



**T.C.  
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANABİLİM DALI  
ARK-YL-2014-0003**

**BİRANIN DOĞUŞU İLE ANADOLU KÜLTÜR  
TARİHİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**

**HAZIRLAYAN**

**Gencay GÜLOĞLU**

**TEZ DANIŞMANI**

**Prof. Dr. Serap YAYLALI**

**AYDIN - 2014**

**T.C.  
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANABİLİM DALI  
ARK-YL-2014-0003**

**BİRANIN DOĞUŞU İLE ANADOLU KÜLTÜR  
TARİHİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**

**HAZIRLAYAN**

**Gencay GÜLOĞLU**

**TEZ DANIŞMANI**

**Prof. Dr. Serap YAYLALI**

**AYDIN- 2014**

T.C.  
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE  
AYDIN

Arkeoloji Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Gencay Güloğlu tarafından hazırlanan “Biranın Doğuşu ile Anadolu Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi” başlıklı tez, 04. 07. 2014 tarihinde yapılan savunma sonucunda aşağıda isimleri bulunan jüri üyelerince kabul edilmiştir.

Unvanı, Adı ve Soyadı :

Prof. Dr. Serap YAYLALI

Doç. Dr. Hüseyin ÜRETEN

Yrd. Doç. Dr. Özlem TÜTÜNCÜLER

BİRCAN

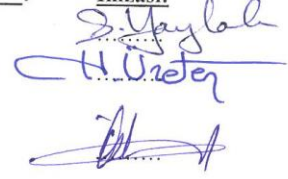
Kurumu :

ADÜ

ADÜ

ADÜ

İmzası:



Jüri üyeleri tarafından kabul edilen bu Yüksek Lisans tezi, Enstitü Yönetim Kurulunun .....sayılı kararıyla ..... tarihinde onaylanmıştır.

Doç. Dr. Fatma Neval GENÇ  
Enstitü Müdürü

Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Adı Soyadı : Gencay GÜLOĞLU

İmza :



**YAZAR ADI-SOYADI:** GENCAY GÜLOĞLU

**BAŞLIK:** BİRANIN DOĞUŞU İLE ANADOLU KÜLTÜR TARİHİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

## ÖZET

Tez çalışmasında; “Biranın Doğuşu ile Anadolu Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi” incelenmeye çalışılmıştır. M.Ö. 4. binden itibaren Anadolu’daki höyüklerden ve protohistorik yerleşimlerden elde edilen buluntular ele alınmıştır. Arkeolojik verilerden yola çıkılarak sosyal ve dinsel yaşamdaki uygulamalarının anlaşılmasına çalışılmıştır.

Biranın ortaya çıkışı ve kullanılışı ile ilgili konular ülkemizde yeterince ele alınmamıştır. Özellikle Anadolu’daki antik kent kazılarında elde edilen bulguların yok denecek kadar az olması nedeniyle çalışmalar yetersizdir. Yapılan tez çalışması ile bu eksikliğe cevap aranmaya çalışılmıştır. Böylelikle hem biranın Anadolu’da ortaya çıkışı hakkında bilgi sahibi olunmuş hem de Anadolu’da kurulan kültürlerin bira ile ilgili uygulama ve inançları saptanarak değerlendirilmesine çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Bira, Hitit, Frig, Urartu, Lydia, Grek, Roma, Bizans, Arpa, Buğday.

**AUTHOR'S NAME AND SURNAME:** GENÇAY GÜLOĞLU

**TITLE:** BIRTH OF BEER AND IT'S IMPORTANCE IN THE ANATOLIAN CULTURAL HISTORY.

### **ABSTRACT**

In this thesis; Birth of Beer and it's Importance in the Anatolian Cultural History has been studied. It is discussed about the findings which are obtained from the mounds in Anatolia and the protohistorical settlements since 4th millennium B.C. On the basis of archeological data it is all tried to clear out the applications in the social and religious life.

Emergence of beer and usage of it has not been adequately addressed in our country. In particular, because of the negligibly small findings are obtained from the excavation of the ancient city in Anatolia, studies are insufficient. With this thesis, this shortcoming has been addressed. Thus, we both have the knowledge of the emergence of the beer and also tried to evaluate the beliefs and practices about the beer of the cultures which were established in Anatolia.

**Key Words:** Beer, Hittite, Phrygian, Urartian, Lydian, Greek, Roman, Byzantium, Barley, Wehat.

## ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasının gerçekleşmesini sağlayarak, her türlü desteğini benden esirgemeyen, bana son derece büyük çalışma azmi veren, değerli bilgilerinden her zaman faydalandığım danışman hocam, Sayın Prof. Dr. Serap Yaylalı'ya sonsuz teşekkür ve şükranlarımı sunarım.

Ayrıca tez çalışmama başladığım ilk günden itibaren ilgili kaynaklara ulaşmamı sağlayan hocam, Prof. Dr. Engin Akdeniz'e de sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Arkeoloji bilimini bana sevdiren ve gerek kazısında gerekse yapmış olduğu yüzey araştırmalarında ekibinde bana da yer veren Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölüm'ünden Sayın hocam Doç. Dr. Nurettin Öztürk'e teşekkürü bir borç bilirim.

Tez çalışmamda beni cesaretlendirerek gerek maddi gerekse manevi yönden her zaman desteğini esirgemeyen Atatürk Üniversite Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölüm'ünden Arş. Gör. Berna Kavaz'a ve Adnan Menderes Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölüm'ünden Arş. Gör. Emre Erdan'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışmam sırasında çevirilerimi yapan arkadaşım Müzeyyen Yılmaz'a yüksek lisans eğitimimde hiçbir zaman ayrılmadığımız ve her zaman desteklerini esirgemeyen arkadaşlarım Osman Aydın, Mehmet Zaybak, Ayhan Girgin, Emrah Özdemir ve Taylan Dede'ye de içten teşekkürlerimi sunarım.

Ve Eğitim hayatım boyunca maddi-manevi desteklerini her zaman yanımda hissettiğim aileme de teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

Gencay Güloğlu

AYDIN 2014

## İÇİNDEKİLER

<b>ÖZET</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>ÖNSÖZ</b> .....	<b>iii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEVHALAR LİSTESİ</b> .....	<b>vii</b>
<b>KISALTMALAR LİSTESİ</b> .....	<b>x</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>BİRİNCİ BÖLÜM</b>	
<b>İNSANLIK TARİHİNDE BİRA İLE İLK KARŞILAŞMA</b>	
1.1. BİRANIN TANIMI VE ÖZELLİĞİ.....	3
1.2. ERKEN YAZILI KAYNAKLARDA BİRA.....	5
1.3. ERKEN BULUNTULARDA BİRA.....	7
<b>İKİNCİ BÖLÜM</b>	
<b>BİRANIN ÜRETİMİ</b>	
2.1. HAM MADDESİ.....	10
2.1.1. ARPA.....	11
2.1.2. BUĞDAY.....	16
2.2. İŞLİKLER.....	18
2.2.1. HİTİT BİRA İŞLİKLERİ.....	19
2.2.2. URARTU BİRA İŞLİKLERİ.....	20
2.2.3. ROMA BİRA İŞLİKLERİ.....	21
2.3. ÜRETİM TEKNİĞİ.....	22



## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **KÜLTÜRLERDE BİRA**

3.1. M.Ö. 2. BİNYIL ÖNCESİ KÜLTÜRLERDE BİRA.....	24
3.2. ANADOLU'DA YAŞAMIŞ OLAN KÜLTÜRLERDE BİRA.....	25
3.2.1. HİTİT KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	26
3.2.2. FRİG KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	28
3.2.3. URARTU KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	30
3.2.4. LİDYA KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	31
3.2.5. GREK KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	32
3.2.6. ROMA KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	33
3.2.7. BİZANS KÜLTÜRÜNDE BİRA.....	34

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **BİRANIN TÜKETİM MEKAN VE MATERYALLERİ**

4.1. İÇİM MEKANLARI.....	36
4.2. İÇİM PİPETLERİ.....	40
4.3. İÇİM KAPLARI.....	43

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **BİRANIN TİCARETİ**

5.1. BİRA HAM MADDESİ TİCARETİ.....	52
5.2. BİRALI EKMEK TİCARETİ.....	55

**ALTINCI BÖLÜM****BİRANIN GÜNDELİK YAŞAMDA YERİ**

6.1. DİNSEL TÖRENLERDE YERİ.....	57
6.1.1. ÖLÜ GÖMME TÖRENLERİNDE YERİ.....	61
6.1.2. TIPTA YERİ.....	65
6.2. SOSYAL YAŞAMDA YERİ.....	68
<b>SONUÇ</b> .....	<b>70</b>
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>72</b>

**LEVHALAR****ÖZGEÇMİŞ**

## LEVHALAR LİSTESİ

### Levha I

Resim 1-2: Mezopotamya Biracılığı Hakkında Bilgi Veren Urra=ḫ ubullu Tablet Serisinde Yer Alan 23.Tablet. (Hartman-Oppenheim 1950, Pl. III-IV).

Resim 3-4: Mezopotamya Biracılığı Hakkında Bilgi Veren Urra=ḫ ubullu Tablet Serisinde Yer Alan 23.Tablet. (Hartman-Oppenheim 1950, Pl. III-IV).

### Levha II

Resim 5: Şerbetçi Otu. (MEGEP 2007, Res. 16).

Resim 6: Şerbetçi Otu Ağacı. (MEGEP 2007, Res. 17).

### Levha III

Resim 7: Tepe Gawra Mühür Baskısı. (Rothman 2002, Lev. 49 Fig. 1843)

Resim 8: İmamoğlu Höyüğü'nden Çanak Parçası. (Weisgerber 2006, 166 Res. 11)

### Levha IV

Resim 9: Intef-iker'in Mezarında Bira Üretimini Gösteren Duvar Resmi. (Marcus 2009, 307, Fig. 17.5)

Resim 10: Tell-el Amarna'dan Kireçtaşı Kabartma. (Curtis 2001, Pl. 10)

### Levha V

Resim 11: Thebes'ten Bira Üretimini Gösteren Model. (Curtis 2001, Pl. 7)

Resim 12: Mısır'dan Bira Ekmeği Yapan Kadın. (Christensen 2009, 89)

### Levha VI

Resim 13: Mısır'dan Arpa Tarımını Gösteren Duvar Resmi. (Christensen 2009, 118)

Resim 14: Tatarlı Höyük'ten Ele Geçen Arpa Taneleri. (Aslan 2012, 87, Şek. 4.37.4)

### Levha VII

Resim 15: Hitit Kanunları'nın Yazılı Olduğu Tablet. (Taş 2008, 88, Res. 3)

### Levha VIII

Resim 16: Kuşaklı- Sarissa Bira İmalathanesi. (Müller-Karpe 2006, 175, Res. 3)

Resim 17: Kuşaklı-Sarissa Bira İmalathanesinden Ele Geçen Seramikler. (Müller-Karpe 2006, 177, Res. 5)

### Levha IX

Resim 18: Karmir-Blur Bira İmalathanesi. (Hornsey 2003, 143, Fig. 4.2)

Resim 19: İmamoğlu Höyüğü'nden Seramik Parçası. (Weisgerber 2006, 166, Res. 11)

**Levha X**

Resim 20a: Kültepe'den Ele Geçen Mühür Baskıları. (Weisgerber 2006, 165, Res. 10)

Resim 20b-c: Kültepe'den Ele Geçen Mühür Baskıları. (Müller-Karpe 2006, 173, Res. 1)

Resim 21: Kuveyt Failaka'dan Mühür Baskıları. (Weisgerber 2006, 165, Res. 9)

**Levha XI**

Resim 22: Thebes'ten Bir Duvar Resmi. (Wilkinson 1878, 314 Fig. 1)

Resim 23: Pipet İle Bira İçiminin Canlandırması. (Yalçın 2006, 26, Res. 5)

**Levha XII**

Resim 24: Uluburun Gemisi'nden Ele Geçen Kurşun Dirsek. (Weisgerber 2006, 159, Res. 1)

Resim 25: Kuşaklı-Sarissa'dan Ele Geçen Kamış Ucu. (Müller-Karpe 2006, 185, Res. 13)

**Levha XIII**

Resim 26: Tel-el Amarna'da Bulunan Kurşun Kamış Dirseği. (Weisgerber 2006, 159, Res. 2)

Resim 27: Tel-el Amarna'da Bulunan Kireçtaşı Yazıt. (Curtis 2001, Pl. 14)

**Levha XIV**

Resim 28: Mısır'dan Bir Duvar Resmi. (Weisgerber 2006, Res. 6)

Resim 29: Kuzey Suriye'den Mühür Baskısı. (Lloyd 1961, 147, Res. 110)

**Levha XV**

Resim 30: Tell Munbaka'dan Ele Geçen Pipet Ucu. (Weisgerber 2006, 160, Res. 3)

Resim 31: Sümer Mühür Baskısı. (Mays 2010, 36, Fig. 2.6)

**Levha XVI**

Resim 32: Suriye'den Mühür Baskısı. (Teissier 1984, 201, Res. 252)

Resim 33: Suriye'den Mühür Baskısı. (Teissier 1984, 201, Res. 254)

**Levha XVII**

Resim 34: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Weisgerber 2006, 165, Res. 10)

Resim 35: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Müller-Karpe 2006, 173, Res. 1 Şek. 1)

Resim 36: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev/P1.9 Fig. CS 296)

**Levha XVIII**

Resim 37: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Müller-Karpe, 2006, 173, Res. 1, Şek. 2)

Resim 38: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev/P1.79 Fig. CS 790)

Resim 39: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.13 Fig. CS 325)

**Levha XIX**

Resim 40: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.54 Fig. CS 598)

Resim 41: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.22 Fig. CS 366)

Resim 42: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.72 Fig. CS 736)

**Levha XX**

Resim 43: Kuşaklı-Sarissa'dan Testi. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6. Şek. 5)

Resim 44: Ortaköy-Şapinuva'dan Testi. (Süel 2008, 24)

Resim 45: Kuşaklı-Sarissa'dan Tabak. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6. Şek. 21)

Resim 46: Kuşaklı-Sarissa'dan Tencere. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6. Şek. 15)

**Levha XXI**

Resim 47: Kuşaklı-Sarissa'dan Küp. (Müller-Karpe 2006, 178 Res. 6. Şek. 25)

Resim 48: Gordion III Tümülüs'ünden Bira Kabı. (Çınaroğlu 1990, 91, Lev. VII. Res. 1)

Resim 49: Gordion P Tümülüs'ünden Bira Kabı. (Çınaroğlu 1990, Lev. I)

**Levha XXII**

Resim 50: Jerusalem'den Frig Benzeri Bira Kapları. (Hornsey 2003, 123, Fig . 4.1)

Resim 51: Karmir-Blur'dan Bira Kabı. ([http://Urartian\\_pottery\\_Erebuni\\_museum](http://Urartian_pottery_Erebuni_museum). 30.05.2014)

**Levha XXIII**

Resim 52: Lidyalılara Ait Frig Bira Kabı Benzeri Kap. (Gürtekin-Demir 2012, 107)

**Levha XXIV**

Resim 53: Karahna Bayramları'nın Anlatıldığı Hitit Tableti. (Albayrak-Solak-Uhri 2008, 208)

Resim 54: Boğazköy'den Büyü Metni. (Albayrak-Solak-Uhri 2008, 209)

**Levha XXV**

Resim 55: Tyskiewicz Mührü. (Alp 1999, 43)

Resim 56: Aydın Mührü. (Alp 1999, 49)

**KISALTMALAR**

bk.	Bakınız
c.	Cilt
cm.	Santimetre
Çev.	Çeviren
Derl.	Derleyen
Fig.	Figür
Lat.	Latince
Lev.	Levha
m.	Metre
M.Ö.	Milattan Önce
M.S.	Milattan Sonra
Pl.	Plate
Res.	Resim
s.	Sayı
ss.	Sayfa
Şek.	Şekil
vd.	ve diğerleri

## GİRİŞ

İnsanoğlunun var oluşundan itibaren yaşamını sürdürebilmesi için en önemli etken beslenme olmuştur. İlk olarak doğada avcı-toplayıcı olarak yaşamını sürdüren insan, Neolitik Çağ itibari ile tarımsal üretime geçmiş ve bu gelişme sonucunda da beslenme alışkanlıklarında önemli değişiklikler olmuştur. M.Ö. 4. bine gelindiğinde üretilen bazı tarım ürünlerinin gerek gıda gerekse içecek yapımında kullanıldığını gösteren önemli veriler bulunmaktadır. Bunlar arasında arpadan üretilen bira hem insanların tüketiminde en önemli protein kaynağı hem de tanrılara libasyon olarak kullanılmıştır.

Ham maddesi arpa olan bira ile ilgili Anadolu'daki ilk veriler Malatya yakınlarındaki İmamoğlu Höyüğü'nde ele geçen bir çanak parçası üzerinde yer almaktadır. Erken Tunç Çağı'na tarihlenen bu çanak parçası üzerinde karşılıklı duran iki kişi kamış yardımıyla ortalarında yer alan kabın içinden bira içmektedirler.

Çalışmanın amacı biranın insanlarca tanınmasını ve Anadolu kültür tarihindeki yerini değerlendirerek kullanım alanlarını belirlemek olmuştur. Çalışma altı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde insanlık tarihinde bira ile ilk karşılaşma ele alınarak biranın tanımı, yazılı kaynaklarda bira, ilk bira buluntuları ve keyif verici özelliği konularına cevap aranmaya çalışılmıştır.

İkinci bölümde biranın ham maddesi, Anadolu'da yaşamış olan kültürlerin bira imalathaneleri ve üretilen biranın çeşitlerine değinilmiştir. Günümüzde kazısı yapılan yerleşimlerde araştırmacılar tarafından bira imalathanesi olarak tanımlanan yapı yok denecek kadar azdır. Bir Hitit kenti olan Kuşaklı-Sarissa'da tespit edilen bira imalathanesi, Urartu yerleşimi olan Karmir-Blur'da tespit edilen imalathane ve günümüz İngiltere sınırları içerisinde kalan ve bir Roma İmparatorluk kenti olan Scole'de bulunan bira imalathaneleri anlatılmıştır. Ayrıca yine ikinci bölüm içerisinde Hitit, Urartu, Frig, Lidya, Grek, Roma ve Bizans kültüründe üretilmiş olan bira çeşitleri saptanmasına da çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde M.Ö. 2. bin yıl kültürleri ele alınarak Sümer, Babil ve Mısır biracılığına değinilmiştir. Ayrıca Anadolu'da yaşamış olan kültürlerdeki biracılık faaliyetlerinin de saptanmasına çalışılmıştır.

Dördüncü bölümde ise biranın içim mekanları, içim pipetleri ve içim kapları ele alınmıştır. Günümüzde yapılan kazılardan elde edilen sonuçlara göre meyhane benzeri bir yapı tespit edilememiştir. Ancak bu tür yapıların var olduğunu yazılı kaynaklardan öğrenmekteyiz. Örneğin Hammurabi Kanunları'nda bu yapıların var olduğundan söz edilmektedir. Üretilen biranın posalı oluşu nedeniyle içiminde kullanılan pipetlerin duvar resimlerinde, mühürler üzerinde ve kazılarda ele geçmiş örnekleri ele alınmıştır. Bira kapları da yazılı kaynaklar, mühürler ve kazılardan elde edilen bulgular ışığında anlatılmaya çalışılmıştır.

Beşinci bölümde ise biranın ham madde ticareti ve biralı ekmek ticareti ele alınmıştır. Erken dönemde üretilen biranın dayanıksız olmasından dolayı ticaretinin yapılamadığı ancak gerek arpa gerekse buğdayın ticaretini gösteren tabletler anlatılmaktadır.

Altıncı bölümde biranın dinsel ve güncel olaylardaki yeri yazılı kaynaklar ışığında ele alınmıştır. Biranın ölü gömme geleneğinde ve hastalıkların tedavisinde yani tıptaki yerine değinilmiştir. Güncel olaylarda biranın kanunlardaki yeri açıklanmaya çalışılmıştır.



## 1. BÖLÜM

### İNSANLIK TARİHİNDE BİRA İLE İLK KARŞILAŞMA

#### 1.1. BİRANIN TANIMI VE ÖZELLİĞİ

Günümüz birası arpanın şerbetçi otu (*Lat. Humulus lupulus*) ile mayalandırılması sonucu ortaya çıkan ve yaklaşık olarak %5 alkol içeren bir içecek olarak tanımlanır<sup>1</sup>. Hititler biraya Sümerceden alınma KAŠ derlerdi<sup>2</sup>. KAŠ'ın Hititçe karşılığı ise *šeššar* dır. *Šeššar* sözcüğünün Akadcası ise *ŠIKARU*' dur. Sümer hiyeroglifinde biranın karşılığı ağzı dışa açılan, dar boyunlu ve içerisinde pipetlerin yer aldığı testi olarak tanımlanmaktadır. Bu bize biranın pipetle içilen bir içecek olduğunu göstermesi bakımından son derece önemli bir buluntudur.

Günümüzde ise bira kelimesinin etimolojik kökeninin İbranice olduğu kabul edilmektedir. İbraniler, biranın asıl maddesi olan arpa tohumunun İbranicede “*bre*” kökünden geldiğini ileri sürerler. Latince’de ise “*bibere*” sözü “içmek” anlamına gelir. Bir başka görüş olarak da Sakson dilinde arpa sözcüğünün karşılığı “*bere*” olduğudur<sup>3</sup>.

Antik çağda sarhoşluk yaşamı hoş kılan bir ayrıntıydı. Betimler üzerinde içtikten sonra kusan kadın ve erkek figürleri bu durumu kanıtlar özelliindedir. Ayrıca bira içerek sarhoş olunca tanrılarını da onurlandırmış oluyorlardı. Sarhoşluk dinsel bir kökene sahip olup antik dönemde doğru bir davranış olarak kabul görmüştür.

Ayrıca Mısır’da tanrıça Hathor-Sahmet için kutsal olan bir durumdur sarhoşluk<sup>4</sup>. Bu yüzden olmalıdır ki tanrıçaya şölenler hazırlanırdı. Adanan bu şölenler tanrıçayı yatıştırma anlamına geliyor ve sarhoşluğa ortam hazırlıyordu. Ayrıca Tanrı Seth de sarhoşluğu simgelemekteydi. Seth alkole, hasta olan bir insanın bedeninden cinleri uzaklaştırma yetisini bağışlamıştı<sup>5</sup>. Orta Krallık Dönemi’ne tarihlenen bir lahit içinde yatan kişi “*beyaz emmer buğdayından yapılan ekmek yemek ve kızıl emmer*

<sup>1</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 84.

<sup>2</sup> Ünal 2007, 158.

<sup>3</sup> Gürsoy 2004, 25.

<sup>4</sup> Weisgerber 2006, 163.

<sup>5</sup> Weisgerber 2006, 163.

*buğdayından üretilen bira içmek*” istemektedir. Metnin başka bir bölümünde de bu tip yazılara benzer yazılar tespit edilmiştir<sup>6</sup>. “*Siyah emmer buğdayından ekmek yiyerek yaşıyor ve beyaz emerden yapılan birayı içiyorum*”. Bu tür yazılar bize eski Mısır’da biranın ne kadar önemli bir içecek olduğunu göstermesi bakımından son derece önemli buluntulardır. Eski Mısırlılar birayı tanrısal bir içecek olarak görmekte ve sarhoşluğu doğal ve tanrısal bir olgu olarak kabul etmektedirler. Mısır’da biranın bu kadar yaygın olarak kullanılması sonucu II. Ramses tarafından yaklaşık olarak M.Ö. 1350’lerde bira sarhoşluğunu önlemek için içki düşmanlığı derneği kurulmuştur. Sarhoşluk tek tanrılı din inancı ortaya çıkana kadar son derece revaçta bir olgu olarak görülmektedir. Ancak tek tanrılı dinin ortaya çıkmasıyla birlikte sarhoşluk önemini yitirmiş ve din kuralları çerçevesinde yasaklanmıştır.

Anadolu’da ise Hititler de son derece bira tutkusu olan bir uygarlıktır. Hititler içilen bira ve şaraptan sonra sarhoşluğu kutsal olarak görmüşlerdir. Hititler’de tapınaklarda bira imalathanesinin olması ve tabletlerde Tanrılara testiyle bira sunulduğunun yazılması, biranın dinsel törenlerde coşturucu özelliği nedeniyle, coşkulu tapınım törenlerinde tercih edildiğini gösterir. Sivas yakınlarındaki Kuşaklı-Sarissa Hitit tapınak yapısında açığa çıkarılan bira imalathanesi gerek dini gerekse sosyal hayatta biranın önemini göstermesi bakımından son derece önemlidir. Yapılan kazılarda ele geçen bu kompleks yapı yaklaşık olarak 110 odalı ve iki katlıdır. Planda “58 nolu oda” kazıcısı tarafından “bira imalathanesi” olarak tanımlanmaktadır<sup>7</sup>. Burada üretilen bira gerek tanrılara libasyon’da gerekse sosyal hayatta kullanılmaktadır. Kuşaklı-Sarissa’da ele geçen bir tablet üzerinde aylık olarak kutlanan bir bayram töreninde Sarissa beyinin bir kap bira sunduğundan söz edilmektedir<sup>8</sup>. Tanrılara Hanisa kabıyla veya bir testiyle bira sunduğunu ve bunun bazen unutulduğunu yine ele geçen bu tableten öğrenmekteyiz.

---

<sup>6</sup> Helck 1971, 25.

<sup>7</sup> Müller-Karpe 2006, 175.

<sup>8</sup> Müller-Karpe 2006, 175.

## 1.2. ERKEN YAZILI KAYNAKLARDA BİRA

Biranın tam olarak ortaya çıkışı bilinmemektedir. Yazının ortaya çıkması ile birlikte çeşitli yazılı kaynaklarda bira kelimelerine rastlanılmaktadır. Sümerlere ait Gılgamış destanında da biraya ilişkin kelimelere rastlanılmaktadır. Yarı insan ve yarı hayvan olan Enkidu sevgi, ekmek ve bira ile tam olarak insana dönüşür<sup>9</sup>. Ayrıca yine destanın birçok yerinde bira kelimesine sıkça rastlanılmaktadır.

M.Ö. 1728-1686 yıllarında yaşamış olan Babil kralı Hammurabi bizzat kendisinin koymuş olduğu yasalarda bira dağıtımını kontrol altına almıştır<sup>10</sup>. Hammurabi Kanunları'nda bira için sabit fiyat ayarlaması yapılmıştır. Biraya hile karıştıranlar bira küplerinde boğularak ölmeye ya da boğulana kadar boğazlarından bira akıtılmaya mahkum edilirdi. Yanlış hesap yapan meyhaneci kadınlar sıvıyla boğulmaya mahkum olurlardı. Meyhaneci kadınlar müşterilerine belirli bir ücret karşılığı hesap değil de tahıl karşılığı alabilirler ancak hasat zamanına kadar ücreti hesaba yazmaya izin verilirdi. Tapınak rahibelerine meyhaneye gitmek kesinlikle yasaklanmıştı<sup>11</sup>.

M.Ö. 2. binlere tarihlenen IV. Anastasi Papirüsü'nde bira kelimesine rastlanılmıştır. *“İçki içerek kendini kötü duruma düşürme. Çünkü ağzından çıkanları kulağın işitmeyecek. Sözcükler ağzından bilinçsiz olarak dökülecek. Bu başkalarının ağzında olmadık dedikodulara dönüşecek. Elin ayağın tutmaz olacak. Sana kimse yardım eli uzatmayacak. Biradan göbekleri şişmiş arkadaşlar ayağa kalkıp atın şu sarhoşu dışarı! Diyecek”*<sup>12</sup>.

Fırat Nehri kıyılarında bulunan ve şimdi Londra'da British Museum'da muhafaza edilen “Blue Monument” (Mavi Anıt Taş) üzerindeki yazıtta bira kelimesi geçmektedir<sup>13</sup>. Yazıtta Tanrıça Ninkasi'ye yazıldığı düşünülen bir şiir yer almaktadır.

<sup>9</sup> Gılgamış Destanı'nın Philadelphia(p) tableti III. 81-100 bk. Bottéro 2013, 230.

<sup>10</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 195.

<sup>11</sup> Weisgerber 2006, 164.

<sup>12</sup> Gürsoy 2004, 22.

<sup>13</sup> Gürsoy 2004, 17.

Yazılı kaynaklarda tespit edilen bir metne göre Hitit kralı I. Arnuwanda batı Anadolu'da yaşayan Madduwatta'ya ve ailesinin fertlerine kıtlık zamanında tohumlukların yanında bira, şarap, malt, bira ekmeği ve peynir vererek kesin ölümden kurtarmıştır<sup>14</sup>. Ele geçen bir tıp tableti üzerinde de hasta kişiye bira ilaç olarak verilirdi. Ayrıca Hitit mutfağında bira ile birlikte yapılan yemekler de yer almaktadır<sup>15</sup>.

Assur kralı II. Tukulti-Ninurta'nın (M.Ö 890-884) yaptığı seferlerin anlatıldığı tabletler üzerinde de biraya sıkça rastlanılmaktadır. "*Keiletu'dan ilerlerken Hindanu şehrine yaklaştım Hindanulu bir adam olan Amme-alaba'dan hediyeler aldım*" diye başlayan tablet üzerinde aldığı çeşitli hediyelerin arasında 200 koyun, 200 ekme ve 200 de bira yer almaktadır<sup>16</sup>.

Bir başka Assur kralı olan II. Ashurnasirpal'ın (M.Ö. 883-859) tahta çıkması onuruna vermiş olduğu törenlerde çağırılan konuklara verilecek yiyecek ve içecek listesi arasında biraya rastlanılmaktadır. Assur Kralı II. Ashurnasirpal neşeli sarayı kutsadığında diye başlayan tablette komşu bölge krallıklarından davet edilen 47.074 kadın ve erkek 16.000 Calahlı, 5.000 ülkelerinde önde gelen kişi ve elçiler ile 1.500 kişiyi de sarayın hizmetlisi olmak üzere toplam 69.574 kişi katılmıştır<sup>17</sup>. Bu kişilerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere 10.000 somun ekme, 10.000 testi bira, 10.000 tulum şarap ve 300 kap malt yer almaktadır<sup>18</sup>.

M.Ö. 5.-4. yüzyıla tarihlenen ve Urra=ḫ ubullu tablet serisi içerisinde 23. tablet Mezopotamya biracılığı hakkında bilgi vermektedir. Biranın anlatıldığı en önemli yazılı kaynaklardan olan tablette (Res. 1-4) biranın kullanım alanları ve bira çeşitleri bahsedilmektedir<sup>19</sup>.

M.Ö. 5. yüzyılda Xenophon "*Anabasis*" adlı yapıtında bugünkü Ermenistan'dan geri dönüşte toprak altında yapılmış evlerde kamışla arpa şarabı içildiğinden söz

<sup>14</sup> Ünal 2006, 172.

<sup>15</sup> Albayrak-Solak,-Uhri 2008, 57.

<sup>16</sup> Grayson 2002, 175.

<sup>17</sup> Kutlamalara gelenlerin ihtiyaçları için çeşitli hayvanlar, bitkiler ve içecekler yer almaktadır. Ashurnasirpal misafirlerin gönlünü hoş ettiğini ve ülkelerine huzur ve neşe içinde gönderdiğini söylemektedir. bk. Grayson 2002, 292-293.

<sup>18</sup> Grayson 2002, 292-293; Bertman 2003, 23; Mcinyosh 2005, 128.

<sup>19</sup> Hartman-Oppenheimer 1950, 20-30; Civil 2005, 234-240

edilmektedir<sup>20</sup>. “Evler toprak altındaydı .... İnsanlar bir merdivenle evlere iniyorlardı... Büyük çömlerde buğday, arpa, bakliyat ve bira bulunmaktaydı. Biranın üzerinde arpa taneleri yüzmekteydi; içinde ise kısa ve uzun, yumruları koparılmış kamışlar vardı. Susayan kamışı ağzına alıyor ve emiyordu. İçine su katılmazsa bira çok sertti; ancak tadına alışınca çok lezzetliydi”.

Ancak antik çağ biracılığı ile günümüz biracılığı hem yapım hem de kullanılan malzeme olarak farklılıklar göstermektedir. Örneğin şerbetçi otunun (Res. 5-6) biranın içerisine 13. yüzyılda Bavyalı rahipler tarafından eklendiği bilinmektedir<sup>21</sup>. Erken birada ise şerbetçi otu yer almamaktadır. Şerbetçi otu biraya dayanıklılık kattığından<sup>22</sup> ötürü erken dönemde üretilen biranın içerisinde bulunmaması sonucunda üretilen bu bira taze olarak tüketilmiş olmalıdır.

Mısır, Sümer, Babil ve Hitit biraları yapım tekniği olarak birbirine benzemektedir. Ancak günümüz biracılığı ile karşılaştırıldığında farklılıklar bulunmaktadır. Örneğin erken çağda üretilen bira üretiminden dolayı tortulu bir yapıya sahip olmalıdır. Çünkü bu kültürlerde üretilen biranın ham maddesinin malt ekmeği “babır” olduğu bilinmektedir<sup>23</sup>. Mayalanma sonucunda alkolle beraber süt asidi de ortaya çıkmakta bu sebeple üretilen biranın boza kıvamını andırdığı düşünülmektedir. Elde edilen sıvı tam olarak süzülemediğinden dolayı pipetler ile tüketilmektedir. Bunu da yapılan kazılarda ele geçen gerek pipet uçları gerekse mühür baskıları üzerinde görmekteyiz.

