

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI  
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**HİTİT BAYRAM RİTÜELLERİNİN ANADOLU YEMEK  
KÜLTÜRÜNE YANSIMALARI; ÇİĞDEM (AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup>)  
BAYRAMI ÖRNEĞİ**

**HAZIRLAYAN**

**Soner ALPER**

**TEZ DANIŞMANI**

**Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ANKARA - 2021**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 10/05/2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: Soner ALPER

Öğrencinin Numarası: 21910216

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Tez Başlığı: Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları; Çiğdem (AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup>) Bayramı Örneği

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 70 sayfalık kısmına ilişkin, 09.05.2021 tarihinde tez danışmanım tarafından TURNITIN adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 14'tür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.....

**ONAY**

Tarih: 10/05/2021

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

## **TEŞEKKÜR**

Çalıőmam sırasında desteğini esirgemeyen tez danışmanım, kıymetli hocam, Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na, bu dönemde gerekli toleransı gösteren Türkiye Barolar Birliği Disiplin Kurulu Baőkanı Avukat Uğur UZER'e ve kıymetli çalıőma arkadaşlarıma teőekkürü borç bilirim. Son olarak, manevi desteklerini esirgemeyen aileme ve dostlarıma da sonsuz teőekkürlerimi sunarım.

## ÖZET

**Alper, S., Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları; Çiğdem (AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>) Bayramı Örneği. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021.**

Hititler, tanrılarını memnun etmek için birçok bayram kutlamaktaydı. Bu bayramlardan en önemlilerinden biri de tez çalışmamızın konusunu oluşturan ve 38 gün süren AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'dır. Çalışmada, Hitit Bayramlarının ve araştırmanın konusunu oluşturan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın geçtiği Hitit çivi yazılı metinler ve diğer yazılı kaynaklar ele alınıp; Çiğdem Bayramı ile ilgili belgeler araştırılarak, literatür taraması ile sınırlı olmak üzere, Hitit döneminde ve bayram ritüellerinde ağırlıklı olarak ne tür içeceklerin ve gıdaların tüketildiği, bu malzemelerin nerede ve nasıl pişirildiği, Çiğdem Bayramı olarak bilinen AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramındaki ritüellerin neler olduğu, çiğdem günümüzde nerelerde yetiştiği, ritüelin Anadolu'da halen hangi bölgelerde/illerde devam ettiği, ritüelde ağırlıklı olarak ne tür gıdaların tüketildiği, çiğdem pilavının nasıl reçete edildiği, Hitit Bayram ritüellerinin Anadolu yemek kültürüne yansımalarının neler olduğu sorularına cevap aranmış, Çiğdem Bayramı özelinde Hititlerinin günümüz yemek kültürüne katkıları detaylıca incelenmeye çalışılmıştır. AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın günümüz Anadolu'suna yansımaları olarak kabul edilen Çiğdem Bayramı ile ritüeller bağlamında - doğal olarak - benzer olmadığı, ancak özünde "biten yıla veda, yeni yıla merhaba" niteliğinde olmaları ve mevsimsel döngüde kutlanmaları bakımından, baharın müjdecisi çiğdem çiçekleri ile ilişkilendirilerek her iki bayramda da baharın hayırlandığı, Çiğdem Bayramı'nın farklı isimler ile; Çorum, Çankırı, Yozgat ve Ankara başta olmak üzere özellikle Orta Anadolu'da, ayrıca Malatya'dan Tekirdağ'a, Samsun'dan Mersin'e uzanan geniş bir coğrafyada tanındığı anlaşılmış, Çiğdem Bayramı kutlamalarına yerli ve yabancı turistlerin de dâhil edilmesinin, kültürel mirasın tanıtımı ve sürdürülebilirliğine katkı sunacağı değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Hititler, AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem), AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem) Bayramı, Çiğdem Pilavı

## ABSTRACT

**Alper, S., Reflections of Hittite Festival Rituals on Anatolian Food Culture; Sample of Crocus (AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>) Festival. Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, 2021.**

The Hittites celebrated many festivals to please their gods. One of the most important of these holidays is AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Festival, which lasts for 38 days and also the subject of our thesis. In this study, by reviewing the Hittite cuneiform texts and other written sources, regarding the Hittite Festivals and the AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Festival, which is the subject of the research and by researching the documents related to the Crocus Festival, limited to the literature review, answers were sought to the questions of what kind of drinks and foods were mainly consumed in the Hittite period and in the holiday rituals, where and how these materials were cooked, AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> known as Crocus Festival what the rituals are, where the crocus is grown today, in which regions/provinces the ritual still continues in Anatolia, what kind of food is mainly consumed in the ritual, how the crocus pilaf is prescribed, what are the reflections of the Hittite Festivals rituals on the Anatolian food culture, and also, the contribution of the Hittites to today's food culture has been tried to be examined in detail. AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Festival, which is considered to be the reflection of today's Anatolia, is not naturally similar to the Crocus Festival in terms of rituals, but in terms of being "goodbye to the end of the year, hello to the new year" in essence and being celebrated in the seasonal cycle, and as, it is associated with crocus flowers, the herald of spring associated with the celebration of spring in both festivals, it is understood that; Crocus Festival known in with different names in Central Anatolia, especially in Çorum, Çankırı, Yozgat and Ankara, and in a wide geography stretching from Malatya to Tekirdağ, Samsun to Mersin, it has been evaluated that the inclusion of domestic and foreign tourists in the Crocus Festival celebrations will also contribute to the promotion and sustainability of cultural heritage.

**Key words:** Hittites, AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Crocus), AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Crocus) Festival, Crocus Pilaf

## ÖNSÖZ

Anadolu topraklarında güçlü bir devlet kuran kadim uygarlık Hititler, tanrılarını memnun etmek için birçok bayram kutlamaktaydı. Bu bayramlardan en önemlilerinden biri de tez çalışmamızın konusunu oluşturan ve 38 gün süren AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'dır. Bu konuda yapılan ön araştırma neticesinde, Hitit bayramlarından bir kısmı ile ilgili ayrıntılı çalışmaların geçmiş dönemde yapılmış olduğu görölmüş, ancak AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı ve günümüz Anadolu'suna yansması olarak kabul edilebilecek Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO) Somut Olmayan Kültür Mirası içerisine girmiş Çiğdem Bayramı ile ilgili olarak, böyle bir çalışmanın hazırlanmamış olmasını da dikkate alarak işbu konu yüksek lisans tez çalışması olarak hazırlanmıştır. Bu bağlamda, AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın geçtiği Hitit çivi yazılı metinler ve diğer yazılı kaynaklar ele alınıp; yine pandemi koşulları elverdiği ölçüde Çiğdem Bayramı ile ilgili belgeler araştırılarak, konu detaylıca incelenmeye çalışılmıştır.

# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT .....	iii
ÖNSÖZ.....	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
RESİMLER LİSTESİ .....	vii
TABLOLAR LİSTESİ .....	viii
HİTİTÇE METİNLER DİZİNİ .....	ix
SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ.....	vi
TRANSKRİPSİYON VE DİĞER YERLERDE KULLANILAN İŞARETLER.....	xv
GİRİŞ.....	1
1.HİTİTLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARINA VE YEMEK KÜLTÜRÜNE GENEL BAKIŞ.....	3
2.HİTİT BAYRAM RİTÜLLERİNE GENEL BAKIŞ .....	12
3.AN.TAĞ.ŞUM <sup>SAR</sup> (ÇİĞDEM) BAYRAMI .....	18
3.1.AN.TAĞ.ŞUM <sup>SAR</sup> .....	19
3.2.AN.TAĞ.ŞUM <sup>SAR</sup> Bayramı.....	22
3.2.1. AN.TAĞ.ŞUM <sup>SAR</sup> Bayramı'nda tüketilen ekmekler .....	32
3.2.1.1.NINDA.GUR <sub>4</sub> .RA “kurbanlık kalın ekmek/somun” .....	34
3.2.1.2.NINDA.SIG “ince/yufka ekmek” .....	36

3.2.1.3.Ekmek kırıntısı .....	36
3.2.1.4.NINDA.ÉRIN <sup>MES</sup> “peksimet(?)” .....	39
3.2.1.5.Tatlı türü ekmekler .....	40
3.2.1.6.Börek-çörek türü ekmekler .....	41
3.2.1.7.NINDA.TU <sub>7</sub> .....	43
3.2.1.8.Taze ekmek .....	43
3.2.1.9.Anlamları bilinmeyen ekmekler .....	44
<b>4.METERYAL VE YÖNTEM .....</b>	<b>48</b>
4.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	49
<b>5.BULGULAR .....</b>	<b>49</b>
5.1. Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları.....	49
5.2.Çiğdem Bayramı .....	51
5.2.2.Çiğdem bayramı (çiğdem gezmesi/çiğdem günü).....	54
5.2.3 Çiğdem pilavı.....	60
5.2.3.1.Reçete 1.....	62
5.2.3.2.Reçete 2.....	63
5.2.3.3.Reçete 3.....	64
5.2.3.4. Reçete 4 (Çiğdem Aşısı) .....	65
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>67</b>
<b>KAYNAKLAR.....</b>	<b>71</b>

## RESİMLER LİSTESİ

Resim 1 Yemek Sahneli Mezar Anıtı (Atilla, 2010) .....	8
Resim 2 Kral Asitavata'nın Köfteleri (Atilla, 2010) .....	10
Resim 3 Alacahöyük Kabartması - AN.TAĞ.ŞUM <sup>SAR</sup> (Yazıcı , 2015).....	21
Resim 4 Alacahöyük Ortostatı (Yazıcı , 2015).....	23
Resim 5 Çiğdem (Crocus) (Soner Alper, 2021) .....	52
Resim 6 Sarı Çiğdem (Soner Alper, 2021).....	53
Resim 7 Çiğdem Gezmesi (Tunçtürk, 2016).....	55
Resim 8 Çiğdem Çiçeği ve Soğanı (Soner Alper, 2021).....	56
Resim 9 Çiğdem Gezmesi (Tunçtürk, 2016).....	58
Resim 10 Çiğdem Pilavı – Reçete 1 (Soner Alper, 2021).....	61
Resim 11 Çiğdem Soğanlı Bulgur Pilavı – Reçete 2 (Ankara Valiliği İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùđù, 2012).....	64
Resim 12 Çiğdem Pilavı –Reçete 3 (Soner Alper, 2021).....	65

## TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1 Hititlerde Tarım Üretimi ve Hayvan Üretiminin Kapsamı (Eğilmez, 2005) .....	5
Tablo 2 Hititlerin Kullandığı Ölçüler (Eğilmez, 2005) .....	12
Tablo 3 Hitit Bayramlarının İçeriklere Göre Adlandırılması (Dinçol, 1982): .....	14
Tablo 4 Tarım Döngüsüne İlişkin Hitit Bayramlarının Bazılarının Mevsimlere Göre Dağılımı (Demirel, 2017) .....	16

## HİTİTÇE METİNLER DİZİNİ

<b>HMD1:</b> KBo 10.34 öy. 14-18.....	8
<b>HMD2:</b> KUB 43.55 III 19.....	8
<b>HMD3:</b> KBo 13.62.....	9
<b>HMD4:</b> KUB 13.4 III 73.....	9
<b>HMD5:</b> VBoT 24 II 42.....	11
<b>HMD6:</b> KUB 15.31 i 15vdd.....	12
<b>HMD7:</b> KUB 13.4 öy.II 57-77.....	14
<b>HMD8:</b> KUB 13.4 IX 57-61.....	18
<b>HMD9:</b> KUB XVIII 13, Vs. I 3, 4, 17; KUB XX 45 I 8, 15 ,16; KUB XXII 15 11, 17, IBoT II 5 öy. 7.....	19
<b>HMD10:</b> KUB XXII 42 Vs. I 9.....	19
<b>HMD11:</b> KUB II 8 II 20; KUB XX 45 I 9.....	19
<b>HMD12:</b> KBo IV 13 Vs. III 9, 12; KUB II 8 II 1, 5, 8, 11, 16.....	19
<b>HMD13:</b> KUB XI 18 Vs. II 37.....	19
<b>HMD14:</b> IBoT II 4 öy. 15; 890/U II 9, 13, 16, 19, 22.....	19
<b>HMD15:</b> IBoT II 4 öy. 12.....	19
<b>HMD16:</b> KUB XIX 22'18.....	22
<b>HMD17:</b> KBo 4.9 i-vi.....	31
<b>HMD18:</b> KBo 57.111 + Bo 4326.....	31
<b>HMD19:</b> KUB XXXI 76 III 13-14.....	32
<b>HMD20:</b> KUB XXX 10 Vs. 16-17.....	32
<b>HMD21:</b> KBo IV 6 Vs. 21'-28', Rs. 18'-26'.....	33
<b>HMD22:</b> KUB XIV 8 Rs. 34-40.....	33
<b>HMD23:</b> KUB I 16 III 29-36.....	33

<b>HMD24:</b> KBo XXII 99 I 22'-27'.....	34
<b>HMD25:</b> KBo XV 33 III 29.....	34
<b>HMD26:</b> KUB LI 57 Vs. 18, KUB XVII 12 III,, KBo XIV 91(Rs) 5. ....	34
<b>HMD27:</b> KUB XXVII 70 II 10.....	34
<b>HMD28:</b> KUB LVI 48 II 16,37.....	34
<b>HMD29:</b> KUB LV 38 II 1.....	34
<b>HMD30:</b> CTH 604 I 34-35.....	35
<b>HMD31:</b> IBoT III 1 Vs. 17'-20'.....	35
<b>HMD32:</b> KBo XXX 69 III.....	35
<b>HMD33:</b> KBo XI 14 I 15-19.....	35
<b>HMD34:</b> KBo IX 140 II 20'; KBo XIX 128 II 17-41, III 4. ....	36
<b>HMD35:</b> KUB XLVI 47 Rs. 18.....	36
<b>HMD36:</b> KUB XLII 56 III.....	36
<b>HMD37:</b> KUB XII 12 V.....	36
<b>HMD38:</b> KBo XXIII 93 I 11-13; KUB XX 75 II 10'-12'.....	37
<b>HMD39:</b> KBo XXV 58, II; ayrıca bkz. ABoT 35 Vs. 7-8. ....	37
<b>HMD40:</b> KUB VXII 27 16'-19', 23'-27'. ....	37
<b>HMD41:</b> KBo XIX 128 III 17-20; ayrıca bkz. KBo II 29 Vs. 5-8.....	37
<b>HMD42:</b> KBo XIX 128 III 16-17.....	38
<b>HMD43:</b> KBo IV 13 II 24 ; KUB LVIII 11 Vs. 13. KUB LI 2 Vs. 12', 16'. ....	38
<b>HMD44:</b> KBo 17.105 + KBo 34.49 öy.ii 26-28.....	39
<b>HMD45:</b> KUB XXIX 1 III 17, 35-36, KUB XXXIX 21 Rs? IV 15.....	40
<b>HMD46:</b> KUB XII 9 IV 22-23.....	40
<b>HMD47:</b> KBo XV 25 Rs. 18-23.....	40
<b>HMD48:</b> KUB XLII 91 II.....	40

<b>HMD49:</b> KBo XI 51 III.....	40
<b>HMD50:</b> KBo XIX 128 II 42.....	41
<b>HMD51:</b> KUB LI 57 Vs. 18, KUB II 8 II 6-8, KUB XXV 1 I 4. ....	41
<b>HMD52:</b> KUB X 51 II 6; 61 III 11; KUB XII 12 V 26; KUB XVII 24 III 9, KBo XXIX 72 Rs. 11'-14'.....	41
<b>HMD53:</b> KBo XX 1 III? 1-3; 3 Rs. 12'-14'; KUB VII 177-16; IBoT I 29 Vs. 54-60....	42
<b>HMD54:</b> KUB XXXIX 7, 8 II 5.....	42
<b>HMD55:</b> KUB XXXIV.....	42
<b>HMD56:</b> KBo XXV 31 III, KUB LIII 4 Vs. 31', Rs. 20', ABoT I 13 Vs. 24'-25'.....	42
<b>HMD57:</b> KBo IV 9 I.....	42
<b>HMD58:</b> KBo XXV 15 I? 7'-11'.....	42
<b>HMD59:</b> KBo XX 28 Vs.? 3'-6', IBoT I 29 Vs.....	42
<b>HMD60:</b> KUB XI 22 II 6-8.....	42
<b>HMD61:</b> KBo XXVI 166 II 11', 21', KUB L 6 II 11.....	43
<b>HMD62:</b> KBo XXVI 166 II 11', 21', KUB L 6 II 11, KUB XLVI 17 IV 5.....	43
<b>HMD63:</b> HTM 84 Vs. 22-23, KUB XLVI 17 IV 11.....	43
<b>HMD64:</b> KUB LIX 53 I 9.....	43
<b>HMD65:</b> KBo IV 13 V 14-18.....	43
<b>HMD66:</b> KBo IV 13 II 8-24 .....	44
<b>HMD67:</b> KUB X 48 II 11-14.....	44
<b>HMD68:</b> KUB X 21 V.....	44
<b>HMD69:</b> KUB XV 31 I.....	44
<b>HMD70:</b> KBo XXV 13 II 4'-6', KBo VII 37 Vs. 5'.....	45
<b>HMD71:</b> KBo IV 13 IV.....	45
<b>HMD72:</b> KUB II 5 II 20-24.....	45

<b>HMD73:</b> KUB XI 18 III 20. ....	45
<b>HMD74:</b> KUB XX 78 III.....	45
<b>HMD75:</b> KUB II 5 VI.....	46
<b>HMD76:</b> KBo XXIII 76 II.....	47
<b>HMD77:</b> KUB XXV 1 VI.....	47
<b>HMD78:</b> KUB LV 57 I 11-12.....	47
<b>HMD79:</b> KUB X 95 III 10-11.....	47
<b>HMD80:</b> KUB XII 12 V.....	48
<b>HMD81:</b> KUB XLII 91 IV? 5'-10'.....	48
<b>HMD82:</b> KUB XXII 27 IV 9-10.....	48

## SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ

ABoT	Ankara Arkeoloji Müzesi'nde Bulunan Boğazköy Tabletleri
ArAn	Archivum Anatolicum
ay.	(çivi yazılı tabletlerin) arka yüzü
Belleten	Türk Tarih Kurumu, Belleten, Ankara
Bo	Boğazköy Metinlerinin Müze envanter numarası
CTH	E. Laroche, Catalogue des textes hittites, 2.baskı Paris 1971
Edt.	editör
gr.	gram
HMD	Hititçe Metinler Dizini
HTM	S.Alp, Hethitische Keilschrifttafeln aus Maşatköy Tabletleri
IBoT	İstanbul Arkeoloji Müzesinde Bulunan Boğazköy Tabletleri
KBo	Keilschrifttexte aus Boghazköi, Berlin
KUB	Keilschrifturkunden aus Boghazköi, Berlin
lk.	linker
m <sup>2</sup>	metrekare
M.Ö.	milattan önce
M.S.	milattan sonra
ODTÜ	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
OLZ	Orientalistische Literaturzeitung, Berlin/Leipzig
öy.	önyüz
Pl.	Plural
Rd.	Rand
Rs.	Rückseite

s.	sayfa
Sg.	singular
THBMER	Gazi (Ankara Hacı Bayram Veli) Üniversitesi Türk Halk Bilimi Uygulama ve Araştırma Merkezi
T.C.	Türkiye Cumhuriyeti
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı
VBoT	Verstreute Boghazköi-Texte, Marburg
vd.	ve devamı
Vd.	ve diğerleri
vs.	ve saire
Vs.	Vorderseite
yy.	yüzyıl

## TRANSKRİPSİYON VE DİĞER YERLERDE KULLANILAN İŞARETLER

- [ ] Çiviyazılı tabletlerin o kısmının kırık olduğunu gösterir.
- [( )] Yuvarlak parantez içindeki kısmın metnin duplikatından tamamlandığını belirtir.
- ( ) Çevirinin anlaşılması için yapılan ilaveyi gösterir.
- ( ? ) Tercümenin şüpheli olduğunu gösterir.
- Hititçe ve Akadça kelimeleri içeren işaretlerin arasına konur.
- ' / " Satır sayısı üzerinde kullanılır. Çiviyazılı tabletin baş kısmının tam olmadığını gösterir.
- \_\_\_\_\_ Tabletın paragraf ayrımını gösterir.
- ? Kendinden önce gelen işaretin kesin olmadığını gösterir.
- + Join olmuş (birleştirilebilen) diğer tabletlere ait fragmanları gösterir.
- § Paragraf başını belirtir.
- < > Anlama açıklık kazandırmak için çeviride eklenen terimleri gösterir.

## GİRİŞ

Anadolu coğrafyası, iklimi, geniş tarım arazileri, hayvancılık için elverişli otlak ve meraları, platoları, dağları, ormanları, denizleri, akarsuları ve gölleri ile eski çağlardan bu yana yerleşik düzenin vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

Hitit Devleti coğrafi konumu ve bitki örtüsü açısından çok şanslı bir krallıktı. Çünkü Avrupa-Sibiryaya, Akdeniz ve İran-Turan bitey bölgesinde, geniş bitki çeşitliliğine sahip, dünyanın beşinci zengin bölgesi olan ve Asya ile Avrupa kıtaları arasında yer alan Anadolu'da kurulmuştur (Ünar, 2019).

Tarihsel kaynaklarda Hitit İmparatorluğu, Orta ve Geç Tunç Çağı'na tarihlendirilen yaklaşık olarak M.Ö. 3 bin ile M.Ö. 1200 yılları arasında Anadolu Platosunda hüküm sürmüştür. Hitit Krallığı'nın siyasi otoritesini kaybettiği ve Phryg Krallığı tarafından başşehir olan Hattuşa'nın ele geçirilmesi yaklaşık olarak M.Ö.12. yy.'a tarihlenmiş olsa da varlığını sonraki yüzyıllarda da uzunca bir süre devam ettirmiş olduğu bilinmektedir (Doğan, 2009).

Hititler; Anadolu coğrafyasındaki dağınık beylikleri ve bunları oluşturan halkları ilk kez bir çatı altında toplamışlar, bu farklı kültürel yapıdaki halkların kültürlerini kendi kültürleri ile de harmanlayarak Anadolu'nun kendilerine sunduğu bu zengin özelliği de büyük bir avantaja çevirerek özellikle Orta Anadolu'da büyük bir güç haline gelmişlerdir (Ünar, 2018).

İmparatorluğun büyümesi Hitit Kültürünün dini geleneklerini, toplum yaşamını ve ekonomik faaliyetleri etkilemiştir. Hititlerde din, bir devlet dinidir ve birleştiricilik özelliğine sahiptir. Ele geçirilen çok sayıdaki tabletin büyük kısmı din ile ilgilidir.

Örnek üzerine kalıplaşmış davranışlar ve törenler bütünü, sosyal hayat içinde yaşanan kalıplaşmış manalı küçük dramlar (Günay, 1990) şeklinde tanımlanan ritüeller, Hitit metinlerinde oldukça geniş bir yer bulmaktadır.

Hititlerde tanrı algısında, insanlar ve tanrılar arasında kesin bir ayırım yoktur. Tanrılar adeta ölümlülerin kopyasıdır. Onlar da insanlar gibi yemek yiyebilir ve gündelik yaşama ait davranış sergilerlerdi. Tüm Tanrılar, akrabalık ilişkisiyle birbirine bağlıdır ve her biri çeşitli görevlerden sorumludur. Bu ritüellerde karşımıza çıkan belli durumlar da, niçin başka Tanrılara sunum yapıldığı sorusuna cevap niteliğindedir. Hitit algısında Tanrıların

memnuniyeti, ölümlülerin yaptığı sunulara bağlıdır. Tanrıların hoş tutulması çok önemlidir (Cesur, 2020a).

Tarım ve hayvancılık Hititlerin ekonomik temelini oluştururken, tahıllar ve hayvansal ürünler halkın temel gıdasıdır. Kuraklık, seller, kötü mahsuller, hayvan ve bitki hastalıkları, askeri tahribat ve yağmalardan dolayı bu besin maddelerinin yok edilmesi, eski Anadolu'da da yaygın olarak rastlanan açlığa neden olmuştur. Hitit metinlerinde yer alan bazı bayramlarda süreklilik vardır, bazılarında ise her dokuz veya on yılda bir kutlama yapılır. Ayrıca yılın belirli dönemlerinde bazı bayramlar kutlanmaktadır. Tarımsal üretim dönemi ile ilgili Hitit kült takviminin önemli yıldönümü ilkbahar ve sonbaharın başlangıcıdır. Arkeolojik kazılar ve araştırma verileri sayesinde binlerce yıl öncesine kadar tarihlenen geleneksel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek mümkündür. Kazılardan elde edilen buluntular, Hititlerin gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğunu doğrulamaktadır (Işın, 2019).

Hitit Bayram ritüelleri, günümüz Anadolu'sunun beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürüne ışık tutmakta ve temel oluşturmaktadır. Hititler de tıpkı günümüz Anadolu'sunda olduğu gibi keçi, koyun, sığır ve farklı olarak çok az da olsa domuz eti yemekte idiler. Kemiklerin korunma ve parçalanma şekillerine bakıldığında; hayvanların etlerinin haricinde, sakatatlarının ve iliklerinin de tüketildiği anlaşılmaktadır. Günümüz Anadolu'sunda et ile ekmeğin birlikte tüketilmesi, Hititlerin beslenme alışkanlıkları ile doğrudan örtüşmektedir (Şensoy ve Tiritöglü, 2018).

Araştırmada, Hitit Bayramlarının ve araştırmanın konusunu oluşturan AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın geçtiği Hitit çivi yazılı metinler ve diğer yazılı kaynaklar ele alınıp; yine pandemi koşulları elverdiği ölçüde Çiğdem Bayramı ile ilgili belgeler araştırılarak, literatür taraması ile sınırlı olmak üzere, Hitit döneminde ve bayram ritüellerinde ağırlıklı olarak ne tür içeceklerin ve gıdaların tüketildiği, bu malzemelerin nerede ve nasıl pişirildiği, Çiğdem Bayramı olarak bilinen AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramındaki ritüellerin neler olduğu, yenilebilir bitkiler arasında yer alan çiğdemin günümüzde nerelerde yetiştiği, ritüelin Anadolu'da halen hangi bölgelerde/illerde devam ettiği, ritüelde ağırlıklı olarak ne tür gıdaların tüketildiği, çiğdem pilavının nasıl reçete edildiği, Hitit Bayram ritüellerinin Anadolu yemek kültürüne yansımalarının neler olduğu sorularına cevap aranmış, Çiğdem Bayramı özelinde Hititlerinin günümüz yemek kültürüne katkısı detaylıca incelenmeye çalışılmıştır.

