

BELLE TEN

Cilt: LXXII

Nisan 2008

Sayı: 263

KONYA KARAHÖYÜK'TE ELE GEÇEN M.Ö.II. BİNYILIN İLK ÇEYREĞİNDEN BUĞDAY ÖRNEĞİ*

SEDAT ERKUT**

Konya Karahöyük Kazıları 1953 yılında S.Alp ve E.Akurgal'ın eş başkanlığında yapılmaya başlanmış ve sonra 1994 yılına kadar S.Alp tarafından yürütülmüştür.

S. Alp'e göre "Konya Karahöyük XXVII kattan oluşmaktadır. Bu son kat, Troya I'den biraz daha eskidir"¹. Konya Karahöyük'ün ilk tabakası MÖ. II. bin yılın ilk çeyreğinin sonlarına tarihlenmelidir. Böylece Kayseri Kültepe'nin Ib katıyla çağdaş olduğunu söyleyebiliriz.

S. Alp tarafından Konya Karahöyük mühürleri etraflıca incelenmiş ve yayımlanmıştır. Ancak başta mimari ve seramik vb. olmak üzere kazı sonuçları yeterince işlenip yayımlanmadığından, Anadolu arkeolojisinde Konya Karahöyük'ün yerinin yeterince kanıtlanamamış olduğunu düşünüyoruz. Karahöyük kazıları yayınlarını şimdi biz üstlenmiş bulunuyoruz. Yayınlarımız başlangıçta küçük raporlar şeklinde olacak, eğer imkânlar oluşursa, daha geniş kapsamlı yayınlara geçilecektir.

* Katkılarından dolayı teşekkürler Ahmet Ünal Hocaya.

** Ankara Üniversitesi, D.T.C.Fakültesi, Tarih Bölümü, Eskiçağ Tarihi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi; Konya Karahöyük Kazıları Yayın Komitesi Başkanı.

¹ Sedat Alp, *Konya Civarında Karahöyük Kazılarında Bulunan Silindir ve Damga Mühürleri*, TTKY, 1972, V. Dizi, Sayı 31.

Konya Karahöyük'ten Buğday Örneği

Son yıllarda iyice gelişen arkeoloji teknikleri ve yardımcı disiplinleri arasında Eski Anadolu'nun endemik bitkileri, ekolojik ve klimatolojik durumu, insanlar ve hayvanların beslenmesi açısından paleobotanik büyük gelişmeler kaydetmiştir. İnsanların beslenmesinde, Anadolu'nun endemik bitkileri arasında yer alan buğdayın bilhassa özel bir yeri vardır². Son yıllarda bilinçsiz su kullanımı ve çağdışı tarım sulama yöntemleri yüzünden bir zamanların "tahıl anbarı" şampiyonluğunu kaybeden Konya Ovası'nın tarihteki rolüne bakıldığında konu daha da ivedilik kazanır. Bu nedenle burada höyüğün I. tabakasında ele geçen buğday kalıntıları üzerinde duracağız.

Karahöyük'te ele geçen söz konusu buğday örnekleri 1988 yılında açılmaya başlanan I. tabakaya ait X açmasının 8 nolu odasının arkasında ele geçmiştir. 1989 yılında da çalışmalar devam edince yapı kompleksi büyük bir alana yayılmıştır. Bu durumda 8 nolu odanın arkası ifadesi 9 nolu odayı karşılamaktadır.

Bu mekân ritualin yapıldığı bir yer izlenimini uyandırmaktadır (Bak. Plan).

I. tabaka 9 nolu odada ele geçen buğday örneklerinin 2007 yılında yapılan incelemesinin raporu ilişiktedir (Bak. Rapor).

Çiviyazılı Kültepe kaynaklarında buğday cinsleri hakkında kesin bir bilgiye rastlayamıyoruz.

Çiviyazılı Boğazköy Hitit kaynaklarında ise

ZÍZ.A, ZÍZ.AN.NA= Kızılca buğday

ZÍZ harkiyaš , harkiyaš ZÍZ = beyaz buğday

ZÍZ zenantaš = güz buğdayı

gibi buğday türleri geçmektedir³.