### 1.3. ERKEN BULUNTULARDA BİRA

Bira ile ilgili ilk buluntular M.Ö. 3500 yıllarında İran Godin Tepe’de olup arpa fermantasyonu yapıldığını göstermektedir<sup>24</sup>. Anadolu’da ise yaklaşık olarak aynı tarihlere rastlayan ve bir Sümer kolonisi olan Hacinebetepe kazılarında, arpa fermantasyonu yapıldığının kanıtlarına ulaşılmıştır<sup>25</sup>.

<sup>20</sup> Xenophon, *Anabasis*. IV. V. 25-27.

<sup>21</sup> Gürsoy 2004, 18.

<sup>22</sup> Koç 2006, 53.

<sup>23</sup> Koç 2006, 52.

<sup>24</sup> Gürsoy 2004, 15.

<sup>25</sup> Sandıkçioğlu 2007, 90.

Bira konusunun işlendiği ilk mühür baskısı (Res. 7) Kuzey Mezopotamya'da M.Ö. 4. binin ortalarından Tepe Gawra'dan ele geçmiştir<sup>26</sup>. Burada bulunan mühür baskısı üzerinde iki kişi karşılıklı olarak aynı kaptan kamış yardımıyla bira içmektedir. Bu üslupta üretilen mühür baskılarına Mısır, Mezopotamya ve Anadolu'da yer alan birçok yerleşim merkezinde örneklerine rastlanılmıştır. Seramikler üzerinde de bira ile ilgi sahneler görülmektedir. Anadolu'da Malatya İmamoğlu Höyüğü'nde Erken Tunç Çağı'na tarihlenen boyalı bir çanak parçası üzerinde yer alan sahne örnek olarak gösterilebilir. Bu sahnede (Res. 8) sağdaki kişi elindeki küçük kaptan büyük kaba sıvı boşaltmakta soldaki kişi ise sağ elinde yer alan dirsekli kamış ile içki içmektedir<sup>27</sup>.

Sümerlerde M.Ö. 2800 yıllarına tarihlenen hiyeroglif yazılarında biranın dışa açılan dar boyunlu bir testi ile temsil edildiği bilinmektedir<sup>28</sup>. Sümerlere ait olan Gılgamış Destanı'nda ilk bira izlerine rastlanılmaktadır. Destanda biranın son derece yaygın olarak kullanıldığı açıkça anlaşılabilmektedir. Destanda henüz yarı insan yarı hayvan durumundaki Enkidu sevgi, ekmek ve bira ile insan haline gelir.

Anadolu ve Mezopotamya dışında Mısır yerleşimi olan Thebes'te vezir Intef-iker mezar duvarlarında bira üretimini anlatan duvar resmi tespit edilmiştir (Res. 9). Resim üzerinde tahıl karşılıklı duran iki A kişisi tarafından öğütülmekte, hemen yanlarında duran B kişisi öğütülen tahılı elemektedir. Eleme işlemini yapan resmin karşısında duran C kişisi ise elek üzerinde kalan irili tahılları el havanında tekrar öğütmektedir. C kişisinin arkasında oturur vaziyette betimlenmiştir. D kişisi ise elde edilen undan üretilen ekmeklerin kalıplarını yapmaktadır. D kişisinin arkasında ayakta karşılıklı olarak duran ve aralarında bir çömleğin yer aldığı kişiler ise ekmek hamurlarını kalıplara dökmemektedirler. Bu kişilerin hemen arkasında oturan F kişisi hamurun döküleceği kalıpları hazırlamaktadır. Alt sağ kısımdaki G kişisi ise ekmek hamurunu yoğurmakta, hemen arkasında karşılıklı duran iki kişi ise çömlek içerisinde bulunan hamura su eklemektedirler. I kişisi üretilen birayı depolama kaplarına almakta, J ise kaplara doldurulan biraları mühürlemektedir<sup>29</sup>.

<sup>26</sup> Müller-Karpe 2006, 173.

<sup>27</sup> Weisgerber 2006, 166.

<sup>28</sup> Weisgerber 2006, 164.

<sup>29</sup> Marcus 2009, 307.

Tell-el Amarna'dan ele geçen M.Ö. 1350'lere tarihlendirilen ve yaklaşık olarak 21.5 x 54 cm. ölçülerinde olan kireç taşı bir kabartma üzerinde biranın üretimi ile ilgili sahne yer almaktadır. Resmin sol alt kısmında mutfak olarak kullanıldığı düşünülen odada ekmek yapımı görülürken sol üst kısmında ise bira üretim sahnesi görülmektedir<sup>30</sup>. Mutfaktan bira imalathanesine iki kapı (Res. 10) ile girilmektedir<sup>31</sup>.

Duvar resimleri üzerinde de bira ile ilişkilendirilen sahneler yer almaktadır genelde Mısır'dan ele geçen bu duvar resimleri yaklaşık olarak M.Ö. 2. bine tarihlendirilmektedirler. Ayrıca yine Mısır'dan ele geçen bir model üzerinde bira üretim sahnesi görülmektedir (Res. 11). Yapıya bir kapı yardımıyla girilmekte ve tekne görünümündedir. Yapının üstü açık olarak verilmiş ve içi son derece iyi bir şekilde korunmuştur<sup>32</sup>.

Mısır'dan ele geçen bir başka örnekte ise önünde duran çömlek içerisinde hamur yoğuran kadın (Res. 12) görülmektedir<sup>33</sup>. Benzeri birçok buluntunun tespit edildiği Mısır'da araştırmacılar anlatımın bira ile ilgili olduğunu belirtmektedirler.

---

<sup>30</sup> Curtis 2001, 485.

<sup>31</sup> Mısır, Mezopotamya ve Hitit kaynaklarında bira üretiminden söz edilmemektedir. Ancak geç döneme ait bir Yunanca tablet üzerinde biranın üretim talimatnamesi verilmiştir. Talimatnamede bira arpa ekmeklerinden üretilmektedir. Bu talimatname resimde görülen sahnenin bira üretim sahnesi olduğunu kanıtlar niteliktedir.

<sup>32</sup> Curtis 2001, Pl.7.

<sup>33</sup> Christensen 2009, 89.

## 2. BÖLÜM

### BİRANIN ÜRETİMİ

#### 2.1. HAM MADDESİ

İnsanların avcı toplayıcılığı bırakıp kendi besinlerini üretmeye başlamaları, üretilen besinlerin ilk nerede ve nasıl başladığı konusunda araştırmacılar çeşitli fikirler öne sürmüşlerdir. Bu görüşlerden yaygın olarak kabul edileni Ürdün vadisinde ve güney Levant'ın merkez olduğu çekirdek bölge olarak kabul edilmektedir<sup>34</sup>.

Anadolu'da kazısı yapılan Neolitik yerleşimlerde elde edilen veriler son derece ilgi uyandırıcıdır. Kazılardan elde edilen veriler sonucunda bazı Neolitik yerleşimlerde yabancı arpa taneleri ele geçmiştir. Anadolu yüksek platolara sahip olmasından dolayı tahıl üretimine son derece elverişli bir bölgedir<sup>35</sup>. Gerek yiyecek gerekse bira üretiminin ham maddesi olan arpa ve buğdayın Hititler tarafından tarımı sevilerek yapılmıştır. Ele geçen tabletler de bu durumu kanıtlar niteliktedir. Hititler ürettikleri arpayı yiyecek, hayvan yemi, alınan hizmetin ödenmesinde ve bira üretiminde kullanmışlardır.

Hitit döneminde bira üretiminde kullanılan bir ton arpadan 800-900 kg. malt elde edilmekte ve elde edilen bu malttan 40 ile 50 hektolitreye<sup>36</sup> bira elde etmişlerdir<sup>37</sup>. Kuşaklı-Sarissa kazılarında ele geçen seramikler içerisinde yapılan analizlerde çimlendirilmiş arpa kalıntılarına rastlanılmıştır. Kazıcısı tarafından bu yapı bira imalathanesi olarak açıklanmıştır<sup>38</sup>.

Hititler arpaya Akadçadan alınma *Še* derlerdi. Ayrıca Hitit metinlerinde geçen *halki* de arpa olarak açıklanmaktadır<sup>39</sup>. Hititlerde biranın *šeššar* olarak bilinmesinin sebebi de arpanın *Še* olarak bilinmesi olmalıdır. Metinlerde geçen *Še zenantaš* "güz arpası", *Še haršandaš* ise tam olarak açıklanamamakta ancak arpa ile ilişkili olmalıdır.

<sup>34</sup> Aslan 2012, 15.

<sup>35</sup> Ünal 2007, 156.

<sup>36</sup> 1 Hektolitreye= 100 Litre.

<sup>37</sup> Dörfler et al. 2011, 110-111.

<sup>38</sup> Müller-Karpe 2006, 177.

<sup>39</sup> Ertem 1987, 5.



Üretilen arpanın samanı atlara yem olarak verilmektedir. III. Hattuşili'nin <sup>m</sup>GAL-D<sup>D</sup>IŞKUR-aş'ı muaf tuttuğu vergilerin arasında arpa samanı da yer almaktadır<sup>40</sup>.

Hititler arpa birasının yanında buğday birası da üretmişlerdir. Hitit tabletlerinde geçen *ZÍZ* kelimesi buğday ile ilişkilendirilmiştir. Ancak bazı araştırmacılar *ZÍZ* kelimesini ekmeçlik bir çeşit tahıl olan “kızılca buğday” olabileceğini savunmaktadırlar<sup>41</sup>.

Anadolu'da kurulmuş olan ve kültür tarihimizde önemli yerlere sahip Demir Çağı krallıkları olan Frig, Urartu ve Lidya krallıkları bira üretimini bırakmamışlardır. Bu dönemde de biranın en önemli ham maddesi arpa ve buğday olmuştur. Friglerin başkenti olan Gordion'da yapılan kazılarda arpa tanelerine rastlanılmıştır. Ayrıca yapılan kazılarda bira kabı olarak tanımlanan akıtacaklı testiler biranın sevilerek tüketildiğini göstermektedir. Bu kapların benzerleri Lidya yerleşimlerinde de görülmüştür.

Klasik Dönem itibari ile Anadolu'da artan Grek etkisi sonucunda bira üretimi yok denecek kadar azdır. Bu dönemde halkın kullandığı ve tanrılara libasyon olarak sunduğu içki şarap olmuştur<sup>42</sup>.

### 2.1.1. ARPA

Biranın ana ham maddesi olan arpa tarımı ilk kez Verimli Hilal Bölgesi'nde yapıldığı günümüzde yaygın olarak kabul görmektedir. Buğday ve Arpaya dayalı tarım, Verimli Hilal bölgesinden batıya doğru Akdeniz'e, kuzey Afrika'ya, güney Avrupa ve Balkanların kuzeyinden batı Avrupa'ya, İngiliz adaları, İskandinavya ve Rusya'ya; doğuya doğru ise Etiyopya ve Hindistan'a doğru yayılmıştır<sup>43</sup>.

Bitkilerin kültüre alınıp üretime geçildiği, ilk nerede üretimin başladığı ve nasıl yayıldığı gibi sorulara cevap arayan birçok araştırmacı konu üzerinde çalışmalar yapmış ve görüşler bildirmiştir.

---

<sup>40</sup> Ertem 1987, 7.

<sup>41</sup> Ertem 1987, 9.

<sup>42</sup> Curtis 2002, 371.

<sup>43</sup> Aslan 2012, 15.

Günümüzde Irak sınırları içerisinde kalan ve bir Sümer şehri olan Kiş kazılarında ele geçen arpa tohumlarının Mezopotamya'da kültüre alınmış tahılların en eski örnekleri olduğu kabul edilmektedir<sup>44</sup>.

Mısır'da bir duvar resmi üzerinde arpa hasadının yapılışı betimlenmiştir (Res.13). Mısır'daki arpa tarımı hakkında çok önemli bilgiler veren bu duvar resmi arpanın önemini göstermektedir<sup>45</sup>.

Ünal ise arpanın anavatanının Anadolu olduğunu belirtmektedir<sup>46</sup>. Hatta bu görüşü ileri sürerken arpanın ilk olarak Anadolu topraklarında üretildiğinden dolayı biranın da anavatanının Anadolu olabileceğini eklemiştir.

Anadolu'da yapılan kazılar sonucunda elde edilen bulguların incelenmesiyle arpanın Akeremik Neolitik Dönem'den itibaren Anadolu'da bilindiğini göstermektedir. Nevali Çöri yerleşiminden elde edilen 89 kırık arpa tanesi Pasternak tarafından incelenmiş ne yazık ki bu arpa tanelerinin türleri tespit edilememiştir<sup>47</sup>.

Burdur yakınlarında yer alan Kuruçay yerleşiminden elde edilen veriler, Nesbitt tarafından incelenmiş ve Kalkolitik Çağ'da bu yerleşimde altı sıralı arpanın yetiştirildiğini göstermiştir<sup>48</sup>. Bu yerleşimlerin dışında Anadolu'da birçok höyükte arpa taneleri ele geçmektedir. Elde edilen sonuçlar Anadolu'da Neolitik Dönem'den itibaren arpa ekiminin yapıldığını göstermesi bakımından son derece önemli bulgulardır.

Anadolu'da Hitit kültüründe en çok tarımı yapılan ürünlerin başında arpa ve buğday gelmekteydi<sup>49</sup>. Halkın geçim kaynağını oluşturan bu ürünün alım gücünün düşük oluşu da bu durumu etkileyen faktörler arasında yer alıyordu. 1 *parisu* arpa yaklaşık olarak  $\frac{1}{4}$  *şekel* ediyordu<sup>50</sup>. Arpa gerek yiyecek gerekse bira üretiminde halkın vazgeçilmezleri arasındaydı. Hitit yazılı kaynaklarında adına sıkça rastlanılan *še* ve *halki*'nin arpa olduğu bilinmektedir, *ewan-* ise bir arpa çeşidi olarak kabul görmüştür.

<sup>44</sup> Field 1932, 151.

<sup>45</sup> Christensen 2009, 118.

<sup>46</sup> Ünal 2007, 156.

<sup>47</sup> Aslan 2012, 26.

<sup>48</sup> Aslan 2012, 26.

<sup>49</sup> Reyhan 2008,80; Demirel-Sevim 2012, 207.

<sup>50</sup> Sandıkçioğlu 2007, 45.

Yine yazıtlarda geçen ARZANNU araştırmacılar tarafından “arpa bulguru” olarak açıklanmaktadır<sup>51</sup>. M.Ö. 2. binde arpa (*halkiş*) çok yaygın bir tahıldır ve Hitit askeri seferlerinin kayıtlarında *halkiş* genel anlamıyla birçok kez kullanılır<sup>52</sup>.

Arpa birçok ekmek çeşidinin ve biranın yapımında ana malzemeydi. Çeşitli adlarla bilinen Hitit döneminde üretilmiş arpa ekmekleri yer almaktadır. Üretilen bu ekmeklerden bazıları arpa ezmesinden yapılan NINDA MARRU dur “acı ekmek” olarak bilinmektedir sebebi ise mayanın fazla kullanılması olarak gösterilmektedir<sup>53</sup>. MULATİ ekmeği Boğazköy’de ortaya çıkarılan bir tablette çeşitli ekmek adları ile birlikte rastlanılmıştır. Tatlı ve tuzsuz olarak yapılan çeşitleri de bulunmaktadır. NINDA.ŞE veya NINDA.GUR.RA ŞE olarak bilinen ekmek Hititlerin kurbanlık ekmeklerinin arpa unu ile yapılmış bir çeşididir. Ayrıca bu ekmek çeşidinin birçok farklı malzemeden üretilen türleri de vardır. Örneğin arpa ezmesinden üretilen ve NINDA.GUR.RA BA.BA.ZA<sup>54</sup> olarak bilinen “kurbanlık ekmeği” de bulunmaktadır. Bir diğer ekmek çeşidi ise NINDA.TU olarak Hitit metinlerinde karşımıza çıkan ve dilimizdeki karşılığı “ekmek pudingi” ne denk gelen ekmek çeşididir. Adından da anlaşılacağı üzere yoğun görünümde olup araştırmacı Karauğuz tarafından İç Anadolu Bölgesi’nde bugün hala Türk mutfağında pişirilen “arabaşı” yemeğinin puding kıvamındaki hamuruna benzetilmiştir<sup>55</sup>. Bunların yanında NINDA pupura<sup>56</sup> (küçük top şeklinde), NINDA. KU<sup>57</sup> (tatlı ekmek), iduri ekmeği<sup>58</sup>, NINDA. LÀL<sup>59</sup> (ballı ekmek) gibi üretilen ekmeklerde de arpa kullanılmıştır.

Biranın ham maddesi olan malt arpadan elde edilmektedir. Arpa çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra malt elde edilir ve bu maltla Hititçede BAPPIR adı verilen ekmekler üretilir. Malttan yapılan bira ve bira ekmeği evlerde ev hanımları tarafından günlük olarak hazırlanmaktaydı<sup>60</sup>.

<sup>51</sup> Sandıkçioğlu 2007, 47.

<sup>52</sup> Alimenta 1974, 62.

<sup>53</sup> Karauğuz 2006, 36; Albayrak-Solak-Uhri 2008, 109.

<sup>54</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 127.

<sup>55</sup> Karauğuz 2006, 107.

<sup>56</sup> Ünal 2007, 145.

<sup>57</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 143.

<sup>58</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 148.

<sup>59</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 159.

<sup>60</sup> Michel 2011, 129.

Arpanın ve arpa ekili arazinin çeşitli Hitit kanunlarında koruma altına alındığı görülmektedir. Bu dönemde arazilerin sınırları olmadığından arazi komşuları arasında sorunlar çıkmakta ve bu sorunlara da çıkarılan kanunlarla çözüm aranmaktadır<sup>61</sup>. Örneğin ilgili kanun maddesinde şöyle der: “Eğer bir kişi koyunlarını verimli bir üzüm bağına sokarsa ve bağ harap olursa, eğer meyveler zarar görürse, her 3600 metrekareye 10 šekel gümüş ödeyecektir. Eğer zarar gören arpaysa (yani hasat edilmemiş arpa) 3 šekel gümüş ödeyecektir”.

Bu kanundan da anlaşıldığı üzere araziye zarar veren hayvanın suçu hayvan sahibi tarafından ödenmektedir.

Kaybolan Tanrı Telipinu Mitosu’nda da arpa anılmaktadır. Bu mitos içerisinde arpayı özellikle bira ekmeği yapımında kullanıldığını göstermesi bakımından son derece önemlidir. Telipinu Mitosu içinde bira ve arpanın anıldığı bazı bölümlerin transkripsiyonları ve Türkçe anlamı şöyledir<sup>62</sup>:

22 ka-a-ša giš i-i-ti ki-it-ta nu ŠA Te-li-bi-nu[  
 23 iš-ki-id-du BULÚG BAPPIR ZI-it ma-a-ah-ha-an ták-ša-an-t[a U ŠA Te-li-bi-nu]  
 24 ZI-KA ŠA DUMU.LÚ.ULÚ.LU. ud-da-na-a-aš QA-TAM-MA ták-ša-an-za e [-eš-  
 du ZÍZ-tar GIM-an]

Orijinal metnin Türkçeye çevrisi şu şekildedir<sup>63</sup>.

22 “Merhem burada yatar. Bırak o Telipin[u’nun kalbini ve ruhunu yağlasın];  
 23 Tıpkı bira arpası (ve) bira somunun ahenkle eritilerek birleştirildiği gibi,  
 24 bırak senin de ruhun insanlık meseleleriyle uyum içinde olsun”.

Aynı mitosun başka bir kısmında ise bira arpasının özelliğinden söz edilmektedir. Bira arpasının “kısır” olduğunun vurgulandığı paragraf şu şekildedir.

15 ma-a-ah-ha-an wa-ar-nu-ue-er Te-li-bi-nu-wa-aš-ša-kar-pí-[iš]  
 16 kar-di-mi-ya-az wa-aš-tu-ul sá-tu-ul sá-a-u-ar QA-TAM-MA wa-ra-a-[nu BULÚG]  
 17 ma-a-ah-ha-an te-ep-šu-uš Ú-UL-an gi-im-ra pé-e-d[a-an-zi]

<sup>61</sup> Taş 2008, 76.

<sup>62</sup> Elmalı 1991, 23.

<sup>63</sup> Elmalı 1991, 34.

- 18 na-an NUMUN-an i-ya-an-zi Ú-UL-ma-an NINDA-an i-ya-[an-zi]  
 19 É 4KIŠIB ti-an-zi Te-libi-nu-wa-aš-ša kar-pí-i[š kar-di-mi-ya-az]  
 20 wa-aš-du-ul ša-a-u-wa-ar QA-TAM-MA te-ep-ša-u-e-eš-[du]

Metin Türkçeye şu şekilde çevrilmektedir<sup>64</sup>.

- 15 *tıpkı onların bu damgaları yaktığı gibi, bırakın Telipinu'nun*  
 16 *kızgınlığı, öfkesi, şiddeti, kötülüğü kendi kendini yaksın!*  
 17 *Tıpkı bira arpasının kısır olduğu için insanların onu tohum ekmek için tarlaya*  
*götürmediği,*  
 18 *insanların onu ekmek yapmayacağı için ambara koymadığı gibi,*  
 19 *bırakın Telipinu'nun öfkesi, kızgınlığı,*  
 20 *kötülüğü(ve) şiddeti kısır kalsın.*

Arpanın yapılan bir hizmet karşılığını ödeme şekli olduğu da bilinmektedir. Örneğin bir hasat mevsimi boyunca özgür bir erkek kiralanacaksa erkek yaptığı işin karşılığı olarak 1500 litre arpa almaktaydı. Ayrıca yine bu kanun maddesinde sadece erkeklerin kiralanmadıkları kadınların da kiralandığı görülmektedir. Yine aynı madde içerisinde kadının da hasat sezonu boyu yaklaşık 3 ay çalışması durumunda ücretinin 600 litre arpa olacağı belirtilmiştir<sup>65</sup>. Kültepe'den ele geçen bir tablette bir kölenin alacağı ücret arpa cinsinden ödendiğini göstermektedir<sup>66</sup>. Bu tablete göre: “13,5 šekel gümüşü Kala'nın oğlu Šabunahšu'ya, altı šekel gümüşü Tütü'nun patronuna ödedim. Dört ½ šekel İšme-ilī'ye ödedim. Tarmana'nın evinden çıkarttığımız arpanın bedeli altı šekeldir. Kölenin fiyatı olan üç šekeli arpanın bedeli olarak demirciye (nalbanta) ödedim. Bir ½ šekel Aruba'ya, ¾ šekel İnā'nın karısına, ¾ šekel Nanā'ya, ¾ šekel Kuluna'ya, iki ½ šekel Tarkanam'a ait olan hububatın bedeli olarak ödedim.”

Hititlerin arpayı gıda, alınan hizmet karşılığı iş ücreti ve biranın ham maddesi olarak kullandığı ve Anadolu'da topraklarında geniş bir alanda ekiminin yapıldığı arkeolojik kaynaklar ve buluntular ile desteklenmektedir. Tarıma son derece büyük önem veren Hitit İmparatorluğu ekili alanlarını kanunlarıyla koruma altına almış ve tarımda sürekliliğe önem vermiştir.

<sup>64</sup> Elmalı 1991, 36.

<sup>65</sup> Sandıkçioğlu 2007, 26; Taş 2008, 77; Demirel-Sevim 2012, 206.

<sup>66</sup> Bayram-Çeçen 1997, 596-597; Küçükbezi 2010, 75.

Tatarlı Höyük kazılarında arpa taneleri tespit edilmiştir. Hellenistik Dönem'e ait olduğu düşünülen açma içerisinde çok miktarda karbonlaşmış *Hordeum* cinsi arpa (Res.14) bulunmuştur<sup>67</sup>.

### 2.1.2. BUĞDAY

Buğday tarımının ilk kez Verimli Hilal Bölgesi'nde yapıldığı araştırmacılar tarafından kabul edilmektedir. Arpa ve buğday ilk üretim merkezi olan Verimli Hilal Bölgesi'nden dünyanın çeşitli bölgelerine yayılmış olmalıdır<sup>68</sup>.

Anadolu'da yapılan birçok kazı çalışmalarında buğday kalıntılarında rastlanılmaktadır. Güneybatı Anadolu'da bulunan Neolitik dönem yerleşimi olan Höyücek kazılarında önemli miktarlarda emmer buğdayına rastlanılmıştır<sup>69</sup>.

Van bölgesinde bir Urartu yerleşimi olan Yoncatepe'de yapılan kazılarda hem ekmeklik hem de az miktarda kültüre alınmış emmer buğdayı tespit edilmiştir. İki buğday türü karışık olarak Yoncatepe'nin sarayının depolarında ele geçmiştir<sup>70</sup>.

Hitit İmparatorluğu'nun çekirdek bölgesi olan İç Anadolu Bölgesi, geniş ova ve platolara sahip olmasından dolayı tahıl üretimine uygundur<sup>71</sup>. Hitit dönemi Anadolu'sunda tarıma son derece büyük önem verilmiş tarım arazisini ve tarım ürünlerini koruma üzerine kanun maddeleri çıkarılmıştır<sup>72</sup>. Ele geçen bir tablette ekinlere zarar veren hayvanlarla ilgili kanun maddeleri de yer almaktadır<sup>73</sup>. Söz konusu bu kanun maddelerinden birine göre; *“Eğer bir domuz bir buğday yığınının ya da bir ekin alanına ya da bir bahçeye giderse ve buğday yığınının ya da bahçenin sahibi (onu) vurursa ve o ölürse, o zaman o sahibine yeniden versin; ama eğer onu vermezse, o zaman o hırsız olur.”* Ele geçen bu tablettten de anlaşılacağı üzere ekin sahibi yığınlara zarar veren domuzu vurduğundan dolayı sahibine yeni bir domuz vermek zorundadır.

<sup>67</sup> Aslan 2012, 56.

<sup>68</sup> Aslan 2012, 15.

<sup>69</sup> Aslan 2012, 28.

<sup>70</sup> Dönmez-Belli 2007, 292; Aslan 2012, 29.

<sup>71</sup> Sir Gavaz 2011, 11.

<sup>72</sup> Taş 2008, 76.

<sup>73</sup> Sir Gavaz 2012, 100.

Hititlerde arpa ve buğday halkın hem geçim kaynağı hem de en büyük beslenme amacıyla üretilen ekmeklerde kullanılıyordu. Hitit ekmeklerinin bir çeşidi olan NINDA.KAŠ bira üretiminde kullanılmaktadır. NINDA.KAŠ ekmeğinin üç çeşidi bulunmaktadır. Bunlar arpa unu ile yapılan malt ekmeği, tam buğday unu ile yapılan malt ekmeği ve tam buğday ve arpa unlarının karıştırılmasıyla yapılan malt ekmekleridir<sup>74</sup>.

Hititlerin buğdaya bu kadar çok önem vermesinin bir sebebi de ucuz olmasıdır<sup>75</sup>. Yaklaşık olarak 3 *parisu*<sup>76</sup> kıvı buğday 1 *şekel* gümüş etmektedir. 1 *şekel* gümüş ise 12.4 gr. ağırlığa sahiptir<sup>77</sup>. Hititler ödeme şekli olarak da tahıllardan yararlanmışlardır. Örneğin ele geçen bir tablette (Res. 15) demirci ustasının alacağı ücret belirtilmiştir<sup>78</sup>.

160 A. (13) ták-ku LÚSIMUG.A Š [(A I<sup>1/2</sup>)] MA.NA URUDU PISÀN a-ni-ia-zi  
 (14) I ½ PA ŠE ku-uš-š[a-n] i-iš-ši-it 160 B. ŠA URUDU a-te-eš  
 (15) ŠA 2 MA.NA [(K)] I.LAL.BI a-ni-ia-zi I PA ZÍZ ku-uš-ša-ni-iš-ši-it

Bu metin araştırmacılar tarafından aşağıdaki şekliyle çevrilmiştir:

160 A. (13) Eğer bir demirci ½ mina ağırlığında bir çörten yaparsa,  
 (14-15) ½ PA buğday onun ücretidir. 160 B. 2 *mina* ağırlığında bir balta yapan kişinin ücreti 1 PA kıvı buğdaydır.

Bir başka tablette ise ücret karşılığı işe giren bir kişinin alacağı ücret miktarı buğday üzerinden belirtilmektedir<sup>79</sup>.

*“Bir adam ekin demetlerini bağlamak, onları nakil arabalarının üzerine koymak ve onları saman evine kapatmak, harman yerini temizlemek için ücret karşılığında işe girerse üç ay için 30 PA buğday bir kadın ürün kaldırması için işe girerse iki ay için 12*

<sup>74</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 173-174.

<sup>75</sup> Reyhan 2010, 66.

<sup>76</sup> Hitit ağırlık birimi olan *PARİSU* yaklaşık olarak araştırmacılar tarafından 50 litre olarak hesaplanmıştır.

<sup>77</sup> Reyhan 2010, 71.

<sup>78</sup> Taş 2008, 77.

<sup>79</sup> Taş 2008, 77; Reyhan 2010, 70.

*PA buğday versin*". Kanun maddesine göre yapılan çalışmalara dayanarak kadın ve erkeğin bir ayda alacağı çalışma karşılığı aşağıdaki şekilde hesaplanmıştır<sup>80</sup>:

Yapılan İşe Göre Erkeğin Aldığı Ücret

Üç ay için = 30 *PA* buğday (1 *PA* = 50 litre, 30 *PA* = 1500 litre)

Bir ay için = 10 *PA* buğday (10 *PA* = 500 litre)

3 *PA* buğday = 1 şekel gümüş ise,

1 şekel gümüş = 12.4 gr.

10 *PA* buğday = 3.3 şekel

3.3 şekel ise,

$3.3 \times 12.4 = 40.92$  gr. gümüş eder.

Mevcut verilere göre, belli bir iş karşılığında bir erkeğin aldığı aylık ücret:

3.3 şekel = 40.92 gr. gümüş olur.

Yapılan İşe Göre Kadının Aldığı Ücret

İki ay için = 12 *PA* buğday (1 *PA* = 50 litre, 12 *PA* = 600 litre)

Bir ay için = 6 *PA* buğday (6 *PA* = 300 litre)

3 *PA* buğday = 1 şekel gümüş

1 şekel gümüş = 12,4 gr. gümüş

6 *PA* buğday = 2 şekel

2 şekel ise,

$2 \times 12.4 = 24.8$  gr. gümüş eder.

Mevcut verilere göre, belli bir iş karşılığında bir kadının aldığı aylık ücret:

2 şekel = 24.8 gr. gümüş olur.

## 2.2. İŞLİKLER

Yapılan kazılar, M.Ö. 3500'lerde İran Godin Tepe yerleşiminde arpa fermantasyonu yapıldığını göstermektedir. Anadolu'da ise yaklaşık olarak aynı tarihlere rastlayan bir Sümer koloni yerleşimi olan Hacinebetepe kazılarında arpa fermantasyonunun yapıldığı tespit edilmiştir<sup>81</sup>. Mısır, Sümer, Mezopotamya ve

<sup>80</sup> Reyhan 2010, 71.

<sup>81</sup> Gürsoy 2004, 15.



Anadolu'da yapılan kazılarda bira üretimini ve içimini gösteren buluntular ele geçmiştir. Bu buluntular arasında mühürler, duvar resimleri, pipetler ve bira üretimini gösteren modeller sayılabilir. Ancak imalathane olarak kabul edilen yapılar ise çok azdır.

Anadolu'da bir Hitit kenti olan Kuşaklı-Sarissa yerleşiminde tespit edilen ve Fırtına Tanrısı'na adandığı düşünülen tapınak kompleksi içerisinde bira imalathanesi tespit edilmiştir. Yapıyı tanımlamada Pasternak'ın yapmış olduğu analizler önemli rol oynamıştır. Analizler sonucunda yapıda bulunan tespit edilmiş seramiklerin içerisinde yanmış olarak arpa kalıntılarına rastlanılmış ve bu kalıntıların bazılarının da çimlendirilmiş arpa oldukları tespit edilmiştir<sup>82</sup>.

Konumuz içerisinde yer alan Lidya, Grek ve Bizans dönemlerinde biranın toplum tarafından içilen bir içecek olduğu bilinmekte ancak bugünkü kazılardan ortaya çıkan bilgilerimiz ışığında bira imalathanesi olarak tanımlanan herhangi bir yapı ortaya çıkarılamamıştır.

### 2.2.1. HİTİT BİRA İŞLİKLERİ

Anadolu'da yapılan kazılarda tespit edilen bira işliklerinin en önemlilerinden biri Sivas yakınlarında bulunan Kuşaklı-Sarissa'da yer almaktadır. Her ne kadar yakın zamanda kazılarına başlanılmış olsa da Hitit tarihi açısından son derece önemli bulgulara rastlanılmıştır. Deniz seviyesinden yaklaşık olarak 1654 m. yükseklikte bulunan kent<sup>83</sup> tam bir yayla yerleşimi durumundadır. Burada yapılan kazılarda yaklaşık olarak 4660 m<sup>2</sup> bir alana sahip ve etrafı surlar ile çevrili Eski Hitit Dönemi'ne tarihlenen büyük bir yapı açığa çıkarılmıştır. Bu yapı bilinen en büyük Hitit binası durumundadır<sup>84</sup>. Yapının kaç katlı olduğu bilinmemekle birlikte güneydoğu kanadında en az iki katlı olduğuna dair kanıtlar tespit edilmiştir. Yapı kompleksinde yapılan araştırmalarda 110 oda tespit edilmiştir (Res. 16).