# 1.HİTİTLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARINA VE YEMEK KÜLTÜRÜNE GENEL BAKIŞ

Bin Tanrılı olarak nitelendirilen kadim uygarlık Hititler, M.Ö. 14.yüzyılda Yakındoğu'da en büyük askeri ve politik güç olarak kabul edilmektedir. Hititlerin Eski Yakındoğu sahnesine çıkışları sistemli ve kalıcı olmuştur (Peker, 2020). Anadolu'da Hitit Dönemi; Erken Hitit Çağı (M.Ö. 2250-1750), Asur Ticaret Kolonileri Devri (M.Ö. 1800-1750), Eski Hitit Çağı (M.Ö. 1650-1450), Hitit İmparatorluğu Çağı (M.Ö. 1450-1200) ve Geç Hitit Dönemi (M.Ö. 1200-700) şeklinde sıralanabilir.

Hititler, hâkimiyet üstünlüklerini M.Ö. 1200'den sonra kaybederek etkin bir devlet olma özelliklerini yitirmişler, sonrasında dağınık şekilde Anadolu'da varlıklarını sürdürmüşlerdir. Yaklaşık M.S. 8.yüzyılın sonunda, Anadolu'daki varlıkları tamamen sona ermiş, zaman içinde Hitit dilini kullanan da kalmadığından, dilini kaybeden her toplum gibi Hititler de tarih sahnesinden çekilmek zorunda kalmışlardır. Bu anlamda *Hattuša* ve Hitit İmparatorluğu'nun son dönemleri tarihsel olarak halen belirsizliğini korumaktadır (Schachner, 2019).

1802 yılında Assur çivi yazısının çözülmesi, 1824 yılında da Mısır hiyeroglif yazısının okunması ile birlikte Yakın Doğu tarihinin araştırılması gerektiği hususunda, önemli gelişmeler kaydedilmeye başlanmıştır. Eski metinler çözülmeye başlandıkça çivi yazısı ve hiyerogliflerde Hititlerden bahsedildiği görülmüştür. Araştırmalar ilerledikçe Hititlerin Anadolu'da varlığı somut olarak tespit edilmiş, Çekya asıllı Bedřich Hrozný'nin Hititçeyi çözmesiyle birlikte, kullandıkları dilin Hint-Avrupa dil ailesinin bilinen en eski üyesi olduğu belirlenmiştir (Schachner, 2019).

Yakın Çağ'da 1648'de kaleme aldığı *Cihannümâ* adlı eserinde, Torosların güney ucundaki İvriz kaya kabartmasını yayınlarken bir Hitit anıtından ilk kez bahseden Kâtip Çelebi olmuş ve anıttaki tasviri "*Hâlâ ol menba'da vakı' Abriz nam karyenin emiri ve kebiri Ebrindos nam bir kâfir yiğidin şekli olmak üzere ol heykel bir elinde bir deste sümbüle ve bir elinde iki hûşe (salkım) engür (üzüm) suret-i nakş ve tasvir olunmuş...*" şeklinde tanımlamıştır (Çaycı, 2006; Maner, 2016).

Arkeoloji Biliminin "*Tarihin Laboratuvarı*" olduğu değerlendirmesinde bulunan Atatürk'ün düşüncesine göre, yaşadığımız toprakların gerçek sahibi olabilmemiz için bu topraklarda yaşayan insan topluluklarını ve kurdukları uygarlıkları ilk kaynağından başlayarak günümüze kadar geçirdikleri süreç içinde tam olarak tanımamız gerekir;

görevimiz ecdadımızı aramak, incelemek, kendi milletimize ve dünyaya tanıtmaktır. Atatürk, 1930'ların başında Türk Tarih Kurumu'nu kurarak günümüz Anadolu'sunda Hititlerin ve Anadolu'da yaşamış eski uygarlıkların araştırılmasının önünü açmış, birçok müzenin kurulmasına ve onarılmasına öncülük etmiş, 1935 yılında ilk milli kazımız olan Alacahöyük kazılarının başlamasına da ön ayak olmuş ve sık sık kazı alanına uğramıştır. Ayrıca Hitit (Eti) Müzesi kurulması için çalışmalar başlatmıştır. Atatürk sadece Anadolu kültür tarihini ve arkeoloji çalışmalarını yakından takip etmekle kalmamış, Hitit ve Asianik Araştırmalar Derneği'nce hazırlanan *Revue Hittite et Asianique* isimli derginin 1932 yılında sponsoru olarak Fransa'da yayınlanmasını da sağlamıştır. Hititlerin dili, kökeni ve tarihi üzerine ayrıntılı çalışmalara imza atan *Revue Hittite et Asianique* yayın kurulu, her sayının giriş sayfasında, Atatürk'ü, verdiği destekten dolayı “*Sous Le Haut Patronage De – S. Exc. GAZI MOUSTAPHA KEMAL – President de la Republique Turque*” sözleriyle onurlandırmıştır. 1938 yılında Atatürk'ün ölümünden duyulan üzüntü ifade edilerek, Anadolu arkeolojisine ve Hitit çalışmalarına verdiği destek hatırlatılmıştır. Sonrasında İsmet İnönü, dergiyi Atatürk'ten miras sayarak, 1950 yılına kadar sponsor desteğini sürdürmüştür (Çığ, 2005; T24, 2011; Özdil, 2018).

Hititler, Orta Anadolu'da imparatorluk sınırları içerisindeki stratejik yol geçitlerine, tapınak, kent/kale/saray kapılarına ve su kaynaklarına çok sayıda yontular, kabartmalar, heykeller, protomlar, sfenksler yapmışlardır. Ana kaya ya da ortostat üzerine işledikleri betimlemeler büyük ölçüde Hitit dünyasını yansıtmaktadır. Hititler, tanrı ve tanrıçaları, kralları, savaş, av ve ziyafet sahnelerini, hiyeroglif yazıtlarını taş üzerine betimleyerek dönemin yaşam izlerini günümüze aktarmışlar, taş ustaları bilmeden dönemin tarih yazıcılığını yapmışlardır (Yazıcı , 2015).

Arkeologların kazılar sırasında ortaya çıkardıkları tabletlerdeki tarımla ilgili ortak ifadeler, Hitit halkının geçiminin tarıma dayalı olduğunu, krallığın gelirinin ise savaş ganimetleri haricinde tarımdan doğan gelirlerden elde edilen vergilerden meydana geldiğini göstermiştir (Narçın, 2018).

Araştırmalar göstermektedir ki; Hitit ekonomisinin temelini tarım ve hayvancılık oluşturur, tahıl ve hayvan ürünleri halkın temel besin maddeleridir. Bu besin maddelerinin kuraklık, su baskını, kötü mahsul, bitki ve hayvan hastalıkları, askeri tahrip ve yağmalar sonucu yok olması, eski Anadolu'da da sık sık rastlanan açlığın neden olmuştur. Metinlerde tahıl kıtlığının açlığın sebeplerinden biri olarak gösterilmesi sebebiyle Hititlerin de ana besin maddelerinin tahıl olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Ünal, 2005).

**Tablo 1 Hititlerde Tarım Üretimi ve Hayvan Üretiminin Kapsamı (Eğilmez, 2005)**

Tarım Ürünleri (Tahıl ve Bakliyat)	Tarım Ürünleri (Sebze ve Meyveler)	Tarım Ürünleri (Diğer ürünler)	Evcil Hayvan (Eti, sütü, derisi, yünü, işgücü için)	Av Hayvanları (Eti, derisi, kürkü için)
Buğday	Soğan	Susam	Öküz	Kızıl geyik
Arpa	Sarımsak	Haşhaş	İnek	Yaban domuzu
Nohut	Pırasa	Badem	Manda	Leopar
Fasulye	Havuç	Keten	Domuz	Vaşak
Bezelye	İncir	Zeytin	Koyun	Yaban kedisi
Mercimek	Üzüm		Keçi	Ayı
	Elma		At	Kuş
	Armut		Eşek	Balık
	Nar		Tavuk	Köpek

Hititlerin başlıca besin maddeleri arasında ekmek, su, et ve süt ön sırada yer almaktadır. Metinlerde hamurdan yapılan gıda maddelerinin ve hayvansal ürünlerin çokluğu dikkat çekmektedir. Hitit ekonomisinde arıcılığın ve balın da önemli rol oynadığı anlaşılmaktadır (Alp, 1999).

Hayvancılık, Hititlerin ikinci önemli besin kaynağını oluşturmaktadır. Hayvan yetiştiriciliği Hitit dönemi insanının hayvansal protein, yağ ve olasılıkla – önemli mineraller içeren hayvan kanı sayesinde – tuz ihtiyacını garanti altına almıştır. Avcılığın nispeten geri planda kaldığı anlaşılmaktadır. Bal ihtiyacının ise yazılı kaynaklar doğrultusunda, arıcılık sayesinde karşılandığı bilinmektedir (Schachner, 2019).

Hititler beslenmede av hayvanlarının değerini çok iyi biliyorlardı. Avcılık dengeli yapılıyordu. Av silahı olarak ok, mızrak, kılıç ve bıçak kullanılıyordu. Anadolu’da avcılar av çukurları ve avcı ağı (*aggati-*) gibi teknikleri, muhtemelen Mezopotamya’dan öğrenmişlerdi (Ünal, 2005). Metinlerde av, çoğunlukla krallar tarafından gerçekleştirilen bir faaliyet olarak karşımıza çıkmakta olup bu bağlamda örneğin kral için düzenlenen cenaze ritüeli kapsamında bir günün av oyunlarına ayrıldığı görülmektedir (Schachner, 2019).

Arkeozoolojik buluntular, eti en çok tercih edilen av hayvanların geyik ve yaban domuzu olduğunu göstermektedir. Sığır, koyun, keçi ve daha az oranda domuz çiftlik hayvanı olarak yetiştirilmiştir. Ayrıca rdek ve kaz ile son araştırmalarda ilk kez tespit edilen balık türlerinin de gıda amaçlı tüketildiği anlaşılmaktadır (Schachner, 2019).

Metinlerde ve en başta Boğazköy-*Hattuşa*, Keban Baraj Bölgesi kazıları ve Kuşaklı arkeolojik kazılarında elde edilen paleozoolojik bilgilere göre, eski Anadolu’da Hititlerde ağdaş yabani ve evcil hayvan türleri şunlardı: Ceylan, geyik, sığır, ur, camız, fil(?), koyun, keçi, yaban koyunu, yaban keçisi, at, eşek, katır, domuz, yaban domuzu, köpek, tilki, kurt, porsuk, gelincik, ayı, aslan, kaplan, tavşan, yılan, kertenkele, kurbağa, salyangoz, karınca, çeşitli haşereler ve böcekler, arı, fare, kaz, çok sayıda ördek türü, kartal, doğan, keklik, turna ve daha birçok kuş türü, kaplumbağa, balık türleri, köpek balığı, yengeç, midye, istiridye vs. dikkat edilirse bu hayvanlar arasında tavuk yoktur (Ünal, 2005).

Hititlerde hayvanlara oldukça önem verilmiş, bu husus Hitit yasalarına da yansımıştır. Yasalar; sığırın ayağını ya da boynuzunu kırma, gebe sığırın buzağısını dşurma, oban, av köpeği ile ev köpeğini, domuzu veya gebe domuzu öldürme gibi suları düzenlemiştir. Hasta hayvanın sürünün içine salınması dahi yasalarda yasaklanmıştır (Karauğuz, 2018).

ř77 B. (IV D)

(1) [(*tk-ku GUD-ř na-ař-ma ANşU.KUR.RA-ař IGI.şU ku-iş-ki*

(2) [(*pr-na-ař-ře-*)] *e-a şu-wa-a-i-iz-zi*

### **evirisi**

(1) Eğer bir öküzün ya da atın gözünü biri kr ederse altı şekel gümüş versin

(2) ve <böylece suçu> evinden uzaklaştırır (Imparati, 1992).

Yaban hayvanlarındaki bu çeşitlilik, Boğazköy'ün kuzeyde Karadeniz ormanları ile güneyde Orta Anadolu bozkırları arasındaki konumunun da yansıması niteliğindedir (Schachner, 2019).

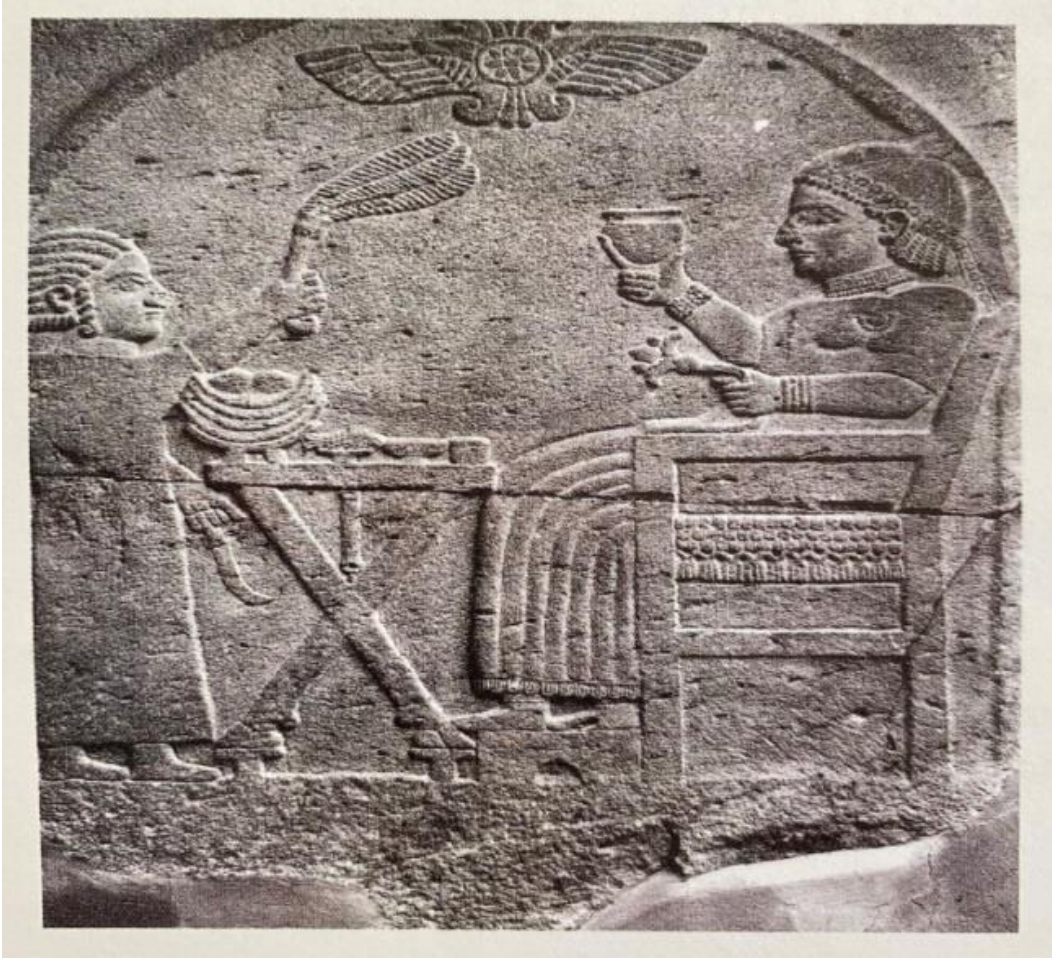
Eski Anadolu'nun bitki örtüsünün Hitit çağından günümüze dek geçen birkaç bin yıl içinde uğradığı tahribat göz önünde tutulursa, ormanların Hitit çağındaki yoğunluğu ile su kaynaklarının ne derece zengin olduğu düşünülebilir (Alp, 1999).

Mezopotamya'dakinin aksine (Sahrhage, 1999) balık (KU<sub>6</sub>) türleri ve diğer deniz hayvanları Anadolu'da ilke olarak avlanmamıştır. Kazılarda elde edilen; balık kılıcı oranı neredeyse yok denecek kadar azdır; istiridye ve midye kabuklarının ise Hitit mutfağındaki rolü anlaşılamamıştır. Boğazköy'de bulunan 25-30 kadar istiridye kabuğunun da mutfakta tüketilip tüketilmediği bilinmemektedir. Acemhöyük kökenli Hitit öncesi bir balıkçılık sahnesi; sanata yansıyan az sayıdaki balıkçılık tasvirinden biridir (Bittel, 1976; Hrouda, 1990).

Yeme içme kültüründe et ürünleri önemli bir yer tutmaktadır. Hitit metinlerinde pişirme eylemi için tek bir fiile; *zeya-* “pişirmek”, ettirgen hali *zanu-* veya IZI-it (*pahhunit*) *zanu* “ateşle pişirmek”, yer verilmiştir. Bu fiil her türlü pişirme çeşidi; pişirmek, kaynatmak, kızartmak, haşlamak, ızgara yapmak anlamına gelecek şekilde kullanılmıştır. Başta şiş kebab olmak üzere; sandviç (ekmek arası), yöresel yemekler ve içinde et bulunan türlü tarzı yemekler, önemli örnekler arasında sayılabilir. Bu yemeklerin yanında sebzelerin çorba veya türlü gibi tüketildiğini belirten metinlerin de olduğu bilinmektedir. Metinlerde geçen hayvan ve bitki isimlerinin bugün hangi bitki-hayvan türüne denk geldiğine ilişkin olarak Hititoloji uzmanları fikir birliği içerisinde değildir. Metinlerde hayvansal yağ, süt ürünleri, şarap, bira, çeşitli meyveler, susam, badem, ceviz, fıstık, fındık, belki de ithal edilen zeytin ve zeytinyağı da yer almaktadır (Albayrak, Solak ve Uhri, 2008).

Şarap yüksek tabaka kişilerce tüketilirken, halkın bira, su ve süt içtiği bilinmektedir. Tıpkı Sümerlerde olduğu gibi Hititler için de kutsal olan bira, hemen hemen bütün tanrılara adak olarak sunulmuştur. Kısmen çimlenmiş arpadan hazırlanan biraya tat katması için bazen ravend otu eklenmiştir. Bira Mezopotamya ve Mısır'da olduğu gibi pipetle içilmiştir. Hititler için şarap anlamına gelen *wiyanna*'nın kutsal bir kimliği vardır ve öfkelenen tanrıların yatışmaları için tanrılara sunulmuştur (Işın, 2019).

Meyvelerin pek çoğu kurutulularak saklanır ve kış aylarında tüketilirdi. Bunların çoğu kabuklu meyvelerdi. Bir metinde, tazeyken veya kurutulularak yenen meyveler arasında şunlar sayılmaktadır: “Tüm taze (ve) kurutulmuş meyveler, yani hepsinden birazcık (alırlar): incir, kuru üzüm, zeytin, paizzinna-, warwara-, elma, armut- (veya kayısı?), zupa, dammaşhuel-, nar, üzüm, şamama-fistiği”(HMD1). Bir başka metinde bunlara ilaveten erik de (ŞENNUR) vardır (HMD2).



**Resim 1 Yemek Sahneli Mezar Anıtı (Atilla, 2010)**

Metinlerde şiş kebabın hazırlanışı ile ilgili olarak pek çok referans vardır. Öncelik hakkı açısından Yunanistan’da *Mykenai*’da önemli bir buluntu ele geçmiştir. Pişmiş topraktan yapılan tepsi yahut leğen biçimli mangalın üzerindeki boşluklar, şişlerin dizileceği şekilde özenle yapılmıştır. Ancak Hitit döneminde kıyma bilinmediğinden söz konusu olan şiş köfte değildir. Zırhla kıyılan ya da kuşbaşı etten yapılmış şiş kebabına benzediğinden bahsedilebilir. Olasılıkla ince doğranmış et parçaları şişlere diziliyor olmalıydı (*işkar-*) (Ünal, 2019).

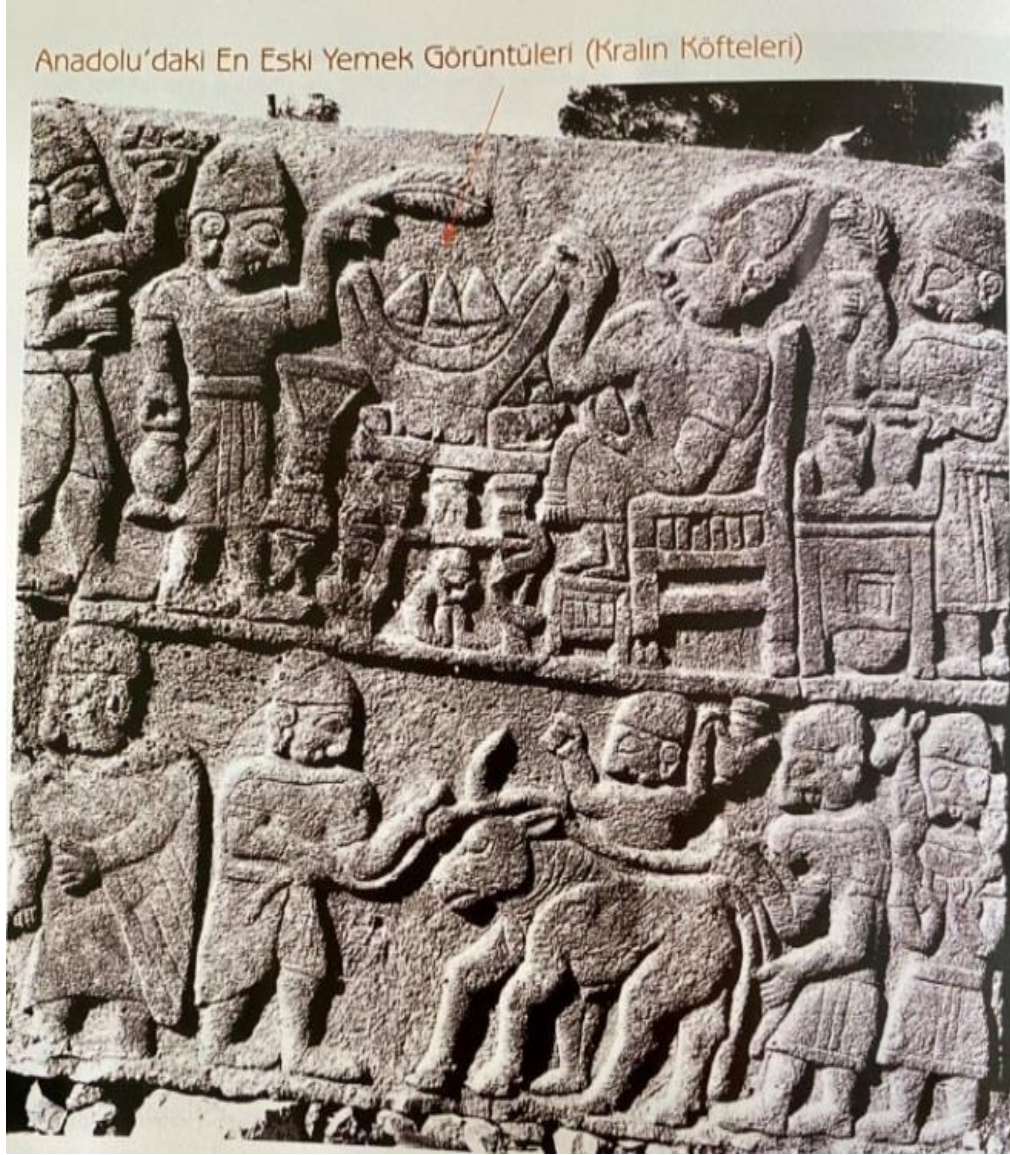
Hititlerde tıp ile beslenme arasındaki yakın ilişki de gözlemlenmiştir. Zira adı muhafaza edilmemiş bir yüksek memurun kraliçeye yazdığı bir mektupta, hastalanmış ve ateşi yükselmiş olan kraliçenin rahatsızlık sebepleri arasında, yanlış beslenmesi açıkça belirtilmektedir (HMD3; Ünal, 2005).

Hititler ve onlarla çağdaş eski Anadolu toplumlarının neler yiyip içtiklerini bazı ayrıntıları ile biliyoruz, ancak mutfağın esas konusunu oluşturan sorular cevapsız kalıyor. Hitit arkeolojisi, kap kakak, hayvan kemikleri ve bazı bitkisel fosil kalıntıları dışında maalesef mutfakla ilgili hemen hiçbir malzeme vermemektedir. Elimize en fazla geçen mutfak kaplarıdır, ne yazık ki bu kapların işlevleri belli değildir. Şüphesizdir ki, Hititler başkentleri *Hattuša*'ya tonlarca ağırlıktaki kayaları ve keresteleri taşıyabilecek ve bu materyalleri anıtsal yapı haline dönüştürebilecek; savaş zamanında binlerce kilometre mesafedeki yerlere askeri seferler düzenleyecek kadar sağlıklıydılar. Heykel ve kabartmalardaki gibi dolgun, kaslı, tumbul yanaklı, iyi beslenmiş kişilerdi, dolayısıyla kesinlikle besin değeri yüksek gıdalarla besleniyor olmalıydılar (Ünal, 2007).

Hitit metinlerinde, yemek kitaplarındaki gibi ayrıntılı yemek tariflerine yer verilmemiştir. Çünkü bu metinler, yemek tarifleri vermek gayesi ile yazılmamıştır. Bahsi geçen yemeğe hangi malzemenin ne oranda konulacağı belirtilmemiştir. Sadece bir besin maddesi ile bu besinin nasıl pişirileceği; kapta haşlanacağı mı yoksa kızartılacağı mı, yahut da açık alevde veya kömürde ızgara mı yapılacağı ifade edilmiştir. (Ünal, 2007).

Az sayıda metinde, *adannaš mehuni* “yemek vakti, öğün”, NAPTANOGAL “ana yemek vakti, büyük yemek, asıl yemek vakti” veya *mištiliya mehur* dediği (HMD4) yemek öğünleri ile ilgili kayıtlar çok az sayıda olmakla birlikte, sabah kahvaltısı ve akşam yemeğinin umumi olarak Hititlerde de var olduğu genel kabul görmektedir. En önemli öğünün, “günün asıl/büyük yemeği” olarak adlandırılan yemek olması gerekir. Bu yemeğin; kuşluk vakti mi, yoksa akşam yemeği niyetine ikinci vakti mi yenmiş olduğu tam olarak anlaşılamamıştır.

Yemekler ve yemek öğünleri hep dinî ayinler sırasında merasime katılan kişilerle ilgili olarak geçmektedir ve bu açıdan biraz yanıltıcı olabilir; çünkü burada törenler sırasında verilen bir nevi “iş yemekleri” söz konusudur ve törenler de gündüz vakti yapıldığı için akşam yemeklerine yer verilmemiştir; verilse bile yemekler en geç ikinci vakti, karanlık basmadan önce yenmiştir. Romalılarda olduğu gibi akşam yemeği de günün asıl öğünü olabilir (Ünal, 2007).



