



## Food culture in Urartu

## Urartu'da yemek kültürü

Bilcan Gökce<sup>1</sup>

### Abstract

In this article food culture in Urartian State that was founded in centrally Van Lake Basin between 9<sup>th</sup>-7<sup>th</sup> centuries has been studied. This study has been carried out in the light of food remainings, utensils uncovered by excavations until today, kitchen buildings, store rooms discovered by excavations, written sources and depicted works. We get information about food products, kitchens, store rooms, utensils, personnel, banquet scenes and feasts of that period by archaeological data. Additionally it is understood by archaeological data that social and religious banquets were arranged in the Urartian State. It can be said on the basis of utensils related to food culture and banquet scenes described on depicted works that there is also a class discrimination in the Urartian society related to this issue.

**Keywords:** Urartu; Food; Kitchen; Banquet; Iron Age.

[\(Extended English abstract is at the end of this document\)](#)

### Giriş

Geçmişte, tüketici toplumun hâkim olduğu ilkel dönemlerde insanlar besinlerini avlayarak; tarımsal üretime geçmesiyle birlikte avlanmanın yanı sıra evcilleştirdiği hayvanlar ile ekip biçtiği tahıl, bakliyat, sebze ve meyveleri toplayarak gıda ihtiyacını karşılamıştır. İnsanoğlu başlangıçta hayatta kalabilmek için gerekli besinleri almıştır. Ancak zamanla toplumların gelişen teknoloji ve refah düzeyi ile birlikte yemeklerin hazırlanışı, çeşitleri ve servis şekilleri de daha estetik bir hal almıştır (Ünal, 2007: 15-16).

M.Ö. I. binde Demir Çağ'ın önemli güçlerinden biri olan Urartu dönemine ait çeşitli merkezlerde yapılan çalışmalarda ele geçen arkeolojik veriler yemek kültürü hakkında bilgi sunmaktadır. Nitekim

### Özet

Bu makalede M.Ö. 9-7. yüzyıllar arasında Van Gölü Havzası merkez olmak üzere kurulmuş olan Urartu devletinde yemek kültürü çalışılmıştır. Bu çalışma bugüne kadar kazılardan ele geçen besin kalıntıları, kap kacaklar ile yine kazılarda ortaya çıkarılan mutfak yapıları, erzak depoları ile yazılı kaynaklar ve tasvirli eserler ışığında yapılmıştır. Arkeolojik verilerden dönemin besin ürünleri, mutfakları, erzak depoları, kap kacakları, personeli, ziyafet sahneleri ve şöenleri hakkında bilgi edinmekteyiz. Yine arkeolojik verilerden Urartu devletinde sosyal ve dini içerikli ziyafet yemeklerinin yapıldığı da anlaşılmaktadır. Yemek kültürü ile bağlantılı olan kap kacaklar ile tasvirli eserlerde işlenmiş ziyafet sahnelerinden yola çıkılarak Urartu toplumunda bu konuyla bağlantılı olarak bir sınıfsal farklılığın da olduğu söylenebilir.

**Anaghtar Kelimeler:** Urartu; Besin; Mutfak; Ziyafet; Demir Çağ.

<sup>1</sup>Yard. Doç. Dr., Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, 65080, VAN. [bilcan.g@gmail.com](mailto:bilcan.g@gmail.com).

Ayrıca Van/Çavuştepe Kalesi'nden 2 no'lu erzak deposu ile mutfak yapısının fotoğraflarını kullanmama izin veren hocam Doç. Dr. Rafet Çavuşoğlu'na teşekkür ederim.

yazılı kaynaklarda bahsi geçen ekilebilir araziler, meyvelikler, bağ ve bahçeler; Urartu'da beslenmenin önemli bir uğraş olduğunu göstermektedir. Yine kazılarda ortaya çıkarılan mutfak ve erzak depoları ile ele geçen kap kacaklar ve besin kalıntıları da bunu doğrulamaktadır. Bunların yanı sıra tasvirli eserlerden bronz kemerler üzerinde işlenmiş ziyafet sahneleri de yemek kültürünün önemli kanıtlarıdır.

Bu makalede, şimdiye kadar yapılmış çalışmalardan elde edilen arkeolojik veriler göz önünde bulundurularak Urartu'da yemek kültürü incelenmiştir. Böylelikle Urartu toplumunda yemek kültürü ve bununla bağlantılı olarak tüketilen besin ürünleri, erzak depoları, mutfaklar, kap kacaklar, personel, ziyafet sahneleri ve şölenlerine açıklık getirilmeye çalışılmıştır.