Yapının kentin en hakim yerinde ve büyük olması Fırtına Tanrısı'na adandığını düşündürmektedir. Ayrıca yine bu yapı kompleksi içerisindeki kazılardan ele geçen

<sup>82</sup> Müller-Karpe 2006, 177.

<sup>83</sup> Müller-Karpe 2002, 140.

<sup>84</sup> Sevin 2003, 165.

Hurri ve Şerri toprak ritonları bu yapının Fırtına Tanrısı'na adandığını kanıtlar niteliktedir. Yapıya girişler biri kuzeydoğu diğeri güneybatıdan olmak üzere iki anıtsal kapı ile sağlanır<sup>85</sup>. Tapınağın kuzey girişine komşu olan 58 nolu mekanda *insitu* olarak kırık vaziyette kaseler, testiler ve çömlekler bulunmuştur (Res. 17).

Ele geçen kaplar içerisinde tespit edilen kömürleşmiş tahıl taneleri üzerinde yapılan analizler sonucunda bu tahılların neredeyse tamamının arpa olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca yine kömürleşmiş vaziyetteki bu tahıl tanelerinin bir kısmının filizlenmiş vaziyette olması yapının bira işliğı olduğunu göstermesi bakımından son derece önemlidir. Burada ele geçen seramikler, biranın üretiminde ve depolanmasında kullanıldıklarını göstermektedir. O dönemde üretilen bira, dayanıklı olmadığından dolayı hemen tüketilmesi gerekiyordu<sup>86</sup>. Bu yapıda üretilen bira gerek libasyon gerekse halkın kullanımı için üretilmiş olmalıdır. Biranın Hitit ritüellerindeki yeri son derece önemlidir. Kuşaklı-Sarissa'da yapılan kazılarda ele geçen bir tablette aylık olarak kutlanan bayram törenlerinde Sarissa beyinin bir kap bira sunumunda bulunduğundan bahsedilmektedir<sup>87</sup>. Yine bu bayramlarda bazen bira sunumunun unutulduğunu da metinden öğrenmekteyiz.

### 2.2.2. URARTU BİRA İŞLİKLERİ

Doğu Anadolu Bölgesi'nde, Van Gölü çevresinde M.Ö. 900-600 yılları arasında egemen<sup>88</sup> olan Urartu devletinden, pek çok mimari eser günümüze kadar koruna gelmiştir. Asur metinlerinde geçen ve M.Ö. 13 yüzyıldan itibaren "Uruatri" ve "Nairi" tanımlamaları Urartu öncesinde Hurri kökenli toplulukların oluşturduğu ittifaklardır. Yerel güçlerin oluşturdukları bu ittifaklar M.Ö. 9. yüzyıldan sonra kendi aralarında birleşerek Urartu devletini kurmuşlardır<sup>89</sup>. Kendi aralarında birleşen bu yerel toplulukların devletleşme sebebi ise araştırmacılar tarafında güneydeki Asur'un baskısı sonucunda olduğu kabul edilmektedir. Anadolu, İran ve Kafkaslar'daki Urartu yerleşimlerinde yapılan kazılarda bira imalathanesi olarak tanımlanan tek yapı bugün

<sup>85</sup> Müller-Karpe 2006, 176.

<sup>86</sup> Müller-Karpe 2004, 34.

<sup>87</sup> Müller-Karpe 2006, 175.

<sup>88</sup> Balkan 1985, 513.

<sup>89</sup> Tan 2010, 5.

Ermenistan sınırları içerisinde modern Karmir Blur kentinde yer alan Teişebaini yerleşiminde tespit edilmiştir<sup>90</sup>.

Teişebaini yerleşimi adını bir Urartu tanrısı olan Teişeba'dan almaktadır. Teişeba, Meherkapı Yazıtı'nda Tanrı Haldi'den sonra ikinci sırada yer alır. Hurri kökenli bir tanrı olup savaş ve hava tanrısı olarak tapınım görmüştür. Adına kent kurulan tanrı, Urartu inancı içerisinde taşıdığı önemini göstermektedir<sup>91</sup>. Tanrıya adanmış büyük bir kutsal alanın dışında idari ve ekonomik yapılarla önemli bir merkez olan kentte Urartu sanatını gösteren önemli buluntularda ele geçmiştir.

“Karmir Blur” kelimesi ise “Kırmızı Tepe” anlamına gelmektedir. Bunun sebebi kalenin harabelerinin kırmızı renkte olmasıdır<sup>92</sup>. Aras Irmağı'nın kuzeyinde Erivan kentinin güneydoğusunda oldukça yüksek bir platform üzerinde yer alan kent Urartu kralı II. Rusa tarafından kurulmuştur. Karmir Blur, kale ve kentten oluşmaktadır.

Piotrovsky tarafından gerçekleştirilen kazılarda bira imalathanesi ve malt elde edilen arpa kalıntılarına rastlanılmıştır. Ayrıca bu yapı içerisinde birçok seramik de ele geçmiştir (Res. 18). Buradan ele geçen taş bir kap, üretilen biralarda bu tür büyük boyutlu, uzun gövdeli, kaidesiz yuvarlak dipli forma sahip olan kaplarda muhafaza edildiğini düşündürmektedir<sup>93</sup>. Diğer toplumlarda olduğu gibi Urartularda da hem arpa hem de buğday bira yapımında kullanılmıştır. Xenophon M.Ö. 5. yüzyılın başlarında Anadolu ve Mezopotamya'yı gezmiş ve M.Ö. 5. yüzyılda Urartu coğrafyasında yaşayan yerel sakinlerin arpa şaraplarından bahseder<sup>94</sup>.

### 2.2.3. ROMA BİRA İŞLİKLERİ

Roma Dönemi yerleşimlerinde yapılan kazılardan elde edilen sonuçlar ışığında bira imalathanesi olarak tanımlanan tek yapı İngiltere'de Scole antik kentinde belirlenmiştir<sup>95</sup>. Romalılar biraya şarap kadar önem vermemişler, sadece Galya

<sup>90</sup> Hornsey 2003, 142.

<sup>91</sup> Kocaman 2007, 33.

<sup>92</sup> Ghadim 2007, 13.

<sup>93</sup> Piotrovsky 1969, 139.

<sup>94</sup> Xenophon, *Anabasis*, IV. V. 25-27.

<sup>95</sup> Curtis 2001, 371.

bölgesinde bira şaraba göre daha revaçta olan bir içki olmuştur<sup>96</sup>. Anadolu'daki Roma kentlerinde yapılan kazılarda bira imalathanesi olarak tanımlanan yapıların olmamasının nedeni Romalıların biraya şarap kadar önem vermemiş olmaları olabilir.

Scole antik kentinde tespit edilen bira imalathanesinden günümüze kadar az sayıda kalıntı ulaşabilmiştir. Yapı içerisinde bir tahıl kurutma fırını ve filizlenmiş tahıl kalıntlarına rastlanılmıştır<sup>97</sup>. Ayrıca kentin yakınlarından geçen nehrin kenarında büyük bir ahşap depo kalıntıları da ele geçmiştir. Arazi şartları bakımından tahıl kurutmanın kolay olabileceği düşünülen bu alan kazıcısı tarafından “malt deposu” olarak değerlendirilmiştir<sup>98</sup>.

### 2.3. ÜRETİM TEKNİĞİ

Anadolu, buğdayın ve arpanın anavatanı olarak kabul edilmektedir<sup>99</sup>. Bu durumda biranın da anavatanının Anadolu olması gerekmektedir. Ancak gerek çeşit gerekse teknik olarak incelendiğinde eski Anadolu biracılığının Mezopotamya'dan etkilendiği kesinlik kazanmaktadır<sup>100</sup>. Her topluluk kendine göre bira üretmiştir.

Anadolu'da Hititlerde bira üretiminin hangi yöntemle yapıldığı tam olarak bilinmese de önerilen olası yöntem şöyledir: Genellikle arpa, emmer buğdayının suya bastırılarak şişirilir ve malt haline getirilir. Tahılın şişirilmesiyle elde edilen maltın filizlenmesini önlemek için ya kurutulmuş ya da kavrulmuştur. Hititler bu ürüne *tepsu-* yani filizlenmeyen ve *haššatar* NU.GAL “doğurmayan filizlenme yetisi bulunmayan ürün” anlamına gelen kelimeleri kullanmışlardır. Elde edilen bu malt daha sonra kabuklarından ayrılarak dövülür, öğütülür ve ekşi hamurla yoğrularak bira ekmeği elde edilirdi. Elde edilen bu bira ekmeği mayalı küplere atılarak küspenin mayalanması sağlanırdı<sup>101</sup>.

Kuşaklı-Sarissa kenti kazılarında ele geçen kap, bira yayığı olarak tanımlanmaktadır. Bu kabın dibinde merkezi bir delik yer almaktadır. Kabın dibinde yer

<sup>96</sup> Gürsoy 2004, 24.

<sup>97</sup> Curtis 2001, 371.

<sup>98</sup> Curtis 2001, 371.

<sup>99</sup> Ünal 2007, 156.

<sup>100</sup> Ünal 2007, 156.

<sup>101</sup> Ünal 2006, 169.

alan delik bir tıkaç yardımıyla kapatılmakta ve akmayı engellemektedir. Ayrıca üzerinde bir ipin bıraktığı izler görülmekte ve bu izler kabı bir file gibi sarmaktadır. Bu da bize bu kabın ipler yardımı ile zeminden yükseğe asıldığı ve içerisinde yer alan bira karışımının fermantasyon sayesinde zamanla kabarak alta yer alan diğer bir kaba aktığını düşündürmektedir. Mısır'da bu sahneyi gösteren duvar resimlerine de rastlanılmıştır. Kabaran biranın damlaması bazı kişileri keyiflendirmiş olmalıdır ki Kültepe'de ele geçen bir tablette “*sagub ve lamsere kapları devamlı dubal-dubal diyorlar*” şeklinde yazılmıştır<sup>102</sup>.

Hitit birasının üretim aşamaları ile ilgili herhangi bir yazılı kaynak bulunmamaktadır. Ancak geç dönemde Mısır birasının yapım aşamalarını anlatan Yunanca bir metin bilinmektedir. Bu metinden yola çıkarak Hitit birasının yapım aşamalarının da benzer olabileceği düşünülmektedir<sup>103</sup>. Bu metne göre: “*Bira üretim talimatnamesi. Açık renkli, arı ve güzel arpayı al ve onu bir gün boyunca ıslat ve kabarmasını sağla; veya kuytu bir yerde ertesi günün sabahına kadar beklet ve beş saat boyunca tekrar ıslat. Bir kulaç derinliğindeki gözenekli (su sızdıran) bir kaba boşalt ve sürekli nemli tut. Sonra da toprak toprak oluncaya kadar kurut. Topaklaşma başlar başlamaz onları gevşeyinceye kadar güneşte kurut; aksi taktirde tadı acı olur. Öğüt ve tıpkı sıradan ekmek hazırlarken yaptığın gibi maya ekleyerek ekmek haline getir. (Bu ekmekleri) fazla yakmadan kızart; renk almaya başlar başlamaz tatlı suyu süz ve dinlendir (ve ekmekleri suyun içine yerleştirerek maya tutmasını sağla) ve bir süzgeçten geçir. Bazıları ekmekleri kızartırlar, suyla karıştırarak bir tekne içine koyarlar ve köpürmesini sağlarlar. Yavan olmasını önlemek için çok kısa bir süre kaynatırlar; kabarmasını beklerler, süzerler, üzerini kapatırlar, ıslatırlar ve içmeye hazır hale getirirler*” şeklinde açıklanmaktadır.

---

<sup>102</sup> Müller- Karpe 2006, 180.

<sup>103</sup> Ünal 2007, 160.

## 3. BÖLÜM

### KÜLTÜRLERDE BİRA

#### 3.1. M.Ö. 2. BİNYIL ÖNCESİ KÜLTÜRLERDE BİRA

Neolitik Çağ ile birlikte tarımsal üretime geçen insanoğlu ürettikleri tarım ürünlerinden gıda ve içecek yapımında faydalanmışlardır. Ancak tahıllardan elde edilen biranın tam olarak ne zaman ve nasıl ortaya çıktığı kesin değildir. Fakat kesin olan biranın yazıdan daha önce olduğudur.

M.Ö. 4. binde Sümer kolonilerinden olan İran'da Godin Tepe'de<sup>104</sup>, Anadolu'da ise Hacınebitepe<sup>105</sup> Höyüğü'nden elde edilen bulgular arpa fermantasyonunun yapıldığını göstermektedir. Sümerliler sekiz çeşit arpa, sekiz çeşit buğday ve üç çeşit arpa-buğday birası üretmişlerdir<sup>106</sup>. Üretilen biraların kalitesi farklılıklar göstermekteydi. Sümer birası genelde arpadan elde edilen malttan ekmek yapılarak çeşitli işlemler sonucunda elde edilirdi<sup>107</sup>. Sümerler biraya *Kaş*, bira malzemesi olan malt'a *buluğ* malt ekmeğine de *bappir* diyorlardı<sup>108</sup>. Sümer mitolojisinde Tanrı Enki ve Tanrı Ninmah insanın yaratılışı mitosunda bira içerek gevşemektedirler<sup>109</sup>. Sümerlere ait Gılgamış Destanı'nda yarı insan ve yarı hayvan olan Enkidu sevgi, ekmek ve bira ile tam olarak insana dönüşür<sup>110</sup>.

Eski Mısır'da halkın en büyük besin kaynaklarından bir tanesi bira olmuştur. Üretilen bira insanların protein ihtiyacını karşılamaktadır. Bir şişe birada iki tavuk yumurtasında olduğu kadar protein vardır<sup>111</sup>. Mısır'da en yaygın olarak tüketilen bira kızıl arpadan yapılıyordu. Üretilen bu biranın içerisine bazen baharat katarak çeşnilendirirler bazense bal ile tatlandırıyorlardı<sup>112</sup>. Üretilen birayı tanrıların sakinleşmesi

<sup>104</sup> Leick 2003, 22.

<sup>105</sup> Gürsoy 2004, 15.

<sup>106</sup> Gürsoy 2004, 20.

<sup>107</sup> Landsberger 1944, 435.

<sup>108</sup> Landsberger 1944, 435.

<sup>109</sup> Kramer 2000, 67.

<sup>110</sup> Bottéro 2013, 230.

<sup>111</sup> Ünal 2007, 164.

<sup>112</sup> Gürsoy 2004, 21.

ve keyiflenmesi için libasyonda da kullanıyorlardı. Mısır'da üretilen bira tapınak ve piramitlerin inşasında çalışan işçi ve kölelere ekmekle birlikte verilmiştir<sup>113</sup>. Biranın bir diğer önemli özelliği tıpta gerek sargı ve lapa olarak, gerekse hasta kişiye doping vermesi amacıyla kullanıldığı görülmektedir<sup>114</sup>.

Babil'de ise düğünlerin geleneksel içkisi bal birasıydı. Bal birasına “arı şarabı” da denirdi. Düğünden sonra damada kayınpederi tarafından bir ay boyunca bal birası gönderilirdi. Bal birasının erkeğin kudretini artıracığına inanılırdı<sup>115</sup>. Babil birasının çeşitleri arasında siyah bira, kırmızı bira, arpa birası, kızıl buğday birası, iyi kalite beyaz bira, iyi kalite siyah bira sayılabilir<sup>116</sup>.

### 3.2. ANADOLU'DA YAŞAMIŞ OLAN KÜLTÜRLERDE BİRA

İnsanoğlunun ürettiği ilk içeceklerden biri olan biranın tarihine bakıldığında Anadolu uygarlıkları ile iç içe olduğu görülmektedir. Arpa ve buğday yiyecek yapımının yanı sıra içecek üretiminde de kullanılmıştır<sup>117</sup>. Anadolu'da M.Ö. 3500'lerde Hacinebetepe kazılarında elde edilen sonuçlar yerleşimde bu tarihten itibaren arpa fermantasyonunun yapıldığını göstermektedir<sup>118</sup>. Malatya İmamoğlu Höyüğü'nde ise Erken Tunç Çağı'na tarihlenen bir çanak parçası üzerinde içki sahnesi görülmektedir<sup>119</sup>. Ele geçen bu çanak parçası Anadolu'daki en erken içki sahnesini göstermesi bakımından son derece önemli bir buluntudur.

M.Ö. 2. bine gelindiğinde özellikle Asur Ticaret Kolonilere Çağı ile birlikte Anadolu ile Mezopotamya kültürel etkileşimi artmıştır. Kültepe yerleşiminden ele geçen birçok mühür baskısı üzerinde içki sahnesi görülmektedir<sup>120</sup>. Bu mühür baskılarının bira ile ilişkilendirilmesinin sebebi sahneler üzerinde pipetin işlenmesi olmuştur.

Hititler dönemi Anadolu'sunda özellikle Boğazköy metinlerinde biranın geçtiği birçok tablet ele geçirilmiştir. Hititler birayı oldukça yaygın olarak kullanmışlardır.

---

<sup>113</sup> Gürsoy 2004, 21.

<sup>114</sup> Ünal 2007, 164.

<sup>115</sup> Gürsoy 2004, 21.

<sup>116</sup> Hornsey 2003, 82.

<sup>117</sup> Sandıkçıoğlu 2007, 89.

<sup>118</sup> Gürsoy 2004, 15.

<sup>119</sup> Weisgerber 2006, 166.

<sup>120</sup> Özgüç 2006, 3.

Biranın besin maddesi olmasının yanında, tanrılara libasyon törenlerinde, tıpta sargı ve doping amacıyla, keyif verici özelliği, ölü gömme törenlerinde ve bazı durumlarda armağan olarak da verildiği görülmektedir<sup>121</sup>.

Hititlerde olduğu gibi Frigler de birayı severek üretip tüketmişlerdir. Ancak yazılı kaynakların yetersizliği sebebi ile biranın üretimi hakkında bilgi edinilememiştir. Frig yerleşimi kazılarında ele geçen küçük boyutlu emzikli testiler<sup>122</sup> bira ile ilişkilendirilmiştir. Bu kaplar üzerindeki süzgeçler sıvıyı süzme amacı ile yapılmış olmalıdır, çünkü üretilen biranın filtre edilememesinden dolayı tahıl parçalarının süzülmesi amacıyla olmalıydı.

Urartu biracılığına bakıldığında Urartuların birayı bildiği ve ürettiği bilinmektedir. Xenophon, *Anabasis* adlı eserinde Urartu birası ile ilgili bilgi vermektedir. Urartulara ait tespit edilen tek bira imalathanesi Karmir-Blur' dadır<sup>123</sup>.

Lidya biracılığı hakkında veriler son derece kısıtlıdır. Frig bira kabı olarak tanımlanan kaplar Lidya yerleşimlerinde yapılan kazılarda da ele geçmiştir. Ele geçen kaplar Lidya'da üretilmiş olmalıdır<sup>124</sup>. Bira bu dönemde de halkın önemli besin kaynağı olmaya devam etmiştir.

Grek, Roma ve Bizans kültürlerinde bira üretilmeye devam etmiştir ancak diğer toplumlarda olduğu gibi revaçta bir içki olmamıştır. Biranın yerine şarap daha çok tercih edilmiştir<sup>125</sup>.

### 3.2.1. HITİT KÜLTÜRÜNDE BİRA

Hititlerin bira üretiminde Mezopotamya'ya bağlı olduklarını gösteren en önemli bulgulardan biri de biraya Sümerceden alınma KAŠ demeleridir<sup>126</sup>. KAŠ'ın Hititçe karşılığı *šeššar* olarak bilinmektedir. Her ne kadar günümüzde Hititçe'de KAŠ bira olarak kabul edilse bile tam olarak kesinliğini söylemek zor görünmektedir. Günümüzde üretilen fabrikasyon bira ile Hititler döneminde üretilen biranın karşılaştırılması da yanlış olacaktır. Çünkü o dönemde üretilen bira tam olarak süzülemediğinden dolayı bir boza görünümünde olmalıdır. Bunu kanıtlayan en büyük buluntuların kazılarda ele

<sup>121</sup> Ünal 2006, 171-172.

<sup>122</sup> Özkaya 1995, 88.

<sup>123</sup> Hornsey 2003, 142.

<sup>124</sup> Crawford-Greenewalt 2010, 129.

<sup>125</sup> Delemen 2001, 39.

<sup>126</sup> Ünal 2007, 158.



geçen pipet ve kamışlar olduğu söylenebilir. Çeşitli kaynaklara baktığımızda Hititlerde biranın oldukça çok çeşitlerinin olduğundan söz edilmektedir. Ancak tam olarak sayısını bilmek imkansızdır. Etimolojik olarak kelimelere bakıldığında aşağıda belirtilen bazı kelimeler bira çeşidi olarak anılmışlardır.

**KAŞ.GEŞTİN:** Hitit uygarlığı üzerine araştırmalar yapan çeşitli bilim adamları KAŞ.GEŞTİN’i farklı biçimlerde yorumlamışlardır. Kimi araştırmacılar bu içkiye “bira veya şarap” derken bazı araştırmacılar ise kendine özgü bir tip bira olarak tanımlamışlardır<sup>127</sup>. Her iki durumda da KAŞ.GEŞTİN’in bira ile ilişkilendirildiği görülmekte olup bir nevi şarap ile bira kokteyli<sup>128</sup> denilebilir.

**KAŞ.ŞE:** Bu kelime Hititlere Sümerlerden geçmiştir. Mayalı arpadan elde edilen bir çeşit bira olduğu kabul edilmektedir. Hitit metinlerinde geçen birçok çeşit biradan söz edilmektedir. Ancak bu biraları ayıran en büyük farklılıkların ne olduğu tam olarak bilinmemektedir.

**KAŞ.LAL:** Ballı bira ya da tatlandırılmış bira olarak bilinmektedir. Bu bira türü Babil’de düğünden sonra damada bir ay boyunca içeceği kadar kayınpederi tarafından verilmekteydi. Bu yüzden bu biranın erkekte güç arttırıcı özelliği bilinmektedir. Hatta bu bira çeşidinin Hun İmparatoru Attila’ya düğünden sonra fazla miktarda verilmesi ve başlayan burun kanaması sonucunda Attila’nın öldüğü kabul edilmektedir<sup>129</sup>. Günümüzde evlilik törenlerinden sonra yapılan balayının bal-ayısı olarak buradan geldiği düşünülmektedir<sup>130</sup>.

**DUG.KA.GAG(A):** Akadca PĪHU birası olarak bilinen bu bira çeşidinin tam kalitesi bilinmemektedir. Ama araştırmacılar tarafından “adi bira” olarak tanımlanmaktadır<sup>131</sup>.

**MARNUWAN:** “Adi bira” olarak tahmin edilen bu bira çeşidi şarap, bal, yoğurt ve sebze ile karıştırılmış olabileceği düşünülmektedir. Marnuvan birasının geçtiği bir

<sup>127</sup> Del Monte 1995, 215; Ünal 2006, 170.

<sup>128</sup> Alp 1999, 69.

<sup>129</sup> Gürsoy 2004, 21.

<sup>130</sup> Gürsoy 2004, 21.

<sup>131</sup> Ünal 2007, 159.

ritüel metni bulunmaktadır Metin şu şekildedir<sup>132</sup>: “3 demir kazık, her biri bir şekel ağırlığında; üç kazık, her biri bir şekel ağırlığında, bir çekiç 1 şekel ağırlığında; 1 hançer, onun ağırlığı 5 şekel; 4 bakır TUPÚ, her biri bir şekel ağırlığında; 20 ekmek, marnuuan-birasının 1 huppar-kabı, KAŠ.GEŠTIN içeceği bir huppar- kabı, seramik aletler (ve) hasır aletler. Bu eşyanın zilipurii atalla- adamı alır”.

KAŠ.HULHUL: Araştırmacılar bunun da bir bira türü olduğunu söylemektedirler. Ancak tam bir kesinlik söz konusu değildir<sup>133</sup>.

KAŠ İNBI<sup>HLA</sup>: Steiner bu kelimeyi meyve şarabı olarak açıklamaktadır<sup>134</sup>. Ancak kelimenin başında yer alan “KAŠ” ibaresinden dolayı bunun da bir çeşit bira türü olabileceği düşünülmelidir.

TAWAL ve WALHİ: İçkileri birçok yazılı kaynakta adına sıkça rastladığımız bu içkiler de çeşitli araştırmacılar tarafından bira çeşidi olarak kabul edilmektedir. Ancak tam bir kesinlik söz konusu değildir<sup>135</sup>.

### 3.2.2. FRİG KÜLTÜRÜNDE BİRA

Frigler, Troya VII'nın tahrip edilmesinden sonra Anadolu'ya gelen Balkan kökenli kavimlerden biridir. Ancak siyasi bir topluluk olarak ilk defa M.Ö. 750'lerden sonra ortaya çıkmışlardır<sup>136</sup>. Anadolu'da Ankara, Afyon, Kütahya ve Eskişehir illeri sınırları içerisinde kalan bölgede çekirdek yerleşimleri oluşturmuşlardır<sup>137</sup>. En parlak dönemlerini kral Midas (M.Ö. 8. yüzyılın ikinci yarısı) döneminde yaşamışlardır. Hint-Avrupa kökenli olmalarına rağmen Anadolu'ya gelişleriyle birlikte Geç Hitit ve Hellenlerden etkilenmişlerdir<sup>138</sup>. Kendi alfabelerini kullanılmışlar ve yazılarıyla kendi kültürlerini daha da ileriye taşımışlardır.

<sup>132</sup> Dönmez 2013, 120.

<sup>133</sup> Ünal 2006, 171.

<sup>134</sup> Steiner 1966, 307.

<sup>135</sup> Ünal 2007, 159.

<sup>136</sup> Güngör 2007, 4.

<sup>137</sup> Çınaroğlu 1990, 79.

<sup>138</sup> Hornsey 2003, 128.

Gerek Gordion gerekse Frig coğrafyası malt üretimine oldukça elverişli gerekli tarım alanlarına sahiptir. Gordion'da ki birçok yapı kalıntısında kömürleşmiş tahıl kalıntılarına rastlanılmıştır.

Frig yaşamı hakkındaki bilgilerimizin çoğunu klasik yazarlardan öğrenmekteyiz. Seramik buluntuların dışında Friglerin biraya olan düşkünlüğünü M.Ö. 7. yüzyılda yaşamış olan Grek lirik şairi Arkhilokhos'tan öğrenmekteyiz. Arkhilokhos Trak ve Friglerin biralarını bir boru yardımı ile içtiklerinden bahseder. *“Bir Trakyalı ya da Frigyalı arpa birasını bir boru ile içer ve o içmek için öne doğru eğilir”*.

Sams'a göre Frigyalılar bu şekilde bira içmeyi biliyor ve günlük yaşantılarının bir parçasıydı. Hatta Sams boru olarak adlandırılan bu parçayı tanımlamaya çalışmış ve bunun bir pipet değil de içim kaselerinin boyun kısmı olarak açıklamaktadır<sup>139</sup>.

Frig bira kapları denince akla gelen form küçük boyutlu emzikli testilerdir. Bu kaplar pişmiş topraktan yapılmış<sup>140</sup> ve yaklaşık olarak beşte ikisi boyalıdır<sup>141</sup>. Ele geçen bu formdaki tüm kapların kulpu genelde sağ tarafta yer alır ve emzikler genellikle kulpun solunda ve kulpa dik açı oluşturacak şekilde düzenlenmiştir. Süzgecin amacı sıvının süzülmesine yönelik olmalıdır<sup>142</sup>. Bu kaplar nadiren de olsa Frig dışında da ele geçmiştir. Ancak bilinmeyen nedenlerden ötürü küçük boyutlu emzikli testiler M.Ö. 3. yüzyıldan sonra üretilmemiştir<sup>143</sup>. Bu durumun birçok sebebi olabilir. Hornsey bu durumu mayalama teknolojisindeki değişimin ya da Grekliler biraya şarap kadar önem vermemesi olarak göstermektedir.

Günümüzde kabul edilen görüş, küçük boyutlu emzikli testilerin aristokrat kesim tarafından kullanıldığı halktan olan kişilerin ise biralarını pipetle içtiği yönündedir. Bu seramik formları genellikle Tümülüs'lerden ele geçmiştir. Bu durum görüşü destekler niteliktedir. Gordion P Tümülüs'ünde tespit edilen 4-5 yaşlarındaki çocuk mezarında<sup>144</sup> ele geçen bu tür kaplar bize bira içiminin bu yaşlarda başladığını ya da farklı

<sup>139</sup> Hornsey 2003, 128.

<sup>140</sup> Hornsey 2003, 128.

<sup>141</sup> Özkaya 1995, 88.

<sup>142</sup> Özkaya 1995, 88-91.

<sup>143</sup> Curtis 2001, 218; Hornsey 2003, 129.

<sup>144</sup> Erdoğan 2007, 24-28.

yoğunluktaki sıvıların bu kaplarda içildiğini<sup>145</sup> göstermesi bakımından son derece önemlidirler. Bu kaplar sadece Friglere özgü olmayıp M.Ö. 2. bin Anadolu'da da kullanılmaktadır<sup>146</sup>.

### 3.2.3. URARTU KÜLTÜRÜNDE BİRA

Demir Çağı Anadolu'su krallığı olan Urartular M.Ö. 9.-7. yüzyıla tarihlendirilen ve sınırları batıda Elazığ-Malatya, doğuda Urmiye Gölü, kuzeyde Ermenistan'dan güneyde Güneydoğu dağ silsilesine kadar ulaşmıştır<sup>147</sup>. M.Ö. 9.-7. yüzyıllar arasında başkentliğini bugünkü Van sınırları içinde bulunan Tuşpa yapmıştır. Urartu ismi bu bölge için komşuları Asurlular tarafından verilmiştir<sup>148</sup>. Genellikle engebeli topraklar üzerine kurulu olan Urartu krallığında tarım alanları kısıtlı ve tarımsal üretim sınırlıdır. Tahıl ve baklagiller başlıca tarım ürünleri olup meyve tarımı da yapılırdı. Sebze tarımının yapıldığı kısımlarda ise yaz sebzeleri yetiştirilirdi. Xenophon M.Ö. 5. yüzyılda günümüz Ermenistan'ından dönüşünde karşılaştığı biradan “arpa şarabı” olarak söz eder<sup>149</sup>.

*“Köydeki evler yer altındaydı. Girişi bir kuyu ağzına benziyordu, aşağısı ise genişçeydi. Yük hayvanları için kazılmış yolları vardı, insanlarsa bir merdivenle aşağı iniyordu. Evlerin içinde keçiler, koyunlar, sığırlar, kümes hayvanları ve bunların yavruları vardı ve bütün bu hayvanlar içeride samanla besleniyorlardı. Burada ayrıca buğday, arpa, baklagiller ve küp küp arpa şarapları vardı. Şarapların üzerinde tortular yüzüyordu ve küplerin içine boğumlu olmayan, kimi büyükçe kimi küçükçe kamışlar iştirilmişti. Susayanın bunları ağzına alıp buradan şarabı emmesi gerekiyordu. Çok sert bir içkiydi; tabi içine su katılmazsa. Bu özelliğine alışıldığında çok hoş bir içki oluyordu”.*

Araştırmacılar bu metni Urartu biracılığı ile ilişkilendirmişlerdir<sup>150</sup>. Urartular gerek katı (tahıl) gerekse sıvı (şarap ve bira) maddelerin depolanmasına son derece büyük önem vermişlerdir. Antik metinler Urartularda iki tür ambardan söz etmekte ve

<sup>145</sup> Hornsey 2003, 129.

<sup>146</sup> Hornsey 2003, 129.

<sup>147</sup> Sevin 2003, 123; Erdoğan 2006, 1.

<sup>148</sup> Balkan 1985, 513; Hornsey 2003, 140.

<sup>149</sup> Xenophon, *Anabasis* IV. V. 25-27.

<sup>150</sup> Hornsey 2003, 129.

bu ambarları *gie*<sup>151</sup> ve (*É*)*ári*<sup>152</sup> olduklarını bildirmektedir<sup>153</sup>. *Gie* büyük pitos odaları ile özleştirilmiş ve Urartu kentlerinde yaygın olarak görülmektedir. Pitoslar genellikle omuzları dışarıda kalacak şekilde toprağa gömülür ve bazılarının omuzlarında yazılar yer almaktadır; bu yazılar hiyeroglif olarak yazılmış *aqarqi* ve *terusi* dir. Araştırmacılar bu kelimeleri birer sıvı ölçü birimi olarak açıklamaktadırlar. Sıvıların saklandığı birçok ambar kalıntıları bulunmuş ancak sadece bir tanesinde arşiv metnine rastlanılmıştır. Bu metin Kral Menua ile bağlantılıdır. Metinde kralın 900 *aqarqi* alabilen bir *gie* yaptırdığından bahsedilmektedir<sup>154</sup>.

*Ári*<sup>155</sup> ile bağlantılı birçok yazıt vardır ancak kazısı yapılan yerleşimlerde *Ári* olarak tanımlanan yapı saptanamamıştır. Bazı araştırmacılar bunun nedenini ise kuru malların depolanmadan önce çuvallandığını ve özel amacı olmayan odalarda, üzerleri işaretlenerek saklandığını bildirirler. Hiçbir pitos üzerinde kuru madde ölçekleri yer almaz sadece arpa için *kapi*<sup>156</sup> olarak adlandırılan ölçü birimi bilinmektedir. Muhtemelen bu ölçü birimi diğer tahıllar için uygulanmıştır. *Ári* ambarlarının ölçüleri varsayımlara dayanmakta ve tam olarak bilinmemektedir.