**Resim 2 Kral Asitavata'nın Köfteleri** (Atilla, 2010)

Hitit dönemi kalıntıları arasında bulunan “köfte” figürü arkeoloji biliminin bize sunduğu ilk hazır yemektir. Helmut Th. Bossert ve Bahadır Akım'ın Karatepe kazılarında ortaya çıkarmış oldukları kabartmalar; Kral Asitavata'nın yazlık sarayının çevresini süsler. Baş sahnede adını Fenike dilindeki yazıttan aldığını öğrendiğimiz Kral Asitavata yemek yemekte ve müzik dinlemektedir. Bir koltukta oturan kral, sol elinde bir köfte tutmakta ve sağ eli ile de yemek masası üzerinde bulunan derin tabağın içindeki pideyi almak istemektedir. Masanın üzerinde üç köfte daha bulunmaktadır. Geç Hitit sanatının M.Ö. 7.yüzyıla dayanan bu örnekleri, yemek sanatının küçümsenmeyecek durumda olduğunu ve coğrafyamızdaki önemini ortaya koymaktadır (Atilla, 2010).

Dinî ayinlere eşlik eden bir unsur olarak Hitit yemeklerini daha iyi anlayabilmek için, bu yemek merasimleri ile eski Yunandaki “sempozyum”lar (symposion) arasındaki benzerlik oldukça dikkat çekicidir. Yapılan incelemelerde bu tip sempozyumlarda belirli konuların sadece erkeklerden oluşan katılımcılarla tartışılmasının bir benzerine Hitit yemek kültüründe rastlanmaktadır; Hititlerde toplantıdan önce yemeğe katılanlar, dinî bir ayin yerine getirir, eğlenir, tanrılara hitap eder, sonrasında yiyip içerlerdi. Hititlerde önemli konuların konuşulup tartışıldığı Tanrı Meclisleri, *Symposion*’lara çok daha benzerlik göstermektedir. Hayvanlar kurban edilip, ciğer ve yürek gibi besin değeri yüksek ve temiz kısımları tanrılara sunulduktan sonra, diğer kıymetli parçaları, kral başta olmak üzere bu toplantılara katılanlar tarafından tüketilmekteydi. Bir metin “*keçinin tümünü parçalara ayırırlar ve augurlar onu yerler*” der (HMD5). Tabii ki yiyecek maddelerinin miktarı, ziyafetlere katılacak insan sayısına göre ayarlanmaktaydı (Ünal, 2007).

Tüm bunların yanı sıra Hititler tarafından 180’den fazla ekmeğe ya da unlu ürünün yapıldığını Hitit çivi yazısı metinleri bizlere göstermektedir. (Albayrak Vd. 2008) Buğday, ekmeğe haline getirilmeden önce öğütülüp un elde edilirdi. Arkeolojik kazılarda elde edilen, çoğu sert granitten öğütme taşlarının fazlalığı ve metinlerde sık sık geçen “değirmen, değirmenci, değirmen taşı” sözcükleri, değirmenlerin oldukça yaygın olduğunu göstermektedir (Ünal, 2007).

Öğütülebilen unlardan yapılan ekmeklerin pişirilmesi için Hitit insanı çeşitli araçlar yapmıştı. Bunlar genellikle taşınabilir mangal ya da ocaklardı. Hititler, ekmeğini pişirerek kutsal olarak telakki ettiği bu yapılara çeşitli sunular sunmaktaydı (Karauğuz, 2006).

Fırınlarda pişirilen ekmekler –birkaç istisna durum hariç- satılmamış ancak kültte Tanrıları hoşnut etmek için sunularda kullanılmıştır. Ekmekler domuz, kuş, el, ağız, dil, diş, parmak, kulak, heykelcik, halka/tekerlek, çubuk, top, hilal, nar, spiral, çokgen, gözyaşı damlası ve üzüm salkımı biçiminde şekillendirilip pişirilmiştir (Karauğuz, 2006).

Askeri yemin merasimiyle ilgili bir metinde sadece hamurun nasıl mayalandığı tarif edilmektedir. Buna göre maya alınmakta, bir kapta karıştırıldıktan sonra ekşimesi için bir gün bekletilmektedir. *Duni-* denilen ekmeğe türüyle ilgili olarak: Bir büyü ayinin yapılabilmesi için bir masa konulur. Büyü uzmanı “ince yağ” denilen güzel kokulu parfümden alır ve onu güneşe doğru püskürtür; bu arada yağ püskürtme büyü eylemiyle ilgili ilahiler mırıldanır. Büyü işi bitirilince bir ocağın veya tandırın içinde çember halinde

bir ateş yakarlar. Yoğurulmuş olan lapadan bir *duni*-ekmeği yapar ve ocakta pişirir (HMD6; Ünal, 2007).

Hitit döneminde kullanılan ölçülerin günümüz değerlerine dönüşümü için Harry A. Hoffner, *The Laws of Hittites* adlı eserinde 1997 yılı hesaplarını esas alarak aşağıdaki tabloyu oluşturmuştur (Hoffner, 1997).

**Tablo 2 Hititlerin Kullandığı Ölçüler (Eğilmez, 2005)**

Ölçü	Karşılığı	Bugünkü Karşılığı	Kullanım Alanı
1 Şekel Birimi		12.5 Gram	Ağırlık (katı) ve hesap birimi
1 Mina Birimi	40 Şekel	500 Gram	Ağırlık (katı) hesap birimi
1 Parisu Birimi		50 Litre	Ağırlık (tahıl)
1 Zippitani	1 Maşrapa	0.5 Litre	Ağırlık (sıvı)
1 İku		3.600 m <sup>2</sup>	Alan ölçüsü
1 Gipessar		0.25 m <sup>2</sup>	Alan ölçüsü

## 2.HİTİT BAYRAM RİTÜLLERİNE GENEL BAKIŞ

Kendilerini “Bin Tanrılı Ülke” olarak tanımlayan Hititler, din, mitoloji, töre, örf ve adetleri ile, kültür ve sanatın bütün dallarında kendilerinden önce yaşayan Hattilerin etkisinde kalmakla birlikte, kendi özgün anlayışlarını da yansıtmışlardır. Boğazköy, Alacahöyük, Alishar, Kültepe, Achemhöyük, Karahöyük, Şapinuva, Sarissa bilinen önemli Hitit yerleşim merkezleridir. Kazılarda arşiv binalarındaki odalardan elde edilen yazılı tabletlerin okunması neticesinde; Hititlerin siyasal ve sosyal durumu; Hitit dini, tarihi ve ekonomisi hakkında bilgilere ulaşılmıştır (Uranus Rehber, 2015).

Bayramları ifade etmek için Sümerce EZEN<sub>4</sub> ve Hititçe *šiiamana-* sözcükleri kullanılmaktadır (Ünal, 2007).

Hitit Devleti federal bir devletti. Farklı inançtan oluşan toplulukları içerdiğinden, devletin bütün inanç gruplarına karşı hoşgörülü olmasını gerekli kılmıştır. Hititlerin Gök Tanrısı ile *Arinna*'nın Güneş Tanrıçası birlikte Federal Hitit Devleti'nin birleştirici gücünü de oluşturuyordu (Uranus Rehber, 2015).

Çok sayıda eğlence türü ve yöntemi içeren ve folkloristik değerlerle daha zenginleşen, daha doğrusu “multikültürleşen” Hitit Bayramlarının bilhassa siyasi açıdan birleştirici, yani amfiktionik yönü üzerinde durulması gerekmektedir (Sir Gavaz, 2012).

Bayram tasviri metinleri tüm Hititçe metinlerin %40'ını oluşturur. Tasnifi yapılan toplam 16 bin 500 metinden 3 bin 947 adedi ayin, 6 bin 548 adedi, yani üçte biri ise bayram tasvirleridir (Lorenz, 2014). Kralın kült gezileri gerçekleştirdiği bayram ve törenlere dair belgelerin kopyaları IV. *Tuthaliya* dönemine kadar ulaşmıştır (Erkut, 1992).

Tablet parçalarından bayram metinlerinin ana bölümlerini saptamak zordur; bu tablet parçaları sadece belirli bayramların, belli bölümlerini vermektedirler. Bir kısım önemli bayramın, pek çok gününün anlatıldığı ve anılan bayramın ana hatlarını ifade eden birkaç metin de yer almaktadır (Hoffner, 1997).

Adları belirtilen bazı bayramların ise kutlama amacını anlamak mümkün olmamıştır. Ayrıca, KILAM, AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup>, *nuntariyašhaš-*, *purulli-*, (*h*)*išuwu-* gibi kapsamlı bayramların da Hitit toplumunda kutlandığı bilinmektedir. Hititlerin baş tanrısı Hatti'nin Fırtına Tanrısı'dır. Hurri kökenli tanrılar daha etkin ve çoktur. Bunların başında Fırtına tanrısı Teşup ve onun karısı Hepat gelir. Kutsal saydıkları havyan boğadır. Ayrıca tanrı Şarruma, tanrıça Şavuşga (İştar), Ninive İştar'ı, suların tanrısı *Ea*, güneş tanrısı Şamaş, karısı Aya, ay tanrısı Sin, karısı Ningal da bu tanrılar arasında ilk sırada gelenlerdendir (Doğan, 2009).

Hitit takvimi mevsimlik tarım faaliyetlerinin başlamasına ve bitmesine dayalı bir tarım takvimi idi. Takvim yılı, bitkilerin çiçek açtığı bahar (Hameşha) mevsiminde başlar, yaz (Ebur), sonbahar (Zena) ve kış (Gim/Gimmat) mevsimi ile son bulurdu (Tektaş, 2020).

Bir tarım toplumu olan Hititler, tanrılarının mutlu olmasını ve bu yolla kendilerinin destekçisi konumunda bulunmalarını bayram törenleri aracılığıyla sağlayarak, bolluk, bereket ve refahın devamlılığını sürdürmek istemiş olmalıydılar. Bu bakımdan bayramların vaktinde kutlanması ve ihmal edilmemesi gerekmektedir. Tapınak görevlilerinin uyması

gereken talimatlar arasında bayram törenleri konusunda dikkatli olmaları gerektiği; İlbahar Bayramı'nın sonbaharda, Sonbahar Bayramı'nın ilkbaharda kutlanamayacağı, tanrıların istekleri ile herhangi bir alışverişte bulunulamayacağı aksi takdirde tanrıların intikam alacağı yönünde uyarılar bulunmaktadır (HMD7; Süel, 1985; Reyhan, 2016).

**Tablo 3 Hitit Bayramlarının İçeriklere Göre Adlandırılması (Dinçol, 1982)**

Mevsimlerle	Meteorolojik olaylarla	Tarımsal faaliyetlerle	Törenin en önemli bölümüne göre	Belirli insan gruplarına göre
Ay bayramı	Gök gürültüsü bayramı	Ekin yığıcı bayramı	Dağa götürme bayramı	Temiz rahibin bayramı
İlbahar bayramı	Yağmur bayramı	Harman bayramı	Yıkanma bayramı	Yaşlı adamların bayramı
Yıl bayramı		Bağbozumu bayramı		Uzak yerlerdeki insanların bayramı
Sonbahar bayramı		Orak bayramı		Tanrı anaları bayramı
		Meyve bayramı		
		Üzüm kesme bayramı		

İlk bakışta bayramlar, tanrıları yedirip içirip eğlendirerek keyif ve asaplarının bozulmamasını sağlamak ve böylece onların lütfuna ulaşmak amacıyla düzenlenmiş kandırmaca, şatafatlı ziyafet ve eğlencelerden başka bir şey değildir; yani bir bakıma tanrıların gözlerini boyayarak onları kendi tarafına çekmek amacıyla insan bencilliğinin seçtiği ve geliştirdiği bir yoldur ve konu yemek içmekle çok yakından ilişkilidir. Biraz daha yakından bakıldığında, bir takım basit veya teolojik, pratik, metaforik, alegorik, sembolik, çok karmaşık dinî dogmalar haline dönüştürmüş merasimlerden oluştuğu

görülür. Bayramlar, tüyler ürperten, çok hassas ve karmaşık insan-tanrı ilişkilerinin en somut ve önemli tezahürlerinden biridir ve hedefleri esas olarak egosantriktir, yani sadece “veriyorum ki veresin” (do ut des) prensibinden hareket eder (Ünal, 2007).

Hititlerin, tanrılarını memnun etmek amacıyla gerçekleştirdikleri için, bayram törenlerinin sayısının fazla olması da kaçınılmazdır. Sayısı 165’i bulan bayramlar yalnızca başkent *Hattuša*’da değil, pek çok kentte kral ve kraliçenin katılımı ile kimi zaman ise prensin yönetici konumunda bulunması ile (CTH 647) kutlanmaktadır (Bryce, 2002).

Hitit çivi yazılı belgeler arasında büyük bir yere sahip bayram törenlerinin, Eski Hitit Döneminden Hitit Devleti’nin sonuna kadar kutlandığı bilinmektedir (Haas, 1994). Bayram tasviri metinlerinin tarımsal faaliyetler yanında Hitit mutfağı açısından önemi tahmin edilenden daha fazladır, keza yemekle ilgili birçok bilgi ve büyük ziyafet sahneleri, sadece bu metinlerden elde edebilmektedir (Ünal, 2019).

Seramik kap üretiminde, Eski Hitit döneminde estetik kaygılar önemli iken, imparatorluk döneminde estetik kaygısı yerini fabrika üretimine bırakmıştır. Bu dönemde de hayvan biçimli çanak-çömlek (rhyton) üretimine devam edilmiştir. Hitit çanak-çömleği batıda Yukarı Menderes havzasından (Beycesultan) doğuda Keban bölgesine, kuzeyde Karadeniz bölgesinden (Dündartepe, Oymaağaç), güneyde Mersin ve doğusuna (Mersin, Tarsus, Soli, Kinet) kadar yayılmıştır (Doğan, 2009).

Çok odalı tapınak depoları, dini tören ve geçitlerde gereksinim duyulan araç gereci muhafaza etmekte kullanılıyordu: Pişmiş toprak ve madeni kap kakak, masa, sandalye ve diğer mobilyalar, arabalar, müzik aletleri, taşınabilir tanrı heykelleri, taşınabilir gölgelikler, bayraklar, rahiplerin ve yardımcılarının giysileri, hatta zaman zaman kurbanlık hayvanlar bu tapınak odalarında karşılaşılan objelerdir (Seeher, 2020).

Tapınaklarda ele geçen ve doğrudan kültle ilgili olduğu anlaşılan buluntular, ne yazık ki bu yapılarda gerçekleştirilen dini ritüeller hakkında yeterince bilgi sağlamamaktadır. Diğer taraftan günümüze ulaşmış olan az sayıda görsel malzemenin yanı sıra dini metin ve kült talimatlarını içeren çok sayıda bulgu, bu konuyla ilgili ipuçları içermektedir (Schachner, 2019).

Günümüzde bilinen ve çoğu birkaç gün süren Hitit bayramlarının sadece bir bölümü tapınaklarda gerçekleşmiştir. Şarkı, ilahi ve duaların yanı sıra tanrı betimlemelerinin taşındığı alayların ve gerek tapınaklar gerekse açık havada gerçekleşen sunuların da bu törenlerin bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Hitit döneminde çeşitli tanrı betimlemeleriyle

bezenmiş olan nişlerde, M.Ö. 3.binyıla tarihlenen sunu törenlerine dair kalıntılar tespit edilmiştir (Schachner, 2019).

**Tablo 4 Tarım Döngüsüne İlişkin Hitit Bayramlarının Bazılarının Mevsimlere Göre Dağılımı** (Demirel, 2017)

Mevsim	Bayram Adı	Bayram Adının Çevirisi
İlkbahar/ <i>hamešhant</i>	EZEN <i>purulli/ wurulli/ purulliyaš</i>	Yeryüzü/tarım Bayramı
	EZEN AN.TAḪ.ŠUM <sup>SAR</sup>	AN.TAḪ.ŠUM Bitkisi Bayramı
	EZEN DUG <i>harši hešuwāš</i>	<i>harši</i> Küplerinin Açılışı Bayramı
	EZEN <i>hamešhanda/DIŠU/TEŠİ</i>	İlkbahar Bayramı
	EZEN <i>hewaš/ZU-UN-Nİ</i>	Yağmur Bayramı
Yaz	EZEN ŠU.KIN.DÚ/ <sup>URUDU</sup> ŠU.KIN.DÚ	Tırpan/orak Sallama Bayramı
	EZEN Ú.BURU/ <sup>GUŠ</sup> BURU/EBUR	Hasat Bayramı
	EZEN GURUN	Meyve Bayramı
Sonbahar/ <i>zennat</i>	EZEN <i>nuntarriyašhaš</i>	Hızlı/Acele Bayramı
	EZEN <i>zenandaš</i>	Sonbahar Bayramı
	EZEN <i>harši šuhhuwaš</i>	<i>harši</i> Küplerinin Kapanışı Bayramı
	EZEN KI.LAM	Kapı/pazar Bayramı
	EZEN.GIŠ GEŠTIN/ <i>tuhšuwāš</i>	Bağ Bozumu Bayramı
	EZEN <i>hahrannaš</i>	Ekinleri Toplama Bayramı
	EZEN <i>harpaš/harpiya</i>	Tahılları Derleme/toplama Bayramı
	EZEN <i>šeliyaš</i>	Tahıl Yığını Bayramı
Kış/ <i>gimmant</i>	EZEN <i>gimmant</i>	Kış Bayramı

Belirli bir takvime göre yılın değişik dönemlerinde düzenli bir şekilde gerçekleştirilen ve standart bir hal almış olan Hitit bayram törenleri, kültürel açıdan heterojen bir yapıya sahip olan Anadolu’da dini inanışların ötesinde sosyal ve politik bir anlam ifade etmekte, ayrıca büyük kalabalıkların bir araya geldiği ortamlar olarak toplum hayatının merkezi unsurlarından birini oluşturmaktaydı. Bayramların bir diğer özelliği ise krala, gücünü mistik bir ortam içerisinde sergileyerek meşruiyetini arttırma imkânı sağlamasıydı – özellikle erken İmparatorluk dönemine kadar, söz konusu bayramlardan bazılarının törensel bir yolculuk niteliği olduğu ve krala imparatorluğun farklı kentlerini ziyaret etme olanağı verdiği bilinmektedir. Bu sayede Anadolu’nun coğrafi ve kültürel açıdan çok parçalı yapısı aşılmış, aynı zamanda Hitit kimliği ve manevi kültürü de oluşturulmuştur (Schachner, 2019).

Kralın kült gezilerini gerçekleştirdiği bir başka bayram olan KILAM Bayramı’nın Hititçesi <sup>E</sup>*hīlammar* olup, “kapı, kapı yapısı, pazar yeri” anlamına gelmektedir. *purulli* Bayramı; *pur/puur=wur* (ülke/yer) anlamındaki Hattice sözcükten türetilmiştir. Bayram, ilkbaharda kral sefere çıkmadan önce kutlanmaktadır. “Yeni yıl bayramı” olarak da nitelendirilmektedir. Fırtına Tanrısı ile ejder *İlluyanka* savaşını anlatan efsanenin gösterisi bu bayram sırasında yapılmaktadır. Coğrafi olarak Kizzuwatna’ya dayanan (*h*)*išuwa* Bayramı Hurri kökenli bir bayramdır ve içinde Hitit ve Luvi kültürlerini barındırmaktadır. Kült gezilerinin yapılması yoluyla kutlanan *nuntariyašhaš* Bayramı kralın seferden döndüğü, sonbaharın bitişine, karakışın bastırmadığı bir zamana denk gelmektedir (Şahin, 2020).

Hititlerin en önemli dini kutlamaları yeni yıl bayramı – Mart ayının ikinci yarısı kutlanan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı – sonbaharda kutlanan hasat bayramı ve genellikle dolunay zamanı, her ay başka bir tanrı onuruna düzenlenen aylık bayramlardı. Ayrıca başta doğal afetler olmak üzere birçok vesileyle ritüel ve törenler düzenlendiği anlaşılmaktadır. Bunlar arasında kralın ölümünün ardından düzenlenmesi gereken ve 14 gün süren ölü ritüeli özel bir yere sahiptir. “*Ekmeği yiyeceksiniz, suyu ise içeceksiniz*” Bir Hitit ritüel metnine ait olan –ve 1915 yılında Bedřich Hrozný’nin Hititçeyi çözmesini sağlayan- bu cümle, tanrılara hiçbir eksikleri olmayacağına dair verilen bir söz olmanın yanı sıra, daha geniş anlamda, Büyük Kral’ın, ülkenin tüm ihtiyaçlarını istikrarlı bir şekilde karşılayacağına dair verdiği taahhüdü yansıtmaktadır (Schachner, 2019). En güçlü kanıtlar, Hitit kült takviminin başlangıcının, ilkbahar olduğunu göstermektedir, çünkü takvimler, eski Yakın Doğu’nun tarıma dayalı topluluklarının çoğunda, tarım mevsiminin

başlangıcında gerçekleştirilen dini ritüellerle başlamıştır (Demirel, 2017). Tapınak görevlileriyle ilgili direktif metinlerinden anlaşılacağı üzere Hititler, dini törenlerinin zamanlaması konusunda oldukça hassastırlar (HMD8; Demirel, 2017).

Hitit çivi yazısı metinlerinde adı geçen *purulli* (<sup>EZEN</sup>*purulli/wurulli/purulliyaš*) festivali, Hitit kült takviminin baharda başladığına işaret ediyor olabilir. “*İlkbahar olup gök gürlendiğinde harši kabını açarlar ve içindekileri ezerek öğütürler. Yağmur’un Fırtına Tanrısı için bir koyun sunarlar. Eti pişmiş ve çiğ olarak yere koyarlar. Kalın ekmeği bölerler. Ritonları doldururlar. Yerler, içerler. Kapları gösteri için düzenlerler.*” (Carter, 1962; Sir Gavaz, 2012).

Hititçe metinlerde bayramlar sırasında dikkat çeken uygulamalardan biri de; hububat küplerinin açılmasıdır. Küplerin açılmasıyla bahar ve yağmur mevsiminin açılışı, küplerin doldurularak kapanışı (EZEN DUG*harši šuhhuwaš*) da sonbahar mevsiminin geldiğine işaret etmektedir. Zira sonbaharda Hitit tapınak ve saraylarında gıda maddelerinin depolandığı küpler, ilkbaharda EZEN DUG*harši-/haršiyalli-* “Küplerin Açılması Bayramı” ile açılmaktaydı.

“*Bahar yaklaştığında ve yıldırım gürlendiğinde ise kap(lar)ı açarlar (ve) Urišta Kenti halkı, (buğday) öğütür (ve) un haline getirir. Urišta Kenti’nin halkı aynı zamanda Yağmur’un Fırtına Tanrısına şöyle yakarır: Efendimiz, sen yağmurları arttır ve Kara toprağı doyur!*” (Ardzinba, 2010; Sir Gavaz, 2016).

Yaz aylarında kutlandığı düşünülen festivallerden biri Orak/Tırpan Festivalidir (<sup>EZEN</sup><sup>URUDU</sup>ŠU.KIN.DÚ). Festivalin kutlandığı dönem, Anadolu’da bugün “orak ayı” olarak da anılan Haziran ayı civarında olmalıdır. İç Anadolu’da tohumları ilkbaharda ekilen mahsuller ilk kez Haziran ayında hasat edilir (Demirel, 2017).

### **3.AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (ÇİĞDEM) BAYRAMI**

Hititlerde, 165’ten fazla bayramın kutlandığı bilinmektedir. Bu sayıya dâhil olmayan yerel düzeyde kutlanan bayramların da olduğu düşünülmektedir. Bu bayramlardan en önemlilerinden biri tez çalışmamızın konusunu oluşturan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem) Bayramı’dır.

En büyük, görkemli ve en uzun üç bayramdan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem) Bayramı 38 gün, Toprak veya Bereket Bayramı (*purulli-*) 32 ve sonbaharda kutlanan *muntariyašha-*

Bayramı da 41 gün sürerdi; yani kral sadece bu üç bayramı kutlamak uğruna senede en ez 103 gününü ayırmak ve uzun etekli rahip giysisini sırtından çıkarmamak, ucu yılan başı şeklinde kıvrık esasını elinden bırakmamak zorundaydı ki, bu da tabii ki olanak dışıydı (Ünal, 2019).

Hititçe metinlerde; AN.TAḪ.ŠUM, AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>, AN.TAḪ.<sup>AH</sup> ŠUM<sup>SAR</sup>, AN.TAḪ.ŠUM<sup>HIA</sup> şeklinde yazıldığı görülen AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>'ın ilkbaharın ilk günlerinde yetişen ve canlılığını uzun süre koruyamayan soğanlı bir bitki olan çiğdem olduğu düşünülmektedir.

Bu kısımda, AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> kavramı üzerinde durulduktan sonra; AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı detaylı olarak incelenecektir.

### 3.1.AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>

Safran, çiğdem (Ünal, 2016a), Hititler için oldukça önemli bir bitkidir (Ünar, 2018). Sumerogramın sonundaki ŠUM'dan dolayı "bir soğan" olduğu düşünülen söze, Friedrich "bir bitki" der. Götze ise Güterbock'un çevirisinin güçlüğüne değinir. Cornelius Sumerogram için "safran" teklifini getirir. En son Hoffer "onion-like plants" altında muhtemelen "bir soğan cinsi" olarak kabul eder (Ertem, 1987). Bitkinin geyik körmeni veya geyik sarımsağı olabileceği de düşünülmektedir (Erkut, 1998). Bitkinin bazı diğer (BABBAR *kappani* gibi) bitkilerle birlikte ilaç olarak hastalıkların tedavisinde kullanıldığı bilinmektedir.

#### Yazılışları:

I-Sg. Normal: AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Hititçe fonetik tamamlamasız olarak çok geçer.)

Ender: AN.TAḪ.ŠUM (HMD9)

EZJEN AN.TAḪ.<sup>AH</sup> ŠUM<sup>SAR</sup> (HMD10)

II-Pl.: AN.TAḪ.ŠUM<sup>HIA</sup> (HMD11)

3 AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (HMD12)

5 AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (HMD13)

6 AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (HMD14)

12 AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (HMD15)

Yazılışlarda görüldüğü gibi bazen ŠAR determinatifi olmadan da geçen bitki ismi henüz yayınlanmadık Bo 291 I 3-4'te NU.LUḪ.ḪA<sup>ŠAR</sup> ile Ú “ot, bitki” idyogramı altında KUB VII 1 Vs. I 19 vd. da ŠAR “sebze” idyogramı altında TIḪATU ile yan yana sayılmaktadır (Ertem, 1987).

