denetleme gibi aşamalarda yazarın katkı oranı % 100'dür.
- 2. Çıkar çatışması:** Araştırma veya makalenin hazırlanması sürecinde "Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.
- 3. Etik Raporu:** Araştırma için etik kurul izni gerekmemektedir. Çalışmanın araştırılması süresince herhangi bir izne ihtiyaç olmamıştır. Araştırmada herhangi bir canlıya ait veri kullanılmamıştır.
- 4. Araştırmanın Modeli:** Çalışma bir araştırma makalesidir. Araştırma süresince çivi yazılı kaynaklar ve konu ile ilgili yabancı literatür incelenmiştir.
- 5. Bilgilendirme:** Bu çalışma poreje, sempozyum ya da tezden üretilmemiştir.

References

- Abusch, T. (1987). *Babylonian witchcraft literature: Case Studies*. Scholars Press.
- Abusch, T. (2015). *The witchcraft series maqlû*. SBL Press.
- Akkuş Mutlu, S. (2014). Eski Mezopotamya’da tanrılara sunulan kurbanlar. *Tarih Okulu Dergisi*, 7(17), 1-17.
- Albayrak, İ. (2003). Kültepe metinlerinde geçen besin maddeleri. *IV. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*. Kayseri, 59-66.
- Alkan, Ö. (2022). Eski Çağ Ön Asyası’nda bira ve şarabın tıp alanında kullanımı. *Tarih- Kültür ve Medeniyetten İzler*. Doç. Dr. İsa Kalaycı, Dr. Öğr. Üyesi Gökhan Kalmış ve Dr. Caner Aydeyer (Ed.). (s. 1-19). Kitap Dünyası Yayınları.
- Berlejung A. (2012). The Assyrians in the west: Assyrianization, colonialism, indifference, or development policy?. *Congress Volume Helsinki 2010*. Martti Nissinen (Ed.). (s. 21-60). Leiden.
- Bidmead J. (2014). *The Akitu festival: religious continuity and royal legitimation in Mesopotamia*. Gorgias Press.
- Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve ortaçağda sanat, kültür ve mutfak*. Ülkün Tansel (Çev.). Kitap Yayınevi.
- Bottéro, J. (1985). The cuisine of ancient Mesopotamia. *The Biblical Archaeologist*, 48 (1), 36-47.
- Bottéro, J. (2003). Mezopotamya: yazı, akıl ve tanrılar. Emin Özcan, Ayşen Er (Çev.). Ankara: Dost Kitabevi
- Bottéro, J. (2005). *Eski Yakındoğu Sümer’den kutsal kitap’a*. Adnan Kâhiloğulları, Pınar Güzelyürek, Lale Arslan Özcan (Çev.). Dost Yayınları.
- Brun, J. P. (2000). The production of perfumes in antiquity: the cases of delos and paestum. *American Journal of Archaeology*, 104 (2), 277-308.
- CAD Oppenheim, A.L., Reiner, E., , & Biggs, R. D. (Eds.). (1965). *The Assyrian dictionary of the oriental institute of the university of Chicago 1/B*. The Oriental Institute.
- CAD Civil, M., Ignace, G., Landsberger, B., Oppenheim, A. L., & Reiner, E. (Eds.). (1968). *The Assyrian dictionary of the oriental institute of the university of Chicago 1/A(II)*. The Oriental Institute.
- CAD Biggs, R. D., Brinkman, J. A., Civil, M., Farber, W., Gelb, İ., Oppenheim, A. L., Reiner, E., Roth, M. , & Stolper, M. W. (Eds.).(2006). *The Assyrian dictionary of the oriental institute of the university of Chicago, 19/T*. The Oriental Institute.
- CAH John Boardman, I. E. S. Edwards, E. Sollberger and N. G. L. Hammond (Eds.). (2008). *The Cambridge Ancient History 3/2 The Assyrian and Babylonian Empires and Other States of the Near East, from the Eighth to the Sixth Centuries B.C*. Cambridge University Press.
- Çayır, M. (2013). Kültepe tabletlerinde geçen yeni bir unvan, rabi ṭābātım “Tuzcular Amiri”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 53(1), 3030- 3314.
- Charvát, P. (2018). Sumerians and their soups. *CHATREŠŠAR*, 1, 12-18.
- Crawford, H. E. W. (1973). Mesopotamia's invisible exports in the third millennium B.C. *World Archaeology*, 5 (2), 232-241.
- Dalley, S. (2002). *Mari and Karana Two Old Babylonian Cities*. Gorgias Press.