### 3.2.4. LİDYA KÜLTÜRÜNDE BİRA

Lidya, Batı Anadolu'nun geniş bir kısmını içine alan, verimli vadiler ve aralarında kalan dağ sıraları ile ülkenin kalbini oluşturmaktadır<sup>157</sup>. Sahip olduğu verimli tarım arazileri ve yeraltı kaynaklarının yanı sıra, geniş orman ve yaylalara sahipti. Ayrıca önemli ticaret yolları da bu coğrafyadan geçmekteydi. Başkenti Sardeis olan Lidya uygarlığı Batı Anadolu'da yaşamış Demir Çağı halkıdır. En parlak dönemlerini M.Ö. 7. ve 6. yüzyılda yaşamışlardır. Lidyalılar hakkında bilgilerimizin çoğunu antik yazarlardan öğrenmekteyiz. Özellikle Herodotos, kral Alyattes'in mezarından oldukça etkilenmiş ve eserinde söz etmiştir<sup>158</sup>

<sup>151</sup> Varol 2005, 103.

<sup>152</sup> (*É*)*ári*, Urartular döneminde bir tür ambar olarak kullanılmış yapı.

<sup>153</sup> Hornsey 2003, 141.

<sup>154</sup> Hornsey 2003, 142.

<sup>155</sup> *Ári*, Urartular döneminde tahıl ambarı olarak bilen yapı. Bk. Varol 2005, 101.

<sup>156</sup> *Kapi* Urartular tarafından kullanılmış bir ölçü birimidir.

<sup>157</sup> Cahill 2012, 92.

<sup>158</sup> Herodotos, I. 93.

*“Lidya toprağı öbürlerinde olduğı gibi, öyle pek adı anılacak olağanüstü şeylere sahip değildir, yalnız Tmolos’tan akıp gelen altın kumu vardır. Ama Mısır ve Babil’deki anıtlar bir yana, öyle bir anıt vardır ki, bilinen bütün öbürlerini aşar. Bu, Kroisos’un babası Alyattes’in mezarıdır, etekleri büyük taşlarla örülmüş bir toprak yığındır. Küçük esnafın, el işçilerinin ve aşk satıcısı küçük kızların topladıkları paralarla yükseltilmiş bu anıt. En yüksek yerinde, ben oradan geçtiğim zamanda da beş tane taş blok vardı, üzerlerine kazılı olan yazıtlarda, buna katılan her meslek dalının ne kadar verdiği yazılıydı, bu rakamlara göre en çoğunu bu küçük kızcağızlar vermiş oluyordu...”*

Oldukça kısa olan bu yazıda Lidyalıların ana içkisinin şarap olabileceğı ima edilmektedir<sup>159</sup>. Ancak Lidya uygarlığı üzerinde Frig etkisi kayda değerdir. Mezar geleneklerinde dahi bu görülmektedir. Seramiklerinde ise genelde Grek nadir olarak da Frig kap biçimleri kullanılmıştır<sup>160</sup>. Özellikle ele geçen Frig bira kabı olarak tanımlanan küçük boyutlu emzikli testiler Lidyalıların da birayı bildiklerini göstermektedir. Ancak araştırmacılar Lidyalıları bira ile değil de Grek etkisinden dolayı şarap ile ilişkilendirmişlerdir.

M.Ö. 547’de Pers istilası ile özgürlüğünü kaybetmiş olan Lidyalılar Pers hakimiyeti altına girmişlerdir. Lidyalı yazar Xanthos, Lidyalılar hakkında bilgiler vermekte ancak eserinde bira ile ilgili anlatılar yer almamaktadır<sup>161</sup>.

### **3.2.5. GREK KÜLTÜRÜNDE BİRA**

Greke kültürü yaklaşık olarak M.Ö. 1200 yıllarında başlar. Deniz Kavimleri Göçleri ile kuzey Yunanistan’da yaşayan Dorlar güneye inerek ülkenin büyük bir bölümünü ele geçirmişler, ayrıca Ege Adaları ve Batı Anadolu’da koloniler kurmuşlardır<sup>162</sup>. Proto Geometrik Dönem ile başlayan Grek sanatı, seramik, plastik ve mimari de büyük bir gelişim göstermiştir. Özellikle dini alanda yapılan tapınaklar anıtsal olarak devasa boyutlara ulaşmışlardır. Bu tapınaklarda tanrılarına çeşitli

<sup>159</sup> Hornsey 2003, 131.

<sup>160</sup> Gürtekin-Demir 2012, 107.

<sup>161</sup> Hornsey 2003, 131.

<sup>162</sup> Tekçam 2007, 243.

hediyelerin yanında libasyon törenleri de yapılmıştır. Greklerin on iki tanrısından biri olan Dionysos şarap, içki, eğlence ve tiyatro tanrısı olarak tapınım görmüştür<sup>163</sup>.

Grekler Tanrı Dionysos ile ilişkilendirilen şaraba biradan daha çok önem vermişlerdir. Kazılardan ele geçen mimari kabartmalar ve seramikler üzerinde de asma ve şarap ile ilgili sahneleri işledikleri görülmektedir. Aslında Grekler arpadan bira yapımını biliyordu ancak biraya düşkün değillerdi. Grekler birayı Grek olmayan kültürlerle ilişkilendirmişlerdir. Biradan söz eden en erken Grek yazar Arkhilokhos'tur<sup>164</sup>. M.Ö. 7. yüzyılda yaşamış olan Arkhilokhos, Frig ve Trakyalıların eğlencelerinde bira içtiklerinden söz eder. Klasik ve Hellenistik çağda yaşamış olan hiçbir antik yazar biranın yapımını anlatmamıştır. Aristoteles, biranın sarhoş edici etkisinden söz ederek çok fazla içildiğinde zararlı olabileceğini anlatır. Ancak sarhoşluk kötü algılanan bir durum değildi içki içerek iradenin kaybolması, tanrının denetimine girmek olarak görülüyordu<sup>165</sup>.

Mısır, Mezopotamya ve Anadolu kültürlerinde görülen biraya düşkünlük Grek kültüründe etkisini kaybederek yerini şarap düşkünlüğüne bırakmıştır.

### 3.2.6. ROMA KÜLTÜRÜNDE BİRA

İtalya'da yaşayan Romalılar birayı biliyorlardı ancak sevip sevmedikleri hakkında kanıtlar oldukça azdır. Yaşlı Plinius'un bildirdiğine göre İspanya'da biraya *caelia* ve *cerea* derlerdi<sup>166</sup>. Galyalıların ise biraya *cervesia* dedikleri bilinmektedir<sup>167</sup>. Romalılar büyük olasılıkla bira üretimini Galyalılarından öğrenmişlerdir. Halikarnasoslu Dionysios, Galyalıların ürettikleri biranın düşük kaliteli olduğunu söyler ve bu birayı “*çürük arpadan yapılan pis kokulu bir içeceğe*” benzetir. Roma'da bira fazla üretilmese de batı eyaletlerinde ticaretinin yapıldığı bilinmektedir. Ordu bira tüccarları için ilk pazar yeri olmalıdır. Vindolanda'daki kazılardan ele geçen resmi ve özel mektuplardan oluşan bir koleksiyon bulunmuş ve çevirisi titizlikle yapılmıştır. Bu koleksiyondaki

<sup>163</sup> Öztürk 2010, 37.

<sup>164</sup> Curtis 2001, 294.

<sup>165</sup> Gürsoy 2004, 23.

<sup>166</sup> Curtis 2001, 370.

<sup>167</sup> Curtis 2001, 370.

mektuplardan bir tanesinde askerlere dağıtılan yiyeceklerin günlük kaydı tutulmuştur<sup>168</sup>. Günlüklerde şöyle yazılmıştır: “24 Haziran. 12 galon arpa, 6 galon bira, 3<sup>1/2</sup> galon şarap, 5 bardak sirke, 3<sup>3/4</sup> bardak muria, 37<sup>1/2</sup> bardak domuz yağı”.

Bu metinden de anlaşıldığı üzere Vindolanda’daki bir askere verilen şarabın iki katı kadar bira verilmektedir.

Roma dönemine ait bira üretimi ile ilgili ne yazık ki çok az bilgi vardır. Antik yazarlardan Plinius, Galler ve İspanya’da yaşayan halkın birkaç şekilde bira ürettiklerinden söz eder ancak ayrıntı vermemektedir<sup>169</sup>.

Roma dönemi bira üretimi hakkında en önemli bilgileri Zosimos’tan öğrenmekteyiz. M.S. Geç 3.yüzyıl ve erken 4. yüzyılda yaşamış olan Zosimos maltın iyi kaliteli arpanın öğütülüp mayalı hamurlar haline getirilip pişirilmesi sonucunda elde edildiğini söylemektedir. Elde edilen ekmekler suya bastırılır ve bir elekten geçirilerek elde edilen sıvı bir kap içine alınarak saklanırdı<sup>170</sup>. Roma dönemine ait tek bira imalathanesi İngiltere’deki Scole antik kentinde tespit edilmiştir. Günümüzde bu yapıya ait az kalıntı bulunmasına rağmen bir tahıl kurutma fırını ve filizlenmiş tahıl kalıntılarına rastlanılmıştır. Ayrıca kentin yakınlarında bulunan bir kanalın yakınlarında büyük bir süzme sistemi olan ahşap depo kalıntıları da tespit edilmiştir. Tahıl kurutmanın kolay olduğu bir alan olduğu için bu yapının araştırmacılar tarafından malt deposu olabileceğini söylemektedirler<sup>171</sup>.

### 3.2.7. BİZANS KÜLTÜRÜNDE BİRA

Bizans (Byzantion) kenti, İmparator Constantinus (M.S. 324-337) tarafından<sup>172</sup> M.S. 330 yılında yeniden kurulmuş ve M.S. 1453 yılına kadar Doğu Roma’nın başkenti olmuştur. Ancak Bizans imparatorluğunun kuruluşu hakkında birçok görüş vardır. Erken Bizans döneminde imparatorluğun etkileri tam olarak hissedilse de Orta ve Geç Bizans dönemlerinde imparatorluğun etkisi azalmıştır<sup>173</sup>. Devletin resmi dininin

<sup>168</sup> Dalby-Grainger 2001, 128-129.

<sup>169</sup> Curtis 2001, 371.

<sup>170</sup> Curtis 2001, 371.

<sup>171</sup> Curtis 2001, 371.

<sup>172</sup> Ostrogorsky 2011, 21.

<sup>173</sup> Ostrogorsky 2011, 26.



Hıristiyanlık olarak kabul edilmesinden sonra Byzantion dini bir merkez konumuna gelmiştir.

Bizans biracılığını anlatan herhangi bir yazılı kaynak tespit edilememiştir. Ancak diğerkültürlerde olduğu gibi Bizans Kültürü'nde de bira üretilmiş olmalıdır.

## 4. BÖLÜM

### BİRANIN TÜKETİM MEKAN VE MATERYALLERİ

#### 4.1. İÇİM MEKANLARI

Günümüzde yapılan kazı ve araştırmalarda biranın içim mekanı (meyhane ve lokanta) olabilecek yapılar tespit edilememiştir. Ancak Sümer, Babil, Assur ve Hitit uygarlıklarından ele geçen kanun maddeleri içerisinde bu mekanlar ile ilgili metinler tespit edilmiştir<sup>174</sup>. Mezopotamya uygarlıklarından olan Sümer Dönemi Eşnunna-Kanunları içerisinde anılan “*meyhaneci ve biracı kadın*” ifadesinin kullanılması bu mekanların varlığının kanıtıdır<sup>175</sup>.

Kanunlardaki ilgili açıklamaların transkripsiyonu şöyledir:

15 i-na qa-ti wardim ù amtım tamkàrum ù sa-bi-tum kaspam še-a-am şipàtim  
ià-giš a-di ma-di-im ú-ul i-ma-ha-ar

41 şum-ma ubàrum na-ap-ta-rum ù mu-du-ú şikar-şu i-na-di-in sa-bi-tum ma-hi-  
ra-at i-la-ku şikaram i-na-di-in-şum

Orijinali yukarıda olan Eşnunna Kanunu'nun Türkçe karşılığı şöyledir:

15 Bir tüccar ve bir meyhaneci kadın, bir erkek kölenin ve bir kölenin elinden gümüşü, arpayı, bitkisel yağı tüketinceye kadar alamayacaktır.

41 Eğer bir imtiyazlı vatandaş, bir hancı veya bir bilgin, birasını satarsa biracı kadın, birayı geçer fiyat üzerinden ona satacaktır.

Bu yazıtlarda geçen biracı kadın kelimeleri ve Sümer'lerde meyhaneleri işletenlerin kadınlar olduğu belirtilmektedir<sup>176</sup>.

Eski Babil Kralı Hammurabi Kanunları'nda da bira içim mekanları konusunda bölümler yer almaktadır. Yine bu kanun maddelerinde de Sümer kanunlarında olduğu

<sup>174</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 80.

<sup>175</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 72-85.

<sup>176</sup> Tosun Yalvaç 2002, 85.

gibi meyhane işletmecilerinin kadınlar oldukları anlaşılmaktadır<sup>177</sup>. Hammurabi Kanunları'nın ilgili maddelerinin transkripsiyonu:

108 15) šum-ma sàbitum (MÍ.KAŠ.TIN.NA)

16) a-na šim (ŠÁM) šikarim (KAŠ)

17) še'am (ŠE) la im-ta-har

18) i-na abnim(NA4) ra-bi-tim

19) kapsam (KÙ.BARBAR) im-ta-har

20) ù mahir (KI.LAM) šikarim (KAŠ)

21) a-na mahir (KI.LAM) še'im (ŠE) um-ta-ti

22) sàbitam (MÍ.KAŠ.TIN.NA) šu-a-ti

23) ú-ka-an-nu-ši-ma

24) a-ne me-e

25) i-na-ad-du-ú-ši

109-26) šum-ma sàbitum (MÍ.KAŠ.TIN.NA)

27) sà-ar-ru-tum

28) i-na bitì (É)-ša

29) it-tar-ka-sú(?) -ma

30) sà-ar-ru-tim šu-nu-ti

31) la iṣ-ṣa-ab-tam-ma

32) a-na ekallim (È.GAL)

33) la ir-de-a-am

34) sàbitum (MÍ.KAŠ.TIN.NA) ši-i

35) id-da-ak

110-36) šum-ma naditum (LUKUR) entum (NIN.DINGIR)

37) ša i-na gagîm (GÁ.GI4.A)

38) la wa-aš-ba-at

39) É.KAŠ.TIN.NA ip-te-te

40) ù lu a-na šikarim (KAŠ)

41) a-na É.KAŠ.TIN.NA

42) i-te-ru-ub

---

<sup>177</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 86-217.

43) a-wi-il-tam şu-a-ti

44) i-qal-lu-ú-ŝi

111-45) ŝum-ma sàbitum (MÍ.KAŠ.TIN.NA)

46) 1 pīham (KAŠ.Ú.SA.KA.NI (/DÙ oku)

47) a-na qí-ip-tim id-di-in

48) i-na ebûrım (BURUx)

49) 5 sâ ŝe'am (ŠE) i-le-qé ŝeklindedir.

Orijinal maddelerin dilimize çevrilen anlamına bakacak olursak<sup>178</sup>.

108- Eğer bir kadın bira satıcısı (meyhaneci), biranın fiyatı karşılığı arpa kabul etmezse, büyük ağırlık ile gümüş kabul ederse ve bira karşılığı alacağı arpayı gümüş karşılığında çıkarırsa, o bira satıcısı kadını itham edecekler, suya atacaktırlar.

109- Eğer bira satıcısı (meyhaneci) kadının evinde haydutlar toplanırlarsa, o haydutları, yakalamaz ve onları saraya yollamazsa o bira satıcısı kadın öldürülecektir.

110- Eğer manastırda oturmayan bir *nadítum*, bir *entum*<sup>179</sup>, bir bira evi (meyhane) açar veya bira (içmek) için bir bira evine girerse, o kadını yakalayacaklardır.

111- Eğer bira satıcısı bir kadın, bir *pīhum*<sup>180</sup> ölçü içkiyi veresiye verirse, hasat zamanında 5 qû<sup>181</sup> arpa alacaktır.

Hammurabi Kanunları'nda da meyhane tarzı bira içim mekanlarının olduğu ve bu mekanların belli denetimlere tabi tutulduğu görülmektedir. Ayrıca din görevlilerine bu tarz mekanların işletmesi ve girişleri yasaklanmıştır.

Eski Babil kralı AMMÍ-ŞİDUQA'nın Fermanında da bira içim mekanları ile ilgili maddeler yer almaktadır<sup>182</sup>:

<sup>178</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 195.

<sup>179</sup> *entu* ve *nadítu*; Yüksek rahibe sınıfıyla ilgili birer meslek gruplarıdır.

<sup>180</sup> *Pīhum*; araştırmacılar tarafından üzeri kapalı bir tür kap formu olduğu düşünülmektedir.

<sup>181</sup> *qû*; ölçü birimi olup araştırmacılar tarafından yaklaşık olarak 1 litre olduğu var sayılmaktadır.

<sup>182</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 218-159.

- 14- 5. SAL.LÚ.DIN.NA na-we-e  
 B 8. SAL.LÚ.DIN.NA na-me-e  
 6. ša KÙ.BABBAR ŠE LÚ.DIN.NA a-na É.GAL  
 7. i-ša-aq-qá-lu aš-šum šar-rum mi-ša-ra-am  
 8. a-na ma-tim iš-ku-nu  
 B 9. ša ŠE am ù KÙ.BABBAR LÚ.DIN.NA  
 B 10. a-na É.GAL i.ša-aq-qá-lu  
 B 11. aš-šum šar-rum mi-ša-ra-am a-na ma-tim iš-ku-nu  
 9. a-na LÁL.HÍ.A-šu-nu LÚ mu-ša-ad-di-nu  
 B. 12. a-na LAL.DÛ-šu-nu LÚ mu-ša-ad-di-nu  
 10. ú-ul i-ša-ás-si  
 B 13. ú-ul i-ša-ás-si  
 15 11. SAL.LÚ.DIN.NA ša KAŠ ù ŠEam i-qí-pu  
 B. 14. SAL.LÚ.DIN.NA ša kaš ù šeam i-qí-pu  
 12. mi-im-ma ša i-qí-pu  
 13. ú-ul ú-ša-ad-da-an  
 B. 15. mi-im-ma ša i-qí-pu ú-ul ú-ša-ad-da-an  
 16. 14. SAL.LÚ. DIN.NA ù DAM-GÀR  
 15. [š]a NA4 ku-nu-u[k x l]a ki-it-tim  
 16. [x x x x] x [x x x x] x i-ma-a-a-[t]

Orijinal olarak bu şekilde yazılan biracı kadınların ve meyhanelerin belirtildiği maddeler aşağıdaki şekilde dilimize çevrilmiştir<sup>183</sup>.

14. (Meyhanecinin) saraya olan gümüş ve arpa sorumluluğunu ödemesi gereken, şehir dışında bulunan bir meyhaneci kadın, kral memlekete adaleti tesis ettiği için *mušaddinum* (onun) bakiye borçlarını istemeyecektir.

15. Bira ve tahılı borç veren biracı kadın, ne borç verdiyse (borç verdiklerinin hiç birini) istemeyecektir.

16. Bir meyhaneci kadın ve bir tüccar, doğru olmayan (sahte) bir mühür..... ölecektir.

<sup>183</sup> Tosun-Yalvaç 2002, 269.

İncelenen bu kanunlarda adına rastladığımız meyhanelerin varlığı kesindir. Ancak günümüzde yapılan kazılarda meyhane olarak tanımlanabilecek yapılar tespit edilememiştir. Anadolu uygarlıklarına baktığımızda aynı şey geçerlidir.

Hititler’de meyhane ve lokantanın varlığı kesinlik kazanmamıştır. Araştırmacılar tarafından meyhane olarak yorumlanan *arzava-* evinin işlevi tam olarak bilinmemektedir. Sadece dini ritüellerde kullanılan bir yapıyı yoksa halka açık bir yer mi olduğu tartışmalıdır<sup>184</sup>. Araştırmacılar bu yapının “lokanta, meyhane, genelev, misafirhane” olabileceğini düşünmektedirler. Ünal bu yapının genç prenslerin ilk kez bir kadınla birlikte oldukları geneleve benzeyen işlevi olduğunu ancak herkese açık olmadığını belirtir<sup>185</sup>. Halka açık bir lokanta ya da meyhane olduğuna dair herhangi bir kanıt yoktur.

## 4.2. İÇİM PİPETLERİ

Bira ile alakalı en önemli buluntulardan birisi de pipetlerdir. Yazısız dönemlerde birayı tanımlamada pipetler son derece önemli rol oynamaktadır. Gerek mühür baskıları, gerek duvar resimler gerekse seramikler üzerinde birçok kez betimlenmiştir.

Anadolu’da Malatya yakınlarında yer alan İmamoğlu yerleşiminde de kamışla bira içildiğini gösteren bir çanak parçası ele geçmiştir. Bu çanak parçası üzerinde iki kişi karşılıklı bir tabure üzerine oturmuş ve ortalarında bir bira testisi yer almaktadır (Res. 19). Bu eser Erken Tunç Çağı’na tarihlendirilmektedir<sup>186</sup>.

Anadolu’da kamışla bira içildiği Kültepe’de ele geçen Hitit dönemi mühürlerinden anlaşılmaktadır. Hitit’te yaşayan soylu kişiler tabure üzerinde oturarak bira içmeyi tercih etmişlerdir<sup>187</sup>. Yerde duran bira testilerinden kamış yardımıyla bira içtikleri görülmektedir (Res. 20 a-c).

Kuveyt Failaka Adası’nda ele geçen ve M.Ö. 2. binin ilk yarısına tarihlenen damga mühürler üzerinde de kamışla bira içen kişiler betimlenmiştir. Mühürlerin üç

<sup>184</sup> Ünal 2007, 187.

<sup>185</sup> Ünal 2007, 187.

<sup>186</sup> Weisgerber 2006, 166.

<sup>187</sup> Ünal 2007, 156.

tanesinde, iki kişinin arasındaki bira testisinden kamışlarıyla bira içtikleri görülmektedir<sup>188</sup>. Diğer iki tanesinde ise (Res. 21) hayvan figürleri ile tabure üzerinde oturan ve önündeki kaptan kamışla bira içen figürler görülmektedir<sup>189</sup>.

Mısır'da ele geçen ve yaklaşık olarak M.Ö. 1450'lere tarihlenen bir duvar resminde ise yüksekte yer alan mayalama ya da saklama kaplarından alçakta duran daha süslü bir kaba kamış yardımıyla sıvının akıtılması betimlenmiştir<sup>190</sup>. Bu resimde üst kısımda duran 5 adet sıvı kabından kamışlar yardımıyla akıtılan ve uçlarında süzgeçler bulunan kamışlar ile sıvının süzüldüğünü göstermesi açısından son derece önemlidir (Res. 22). Bu da bize bu sıvının bira olabileceğini akla getirmektedir. Resimde yer alan kamışlar saz ya da başka bir bitkinin gelişim aşamasında iken bükülmesi ile oluşturulduğunu düşündürmektedir<sup>191</sup>.

Uluburun gemisinde yapılan kazı çalışmalarında kurşun bir pipet dirseği tespit edilmiş ve gemide bira içenlerin canlandırılması yapılmıştır (Res. 23). Uluburun gemisinde ele geçen kurşundan yapılmış pipet bugün Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi'nde KW 419 Envanter Numarası ile yer almaktadır. Buluntu 110 mm uzunluğunda 10 mm genişliğinde ve yaklaşık olarak 15 mm çapında ve bir tarafı gözle görülür şekilde bükülmüş vaziyettedir<sup>192</sup>(Res. 24). 3300 yıldır tuzlu su içerisinde yatmakta olan bu parça yoğun bir şekilde korozyona uğramıştır. Ele geçen parça M.Ö. 2. binyılın ikinci yarısında Mısır'da testilerden şarap ya da bira içmek için kullanılan kamışın dik açılı kısmına ait olmalıdır<sup>193</sup>.

Sivas- Kuşaklı-Sarissa' da A binasının kuzeydoğu köşesinde yer alan 57-58 nolu bira imalathanesinde yapılan kazılarda süzgeçli bir uçluk ele geçmiştir. 4.8 cm uzunluğundaki bu uçluk 0.5 cm yarı çapında ve 17.5 g ağırlığındadır<sup>194</sup>(Res. 25). Sarissa'da biranın pipet yardımıyla içildiğini göstermesi açısından son derece önemli bir buluntudur.

<sup>188</sup> Weisgerber 2006, 165.

<sup>189</sup> Weisgerber 2006, 165.

<sup>190</sup> Wilkinson 1878, 314.

<sup>191</sup> Wilkinson 1878, 312.

<sup>192</sup> Weisgerber 2006, 159.

<sup>193</sup> Weisgerber 2006, 159.

<sup>194</sup> Müller-Karpe 2006;183

Mısır'da Tel-el Amarna'da 1921 yılında yapılan kazılarda ele geçen 18. Sülale Dönemi'ne ait (M.Ö. 1350-1330/25) neredeyse tamamen sağlam durumda olan örnek iki parça halinde ele geçmiş ve yoğun bir şekilde korozyona uğramıştır. Bugün Londra British Müzesi'nde sergilenmektedir. Dirsekli kamışın iç kenarı yaklaşık olarak 80 mm dir. Dış kenarı geniş kısmında 18 mm, dar olan kısmında ise 12 mm dir (Res. 26). Ana dirsek arasında kalan boşluk bitkisel bezeme ile bezenmiştir<sup>195</sup>. Kurşun dirseğin her iki ucuna bitki kamışları eklenerek uzunluğu arttırılmıştır. Alt uca eklenen bitkisel kamışa süzgeç yerleştirilmiştir. Eklenen süzgecin amacı hem bitkisel kamışın testi içinde yüzmesinin önüne geçmek hem de testide kalan tortuların ağza gelmesini önlemek olduğunu düşündürmektedir<sup>196</sup>.

Mısır'da Tel-el Amarna yerleşiminde bulunan ve bugün Berlin Mısır Müzesi'nde sergilenen kireç taşı bir mezar steli üzerinde küçük bir kabartma yer almaktadır. Kabartmada bir tabure üzerinde oturan Mısır'da görev yapan paralı asker ortada duran amphoradan dirsekli kamış yardımıyla içkisini içmektedir. Kamışın hareketini önlemek için hizmetkarı eliyle desteklemektedir<sup>197</sup>. Arka kısımda ise askerin karşısında yine bir tabure üzerinde oturur vaziyette eşi betimlenmiştir (Res. 27).

Yine Mısır'da ele geçen bir başka duvar resmi üzerinde dirsekli bir içki kamışı görülmektedir (Res. 28). Duvar resminde mutfağın bir köşesi resmedilmiştir. Karınlı ve uzun bira testisinin yanında kulplu ince uzun bir amphora yer almaktadır. Ortada ise muhtemel bira ekmeği yoğuran kadın görülmektedir. Amphoraya yerleştirilen kamışta kurşun dirsek gözlenmektedir<sup>198</sup>.

M.Ö. 2. binlere tarihlenen Kuzey Suriye'de ele geçen silindir bir Mitanni mühründe (Res. 29) de kamışla içki içen bir kişi ve onu yelpaze ile serinleten hizmetlisi betimlenmiştir<sup>199</sup>.

Gerek Geç Tunç Çağı gerekse Erken Tunç Çağı'na tarihlenen bakırdan ve tunçtan yapılan örneklerle Suriye'nin Tell Munbaka yerleşmesinde rastlanılmıştır.

<sup>195</sup> Weisgerber 2006, 159.

<sup>196</sup> Weisgerber 2006, 159.

<sup>197</sup> Weisgerber 2006, 161.

<sup>198</sup> Weisgerber 2006, 162.

<sup>199</sup> Lloyd 1961, 147.



Burada ele geçen kamışların delikli süzgeç kısmının (Res. 30) uzunluğu 7.1 cm ölçülerindedir<sup>200</sup>.

İran, Irak ve Levant bölgesinde Geç Tunç Çağı'na tarihlenen süzgeçlerin kemikten yapılmış olanlarına da rastlanılmıştır. Değişik malzemelerden yapılan süzgeçler içki kamışının bir bölümünü oluşturmuşlardır<sup>201</sup>.

### 4.3. İÇİM KAPLARI

Yazının ortaya çıkmasından önce biranın varlığını gösteren en önemli buluntulardan biride mühür baskılarıdır. Hitit döneminde yaşayan soylu kişilerin biralarını içerlerken pipet kullanması ve mühürler üzerinde bu sahnelerin betimlenmesi son derece önemli buluntulardandır. Bira konusunun işlendiği bu üsluptaki mühür baskılarının ilk örneği Tepe Gawra'dan ele geçmiş ve M.Ö. 4. binin ortalarına tarihlenmektedir<sup>202</sup>. Bu üslupta işlenen mühürlere Sümer, Babil, Mısır, Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarında da rastlanılmaktadır.

Mühürlerde betimlenen içim kapları: Sümerlerden kalan ve Erken Sülale Dönemi'ne ait M.Ö. 2700'lere tarihlenen karşılıklı iki kişinin pipet yardımıyla ortalarında duran kaptan (Res. 31) içkilerini yudumladığı görülmektedir<sup>203</sup>. İki kişi arasında bulunan bira kabı zeminden yükseltilmiş ve bir tabure üzerine oturtulmuş geniş ağızlı, dar boyunlu, yuvarlak gövdeli ve yuvarlak dipli olarak işlenilmiştir.

Suriye'den ele geçen mühür baskısı M.Ö. 2000/1900 yıllarına tarihlenen<sup>204</sup> mühür baskısı üzerinde tabure üzerinde oturan bir figür pipet yardımıyla önünde duran vazodan içkisini içmektedir (Res. 32). Baskı üzerindeki figürler çizgisel olarak kabartı şeklinde belirtilmiştir. Oturan figürün ön kısmında at figürü yer almaktadır. Pipetin bulunduğu vazodun formu dışa çekik ağızlı boyunda daralan, yuvarlak gövdeli ve gövdede iki yatay çizgi şeklinde kabartma bulunan sivri dipli bir forma sahiptir.

<sup>200</sup> Weisgerber 2006, 160.

<sup>201</sup> Maeir-Garfinkel 1992, 220.

<sup>202</sup> Weisgerber 2006, 164.

<sup>203</sup> Mays 2009, 36.

<sup>204</sup> Teissier 1984, 200.

Suriye'den ele geçen ve M.Ö. 2. bine tarihlenen başka bir mühür üzerinde de yine bira ile alakalı pipetler yer almaktadır. Mühür üzerinde taburesinin üzerinde oturan bir kişi yer almakta karşısında ise bir at figürü betimlenmiştir (Res. 33). Pipetin yer aldığı kap form olarak dışa çekik ağızlı, dar boyunlu, gövdede iki kabartama şeklinde bezemesi bulunan ve sivri dipli bir forma sahiptir<sup>205</sup>.

Hitit'te yaşayan soylu kişilerin bira içerlerken tabure üzerinde oturmayı tercih ettikleri ele geçen mühür baskılarından anlaşılmaktadır<sup>206</sup>. Kültepe'den ele geçen mühür baskısı üzerinde tabure üzerinde oturan kişi kamış yardımıyla önünde duran testiden bira içerken betimlenmiştir. Bu mühür baskısı üzerinde muhtemelen Hititli bir soylu olduğunu düşündüğümüz bir kişi, ortasında bir bira testisi ve karşısında bu testiye başka bir kap ile sıvı takviyesi yaptığını düşündüğümüz bir figür yer alır. Burada görülen testi sivri dipli, yuvarlak gövdeli, omuz üzerinde iki kulp bulunan ve omuzdan boyna doğru genişleyen bir forma sahiptir<sup>207</sup> (Res. 34).

Kültepe'den ele geçen bu mühür baskısı üzerinde de yine pipetle bira içen figür işlenmiştir. Tabure üzerinde oturan kişi pipet yardımıyla önünde bulunan bira kabından içkisini içmektedir. Müller-Karpe bu tabure üzerinde oturan figürü tanrı<sup>208</sup> olarak açıklamaktadır. Mühür üzerinde taburede oturur vaziyetteki kişi ve karşısında elinde gaga ağızlı testi tutan bir figür yer almaktadır (Res. 35). Elinde gaga ağızlı testi tutan figür pipet ile önündeki kaptan bira içen şahsın kabına sıvı eklemektedir. Bu kap dışa çekik ağızlı boyundan gövdeye doğru genişleyen gövdede keskin bir hat oluşturan, dibe doğru daralan konik ayaklı ve çift simetrik kulpa sahiptir.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısında, Eski Anadolu üslubunda yapılmış tabure üzerinde oturan tanrı tasvir edilmiştir. Tanrı sol elinde bir silah sağ elinde ise bir uçayak üzerinde yer alan iri bir vazoun içerisinde<sup>209</sup> bulunan pipeti tutmaktadır (Res. 36). Bu vazo geniş ağızlı, dar boyunlu ve gövdeye doğru genişleyen yuvarlak dipli bir

---

<sup>205</sup> Teissier 1984, 200.

<sup>206</sup> Müller-Karpe 2006, 165.