Hititlerin yılın her mevsiminde kutladıkları bayramlar arasında ilkbaharda çeşitli tanrılar için düzenledikleri ve bu bitkinin adı ile anılan bayram (EZEN AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>) metinlerinde oldukça sık anlatılır. Bu bayramın daima ilkbaharda yapıldığı ve 1234/z lk. Rd. I'de *ḫa-m]e-e-eš- ḫi AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>-aš me-hur* “İlkbahar AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>'ın zamanı” ile KUB XVIII 12 Vs. I 3-4'te GIM-an-ma ŠA AN.TAḪ.ŠUM *me-hur ti-ian-zi nu-kán DINGIR<sup>MEŠ</sup> (4) AN.TAḪ.ŠUM ti-ia-an-zi* “Fakat AN.TAḪ.ŠUM'un zamanı geçtiğinde tanrılara (yine) AN.TAḪ.ŠUM koyarlar” şeklinde kayıtların geçmesi bitkinin büyük ihtimalle ilkbaharın ilk günlerinde yetişen ve canlılığını uzun süre koruyamayan fakat büyük olasılıkla meyvesi bir süre daha kullanılabilir bir bitki olduğunu gösterir (Ertem, 1987).

Gerek bitkinin kendisi ya da meyvesi gerek bitkiden yapılan yemek ve gerekse ekmekleri genellikle aynı bayramlarda çeşitli tanrılar için kurban maddesi olarak kullanılmaktadır. Metinlerde AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> için herhangi bir ölçüye rastlanılmamaktadır. Yalnız sayı olarak 3'ten 12'ye kadar AN.TAḪ.ŠUM geçer. Ayrıca 296/d V 5'te demeti söz konusudur: AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> *i-ia-an-zi* “AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> demeti” yaparlar. Mezopotamya çivi yazılı kaynaklarında da geçen Sumerogram metinlerinde bir ilkbahar bitkisi olması, kurban maddesi olarak en fazla 12 adet zikredildiği için Thompson ve Güterbock'un “mercimek” teklifine katılmak mümkün değildir (Ertem, 1987).

Soğanlı bir bitki olan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> ekseriyetle ilkbaharda açar. (Erkut, 1991) Hitit metinlerinde ilkbaharda AN.TAḪ.ŠUM bitkisinin açtığı kısıtlı bir dönemi ifade etmek için, bu bitki *meḫur* kelimesi ile birlikte kullanılmıştır. Söz konusu bitkiden adını alan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'na ait bir metninde; “*onun sezonunun ilkbahar mevsiminde olduğu*” sarıh bir şekilde yazılmıştır. Metinde şu ifadeler geçer: “*İlkbaharda AN.TAḪ.ŠUM bitkisi zamanında/sezonunda kral Arinna'dan Hattuša'ya geldiğinde (3)ve orada [...] bayramı gerçekleştirilir.*” Metinde ilkbahar anlamına gelen ḫamešḫa ile AN.TAḪ.ŠUM bitkisinin sezonu anlamına gelen AN.TAḪ.ŠUMSAR-aš *meḫur* birlikte kullanılmıştır. Bu durumda “AN.TAḪ.ŠUM bitkisi sezonu” ifadesi, ilkbaharın içinde kısıtlı bir dönemi belki de mevsimin başlangıcını tanımlamış olmalıdır (Cesur, 2020b).



**Resim 3 Alacahöyük Kabartması - AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> (Yazıcı, 2015)**

AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı Hitit merasimleri arasında en iyi bilinen, en geniş topraklarda kutlanan ve toplam 38 günle çok uzun süren bir ilkbahar bayramı türüdür ve son zamanlarda “Çiğdem Bayramı” demek adet olmuştur; bu bayram belki de *Puőkurunuwa* Dağı’nda kutlanan ve mahiyeti pek iyi bilinmeyen bir bayramın devamıdır ve doğa ve kır fetişlerine tapınma esasına dayalı çok eski bir *Hatti* geleneğine geri gitmektedir.

Adını öteden beri tam olarak tercüme edilemeyen Sümerce soğanlı bir bitkiden almaktadır. Bu bitkinin ne olduğunu dolaylı yoldan belirleyecek bazı ipuçları vardır. Anadolu’da karlar erimeye başlayınca, kırlarda ilkbaharın müjdecisi olarak sarı ve beyaz

renkte açan ve çok dikkat çeken çiğdemden başka çiçek olmadığından “çiğdem” olarak tercüme etmek bilhassa Türkiye’de pek yaygınlaşmıştır ve bu tanımlama akla en uygun olarak düşünülmektedir. Crocus familyasına dahil olan ve şu sıralarda doğa tahribatı ve global iklim değişikliği yüzünden ne zaman açacaklarını şaşırان ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu çiçeğin 2 bin 500 çeşidi vardır.

### 3.2.AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı

Bayrama adını veren AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> bitkisi merasimlerin akışı içerisinde neredeyse hiçbir rol oynamamakta ve bayrama niçin bu adına verildiği konusu bizleri şaşırtmaktadır; sanki kronometrik görevi varmış gibidir. Sadece bir kez onun soğanı veya çiçekleri kullanılarak yapıldığı anlaşılan *hurutili-* (<sup>TU7</sup>*hurutel-* veya *huruttel-*) (Ünal, 2016) yemeği, tatlı ve *punniki*-ekmekleri ile birlikte 1, 32 ve 33. günlerde tanrılara adak olarak sunulur (Haas, 1994). 9. günde kral çiftçi bu bitkiyi yerleştirir. Bir de envanter metninde büyük bir AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> bitkisinin betimlemesinden bahsedilir; birinci sınıf altından bakırla karıştırılarak yapılmış olup 1 mine 6 şekel, yani yarım kilo ağırlığındadır. Ne yazık ki bu kutsal sembolün ayinlerde taşındığına ya da başka yerlerde kullanıldığına dair metinlerde hiçbir kayıt bulunmamaktadır (Ünal, 2019).

1' [*nu-kan* Ū-i(t A-BI-I)] A A-NA DINGIR'meš *uru*'Hat-ti Ū A-NA d'UTU  
*uru*'PŪ-na

2' (AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> *da-iš*)*nu ka*] - *a-aš-pat me-mi-aš na-ak-ki-iš*

#### Çevirisi

1' (Vaki oldu ki), babam *Hatti* ülkesi tanrıları ve Arinna'nın Güneş Tanrıçası için

2' AN.TAḪ.ŠUM bitkisi ihdas etti. Adı geçen bu konu çok önemlidir (HMD16).

Genellikle ölmüş kralların ruhlarının yaşadığına inanılan Yazılıkaya açık hava tapınağı bu bayramla bağlantısı olan önemli bir mabed olmalıdır. Bayramın ilk kez I. *Šuppiluliuma* devrinde Hitit din takvimine girdiği anlaşılmaktadır. Eğer daha önce kutlanıyor idiyse, merasimler sadece sözlü geleneklere dayanıyor ve çok sade olmalıydı.

Bu bayram en başta *Arinna*'nın Güneş Tanrıçasına ve diğer Hatti ülkesi tanrılarına vakfedilmiştir ve bekleneceği üzere *nuntariyaša-*, *purulliya-* ve KILAM gibi çok köklü ve derin Hatti geleneklerini yansıtır. 18. ve 19. günlerde Fırtına Tanrısı *Pihašašši*'nin dahil edilmesi, bu tanrıyı şahsi tanrısı olarak seçmiş olan II. *Muwatalli*'nin bir ilâvesidir. Diğer Hatti gelenekleri bayramlar gibi kutlama alanı Orta Anadolu'nun çekirdek bölgesi dışına çıkmaz (Ünal, 2019).

Bu karmakarışık bayramın belli başlı safhalarını özetleyerek sunan bir tablet vardır ve geriye kalan sayıları kabarık fragmanların düzenlenmesi ve sıralanması bu özeti esas alarak kabataslak da olsa yapılabilmektedir (Güterbock, 1960).



**Resim 4 Alacahöyük Ortostatı** (Yazıcı , 2015)

*Arinna* kentindeki ortostatların AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı ve AN.TAḪ.ŞUM bitkisi, geyik sahnelerinin de bayram kültü ile alakalı olduğu düşünülmektedir.

Ortostatlarda resmedilmiş geyiklerden birinin yemeye çalıştığı, bir diğer geyiğin de yediği bitkinin AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>/çiğdem olduğu düşünülmektedir (Ünar, 2018).

Bayram törenleri ile ilişkilendirilen Alacahöyük ortostatları üzerine resmedilmiş sahnelerde Hatti Kır/Bereket Tanrıçası *Tetešhapi* şerefine yapılan törenlerin betimlendiği ya da AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın anlatımı olduğu ifade edilmektedir (Yiğit, Özcan ve Kurtuluş, 2016).

Bayram *Hattuša*'da Fırtına Tanrısı'nın tapınağında ve *halentuwa*- binasında görkemli bir merasimle açılır ve 38.günde gene Fırtına Tanrısı'nın tapınağında yağmur bayramı haline dönüşerek ve kral çifti için selâmet dileklerinin istenmesi ile *Ankuwa*'da sona erer. Bu son sahne, bayrama hâkim olan ögenin yağmur ve bereket ile kral ve kraliçenin sağlık ve selâmeti olduğunu bir kez daha açıkça ifşa etmektedir (Ünal, 2019).

*Hattuša*'da kutlanan bölümde merasim içine dâhil edilerek hitap edilen tanrıların sayısı ve kültlerinin coğrafi yayılma alanı alabildiğine geniş tutulmuştur. Metni yazdığı anlaşılan IV. *Tuthaliya* sanki burada kendisi tanrıların ayağına kadar gitmemiş bir kral olarak *Hattuša*'daki tapınaklarda topladığı için özür dilemek ve kefaret vermek istemektedir. Önce Gök, Yer, *Ištuštaya* ve *Pataya*, *Taşammat* ve *Tašimmeti*'ye koyunlar kurban edilir. Bunu “alın” (*hantašša*), “iştirme” (*Ištamanašša*), “dil” (*Lalašša*), “günah” (*Waštulašša*) gibi tanrılaştırılmış uzuvlar ve nesnelere sunulan kurbanlar izler. Bundan sonra iyiliği ve selâmeti sembolize eden ruhlara koyun ve keçi kurbanları sunulur; bunlar arasındaysa İyiliğin Fırtına Tanrısı, Gezegenler, Ana Tanrıça, Altın Postun Koruyucu Tanrısı, Sınırların Bekçisi Güneş Tanrısı vardır. Bunu kesinlikle sonradan sokulan *Kaneš*/Hitit panteonunun öne çıkan tanrıları *Aškašepa*, *Haššušara*, At Tanrısı *Pirwa* ve *Maliya*'nın erkek tanrıları izler. Bundan sonra Göğün Fırtına Tanrısı, *Zippalanda*'nın Fırtına Tanrısı, *Wahiši*, *Hurma*'nın *Hantitaššu*'su, ülkenin diğer tanrıları, *Šalahšuwa*, *Hatti*, *Tawiniya*, *Zalpa*, *Hanhana*, *Ankuwa*, *Turmitta*, *Tahupiya*, *Zišparna* ve *Takupša*'nın tanrıları yer alırlar. Kent tanrılarının listesi *Kaštama*, *Ališa*, *Šanahutta*, *Hakmiš*, *Taptika*, *Kaburnanta*, *Iškaphizna*, *Kalašmit*, *Pitiyarik*, *Arziya*, *Haškikanawata*, *Šamuha*, *Zaminuwa*, *Kaneš*, *Ušuna*, *Harziuna*, *Šalapa*, *Šâlatiwara*, *Tapalga*, *Šahuwaliya*, *Lalanta*, *Šanawitta*, *Ulama*, *Haššu(wa)*, *Hatra*, *Šinuwa*, *Tawanaka*, *Halab*, *Pala*, *Paršuhanta* ve *Ušša* ile genişletilir. Suriye (Halep) tanrılarının dahil edilmesi ilginçtir. IV. *Tuthaliya*'nın buradaki amfiktionik çabaları açıkça kendisini göstermektedir ama o uzak kentlere gitmeden, yerli halkı merasimlere dahil edemeden, *Hattuša*'da kapalı kapılar arkasında yapılan törenlerin ne gibi bir amfiktionik etkisi olabileceği düşündürücüdür (Ünal, 2019).

Birinci günün sonunda kırık muhtevada içki ve ekmek kurbanı ve kralın da katıldığı tütsülemeyle (*Tuhhueššar*) yapılan bir arınma ve kutsama ayini yer alır. Bunu çok sayıda *dannaš*-ekmeğinin *Arinna*'nın Güneş Tanrıçası, *Mezulla*, *Zippalanda*, Fırtına Tanrısı, *Hatti* Fırtına Tanrısı, Koruyucu Tanrılar, *Karzi* ve *Hapantaliya*, *Zababa*, Taht Tanrıçası, Kralın Koruyucusu Tanrısı, Tablet Evinin Taht Tanrıçası, *Zithariya*, *Pirwa*, *Aškašepa*, *Haššušara*, *Maliya*, Sarayın Fırtına Tanrısı, *Telipinu*, *Halki*, *Šumugan*, Ev Tanrıları, Kader Tanrıçaları, Ana Tanrıçalar, *Harištašši*, Evin Koruyucusu *Ugur*, *Hayašalı Ugur*, Tanrının *Lir*'i ve Hatti ülkesinin bir tanrısına sunulan kurban sahnesi izler. En eski devirlerden beri Doğu Anadolu'nun büyük bir bölümünde Hatti, Hurri ve Kafkas kavimlerinden oluşan ve bağımsız bir devlet kurmuş olan *Hayašalıların* tanrısı *Ugur*'un dahil edilmesi, en başta bölgenin Hatti ağırlıklı kültür etkisinde bulunması nedeni ve amfiktiyoninin genişletilmesi amacıyla yapılmıştır. *Harzazu*-ekmeği tapınak içerisindeki sunak, *Zithariya*'nın kutsal av çantası (<sup>KUŠ</sup>*kurša*), ocak, taht, pencere, tanrının liri, *taršanzipa*-, kapı sürgüsü vs. gibi on iki kutsal yere konur, bunu şarap ve bira libasyonu eşliğinde AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup>'dan yapılan değişik bir yemek (*hurutili*-) izler.

Bundan sonraki bölümde çok sayıda tanrıya kurban edilecek hayvanlar bizzat kral tarafından takdis edildikten sonra kesilirler, bunu ekmek, içki ve kesilen hayvanların etinin hem çiğ, hem de pişirilmiş olarak tanrılara sunumu izler. Bu arada büyü rahibi (AZU) de ilk kez sahnede gözükür, elinde tuttuğu altın kadehle şarap döker ve kadehi sunağın üzerine geri koyar; tapınağın on iki kutsal yerine kurbanlar konur. Ciğer ve kalp her zamanki gibi burada da tanrılar için en değerli parçalar arasındadır.

Kral pencereden dışarıya bakar. Bunun üzerine saray oğlanlarının başı, dışarıda bekleyen mızrakçılar başına ve diğerlerine eğilerek krala selam durmalarını emreder. Buna karşılık veren kral onlara pencereden sıcak ekmek ve şarap gönderir. Kral çifti ayağa kalkar ve *halentuwa*-'ya gidileceği duyurulur ve oraya varınca büyük oturma yapılır. Kral ve kraliçe müzik eşliğinde ve ayakta dokuz kez tapınağın içinde ve kapısı önünde duran çok sayıda tanrı şerefine içer ve ekmek sunar. Berberler yerdeki ekmek kırıntılarını süpürürler, saray oğlanlarının başı altından kadehi sunaktan alır ve içindeki içkiyi sunağa boşaltır ve bir sakiye verir. Kral çifti tapınak içerisinde ve dışarıda dokuzlu bölümler halindeki içki merasimine devam ederler.

Tablet bayramın akışını belirlemeye yardımcı olur: eğer kral kışı *Hattuša*'da geçirmişse, ilkbahar gelir gelmez bayramın ilk gününü orada başlar. Kral ve kraliçe arabayla *Tahurpa*'ya giderler. Ama eğer kral bir başka yerde kışlamışsa, bayramı orada

kutlar ve oradan *Tahurpa*'ya geçer. Nedendir bilinmez, *Katapa*'ya gitmeyeceği açıkça vurgulanmıştır ama kral illa da ısrar edecek olursa gidebilir, ancak orada ne bir tanrıya tapınılır, ne de merasim yapılır. Demek ki *Katapa* bir zaman program dahilindeydi ve nedenlerini bilemediğimiz bahanelerden ötürü devre dışı bırakılmıştı. *Tahurpa*'ya varılınca *halentuwa*- binasında büyük bir toplantı düzenlenir. Ama ayrıntılı tabletlerde burada yapılan merasimlerden çok azı korunmuştur. Merasimlerin bir kısmı bahçede de yapılmaktadır. *Pirwa*, *Tahurpa*'nın Güneş Tanrıçası (*Tahurpišta*-nu) ve diğer tanrılara da ayinler yapılır, *Katapalı* müzisyenler eşlik ederler. Diğer bölümlerde büyücü (AZU) ve Hatti dilinde şarkı okuyan müzisyenler karşımıza çıkarlar. Fragmenter yerde yağmur, su ve şimşek uzmanı olarak tanınan Fırtına Tanrısı'nın adamı ortalıkta görülünce kral *Arinna*'ya gider. (Ünal, 2016b)

Tablet ertesi gün kral ve kraliçenin *Hattuša*'ya gittiğini yazar. Aynen 16.günde olduğu gibi mızrak, eğri asa ve mızrak kınıyla yapılan karmaşık ayin burada da tekrarlanır, yığın yığın ekmekler ocağın etrafına dizilir. Sonunda kralın at arabasıyla saraydan *halentuwa*- binasına geçtiği ve büyük oturuma katıldığı anlaşılmaktadır. Muhafız askerleri ve saray oğlanları *Tippuwa* Dağı'nda kral çiftinin de katılarak izlediği bir koşu düzenlerler. Bundan sonra *Hattuša*'ya geçilir ve *halentuwa*-da büyük toplantı yapılır. Daha sonra kral yıkanmış, temizlenmiş, temiz merasim elbiselerini giymiş bir biçimde tahtında yerini alır.

Bayramın 3. ve 6.günlerinin en önemli olayı, kutsal avcı çantasını simgeleyen *Zithariya*'nın <sup>KUŞ</sup>*kurša*- 'sının *Arinna*'dan *Hattuša*'ya nakledilmesi olmalıdır ama tabletler eksiktir. 3.günde *kurša*- *Arinna*'dan *Hattuša*'ya getirilir, merasimler *hanentuwa*- binasında yapılır. 4.günde *kurša*- *Tawinya*'ya götürülür, ertesi gün geri getirilirken geceyi *Hiyašna* diye bir köyde geçirir. 6.günde *kurša*- *Hattuša*'da çeşitli tapınaklarda dolaştırılır. Bayramın bu kesimi ile ilgili yeni metinler bulunmuştur.

7.ve 8.günlerde *halentuwa*- evinde büyük oturum yapılır. Kâhyanın (ABUBITI) evinde o gün *Zippalanda* kenti Fırtına Tanrısı'nın erzak küplerini açarlar ve üç gün boyunca (veya: üçüncü günde) bayramı kutlarlar. 8.günde kral çifti *Arinna* kenti Güneş Tanrıçası'nın tapınağına gider. Metinde kırıklık vardır. Kral oradan muhtemelen *Matilla*'ya geçer ve büyük oturumu yapar. Geceyi geçirmek üzere *Arinna*'ya geri döner, kraliçeyse *Hattuša*'ya geri döner ve orada *Haršanašša* kenti Fırtına Tanrısı'nın Çağırma Bayramı ile ilgilenir.

Ertesi gün kral iki saray oğlanı ve bir muhafız askerinin refakatinde *halentuwa-*'dan *arkiu-*evine geçer. Oraya varınca aşı başı onun ellerine peŐ peŐe siyah bir kaptan u kez su döker. Bir saray oğlanı havluyu uzatır, ellerini kurular, uzatılan ekmeğe elini dokunur, aşı başı ekmeği böler ve pencereye koyar ve ekmeğin üzerine u kez un serper, *tahapŐettai-*baltasıyla (veya topuz) bir koyuna vurur, siyah kap içinde krala bira verir, kral eliyle dokunur, aşı başı u kez döker. Aynı seremoni siyah kap içindeki Őarapla da tekrarlanır. Siyah kapların kullanılması ayinlerin yer altı dünyasına dönük olduğunu gösterir. Nitekim ller Tapınağı'nın adamı bir Őeyler mırıldanırken, saki krala içki kaplarını sunar ve kral Güneş Tanrıçası, *Mezulla* ve Ay Tanrısı Şerefine içer. Berberler içeriye gelirler ve ilahicilerin üzerine su serperler. AŞı başı ve masacılar başı kurban ekmeklerini, libasyon kaplarını ve koyunları toplar ve yan tapınakta görevli insanlarla birlikte ller Tapınağı'na geçerler. Kral *arkiu-* binasında bulunmaktadır. AŐıclar ve masacılar dört küpü (*pitos*) yukarı kaldırır ve hazır bulunan herkese gösterirler. Şimdi beş koyun, bir kuzu ve *tarlipant-*'ı da tutarlar. Cambazlar, ilahiciler, aŐıclar ve masacılar geri çekilirler ve *arkiu-*'da sadece *tazzeli-* adamı geride kalır. Kral, saray oğlanları ve muhafız askerleri nezaretinde *Arinna*'nın Güneş Tanrıçası tapınağına geçer, tanrı heykeli önünde eğilir ve tahta oturur. AŞı başı kralı *tuhhueŐŐar* ile tütsüler. Ellerini yıkar ve kral ancak bundan sonra kurban ekmeğine dokunur. Kırık yerde seremoniye devam edilir. Hayvanlar kurban edilir, ocak, masa, taht, pencere, kapı sürgüsü gibi kutsal yerlere kurban etleri sunulur. Aynı yerde siyah kaplarla içki verilmesi, ayinin ller kültüyle ilgili olduğunu bir kez daha kanıtlar.

Tablet metninde, prensin devreye girmiş olduğu ve Şarap sunucusunun evinde ayinle uđraŐıđı görülmektedir. Olasılıkla prens, Şarap içmek için değil, ayin yapmak için buraya gelmiŐ olmalıdır. Eğilir ve müzik eşliğinde Güneş Tanrıçası, *Mezulla*, *Telipinu*, GAL.ZU, *Tahpillanu*, *KazzaniŐu* ve *Őusumahi*'den oluşan yedi tanrıya sırasıyla kurban sunar. AŞı başı bir oğlan çocuğuna kurban ekmeği verir. ocuk eğilir, ekmeği alır ve Şarap sunucusunun evinden çıkar gider ve *Arinna*'nın Güneş Tanrıçası'nın tapınağına geçer. Kral orada lir, davul ve diğer enstrümanlar eşliğinde bu defa Güneş Tanrıçası ve *Mezulla* Şerefine içer. Şimdi ocuk kurban ekmeklerini krala takdim eder. Kral ekmeği per ve çocuğa iade eder. Saray oğlanlarının başı ekmeği çocuktan alır ve i odaya götürür. Kurt maskeli adamlardan, Hatti'nin idarecisinden ve bir arabadan söz edilir.

Seremonilerin benzerleri Tahıl Tanrıçası'nın tapınağında, ller Tapınağı'nda ve stellerin dikili durduğu kesimde de tekrarlanır. Kral *Mattila*'ya giderken yol üzerinde bir

yerlerde ağaçtan bir çitle (?) çevrili (*warhuiza-*) kutsal bir alanda yer alan bir stelin önünde Güneş Tanrıçası, Fırtına Tanrısı ve *Mezulla* üçlüsüne tapınır ve ancak ondan sonra *Matilla*'ya geçer ve Güneş Tanrıçası, Fırtına, *Mezulla*, *Inar*, *Hulla* ve *Telipinu* gibi başta gelen tanrılara ve <sup>KUŠ</sup>*kurša-*'ya tapılır. Ve aynı gün *Arinna*'ya geçer. Geceyi *Arinna*'da geçirdikten sonra 9.günün sabahında AN.TAḪ.ŠUM bitkisini yerleştirir.

10.günde *Arinna*'dan *Hattuša*'ya giden kral, *halentuwa-*'da büyük toplantı yapar.

11.günde artık eskimiş olduğu anlaşılan yılı sembolize eden fetiş, kral eşliğinde toprağa gömülerek yok edilmek üzere Ölüler Tapınağı'na (*hešta-*) taşınır. At yarışları bu ayinlere eşlik eder. O an huzurda hazır bulunmayan “O”nu “sen” haline dönüştürerek görünür, elle tutulur hale getiren her ilkel kavim gibi soyut kavramları kavramakta ve huzura çağırmakta çaresiz kalan Hitiler de onlarla ilişkiye geçer ve üzerinde eylem yaparlarken altın ve gümüş gibi kıymetli madenlerden modellerini üreterek ve üzerlerine hiyeroglif işaretleri koyarak belirliyorlar, yani onları somut hale sokuyorlardı. Somutlaştırılan nesnelere arasında ruh, Mısır'da Ankh (haç) işaretiyle temsil edilen yaşam, hiyerogliflerde üçgen işaretiyle temsil edilen iyilik, selâmet, kurtuluş, salıverme, yıl, ay, gün ve daha nice nesne vardı. Böylece somut hale getirilen eskimiş yılın defnedilmesi bayramının önemli bölümlerinden biridir ve köklü Hatti geleneklerinin bolca bulunduğu *purulli-* Bayramı'ndan alınmıştır.