### Besin Ürünleri

Arkeolojik verilerden Urartuların besin ürünlerini, bitkiler ve hayvanlar olmak üzere iki ana kaynaktan sağladığını öğrenmekteyiz. Nitekim Urartu dönemine ait kazısı yapılmış birçok merkezde besin kalıntıları ele geçmiştir. Bu merkezlerden Ayanis'de (Rusaḫinili Euduruka) tapınak kompleksi, erzak depoları ve dış kentte bulunan mekanlardan akdarı, süpürgelik darı, tilkikuyruğu darısı, arpa, bezelye, burçak, makarnalık, başak kabuğu, ekmeklik buğday ile çavdarın yanı sıra kimyon, kişniş ve maydanoz gibi baharat kalıntıları bulunmuştur (Cocharrovdd., 2001: 391-393; Solmaz ve Dönmez, 2013: 282-296). Van/Yoncatepe sarayı erzak deposu odalarında mercimek, nohut, burçak, arpa, ekmeklik/sert buğday ve çatal siyez buğday kalıntıları ile birlikte yabani bitkiler olan yoğurt otu, delice ve çobandegneği gibi meyveler/tohumlar da rapor edilmiştir (Belli ve Dönmez, 2008: 189-191). Yine Van/Yoncatepe sarayı mutfağı kuzey duvarının hemen kenarında, bir tabağın içinde karbonlaşmış yiyecek kalıntısı ortaya çıkarılmıştır (Belli ve Tozkoparan, 2007: 437, Res. 3). Yukarı Anza'da sarayın kuzeyinde yer alan 14 no'lu erzak deposunda küpler içinde susam (küncüt) yağı (Belli, 2008: 179) ve erzak odaları ile mutfak yapılarında yabani nohut ve mercimek kalıntıları tespit edilmiştir (Belli, 1999: 511-512). Aşağı Anza'da gerçekleştirilen çalışmalarda ise çavdar ile burçak kalıntıları rapor edilmiştir (Belli, 2006a: 46-47). Karmir-Blur (Teişebani URU) erzak depolarında buğday, susam, nohut, arpa ve darı gibi tahıl ürünlerine ait kalıntılar ile birlikte üzüm, erik, elma, ayva, kiraz, nar gibi meyve kalıntıları da bulunmuştur (Piotrovskii, 1969a: 140, Pl. 26). Çavuştepe (Sarduriḫinili) erzak depolarında ekmeklik/sert buğday, kabuklu arpa ile burçak kalıntıları ortaya çıkarılmıştır (Belli, 2006a: 46-47). Ayrıca Türkiye'nin doğusunda, Urartu'nun önemli yerleşim yerlerinden biri olan Patnos yöresindeki (Ağrı) kazılardan alınan sekiz arkeobotanik örnek içinde ekmeklik/sert buğday, evcilleştirilmiş iki sıralı buğday, kabuklu arpa, burçak ve mercimek tohumu kalıntıları kaydedilmiştir (Dönmez, 2003: 89). Söz konusu arkeobotanik örneklerin yanı sıra dönemin yazılı kaynakları da sınırlı sayıda olsa besin ürünlerinden özellikle üzüm hakkında veri sunmaktadır. Yazılı metinlerde üzüm "*ḫaluli*" ve üzüm bağları "<sup>GIS</sup>*uldi*" veya "<sup>GIS</sup>GEŠTIN" olarak geçmektedir (Salvini, 2008: A5-30, A8-16, A9-11, A11-1, A14-1, A5 A-1).

Urartu toplumunun temel geçim kaynağı hayvancılıktır. Bu bağlamda Urartular, besin olarak bitkiler kadar hayvan eti de tüketmiştir. Nitekim Ayanis'de gerçekleştirilen kazılarda ele geçen hayvan kalıntıları arasında at, koyun, keçi, kuzu, ceylan ve geyiklerin tüketildiği belirtilmiştir (Sağlamtimur, 2001: 73, dipnot 262). Ayrıca Yukarı Anza'da tespit edilmiş olan çok sayıda büyükbaş hayvana ait kalıntılardan yola çıkılarak bunların hayvansal yağ olarak da tüketildiği ileri sürülmüştür (Onar, vdd., 2008: 197). Karmir-Blur'da 28 no'lu erzak deposunda bulunan 43 no'lu çömlek içerisinde büyük boynuzlu bir hayvana ait kalça kemiği kalıntıları da ele geçmiştir (Barnett, 1959: 7). Sağlamtimur, Karmir-Blur kazısından bulunan bu örnekten yola çıkarak Urartu toplumunda hayvanların kesilip tuzlanarak kavurma olarak depolandığını ileri sürmüştür (Sağlamtimur, 2001: 79). Yine Urartu merkezlerinden Armavir-Blur (Argistiḫinili) (Salvini, 2006: 143-144) ve Çavuştepe'de (Erzen, 1970: 502) ele geçen kümes hayvanlarına ait (tavuk, kaz, ördek) kalıntılar, Urartuların olasılıkla bu hayvanları da tükettiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca Armavir-Blur (Martirosjan, 1974: 144, Tablo 2) ve Karmir-Blur'da (Barnett ve Watson, 1952: 142) bulunmuş balık (sazan, alabalık) kalıntıları,

Urartuların balık da yediğini göstermesi açısından önemlidir. Urartuların esas geçim kaynağının hayvancılık olduğu göz önünde bulundurulduğunda bunların, hayvansal ürünler olan süt ürünlerini tükettikleri de düşünülebilir.