<sup>207</sup> Müller-Karpe 2006, 166.

<sup>208</sup> Müller-Karpe 2006, 173.

<sup>209</sup> Özgüç 2006, 76.

forma sahiptir. Araştırmacı Weisgerber bu mühür baskısını bira ile ilişkilendirmektedir<sup>210</sup>.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Baskı üzerinde iki kişi gözlenmekte ortada bir yuvarlak dipli vazo yer almaktadır. Ayakta duran kişi elinde gaga ağızlı testi tutmakta tabure üzerinde oturan kişi ise sağ elinde kadeh benzeri bir nesne tutmaktadır. Ayrıca ortada duran vazoda iki pipet gözlenmektedir (Res. 37). Bu vazo dışa çekik ağızlı dar boyunlu, gövde de iki kulpa sahip ve dibe doğru daralan bir form göstermektedir. Anadolu'da ele geçen bu tür mühür baskıları M.Ö. 2. binin başlarında biranın üretilip ve tüketildiğini göstermesi açısından son derece önemlidir<sup>211</sup>.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Eski Suriye üslubunda tapınma sahnesi görülmektedir<sup>212</sup>. Hilali güneş kursunun altında bir tabure üzerinde oturan tanrı, sağ elinde kamışlı vazoyu tutmaktadır. Karşısında dört figür yer alır. Bu dört figürün arkasında da bir çıplak tanrıça ve iki yanında boğa adamlar yer almaktadır<sup>213</sup>(Res. 38). Tanrının elinde tuttuğu kamışlı şişe dışa çekik ağızlı, dar boyunlu, yuvarlak gövdeli ve yuvarlak diplidir.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Eski Anadolu üslubunda tapınma sahnesi. Bir tabure üzerinde oturan ve karşısında elinde gaga ağızlı testi tutan bir figür görülmektedir. Tabure üzerinde oturan tanrı olmalıdır. Tanrının önündeki vazoda iki kamış görülmektedir. Üstte ters yatan bir domuz görülmekte arka tarafta ise çeşitli yönlere kaçışan dört ceylan, aslan ve iki hayvan başlı balık görülmektedir<sup>214</sup>(Res. 39). Kamışların yer aldığı vazo geniş ağızlı, dar boyunlu, yuvarlak gövdeli ve sivri diplidir.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Eski Suriye-Anadolu halk üslubunda yapılmıştır. Bir tabure üzerinde oturan tanrı önündeki üçayaklı çömlekten çıkan kamışı sağ eliyle tutmaktadır. Karşısında sağ elini havaya kaldıran figür ağacın sağında ayakları üzerinde dik kalkmış ceylan ve yavrusu ve aralarında kalan ağacın dalını tutan

<sup>210</sup> Weisgerber 2006, 166.

<sup>211</sup> Müller-Karpe,2006, 173.

<sup>212</sup> Özgüç 2006, 277.

<sup>213</sup> Özgüç 2006, 277.

<sup>214</sup> Özgüç 2006, 87.

bir figür betimlenmiştir<sup>215</sup>(Res. 40). Kamışların çıktığı çömleğin şekli tam olarak gözlenememektedir. Ancak üçayaklı bir forma sahip olduğu söylenebilir.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Mühür III. Ur üslubunda yapılmış bir sunu sahnesidir. Tabure üzerinde oturan tanrı sağ elinde kamış tutmaktadır. Mührün ortasında hilal ve güneş kursu yer almaktadır. Ayrıca biri boğa başlı olmak üzere iki kişi ve balık, maymun ve heraldik aslan çifti yer alır<sup>216</sup>(Res. 41). Kamışların uzandığı vazo geniş ağızlı, yuvarlak gövdeli ve düz diplidir. Ancak zeminden yükseltmek için üçayak kullanılmıştır.

Kültepe'den ele geçen mühür baskısı. Eski Suriye-Anadolu üslubunda yapılmıştır. Tabure üzerinde oturan tanrı işlenmiştir. Önünde yer alan üçayak üzerinde dört adet ekmek yer almaktadır. Bu ekmeklerin hemen yanında bir vazo içinde çıkan kamışı tanrı sağ eliyle tutmakta ve içkisini içmektedir<sup>217</sup>. Ayrıca çeşitli hayvanlar sahnede yer almaktadır (Res. 42).

Metinlerde anılan bira kapları: Hititler'de bira gündelik ve kült yaşamında son derece önemli bir yere sahiptir. Zira Hititler tanrılarına sadece kendi yedikleri ve içtikleri malzemelerden adakta bulunmuşlardır. Hitit metinlerinde geçen; Testi (KUKUB), demir testi, çanak (GAL *aššuzeri*), *tapišana*, altından *Havlai-* kabı (*tupanzaki-,KULLU, KA.LALA, LAHTAN, GİR.GÁN, MUD, NAM-MANTU, HAB.HAB*). gümüş testi (*ZA.HUM*), bira kabı (*DUG.KAŠ ašnummaš*), sıvı sunu kabı (*išpantuzzieššar, tapišana-, eruhi, tuhgapi* ) bakırdan kap (*kantašuwalli- ve huhupal*)<sup>218</sup> Ünal tarafından bira ile ilişkilendirilmiştir. Ayrıca yine Ünal biranın bir tür kepçe ile dağıtıldığını söylemekte ve bu kepçe'nin de metinlere *hanišša* adıyla geçtiğinden söz eder. Yine başka bir kaynaktan<sup>219</sup> öğrendiğimiz bilgilere göre (*DUG palhi*) ve (*DUG huprušhi*) Hitit bira kaplarına örnek olarak sıralanmıştır.

<sup>DUG</sup> *huprušhi*- Ocak üzerine oturtulabilen ve atışe dayanıklı büyükçe bir tencere ya da kase olarak kullanıldığı düşünülmektedir. Bu seramik formu kurbanlık

<sup>215</sup> Özgüç 2006, 196.

<sup>216</sup> Özgüç 2006, 109.

<sup>217</sup> Özgüç 2006, 252.

<sup>218</sup> Ünal 2006, 171.

<sup>219</sup> Coşkun 1979, 27-62.

yiyeceklerin pişirilmesine de yaramaktadır. Bu kabın içerisinde muhafaza edilen yiyeceklerden bazıları şunlardır<sup>220</sup>: Bitkisel yağ, yufka, don yağı, su, bira, şarap ve ördek yüreği saklandığı sanılmaktadır<sup>221</sup>.

<sup>DUG</sup> *palhi*- Bu kap madenden yapılan ve genelde içeceklerin konduğu büyük ve geniş bir kazan türüdür. İçerisine konulan yiyeceklerden bazıları şunlardır: GEŠTIN (sarap), KAŠ GEŠTIN (bira ve sarap), *marnuuant*- (bir tür içki), *ualhi*- (bir tür içki), *išpanduzi karuili* (yıllanmış kutsal içki), *išpanduzi nemuš* (tazelenmiş kutsal içki)<sup>222</sup>.

<sup>DUG</sup> *hane/išša*- sıvıları bulunduran genellikle büyük toplama kapları ile beraber geçen bir kap çeşididir. Coşkun bu kabın içerisine konulan malzemeleri: KAŠ (bira), GEŠTIN (sıra), GEŠTIN EM-SA (şarap), GEŠTIN *tákšan* (sulandırılmış şarap), KAŠ GEŠTIN (bira ve şarap), *marnuuant*- (bir tür içki), *ualhi*- (bir tür içki) olarak açıklamıştır ancak Ünal bu kabın bira dağıtımında kullanılan bir tür kepçe olduğunu söylemektedir<sup>223</sup>.

<sup>DUG</sup> *kukubu*- metinlerde sıvı kabı olarak geçen kabın genellikle gümüş ve demirden yapılmış bir testi olduğu sanılmaktadır. Bu kap ile sıvı kurbanı yapılmaktadır<sup>224</sup>. <sup>Dug</sup> *kukubu* kabı içerisinde GESTIN (şarap), GESTIN KU (tatlı şarap), GESTIN GIBIL (taze şarap), *šeššar*- (bira), KAŠ (bira), *taual*- (bir kült içkisi), *ualhi*- (bir kült içkisi), *marnuuant*- (bir içki), İ.DÜG.GA (ince yağ, parfüm), GA.AL (kaymak), LÁL (bal), *uatar*- (su)<sup>225</sup> gibi maddelerin sunumu yapılmaktadır.

<sup>DUG</sup> *tapisana* bu kap çeşitli araştırmacılar tarafında gök biçimli bir forma sahip olduğu söylenmektedir. Libasyon kabı olarak kullanılan seramik formu altından, gümüşten ve pişmiş topraktan imal edilmiştir. Bu kabın içerisinde saklanan malzemelerden bazıları şunlardır<sup>226</sup>: GEŠTIN (şarap), KAŠ (bira), *marnuuant*- (bir kült içkisi) ve *taual*- (kutsal bir içki)

<sup>220</sup> Coşkun 1979, 27-33.

<sup>221</sup> Sandıkçioğlu 2007, 21.

<sup>222</sup> Sandıkçioğlu 2007, 23.

<sup>223</sup> Ünal 2006, 171.

<sup>224</sup> Coşkun 1969, 14.

<sup>225</sup> Coşkun 1969, 12-14.

<sup>226</sup> Coşkun 1969, 18.

<sup>DUG</sup>GAL Hitit ritüellerinde önemli yer tutan bu form kadeh olarak tanımlanmaktadır. Birçok Hitit tabletinde bu isme rastlanılmaktadır. Ayrıca kabartmalar üzerinde de görülebilmektedir. Genelde tanrısallıkla ilişkili olan bu form çeşitli Hitit bayramlarında tanrılar ile anılmaktadır. Belirli bir ölçüde olmayan bu kap çeşitli büyüklüklere sahiptir. Ayrıca bir yazıtta bu kap ile atlara tuzlu su ve bira mayası verildiğinden bahsedilmektedir. Bu kabın içerisine konan bazı malzemeler şunlardır. GEŠTIN (şarap), KAŠ (bira), A (su), ME.E (su), uatar (su), sehellias uatar (saf su), ME.E MUN (tuzlu su), ME.E BULUG (bira mayası) ve LÁL (bal)<sup>227</sup>.

<sup>DUG</sup>huppar Bu kap genelde altın, gümüş ve bakırdan yapılmıştır. <sup>DUG</sup>GAL kabı gibi bu da libasyon sahnelerinden bilinmektedir<sup>228</sup>. Bir yazıtta GAL kabında kalan içkinin kral tarafından HUPPAR kabına akıtıldığından bahsedilmektedir. Kabın büyüklüğü konusunda bir yazıttan bilgi edinmekteyiz.

Bu yazıtta “Gümüştten bir adet huppar- kabının (içerisine) 1/2 MA.NA yirmi (sekel ağırlığında) iyi kokulu yağ (parfüm) doldurulur ve kemikleri gümüştten (bir) kaşık(?) ile alırlar ve onları parfüm (dolu) gümüştten huppar- kabına koyarlar ve iyi kokulu yağ ile dışarıya çıkartırlar” ibaresi geçmektedir. Kabın içerisine konan bazı malzemeler şunlardır. GEŠTIN (şarap), GEŠTIN IM.ZA (ekşi şarap, maya), KAŠ (bira), ME.E QA.TI (el suyu), I.DUG.GA (iyi kokulu yağ, parfüm).

*BIBRU*; kelime anlamı olarak bazı araştırmacılar tarafından hayvan biçimli kurban kabı olarak tanımlanmıştır. Bu hayvanlardan bazıları sığır, yabani boğa, boğa, sığırbaşı, at, domuz ve kuş olarak anlatılmıştır. Hititlerde tapınılan tanrının bazı hayvanları olduğu ve bu hayvanların betimlendiği düşünülmektedir. Kabın yapımında altın, gümüş, pişmiş toprak, taş ve ağaç kullanılmıştır<sup>229</sup>. Bıbru kaplarının tam olarak hacmini bilemiyoruz. Bulunan örnekler çeşitli boyutlar göstermektedir. Bu örnekleri göze aldığımızda akla en yatkın forma denk gelen bugün riton olarak adlandırdığımız formlardır. Bu kapların içine konan bazı maddeler şunlardır: GEŠTIN (şarap), KAŠ (bira), Î.DUG.GA (iyi kokulu yağ, parfüm), NINDAKUR4.RA (kurban ekmeği) ve NINDAKUR.RA IM.ZA (ekşi kurban ekmeği).

<sup>227</sup> Coşkun 1969, 27-28.

<sup>228</sup> Coşkun 1969, 51.

<sup>229</sup> Coşkun 1969, 41.

Hitit metinlerinde adına rastlanan bazı bira kapları bunlardır. Ancak kapların tanımı ve görünüşü ile ilgili fazla bir bilgi elde bulunmamaktadır. Buradaki sorun metinlerde geçen kapların bugün hangi adla anıldığının bilinmemesidir. Ancak yazıtlardaki benzetmelerden bazı kapların hangi isimle anıldığını bulmak olasıdır. Bu da yanlışlıkların olmasına sebep olabilir. Örneğin yazıtlarda geçen *Bıbru* adındaki kap bugün bizim adlandırdığımız Riton olma olasılığı yüksektir.

Kazılarda ele geçen bira kapları: Kuşaklı-Sarissa Bira İmalathanesi'ndeki kaplar bize önemli bilgiler sunmaktadır. Pasternak'ın yaptığı analizler sonucunda burada yanmış bitki kalıntıları ve çimlenmiş arpa filizlerinin olduğu saptanmıştır. Bu da bize bu imalathanede ele geçen kapların bira kabı olduğunu göstermesi açısından son derece önemlidir. Kuşaklı'da Bira İmalathanesi'nde toplam altı adet testi ele geçmiştir (Res. 43). Bu testilerin çimlenmiş yeşil maltın taşınması amacı ile kullanıldığı düşünülmektedir<sup>230</sup>. Ayrıca Anadolu'da bu testilere Maşat Höyük Orta Hitit sarayında ve Ortaköy B binasında da rastlanılmıştır (Res. 44).

İmalathane'de ele geçen 48 cm çapındaki tabağın, fırın tepsisi ya da küplere kapak olarak kullanıldığı önerilmiştir (Res. 45). Ayrıca görülen izler nedeniyle birçok kez ateşe maruz kaldığı anlaşılan tabağın, bira ekmeği yapımında kullanılmış olduğunu düşündürmektedir<sup>231</sup>.

Bira yapımında önemli bir yere sahip tencereler de ele geçmiştir. Burada ele geçen tencerelerden biri 4.7 lt hacindedir (Res. 46). Bu tencerede bira maltının hazırlandığı düşünülmektedir. Ayrıca araştırmacı bu tencerelerde biraya bal yada pekmez karıştırılmış olabileceğini de söylemektedir<sup>232</sup>.

Kuşaklı-Sarissa'da ki imalathanede ele geçen bir diğer önemli kap da yaklaşık olarak 145 lt hacminde ve içi tamamen arpa dolu olarak bulunmuştur (Res. 47). Daha önce yukarıda kapak olarak bahsettiğimiz kap bu küpün kapağı olma olasılığını

<sup>230</sup> Müller- Karpe 2006, 179.

<sup>231</sup> Müller- Karpe 2006, 180.

<sup>232</sup> Müller- Karpe 2006, 180.

artırmaktadır. Burada bulunan bütün seramiklerin hacimleri birbirleri ile uyum içerisindedir<sup>233</sup>.

Anadolu, jeopolitik konumuyla başlangıçtan itibaren sayısız uygarlıkların doğuşuna tanıklık etmiştir. Ortaya çıkan bu uygarlıklar sonradan gelenler tarafından yıkılmış ancak kültürleri ile yeni gelen halkları etkilemişler ve Anadolu’da gelenekçi bir kültürün ortaya çıkışını sağlamışlardır<sup>234</sup>.

Tarihte “Ege Göçleri” ya da “Deniz Kavimleri Göçü” olarak bilinen Anadolu’da yaklaşık olarak dört yüz yıl gibi uzun bir süre sürecektir olan Karanlık Çağ başlatmışlardır. Bu kavim toplulukları Trako-Frig<sup>235</sup> denilen çeşitli halk gruplarından oluşmaktadır. Bu göç dalgasının ardından yaklaşık olarak dört yüz yıl gibi uzun süren Karanlık Çağın sonunda Anadolu’da Gordion’da Frig’ler ve Van Gölü yakınlarında yer alan Tuşba merkezli Urartu Uygarlığı adına ilk kez Asur kaynaklarında rastlanılan Muşkililer tarih sahnesinde görülmeye başlar.

Herodotos’a göre Frigler Makedonya ve Trakya’dan Anadolu içlerine gelmişlerdir. Bu halk *Bryg* ya da *Brig* olarak da bilinmektedir. Frigler en parlak dönemlerini M.Ö. 8. yüzyılın ikinci yarısında kralları Midas ile yaşamışlardır.

Özkaya, Frig seramiklerini Doğu ve Batı Frig olarak ikiye ayırmış ve form olarak da kraterler, çanaklar, maşrapalar, testiler, küçük boyutlu emzikli testiler, amphoralar, kulpsuz çömlekler, pitoslar, askoslar ve zoomorfik vazolar olarak sınıflandırmıştır<sup>236</sup>.

Bu formlar içerisinde Frig bira kabı olarak kabul edilen küçük boyutlu emzikli testilerdir. Uzun ve üstleri açık, süzgeçli emziklerinin kulpları ile 45-90 derecelik açı yaparak, gövdeye bağlanmaları bakımından özellik kazanmaktadırlar<sup>237</sup>. Bu seramiklerin öncülerine eski Anadolu seramiğinde rastlanılmaktadır. Ancak Frig örnekleri, yuvarlak ağızlı dışa çekik ağız kenarlı, basık ve şişkin gövdeli, halka ya da

<sup>233</sup> Müller-karpe 2006, 181.

<sup>234</sup> Özkaya 1995, 1.

<sup>235</sup> Özkaya 1995, 2.

<sup>236</sup> Özkaya 1995, 79-100.

<sup>237</sup> Çınaroğlu 1990, 79.



düz dipli oluşları metalden yapılmış görünüşleri yanında uzun süzgeçli emzikleriyle özgün bir form oluşturmaktadırlar<sup>238</sup>. Bu forma ilk defa Gordion'daki tahrip tabasında rastlanılmış ve Geç Frig Dönemi'nde de sevilerek uygulanmıştır. Ayrıca ele geçen bazı örneklerde ise ağızlar süzgeçle kapatılarak, kap üzerinde iki süzgeçli yüzey elde edilmiştir. Siyah astarlı, perdahlı dışa çekik ağız kenarının içi kapak yivli üzeri delikli süzgeç levha ile kapatılmış uzun emziği olan bu form M.Ö. 8. yüzyıla tarihlenen Gordion III<sup>239</sup> Tümülüsü'nden ele geçmiştir (Res. 48).

Gri/Siyah renkli Frig seramiğinde bira kabı olarak bilinen bu tipin en bol temsil edildiği merkez Gordion'dur. Bu tipin en erken örnekleri mezar hediyesi olup tümülüslerden ele geçmiştir. Siyah hamurlu, siyah astarlı ve parlak perdahlı olan bu kaplar, özenli bir işçilik ürünüdürler (Res. 49).

Sams tarafından bira kabı olarak isimlenen bu kaplar daha sonra yine Sams tarafından "*side sievespouted jug*" olarak adlandırılmıştır. Özkaya ise bu tür kapları kadehlere benzetmiş ve içki kabı<sup>240</sup> olarak kullanıldığını ifade etmiştir.

Frig bira kaplarının benzerlerine Filistin'de Jerusalem'de rastlanılmış ve yapılan analiz sonucunda bu testilerin diplerinde bira kalıntıları<sup>241</sup> tespit edilmiştir. Form olarak farklılıklar görülen bu kap türü Frig bira kaplarına göre daha özensiz ve konik ayağa sahiptirler (Res. 50). M.Ö. 8. yüzyıla tarihlendirilmektedirler. Zaman olarak Frig seramiği ile çağdaş bir grafik göstermektedir.

Urartu kültüründe bugün Ermenistan'da Erivan yakınlarındaki Urartu yerleşimi olan Karmir-Blur kentinde, kazıcısı tarafından bira imalathanesi olarak kabul edilen yapı içerisinde taştan yapılmış bir bira kabına rastlanılmıştır<sup>242</sup>(Res. 51).

Frig bira kaplarının benzerleri sınır komşusu olan Lidya yerleşimlerinde yapılan kazılarda tespit edilmiştir (Res. 52). Dönem itibari ile çağdaş olmaları birbirlerini etkilemeleri bakımından son derece önemli buluntular olarak kabul edilir.

<sup>238</sup> Çınaroğlu 1990, 79-80.

<sup>239</sup> Çınaroğlu 1990, 82.

<sup>240</sup> Özkaya 1995, 88.

<sup>241</sup> Hornsey 2003, 123.

<sup>242</sup> Piotrovsky 1969, 139.

## 5. BÖLÜM

### BİRANIN TİCARETİ

#### 5.1. BİRA HAM MADDESİ TİCARETİ

Antik metinlerde biranın ham maddesinin ve biranın ticaretini gösteren kısıtlı sayıda veri bulunmaktadır. Arpa ve buğdayın anavatanının Anadolu olduğu kabul edilmektedir. Ancak bira terminolojik olarak incelendiğinde Anadolu birasının Mezopotamya'daki teknikler ve çeşitlerden olabildiğine etkilendiği görülmektedir<sup>243</sup>.

Yazılı kaynaklar M.Ö. 2. binin ilk çeyreğinde Mezopotamya'daki Mari şehrinde 1000 eşek yükü<sup>244</sup> arpa, 100 eşek yükü un, 100 eşek yükü bira baharatının; 50 eşek yüküne eşit miktarının gemilere yüklendiğinden ve nehir yoluyla askeri birliklerin ihtiyacını karşılamak amacıyla gönderildiğinden söz etmektedir<sup>245</sup>. Antik dönemde üretilen biranın dayanıksız olduğundan ötürü bira olarak değil de ham madde olarak gönderilmiş olmalıdır.

Anadolu ve Mezopotamya arasında M.Ö. 2. binin başlarından itibaren gelişkin bir ticaret ağı bulunmaktaydı. Bu dostane ilişkiler Anadolu'ya Mezopotamya'dan hem yazıyı hem de silindir mühür geleneğini beraberinde getirmiştir. Biranın ham madde kalitesi son derece önemli rol oynamaktaydı. Belki de Mezopotamya'dan kaliteli tekstil ürünleri alıp yerine Anadolu florasında son derece kaliteli olarak yetişen arpa ve tahıl ürünleri ithal ediyorlardı.

Anadolu'da Kültepe yerleşiminden ele geçen tabletler biranın ham maddesi olan arpa ve buğday ile ilgili son derece önemli veriler bulundurmaktadır<sup>246</sup>. Özellikle Karum Kaneş Ib katından itibaren arpa ticaretini açıklayan sözleşmeleri tarihlendirmek kolaylaşmaktadır<sup>247</sup>. Anlaşma metinleri, ister yerliler arasında veya yerli-Assurlu

<sup>243</sup> Ünal 2007, 156.

<sup>244</sup> Vuslat Müller Karpe 1 eşek yükünün yaklaşık olarak 100 litreye tekabül ettiğini kabul etmektedir.

<sup>245</sup> Müller- Karpe 2006, 173.

<sup>246</sup> Donbaz 1993, 139-140; Küçükbezi 2010, 67.

<sup>247</sup> Çeçen-Gökçek 2006, 5.

arasında yapılmış olsun, yönetimde bulunan kral ve onun veliahtı olan prensin ismi geçmekteydi. Aşağıdaki tablette de bu yöntem kullanılmıştır.

*“Šamaš’ın rahibi Kuzia’nın mührü, Kubeatal’ın oğlu Haršula’nın mührü, Hançer’in görevinde olan Happuašu’nun mührü, Depoların Amiri Kunuwan’ın mührü. Amtum Anana’nın küçük oğlu Warhunu için, Asupala, kâhya Nikkilit onun alacaklısıdır. Onun tüccarları onu (Warhunu) mantıklı bir fiyata sattılar. 45 šekel gümüş artı iki çuval arpaya onun oğlu Huwartula ve onun karısı Waliwali, onu geri aldılar. Ne zaman olursa olsun [ubadinnun olsun] ya da tuzinnun ya da onun tüccarları ya da herhangi biri, Huwartula ve onun karısı ve onun çocuklarına karşı dava açacak olursa, o beş mina gümüş ödeyecektir ve onlar onu öldürecektir. Kral Anitta’nın şahitliğinde, Merdiven Büyüğü Peruwa Kammalia. Galiti’nin hatasında Beruwa..., Waliwali, Nikkilit sorumlu kişilerdir”.*

Kültepe’den ele geçen bir tablet üzerindeki kişisel iş notunda arpa ve buğday ticaretinin yapıldığı anlaşılmaktadır<sup>248</sup>. *“İddin-abbum’a ait yiyecek tahsisatını almadım. 1 ½ küp arpa için 6 šekel gümüş ödedim. Bir kap buğday için 5 šekel gümüş (ödedim). ½ šekel gümüşü (ve) bütün bunları Balhaşiya’ya verdim”*

Kültepe’de ele geçen tabletlerde kadınların da ticari faaliyetlerde bulduklarını gösteren önemli bilgiler yer almaktadır. Bunlardan birisinde konu şöyle açıklanmaktadır: *“Madawada ve İddi(n)-Aššur Peruwa’dan yarısı buğday yarısı arpa (olmak üzere) altı çuval ve üç kap (tahıl) alacaklıdır. Hasat zamanında Madawada’nın ölçü kabı ile ölçecek. Şahit Puzur-İštar, şahit Kanualı Peruwa”*<sup>249</sup>. Ayrıca bu tartılan ürün miktarlarında herhangi bir kayıp ya da fazlalık olmaması için geri ödemelerde de aynı kap kullanılmaktaydı<sup>250</sup>. Örneğin yukarıdaki metinde adı geçen iş kadını Madawada’nın ölçü kabı aynı kabın kullanıldığını göstermektedir.

Yerli bir kadın olarak karşımıza çıkan Madawada’nın ismine farklı ticari tabletlerde de rastlanılmaktadır. Küçükbezci bu kadının köle-alım satımı yapan ve

<sup>248</sup> Özgüç 2005, 287.

<sup>249</sup> Küçükbezci 2010, 89.

<sup>250</sup> Küçükbezci 2010, 165.

talepte bulunan kişilere gümüş ve hububat borcu veren bir iş kadını olduğunu belirtmektedir<sup>251</sup>.

Başka bir tablette de orta tabaka sınıfına mensup çiftçi, zanaatkar ve esnafın da<sup>252</sup> tıpkı üst tabakaya mensup tüccarlar gibi ekonomik sistemde faal olduklarını göstermektedir: “*Šübēlum’un mührü, Šasu’nun mührü, Kasu’nun mührü, Hazamil’in mührü, Wališra’nın mührü, Nakkilit’in mührü. Dört çuval iki kap buğdayı, Kasu, Wališra, Hazamil ve Nakkilit, Enišru’ya borçludurlar. Hasat mevsiminde, onlar buğdayı teslim edecekler. Buğdayı Enišru, gümüş karşılığında satın almıştır. Onlar tam olarak buğdayı ödeyecekler*”.

Kültepe’den ele geçen başka bir tablet üzerinde saraya bağlı olarak çalışmadığı anlaşılan nalbantın satılmasını istediği bakırının karşılığında tahıl satın alınmasını istemekte alınan tahılın bayan Tarīš-mātum’a verilmesini çünkü bu bayanın tahıldan çimlendirilmiş arpa (malt) ve bira mayası yapacağı şöyle açıklanmaktadır: “*İlabrat-Hanana ve Uşur-ša-İštar’a şöyle söylüyor: 10 mina Taritar bakırını benim mührümle Uşur-ša-İštar’ın uşağı Huzula (bayan) Tarīs-mātum’a taşımıştır. O kadın bakırı bilmeksizin demirciye vermesin ve (onlar) gümüşü o kadına bir šekel veya iki šekel eksiltmesinler. Benim mührümle gelen bakırı eğer paraya çevirirseniz onu (bayan) Tarīš-mātum’a veriniz ve emrim gereğince tahılı satın alınız ki o kadın o çimlendirilmiş arpayı ve bira mayasını yapacak. Parayı kadına vereceğinize göre haberiniz bana gelsin. Uşur-ša-İštar’a söyle: eğer Hanana orada yoksa hububatı sen (alıp) ona ver ve haberin bana gelsin. Lütfen, Kurara’nın çıkıp çıkmadığını da bana bildir*”<sup>253</sup>.

Ele geçen Asurca başka bir tablet, bira mayası ve buğday ticaretinin yapıldığını göstermektedir. Ayrıca bu yüklerin kimler ile gönderildiği de açıklanmıştır: “*10 çuval buğday değirmenci başı, 6 çuval hububat haberci Dalaš ile, 2 çuval hububat ve 7 çuval hububatın parası Anna rahibi Asu ile(dir). 33 çuval ve 3 kap, (bunun) içinde 10 çuval buğday Kudubiš ile(dir). 1 çuval bira mayası Dadania’lı Peruwa ile(dir). 1 kap malt Dudu ile(dir). 1 çu<val>, 3 kap hububat Zurzur’un oğulları ile(dir). 9 šekel altın*

<sup>251</sup> Küçükbezi 2010, 89.

<sup>252</sup> Küçükbezi 2010, 76.

<sup>253</sup> Küçükbezi 2010, 201.

*seyislerbaşı'nın eşi ile(dir). 10 çuval malt, 100 ölçek bira mayası Kura ve Aššur-táb ile(dir). Kap içerisinde seyisler başı... ”<sup>254</sup>.*

Kültepe'den ele geçen ve Ennum-Aššur' adlı kişinin Azulka adlı şahsa ve aynı adresdeki diğer üç kişiye, buğdayın ve yünün paylaşımı konusunda verdiği talimatları içeren mektupta şöyle yazar<sup>255</sup>. Azulka'ya, Adduman'a Šû-Kûbum'a ve İštar-İlšu'ya söyle, Ennum-Aššur şöyle(söyler): *4 çuval 2 kap buğday bana ve Mannum-balum-Aššur'a aittir. Eğer onun babası Gazû(bunlardan), alacaksa, 2 çuval bir kap buğdayı ona verin! Araba kirası (olarak) 3 šekel gümüş verdim. 1 ½ šekel gümüşü Gazû size versin. 1 çuval yünü ve 2 çuval 1 kap buğdayı fiyatına satın ve buğdayın ve yünün bedelini İštar-İlšu alsın. 1 šekel gümüşü Šû-Kûbum alsın. 2 ¼ šekel gümüşü Ennum-Aššur'a verin! İštar-İlšu'nun alacağı geriye kalan gümüş (hakkındaki) haberiniz bana gelsin!*

Ancak Hititler ile Assurlar arasındaki siyasi çekişme sonucunda ticari faaliyetler azalmıştır. Hititler'de ticari tabletlerin yerini arşiv tabletleri almaktadır. Bu tabletlerde de biranın ticaretini gösteren her hangi bir veri bulunmamaktadır. Ancak bu Hititler'de biranın önemini yitirdiğinin göstergesi değildir. Aksi 1000 tanrılı halk olarak bilinen Hititlerin adı bira libasyonu yapılmayan tanrısı yoktur. Hitit mitolojisinde bira her zaman önemini korumuştur.

## 5.2. BİRALI EKMEK TİCARETİ

Kuzey Mezopotamya'da Nuzi'de bulunan bir tablette 5600 bira ekmeğinden söz edilmektedir<sup>256</sup>. Çivi yazılı metinler Anadolu ve Mezopotamya'da ticaret yapan Assurlu tüccarların bira ekmeklerini ağırlıklarına göre çuvallarla gönderdiklerinden bahsetmektedir<sup>257</sup>. Bira üretiminde kullanılan maltın sepetler ve çuvallarda ya da yeşil maltın seramik kaplar içerisinde eşeklere yüklenerek bir şehirden diğerine aktarıldığı ele geçen belgelerden anlaşılmaktadır.

<sup>254</sup> Bilgiç-Sever-Günbattı-Bayram 1990, 16.

<sup>255</sup> Albayrak 2006, 128-129.

<sup>256</sup> Müller-Karpe 2006, 174.

<sup>257</sup> Gelb- Jackobsen 1958, 96; Müller-Karpe 2006, 174. vd.

Anadolu'da Kültepe'den ele geçen bir tablet üzerinde biralı ekmek ticaretinin yapıldığını yazması bakımından son derece önemli bir buluntudur<sup>258</sup>. Bu konu şu şekilde açıklanmıştır: *“İkiyüz bira ekmeği ve yirmi bir çuval buğdayı, Adala'nın oğlu Tamuria, Hapuwaşu'nun oğlu Nikituar, Abiaškula'nın oğlu Hanu, (ve) Walişra'nın oğlu Haştali, Hikişa rahibi olan kişiye borçludurlar. Enna-Su'en'in hamutşum luğundan itibaren, harman mevsiminde bira ekmeklerini verecekler, (aynı zamanda) buğdayı ölçecekler bira ekmekleri ve buğday onların sıhhatli ve hakiki olanlarının başlarına bağlıdır.”*

Bu metinde, Tanrı Hikişa'nın rahibi olan kişi, içlerinde hem Assurlu hem de yerli olan birden fazla kişiye 200 ekmek ve 21 çuval buğdayı borç vermiştir. Bu tablet rahibin kendi ihtiyacını karşılayıp, başkalarına borç verebilecek kadar ürüne sahip olduğunu göstermektedir. Ancak burada verilen malzemelerin tapınağa mı yoksa rahibin kendisine mi ait olduğu bilinmemektedir<sup>259</sup>.