Kırık bir tableten öğrendiğimiz üzere, Seremoni üç tableti dolduracak kadar uzun ve ayrıntılıydı. Bayramın 16.gününde Ölüler Tapınağı'nda çeşitli tanrılara kurbanlar sunulur. Kral bizzat kapıda beklemekte ve içeriye taşınan ekmek ve çörekleri izlemektedir, çünkü kurbanlar hem içeride, hem de dışarıda sunulacaktır. Bir görevli tanrı *Šiu-* huzurunda eğilir ve orada duran bir bira bardağı içindeki içki çubuğunu alır. Odacı başı Ölüler Tapınağı görevlilerine eski yılı simgeleyen sembolü getirir. Eski yılı beşiğe yatırır. Bunu at yarışı izler. Daha sonra iki gün boyunca Ölüler Tapınağı'nda hayvanlar kurban edilir. Sabah erkenden kral *halentuwa-* evinin iç bölmesinde beyaz cübbesini giyer, eğri esasını eline alır ve kraliçe ve diğerleriyle birlikte arabayla Ölüler Tapınağı'na gider. Kralın geçeceği *halentuwa-* ile Ölüler Tapınağı'nı bağlayan “büyük yol” üzerinde zanaatkâr ve yaşlıların temsilcileri kralı selâmlamak üzere hizaya geçmiş beklemektedir. Görevliler ise müzik ve dans eşliğinde kralı Yukarı Kapı'da karşılarlar. Kral *arkiu-*'da ellerini yıkar, bir *tazzeli-* kadını kralı kapıda bir sepet dolusu bezelyeyle karşılar. Bir saray oğlanı sepeti alır ve içindekileri kralın ayaklarına doğru serper. *Tazelli-* eğilir ve iç odaya geçer. Kral *Šiu-* önünde eğilir ve ocakta tütsü yakar ve o da iç bölmeye geçer. Biraz sonra çıkar ve tahtına

oturur. Aşçı başı bir boğa, koyun ve ekmeği *tuhhueššar* ile tütüleri; kral ise kendi kendini tütüleri. Aşçı başı ve Ölüler Tapınağı'nın rahibi üç bölümden oluşan bir ayin yaparlar. İlki *Lelwani*, (Ölüm) Günü, Güneş Tanrısı, Kader Tanrıçaları Papaya, *Ištuštaya*, *Hašammili* ve *Nergal* gibi Ölüler Evi'nin Tanrılar içindir; ikincisi *Šitaršuna*, pencere kapı sürgüsü, *zappa*-ekmeği ve ocak gibi kutsal yerler; üçüncüsüyse toplam altı adet geçmiş yıldır. Yemek ve içkiler sunulur ve yer altı/ölümü ima eden sekiz siyah koyun gırtlakları kesilerek veya *tahapšettai*- baltasıyla kafalarına vurularak kurban edilir. Etler bir *tahhupazzi*-tepsisine konur ve Ölüler Tapınağı'nın iç odasına taşınır ve içkilerle birlikte yedi tanrıya takdim edilir. Aşçı başı ciğerleri yedi tanrıya sunar ve krala da ciğer verir. Berberler yerleri süpürürlerken Hattice “*dališa!*” diye bağırlar. Ölüler Tapınağı'nda kral çiftinin içki seremonisi başlamıştır. Toplam dokuz tanrı için tekrar edilecek sahne için tam 34 kadeh konmuştur. Bu arada kesilen hayvanların kanlı (kırmızı) derileri ve erkeklik uzuvları da alınıp bir yere konmuştur. Kan yer altını, penisler bereketi simgeler. Kral Ölüler Tapınağı'nda arabasında oturarak tanrıları selamlar (Ünal, 2016b)

12. günkü ayinler prensin nezaretinde *Ziparwa* tapınağında yürütülür. Prese büyücü kadınlar yardımcı olurlar. Buğday küplerinin ağzı açılır. Güneş Tanrıçası ve Fırtına Tanrısı'nın tapınaklarında da paralel merasimler yürütülür.

13.günde *Ziparwa* tapınağındaki merasimlere devam edilir. 14 ve 15. günlerde kral devreye girerek kısmen şimşir ağacı ormanlarında yer alan stel huzurunda yapılan Yerin Güneş Tanrıçası ve Fırtına Tanrısı için yapılan törenlere katılır.

16.günde kral çifti tekrar Fırtına Tanrısı'nın tapınağında gözükür. Büyük toplantı da yapılır. ZABABA Tapınağı'ndaysa *hadauri*- Bayramı ve uzun uzadıya diğer merasimler kutlanır.

17.gün kral çifti *Hannu*'nun tapınağındadır. Prens, Fırtına Tanrısı'nın tapınağında niteliği bir türlü bilinmeyen *hadauri*- Bayramı'nı kutlar.

18.gün kral “temiz binada” *Muwatalli*'nin bayrama eklediği Güçlü Fırtına Tanrısı (*Pihaššašši*) şerefine yapılan kutlamaları yaparken, kraliçe *halentuwa*-'nın iç bölümünde *Arinna*'nın Güneş Tanrısı'nı kutlar.

19.günde kral yine şimşir ormanına gider, at koşusuna katılır ve et kurbanları sunulur.

20.gün yıkanma ve *kulurmurši*- ayinine ayrılmıştır. Yine *hadauri*- Bayramı çerçevesinde hayvanlar kurban edilir.

21.günde Halep kenti Fırtına Tanrısı ve Ana Tanrıça'nın tapınaklarında çeşitli tanrılar için *hadauri*- Bayramı kutlanır, koyunlar kesilir.

22.günde kral çifti *Hattarina* kenti *IŠTAR*'ına tapınmak üzere *Aškašepa* tapınağına gitmiştir.

23.günde kral çifti Koruyucu Tanrı ve *Ea*'ya tapınmak üzere bahçenin içinde yer alan gizli bir yere gider.

24.-26.günler *Hattarina* kenti *IŠTAR*'ının tapınağında geçirilir. Akşam *kulumurši*-ayini yapılır, büyücü (AZU) önemli rol oynar, çünkü kralın su ve ateşle temizlenmesi, bir baltanın kırmızı yün içine sarılması ve reçineyle arındırılması gibi ihtisas gerektiren ve onun görev alanına giren büyüsel eylemler vardır. Arkasından kraliçe içki ayinleriyle ilgilenir ve bizzat dansa bile kalkar. Bugünlerin değişik ayinleri arasında tanrı heykelinin ayaklarının yıkanması, büyücü ve saray oğlanlarının ırmak kenarında *ambašši*- ve *keldi*-ayinlerini yapmaları vardır.

27.günde büyücü, kral, kraliçe, saray oğlanları ve saki ayinlere katılır.

28.günde kral Tapala Dağı'na gider ve *Karmahili*'yi kutlar.

29.günde kral çifti *Ea*'nın tapınağında, 30 ve 31.günlerdeyse Ana Tanrıçanın tapınağındadır.

32.gün aşçı başı ev sahipliği yapar, yemek onun evinde yenir. Kral çifti Koruyucu Tanrı'nın tapınağına geçer ve daha sonra *Piškuruwa* Dağı'na çıkılacağı duyurulur. Ormanları ve yedi veya dokuz su kaynağıyla bilinen Daha Dağı ve gene *Zippalanda* yakınlarında yer alan *Tauriša*'da da ayinler yapılır.

33 ve 34.günlerden birinde kral *Haita* kentinde geceler; kral ve kraliçe diğer geceyi *Huršanašša*'da geçirir ve *Piškuruwa* Dağı'nda ayinler yapılır. Kral bu dağın kutsal hayvanları geyiklere de kurbanlar sunar.

35 ve 36. günler *Arinna*'nın Güneş Tanrıçasına ve *Zippalanda*'nın Fırtına Tanrısı'na ayrılmıştır.

37 ve 38. günler *Ankuwa*'daki *Kataha* tapınağında ve *halentuwa*- evinde büyük toplantı yapılır ve arkasından Yağmur Bayramı kutlanır.

Tabletin altyazılarında şu kayıt yer alır (colophon): Tablet bitmemiştir. ZABABA için AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı hakkında (ve) aslına uygun olarak (kopya edilmiştir) (HMD17).

AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nı anlatan metinlerden birinde et yemekleri yanında kuş etinden de bahsedilmesi çok ilginçtir. Ama et suyu içinde haşlanan kuş maalesef tanrılara sunulacaktır. Aynı muhtevada geçen ÚR.MUŐEN ifadesi kelime kelime “kuşun uzvu” anlamına gelir ama neresi olduğu anlaşılamamıştır. Kanat veya buduna işaret ettiği düşünülmez, çünkü *pattar* “kanat” ve *keőőar* “el” ve *peta-* “ayak” olarak geçmektedir. Onların hususi isimleri vardır. Sümerce ÚR aynı zamanda “erkeklik veya dişilik uzvu” anlamını taşır ki, bu da bizi şimdiye dek hiç kimsenin düşünmediği ilginç bir besin maddesine götürür. Acaba burada metinlerde eksik olan “yumurta” mı kast ediliyordu? Metnin devamında kesilmiş bir koyundan ve yufka ekmeği içine akıtılmış(?) olan kanından bahsedilir. Ciđeri ve yüreği ateşte kızarılrken saf göğüs eti, uyluk, kemik ve diğer etli kısımları tencerede iyice pişinceye dek haşlanır. İşte tam burada büyücü kadın (yaşlı) bu et suyunun içine bir kuşu atar. Uzvunu/yumurtasını(?) ise ateşin içine koyar. Altına metinde kırık bir şey koyar. Bu arada haşlanmış olan kuşu tencereden çıkarır ve yufka ekmeğinin içine yerleştirir. Biraz kırıklıktan sonra üzerine sıvı yağ döker. Büyük bir olasılıkla güzel koksun diye sedir ağacı ilave eder (HMD18; Ünal, 2019).

Fırtına Tanrısı'nın boğaları olan *Őerri* ve *Hurri*, AN.TAĞ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nda KUB 20.42 ay. V 13' numaralı metinde boynuzdan su içmektedir:

- 13' Kral ayakta kapıdan
- 14' Tanrı Őerri ve Hurri'yi
- 15' Boynuzundan içer. Kraliçe
- 16' *iőquaruh* kanına dö[ker]
- 17' Büyük liri çalar(lar)

Bu tanrıyı iğerme töreninde müzik büyük lirle gerçekleştirilirken boynuz bir kült kalıbı olarak kral tarafından kullanılmaktadır (Şahin, 2020). Metinler, festivalin altıncı ve onikinci gününde gerçekleştirilen bir ritüel sırasında dev pitosların (*harői*) açıldığından bahsetmektedir. Bu küplerin açılıp kapanması belli ritüellerle yapılmıştır. Hasattan hemen

sonra sonbaharda kutlanan *harši* pitoslarının doldurulması (<sup>EZEN</sup>*harši* [*šuhhuwaš*]) sırasında, bu tahıl küpleri arpa ile doldurulur ve ardından mühürlenirdi. Sonraki baharda, *harši* pitoslarının (<sup>EZEN DUG</sup>*haršihešuwaš*) açılışı festivalinde mühürlü küpler açılır ve festival sırasında yapılan kutlamalarda içindeki tahıllar kullanırdı (Demirel, 2017).

### 3.2.1. AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nda tüketilen ekmekler

Hititlerde nadiren de olsa satıldığı anlaşılan (HMD19; Werner, 1967) ekmeğin paylaşılması önemli bir erdemdi. Nitekim prens *Kantuzilli* duasında geçen cümleler bunu güzel bir şekilde özetlemektedir: “*Ekmek bulduğumda gizlice asla onu yemeyeceğim. Su bulduğumda gizlice onu asla içmeyeceğim.*” (HMD20; Karauğuz, 2006).

Kutlanan bayramların en önemlileri içinde Sonbahar Bayramı (*zenandaš*), İlbahar Bayramı (*hamešhandaš*) ve kutlamalar sırasında kralın en az otuz sekiz gün boyunca eşlik ettiği AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem) Bayramı sayılabilir. Bayram kutlamalarında Tanrılara yapılan sunular yanında Tanrıların onuruna tertiplenen bazı eğlenceler de düzenlenmiştir (Beckman, 1989 LII/2-3; Karauğuz, 2006).

Bu kutlamalar ve eğlenceler sırasında saraydan temin edilen ekmekler Tanrılara *uda-* ‘getirmek’, *peda-/penna-* ‘götürmek’, *uppa-* ‘göndermek’, *pai-/appa ħink-* ‘vermek’, *pe ħark-* ‘sunmak’, *ep-* ‘tutmak’, *karp-* ‘kaldırmak’, *ħar(a)p-/tarup(p)-* ‘toplamak’, *iġa-/essa-* ‘yapmak’, *šipant-* ‘kurban sunmak’, *paršiiġa-* ‘kırmak, parçalamak, bölmek’, Ú-UL *paršiiġa-* ‘parçalanmaz, bölünmez’, *ħandai-* ‘düzenlemek, belirlemek, temin etmek’, *iškar-* ‘kesmek, koymak’, *šuhħa-/išhuua-* ‘dökmek’, *zeġa-* ‘pişirmek ve *zikk-/dai-* ‘koymak’ fiilleriyle ulaştırılmıştır (Karauğuz, 2006).

Bu törenlerde Tanrı heykellerine ya da sunaklara yapılan hayvan, içki (*šipant-*) ve ekmek sunuları da genellikle müzik ve dua eşliğinde icra edilmiştir (Alp, 1999; Karauğuz, 2006).

*Ḫattuša* ülkesinde kutlanacak herhangi bir bayram sırasında, Tanrının kurbanlık kalın ekmeği ve içkisinin tapınak görevlileri tarafından çalınması durumunda da, bu eylemi yapanların Tanrılar tarafından çok şiddetli bir şekilde lanetlendiği görülmektedir (Süel, 1985; Karauğuz, 2006).

Tanrılar için yapılan bu kutlamaların amacı Tanruların hoşnut edilmesidir. Böylece Tanruların hoşnut edilmesi durumunda ekmek yenilebilecek, su içilebilecek ve ev kurulabilecektir. (Süel, 1985) Bu kutlamaların ihmal edilmesi ise çok büyük hasarlara sebep olabilmektedir. Nitekim kraliçe *Gaššuliiqaiija Šamuha* şehri Tanrıçası *Lily* için havyan ve ekmek kurbanlarını düzenli sunmadığı için hastalanmıştır (HMD21). Yine II. *Muršili* veba dualarında, *Hatti* ülkesinde görülen vebadan ölenlerin sayısının artmasını, tanrulara kurbanlık ekmek ve içki sunumlarının düzenli yapılamamasına bağlamaktadır (HMD22; Karauğuz, 2006).

Hitit Tanrularına gösterilen saygı Hitit kralına da aynı şekilde gösterilmeliydi. Nitekim Hitit kralının sözlerine itaat edildiği müddetçe ekmek yenilebilecek, su içilebilecek ve *Hattuša* şehri ayakta kalacak, ülkede sulh ve sükûn hakim olacaktı:

*“Kral ailesinden hiç kimse benim istediğimi dikkate almadı. Oğlum sen Muršili bizzat kendin (dikkate) al. Babanın sözünü korur (ve) tutarsan, ekmeği yiyecek ve suyu içeceksin. Eğer kalbine olgun bir adamlık çökmüşse iki, üç defa ye. Kendine iyi bak. Eğer kalbine ihtiyarlık çökmüşse, kana kana iç. O zaman babanın sözünü at (dinleme).”* (HMD23; Karauğuz, 2006).

Hitit kültü ve bayram kutlamaları ile ilgili olarak arkeolojik malzeme üzerinde de ekmek konusunda bazı motiflere rastlanmaktadır. Çankırı'nın 22 kilometre güneyindeki İnandıktepe'de bulunmuş Eski Hitit Dönemi'ne ait bir kült vazosu üzerinde kutsal evlilik konusu işlenmiştir. Bu kabartma vazunun ikinci ve dördüncü sırasında yer alan GANNUM/*kištu*- adlı desteğin içinde bulunan kurban ekmeği küpü <sup>DUG</sup>*harsiialli*- dikkat çekicidir (Karauğuz, 2006).

New York'taki Metropolitan Museum'da sergilenen ve Eski Hitit Dönemi'ne ait olduğu düşünülen bir geyik ritonu üzerinde, kral tarafından Kırkların Koruyucu Tanrısı için yapılan bir libasyondan sonra, kralın hemen arkasında elinde kurbanlık kalın ekmek/somun taşıyan bir şahıs görülmektedir (Karauğuz, 2006).

Metinlerde Tanrular için tek seferde bin tane hazırlandığı belirtilen ekmekler, ekseriyetle avuç dolusu ölçüsünde ve en küçüğü yaklaşık 16 gr. ağırlığındadır. Özellikle Hitit dünyasında öncelikle en fazla tüketilen ekmek çeşidinin NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA 'kurbanlık kalın ekmek/somun' olduğu, bunu NINDA.SIG 'ince yufka ekmek' ve NINDA.ÉRIN<sup>MES</sup> 'peksimet'in takip ettiği anlaşılmaktadır (Karauğuz, 2006).

Hitit dünyasında ekmeğin paylaşımına büyük önem verildiği, kıtlık yıllarında özellikle *tumati*-ekmeğinin ve belki de bu yıllarda paylaşılmak üzere *piiantalla/i*-ekmeğinin de tüketildiğini söyleyebiliriz (Karauğuz, 2006).

### 3.2.1.1.NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA “kurbanlık kalın ekmeğ/somun”

Hitit Kültürünün vazgeçilmez nesnelere biri olan NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA “Kurbanlık kalın ekmeğ/somun”, *zanu*- ‘pişirmek’, *sanhuu*- ‘kızartmak’, *tarup(p)*- ‘toplamak’ fiilleriyle birlikte anılmakta ve *harsi*-ekmeği ile birleştirilmektedir (Karauğuz, 2006).

Hititçe ve Hattice olarak kaleme alınmış bir metinde de *Kakuma*hi-şehri ile anılan bu ekmeğin AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> bayramı metninde (HMD24) aşçıların ve sofracıların başı tarafından kurban sunulduğu ve mabette kutsal iç odada pişirildiği kaydedilmiştir(Karauğuz, 2006).

Fırtına Tanrısı ritüelinde krala verilerek (HMD25; Neu, 1970) bizzat kral tarafından pencerede bölünen bu ekmeğ *Uruu*anda ritüeli metninde, büyüden kaynaklanan bu kötülüğü defetmek için, bira ve şarap dolu *işpantuzzi*-testisi ile birlikte ritüelin üçüncü gününde önemli bir yer işgal etmektedir (Karauğuz, 2006).

Bu ekmeğin arpa unu ile hazırlanan çeşidinin tek seferde yirmi ile yüz adet değişen miktarlarda yapıldığı ve bölünebildiği anlaşılmaktadır (HMD26).

Bir bayram metninde prens tarafından yemek için <sup>É</sup>*arzana*-evinden istenen yiyecek listesinde adı geçen arpa ekmeğinin, kendine has özel bir fırında (É<sup>LÚ</sup>NINDA.ŠE “arpa ekmeği fırını” HMD27) pişirildiği yazmaktadır (Karauğuz, 2006).

Yine *Nerik* şehrinde aylık olarak kutlanan bayramların anlatıldığı bir metinde (HMD28) geçen ve NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA ekmeğinin bir yan ürünü olduğu anlaşılan *şepitta*-ekmeği de burada anılmaktadır. Bu metinde *kikri*-ekmeği ile listelenmiş olan ekmeğ, yarım avuç ölçüsünde olup bölünebilmektedir (HMD29; Karauğuz, 2006).

Ay ve gök gürültüsü bayramı metninde, mızrakla (<sup>GİŠ</sup>ŠUKUR) gösterilen ve *Pala* şehri kapısı ile ilişkili olan NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA/kurbanlık kalın ekmeğinin küçük (TUR), büyük (GAL) ve uzun (GÍD.DA) gibi bazı ölçü ve şekillerde de yapıldığı anlaşılmaktadır (Karauğuz, 2006).

Ayrıca Hububat Tanrısı'nın (É<sup>D</sup>NISABA) tapınağında AN.TAḤ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın kutlanması esnasında *Arinna* şehri merhemli rahibi tarafından takdim edilmektedir (HMD30; Alp, 1983). Aynı Bayramın onbirinci günü kutlamaları sırasında da kralın *hešti*- evine gittiği sırada kurbanlık kalın ekmeğin bu kez sofracılar tarafından sunulmaktadır (HMD31; Karauğuz, 2006).

KI.LAM bayramı kutlamaları sırasında kurbanlık ekşi kalın ekmeğin müzik eşliğinde kapıda (*aška*) bölünürken AN.TAḤ.ŠUM<sup>SAR</sup> bayramı kutlamalarında <sup>NA</sup><sub>4</sub> *ḫuūaši*-taşına sunulmaktadır (HMD32; Karauğuz, 2006).

27' LÚ<sup>L</sup>NAR<sup>URU</sup> *Ka-ni-iš* SİR<sup>RU</sup> LÚ<sup>L</sup>SAGI

28' 'I NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA IM-ZA *da-a-i-ta-an* A-NA<sup>LÚ</sup> AZU

29' [pa]-a-i na-at-kán<sup>LÚ</sup> AZU<sup>NA</sup><sub>4</sub> *ḫu-ū-u-a-ši-ia*

30' EGIR-*pa da-a-i*

---

#### Çevirisi:

27' Kanis şehri şarkıcısı şarkı söyler. Sâki

28' bir adet ekşi kurbanlık kalın ekmeği alır. Ve onu kâhine

29' verir. Ve onu kâhin *ḫuūaši*-taşına

30' arkasına koyar.

---

*Ḥantitaššu* ritüelinde sıkıntının giderilmesi tılsımları sırasında NINDA.ÉRIN<sup>MEŠ</sup> ekmeğinin içine yerleştirilmektedir: “Küçük kızılca buğdaydan yapılmış yedi adet kurbanlık kalın ekmeğin (vardır). Bunları (ekmekleri) peksimet içine yerleştirirler. Üstelik Kader Tanrısı *Gulša* için küçük kurbanlık kalın ekmeğin (vardır). Ancak bu ekmeğin ayrı ayrı peksimet içinde durur. Topraktan büyük bir ocak, sofranın önüne aşağı yerleştirilir. Ateş onun içine dökülür. Şimdi onun (ocak) içinde bal mumu, tereyağı (ve) sedir ağacını tütümler.” (HMD33; Karauğuz, 2006).

### 3.2.1.2.NINDA.SIG “ince/yufka ekmek”

NINDA.SIG bugün Anadolu’da pek çok yöresel özellikle, kırsal kesimde sac üzerinde pişirilmekte olan yufka türü bir ekmek olmalıdır. <sup>DUG</sup>kappi-, <sup>DUG</sup>huprušhi (Coşkun, 1979), <sup>DUG</sup>ahrušhi- (Coşkun, 1979; Kammenhuber, 1986), <sup>DUG</sup>ḪAB.ḪAB- ile ilişkili olan ve AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> bayramını anlatan metinlerde (HMD34; Alp, 1983) bu ekmek bölünüp, üzerine kalp, göğüs ve karaciğer konulup çeşitli Tanrılara sunulmaktadır. Ayrıca *Išuua* Bayramı metninde Tanrı *Tenu* için bölündükten sonra bu ekmeğin üzerine boğa eti ve kaburga eti (<sup>UZU</sup>TI) konduğu anlaşılmaktadır (HMD35).

Bir ritüel metninde, bu ekmek domuz ile ilgili olarak geçmektedir (HMD36; Karağuz, 2006).

11' *na-aš-ta ŠAḪ pé-e-da-an-zi*

12' *na-an-kán ku-na-an-zi nu e-eš- ḫa-ni kat-ta-an*

13' NINDA.SIG *kat-ta-an ap-pa-an-zi na-at-ša-an*

14' PA-NI DINGIR<sup>LIM</sup> EGIR-*pa ti-an-zi*

#### Çevirisi:

11' Ve domuzu götürürler

12' ve onu keserler. Kanımı aşağıya (akıtırlar.(?))

13' İnce ekmeği aşağıda tutarlar.

14' Tanrının önüne yeniden koyarlar

### 3.2.1.3.Ekmek kırıntısı

*Kostrobe(?)* olarak çevrilen *anaḫi-*, muhtemelen bir ekmeğin kırıklanmış lokmalar halindeki parçaları olmalıdır (HMD37). Yine *parš-/paršai/paršija-* fiilleriyle

ilişkilendirilen *parsa*-ekmeği de ‘ekmek kırıntısı/parçası’ şeklinde çevrilmiştir. (Hoffner, 1974) <sup>LÚ.MEŠ</sup>BE-EL ‘beyler’ tarafından Tanrılara sunulduğu anlaşılan bu ekmeğin kırıntıları bazı ekmeğin çeşitleriyle birlikte tapınağa taşınmakta ve müzik eşliğinde Tanrıya sunulmaktadır (HMD38).

Yaklaşık 16 gr. ağırlığında (HMD39; Neu, 1980) olduğunu öğrendiğimiz bu ekmeğin kırıntıları içine Kader Tanrısı *Gulsa* ve *Hannaḥanna* ritüelinde, ateşin tutuşturulması ile birlikte yaşlı kadın (<sup>MUNUS</sup>ŠU.GI) tarafından su katıldığı anlaşılmaktadır (Karauğuz, 2006).

AN.TAḤ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı’nın yedinci ve sekizinci günü kutlamaları sırasında, bu ekmeğin yere ve taşın altına konulduğu görülmektedir (HMD40).

7 [<sup>LÚ</sup>GUDU<sub>12</sub> *pa-*]iz-zi NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA.RA SA<sub>5</sub> *pár-ši-ia šu-u-ra-aš*

8 [*kat-ta* III *pár-šu-u*]l-li NA<sub>4</sub>-aš-ša *kat-ta ta-ga-a-an* III *pár-šu-ul-l[i]*

9 [*da-a-i* <sup>LÚ</sup>GUDU<sub>12</sub> *p*]a-iz-zi NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA BABBAR *pár-ši-ia šu-u-ra-aš*

10 [*kat-ta* III *pár-šu-ul-l[i]* NA<sub>4</sub>-aš *kat-ta ta-ga-a-an*

11 III *pár-šu-ul-li da-a-i*

### Çevirisi:

7 [Merhemli rahip gi]der ve kırmızı kurbanlık kalın ekmeği böler. *Šura*’nın

8 [altına üç lokm]a (ve) taşın altına, yere üç lokm[a]

9 [koyar. Merhemli rahip gi]der. Beyaz kurbanlık kalın ekmeği parçalar *Šura*’nın

10 [altına üç lokm]a (ve) taşın altına, yere

11 üç lokma koyar.

Yine AN.TAḤ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı metninde ocağa yerleştirildikten sonra üzerine karaciğer ve kalbin konulduğu; İlkbahar Bayramı metninde de, sunağa yerleştirildiği anlaşılmaktadır (HMD41; Karauğuz, 2006):

11' <sup>LÚ</sup>*ha-mi-na-aš* EGIR-*pa ú-iz-zi*

12' *ta-aš-ta-an* NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA BABBAR ZAG.GAR.RA.-ni

13' III <sup>NINDA</sup>*pár-šu-ul-li da-a-i ta-aš ú-e-eḫ-z[i]*

14' *nu-uš-ša-an nam-ma* III <sup>NINDA</sup>*pár-šu-ul-li*

15' *ták-na-aš* <sup>D</sup>UTU-i *iš-ta-na-ni* ZAG-na-az I-an

16' GUB-la-ma-az II-e da-a-i

### Çevirisi:

11' Mabeynci tekrar gelir.

12' Ve beyaz kurbalık kalın ekmeği (ve)

13' üç adet ekmek kırıntısını sunağa koyar. Ve döner.

14' Sonra üç adet ekmek kırıntısını

15' Yerin Güneş Tanrısı için sunağın sağ tarafından bir adet,

16' sol taraftan iki adet koyar.

AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı metinlerinde <sup>NINDA</sup>*paršulli-* ile birlikte geçen (HMD42; Alp, 1983) ve *dannaš-*ekmeği ile birlikte yapıлып sunağa yerleştirilen bu ekmek, mabeynci ve merhemli rahip ile ilgili olarak geçmektedir (HMD43; Karauğuz, 2006):

4' <sup>LÚ</sup>*Ḫa-mi-na-aš* II NINDA.KU<sub>7</sub> BA.BA.ZA *ŠU* ½ *UP-NU* *pár-ši-ia*

5' *ta-aš* <sup>NINDA</sup>*ḫar-za-zu-ta-i-ia-zi- ta-at-kán* <sup>LÚ</sup>*ḫa-mi-na-aš*

6' <sup>GIŠ</sup>*za-al-ua-ni da-a-i* I <sup>DUG</sup>*ḫal-ḫ a-tal-la-ia-aš-ša-an*

7' <sup>GIŠ</sup>*za-al-ua-ni da-a-i* [<sup>LÚ</sup>*ḫa-mi-na-aš* <sup>NINDA</sup>*ḫar-za-zu-ta*

8' <sup>GIŠ</sup>*za-al-ua-ni-it* LUGAL-i *pa-ra-a e-ep-zi* LUGAL-uš QA-TAM *da-a-i*

9' <sup>LÚ</sup>*ḫa-mi-na-aš* III <sup>NINDA</sup>*ḫar-za-zu-[un]* *iš-ta-na-ni*

10' A.NA <sup>DU</sup> <sup>URU</sup>*Zi-ip-la-[a]n-da da-a-i*

### Çevirisi:

4' Mabeynci yarım avuç arpa ezmesinden (yapılmış) iki adet tatlı ekmeği böler.

5' Ve papara yapar. Mabeynci onu

6' *zaluani* 'ye koyar. Bir adet *haluatalla*-kabına

7' *zaluani* 'ye koyar. Mabeynci paparayı

8' *zaluani* ile krala uzatır. Kral aynı şekilde alır. \_\_\_\_\_

9' Mabeynci üç adet paparayı sunağa

10' *Ziplanta* şehir Fırtına Tanrısı için koyar. \_\_\_\_\_

Güneş Tanrısı için düzenlenen kış bayramı şenlikleri sırasında bu ekmek kırıntıları tapınağın iç odasına taşınmaktadır (Karauğuz, 2006). Ayrıca Hattice (Weitenberg, 1984), Hurrice (Friedrich, 1947) ve Luwice (Carruba, 1967) olabileceği üzerinde tartışmaların olduğu *harzaz/šu*-ekmeğinin yapımında, sıvı yağın kullanıldığı ileri sürülerek yağlı börek (NINDA.İ.E.DÉ.A) ile eşitlenmesine rağmen, NINDA.GUR<sub>4</sub>.RA, sıcak ekmek, <sup>TU</sup>*hurutel*, NINDA.KU<sub>7</sub> BA.BA.ZA, <sup>NINDA</sup>*punikiš* BA.BA.ZA, GA.KIN.AG *parsiianta* ile ilişkisi nedeniyle de 'ekmek kırıntısı yemeği' olabileceği üzerinde durulmuştur. (Hoffner, 1974) Muhtemelen *harzaz/šu*- ekmeği, ekmek kırıntılarından yapılan ve bugün Anadolu'nun pek çok yöresinde tüketilmekte olan 'papara' çeşidi bir ekmek yemeği olmalıdır (Karauğuz, 2006).

Yağlı ekmeğin (NINDA.İ.E.DÉ.A) nasıl hazırlanacağına dair kısa bir açıklama vardır. Buna göre ayini yapan kadın eline bir parça tatlı ekmek alır, onu eliyle ezer, koyun yağıyla yoğurur ve yağlı ekmek haline getirir (HMD44).

#### 3.2.1.4.NINDA.ÉRINMES “peksimet(?)”

NINDA.ÉRIN<sup>MES</sup> (<sup>NINDA</sup>*tuzzi-*) 'asker ekmeği' ya da 'asker şeklinde bir ekmek' çeşidi olarak algılanmıştır (Hoffner, 1974). Ancak bu ekmeğin randımanı yüksek sert buğday unundan imal edilmiş, uzun süre dayanıklı ve geç bayatlayan bir ekmek çeşidi olması gerektiğini düşünülmektedir. Nitekim Osmanlı Dönemi'nde, İstanbul limanına

demirleyip sefere çıkacak olan gemicilerin ekmeğin ihtiyaçlarının, liman etrafındaki fırınlarda pişirilen ve uzun süre dayanıklılığını muhafaza eden peksimetlerle karşılandığını biliyoruz. Bundan dolayı bu ekmeğin çeşidinin ‘peksimet’ türü bir ekmeğin olabileceğini düşünülmektedir (Karauğuz, 2006).

Ayrıca bir şeyi tükamada kullanıldığı anlaşılan (Hoffner, 1974) bu ekmeğin, koyun, NINDA.ZU<sup>9</sup>, *uageeššar*-ekmeği, şarap dolu ve marnuğan içkisi dolu bir testi arasında listelendiği görülmektedir. Yine bu ekmeğin, ölü ritüellerinde yatağın önüne (HMD45; Otten, 1958), ölünün ayaklarının altına koyulduğu, çukur kazılarak yapılan ÉSAG’ların içine doldurulduğu ve müzik eşliğinde sunulduğu kayıtlıdır (HMD46; Karauğuz, 2006).

Tanrıça *Ušurianza* (<sup>MUNUS</sup>*Hattiia*) ritüelinde de kemikler yakılıp, ateşin sıcaklığı söndüğünde bu ekmeğin alınarak Ékarimmi-tapınağına götürülmektedir (HMD47; Otten, 1958; Karauğuz, 2006).

### 3.2.1.5. Tatlı türü ekmeğinler

Bu çeşit ekmeğinler içinde NINDA.LÀL ile birleştiren (Ehelolf, 1933; Laroche, 1959; Hoffner, 1974) ve Luwice *mallit*- (Laroche, 1959)(Hititçe *milit*-) (Güterbock, Hoffner, van den Hout, 1986) ‘bal’ kelimesi ile ilişkilendirilen *mallitiualla*-ekmeği (Hoffner, 1974) (Güterbock, Hoffner, van den Hout, 1983) ‘ballı ekmeğin’ sayılabilir.

Bu ekmeğin çeşidi bir ritüel metninde sunulan bazı kurban maddeleri içinde sayılır: 2 (Her biri) diğ (şeklinde yapılmış) yedi adet ballı ekmeğin, 3 aşçı (ve) sofracının yedi adet çorba (dolu) çanağı, şarap (ve) bira dolu yedi adet kadeh (HMD48; Karauğuz, 2006).

NINDA.LÀL ise bir hayli zarar görmüş bir metinde İNUN “eritilmiş tereyağı” ve NINDA.KU<sup>7</sup> “tatlı ekmeğin” ile birlikte; Ay Bayramı kutlamaları esnasında da še(p)pit-hububatı, arpa unu ve kızılca buğdaydan hazırlanan kurbanlık kalın ekmeğin, meyveler ve sıcak-tatlı ekmeğin ile birlikte listelenmiştir.

Ölü ritüellerinde; atların ve sığırların başlarının yakılmasından sonra, ihtiyar kadının (<sup>MUNUS</sup>ŠU.GI) (ölü) küllerini yukarı kaldırıp yerleri süpürmesi ile müzik eşliğinde bu ekmeğin sofradan alınarak –Tanrı İşhara-ritüeli metninde de müzik eşliğinde bölünmektedir (HMD49; Karauğuz, 2006).

11' [pár]-aš-na-u-ya-aš-kán ú-iz-zi LUGAL

MUNUS.LUGAL GUB- aš- <sup>D</sup>U <sup>D</sup>u<sub>a</sub>še-ez-za-li-in

12' a-ku-ya-an-zi LUGAL-uš hu-u-up-pa-ri ši-pa-an-ti

13' MUNUS.LUGAL-aš-ša na-at-ta ši-pa-an-ti GIŠ

<sup>D</sup>INANNA.GAL <sup>LÚ.MEŠ</sup>hal-li-ia-re-eš

14' SİR<sup>RU</sup> I NINDA.GUR<sup>4</sup> II <sup>NINDA</sup>mi-it-ga-i-mi-uš pár-si-ia \_\_\_\_\_

### Çevirisi:

11' oturmaya gelir. Kral ve kraliçe ayakta Fırtına Tanrısı (ve) Tanrı Uaşezil için

12' içerler. Kral huppar-testisi ile kurban sunar

13' ve kraliçe de kurban sunar. Büyük lir ile şarkıcılar

14' şarkı söyler. Bir adet kurbanlık kalın ekmeğe (ve) iki adet tatlı ekmeği parçalar.

AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'na ait olan bir metinde (HMD50), buğday unundan imal edildiği kayıtlı olan *mitgaimi*-ekmeği, başka bir bayram metninde sofracı tarafından kral ve kraliçeye verilmektedir. Ayrıca genellikle *punniki*-ekmeği ve BA.BA.ZA ile birlikte geçen ve bir kerede otuz adet birden yapıldığı bilinen NINDA.KU<sub>7</sub> ekmeği AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı metninde *Zulija* Nehri için sunulmakta ve fırıncı tarafından krala verilmektedir (HMD51; Karauğuz, 2006).

Bölünebilen ve *Huuaššanna* Bayramı metninde sepetten alınan bu ekmeğe çeşidi sığır ve koyunlar ile birlikte kurban edilmektedir (HMD52; Karauğuz, 2006).

### 3.2.1.6. Börek-çörek türü ekmekler

Bu çeşit ekmekler içinde sayabileceğimiz 'sepet ekmeği' (Hoffner, 1974) ve 'saray böreği/çöreği' (Alp, 1979 - XLIII/170) şeklinde çevrilen *šarama(n)*- genellikle *uageššar-tunik* ve ZI.ḪAR.ḪAR ekmekleri ile birlikte anılmakta ve kraliyet ailesinin, yüksek rütbeli

görevlilerin ve konukların katıldığı kült yemeklerinde önemli yer işgal etmektedir (HMD53; Archi, 1979; Karauğuz, 2006).

Öte yandan kraliyet ölü ritüellerinin onikinci günü, bu çöreğin sunulması ile sona erdirilmektedir (HMD54; Otten, 1958).

Ayrıca ritüelde, ağıtçı kadınların (MUNUS.MEŠtaptara) bu çöreği vermesiyle saki içilmek için (içki dolu) kadehler hazır bulundurulmalıdır (HMD55; Otten, 1958; Karauğuz, 2006).

Eski Hitit Dönemi bir ritüel metninde, sofracılar tarafından getirilen bu çörekten *Kaşha* şehri kült eşya listesi metninde, toplam kırk adet bulundurulduğu kaydı düşülmüştür. Yine kült eşya listesi metninde *Hanhana* şehri tapınak beyi, muhtemelen Tanrının huzuruna bu çörekleri koydurmaktadır (HMD56; Alp, 1983).

AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın 2, 7/8 ve 16. günlerinde bu çörek önemli rol oynamaktadır (HMD57):

23 <sup>LÚ.MEŠ</sup>MUḪALDIM-*ma-aš-ša-an* UZU-*ni-zé-ja-an-ta*

24 <sup>NINDA</sup>*ša-ra-am-na-aš še-er ar-ḫa-iš-ga-ra-an-zi*

### Çevirisi:

23 Aşçılar eti pişirirler

24 (ve) saray çöreği üzerine (onu) kebab için koyarlar.

Eski Hitit Dönemi bir bayram metninde de (HMD58; Neu, 1980) *ḫuppar*-testisi <sup>DUG</sup>TU<sub>7</sub> “çorba kasesi” <sup>DUG</sup>DİILIM.GAL VE <sup>DUG</sup>GAL “kadeh” ile listelenmiştir. Yine bayram metninde bu çöreğin şarap dolu *ḫanišša*-kabı ile birlikte sunulduğu ve bir bayram kutlaması sırasında da mutfakta yenildiği anlaşılmaktadır (HMD59; Karauğuz, 2006).

AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın 14.-15.günü kutlamalarında yağlı börek <sup>NA</sup><sub>4</sub>ZI.KIN-taşına bulgur ile birlikte dökülmektedir. Başka bir bayram metninde getirilen yağlı börek saray nazırları tarafından yenmektedir (HMD60; Karauğuz, 2006).

### 3.2.1.7.NINDA.TU<sub>7</sub>

NINDA.TU<sub>7</sub> ekmeğinin “Brot pudding” şeklindeki şüpheli olarak çevrili; Orta Anadolu’da çok sevilen ve hâlâ yaygın olarak tüketilen; su ile unun karıştırılıp koyulaşmaya kadar kaynatılması, sonrasında tepsi içine dökülen hamurun ortasına konulan tavuk etinden yapılmış çorbası ile birlikte servis edilen ve “arabaşı” olarak adlandırılan yemeğin büyük olasılıkla, puding kıvamındaki hamurunu nitelemiştir (Karağuz, 2006).

### 3.2.1.8.Taze ekmek

Hitit Bayramları kutlandığı sırada kurbanlık kalın ekmekler günlük ve taze olarak Tanrılara ulaştırılmalı ya da onlar için ayrılmalıydı (HMD61). Ancak Ay Bayramı kutlamaları sırasında, *labarna*’nın evi ve Tanrı *Kantipuitti* için günlük kurbanlık kalın ekmek temin etme zorunluluğunun olmadığı görülürken KUB LX 121 Rs. 18 ritüel metninde gece olup ay çıktığında günlük kurbanlık ekmeklerinin Tanrılara sunulması gerektiği vurgulanmaktadır (HMD62; Karağuz, 2006).

Bayram ve ritüel metinlerinde geçen hemen hemen tüm ekmek çeşitlerinin yanında günlük olarak Tanrılara ulaştırılması gereken ekmekler içinde NINDA.GIBIL ‘taze ekmek’ de sayılabilir. Bir mektupta tatlı süt (GA.KU<sub>7</sub>) ile birlikte geçen bir ekmeği, asa adamlarının (<sup>LÚ.MEŞ</sup>GIDRU) Ay Bayramı esnasında yaptıkları anlaşılmaktadır (HMD63; Karağuz, 2006).

Güneş Tanrısı ve Tanrıça *Ušurianza*’ya sunulan bira, şarap dolu testiler ve hasırdan sofraya ile birlikte anılan bu ekmeğin (Carruba, 1967) bir şeyi tıkamada kullanıldığı anlaşılmaktadır (HMD64; Karağuz, 2006).

Hitit Bayram metinlerinde *iduri-*, *maḥḥiti-*, *še/iluḥa-*, tatlı ve ekşi ekmekle birlikte yemek amaçlı verildiği, bu ekmekten bir parça kopararak Tanrının önüne konulduğu anlaşılmaktadır (Karağuz, 2006).

Bu ekmek AN.TAḤ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı’nda kralın dışarı bakıp, pencereye karşı reverans yapmasından hemen sonra şarap dolu *ḥuppar*-testisi ile birlikte kurban edilmektedir (HMD65; Alp, 1983; Karağuz, 2006).

### 3.2.1.9. Anlamları bilinmeyen ekmekler

Hattice olabileceği düşünülen (Hoffner, 1974) *dannaš* ekmeği *harzaz/šu-* ‘papara’ ile birlikte AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı sırasında yapılmaktadır. AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı metninde (HMD66), uzun bir yer işgal eden bu ekmek bayram kutlamaları esnasında hangi Tanrı için sunulmuşsa tek tek kaydedilmiş ve bir bayram metninde (HMD67) de kralın *Katapa* şehrine giderek bu şehirde, *Nerik* şehri Fırtına Tanrısı için bir boğayı kurban etmesinin hemen ardından *še(p)pit*-hububatından yapılmış *dannaš*-ekmeğini bölmesiyle, ondördüncü günün bayram kutlamalarının bu ekmek ile sona erdiği anlaşılmaktadır Hoffner’e göre; Hattice olarak kabul gören Grekçe *tyros* ‘peynir’ kelimesiyle ilişkilendirilen, otuz beş adet *-tuḫurai*-ekmeğini, bir bayram metninde (HMD68) saray nazırlarının şefi saray muhafızlarının başına vermekte ve onlar bu ekmeği parçalayarak sofraya koymaktadırlar. Bir ritüel metninde *dunni*-ekmeğinin yapılışı hakkında bazı ipuçları yakalamak mümkündür(HMD69; Karauğuz, 2006):

19 *nu pa-aḫ-ḫur*

20 *ya-ar-nu-an-zi nu BA.BA.ZA šal-kán-zi nu I<sup>NINDA</sup> du-un-ni-in*

21 *i-en-zi na-an za-ni-an-zi nam-ma I GUNNI-i i-en-zi*

22 *nu-uš-ša-an<sup>NINDA</sup> i-du-ú-ni-in pár-ši- iḫ na-an-ša-an A-NA GUNNI*

23 *da-a-i še-er-ma-aš-ša-an me-ma-t NINDA.Ì.E.DÉ.A Tu<sub>7</sub> BA.BA.ZA*

24 <sup>TU</sup><sub>7</sub>*ga-an-ga-ti da-a-i IN-BI<sup>HLA</sup>-iḫ-aš-ša-an še-er iš-ḫu-ya-a-i*

#### Çevirisi:

19 ve ateş

20 yakarlar. Arpa ezmesi yoğurulur. Ve bir adet *dunni*-ekmeği

21 yaparlar. Ve onu pişirirler. Sonra bir ocak yaparlar.

22 *iduni*-ekmeğini böler. Ve onu ocağa

23 koyar. Onun üzerine bulguru, yağlı böreği, arpa ezmesi çorbasını,

24 sebze çorbasını koyar. Ve onun üzerine meyveleri döker (Karauğuz, 2006).

*Tunik* (ekmeğinin) bir bayram metninde, *huppar-*, *hannišša*-testisi ve *hali*, *kaḫaret*-ekmeği ile birlikte bayram kutlamaları sırasında önemli bir yer işgal ettiği ve bölündüğü görülmektedir (HMD70). NAM.RA'larla ilişkili olarak geçen ve sunağa yerleştirilen *taḫaral*-ekmeği AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı kutlamalarında şu Tanrılara sunulmaktadır (HMD71):

37 <sup>NINDA</sup>*ta-ḫa-ra-al ki-iš-an-pár-ši-ia*

38 III<sup>NINDA</sup> *ta-ḫa-ra-al A-NA* <sup>D</sup>UTU <sup>URU</sup>*A-ri-in-na*

39 <sup>D</sup>*Me-ez-zu-ul-la* III<sup>NINDA</sup> *ta-ḫa-ra-al*

40 *A-NA* <sup>D</sup>LAMA <sup>URU</sup>*Ḫa-at-ti* <sup>D</sup>*Ḫa-pa-an-ta-l[i]*

### Çevirisi

37 *taḫaral*-ekmeği şöyle bölünür:

38 Üç adet *taḫaral*-ekmeği *Arinna* şehri Güneş Tanrıçası,

39 Tanrıça *Mezulla* için (dir). Üç adet *taḫaral*-ekmeği

40 *Ḫatti* şehrinin koruyucu Tanrısı (ve) Tanrı *Ḫapantali* için(dir).

AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nda *ḫagata* ekmeğinin saray muhafızı, köpek adam ve kâhin tarafından altın ve gümüşle birlikte verildiği sonucu çıkartılabilir (HMD72). *Ḫag*-‘ısırmak’ fiilinden *-eššar suffisi* ile türetilen *ḫageššar* ekmeğinin AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın 14.-15.günü kutlamalarını anlatan metinde iki avuç *še(p)pit*-hububatından yapıldığı ve üzerine peynir konulduğu belirtilmiştir (HMD73; Karauğuz, 2006).

*Zippulašši-/ziplašši-* : Bayram kutlamaları sırasında önemli bir yer işgal eden bu ekmek yine *Zippalanta* şehrindeki İlkbahar Bayramı kutlamaları esnasında bölünmektedir. Müzik eşliğinde Tanrılara ulaştırılan bu ekmek, aylık olarak kutlanan bayram metinlerinde de bazı seremonilerden sonra sahneye çıkmaktadır (HMD74; Karauğuz, 2006):

### III

21 <sup>LÚ.ME.EŠ</sup>GUŠKIN <sup>LÚ.ME.EŠ</sup>Ú-BA-RÚ

22 *ša-ra-a-ti-an-zi*

23 *ta-at UŠ-KE-EN-NU*

24 <sup>LÚ</sup>ZABAR.DAG-*ma-aš* GEŠTIN

25 *a-ku-ua-an-na pa-a-i*

26 <sup>NINDA</sup>*zi-ip-pu-la-aš-ši-in ti-an-zi*

#### Çevirisi:

21 Altın adamlar (ve) misafirler

22 yukarı koyarlar

23 ve reverans yaparlar.

24 Bronzdan çanak tutan adam şarap

25 içmek için verir.

26 zippulašši-ekmeğini koyarlar.

AN.TAĤ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı kutlamaları esnasında da *zippulašši-ekmeğinin* pencereye konulduğu anlaşılmaktadır (HMD75; Karauğuz, 2006):

13 LÚ <sup>GIŠ</sup>BANŠUR-aš <sup>NINDA</sup>*zi-ip-pu-la-aš-ši-in*

14 *ú-da-i ta-an* <sup>GIŠ</sup>AB-*ia*

15 *pi-ra-an da-a-i*

**Çevirisi:**

13 Sofracı *zippulašši*-ekmeğini

14 getirir ve onu pencereye

15 öne koyarlar.

---

Yine bir bayram metninde kral ve kraliçe *Nerik* şehri Fırtına Tanrısı için içtikten sonra bu ekmeği sâki, Tanrının önünde kurban sunmaktadır (HMD76; Karauğuz, 2006).AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı kutlamaları sırasında sofracı tarafından getirilen *zippulašne*-ekmeği pencerenin önüne yerleştirilmektedir (HMD77):

36 LÚ<sup>GIŠ</sup>BANŠUR-aš<sup>NINDA</sup>*zi-ip-pu-la-aš-ni*

37 *ú-da-i ta-an*<sup>GIŠ</sup>AB-*ja*

38 *pi-ra-an da-a-i*

**Çevirisi:**

36 Sofracı *zippulašne*-ekmeğini

37 getirir ve onu pencereye

38 öne koyarlar.

NINDA.A.GÚG: Bir ritüel metninde sıcak ekmekek, tatlı ekmekek, ince ekmekek ve yağlı börek ile birlikte listelendiği ve belki bir bıçakla kesildiği anlaşılmaktadır (HMD78).

NINDA.GÚG: BA.BA.ZA ya da *še(p)pit*-hububatından yapıldığı anlaşılan ekmeğin, sıcak ekmekek ve NINDA.TU<sub>7</sub> ile sıkça geçtiği görülmekte ve bir bayram metninde yenmek için kapıdan istenmektedir (HMD79).

22 *nu LUGAL-uš EGIR-pa IŠ-TU É<sup>D</sup>IM pa-iz-zi*

23 nu a-da-an-na ú-e-ek-zi da-an-zi-ma

24 ki-i II <sup>NINDA</sup>a-a-an BA.BA.ZA ŠA III ha-az-zi-la-aš

25 II <sup>NINDA</sup>a-a-an ZÌ.DA ŠA III- ŠU ha-az-zi-la-aš

26 I NINDA.GÚG BA.BA.ZA II UP-NI II NINDA.KU<sub>7</sub> BA.BA.ZA UP-NI

27 pá-r-ši-ia na-aš-ta a-na-a-ḫi da-a-i

28 na-at PA-NI DINGIR<sup>LIM</sup> da-a-i

### Çevirisi:

22 Kral, tekrar Fırtına Tanrısı'nın tapınağına gider.

23 Ve yemek için ister ve şunları alırlar:

24 üç avuç dolusu arpa ezmesinden (yapılmış) iki adet sıcak ekmek,

25 üç avuç undan (yapılmış) iki adet sıcak ekmek,

26 iki avuç arpa ezmesinden (yapılmış) bir adet NINDA.GÚG-ekmeği, bir avuç arpa ezmesinden (yapılmış) iki adet tatlı ekmek

27 (Bunları) böler. Ve (ekmeklerin) lokmalarını alır.

28 Ve onları Tanrının önüne koyar.(HMD80)

Ayrıca bir bayram metninde (HMD81) avuç dolusu kadar yapılmıştır. Yine aynı metinde her biri avuç dolusu miktarında arpa (ŠE) unundan yapılmış kurbanlık kalın ekmek, tatlı ekmek ve büyük kurbanlık kalın ekmek ile birlikte listelenmiştir. Başka bir bayram metninde (HMD82), *Ištuḫila* şehrinden keçi, sıcak ekmek ve tatlı ekmekle birlikte bu ekmeğin temin edildiği anlaşılmaktadır (Karauğuz, 2006).

## 4.METERYAL VE YÖNTEM

Hitit Bayramlarının ve araştırmanın konusunu oluşturan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın geçtiği Hitit çivi yazılı metinler ve diğer yazılı kaynaklar ele alınıp; yine pandemi koşulları elverdiği ölçüde Çiğdem Bayramı ile ilgili belgeler araştırılarak, konu

detaylıca incelenmeye çalışılmıştır. Koronavirüs salgını nedeniyle, bu yıl kutlanması beklenen ve katılım sağlanması planlanan Hamamönü Çiğdem Şenliği'nin artan vaka sayıları ile birlikte iptal edilmesi de dikkate alınarak, araştırma, nitel yöntemle ve literatür taraması ile sınırlı olmak üzere hazırlanmıştır.

#### **4.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Bu araştırmanın amacı, Hitit Bayram Ritüellerinin günümüz Anadolu yemek kültürüne yansımalarının tespit edilmesi; Anadolu'da yüzyıllardır süregelen çiğdem sevgisi ve her bahar çiğdemlerle yapılan eğlencelerin Hititlerde de düzenlendiği, Anadolu'da yapılan çiğdem eğlencelerinin Hititlere uzanan bir tarih olduğu ve ritüelin Hititlerden günümüz Anadolu'suna miras kaldığı düşünüldüğünde; Çiğdem pilavının sürdürülebilir gastronomi turizmüne katkısının ortaya çıkarılması ve reçetesinin verilmesidir. Ayrıca günümüz Anadolu'sunda Çiğdem Günü ile ilgili kutlamaların yarattığı farkındalığın kültürel mirasın hatırlanmasına ve topluluk kimliğinin güçlenmesine katkı sağlayacağı da değerlendirilerek genç kuşaklara çevre ve doğa bilinci aşılıyarak, kültürel yaratıcılığa esin kaynağı olması amaçlanmaktadır.