Hititçe leksikal çalışmalarda

ZÍZ haršanandaš, ZÍZ^{HI.A}har-ša-a-ar-ra, ZÍZ haršanili- = başak

gibi türler de tesbit edilmiştir⁴.

² Bakınız eski literatürle birlikte en son A. Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri. Hititler ve Çağdaşı Toplumlarında Mutfak Kültürü*, Homer Yayinevi, İstanbul 2007, s. 141 ve değişik yerlerde.

³ H.Ertem, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*, Ankara, TTKY, 1974, s.8 vd.

⁴ H.Ertem, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*, TTKY, Ankara 1974, s.8 vd.

Öte yandan A.Ünal son çıkan sözlüğünde şu buğday çeşitlerini vermektedir : *hattar, kant-, kanza-, karaş-, KUNÁŠU, šepit-, ZÍZ, ZÍZ-tar, ZÍZ KALAG.GA* “sert buğday”, *ZÍZU*⁵.

Konya Karahöyük'te ele geçen buğdaylar ve benzeri tahıllar (Res.1) Res.2 a,b'deki gibi bir düzenele un haline getiriliyordu. Burada sürtülerek öğütme söz konusudur. Öte yandan dövülerek ya da ezilerek-sürterek un haline getirildiğine dair pek çok düzeneğin varlığını arkeolojik buluntulardan biliyoruz⁶.

Saray ve tapınaklarda çalışan çok sayıda personelin karnını doyurmak için mutfaklarda çok sayıda değirmen işçileri çalıştırılıyordu. Romalılar devrine gelinceye kadar un değirmeni ve dolap beygiri yöntemiyle un öğütmek bilinmediğinden, bu değirmenlerde çoğu kadın ırgatlar çalıştırılıyordu. Kaçmalarını önlemek için pek çoğunun gözleri kör ediliyordu⁷.

Anadolu'da daha M.Ö. 6800'lerde, Çatalhöyük'te tek taneli (einkorn) kızıl buğday, çift taneli “kavuzlu” (emmer) ve ekmeleklik buğday çeşitlerinin kültür bitkisi olarak ekildiği kanıtlanmıştır. Erken Bronz Çağında ise ekmeleklik yapımında yaygın olan iki çeşit buğday yetişmekteydi: **Triticum vulgare** ve **triticum compactum**'dur⁸.

Bugün Anadolu'da başlıca üç buğday tipinden un üretilmektedir:

1- Ekmeleklik orta sert ve yumuşak buğday (**Triticum aestivum**),

2- Ekmeleklik ve bisküvilik yumuşak “topbaş” buğdayı (**Triticum compactum**),

⁵ A. Ünal, *Multilinguales Handwörterbuch des Hethitischen-A Concise Multilingual Hittite Dictionary-Hittite Çok Dilli El Sözlüğü*, Hamburg 2007.

⁶ Bk. H. A. Hoffner, “Mühle bei den Hethitern”, *RLA* 8/5-6 (1995) s. 400-401; Anadolu'da neolitik dönemden beri kullanılan öğütme veya değirmen taşlarının tipolojik sınıflandırılması şu çalışmada ayrıntılı olarak yapılmıştır: I. Pavlu ve diğerleri, “Grinding Stones and Handstones From the Chalcolithic Site of Güvercinkaya (1996-2004)”, *Anatolia Antiqua* 15 (2007) s.17-48.

⁷ Y. Arkan -O. Soysal, “Hitit Metinlerinde Körler”, *Archivum Anatolicum* 4 (2000) s.207-224; J. Siegelova, “Blendung als strafe für den Eidbruch, Anatolia Antica”, *Studi in Memoria di Fiorella Imparati* II (2002), s. 735-737; H.A. Hoffner, “The Treatment and Long - Term use of persons captured in Battle according to the Maşat Texts”, in K.A. Yener - H.A. Hoffner (eds.), *Recent Development in Hittite Archaeology and History, Papers in Memory of Hans G. Guterbock* (2002) s. 61-72; aynı yazar, “The Disabled and Infirm in Hittite Society”, *Eretz-Israel* 27, Tadmor Volume (2003) s. 84-90.