Urartular, bitki ve hayvanların yanı sıra çeşitli içecekler de tüketmişlerdir. Urartu'da çok miktarda bulunan bağlardan elde edilen üzümün imalathanelerde işlenerek şarap elde edildiği bilinmektedir (Çavuşoğlu vdd., 2014a: 32-33). Urartu toplumu şarabın yanı sıra birada tüketmiştir. Bunu Karmir-Blur erzak depolarında (Piotrovskii, 1969a: 139), Ayanis evsel mekânlar (Çilingiroğlu, 2011: 354) ile Van/Yoncatepe sarayında (Ayman, 2013: 408, 420, Res. 122) ele geçen ve bira mayalanmasında kullanılan küvetlerden öğrenmekteyiz.

### Erzak Depoları

Urartu'nun egemen olduğu bölge engebeli ve dağlık bir coğrafyaya sahiptir. Nitekim bölgede yılın 7-8 ayı soğuk geçmekte ve kar çok uzun bir süre yerde kalmaktadır. Arkeolojik verilerden Urartu devletinin bu tür olumsuz coğrafi koşulların yanı sıra kıtlık ve savaş gibi nedenlerden dolayı ülkenin çeşitli merkezlerine erzak depoları yaptırdıklarını bilmekteyiz. Söz konusu erzak depolarında tahıl ürünleri, susam yağı, hayvansal ürünler ile şarap muhafaza edilmiştir. Bu erzak depoları Çavuştepe (Fotoğraf 1), Ayanis, Erzincan/Altuntepe, Adilcevaz/Kef Kalesi, Kayalıdere, Karmir-Blur ve Armavir-Blur gibi bazı Urartu merkezlerinde yapılmış olan kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Söz konusu merkezlerde ele geçmiş olan erzak depolarında besin maddelerinin saklanmasında, omuz kısmına kadar tabana gömülü büyük boy pitoslar kullanılmıştır. Bu pitosların omuz kısımlarında, içinde kaç ölçek yiyecek ve içecek bulunduğunu gösteren çivi yazısı veya hiyeroglif işaretler bulunmaktadır. Ayrıca Ayanis kalesi evsel mekânların yer aldığı XI no'lu alandaki çalışmalarda, bazı yapıların içinde arpa, buğday, akdarı ile içi dolu küçük boyutlu küp ve çömlekler ele geçmiştir. Yine aynı alanda tahıl, hasır sepetler ya da kerpiçten yapılmış küçük bölmelerin içine de depolanmıştır. Bu verilerden yola çıkılarak, Urartu devletinde büyük boyutlu erzak depolama faaliyetlerinin yanında küçük ölçekli erzak depolamanın da var olduğu ifade edilmiştir (Erdem, 2011: 87).



Fotoğraf 1: Van/Çavuştepe Kalesi 2 No'lu Erzak Deposu (R. Çavuşoğlu Arşivi)

Bunların yanı sıra Karmir-Blur'da ortaya çıkarılan bazı odalar, Urartuların yağ da depoladığını göstermektedir. Karmir-Blur'da susam yağı depo ve atölyeleri yan yana üç adet uzun ve birbirine bitişik mekândan oluşmaktadır. Sarayın doğusunda bulunan mekânlardan birisinin zemininde susam tanesi kalıntıları bulunmuştur. Yine ikinci mekânın zemininde yağ üretiminden kaynaklanan atık,

susam yağı pastası ve susam yağı sıkacı, mekânın içerisinde *in-situ* durumda ele geçmiştir. Üçüncü mekân ise yağın depolanmasında kullanılmıştır (Piotrovskii, 1969b: 157; Ayman, 2013: 201).

Yine Urartuların hayvansal ürünleri de depoladığını, Karmir-Blur'da 28 no'lu depo odasında bulunan 43 no'lu çömlek içerisinde ele geçen büyük boynuzlu bir hayvana ait kalça kemiği kalıntılarından bilmekteyiz (Barnett, 1959: 7).