Bir gastronomi değeri olan Çiğdem pilavının, yeniden canlandırma örnekleri ile birlikte sürdürülebilirliğinin sağlanması, gelecek kuşaklara aktarılması için neler yapılması gerektiği çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

Çalışmanın, az sayıdaki alan yazına katkı sağlayacağı, Hititler ile günümüz Anadolu'su arasında köprü oluşturularak gelecekte, Hititlerin Anadolu yemek kültürüne yansımaları ve Çiğdem Bayramı üzerine yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

## **5.BULGULAR**

### **5.1. Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları**

Bugün Anadolu'da nazar değmelerine karşı kişinin başı üzerinde tuz çevirip kem gözlerin kötülüğünü bertaraf etmek için bir miktar tuzun ocağa atılması, Hititlerden bu yana ocağın kutsallığının hâlâ devam ettiğini göstermesi açısından ilginçtir. Yine kapıya

yapılan sunularla kutsanan ve sürgüsüne kutsallık atfedilen kapının eşğine oturulmasının günümüz Anadolu'sunda kötü karşılanması hâlâ devam eden geleneğin bir sonucu olmalıdır (Karağuz, 2006).

Hititlerde kutsal olan buğday başağı, günümüz Anadolu'sunda da aynı kutsallığını korumaktadır. Hititler *Ninda* adını verdikleri sadece besin maddesi değil, aynı zamanda tanrılara sunu malzemesi de olan ekmeğin ballısı, otusu ve etlisi ile 150'den fazla ekmeğin çeşidi üretmişlerdir. *Ninda. Nahiti* olarak adlandırılan ekmeğin günümüz Anadolu'sunda *Niğde Ekmeğidir*. Kim bilir belki de Niğde Ekmeğinin içinde hala Hitit tatları saklıdır. Hititlerde *Ninda. Gıbil* adı verilen taze ekmeğin de yapılmaktaydı. *Gıbil* Hititçe taze, acemi anlamına gelmekte; günümüz Anadolu'sunda acemi ve toy gençlere *Gıbil*, *Göbel* veya *Gombil* denilmektedir. Hititler ekmeğini, anason, kişniş ve rezene gibi baharatlarla kokulandırıyorlardı. Anadolu'da yetişen beş endemik anason türü Hititlerin yaşam alanında bulunduğu için, Hititler floristik nedenlerle anasonlu ekmeğin yapmakta idiler. Günümüz Anadolu'sunda halen anasonlu ekmeğin üretilmekte olup bu anasonun menşei binlerce yıl öncesine ulaşmaktadır (Torlak, Vural ve Aytaç, 2010).

Orta Anadolu'da sıklıkla yapılan bir yemek olan paparanın, şiş kebabın, köftenin, somun ekmeğinin Hititlerden günümüz yemek kültürüne ulaştığı söylenebilir. Günümüz Anadolu'sunun yufka ekmeği, Hititlerin ince ekmeği, çörekler Hititlerin kalın ekmeği, mayalılar Hititlerin yağlı ekmeği, yeni yapılmış sıcak yufkalar ise Hititlerin sıcak ekmeği olmalıdır. Anadolu'da; özellikle Orta Anadolu'da yaygın olan kebab türlerine benzeyen ve ekmeğin yahut lavaş arası yenen et yemeklerinin kökeninin Hitit dönemine kadar uzandığı anlaşılmaktadır (Albayrak Vd. 2008).

Ekmeğin reçetesinde kullanılan doğal maya, Hititler döneminde kullanıldığı düşünülen, deneysel çalışmalar sonucu temin edilen ve tariflenen mayalardır. Bu çerçevede maya, un, su ile tuzdan yapılan bir ekmeğin çeşidi olan *Kutlugün somonunu* Hititler'e dayandırmak mümkün olabilir Bir Hitit ritüel metninde, arpa ezmesi, kızılca buğday, arpa unu, incir, peynir ve yağ gibi maddelerin ekmeğin yapımında kullanıldığı belirtilmektedir. Hamurların içine ceviz gibi besin maddelerinin katılması, bal gibi besinlerle tatlandırma işlemi yapılması ve yağın kullanılması, *malakın* Hititlere uzanan bir besin olduğunu düşündürmektedir. Yine Ankara yemekleri arasında yer alan *bazlama kebabının* Hitit dönemine dayandığı değerlendirilmiştir (Şensoy ve Tiritioğlu, 2018).

## 5.2.Çiğdem bayramı

Çiğdem Günü ritüeli, döngüsel takvimde yeni bir yılın başlangıcını temsil etmektedir. Çiğdem Günü kutlamaları, günümüzde de Anadolu'nun pek çok yerinde ve özellikle Orta Anadolu'da Çiğdem Gezmesi, Çiğdem Pilavı, Çiğdem Şenliği ya da Çiğdem Bayramı adları ile de bilinmektedir. Çiğdem Bayramı'nın son yıllarda bazı Üniversiteler ve Belediyelerce düzenlenen çeşitli farkındalık çalışmalarıyla şenlik, şölen ve festival gibi etkinliklerle kentsel alanlarda yaşatılmasına yönelik çabalar söz konusudur.

Anadolu toplumları kendisinden öncekilerin mirasını sahiplenerek sonraki medeniyetlere geniş mutfak kültürleri bırakmıştır. Bunun bir örneği de Hititlerden günümüze ulaşan çiğdem pilavıdır. Çiğdem yalnızca bir besin olarak değil, bereketi/doğurganlığı simgeleyen bir kültürel öge olarak ortaya çıkmaktadır. Birçok gelenek zaman denilen duvarı aşamadan medeniyetlerle birlikte yok olurken, çiğdem günü ve çiğdem pilavı ile birlikte Hitit kültürü, yüzyıllara meydan okuyarak modern dünyada yerini korumaktadır.

### 5.2.1.Çiğdem (Crocus)

Çiğdem, dünya üzerinde geniş bir alanda görülen Süsengiller (*Iridaceae*) ailesinden bir bitki türüdür. Çok yıllık, yumrulu, otsu bitki; beyaz, sarı ya da mavi çiçekli, türüne bağlı olarak ilkbahar ya da sonbaharda açar. Narin bir görüntüsü olmasına rağmen çiğdem, zorlu koşulların bitkisidir. Karların altında güneşi görünce canlanan ve boy veren bu bitki, asi ruhu ile baharın müjdecisidir. *Crocus ancyrensis* adı ile bilinen soğanın dış kısmı ipliksi yapıda olan bitki, çam ormanı, step, kayalık alanlarda 1000-1600 metrede yetişmektedir. Endemik özelliği sadece Türkiye'de yetişmesidir (Toygar ve Toygar, 2015).

**“Çiğdem der ki ben elâyım**

**Yiğit başına belâyım**

**Hepsinden ben âlâyım**

**Benden âlâ çiçek var mı?”**

**Âşık Veysel**



**Resim 5 Çiğdem (Crocus) (Soner Alper, 2021)**

Ana yurdu Güney Avrupa, Alpler ve Akdeniz olan Çiğdem, yumrulu çok yıllık, sarı ya da mavi çiçekli, türüne bağlı olarak çiçekleri ilkbahar veya sonbaharda açan, bahçecilikte aranan ve sevilen otsu bir bitkidir. İlkbaharda çiçeklenen türlerin, yumurtalığı toprak altında kalan uzun çiçek tüpleri vardır. Çiçekler, kötü havalarda ve geceleri kapanır (Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017). Çiğdem'in bir türü olan mor renkli ve hoş kokulu *Crocus sativus L.*'den, tıbbi amaçlarla gıda renklendirici ve tat verici olarak kullanılan, dünyanın en pahalı baharatı unvanlı “safran” elde edilir.

Anadolu'da yaklaşık 40 türü yetişen çiğdem, şeker ve nişasta içeren kökleri ile ilkbaharın müjdecisidir. Çiğ yenebilen yumrular yemeklere ve tatlılara girer; çiğdem aşısı, çiğdem pilavı, çiğdem sütlüsü en bilinen yemekleridir. Ayrıca külde pişirilebilir; Karadeniz Bölgesi'nde una bulayıp kızartması da yapılır (İnaltong).



**Resim 6 Sarı Çiğdem** (Soner Alper, 2021)

Mersin'deki Korykos Antik kenti yakınlarında Hititlerin adı ile anılan endemik *crocus reticulatus subs. hittiticus* "Hitit Çiğdemi" yetişmektedir. Günümüzde Hititlerin yerleşik olduğu Orta Anadolu'da ve Hattuşa'da yaygın olarak görünen endemik Ankara çiğdemi (*crocus ancyrensis*) soğanları yemeklere katılmakta, soğanlar ve çiçekler kullanılarak "çiğdem pilavı" yapılmaktadır. Anadolu'nun birçok yerinde çiğdem soğanlarının çiğ ya da pişmiş olarak tüketilmesi, çiğdem toplamasının adeta bir şenliğe dönüştürülmesi Hititlerin AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın devamı olarak düşünülebilir. Çiğdem sevgisi Anadolu'da o kadar derindir ki; Mardin'in doğusunda yer alan Deyrülzaferan Manastırı, Safran diğer adıyla Çiğdem Manastırı olarak adlandırılmıştır (Torlak Vd. 2010).

Dünyada mevsim dönümlerine bağlı olarak farklı zamanlarda ve törenlerle mevsimsel bayramlar kutlanmaktadır. Bunların bir kısmı iklim koşulları nedeniyle farklı tarihlerde, bir kısmı da her yerde aynı tarihlerde kutlanır. Bu bayramların kutlama tarihleri halk takvimlerine göre belirlenir. Halk takvimlerinin çoğunda yıl, kış mevsiminin başlangıcını gösteren Kasım ve yaz mevsiminin başlangıcını gösteren Hıdırellez şeklinde

ikiye ayrılır. Genel mevsimlik bayramlardan bahar bayramları; Nevruz, Çiğdem, Betnem ve Hıdırellez olarak sıralanabilir. Mevsimlik bayramların büyük çoğunluğu günümüzde artık kutlanmamakta ya da sembolik düzeyde kalmaktadır. Hıdırellez ile Nevruz bayramları ise; gelenekselliğini koruyarak günümüz Anadolu'sunda kutlanmaya devam eden mevsimlik bayramlar olarak karşımıza çıkmaktadır (Akman, 2005).

Baharla birlikte doğanın uyanışı, eski kültürlerden bu yana büyük coşku ve törenler ile kutlanmaktadır. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplumlarda baharın gelişi oldukça önemlidir. Baharın, yazın habercisi olması nedeniyle sevinç kaynağı olduğu da tartışmasızdır. Doğanın yenilenmesi insanlar tarafından taklit edilerek toplumsal ve bireysel yaşam açısından fayda sağlamak amaçlanır; doğadaki dönüşümün bilinci ile insanlar da çeşitli uygulamalarla kendini yenilemeye çalışır. Toplumlar bu yenilenmenin bilinciyle kültürel belleklerdeki temalar ve kalıp davranışlar ile bir takım ritüellerle baharı karşılar. Çocuklar da, toplumun bir parçası olarak, doğanın uyanışını günümüz Anadolu'sunda çiğdem çiçeklerini topladıkları eğlencelerle sevinçlerini dışa vururlar (Aydos, 2014).

Ancak bilinçsizce tüketilmesi bu endemik bitkinin geleceği üzerine soru işaretleri de yaratmaktadır. Bu nadide çiçeğin güzelliği ve zarafetine bakılmaksızın ve yok olma tehlikesine aldırılmaksızın onun soğanlarından pilav yapılır veya başka türlü de yenilir. Eskiden, mevsim rejimlerinin düzgün olduğu devirlerde karların erimesiyle aşağı yukarı Nisan ayının ortalarında açmaya başlardı. Karın kalkmasını dört gözle beklercesine karın eridiği yerde aniden sanki bir mucize gibi bitiverirlerdi. Son yıllarda artık doğru dürüst kar yağmadığından onlar da ne yazık ki olmadık zamanlarda açmaktadır (Ünal, 2007).

### **5.2.2.Çiğdem bayramı (çiğdem gezmesi/çiğdem günü)**

Öncelikle belirtmek gerekir ki; Hitit kültüründe oldukça önemli olan AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> (Çiğdem) Bayramı'nın orijini Anadolu topraklarıdır; Hitit kültürünü çok uzak yerlerde arayan başta Alman bilim insanları olmak üzere bu kültürün orijini olduğunu iddia edenlerin evleviyetle cevaplanması gereken en önemli sorular, ülkelerinde Ankara çiğdemının neden yetişmediği ve Çiğdem Bayramı'nın niçin kutlanmadığı olmalıdır.

Anadolu’da yüzyıllardır süregelen çiğdem sevgisi ve her bahar çiğdemlerle yapılan eğlencelerin Hititlerde de düzenlendiği anlaşılmakla, Anadolu’da yapılan çiğdem eğlencelerinin Hititlere uzanan bir tarih olduğu ve ritüelin Hititlerden günümüz Anadolu’suna miras kaldığı söylenebilir.



**Resim 7 Çiğdem Gezmesi (Tunçtürk, 2016)**

Bir yeni yıl/ilkbahar ritüeli olarak Orta Asya’dan Balkanlar’a dek birçok kültürde ve mitolojide yansıması olan ve nevruzun bir diğer kutlama biçimi olan “Çiğdem Günü” nün yazılı ve sözlü kaynaklara göre Orta Anadolu’nun geçmişteki gözde merkezlerinden biri olduğu söylenebilir ise de; Malatya’dan Tekirdağ’a, Samsun’dan Mersin’e uzanan geniş bir coğrafyada tanındığı, yapılan derlemelerden ve yeniden canlandırma çalışmalarından anlaşılmaktadır. UNESCO kayıtlarına “Çiğdem Günü” adı ile giren bu kutlama; kendi geleneksel bağlamında ve yeniden canlandırma sürecinde, “Çiğdem Pilavı”, “Çiğdem Aşı”, “Baca Pilavı”, “Çiğdem Gezmesi”, “Çiğdem Şenliği”, “Çiğdem Eğlencesi”, “Çiğdem Bayramı”, “Çiğdem Festivali” ve “Çiğdem Töreni” olarak da adlandırılmaktadır (Oğuz, 2014).

Yaş gruplarına göre benimsenin bayramlardan olan ve çocuklarla kutlanan “Çiğdem Pilavı” erkek çocukların bayramıdır (Boratav, 2016). Çeşitli adlarla anılsa da kutlamanın özünün, mevsimsel olarak kıştan bahara geçişin habercisi olan kır çiçeklerinin çıkmasını, takvimsel olarak yeni yıla giriş olarak görme ve bunu genellikle yaşları 6-12 arası değişen çocukların eli ile bir şenliğe dönüştürme olduğu ifade edilebilir (Oğuz, 2014).



**Resim 8 Çiğdem Çiçeği ve Soğanı (Soner Alper, 2021)**

Son zamanlarda yapılan çeşitli etkinliklerle “Çiğdem Günü” nün kırsalda ve yeni kentsel kültürel mekânlarda yeniden canlandırılmaya çalışıldığı gözlemlenmektedir. Bu kapsamda, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Öğrenci Topluluğu’nun Hacettepe, Ankara, Çankırı Karatekin ve Bozok Üniversitelerinin ilgili öğrenci topluluklarının/kulüplerinin katkıları ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi’nin akademik desteği ile Ankara, Yozgat ve Çankırı’da yerel yönetimlerin de işbirliği ile yeni kentsel alanda yapılan ve Yozgat’ta Çiğdem Şenliği veya Çiğdem Gezdirmeye Şenliği, Çankırı’da Çiğdem Günü, adı geçen Üniversite ve kurumlarla temas hâlinde olmaksızın Malatya’da Kurşunlu Belediyesi’nde yapılan Çiğdem Festivali, Çiğdem Şenliği veya Çiğdem Günü Şenliği ve Çorum’da Metal Sanatçısı Hasan Tuluk’un öncülüğünde gerçekleştirilen Çiğdem Gezmesi

ve Çiğdem Aşı Şenliği, kültürel mirası kuşaktan kuşağa aktarmanın bir biçimi olan yeniden canlandırma yaklaşımlarına uygunlukları açısından ilgi çekici bir tartışma alanı oluşturmaktadır (Oğuz, 2014).

Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi, Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi, UNESCO Gazi Üniversitesi Örgün ve Yaygın Eğitimde Somut Olmayan Kültürel Miras Kürsüsü, Somut Olmayan Kültürel Miras Enstitüsü işbirliğinde Ankara’da *Hamamönü Çiğdem Şenliği* gerçekleştirilmektedir. Çiğdem Günü kutlamaları Hamamönü’nde ikamet eden halkın ve esnafın katılımı ile gerçekleştirilmesi bakımından önemli bir uygulama örneğidir (Yıldız, 2018).

Günümüz Anadolu’sunda ve diğer bazı Türk topluluklarında görülen çiğdem eğlenceleri, Ankara’nın Çubuk ilçesinin bazı köylerinde “Çiğdem Aşı” ya da “Çiğdem Çiçekcik” adı ile varlığını halen sürdürmektedir. Meşeli, Kapaklı, Karadana, Akbayır, Köşrelik, Akkuzulu köylerinde gelenek benzer şekilde uygulanmaktadır. Uygulamada ilkokul çağındaki çocuklar önce topluca kırlara giderek özel olarak hazırladıkları sopalarla çiğdemleri kökünden çıkarırlar. Çiğdem çiçeklerini henüz yeşillenmemiş kuru bir çalının dallarına bağlar ve köydeki tüm evleri dolaşarak şu tekerlemeyi söylerler:

*“Çiğdem çiğdem çiçekcik*

*Ali baba/ebem oğlu/emmim oğlu göçecik/köçecik*

*Çiğdem geldi kapıya, yağ koyun/yağ ister tavaya*

*Yağ olmazsa bal olsun; çiğdem uşağı sağ olsun*

*Verenin oğlu, vermeyenin kızı olsun*

*Kız çatlasın ölsün, oğlan yanımıza yoldaş olsun”*

Evlerden çocukların heybe ve bakraçlarına yağ, bulgur, yumurta konulur. Köyden birkaç kadın, büyük kazanlarla bulgur pilavı yapar, bazı köylerde içine çiğdem çiçeği ve yumrusu da atılır, bazı köylerde ise pilavın içine yumurta kırılır. Hazırlanan sofralarda, çocuklar evlerinden getirdikleri tabak ve çatallarla pilavı yerler.

Menşeli Köyü’ndeki uygulamada ise toplanan yiyecekler çocukları sevindirmek için değerinden fazla paraya satın alınır, elde edilen gelir ile çocukların ihtiyacı olan kalem, defter gibi malzemeler alınır ve bunlar aralarında paylaşılır.

Son yıllarda gelenek bazı köylerde sadece hafızalarda yaşarken, bazıları da eski şekli ile devam etmektedir. Bazı köylerde ise geleneği yaşatmak için resmi kurumlar ve şahıslar tarafından yeniden canlandırma yapılmaktadır (Aydos, 2014).



**Resim 9 Çiğdem Gezmesi (Tunçtürk, 2016)**

Günümüz Anadolu'sunda çocukların baharın gelişini kutlamak için ellerinde çiğdemlerle evleri gezerek pilavlık malzeme toplamasına çiğdem gezmesi, bu malzemelere çiğdem soğanı eklenerek yapılan pilava da çiğdem pilavı denilir. Mart sonunda ucu sivri kazıklarla çocuklar, çiğdem soğanlarını topraktan çıkarıp dikenli bir dala takar, bu süslü dal ile maniler eşliğinde ev ev dolaşarak bulgur ve yağ gibi malzemeler toplar. Rivayete göre “yağ verenin oğlu olsun” denilerek sarıçiğdem; bulgur verene “bulgur verenin kızı olsun” denilerek mor çiğdem verilir. Maniyi duyup kapıyı açmayana ise;

*“Dam başında boyunduruk  
Bekleye bekleye yorulduk;  
Bahşış verirsen gideriz  
Yoksa akşama dek dururuz.”* manisi söylenir.

Yağ ve bulgur dışında başka yiyecekler ve para da alınır. Pilavlık malzeme ayrılır kalanlar çocuklar arasında paylaşılır. Yağ ve bulgurdan büyüklerin yardımı ile “Çiğdem Pilavı” yapılır. Ayrılan çiğdem çiçekleri pilav tepsilerinin üzerine serilip servis edilir ve hep birlikte yenir. Uygulama günümüz Anadolu’sunda Yozgat başta olmak üzere Sivas, Amasya ve Kayseri’nin kırsal kesimlerinde yöreden yöreye değişen maniler ile varlığını sürdürmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2014).

Günümüz Anadolu’sunda Çorum civarında “çiğdem gezme” ve “çiğdem karşılama” denilen; çocuklar tarafından ilkbaharın gelmesi ile açan çiğdemlerin toplanılarak, “çiğdem aşısı” adı verilen bulgur ile hazırlanan pilavın, ziyafet eşliğinde yenildiği törenler yapılmaktadır. Bu ritüel, günümüz Anadolu’suna Hititlilerden kalmış kültürel bir mirastır (Ünar, 2018).

Samsun’un Ladik ilçesine bağlı Çamlı Köyü’nde her yıl karların erimeye başladığı - cemrenin havaya düştüğü - tarihte “Çiğdem Günü” kutlamaları yapılmaktadır (Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi, 2005).

Son yıllarda Yozgat’taki Çiğdem Pilavı Şenliği’nde “çiğdem gezmesi” yapıp “çiğdem pilavı” pişirilmekte ve ikram edilmektedir. Sorgun ilçesi sınırları içerisindeki Çiğdemli Kasabası’nda Mart ayının sonunda “Çiğdem Pilavı Kutlamaları” yapılmaktadır (Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi, 2005).

Boğazlayan Abdili köyünde kışın uzun ya da kısa oluşuna göre, Şubat veya Mart ayında çocuklar gruplar halinde ellerinde kökünç denilen ve yarılmasın diye ucu hafifçe yakılan bir değnek ve mahalli motiflerle süslü örme torbalarla çiğdeme gider. Kıra çıkınca kökünçlerle çiğdemler kazılarak kökündeki yumrusu ile birlikte çıkartılır ve torbalara konulur. Çiğdemle birlikte eflatuni renkte çiçek açan öksüz oğlan ve beyaz renkli gözenek denilen çiçekler de toplanır. Bu çiçeklerle ilgili bir takım halk inanışları da söz konusudur. Örneğin öksüz oğlanın çiçeğinden ve yumrusundan yemek iyi karşılanmaz. Yiyenin ya kafası kel olur ya da gözünde itdirseği çıkar. Çiğdem çiçeği ise “Peygamber’in gözyaşı” olarak kabul edilir. Bu yüzden ihtiyar kadınların birçoğu çiçeği üç kere öperler. Çocuklar çiğdem devşirme anında “çelik-çomak”, “sülenke”, “hınzo”, “değnek vurma” gibi oyunlar oynarlar. Oyunlar oynandıktan sonra gruplar toplanır, torbalardaki çiğdemler sayılır. Çiğdemlerin yumruları kabuklarından soyulur. Bu sırada çiçeğin yumrusundan kopmamasına dikkat edilir. Ellişer – ellişer bu soyulmuş çiğdemler

demet yapılır. Bu demetler kökünçlerin ucuna bağlanır. Daha sonra türküler söylenerek köye dönlür. Ve yine gruplar halinde Şu tekerlemeyi söylerler:

*Gıdıman geldi kapıya*

*Yağ çıkarın takıya*

*Yağ verenin oğlu olsun*

*Bulgur verenin kızı olsun*

*Hiç vermeyenin Allah elinden alsın*

*Diyelim Allah Allah*

Daha sonra kapılar çalınır ve evlere çiğdem demetleri verilir. Bu çocuklara yağ, bulgur vermek adettendir. Toplanan yağ ve bulgur alınarak çoğu zaman kıra çıkılır. Bazen de içlerinden birinin evinde toplanılır. Çocuklardan biri tencere, diğerleri yakacak getirir. Kırdada pilav pişirilir ve müştereken yenilir. Bu sırada da Őarkılar söylenir ve oyunlar oynanır. Böylece baharın gelişi kutlanmış ve müjdelenmiş olur (Türkmen, 1969).

Çocuklar dışında Yozgat halkının da çiğdem üzerine bazı inanışları vardır: en yaygını ilk çiğdemi gören çocuğu olmayan kadının çocuğu olacağı ve evlenmeyen genç kızın evleneceği inanışdır. İlk çiğdemi gören kadın sevinir; “Hoş geldin sefa geldin” diyerek çiğdemi yüzüne gözüne sürer. Böylece evinin mevsim boyunca bereketli olacağına inanır. (Solmaz, 1999).

Günümüz Anadolu’sunda Çorum’da Mart-Nisan aylarında düzenlenen “Çiğdem gezme”, “Çiğdem karşılama” eğlenceleri çiğdemler çıkmaya başladığında, çocuklar tarafından gerçekleştirilir. Eğlencede çocuklar, çiğdemleri toplayıp, bir çalıya dizer ve mâniler söyleyerek gezer. Bu gelenek, Hititlerden günümüze gelen kültürel mirasın bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Sir Gavaz, 2012-2013).

### **5.2.3 Çiğdem pilavı**

Küreselleşme, topluluklar arası diyalogu geliŐtirmekle birlikte, somut olmayan kültürel mirasla ilgili bozulma, yok olma gibi tehlikeleri de beraberinde getirmektedir. Topluluklara kimlik ve devamlılık sağlayan, insanları birbirine yakınlaŐtıran, karşılıklı anlayıŐı güçlendiren bu mirasın korunması gerekmektedir. UNESCO, 2003 yılında Somut

Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni kabul etmiş, Türkiye de 2006 yılında bu sözleşmeye taraf olmuştur. Bu kapsamda “somut olmayan kültürel miras ulusal envanteri” ve “yaşayan insan hazineleri envanteri” oluşturulmuş, “Çiğdem Pilavı” da Türkiye somut olmayan kültürel miras ulusal envanterine, 01.0071 envanter numarası ile 2014 yılında kayıt edilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2014).