⁸ Harry A. Hoffner, *Alimenta Hethaeorum Food Production in Hittite Asia Minor*, American Oriental Series Volume 55, New Haven, 1974, s.55.

3- İrmiklik (bulgurluk ve makarnalık) sert buğday (*Triticum durum*).

Bilgilerimize göre bu buğday tohumlarının kökeni maalesef İspanya, ABD, İsrail ve diğer bazı ülkelerdir, yani endemik değildir. Bu yüzden bilim adamlarına düşen görev Anadolu kökenli buğday türlerini (tabii eğer tohum bankalarında kalmışsa!) bir an önce tükenmeden ortaya çıkarmaktır. Aksi takdirde bugün nasıl yerel –genleriyle oynanmamış– domates tohumları arıyorsak aynı şekilde Anadolu'ya özgü buğday için aynı şey söz konusu olacaktır.

Konumuz olan sert ve dayanıklı “**durum**” buğdayı MÖ.II. bin yılın ilk çeyreğinde Anadolu'da yetiştiriliyordu. Şimdi İtalya başta olmak üzere pek çok ülkede yetiştirilmektedir.

Bu konuda başvurulacak seçilmiş bibliyografya yayın tarihi göz önüne alınarak aşağıda gösterilmiştir:

HOFFNER H., *Alimenta Hethaeorum*, 1974.

NESBİTT, M., “Ancient Crop Husbandry at Kaman-Kalehöyük: (1991) Archaeobotanical Report”, *BMECCJ* 7 (1993) 75-97.

DÖRFER, W.-R. NEEF-R. PASTARNEK, Untersuchungen zur Urgeschichte und Agrarökonomie im Einzugsbereich hethitischer Städte, *MDOG* 132 (2000) 367-380.

BAYTOP, T., *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara, 1994.

NESBİTT, M., Plants and People in Ancient Anatolia, in: D. C. Hopkins (ed.), *Across the Anatolian Plateau Readings in the Archaeology of Ancient Turkey*, *AASOR* 57 (2000/2002) 5-18.

KARAUĞUZ, G., *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2007.

ÜNAL, A., *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul, 2007.



Res. 1 - Konya Karahöyük'ten Buğday Örnekleri.

Sedat Erkut



Res. 2 a,b - Kayseri-Kültepe-Kaniş/Neşa'da ortaya çıkarılmış öğütme işliğı
(Prof.Dr. Fikri Kulakođlu'nun izniyle)



Res. 3 - Çayönü Tepesi'nde bulunan tahıl öğütme taşı ve yumrusu (Hititçe = ^{Sat}kugulla- (Bkz. S.Erkut, "The Hitite Word *kugulla-*, Hititçe *kugulla-* Sözcüğü, A.Ü.D.T.C.F. Tarih Bölümü, Tarih Araştırmaları Dergisi Sayı 40 (2006), s.107-111)) (S.Alp, Hitit Güneşi, TÜBİTAK, 2002, s.34 'ten)

Sayın Doç. Dr. Sedat Erkut

Gönderdiğiniz tohumlardan yapılan incelemeler sonucunda:

Tohumların tüketim aşamasından bir önceki süreci göstermektedir. Bu durum hasattan sonra tohumlarda yapılan işlemlerin bittiği son evredir. Bu süreç sonucunda tohumlar yemek olarak kullanılacak biçime gelmiştir.

Tohumlar tamamı *triticum dicocum* (durum buğdayı) türüne aittir. Tohumların bir mutfak veya yemeklerin saklandığı kiler, depo gibi yerlerden ele geçirilmiş olması mümkündür. Tohumların bulunduğu alan hakkında ayrıntılı bilgi elimde olmadığından dolayı yorumların bunlarla sınırlıdır.

İlginize teşekkür ederim

Doç. Dr. Evangelia Ioannidou
Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Yerleşim Arkeolojisi Bölümü
Öğretim Elemanı

Sedat Erkut



Plan