Biralı ekmek ticaretinin yanı sıra bira üretiminde kullanılan maltın sepetler ve çuvallarda ya da yeşil maltın seramik kaplar içerisinde eşeklere yüklenerek bir şehirden diğerine aktarıldığı ele geçen belgelerden anlaşılmaktadır<sup>260</sup>.

---

<sup>258</sup> Donbaz 1996, 191-192.

<sup>259</sup> Küçükbezi 2010, 149.

<sup>260</sup> Müller-Karpe 2006, 173.

## 6. BÖLÜM

### BİRANIN GÜNDELİK YAŞAMDA YERİ

#### 6.1.DİNSEL TÖRENLERDE YERİ

Hititlerin dini ritüellerinde birayı aşırı derecede kullandıkları ele geçen çok sayıda tabletten anlaşılmaktadır<sup>261</sup>. Gerek bayramlarında gerekse ölü gömme adetlerinde biranın izlerine rastlanılmaktadır<sup>262</sup>. Tanrısal bir içki olduğu kabul edilen bira tanrılara sunumu sırasında çeşitli kap isimleri ve ölçekler ile birlikte yazılmışlardır. Tanrılara sunulacak olan biranın miktarı ölçü olarak belirlenmiştir. Ayrıca yine birçok fal ve büyü tabletleri üzerinde de bira geçmektedir<sup>263</sup>.

Hititlerin kutlaması gereken en az 170 bayramın<sup>264</sup> olduğu bilinmektedir. Boğazköy'den ele geçen bir tablet üzerinde Hititlerin kutladıkları bazı bayramların listesi verilmiştir. Bu bayramlar: *Ay bayramı, geyik bayramı, sonbahar bayramı, ilkbahar bayramı, gök gürültüsü bayramı, hiira bayramı, pudaha bayramı, işuua bayramı, [ ša ]tlašša bayramı, riton bayramı, kutsal rahip bayramları, ihtiyarların bayramları, tanrı anaların bayramları, dahi ia bayramı, upati adamlarının bayramları, pula bayramları ve hahranna bayramları* olarak belirtilmektedir<sup>265</sup>.

Ele geçen bu tablet Hititlerin bayramlarını nasıl kutladıklarını ve bu durumun geçirildiğinde tapınak adamlarının ceza alacağı şöyle belirtilmiştir<sup>266</sup>: “*Hattuša'da kutlanacak hangi bayram olursa olsun eğer onları sığırla, koyunlarla, ekmekle, birayla ve şarapla. Kurban masasının üstüne konmuş olan her şeyle birlikte kutlamazsanız ve onları verenlerle siz tapınak adamları alış veriş yaparsanız tanrıların ruhunu onlardan mahrum edersiniz. Ya da eğer ne zaman kurban masasının üstüne konmuş olan kurban maddelerini alırsanız ve onları tanrıların ruhuna sunmazsanız ve onları evlerinize alıp götürürseniz ve onları sizin karılarınız, çocuklarınız, hizmetkarlarınız yiyip bitirse, ya*

<sup>261</sup> Süel 1985, 27.

<sup>262</sup> Alp 1999, 43-50.

<sup>263</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 208-209.

<sup>264</sup> Akdoğan 2007, 163.

<sup>265</sup> Süel 1985, 27-28.

<sup>266</sup> Süel 1985, 29-31.

*size bir hisım ya da sevilen konuk gelirse ve onları ona verirseniz onları tanrının ruhundan almış olursunuz. Eğer onları ona aynı şekilde sunmazsanız ve onları yarım verirseniz, sizin için bu bölme işi başınızın sorumluluğu altına konsun onları bölmeyiniz. Kim onları bölerse o ölüm cezasına çaptırılsın. O affedilmesin”.*

Boğazköy'den ele geçen ve araştırmacı Süel tarafından okunan bu metinde Hititlerin bayramlarını belli bir düzen içinde kutladıkları görülmektedir. Bayramlarında tanrılara sunulması gereken yiyecek ve içeceklerin sunulmaması ya da görevliler tarafından götürülmesi durumunda verilecek olan ceza da belirtilmiştir<sup>267</sup>.

Hititlerin kutladıkları bayramlar içerisinde biranın kullanıldığı bazı bayramlar:

**KILAM BAYRAMI:** Hasat zamanında ya da sonbaharda kutlanan bayram üç gün sürmektedir. Ancak bu program hakkında net bilgiler elimizde yoktur. Fakat Hattuša'da başlayan kutlamalarda, kral, festival için hazırlanır, “tanrıların hayvanları”nın geçit törenini *katapuzna-* da izler ve çeşitli şehirlerin LÚAGRIG'lerinin katılımıyla törenler gerçekleştirilirdi. Son olarak da büyük oturma toplantıları. KILAM Bayramı, kraliyet çifti tarafından Hattuša içinde tanrı ve tanrıçaların tapınaklarına yapılan kültürel ziyaretleri de içeriyordu<sup>268</sup>.

Ayrıca yine bu bayramlarda yağmur yağdırma törenleri de yapılmaktaydı. Bu tören sırasında iki çıplak insan teknenin içine çömelir ve bir rahip ya da rahibe bu teknenin etrafında üç kez dönerek tekne içindeki insanların omuzlarından bira ve çeşitli içecekleri dökerler. Ve bir boynuza üfleyerek gök gürültüsü sesini taklit ederlerdi<sup>269</sup>.

**EZEN *tethešnaš-*:** “Gök Gürlemesi” Bayramı: Gök Gürlemesi Bayramı'nda Yağmurun Fırtına Tanrısı için yapılan kutlamalar metinlerde ayrıntılı olarak tasvir edilmiştir. Gök Gürlemesi Bayramı, genel olarak şöyle kutlanmaktaydı: *“İlkbahar olduğunda, gök gürlendiğinde harši- kabını açarlar ve içindekileri ezerek öğütürler. Yağmur'un Fırtına Tanrısı için bir koyun sunarlar. Eti pişmiş ve çiğ olarak yere*

<sup>267</sup> Süel 1985, 31.

<sup>268</sup> Sir Gavaz 2011, 84.

<sup>269</sup> Ökse 2006, 57.



*koyarlar. Kalın ekmeği bölerler, ritonları doldururlar. Yerler, içerler. Kapları gösteri için düzenlerler. 1 huppar kabı birayı, tümünü yere boşaltırlar<sup>270</sup>”.*

Boğazköy 'den ele geçen ve M.Ö. 13. yüzyıla tarihlenen tablet üzerinde de KARAHNA Bayramlarından bahsettiği görülmektedir. Karahna Bayramları üçer gün süren 7 ayrı kutlama töreninden oluşmaktadır. Karahna halkının kentlerinde tapınım gören 26 tanrıya adak vermek zorunluluğunda olduklarını ve bu adakların içinde de biranın da olduğu ele geçen yazıttan anlaşılmaktadır<sup>271</sup>. Metne göre: “*Yıl içinde onlara 4 sığır, 39 koyun 24 ölçek un, 25 kap bira Karahna kenti halkı verirler*”.

Karahna Bayramı, ile ilgili ele geçen başka bir tablette (Res. 53) tanrı ZABABA için Hura dağında şöyle kutlanmaktaydı<sup>272</sup>: “*...Eğer kral tanrı ZABABA'yı kutsayacaksa tanrının (heykelinin) önünde ayakta durur ve tanrı ZABABA'ya 1 sığır ve 4 koyun kurban eder. Onlar heykele(?) kesilir. Dinsel olarak temizlenmiş et konulur, 1 Dannas-ekmeği, 1 tatlı ekmeği, 1 tatlı kabarıklık ekmeği, yağlı ekmeği ve bulgur kurban masasına bırakılır. Bibru'lar şarapla doldurulur. Ve onlar tekrar yerlerine konur... bira, şarap ve walhi içkisi dökülerek sunulur. Ve ocakta! diye seslenilir. Parçalanmış sıcak ekmeğinden ve tava ekmeğinden dört tadımlık alınır ve kurban masasına geri bırakılır. Üç kez Bibru'dan ayakta içilir. Üç kabarıklık ekmeği parçalanır ve onlar tekrar heykele konur. Sırayla tüm tanrıların şerefine içilir. Tanrı ve dinsel olarak temizlenmiş et yukarıya kaldırılarak mutfağa götürülür. Bir gün boyunca Hura- dağı'nda ...”.*

Bayramlar dışında tanrılara yakarış ve kurban sunma törenlerinde de bira kullanılmaktadır. Bunlardan Nerik şehrinin fırtına tanrısına yakarış ve kurban sunma metninde geçen içeceklerde biraya rastlanılmaktadır<sup>273</sup>. “*Her biri beş parçadan oluşmuş üç kurbanlık somun, her biri yirmi parçadan oluşmuş yirmi kurbanlık kalın ekmeği, her biri otuz parçadan oluşmuş yirmi kalın ekmeği, her biri 31/2 (ŠUTU) ölçüsünde lapadan yapılmış kurbanlık kalın ekmeği, Bütün bu ekmeğeler yarım ay seklinde yapılmıştır*”.

Aynı tablette ayrıca libasyonda bira ve şarabın kullanıldığından şöyle söz edilmiştir: “*Takuppaša sehri vekilharci üçer testi walhi ve marnuwan birası verir.*

<sup>270</sup> Carter 1962, 161.

<sup>271</sup> Sir Gavaz 2011, 58.

<sup>272</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 208.

<sup>273</sup> Harry-Hoffner 1990, 23; Karauğuz 2001, 90; Sandıkçioğlu 2007, 97.

*Sofracular ise üç testi şarap verirler. Ayrıca pişmiş ve çiğ et verirler. Kurbanlık kalın ekmepleri parçalar, ritonları doldururlar. Sözleri çukurun içine doğru üç defa tekrarlar. Kurbanlık somun parçalarını, bira, sarap ve küçük miktarlarda karaciğeri çukura doldurur dağıtır. Merhemli-rahip üç defa çukurda "wi wi purušael purušael (toprak cini, toprak cini gel, gel)" diye bağırır".*

Efsanelerde de bira kullanıldığı görülür. İlluyanka Efsanesi'nin iki versiyonu bulunmaktadır. Her iki versiyonunda da yılan İlliyanka ile Fırtına Tanrısı'nın ilk karşılaşması sonucunda fırtına tanrısının mağlup olduğunu belirten ifadeler ile başlar<sup>274</sup>. Ele geçen bu mitosun anlatımında bira şu şekilde anlatılır:

*"Fırtına tanrısı ile yılan İlluyanka  
Kiškilišša'da boğuşunca,  
Yılan İlluyanka Fırtına tanrısı'nı yendi".  
Fırtına tanrısı bütün tanrılara seslendi:  
"Sizler benim yardımuma gelin!  
Bırakın İnara bir ziyafet hazırlasın!"  
"O, her şeyi büyük ölçülerle hazırladı:  
Bir testi şarap, bir testi marnuwan<sup>275</sup>  
(ve) bir testi walhi<sup>276</sup>. Testileri  
ağızına kadar doldurmuştu"<sup>277</sup>.*

Diğer bir mitos olan Tanrı Telipinu'nun ortadan kayboluşu metninde bira izlerine rastlanılmaktadır<sup>278</sup>: *"Malt ve bira ekmeği sizin için. Onların ruhları ve kalbi sadece malt gibi bira ekmeği gibi olsun. Onlar bir bira ile sarhoş ve öfkeli bir kişi olsun. Ve öfkesi ortadan kaybolsun.. Sarhoş bir adamın çekingenliği ve ürkekliği ortadan kaybolur. Aynı şekilde Telipinu da sarhoş olsun. Bu gazabının kaybolmasını sağlar. Tıpkı yangının söndürüldüğü gibi."*

<sup>274</sup> Elmalı 1991, 64.

<sup>275</sup> Marnuwan araştırmacılar tarafından bir çeşit bira olabileceği düşünülen alkollü bir çeşit içki.

<sup>276</sup> Walhi Hitit metinlerinin libasyon törenlerinin anlatıldığı kısımlarda adına sıkça rastlanılan ve araştırmacılar tarafından bir çeşit bira olabileceği düşünülen alkollü bir tür içecek.

<sup>277</sup> Harry-Hoffner 1990, 11; Elmalı 1991, 64.

<sup>278</sup> Harry-Hoffner 1990, 19.

Ölü ritüelinde de bira kullanılmıştır. Asma, bir ölü ritüelinde büyük rol oynamakta ve ölünün ruhu ile asma arasında sıkı bir ilgi göze çarpmaktadır. Sözü edilen ritüelin 12. gününde ölünün ruhuna kurbanlar sunulduktan sonra taşınabilir bir asma (*an-na-aş-ma-kân* GIŞGEŠTIN-*aš* "ana asma", GIŞGEŠTIN *GA-PA-NU* "asma", tabii ve suni üzümlerle süslenir ve ölünün masası önünde çadırda yer alır. Düzenlenen büyük yemekten sonra çeşitli eşyalar üzerine yağ dökülür. Şarap ve bira kapları kırılır, asma ocağa konur. Ölünün bir akrabası bir balta ile asmayı keser. Ritüelin 12. günü asmanın kesimi ile son bulur. 13. günde yine ölünün ruhuna sığır ve koyunlar kurban edilir; karaciğer, kalp gibi uzuvlar kızartılır ve ölünün ruhuna verilir. Ocağa yağ dökülür ve ocağa konmuş asma da (*GA-PA-NU*) böylece yağlanır<sup>279</sup>.

Yine Boğazköy'den ele geçen bir başka tablet (Res. 54) üzerinde biranın büyücülük faaliyetlerinde de kullanıldığını göstermesi açısından son derece önemlidir. Tablet dilimize şu şekilde çevrilmiştir; *“Eğer bir erkeğin cinsel gücü nisannu ayında tükenirse; bir keklik yakala, kanatlarını yol, boğazını kopar ve onu yassılaştır. Üzerine tuz serpererek kurut, dağ bitkisi dadanu- otu ile birlikte ez. Bira ile içmesi için ona ver! Sonra o adam cinsel güce kavuşacaktır...”*

*“Eğer öyle ise; erkek kekliğin penisini, bir boğanın salyasını, bir koyunun salyasını, bir keçinin salyasını su içinde ona ver! Ve sonra, sarılmış kuyruk kılını ve koyunun apış arasından alınan yünü kalçasına koy! O, cinsel güce sahip olacaktır”<sup>280</sup>.*

### 6.1.1. ÖLÜ GÖMME TÖRENLERİNDE YERİ

Hititlerin ölü gömme gelenekleri hakkında en iyi bilgiyi Boğazköy'de yapılan 1936 kazı sezonunda ele geçirilen tablet sayesinde öğrenmekteyiz. Tabletten ilk günü kırık olmasına rağmen devam eden günlerde yapılan işler tam olarak anlatılmakta ve bu işlemler sırasında biranın da kullanıldığı görülmüştür. İkinci günle ilgili metin şu şekilde devam etmektedir<sup>281</sup>:

*“ikinci günde, gün ağarırken kadınlar kemikleri toplamak için ateşin yakılmış olduğu yere giderler; ateşi on testi bira, on [testi şarap] ve on testi walhi ile söndürürler”.*

<sup>279</sup> Ertem 1987, 171; Sandıkçioğlu 2007, 94.

<sup>280</sup> Albayrak-Solak-Uhri 2008, 209.

<sup>281</sup> Gurney 2001, 139-140.

*Gümüş bir kupa, yarım mina ve yirmi şekel ağırlığında eritilmiş yağla doldurulur. Kemikleri gümüş maşalarla (?) toplar ve gümüş kupadaki yağın içine koyarlar. Daha sonra onları yağdan çıkarır ve altından “değerli bir giysi” bulunan keten bir gazzamulli üzerine koyarlar. Kemiklerin toplanması bittikten sonra, “değerli giysi” içinde keten bezle birlikte kemikleri toplar ve bir sandalye üzerine koyarlar. Ancak kemikler bir kadına ait ise, bir tabure üzerine konur.*

*Cenazenin yakılmış olduğu ateşin etrafında on iki somun ekmek ve onların üstüne don yağından yapılmış yağlı ekmek koyarlar. Ateş, zaten bira ve şarapla söndürülmüştür. Üzerinde kemikler bulunan sandalyenin önüne bir masa koyar ve sıcak somunlar, ... somunlar ve tatlı somunlar ikram ederler. Aşçılar ile “sofra görevlileri” ilk fırsatta tabakları sererler ve yemek biter bitmez geri toplarlar. Ve kemikleri toplamaya gelenlerin hepsine yemek sunarlar.*

*Daha sonra onlara üç kez içki verir ve üç kez de ölünün ruhu için içki verirler. İştâr’ın müzik aletleri veya somunları yoktur”.*

*Yapılan ritüel Güneş tanrıçası ve ölünün ruhu için getirilen öküz ve koyunların kurban edilmesinden sonra sona erer.*

Hitit Kral ve Kraliçe’nin cenaze merasiminin yazıldığı tablette : “*Majesteleri Wattarwa kentinin Fırtına Tanrısına kavuştuğunda; 1 boğa, 14 koyun, 5 PA, 4 BÂN un, 4 testi pihu birası, 10 testi sıradan bira, 1 krater bira, 3 BÂN buğday unu ve 1 DUGharşi kabı konuldu. Bu şehir bunları düzenli olarak yapacak*”. Şeklinde açıklama vardır<sup>282</sup>.

Ölü gömme geleneklerinin anlatıldığı eski Hitit çağının başlarına tarihlenen ve bugün Boston Güzel Sanatlar Müzesi’nde bulunan Tyskiewicz Silindir Damga Mührü, Hititlerin ölü gömme ritüelleri hakkında son derece önemli bilgiler vermektedir<sup>283</sup>. Mühür birinci ve ikinci sahne olmak üzere ikiye ayrılmıştır (Res.55).

*Birinci sahne:* Tahtında oturan bir elinde kadeh, diğer elinde üç lituus tutan bilgi tanrısı Ea yer almaktadır. Bilgi tanrısı Ea’nın karşısında gaga ağızlı testiden libasyon yaparken ikiyüzlü veziri ve tanrı Usmu görülmektedir. Ea ile veziri arasında dünya

<sup>282</sup> Alimenta 1974, 68.

<sup>283</sup> Alp 1999, 43.

tasvirini ellerinde tutan iki canavar biçiminde atlas yer alır<sup>284</sup>. Ea, veziri ve Usmu figürlerinin altında yeraltı dünyasının tasvir edildiği düşünülmektedir. Burada yatan bir ölünün yanında mezar hediyesi olarak görülen kaplar dikkat çekicidir. İki yüzlü tanrıyı baş tanrıya doğru yürüyen üç tanrı takip etmektedir. Bu tanrılar sol ellerinde birer hançer tutmakta ve bellerinden yere doğru birer lituus sarkmaktadır<sup>285</sup>. Alp, önde yer alan tanrının başlığından bu figürün bir tanrıça olabileceğini söylemektedir. Eğer bu düşünce doğru ise bu figür bir güneş tanrıçasına ait olmalıdır. İkinci figürün de başındaki boynuzlu sivri külah nedeniyle bir tanrı olmalıdır. Üçüncü figür ise külahının üzerinde *lunula* taşıdığından ay tanrısı olmalıdır. Ayrıca yine burada baş tanrının önünde uzaktan tülünü kaldıran tanrıça İştar bulunmaktadır.

*İkinci Sahne:* Alçak bir masa üzerinde yatan ölünün yakılma sahnesi anlatılmaktadır. Buradan çıkmakta olan üç hüzme şeklindeki ateş, yakılma olayının gerçekleştiğini göstermesi açısından önemlidir. Masanın sol tarafında yer alan ve ölünün karşısında bulunan kişi muhtemelen ateşi harlayan kişi olmalıdır. Masanın sağ tarafında yer alan kişi ise ateşe içki dökerek söndürmektedir<sup>286</sup>. Bu mühürde anlatılan ölü yakma ritüeli ele geçen Hitit tabletleri tarafından da desteklenmektedir. Burada görülen kaplar muhtemelen ateşi söndürmek için dolu olarak bulunmaktadır.

Tyskiewicz Mührü'ndeki ölü yakma ritüeli Hitit ölü gömme geleneklerini anlatan ender örneklerden bir tanesidir. Bu mühür üzerinde görülen alçak masa çivi yazılı metinlerde geçen *ukturi-* olmalıdır<sup>287</sup>. Ayakta duran ve elinde gaga ağızlı testi tutan kişi yanan ölünün ateşini bira ve şarap ile söndürüldüğünü göstermesi bakımından son derece önemli arkeolojik kanıt oluşturmaktadır. Tyskiewicz Mührü her ne kadar Hitit ölü gömme ritüellerini anlatmış olsa da, arkeoloji dünyasında gerekli önemi görmemiştir.

---

<sup>284</sup> Alp 1999, 43.

<sup>285</sup> Alp 1999, 44.

<sup>286</sup> Alp 1999, 44.

<sup>287</sup> Alp 1999, 45.

Tyskiewicz Mührü ile paralellik teşkil eden Hitit tabletleri ele geçmiştir<sup>288</sup>. Burada görülen ölü yakma sahnesinin Hitit yazılı kaynaklarında da yer alması bakımından son derece önemli bir buluntudur.

Hitit ölü gömme geleneklerini sunan bir diğer örnek Aydın Mührüdür. Aydın Mührü üç sahneden oluşmaktadır. Tıpkı Tyskiewicz Mührü'nde olduğu gibi Hitit ölü gömme gelenekleri hakkında bilgi vermektedir (Res. 56).

*Birinci sahne:* Tahtında oturan bilgi tanrısı Ea sol elinde üç lituus sağ elinde orak benzeri bir atribüt tutmaktadır. Bilgi tanrısı Ea'nın karşısında libasyon testisinde sunu yapan iki veziri Usmu yer almaktadır. Usmu ile Ea arasında bir masa üzerinde ayakları üzerine kalkmış iki aslan görülmektedir<sup>289</sup>. Bu aslanların pençelerinin üzerinde iki kuşa benzer figür yer almaktadır. Bu aslanların üzerinde durdukları masanın altı belki de yeraltı dünyasını temsil etmektedir. Ayrıca burada yine başlıklarından anladığımız üç tanrı figürü yer almaktadır. Bu üç tanrının önlerinde yer alan birer mızrak ve bellerinden birer lituus sarmaktadır.

*İkinci sahne;* Birinci sahneye sırtını dönmüş dans eden bir figür ve bu figürün altındaki suda yüzen bir balık yer almaktadır<sup>290</sup>.

*Üçüncü sahne;* Bu sahnede iki hayvandan biri tam olarak belli olmamaktadır. Korunan hayvan figürü muhtemelen geyik ya da karaca olmalıdır<sup>291</sup>. Burada bu figürün üzerinde oturan ve iki elini kaldırmış, sol elinde kadeh tutan tanrı görülmektedir. Bu tanrı araştırmacılar tarafından kırların koruyucu tanrısı olarak benimsenmiştir. Tanrının önünde ve arkasında birer kartal ya da grifon maskeli kişiler yer almaktadır.

<sup>288</sup> Alp 1999, 48; Gurney 2001, 139.

<sup>289</sup> Alp 1999, 49.

<sup>290</sup> Alp 1999, 50.

<sup>291</sup> Alp 1999, 50.

### 6.1.2. TIPTA YERİ

Yapılan araştırmalarda ele geçen pek çok tablet arasında tıp ile ilgili son derece az veri bulunmaktadır. Sumer tıbbı ile alakalı iki tablet ele geçmiştir. Bunlardan biri tek ilaç tarifi içerirken diğesinde 15 ilacın tarifi yer alır<sup>292</sup>.

Bu ilaçlar uygulanış biçimine göre ue ayrılır. Her u grupta da biranın katkıları metinlerde yer almaktadır. İlk grupta sekiz ilacın tarifini kapsayan lapalar bulunmaktadır. İlk u reçete tabletin zarar görmesi nedeniyle okunması olanaksızdır. İlk grup reçeteleri genelde toz haline getirilmiş olan bitkilerin bira ile karıştırılıp yakı olarak yaralı bölgeye uygulandığını göstermektedir<sup>293</sup>.

Dördüncü Reçete. *“Anadişşa-bitkisi, “diken” bitkisinin dallarını, duaşbur tohumlarını ve ..., toz haline getiriniz; buna suyla inceltilmiş bira dökünüz; sebze yağıyla ovunuz ve yakı olarak bağlayınız”*.

Altıncı Reçete. *“Armutları ve “mana”yı toz haline getiriniz, üzerine bira tortusu dökünüz; sebze yağıyla ovunuz ve yakı olarak bağlayınız”*.

Yedinci Reçete. *“Kurutulmuş şarap tortularını, am ağacı ve erik ağacını toz haline getiriniz; üzerine bira dökünüz, yağla ovunuz ve yakı olarak bağlayınız”*.

Sekizinci Reçete. *“ağacının köklerini, ... ’yi ve kurutulmuş ırmak ziftini toz haline getiriniz; üzerine bira dökünüz; yağ ile ovunuz ve yakı olarak bağlayınız.”*

İkinci grupta ise u reçete yer almaktadır. Bu reçeteler yutularak alınacak ilaçlardan oluşmaktadır. Verilen u reçetede de bira kullanılmıştır<sup>294</sup>.

Dokuzuncu Reçete *“... bitkisinin sakızı üzerine sert bira dökünüz; bir ateş üzerinde ısıtınız; bu ırmak zifti yağına dökünüz (ve) (hasta) kişiye içiriniz.*

Onuncu Reçete *“armut (?) (ve) “mama”-bitkisinin köklerini toz haline getiriniz; (toz haline getirilmiş otları) biranın içine dökünüz (ve hasta) kişiye içiriniz.”*

<sup>292</sup> Kramer 2001, 131-132; Karaöz Arıhan 2003, 10.

<sup>293</sup> Kramer 2001, 132.

<sup>294</sup> Kramer 2001, 132.

Onbirinci Reçete “ *Nignagar-sebzesinin tohumlarını, sarısakızı (?) (ve) kekiği toz haline getiriniz; biranın içine dökünüz (ve hasta) kişiye içiriniz*”.

Üçüncü grupta ise dört reçete yer almaktadır anlaşılması zor olan bu tariflerde tablet kırıktır. Bu dört reçeteden iki tanesi biranın tıbbi tedavide kullanıldığını göstermektedir<sup>295</sup>.

Onikinci Reçete. “*Kaplumbağa kabuğunu, naga- bitkisi filizlerini (?), tuzu (ve) hardalı birlikte eleyerek yoğurunuz; (hasta yeri) kaliteli bira (ve) sıcak suyla yıkayınız, (hasta yeri) hepsiyle (yoğurulmuş karışımın) temizleyiniz; temizledikten sonra sebze yağıyla ovunuz ve toz haline getirilmiş köknarla kaplayınız*”.

Onbeşinci Reçete. “*Kaplumbağa kabuğuyla ... ezildikten ve ağzı (herhalde hasta organın ağzı) yağla yağlandıktan sonra, yüzü koyun (?) yatan kişiyi (ezilmiş kabuklarla ovacaksınız). Ezilmiş kabuklarla ovulduktan sonra iyi birayla (tekrar) ovacaksınız; iyi birayla ovulduktan sonra (hasta yeri) ezilmiş köknar ağacıyla dolduracaksınız. Bu tun<sup>296</sup> ve nu'sundan hastalığa yakalanmış biri için uygun (bir reçetedir)<sup>297</sup>”.*

Sümer uygarlığına ait başka bir tablet üzerinde de baş ağrısını gidermek için çeşitli karışımların hazırlandığı ve ağrıyan bölgeye sürülmesi gerektiğinden söz eden açıklamaların transkripsiyonu ve Türkçe tercümesi şöyledir<sup>298</sup>:

iii 7. DIŠ NA SAG.KI.DIB.BA ina NU a-dan-ni-šú ÚS-šú u mim-ma

iii 8. ina kal UZU.MEŠ-šú TAG.TAG-su ŠU.GU<sub>4</sub>.MA šá-né-e

iii 9. <sup>d</sup>Iš-tar ana DIN-šú <sup>ú</sup>si-hi <sup>ú</sup>ár-gan-na <sup>ú</sup>ba-ri-rat

iii.10. I GÍN ÚĤ-d<sup>d</sup>IN<sub>6</sub> ÚŠ<sup>G1</sup>ŠUL.ĤI

iii.11. İna ZÌ.KUM u KAŠ SAG tara-bak LAL-id

iii 7. “Eğer baş ağrısı sürekli anormal bir boyutta rahatsız ediyorsa bir kişiyi

<sup>295</sup> Kramer 2002, 133-134.

<sup>296</sup> tun ve nu cinsel organın henüz belirlenemeyen iki bölümüdür; bu nedenle, tedavi bir zührevi hastalık türünün iyileşmesini amaçlıyor olabilir.

<sup>297</sup> Kramer 2002, 136; Karaöz Arihan 2003, 11.

<sup>298</sup> Scurlock 2006, 329.



- iii 8. *Aşırı derecede incitir bu ağrı*  
 iii 9. *İştah iyileştirmek için onu sihu arganu ağacı*  
 iii 10. *Kamuş, Sabun otu ve bir şekel kükürdün içine*  
 iii 11. *Sen bunları birada kaynatırsın ve sararsın onunla.*

- iii 12. DIŠ KI.MIN šur-šum-mi KAŠ šur-šum-mi A.GEŠTIN.NA KALAG.GA  
 iii 13. *šur-šum-mi* <KAŠ SAG> ZÚ.LUM.MA NI.TUK<sup>KI</sup> I GÍ[N]Ì.DU  
 iii 14. <sup>SEM</sup>GIG ina Ì.NUN SÚD MAR

- iii 12. *“Bu ağrı yinede dinmiyorsa sirke tortusu, bira tortusunu*  
 iii 13. *Manda yağında yedirerek merhem eder*  
 iii 14. *Kanaktu aroması ile o bölgeye sıvarsın<sup>299</sup>”*

Elde edilen bu bilgiler sonucunda biranın çeşitli hastalıkların ve yaralanmaların tedavisinde de kullanıldığını göstermesi bakımından son derece önemli buluntulardır.

Baş ağrısı tedavisini anlatan tabletler dışında başka bir tablet, boyun ağrısı tedavisinde biradan faydalandığını göstermesi açısından son derede önemlidir. Boyun ağrısı tedavisi açıklamasının transkripsiyonu ve Türkçe tercümesi şu şekildedir<sup>300</sup>.

- 18'. DIŠ NA SA GÚ- šú KÚ-šú ŠU.GIDIM.MA SAHAR SILA.LÍM.[MA]  
 19'. [ina] A!.MEŠ ŠUB GÚ- su te-se-e-er Ì.GIŠ A.MEŠ u KAŠ.S.[AG]  
 20'. [I]-niš ta-mah-has-ma ina UL tuš-bat ina še-rim a-di ma-am-ma  
 21'. *İt-ti-šú la* DUG<sub>4</sub>. DUG<sub>4</sub> GÚ-su u SU-šú li-maš-šá-[>]

- 18'. *Eğer bir kişinin boyun kasları incilirse*  
 19'. *Sen onun boynuna su, yağ ve birayı süresin*  
 20'. *Birlikte yıldızların altında gitsin gece üzerinize doğsun sabah olunca herhangi biri*  
 21'. *Ovmasin onun boynunu vücudunu..*

Hititlerde ruhsal ve bedensel hastalıkların iyileştirilmesi için yapılan ritüellerden biri olan Ammihatna Ritüeli'nde bal ve bira kullanılmıştır. Ammihatna Ritüeli'nde, yedi

<sup>299</sup> Scurlock 2006, 330.

<sup>300</sup> Scurlock 2006, 427.

erkek tanrı ve yedi kadın tanrıçaya hazırlanan sunu masasında biraya şu şekilde değinilmiştir: *“Sonra 1 kurban masasını aşağıya şöyle hazırlar: 32 hupuwai kabı: (bunlardan) 16 hupuwai kabı bira ve şarap doldurulmuş, 16 hupuwai kabı ise bal, zeytinyağı, incir, kuru üzüm, zeytin doldurulmuştur”*<sup>301</sup>.

## 6.2. SOSYAL YAŞAMDA YERİ

Kuşaklı-Şarişsa Hitit kentinde belirlenen C binası olarak isimlendirilen tapınak yapısında bira imalathanesi tespit edilmiştir<sup>302</sup>. Kuşaklı’da tespit edilen bu yapı kalıntısı Hititlerin bira üretimini göstermesi bakımından son derece önemli bir kalıntıdır. Hititlerin gerek dini gerekse sosyal yaşamlarında birayı yaygın bir biçimde kullandıkları ele geçen tablet ve mühür baskılarından anlaşılmaktadır.

Hitit kanunlarında toprak ve mülkiyet ile ilgili kanun maddesinde cezanın bira ile ödendiği ifade edilmesi, biranın sosyal alanda ne kadar önemli olduğunu göstermektedir<sup>303</sup>. Bu kanun maddesine göre sınırı ihlal eden kişi doğru sınırı çekmekle beraber 1 koyun, 10 ekmek, 1 kap KA.GAG- birası cezayı ödeyecek ayrıca, araziyi dinsel açıdan temizlemekle cezalandırılmaktadır.