- Dereksen, J. G.,(2004). Some elements of old Anatolian society in Kaniš, Assyria and Beyond Studies Presented to Mogens Trolle Larsen, *Leiden*, 137-177.
- Erol, H. (2007). *Eski Asurca metinlerde meslek adları ve unvanlarla geçen şahıs isimleri*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri (Sumeroloji) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Gelb, I.J., (1935). *Inscriptions from Alishar and Vicinity*. The University of Chicago Oriental Institute Publications XXVII. J.H. Breasted-T. G. Allen (Eds.). Chicago.
- Goff, B.L. (1956). “The Rôle of Amulets in Mesopotamian Ritual Texts”, *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, 19 (1/2), 1-39.
- Heeßel, N.P. (2020) *Cult, temple, sacred spaces. cult practices and cult spaces in Hittite Anatolia and neighbouring cultures*. Görke, S., Steitler, C. W., Rieken, E. , & Schwemer, D. (Eds.). *StBoT (Studien zu den Bogazköy-Texten)*, 66, 57-70.
- Jursa, M. (2005). Labor in Babylonia in the first millennium BC. *Labor in the Ancient World, Labor In The Ancient World*. Steinkeller, P. & Hudson, M. (Eds.). (s. 345-396). ISLET-Verlag.
- Kılıç, A.M. & Uyanık, E. (2001). *Tuz Gölü'nde Oluşan Kirilenmenin Göl Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması* [Sözlü sunum]. 4.Endüstriyel Hammaddeler Sempozyumu 1, İzmir, Türkiye, 135-145.
- Kramer, S. N. (2014). *Tarih Sümer'de başlar*. Kabalcı Yayınevi.
- Kramer, S. N. (2002). *Sümerler*. Ö. Buze (Çev.). Kabalcı Yayınevi.
- Kökmen-Seyirci, H. ve Çağ, Ç. (2018). Antikçağda gıdaların korunması. *CEDRUS VI*, 701-711.
- Lenzi, A. (2011). *Reading Akkadian prayers and hymns an introduction*. Society of Biblical Literature.
- Levey, M. (1958). Gypsum, salt and soda in ancient Mesopotamian chemical technology. *Isis*, 49 (3), 336-342.
- Mcintosh, J. R. (2005). *Ancient Mesopotamia: new perspectives (understanding ancient civilizations)*. ABC-CLIO.
- Nowicki, S. (2014). Menu of the gods. Mesopotamian supernatural powers and their nourishment, with reference to selected literary sources. *Archiv Orientalní*, 82 (2), 211-224.
- Oppenheim, A. L. (1977). *Ancient Mesopotamia portrait of a dead civilization*. The University of Chicago Press.
- Öz, E. (2011). Çivi yazılı belgelere göre eski Anadolu mutfağında bir besin maddesi: TUZ. *History Studies*, 3(3), 309-317.
- Öz Kiriş, E. (2023). Eski Mezopotamya'da domuz, domuz yetiştiriciliği ve domuz ritüel metinlerinde kullanımıyla ilgili çeşitli kayıtlar. *Oannes*, 5 (1), 185-209.
- Pangas, J. C. (1999). Dental pathology in ancient Mesopotamia. *Bulletin of the History of Medicine*, 73 (2), 197-207.
- Podandy, A. H. (2018). Ancient Mesopotamia life in the cradle of civilization. The Great Courses.
- Potts, D. (1984). On salt and salt gathering in ancient Mesopotamia. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 27 (3), 225-271.
- SAA 3: Livingstone, A. (1989). *Court Poetry and Literary Miscellanea*. The Pennsylvania State University Press.
- SAA 7: Fales, F. M. & Postgate, J.N. (1992). Imperial administrative records, part 1: palace and temple administration, state archives of Assyria. VII. The Pennsylvania State University Press.

- SAA 10: Parpola, S. (1993). Letters from Assyrian and Babylonian scholars, state archives of Assyria, X. The Pennsylvania State University Press.
- SAA 20: Parpola, S. (2017). *Assyrian royal rituals and cultic texts*. The Pennsylvania State University Press.
- Sinclair, T. R. & Sinclair, C. J. (2010). *Bread, beer and the seeds of change : agriculture's impact on world history*. CABI.
- Somervill, B. A. (2009). *Great empires of the past: Empires of ancient Mesopotamia*. Chelsea House Publishers.
- Stackert, J. (2010). The variety of ritual applications for salt and the maqlû salt incantation. Stackert, J., Porter, N. P. & Wright, D.P. (Eds.). (s. 235-252). CDL Press.
- Stackert, J (2011). An incantation-prayer to the cultic agent salt. *Reading Akkadian Prayers and Hymns: An Introduction Society*. Lenzi, A. (Ed.). Society of Biblical Literature.
- Steinkeller, P. (2015). The employment of labor on national building projects in the Ur III period. *Labor In The Ancient World*. Steinkeller, P. & Hudson, M. (eds.). (s.137-236). ISLET-Verlag. ISBN 978-3-9814842-3-6.
- Sturm, T. (2001). Puzur-Annā - ein Schmied des Kārum Kaniš. W. H. van Soldt (ed.), *K.R. Veenhof Anniversary PIHANS 89*, Leiden, 475-501.
- Thompson, R. C. (1930). Assyrian prescriptions for treating bruises or swellings, *The American Journal of Semitic Languages and Literatures*, 47(1), 1-25.
- Tosun, M. & Yalvaç, K. (2002). *Sumer, Babil, Asur kanunları ve Ammi-saduqa fermanı*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- van Buren, E. D. (1948). Fish-offerings in ancient Mesopotamia. *Iraq*, 10 (2), 101-121.
- van Buren, E. D. (1952). Places of sacrifice. *Iraq*, 14 (2), 76-92.
- van De Mieroop, M. (2015). *A history of the ancient near east CA. 3000–323 BC*. Wiley-Blackwell.
- Westenholz, J. G. (1989). Qēdēšā, Qadištu, and sacred prostitution in Mesopotamia. *The Harvard Theological Review*, 82 (3), 245-265.