**Resim 10 Çiğdem Pilavı – Reçete 1 (Soner Alper, 2021)**

Çiğdem pilavı, Türk mutfağının kendine özgü, değişik, gelenekler ile bütünleşmiş yemeklerinden biridir (Solmaz, 1999). Geleneksel olarak baharı karşılamak için yapılan çiğdem pilavı; günümüzde insanların bir araya geldiği, birlikte yemeklerin yendiği, paylaşımın arttığı, eğlendiği bir şenlik havasına bürünmüştür (T.C. Kültür ve Turizm

Bakanlığı, 2014). Çocukların topladığı pilavlık malzemelerden, büyüklerin yardımı ile pilav yapılır ve içine de soyulmuş çiğdem yumruları veya taze çiğdem yaprakları konulur. Ankara’da bu pilavın adı “çiğdem pilavı”dır. Çiğdem pilavı kadınlı erkekli tüm köy halkına ikram edilir. Halk, bu pilavı yiyerek eğlenir, oyunlar ve davul zurna ile baharın gelişini kutlar (Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

Çiğdem pilavından yiyenlerin bir yıl boyunca talihlerinin açık, kısmetlerinin bol olacağına inanılır. Hava sıcaklıklarının orta seviyelerde seyretmesi ile birlikte dağlarda çiğdem çiçekleri doğayı sarıya boyamaya başladığında, Ankara’nın birçok ilçesinde çiğdem toplanır. Çubuk ilçesinin tepelerinde çiğdem, Mart ayında açarak bahara “merhaba” der (Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

Özellikle Çubuk’a bağlı bir Türkmen köyü olan Akkuzulu köyünde, Mart ayında çiğdem aşısı şenlikleri düzenlenerek bahar karşılanır. Bu şenliklerde, köy meydanında çocuklar, gençler, kadınlar ve erkekler bir araya toplanır. Büyük tencereler kurulur ve toplanan çiğdem, bulgur ve yağdan yapılan pilav, şenliğe katılan misafirlere ve köy halkına dağıtılır. Yapılan bu pilava “çiğdem aşısı” denir. Pilavın içine konulan malzemeler, evlerden verilenlere göre çeşitlilik göstermektedir (Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

Akkuzulu köyünde, evlerden yumurta da verildiği için, pilavın içine yumurta konulduğu tespit edilmiştir. Akkuzulu köyünde şenlik anlamında bir kutlamanın daha önce yapılmadığı, ilk defa 2015 senesinde, köy halkının ve misafirlerin katılımıyla büyük bir coşkuyla kutlanmaya başlandığı öğrenilmiştir (Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

### 5.2.3.1.Reçete 1

#### **Malzemeler:**

- 3 su bardağı pilavlık bulgur
- 30 adet Ankara çiğdemi soğanı
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber

Yeteri kadar tuz

### **Yapılışı:**

Uygun bir tencereye sadeyağ konularak yakmadan kızdırılır. Bu yağa kabukları ayıklanıp soyulmuş 30 kadar Ankara çiğdemi soğanı konularak kızartmadan en çok 5 dakika kadar çevrilir. Çiğdem soğanları delikli bir kepçe ile yağdan tabağa alınır. Tenceredeki kızgın yağa domates salçası, bulgur katılıp karıştırılarak kavrulur. Kavrulmuş bulgura kaynar su, tuz, karabiber ile tabağa alınan çiğdem soğanları eklenir. Pişinceye kadar ateşte tutulur. Pilav suyunu çekince tahta kaşıkla karıştırıldıktan sonra 15 dakika daha kısık ateşte demlenir. Servis tabağına alınarak ikram edilir (Toygar ve Toygar, 2015).

### **5.2.3.2.Reçete 2**

#### **Malzemeler**

500 gr pilavlık bulgur  
30 adet çiğdem soğanı  
3 yemek kaşığı sadeyağ  
2 yemek kaşığı domates salçası  
3 su bardağı et suyu  
Karabiber  
Tuz

#### **Yapılışı**

Tencereye sadeyağ konularak yakmadan kızdırılır, bu yağa kabukları soyulmuş çiğdem soğanları eklenir, kızartmadan en çok 5 dakika kadar öldürülerek delikli bir kepçe yardımı ile tabağa alınır. Tenceredeki kızgın yağa bulgur katılıp karıştırılarak kavrulur. Kavrulmuş bulgura kaynar bir halde et suyu, domates salçası, karabiberi, tuz ile tabağa alınan çiğdem kökleri eklenir. Bir miktar kaynatıldıktan sonra bulgurlar iyice suyunu çekmiş bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte pişirilir. Pilav suyunu çekince tahta kaşıkla

karıştırılarak 15 dakika kısık ateşte demlendirildikten sonra tabağa alınarak servis yapılır (Ankara Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2012).



**Resim 11 Çiğdem Soğanlı Bulgur Pilavı – Reçete 2**  
(Ankara Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2012)

### **5.2.3.3.Reçete 3**

#### **Malzemeler**

- 4 kâse bulgur
- 1 kâse tereyağı
- 8 kâse tavuk suyu
- 1 kâse çiğdem

#### **Yapılışı**

Tavada tereyağı eritilir. Bulgur, eritilen yağ ile kavrulduktan sonra tavuk suyu eklenir. Pilav piştikten sonra üzerine çiğdem çiçeği ile kök kısmı ilave edilerek dinlendirilir (Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).



**Resim 12 Çiğdem Pilavı –Reçete 3 (Soner Alper, 2021)**

#### **5.2.3.4. Reçete 4 (Çiğdem Aşısı)**

##### **Malzemeler**

- 2-3 bağ çiğdem çiçeği
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 su bardağı iri bulgur
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Su
- Tuz

## **Yapılışı**

Tereyağını tencereye alıp eritin. Soğanı ince doğrayıp üzerine alın. 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine bulguru ilave edip bir kez daha çevirin. Çiğdem soğanlarını temizleyip yıkayın ve çiçeklerle birlikte tencereye ekleyin. Üzerini iki parmak geçecek kadar kaynar suyu gezdirip tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte pilavı pişirip demlenmesini sağlayın. İsterseniz servis yapmadan önce yarım çorba kaşığı tereyağını tavada iyice ısıtıp pilavın üzerine gezdirebilirsiniz. Çiçeklerle süsleyerek sıcak servis yapın (Merkez, 2020).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Koronavirüs salgını nedeniyle, bu yıl kutlanması beklenen ve katılım sağlanması planlanan Hamamönü Çiğdem Şenliği'nin artan vaka sayıları ile birlikte iptal edilmesi de dikkate alınarak, araştırma literatür taraması ile sınırlı olmak üzere hazırlanmıştır.

Kadim uygarlık Hititler de dâhil olmak üzere, Anadolu topraklarında yaşamış uygarlıklar, günümüz Anadolu'sunun başta kültürü, gelenekleri ve yemekleri olmak üzere hemen hemen her alanına etki etmiş, bugünkü Türk kültürünün oluşmasına büyük katkılar sağlamıştır.

Şiş kebaptan, köfteye, lavaşa sarılıp etle yenen yemeklerden, yufka ekmeğine, somun ekmeğine ve çörelere kadar pek çok yiyecek, Hititlerden günümüz Anadolu'suna miras kalmıştır.

Hititlerin beslenme kültürü, onlarca bayram kutlayan Hititlerin bayram ritüelleri, en önemli bayramlardan biri olan AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı, bayrama adını veren AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> bitkisi, bu bayram ritüellerinin günümüz Anadolu'suna yansımaları, Çiğdem Bayramı ve çiğdem bitkisi işbu çalışmada detaylı olarak incelenmeye çalışılmıştır.

Bayrama adını veren AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> bitkisinin, 38 günlük ritüellerde önemli bir yerinin olmadığı, sadece bir kez bitkinin soğanı veya çiçekleri kullanılarak yapıldığı anlaşılan *hurutili-* yemeğinin, tatlı ve *punniki-* ekmekleri ile birlikte 1, 32 ve 33. günlerde tanrılara adak olarak sunulduğu, 9.günde kral ve kraliçenin bu bitkiyi koydukları anlaşılmaktadır.

AN.TAḪ.ŞUM<sup>SAR</sup> Bayramı'nın günümüz Anadolu'suna yansımaları olarak kabul edilen Çiğdem Bayramı ile ritüeller bağlamında - doğal olarak - benzer olmadığı, ancak özünde "biten yıla veda, yeni yıla merhaba" niteliğinde olmaları ve mevsimsel döngüde kutlanmaları bakımından, baharın müjdecisi çiğdem çiçekleri ile ilişkilendirilerek her iki bayramda da baharın hayırlandığı değerlendirilmiştir.

Çiğdem sadece bir besin maddesi olarak değil, bereketi/doğurganlığı simgeleyen bir kültürel öğe olarak ortaya çıkmaktadır. Birçok gelenek zaman denilen duvarı aşmadan medeniyetlerle birlikte yok olmuşken, "Çiğdem Günü" ve "Çiğdem Pilavı" ile birlikte Hitit kültürü, yüzyıllara meydan okuyarak günümüz Anadolu'sunda yerini korumaktadır.

Günümüz Anadolu'sunda kutlanan döngüsel takvimde yeni bir yılın başlangıcını temsil eden Çiğdem Bayramı'nın özünde, yaş gruplarına göre benimsenen bir çocuk bayramı olduğu, ancak köyden kente göç, değişen kentsel koşullar ve küreselleşme ile birlikte unutulmaya yüz tuttuğu, son yıllarda ise bir takım çabalarla yeniden canlandırılmaya çalışıldığı görülmüştür.

Çiğdem Bayramı'nın farklı isimler ile; Çorum, Çankırı, Yozgat ve Ankara başta olmak üzere Orta Anadolu'da, ayrıca Malatya'dan Tekirdağ'a, Samsun'dan Mersin'e uzanan geniş bir coğrafyada tanındığı anlaşılmıştır.

Çocukların Şubat, Mart, Nisan aylarında baharın gelmesi ile birlikte çiğdem toplamaya çıktıkları, sarı, mor ve beyaz çiğdemlerin kökleri ile birlikte toplandığı, sonra çiğdemlerin bir dala takılarak maniler eşliğinde köydeki evlerin dolaşıldığı, evlerden başta yağ ve bulgur olmak üzere çeşitli yiyecekler toplandığı, yiyecek verenlere çocuklar tarafından çiğdem verildiği, sonrasında büyüklerin eşliğinde toplanan yiyeceklerden çiğdem pilavı yapıldığı, sarıçiğdem köklerinin ve çiçeklerinin de pilava katıldığı ve hep birlikte yenildiği öğrenilmiştir.

Araştırma sırasında elde edilen çiğdem pilavının reçetesinin tarafımızca uygulanması için Orta Doğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ) Ormanı'ndan çiğdem çiçeği toplanmıştır. Havaların seyrine göre her yıl değişik tarihlerde açtıkları belirtilen çiğdem çiçeklerinin ODTÜ ormanında; 2020 yılı Mart ayının ortasında, 2021 yılı ise Nisan ayı ortasında açtıkları; bu yılki çiğdem sayısının geçen yıla oranla daha az olduğu bizzat gözlemlenmiştir.

Kaynaklar, değişen hava koşulları ve çarpık kentleşme ile birlikte endemik bir tür olan çiğdem neslinin tükenmekte olduğundan bahsetmektedir. Zaman içerisinde demetler halinde satılan çiğdemlerin, artık satıldığına da pek görülmediği dikkate alındığında, çiğdem pilavının reçetesinde yer almakla birlikte, soğanlarının pilava katılmaksızın sadece çiçekleri ile geleneksel pilavın yapılmasında fayda olacaktır.

Tarafımızca Reçete 1 ve Reçete 3 uygulanarak çiğdem pilavı hazırlanmıştır. Reçete 1'e çiğdem kökleri ve çiçekleri, Reçete 3'e ise sadece çiğdem çiçekleri eklenmiştir. Araştırmaya yansıtılmayan Ankara'da kent merkezinde yaşayan farklı yaş grubundaki kişiler ile yapılan harici görüşmelerde, çiğdem pilavının pek de bilinmediği değerlendirilmiştir.

Türk coğrafyasında, nevrusun diğerk bir kutlama biçimi olan ve unutulmaya yüz tutmuş “Çiğdem Günü” geleneği bazı illerdeki köylerde halen devam etse de; bu geleneğini yeniden tanıtmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla her yıl çeşitli kutlamalar yapılabilir. Özellikle yerel yönetimlerce etkinlikler düzenlenebilir ve unutulmaya yüz tutmuş olan “Çiğdem Günü” ritüeli yeniden canlandırılabilir.

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Öğrenci Topluluğu'nun Ankara, Hacettepe, Çankırı Karatekin ve Bozok Üniversitelerinin ilgili öğrenci topluluk ve kulüplerinin katkılarıyla ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi'nin akademik desteği ile Ankara, Yozgat ve Çankırı'da yerel yönetimlerin de işbirliği ile kentsel alanlarda üniversite öğrencileri ile yapılan bir kısım yeniden canlandırma örnekleri oldukça heyecan vericidir.

Bu uygulamanın, daha çok üniversite ve yerel yönetim tarafından benimsenmesi ile ülkemiz genelinde yaygınlaştırılmasının yolları üzerinde durulabilir. Bu yönleri ile değerlendirildiğinde, Çiğdem Bayramı kutlamalarının gençlerce yeniden hatırlanmaya, özüne uygun daha iyi icralara, kültür turizmüne ve sanattan gastronomiye dek birçok alanına çokça katkı sağlayabileceği, güzel bir sürdürülebilir yeniden canlandırma örneği olabileceği dikkate alınarak, bu girişimlere olumlu bakılabilir.

Çiğdem Bayramı kutlamalarına yöre halkının yanı sıra, yerli ve yabancı turistin katılımının sağlanması amacıyla ulusal ve uluslararası düzeyde ilgi gösterilmesi ve gelecek kuşaklara miras bırakılması için tanıtımlar yapılması gerekmektedir. Böylece geleneksel etkinliklere ilgi duyan ve yöresel gastronomi ürünlerini tatmak amacıyla ziyaretlerde bulunmak isteyen turistlerin kutlama yapılan bölgelere gelmesi sağlanacaktır. Hatta kutlamanın tek bir merkezde toplanması da sürdürülebilir gastronomi turizmüne önemli katkı sunulmakla kalınmayacak, yöre halkının, Çiğdem Bayramı geleneklerini sürdürmesi konusunda, isteklerini artıracaktır. Öte yandan Çiğdem Bayramı kutlamalarına yerli ve yabancı turistin de dâhil edilmesi, kültürel mirasın tanıtımı ve sürdürülebilirliğine de katkı sunacaktır.

Ayrıca Hititlerin yoğun olarak varlık gösterdiği Orta Anadolu'da başta Çorum, Çankırı, Yozgat ve Ankara olmak üzere, Hititlere meraklı turistlere Türk mutfak kültürünün tanıtımı sırasında Hitit mutfağının günümüz Anadolu'suna yansması olarak değerlendirilen bir kısım yemek ile Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde yapılacak deneysel mutfak çalışmaları sonucu elde edilecek yemeklerin, yine

Hitit dönemi yemek kapları içerisinde otantik bir şekilde restoranlarda sunulmasının daha da ilgi çekeceği ve ülkemize daha sonra gelecek turistler açısından da merak ve istek uyandırıcı olacağı değerlendirilmiştir.

Bu bağlamda yapılan bu araştırmanın, Hititler ile günümüz Anadolu'su arasında köprü oluşturularak gelecekte, Hititlerin günümüz Anadolu'su yemek kültürüne yansımaları ve Çiğdem Bayramı üzerine yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

- Albayrak, A., Solak, Ü., Uhri, A. (2008). *Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*. İstanbul : Metro Kültür Yayınları.
- Alp , S. (1979 - XLIII/170). *Hitit Dilinde 'Saray' Sözü'nün Karşılığı*. Belleten, 273-280.
- Alp, S. (1983). *Beiträge zur Erforschung des hethitischen Tempels. Kultanlagen im Lichte der Keilschrifttexte*. Ankara : Türk Tarih Kurumu.
- Alp, S. (1999). *Hititlerde Şarkı, Müzik ve Dans Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap*. Ankara: Kavaklıdere Kültür Yayınları.
- Ankara Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2012). *Ankara Yemekleri*. Ankara .
- Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2017). *Ankara'nın Kültürel Değerleri-I*. Ankara: Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü.
- Archi, A. (1979). Das Kultmahl bei den Hethitern. *VIII. Türk Tarih Kongresi - Ankara 11-15 Ekim 1979 Cilt:I* (s. 193-213). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ardzinba, V. (2010). *Eskiçağ Anadolu Ayinleri ve Mitleri*. Ankara: Kafdav Yayınları.
- Atilla, A. (2010). *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*. İzmir : İzmir Büyük Şehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Aydos, S. (2014). *Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü (Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Halk Edebiyatı)*. Ankara: Çubuk Belediyesi.
- Beckman, G. (1989 LII/2-3). *The Religion of the Hittites*. The Biblical Archaeologist, 98-108.
- Bittel, K. (1976). *Die Hethiter*. München: C. H. Beck.
- Boratav, P. (2016). *100 Soruda Türk Folkloru*. Ankara: Bilgesu Yayıncılık.
- Bryce, T. (2002). *Life and Society in the Hittite World*. New York: Oxford University Press.
- Carruba, O. (1967 - XXV). *Über die "Churritischen Deklinationsformen im Hethitischen"*. Revue Hittite et Asiatique, 151-156.
- Carter, C. (1962). *Hittite Cult-Inventories*. . Şikago : Şikago Üniversitesi - Yayımlanmamış Doktora Tezi.
- Cesur, S. Ç. (2020a). *Hititlerde Ritüel ve Büyü*. İstanbul: VakıfBank Kültür Yayınları.
- Cesur, S. Ç. (2020b). *Zamanın Tanımı: Hitit Metinlerinde 'meħur'*. ArAn, 51-58.

- Coşkun, Y. (1979). *Boğazköy Metinlerinde Geçen Bazı Seçme Kap İsimleri*. Ankara : Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi.
- Demirel, S. (Volume 3, Issue 1 - 2017). *An Essay on Hittite Cultic Calendar Based Upon the Festivals*. Athens Journal of History, 21-32.
- Doğan, E. (2009). *Hitit Hukuku (Belleklerdeki "Kayıp")*. İstanbul: Fam Yayınları.
- Eğilmez, M. (2005). *Hitit Ekonomisi*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Ehelolf, H. (1933 -XXXVI/1). *Heth. milit= "honig"*. OLZ, 1-7.
- Erkut, S. (1991). "The Plant AN.TAḪ.ŠUM<sup>SAR</sup> and Its Festival Among the Hittites", H. H. H. (ed.) içinde, *Essays on Ancient Anatolian and Syrian studies in the 2nd and 1st millennium B.C (BMECCJ 4)*. (s. 199-205). Germany: Wiesbaden: Otto Harrassowitz.
- Erkut, S. (1992). Hitit Çağının Önemli Kült Kenti Arinna'nın Yeri. E. A.-H. Aygül Süel içinde, *Hittite and Other Anatolian and Near Eastern Studies in Honor of Sedat Alp* (s. 159-165). Ankara : Anadolu Medeniyetlerini Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Erkut, S. (1998). *Hititlerde AN.TAḪ.ŠUM SAR Bitkisi ve Bayramı Üzerine Bir İnceleme*. Ankara: III. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri.
- Ertem, P. D. (1987). *Boğazköy Metinlerine Göre Hitit Devri Anadolu'sunun Florası*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Friedrich, J. (1947). *Fremde Flexionsformen in hethitischen Texten*. Revue Hittite et Asianique, 3-18.
- Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi. (2005). *Türkiye'de 2005 Yılında Yaşayan Geleneksel Kutlamalar*. Ankara : Gazi Üniversitesi THBMER Yayını.
- Günay, P. D. (1990). Ritüeller ve Hıdırellez. *Milli Folklor*, 2-3.
- Güterbock, H. G. (1960). *An Outline of the Hittite AN.TAḪ.ŠUM Festival*. Journal of Near Eastern Studies, 82-89.
- Gütenbock, H. G., Hoffner, H. A., van den Hout, T. (1986). *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago Volume L-N*. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.
- Güterbock, H. G., Edt. Hoffner, H. (1997). *Perspectives on Hittite Civilization: Selected Writings of Hans G. Güterbock - Assyriological Studies 26*. Chicago: The Oriental Institute.

- Güterbock, H., Hoffner, H., van den Hout, T. (1983). *Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago Volume L-N, Vol:3 Fascicle 2 (-ma to miyahuwant-)*. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.
- Haas, V. (1994). *Geschichte der Hethitischen Religion*. Köln: E.J. Brill.
- Hoffner, H. A. (1974). *Alimenta hethaeorum : food production in Hittite Asia Minor*. New Haven: American Oriental Society.
- Hoffner, H. A. (1997). *The Laws of Hittites: A Critical Edition*. Leiden : Brill Academic Pub.
- Hrouda, B. (1990). Zur Bedeutung des Fisches in der "späthethitischen" Kunst. R. t. (Pihans) içinde, *Edt. Paolo Matthiae; Maurits van Loon; Harvey Weiss*. (s. 109-116). İstanbul: Nederlands historisch-archaeologisch instituut.
- İmparati, F. (1992). *Hitit Yasaları*. Ankara: İtalyan Kültür Heyeti Arkeoloji Araştırmaları Bölümü.
- İnaltong, T. (b.t.). *Türkiye'nin Otları*. Turkish cuisine: <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html> adresinden alınmıştır
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kammenhuber, A. (1986, LV - Teil I-II). *Hethitische Opfertexte mit anahi, aḫrušḫi und ḫiuprušḫi und hurrischen Sprüchen*. *Orientalia*, 105-130, 390-423.
- Karauğuz, G. (2006). *Hitit Döneminde Anadolu'da Ekmek*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Karauğuz, G. (2018). *Hitit Yasaları* . Konya: Çizgi Kitabevi.
- Laroche, E. (1959). *Dictionnaire de la langue louvite* . Paris: Adrien-Maisonneuve.
- Lorenz, J. (2014). Der hethitische König: Herr der tausend Feste? P. Taracha, M. Kapelúš içinde, *Proceedings of the Eight International Congress of Hittitology Warsaw, 5-9 September 2011* (s. 459-474). Varşova: AGADE.
- Merkez, A. (2020). *Geçmişten Günümüze*. sayı:293, Nisan, Sofra, 20.
- Narçın, A. (2018). *Hitit Anadolu Rüzgarı*. İstanbul: Parola Yayınları.
- Neu, E. (1970). *Ein Althethitisches Gewitterritual- Studien zu den Bogazköy-Texten Heft 5*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Neu, E. (1980). *Althethitische Ritualtexte in Umschrift*. Wiesbaden: Harrassowitz.

- Oğuz, M. (2014). *Çağdaş Kentte Bir Yeniden Canlandırma Örneği: Çiğdem Günü*. Milli Folklor, 25-39.
- Otten, H. (1958). *Hethitische Totenrituale*. Berlin: Akademie.
- Peker, H. (2020). Hitit Devleti'nin Uluslararası İlişkileri ve Politik Enstrümanları: Savaş ve Diplomasi. Hazırlayanlar:, M. D. Alparşlan, M. Alparşlan içinde, *Hititler: Bir Anadolu İmparatorluğu* (s. 42-54). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Reyhan, E. (2016). *Hitit Kültür Dünyasında Bayram Ritüelleri*. Turkish Studies Volume 11/16, 89-114.
- Sahrhage, D. (1999). *Fischfang und Fischkult im alten Mesopotamien*. Berlin: Peter Lang AG.
- Schachner, A. (2019). *Hattuşa Efsanevi Hitit İmparatorluğu'nun İzinde*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Seeher, J. (2020). *Hattuşa Rehberi Hitit Başkentinde Bir Gün*. İstanbul : Ege Yayınları.
- Sir Gavaz, Ö. (2012). *Hitit Krallarının Kült Gezileri - Ayinler, Ziyaret Merkezleri, Yollar ve Lokalizasyonla İlgili Yeni Gözlemler*. Çorum: Çorum Belediyesi Yayınları.
- Sir Gavaz, Ö. (2012-2013). *Hititlerden Günümüze Halk İnanışları*. Çorum: Çorum Valiliği Çorum ve Kültür Yayını.
- Sir Gavaz, Ö. (2016). Hititlerden Günümüze Yağmur Duası. *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu 28 - 30 Nisan 2016 Bildiriler Kitabı* (s. 573-585). Çorum: Hitit Üniversitesi.
- Solmaz, M. (1999). *Çiğdem Pilavının Ritüel Niteliği*. Milli Folklor, 65-68.
- Süel, A. (1985). *Hitit Kaynaklarında Tapınak Görevlileri İlgili Bir Direktif Metni*. Ankara: Ankara Üniversitesi, Dil ve Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Şahin, G. M. (2020). *Hititlerde Müzik, Müzik Aletleri ve Müzisyenler*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Şensoy, F., Tiritioğlu, S. (2018). *Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri*. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 209-233.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2014). *Geçmişten Geleceğe Yaşayan Kültür Mirasımız, Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tektaş, T. (2020). *Bin Tanrılı Halk Hititler*. İstanbul: Parola Yayınları.
- Toygaz, K., Toygaz, N. (2015). *Ankara Yemekleri*. Ankara : Grafiker.

- Tunçtürk, M. (Yöneten). *Kuşaktan Kuşağa Türk Dünyasında Ritüeller Çiğdem Aşı*, TV programı-TRT AVAZ (2016).
- Türkmen, F. (1969). *Boğazlıyan'da Çiğdem Pilavı*. Türk Folklor Araştırmaları, 5889-5890.
- Uranus Rehber, Edt. Yazıcı, Ç. (2015). *Hitit Başkenti Hattuşa Alacahöyük Şapınwa Eski yapar, Hüseyindedede, Pazarlı, Nerik, Boğazköy Müzesi ve Çorum Müzesi'nde Hitit Dünyasına Yolculuk*. İstanbul : Uranus Fotoğraf Ajansı ve Yayıncılık, Kolektif.
- Ünal, A. (2005). *Hitit Devrinde Anadolu - Kitap 3*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Ünal, A. (2016a). *Hititçe-Türkçe Türkçe-Hititçe Büyük Sözlük Hattice, Hurrice, Hiyeroglif Luvicesi, Çivi Yazısı Luvicesi ve Palaca Sözlük Listeleriyle Birlikte*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Ünal, A. (2016b). *Hititlerde ve Eski Anadolu Toplumlarında Din Devlet Halk ve Eğlence* Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Ünal, A. (2019). *Hitit Başkenti Hattuşa'da Otuz Bin Koyunlu, On Bin Boğalı ve Bol İçkili Büyük Şölen Eski Anadolu'nun 3500 Yıllık Yemek ve İçkileri Arazi Mülkiyeti, Tarım Hayvancılık, Avcılık ve Arıcılıkla Birlikte*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Ünar, Ş. (2018). *Hitit Metinlerinde Geçen Bazı Çiçekler, Otsu Bitkiler ve Kullanım Alanları*. International Social Sciens Studies Journal, 6260-6266.
- Ünar, Ş. (2019). *Hitit Dönemi Anadolu'sunda Meyve Ağaçları*. Anasay, 11-30.
- Weitenberg, J. J. (1984). *Die Hethitischen U-Stämme (amsterdamer Publikationen Zur Sprache Und Literatur)*. Amsterdam: Rodopi.
- Werner, R. (1967). *Hethitische Gerichtsprotokolle/Studien Zu Den Boğazköy-Texten Heft 4*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Yazıcı , E. (2015). *Yontuların Dili: Hitit/Geç Hitit Dünyası*. İstanbul: Uranus Fotoğraf Ajansı ve Yayıncılık.
- Yiğit, T., Özcan, A., Kurtuluş, K. (2016). *Hitit İmparatorluk Dönemi Kaya Anıtları*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Yıldız, T. (2018). 5. *Hamamönü Çiğdem Şenliği*. Milli Folklor, 139-140.
- Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Yozgat Mutfağı ve Yöresel Yemekleri*. Yozgat: Yöresel Yemek Arşivi.