Hitit kanunlarında zamanla sert olan kuralların ilerleyen dönemlerde yumuşatıldığı görülmektedir. Önceden verilen ölüm cezası yerine, sonradan biranın da olduğu çeşitli eşyalar ile ödeme cezası şekline çevrildiği aşağıdaki açıklamadan anlaşılmaktadır<sup>304</sup>.

*“Eğer bir kimse (tarlada ekilmiş) tohum üzerine (kendi) tohumunu serperse, onun boynunu bir saban üzerine koyarlar ve bir çift öküzü sabana koşarlar; birinin yüzünü bir tarafa ötekinin yüzünü öbür tarafa çevirirler; Adam öldürülür, öküzler de öldürülür. Tarlayı önce eken kimse onu (ekini) alır. Eskiden böyle yapıyordu. Şimdi ise, adamın yerine bir koyun, öküzlerin yerine iki koyun alırlar; 30 ekmek ve 3 testi ... birası verir ve (araziyi) yeniden arındırır. Tarlaya ilk tohumu eken onu (ekini) biçer”*.

<sup>301</sup> Üreten 2011, 371.

<sup>302</sup> Müller-Karpe 2013, 223.

<sup>303</sup> Alparslan 2013, 507-508.

<sup>304</sup> Dinçol 2013, 522.

Tanrılara hazırlanan ekmek, bira ve şarabın çalınması durumunda çalanlar hakkında ölüm cezası uygulanırdı. Ceza ile ilgili kanunda: *“Her kim tanrının önüne konulmuş kurbanları alır ve tanrıya götürmezse ve kendi evine, karısına, çocuklarına saklarsa, ya da hizmetçiler bunları tüketirse veya bunları tanrıya azar azar verirlerse, bunları bölmekten sorumlu olacaksın. Bunları bölme. Bunu yapan öldürülecektir”* şeklinde belirtilmiştir<sup>305</sup>.

Hırsızlık olaylarıyla ilgili Hitit kanun maddesinde hırsızlık yapmak için eve giren, evde yaşayanlar ile kavga çıkaran ve ev eşyalarına zarar veren hırsıza verilecek cezaların içerisinde biranın da geçtiği aşağıdaki tercümesi yapılan maddeden anlaşılmaktadır: *“Eğer gasp için biri giderse ve bir kavga çıkarsa ya bir iri ekmek ya da bir şarap kabı kırarsa; o zaman bir koyun, on ekmek, bir kap iyi cins bira versin ve onun (zarar görenin) evini yeniden arındırsın; zaman içinde bir yıl ulaşınca kadar o zaman onun (zarar görenin) evine yüzünü tutar”*<sup>306</sup>.

Biranın bir prestij içeceği olarak kabul gördüğü, bir ailenin çocuğu olduğunda birçok hediyenin yanında biranın da armağan edildiğinden anlaşılmaktadır<sup>307</sup>.

---

<sup>305</sup> Bryce 2003, 171; Sandıkçioğlu 2007, 31.

<sup>306</sup> Doğan 2012, 152.

<sup>307</sup> Ünal 2006, 172.

## SONUÇ

Biranın ortaya çıkışı ile insanlık tarihinde öneminin incelendiği bu çalışmada, Anadolu'da kurulmuş olan Hitit, Urartu, Frig, Lidya, Grek, Roma ve Bizans dönemlerinde biranın dinsel ve güncel kullanım alanlarının belirlenmesine de çalışılmıştır.

Bira hakkında en önemli buluntular kazılardan ele geçen mühür baskıları ve tabletler olmuştur. Şu anki buluntular göz önüne alındığında biranın ilk olarak Mezopotamya'da üretildiği ve oradan da Anadolu ve Mısır'a geçtiği kabul edilmektedir.

Bira ile alakalı ilk buluntu araştırmacılar tarafından M.Ö. 4. bine tarihlenen Tepe Gawra yerleşiminden ele geçen mühür baskısı olmuştur. Anadolu'da ise ilk kez Erken Tunç Çağı'na tarihlenen Malatya İmamoğlu Höyüğü'nden ele geçen çanak parçası üzerindeki karşılıklı iki kişinin pipetleri yardımıyla ortadaki kaptan biralarını içtiği görülmektedir. Bugünkü bilgilerimiz ışığında arpa fermantasyonunun yapıldığı ilk yerleşim İran'da yer alan Godin Tepe'de olmuştur. Anadolu'da ise Hacinebetepe kazılarında arpa fermantasyonunun yapıldığını gösteren kalıntılara ulaşılmıştır. Yazının ortaya çıkmasından önce bira insanlar tarafından bilinmekteydi bunu da mühür baskıları ve duvar resimlerinde görmekteyiz. Araştırmacılar tarafından bu sahnelerin bira ile ilişkilendirmesinin nedeni pipetler olmuştur. Erken dönemde üretilen biranın yoğun kıvamda olması ve içerisinde tahıl kalıntılarının bulunmasından dolayı pipetlerin kullanıldığı düşünülmektedir. Üretilen biranın yüksek oranda protein içermesinden dolayı halkın en büyük protein kaynağı olmuştur.

Hititler birayı hem besin hem de tanrılarına sunu olarak üretmişlerdir. Ele geçen Hitit tablet ve mühürleri biranın büyü ve ölü gömme törenlerinde de kullanıldığını göstermektedir. Yapılan Hitit yerleşimi kazılarında sadece Sivas yakınlarındaki Kuşaklı-Sarissa yerleşiminde bira imalathanesi olarak tanımlanan yapı açığa çıkarılmıştır. Yapıda ele geçen seramikler içerisinde çimlendirilmiş arpa taneleri tespit edilmiş bundan dolayı da yapının bira imalathanesi olduğu kanısına varılmıştır.

Frigler biraya son derece büyük önem vermişlerdir. Ancak Frig yerleşimlerinde yapılan kazılarda bira imalathanesi tespit edilememiştir. Frigler biraları için özel kaplar üretmişler ve özenli bir bezeme tekniği uygulamışlardır.

Urartu biracılığını anlatan kaynaklar son derece kısıtlıdır. Antik yazarlardan Xenophon *Anabasis* adlı yapıtında Urartu biracılığı hakkında bilgi vermektedir. Xenophon Urartuların biralarını büyük pitoslarda depoladıklarını ve biralarının son derece sert bir içki olduğundan bahseder. Diğer uygarlıklarda olduğu gibi Urartular da içerisinde arpa kalıntıları yer alan biralarını kamışlar yardımıyla içmektedirler. Yapılan Urartu yerleşimi kazılarında rastlanan tek bira imalathanesi bugün Ermenistan sınırları içerisinde yer alan Karmir-Blur yerleşiminde tespit edilmiştir.

Lidya biracılığı hakkında veriler de son derece kısıtlıdır. Friglerle komşu olmalarından dolayı Friglerin bira kaplarına benzer örnekler Lidya yerleşimlerinde de ele geçmiştir. Ancak Lidyalıların Grekler ile daha çok iletişim içerisinde olduklarından dolayı bira şarabın yanında önemini kaybetmiştir. Grek, Roma ve Bizans kültürlerinde bira tamamen önemini kaybetmiş ve daha çok kullanılan içecek şarap olmuştur. Grek ve Bizans kentlerinde yapılan kazılarda herhangi bira imalathanesi olarak tanımlanan yapı kalıntılarına ulaşılammıştır. Roma'da ise günümüz İngiltere sınırları içerisinde kalan Scole antik kentinde bira imalathanesi belirlenmiştir. Frig ve Lidya Dönemlerinden sonra Anadolu'da bira üretiminde ve kullanımında ciddi düşüş söz konusudur. Bunun sebebi ise Anadolu'daki Grek kolonizasyonun artması olmalıdır.

## KAYNAKÇA

### Antik Kaynaklar

Herodotos, *Herodot Tarihi*, (Çev. M. Ökmen), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.

Xenophon, *Anabasis*:“Onbinlerin Dönüşü” (Çev. O. Yarlığaş), Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 2011.

### Modern Kaynaklar

Akdoğan, R. (2007) “Bayram Törenine Ait Çivi Yazılı Hititçe Bir Tablet Parçası”, *Anadolu Medeniyetleri Müzesi 2006 Yıllığı*, s.20. ss. 163-177.

Albayrak, N. (2006) *Kültepe Tabletleri IV*, TTK: Ankara.

Albayrak, A., Solak, Ü.M., ve Uhri, A. (2008) *DeneySEL Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları: İstanbul.

Alp, S. (1999) *Hititlerde Şarkı, Müzik Ve Dans, Hitit Çağında Anadolu’da Üzüm Ve Şarap*, Kavaklıdere Kültür Yayınları: Ankara.

Alparslan, (2013) “Bir İmparatorluğu Ayakta Tutabilmek: Ekonomi Ve Ticaret” *Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu*, Derl.: M. Doğan-Alparslan ve M. Alparslan (İstanbul, YKY), ss. 506-519.

Aslan, F. (2012) *Tatarlı Höyük (Ceyhan/Adana) Kazısı Helenistik Dönem Tabakları Ve Çöp Çukurlarından Elde Edilen Bitkisel Kalıntıların Arkeobotaniksel Yönden Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: Adana.

Balkan, K. (1985) “Urartuların Kökeni Ve Dilleri”, *Belleten*, c. XLVIII, s. 191-192, ss. 513-521.

Bayram, S., ve Çeçen, S. (1997) “Yeni Belgeler Işığında Eski Anadolu’da Kölelik Müessesesi”, *Belleten*, c. LX, s. 229, ss. 579-604.

- Bertman, S. (2003) *Handbook To Life In Ancient Mesopotamia*, Facts On File: New York.
- Bilgiç, E., vd. (1990) *Ankara Kültepe Tabletleri I*, TTK: Ankara.
- Bottéro, J. (2013) *Gulgamış Destanı Ölmek İstemeyen Büyük İnsan*, (Çev. O. Suda), YKY: İstanbul.
- Bryce, T. (2003) *Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum* (Çev. M. Günay), Dost Kitapevi: Ankara.
- Cahill, N. (2012) “ Lydia Altın Mucize” *Son Tunç Çağı’ndan Helenistik Döneme Anadolu’nun Arkeoloji Atlası 2* Derl.: N. Karul, İstanbul, ss. 90-96.
- Christensen, W. (2009) *Great Empires of The Past Empire of Ancient Egypt*, Chelsea House An imprint of Infobase Publishing: New York.
- Civil, M. (2005) “Texts From The Series Urra=ḫ ubullu” *Cuneiform Texts In The Metropolitan Museum of Art II Literary And Schoolastic Texts of The First Millennium B.C.*, Ed. C. Barbara ( New York, The Metropolitan Museum of Art Brepols Publishers), ss. 234-240.
- Coşkun, Y. (1969) “Boğazköy Metinlerinde Geçen Başlıca Libasyon Kapları,” *Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi*, c. XXVII, s.3-4, ss. 1-61.
- Crawford-Greenewalt, (2010) “Afiyet olsun!” *Lidyalılar ve Dünyaları*, Derl.: N. Cahill (İstanbul, YKY), ss. 125-134.
- Curtis, R.I. (2001) *Ancient Food Technology*, Tuta Sub Aegide Pallas: Leiden.
- Çeçen, S. ve Gökçek, G, (1996) “Kültepe Tabletlerinde Yerli Tarihleme Usûlleri”, *Hayat Erkanal’a Armağan, Kültürlerin Yansıması*, Derl.: A. Erkanal-Öktü, ve E. Özgen, (İstanbul: Homer Kitapevi), ss. 1-10.

- Çınaroğlu, A. (1990) “ Bazı Gri/Siyah Renkli Frig “Bira” Kapları”, *Anadolu Medeniyetleri Müzesi 1989 Yıllığı*, c. IV ss. 79-100.
- Dalby, A. ve Grainger, S. (2001) *Antik Çağ Yemekleri Ve Yemek Kültürü* (Çev. B. Avunç) Homer Kitapevi: İstanbul.
- Delemen, İ. (2001) *Antik Dönemde Beslenme*, Ege Yayınları: İstanbul.
- Del Monte, G.F. (1995) “Bier und wein bei den Hethitern” *Studio Historiae Ardens Ancient Near Eastern Studies Presented to Philo H.J. Houwink ten Cate on the Occasion of His 65th Birthday*: Berlin, ss. 211-224.
- Demirel, S. ve Sevim, U. (2012) “Hitit Tarımı Hakkında Bir İnceleme” *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, s.6, ss. 200-211.
- Dinçol, B. (2013) “Hitit Yasaları” *Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu*, Derl.: M. Doğan-Alparslan ve M. Alparslan (İstanbul, YKY.), ss. 520-533.
- Doğan, E. (2012) *Hitit Hukuku Belleklerdeki “Kayıp”*, Yön Basım Yayın: İstanbul.
- Donbaz, V. (1996) “Kültepe Tabletleri Işığında İ.Ö. 2000-1760 Yıllarında Anadolu'nun Sosyal Yapısı” *1995 Yılı Anadolu Medeniyetleri Müzesi Konferansları*, ss. 177-194.
- Dönmez, E.O. ve Belli, O. (2007) “Urartian Plant Cultivation At Yoncatepe, Eastern Turkey”, *Economic Botany*, c. 61, ss. 290-298.
- Dönmez, S. (2013) *Hitit Döneminde Anadolu'da Değişim Aracı Olarak Kullanılan Madenler*, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Dörfler, W., et al. (2011) “Environment And Economy In Hittite Anatolia”, *Insights Into Hittite History And Archaeology*, Ed.: H. Genz and D.P. Mielke, Bondgenotenlaan, ss. 99-124.



- Elmalı, A.O. (1991) *Hititler'de Mitoloji*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.
- Erdoğan, S. (2006) *Urartular'da Sulama Kanalları Ve Bahçe Kültürü*, Yüksek Lisans tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Van.
- Ertem, H. (1987) *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*, TTK: Ankara.
- Field, H. (1932) "Ancient Wheat And Barley From Kish, Mesopotamia" *American Anthropologist*, n. 34, ss. 303-309.
- Gelb, I.J. and Jacobsen, T. (1958) "The Assyrian Dictionary Of The Oriental" Institute of the Universty of Chicago, Institute of the Universty of Chicago: Chicago.
- Ghadim F.İ. (2007) *Anadolu'da Urartu Savaş Aletleri Bezeme Sanatı, Doktora Tezi*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Grayson, A.K. (2002) *The Royal Inscriptions of Mesopotamia Assyrian Periods Volume 2 Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC I (1114- 859 BC)*, University Of Toronto Pres: Toronto.
- Gurney, O.R. (2001) *Hititler* (Çev. P. Arpaçay), Dost Kitapevi: Ankara.
- Güngör, M. (2007) *Antik Çağ'da Frygia Bölgesi Ve Bölgedeki Ana Tanrıça Kültü*, Yüksek Lisans tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.
- Gürsoy, D. (2004) *Harcıâlem İçki Bira*, Oğlak Yayıncılık: İstanbul.
- Gürtekin - Demir, G. (2012) "Lydia Kapları Üç Renk, İki Teknik" *Son Tunç Çağı'ndan Helenistik Döneme Anadolu'nun Arkeoloji Atlası 2*, Derl.: N. Karul (İstanbul: Doğan Burada Dergi Yayıncılık), ss. 106-107.
- Harry, A. and Hoffner, J. (1998) *Hittite Myths*, Society of Biblical Literature: Atlanta.

- Helck, W. (1971) *Das Bier Im Alten Ägypten*, Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie: Berlin.
- Hornsey, I.S. (2007) *A History Of Beer And Brewing*, R.S.C Paperbacks: Cambridge.
- Karaöz Arıhan, S. (2003) *Antik Dönemde Tıp Ve Bitkisel Tedavi*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Karauğuz, G. (2006) *Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji Sanat Yayınları: İstanbul.
- Kocaman, S.E. (2007) *Urartu Kültürü Üzerindeki Geç Hitit Etkileri*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Koç, İ. (2006) *Hititler*, ODTÜ Yayıncılık: Ankara.
- Kramer, S.N. (2000) *Sümerlilerin Kurnaz Tanrısı Enki* (Çev. H.Koyukan), Kabalcı Yayınevi: İstanbul.
- Kramer, S.N. (2002) *Sümerler* (Çev. Ö. Buze), Kabalcı Yayınevi: İstanbul.
- Küçükbezcı, H.G. (2010) *M.Ö. 2 Bin Yılın İlk Çeyreğinde (Assur Ticaret Kolonileri Çağı'nda) Orta Anadolu'nun Sosyoekonomik Yapısı*, Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.
- Leick, G. (2003) *Historical Dictionary of Mesopotamia*, The Scarecrow Press: Oxford.
- Lloyd, S. (1961) *Die Kunst Des Alten Orients*, Beck'sche Verlagsbuchhandlung: München.
- Maeir, A.M. and Garfinkel, Y. (1992) "Bone And Metal Straw-tip Beer-Strainers From The Ancient Near East, Levant, n.24 ss. 218-224.
- Marcus, J. (2009) "A World Tour Of Breweries" In *Andean Civilization :A Tribute to Michael E.Moseley*, Ed. J. Marcus and P.R. Williams, Cotsen Institute of Archaeology: Los Angeles, ss. 303-324.

- Mays, L.W. (2009) *Ancient Water Technologies*, Springer: New York.
- Mcintosh, J.R. (2005) *Ancient Mesopotamia New Perspectives*, Abc-Clio: California.
- MEGEP, (2007) *Yiyecek İçecek Hizmetleri Bira Servisi*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: Ankara.
- Michel, C. (2011) “Asur Ve Kaniş’in Kadınları”, *Anadolu’nun Önsözü Kültepe Kaniş-Karumu Asurlular İstanbul’da*, Derl.: F. Kulakoğlu - S.Kangal, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: İstanbul, ss. 124-133.
- Müller-Karpe, A. (2006) “Anadolu’da Bronz Çağında Bira”, *Uluburun Gemisi: 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti* Derl.: Ü. Yalçın - C. Pulak - R. Slotta (Bochum: Deutsches Bergau- Museum Bochum Yayınları), ss. 173-186.
- Müller-Karpe, A. ve Müller-Karpe, V. (2013) “Kuşaklı-Şarişša” *Hititler Bir Anadolu İmparatorluğu*, Derl.: M. Doğan-Alparslan ve M. Alparslan (İstanbul, YKY), ss. 220-227.
- Ostrogorsky, G. (2011) *Bizans Devleti Tarihi*, (Çev. F. Işıltan), TTK: Ankara.
- Ökse, T. (2006) “Eski Önasya’dan Günümüze Yeni Yıl Bayramları, Bereket Ve Yağmur Yağdırma Törenleri”, *Bilig*, ss. 47-66.
- Özgüç, N. (2006) *Kültepe Kaniş/Neša, Yerli Peruwa ve Aşşur imittî’nin oğlu Assur’lu Tüccar Uşur-ša-Iştar’ın Arşivlerine ait Kil Zarfların Mühür Baskıları*, TTK: Ankara.
- Özgüç, T. (2005) *Kültepe Kaniş/Neša*, YKY: İstanbul.
- Özkaya, V. (1995) *İ.Ö. Erken Birinci Binde Frig Boyalı Seramiği*, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları: Erzurum.
- Öztürk, B. (2010) *Roma İmparatorluk Çağı Küçükasyası’nda Dionysos Kültü*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları: İstanbul.

- Piotrovsky, B.B. (1969) *The Ancient Civilization Of Urartu*, Nagel Publishers: Geneva.
- Reyhan, E. (2010) “Hititlerde Gündelik Hayata Dair İktisadi İlişkiler”, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, s. 47, ss. 65-82.
- Rothman, M. (2002) *Tepe Gawra The Evolution Of A Small, Prehistoric Center In Northern Iraq*, Library of Congress Cataloging-in-Publication Data: Philadelphia.
- Sandıkçioğlu, T. (2007) *Hititler Döneminde Beslenme Ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Scurlock, J. (2006) *Ancient Magic And Divination III Magico-Medical Means Of Treating Ghost-Induced Illnesses In Ancient Mesopotamia*, Tuta Sub Aegide Pallas: Leiden.
- Sevin, V. (2003a) *Anadolu Arkeolojisi*, Der Yayınevi: İstanbul.
- Sevin, V. (2003b) *Eski Anadolu Ve Trakya Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar*, İletişim Yayınları: İstanbul.
- Sir Gavaz, Ö. (2011) *Hitit Kralları'nın Kült Gezileri Ve Tanrılar İçin Düzenledikleri Merasimler*, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Sir Gavaz, Ö. (2012) “Hitit Kanunlarında Hayvanlarla İlgili Maddeler Üzerine Bir Değerlendirme” *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, c. 23, s. 83, ss. 93-106.
- Steiner, G. (1966) “Getranke. B.”, *Nac hethitischen Texten*, Ed. W. Soden, Berlin, ss. 306-308.
- Süel, A. (1985) *Hitit Kaynaklarında Tapınak Görevlileri İle İlgili Bir Direktif Metni*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Basımevi: Ankara.
- Süel, M. (2008) *Bir Hitit Başkenti Ortaköy Şapınuva*, Uyum Ajans: Ankara.

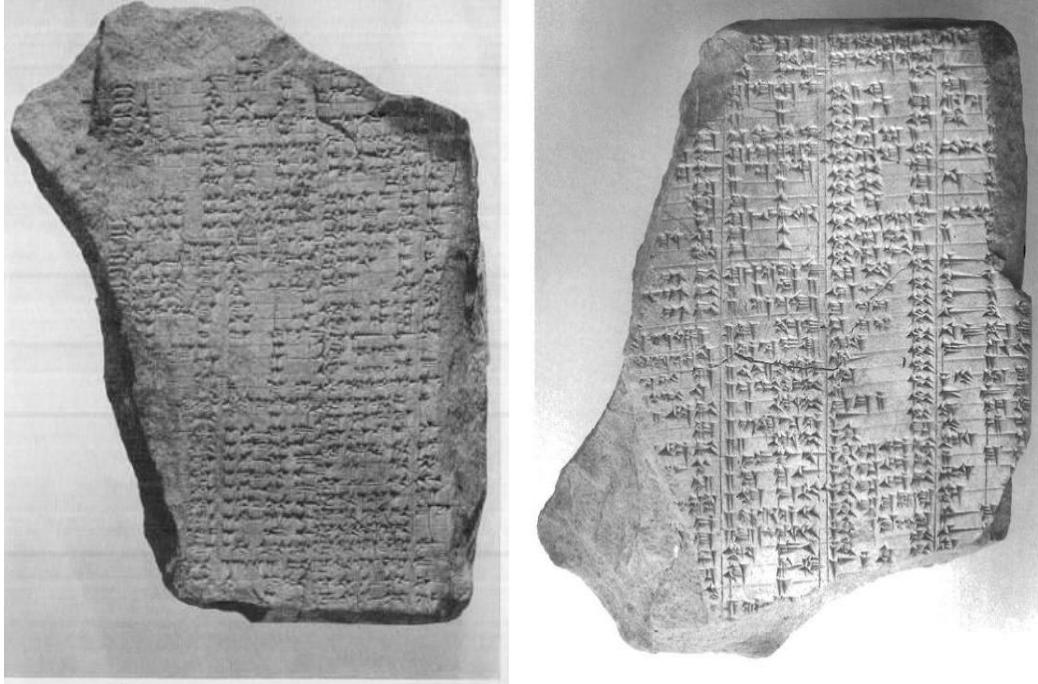
- Tan, A. (2010) *Urartu Krallığı'nın Kuruluşu*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Taş, İ. (2008) "Hititlerde Ölçü Birimlerinin Ve Bunların Hitit Metinlerinde Kullanımı Üzerine Bir Değerlendirme" *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, ss. 73-90.
- Teissier, B. (1984) *Ancient Near Eastern Cylinder Seals From The Marcopoli Collection*, University of California Pres: California.
- Tekçam, T. (2007) *Arkeoloji Sözlüğü*, Alfa Basım: İstanbul.
- Tosun, M. ve Yalvaç, K. (2002) *Sumer, Babil, Assur, Kanunları Ve Ammi-Şaduqa Fermanı*, TTK: Ankara.
- Ünal, A. (2006) "Erken Anadolu Toplumlarında Günlük Yaşamda ve Kült Yaşamında Bira", *Uluburun Gemisi: 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, Derl.: Ü. Yalçın, C. Pulak, R. Slotta (Bochum: Deutsches Bergau- Museum Bochum Yayınları), ss. 169-172.
- Ünal, Ü. (2007) *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler Ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitap Evi ve Yayıncılık: İstanbul.
- Üreten, H. (2011) "Eski Anadolu'da Arı Ve Bal", *History Studies International Journal of History*, c. 3/3 s. 7, ss.363-382
- Varol, O. (2005) *Çivi Yazılı Belgeler Işığında Urartu Dili'nin Yapısal Özellikleri*, Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Weisgerber, G. (2006) "Gemide Bira İçenler Kurşundan Yapılma, Az Rastlanan Bir Buluntu", *Uluburun Gemisi: 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, Derl.: Ü. Yalçın, C. Pulak, R. Slotta (Bochum: Deutsches Bergau-Museum Bochum Yayınları), ss.159-168.

Wilkinson, J.G. (1878) *The Manners And Customs Of The Ancient Egyptians*, Universty of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology: Philadelphia.

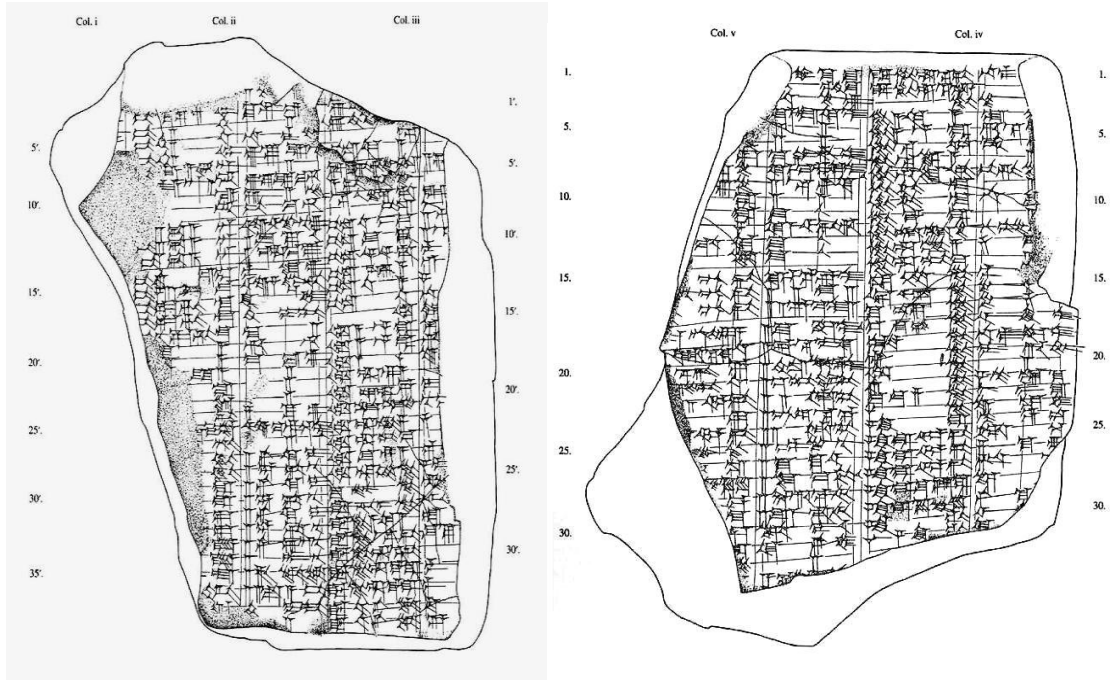
Yalçın, Ü. (2006) “Tarih Yazan Gemi: Uluburun” *Uluburun Gemisi: 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, Derl.: Ü. Yalçın., C. Pulak.,ve R. Slotta, (Bochum: Deutsches Bergau- Museum Bochum Yayınları), ss.21-16.

# **LEVHALAR**

## LEVHA I



Resim 1-2: Mezopotamya Biracılığı Hakkında Bilgi Veren Urra=ḫ ubullu Tablet Serisinde Yer Alan 23.Tablet. (Hartman-Oppenheim 1950, Pl. III-IV).



Resim 3-4: Mezopotamya Biracılığı Hakkında Bilgi Veren Urra=ḫ ubullu Tablet Serisinde Yer Alan 23.Tablet. (Hartman-Oppenheim 1950, Pl. III-IV).

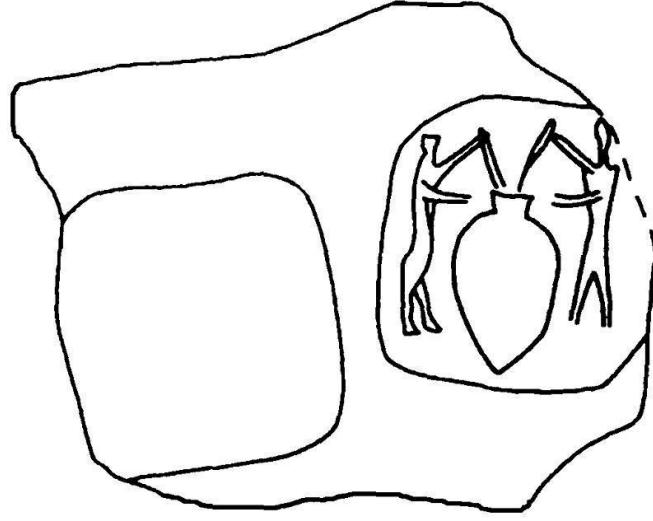




Resim 5: Şerbetçi Otu. ( MEGEP 2007, Res. 16)



Resim 6: Şerbetçi Otu Ağacı. (MEGEP 2007, Res. 17).

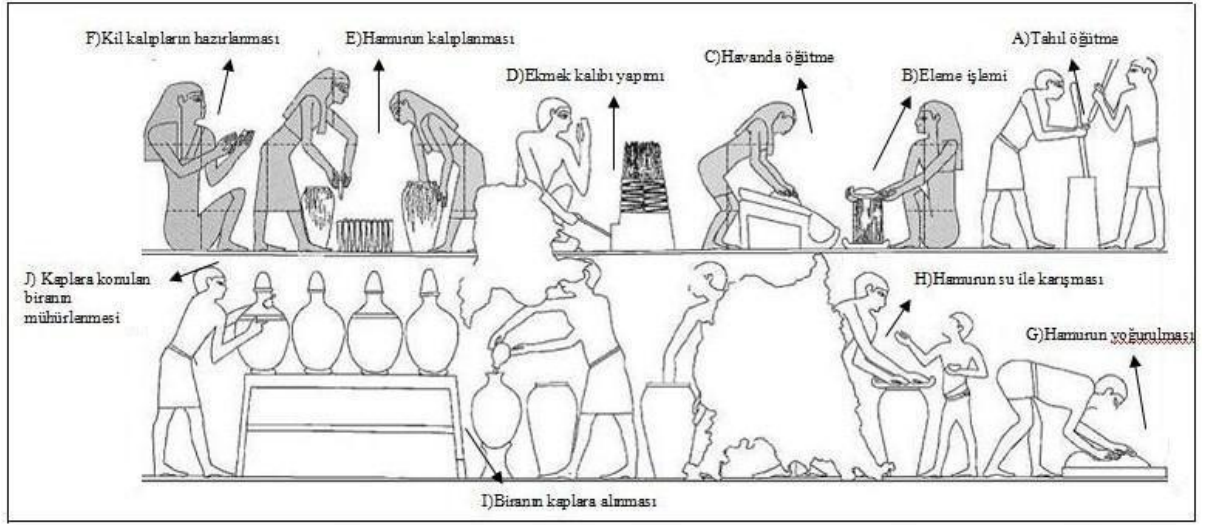


Resim 7: Tepe Gawra'dan Mühür Baskısı. (Rothman 2002, Pl.49 Fig. 1843)



Resim 8: İmamolu Höyüğü'nden Çanak Parçası. (Weisgerber 2006, 166, Res. 11)

## LEVHA IV



Resim 9: Thebes'ten Duvar Resmi. (Marcus 2009, 307, Fig. 17.5). (Resimdeki Yazılar Türkçe'ye Çevrilmiştir)



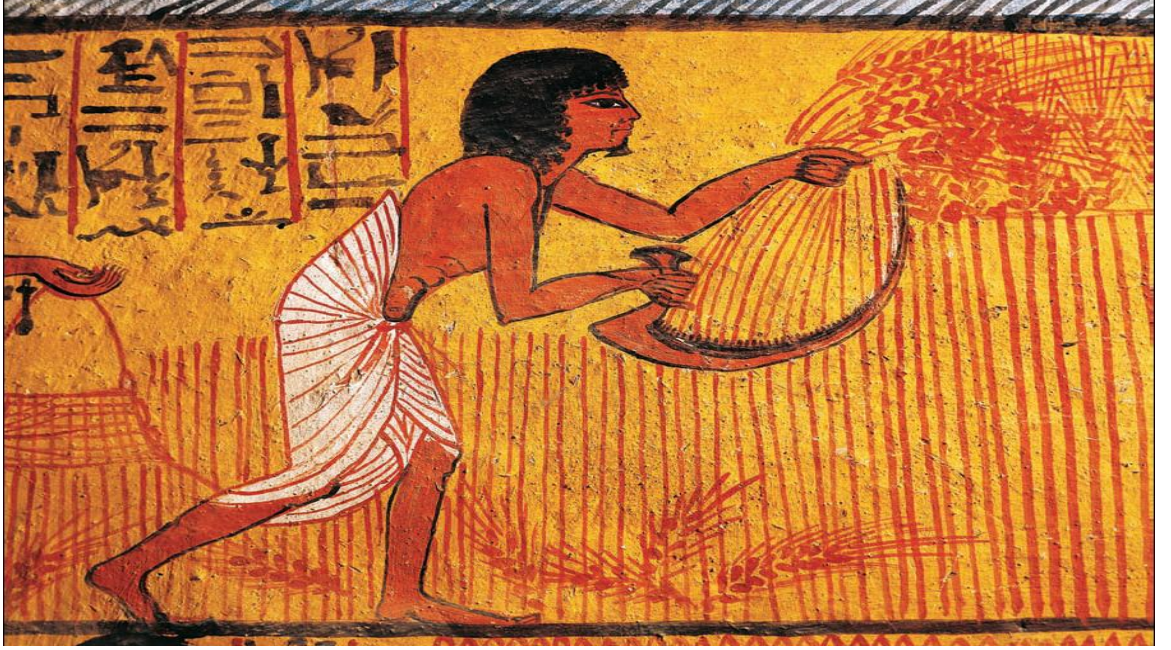
Resim 10: Tell-el Amarna'dan Kireçtaşı Kabartma. (Curtis 2001, Pl. 10)



Resim 11: Thebes'ten Bira Üretimini Gösteren Model. (Curtis 2001, Pl. 7)



Resim 12: Mısır'dan Bira Üretimi Yapan Kadın. (Christensen 2009, 89)



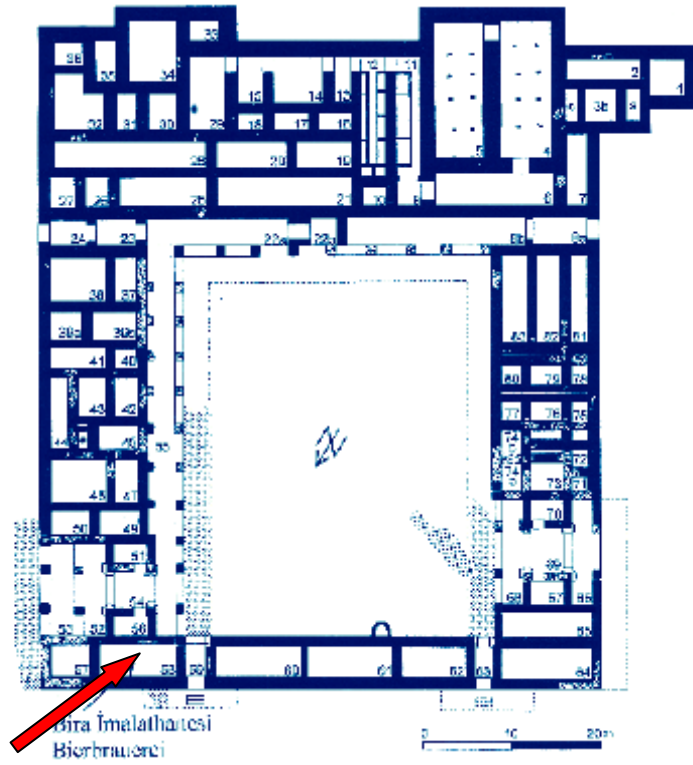
Resim 13: Mısır'dan Arpa Tarımını Gösteren Duvar Resmi. (Christensen 2009, 118)



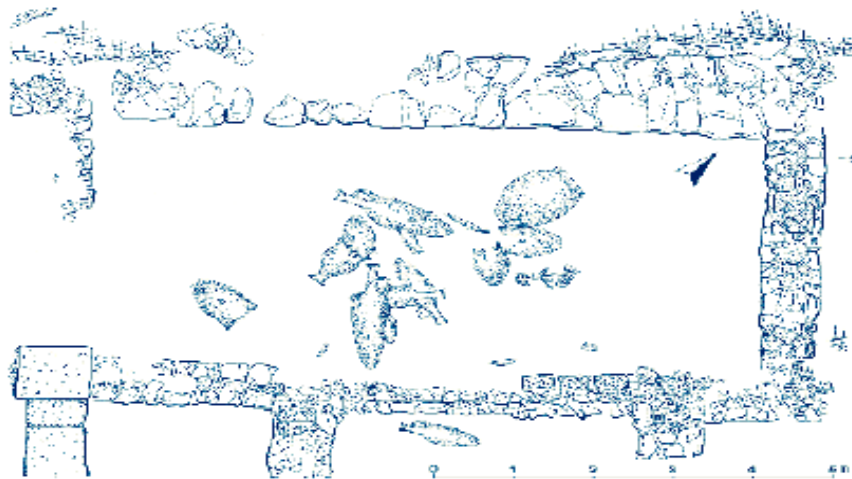
Resim 14: Tatarlı Höyük Arpa Buluntuları. (Aslan 2012, 87, Şek. 4.37.A)



Resim 15: Hitit Kanunları'nın Anlatıldığı Tablet. (Taş 2008, 88, Res. 3)



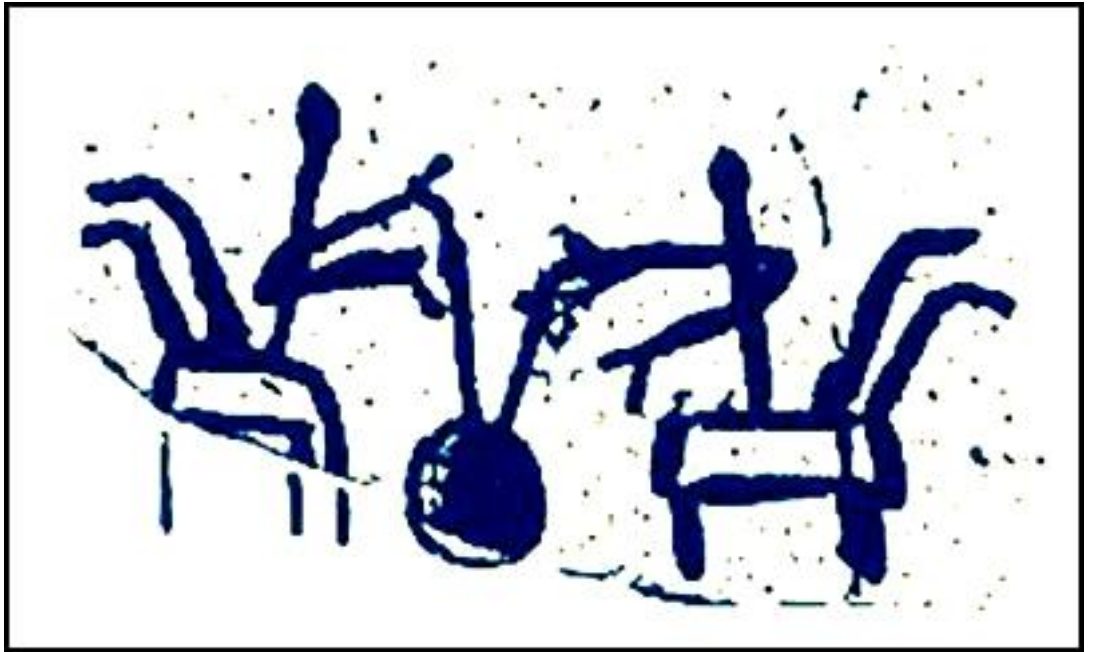
Resim 16: Kusaklı-Sarissa Bira İmalathanesi'nin Planı. (Müller-Karpe 2006, 175, Res.3)



Resim 17: Kuşaklı-Sarissa Bira İmalathanesi'nden İnsitu Seramik Buluntuları. (Müller-Karpe 2006, 177, Res. 5)

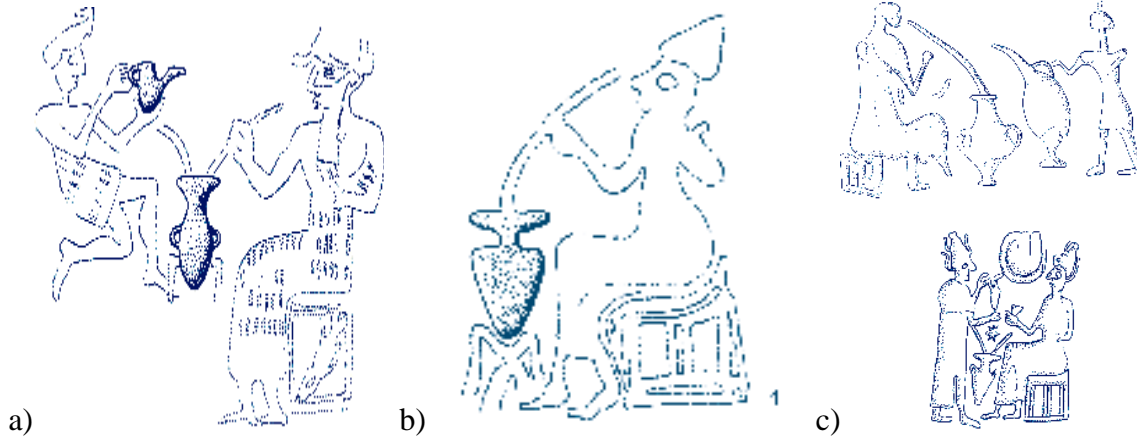


Resim 18: Karmir-Blur Bira İmalathanesi. (Hornsey 2003, 143, Fig. 4.2)



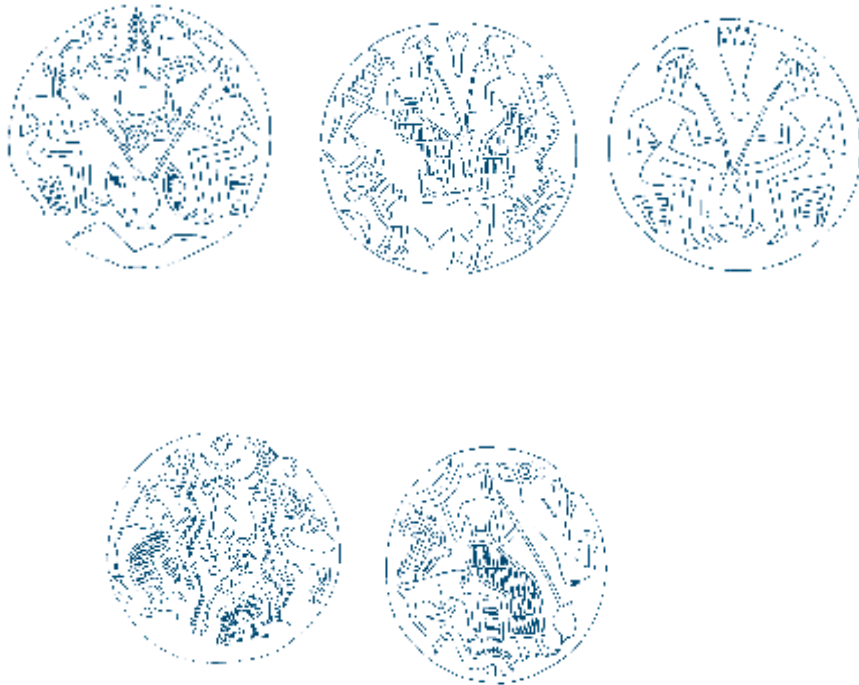
Resim 19: İmamoğlu Höyüğü'nden Çanak Parçası. (Weisgerber 2006, 166, Res. 11)





Resim 20a: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Weisgerber, 2006, 165, Res. 10)

Resim 20b-c: Kültepe'den Mühür Baskıları. (Müller-Karpe 2006, 173, Res. 1)



Resim 21: Failaka'dan Mühür Baskıları. (Weisgerber 2006, 165, Res. 9)



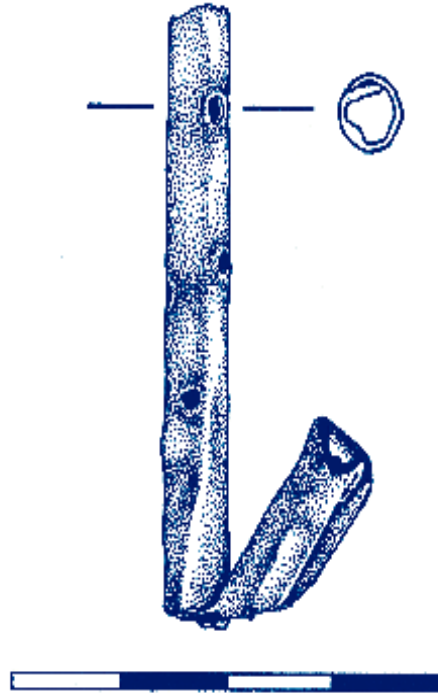
Resim 22: Thebes'ten Duvar Resmi. (Wilkinson 1878, 314 Fig. 1)



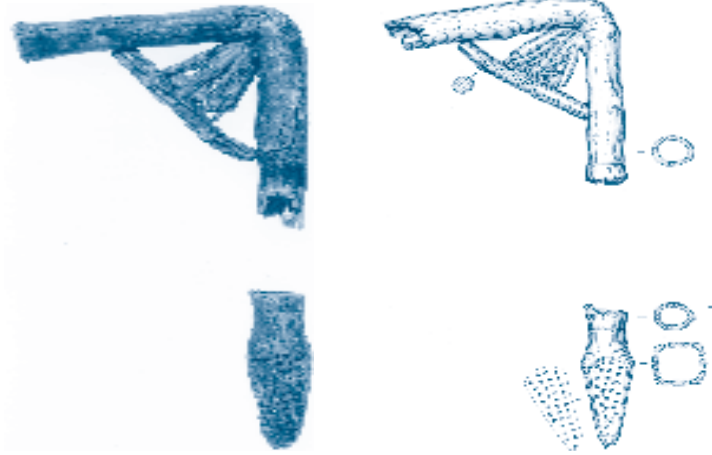
Resim 23: Uluburun Gemisi'nden Yola Çıkılarak Bira İçimini Gösteren Canlandırma. (Yalçın 2006, 26, Res. 5)



Resim 24: Uluburun Gemisi'nden Ele Geçen Pipete Ait Kurşun Dirsek.  
(Weisgerber 2006, 159, Res. 1)



Resim 25: Kuşaklı-Sarissa Pipet Uçluğu. (Müller-Karpe 2006, 185, Res. 13)



Resim 26: Tel-el Amarna'dan Kurşun Pipet Dirseği. (Weisgerber 2006,159, Res. 2)



Resim 27: Tel-el Amarna'dan Kireç Taşı Yazıt. (Curtis 2001, Pl. 14)



Resim 28: Mısır'dan Duvar Resmi. (Weisgerber 2006, Res. 6)



Resim 29: Kuzey Suriye'den Silindir Mühür Baskısı. (Lloyd 1961, 147, Res. 110)



Resim 30: Tell Munkaba'dan Pipet Ucu. (Weisgerber 2006, 160, Res. 3)



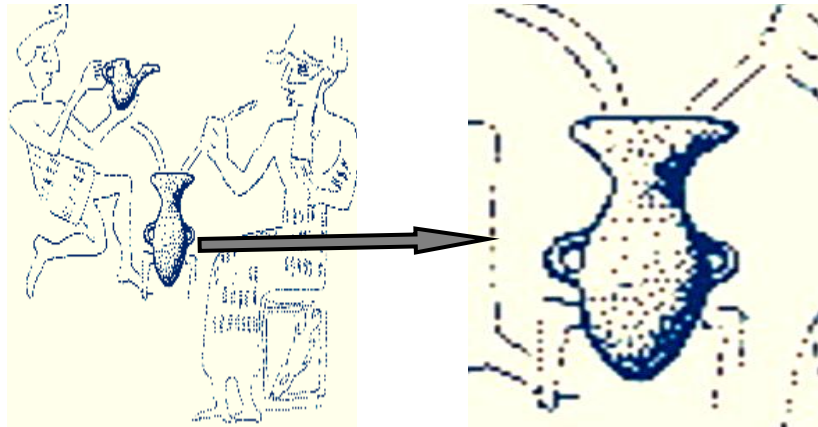
Resim 31: Sümer Mühür Baskısı. (Mays 2010, 36, Fig. 2.6)



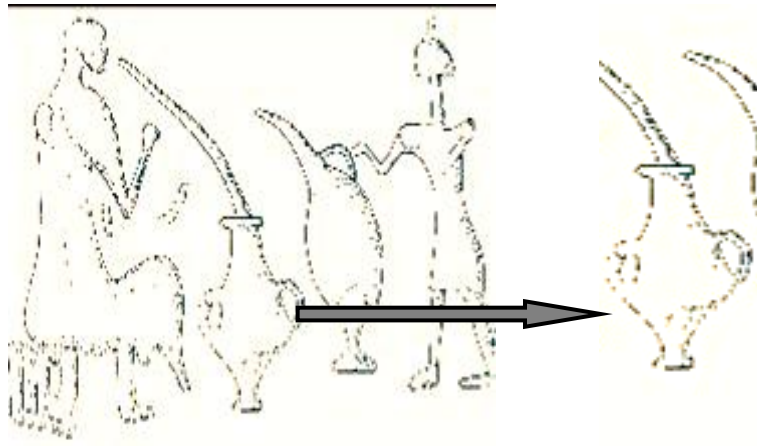
Resim 32: Suriye'den Mühür Baskısı. (Teissier 1984, 201, Res. 252)



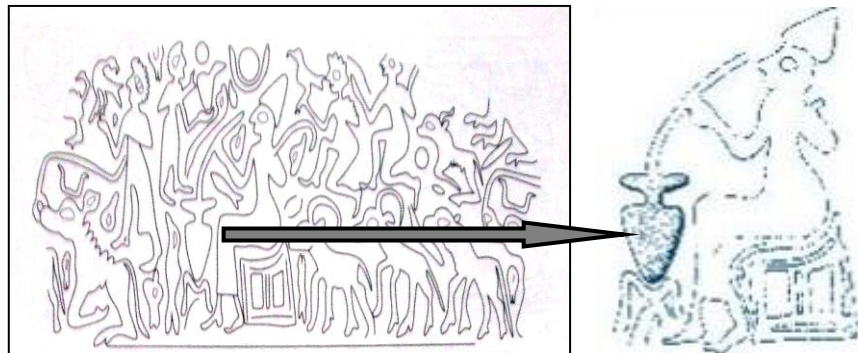
Resim 33: Suriye'den Mühür Baskısı. (Teissier 1984, 201, Res. 254)



Resim 34: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Weisgerber, 2006, 165, Res. 10)

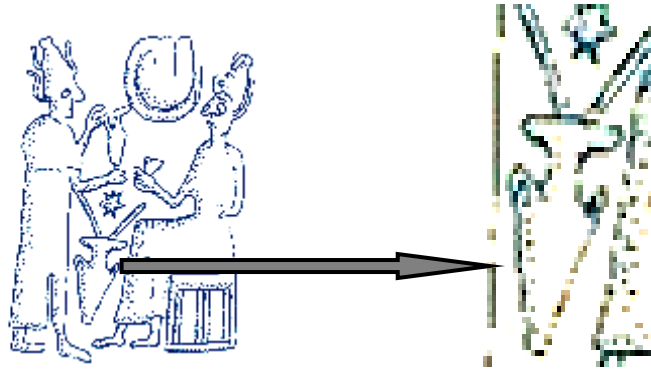


Resim 35: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Müller-Karpe 2006, 173, Res. 1, Şek. 1)

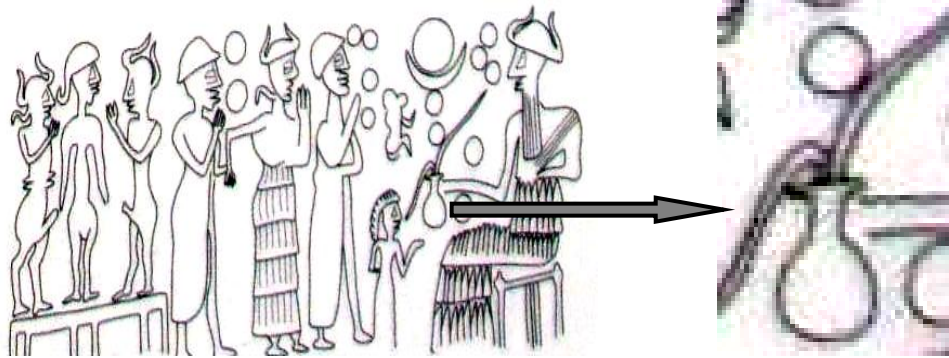


Resim 36: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev/P1.9 Fig. CS 296)

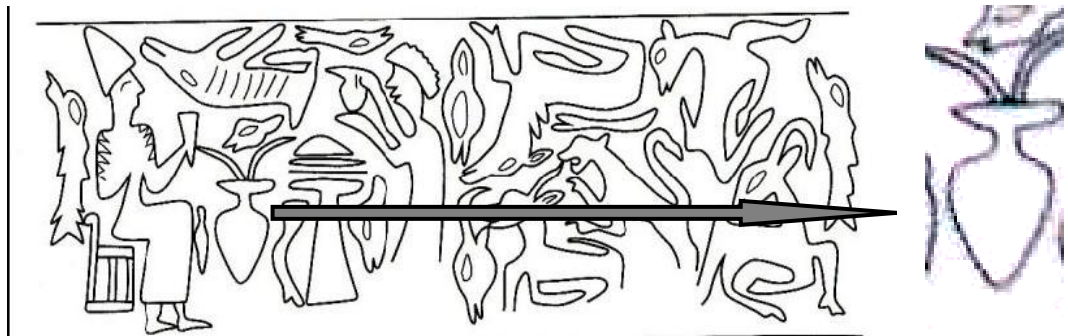




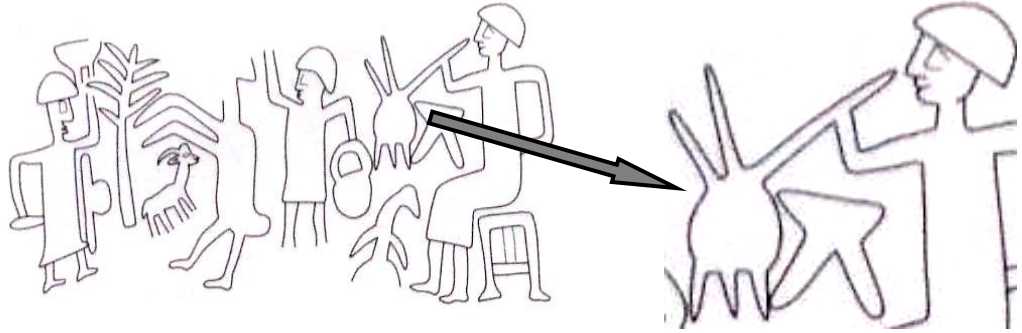
Resim 37: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Müller-Karpe 2006, 173, Res. 1, Şek. 2)



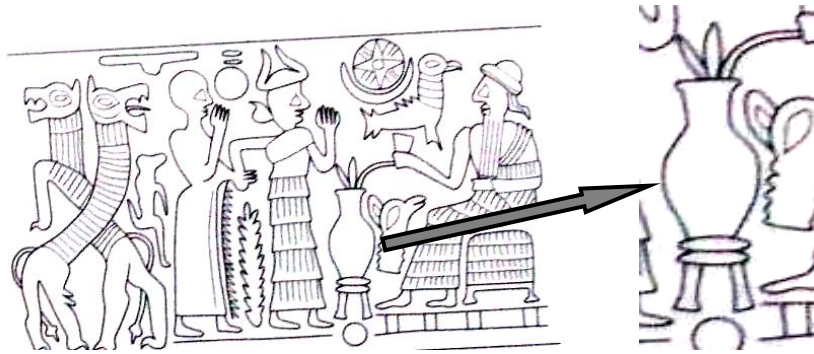
Resim 38: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev/P1.79 Fig. CS 790)



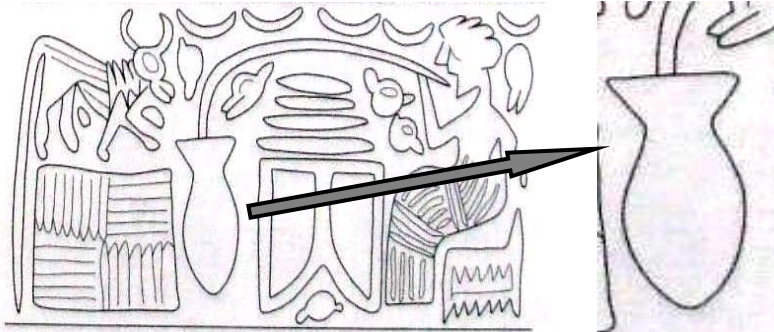
Resim 39: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.13 Fig. CS 325)



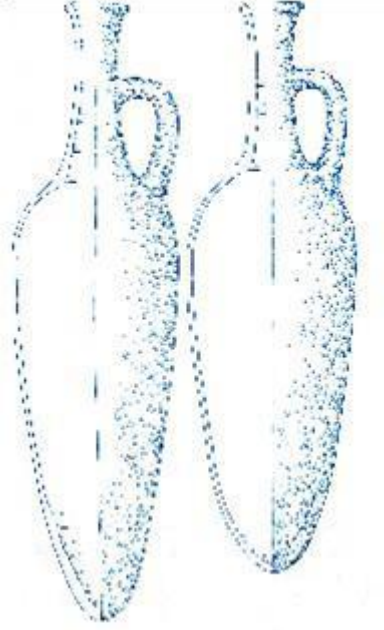
Resim 40: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.54 Fig. CS 598)



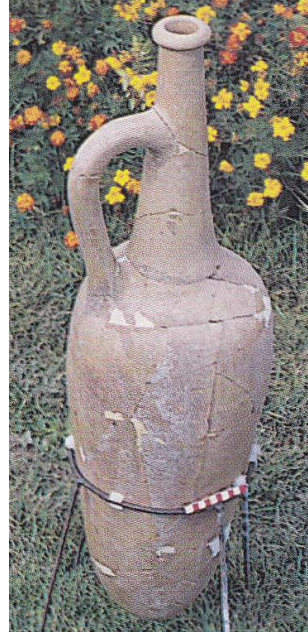
Resim 41: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.22 Fig. CS 366)



Resim 42: Kültepe'den Mühür Baskısı. (Özgüç 2006, Lev./P1.72 Fig. CS 736)



Resim 43: Kuşaklı-Sarissa'dan Testi.  
(Müller-Karpe 2006, 178 Res. 6, Şek. 5)



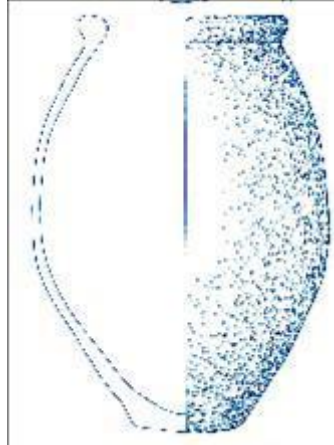
Resim 44: Ortaköy-Şapinuva'dan Testi.  
(Süel 2008, 24)



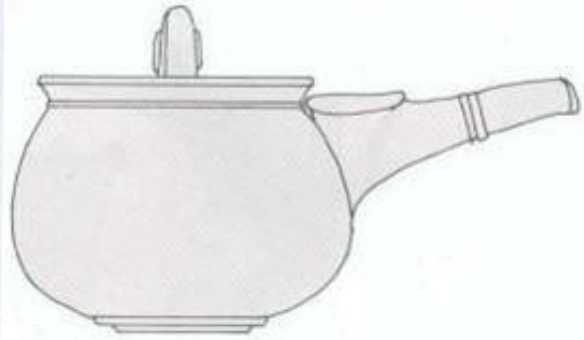
Resim 45: Kuşaklı-Sarissa'dan Tabak. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6, Şek. 21)



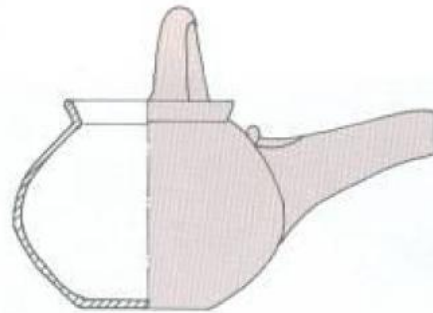
Resim 46: Kuşaklı-Sarissa'dan Tencere. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6, Şek. 15)



Resim 47: Kuşaklı-Sarissa'dan Küp. (Müller-Karpe 2006, 178, Res. 6, Şek. 25)



Resim 48: Gordion III Tömülüs'ünden Bira Kabı. (Çınaroğlu 1990, 91, Lev. VII. Res.1)



Resim 49: Gordion P Tömülüs'ünden Bira Kabı. (Çınaroğlu 1990, Lev. I)



Resim 50: Jerusalem'den Frig Benzeri Bira Kapları. (Hornsey 2003, 123, Fig. 4.1)



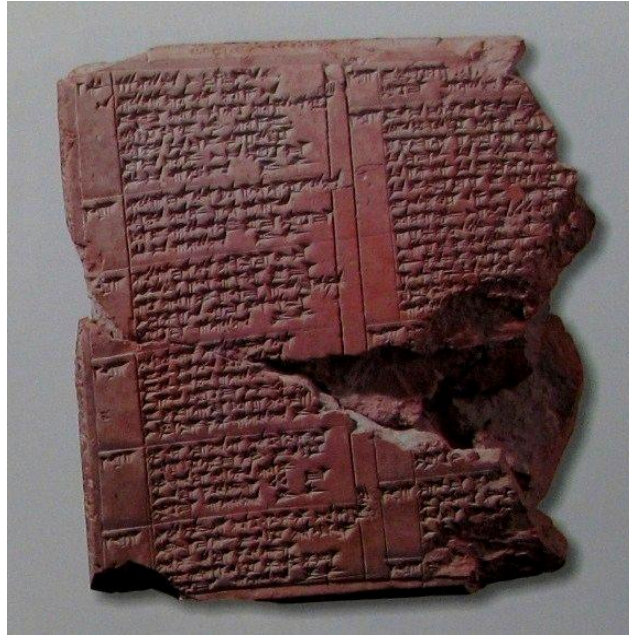
Resim 51: Karmir-Blur'dan Bira Kabı. ([http://Urartian\\_pottery\\_Erebuni\\_museum](http://Urartian_pottery_Erebuni_museum). 30.05.2014)



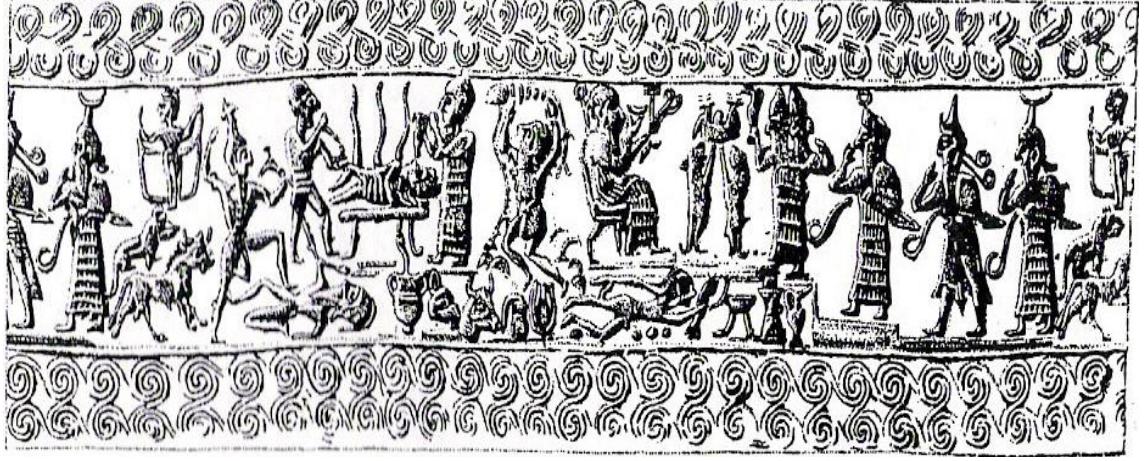
Resim 52: Lidyalılara Ait Frig Bira Kabı Benzeri Kap. (Gürtekin-Demir 2012, 107)



Resim 53: Karahna Bayramları'nın Anlatıldığı Hitit Tableti. (Albayrak-Solak-Uhri 2008, 208)



Resim 54: Boğazköy'den Büyü Metni. (Albayrak-Solak-Uhri 2008, 209)



Resim 55: Tyskiewicz Mührü. (Alp 1999, 43)



Resim 56: Aydın Mührü. (Alp 1999, 49)



## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

**Adı Soyadı** : Gencay GÜLOĞLU  
**Doğum Yeri ve Tarihi** : Edirne, 07.04.1988.

### Eğitim Durumu

**Lisans Öğrenimi** : Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü.

**Yüksek Lisans Öğrenimi** : Adnan Menderes Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Ana Bilim Dalı

**Bildiği Yabancı Diller** : İngilizce

**Bilimsel Faaliyetler** :

### Kazılar

2013 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2012 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2011 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2010 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2009 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2008 Yılı Zeytinliada Kazısı  
2007 Yılı Zeytinliada Kazısı

## **Yüzey Araştırmaları**

2013 Yılı Myrina ve Gryneion Antik Kentleri Yüzey Araştırmaları

2012 Yılı Myrina ve Gryneion Antik Kentleri Yüzey Araştırmaları

2011 Yılı Myrina ve Gryneion Antik Kentleri Yüzey Araştırmaları

## **Projeler**

## **Çalıştığı Kurumlar**

## **İletişim**

e-posta Adresi :gencayguloglu@gmail.com

**Tarih** : 04.07.2014