Urartu devleti tahıl ürünleri, hayvansal ürünler ve susam yağının yanı sıra şarap da depolamıştır. Armavir-Blur kentinde 100 bin ile 60 bin litrelik hacimlere sahip şarap mahzenleri (Martirosjan, 1974: 138) ve Karmir-Blur'da 40.000 litre şarabın büyük pithoslarla muhafaza edildiği şarap depoları açığa çıkartılmıştır (Piotrovskii, 1969a: 140-153). Ayrıca Urartu'nun çağdaşı Yeni Assur dönemi kralı II. Sargon'un 8. yıl sefer kayıtlarına ait bir metinden, Urartu erzak depolarında şarabın deri tulumlar içerisinde saklandığını da öğrenmekteyiz (Luckenbill, 1968: yazıt no. 161).

### Mutfaklar:

Urartuluların mutfağı hakkındaki bilgileri arkeolojik kalıntılardan edinmekteyiz. Mutfak yapılarını Çavuştepe (Erzen, 1978: 9), Yukarı Anzaf (Belli, 1999: 511-512), Van/Yoncatepe (Belli, 2006b: 391-394; Ayman, 2013: 414-415), Giriktepe (Ayman, 2013: 430-431) ve Erzincan/Altintepe gibi (Karaosmanoğlu vd., 2013: 276-277) merkezlerde ortaya çıkarılmış kalıntılardan bilmekteyiz. Mutfaklar içerisinde tandırlar, ocaklar, fırınlar ve kap kacaklar ele geçmiştir. Söz konusu merkezlerin büyük çoğunluğunda ele geçmiş tandır ve ocakların biçimleri ile ilgili herhangi bir bilgi verilmemiş olmakla beraber, Erzincan/Altintepe'de bulunmuş olan tandırların silindirik gövdeli; kerpiç yapımı ocakların ise dairevi bir forma sahip olduğu belirtilmiştir (Karaosmanoğlu vd., 2013: 277). Bunların yanı sıra Van/Yoncatepe sarayının mutfağında kapların yıkanmasında kullanılmış olabileceği düşünülen ve yaklaşık 30 cm. yükseklikte dikdörtgen planlı bir platform içerisine yerleştirilmiş küvet tespit edilmiştir (Belli, 2006b: 391-394). Yine Çavuştepe kalesi sarayının merkezi salonunun doğusundaki mutfakta ocak, atık su drenaj sistemi ve çeşme yer almaktadır (Erzen, 1978: 9) (Fotoğraf 2).

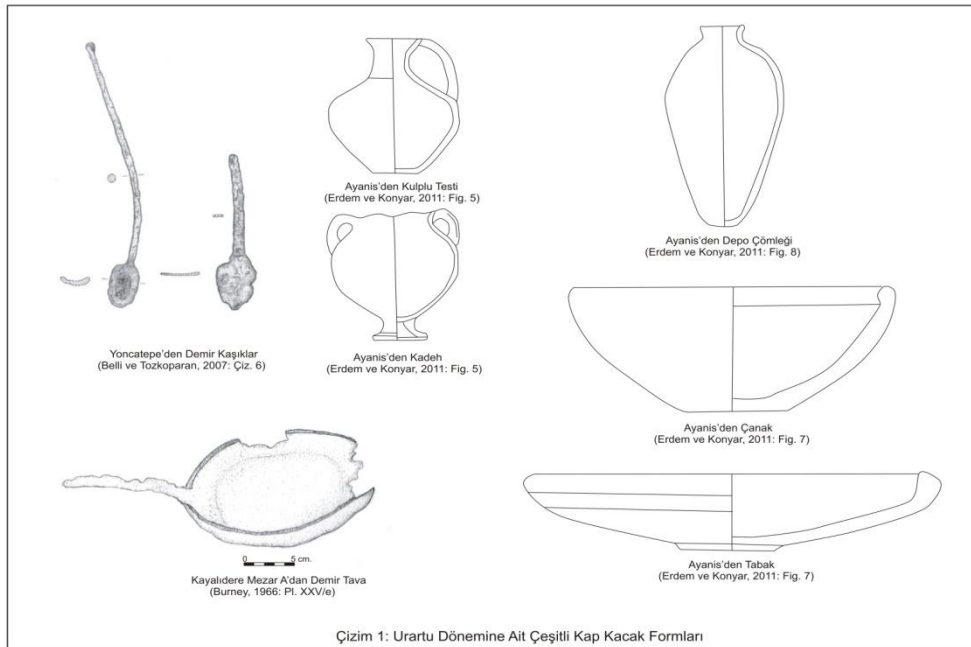


Fotoğraf 2: Van/Çavuştepe Kalesi Mutfak Yapısı (R. Çavuşoğlu Arşivi)

### Kap Kacaklar

Urartu toplumu yiyecek ve içeceklerini pişirmede, tüketmede, servis yapmada ve saklamada bir takım kap kacaklar kullanmışlardır. Bu durumu arkeolojik kazılarda ele geçen metal ve pişmiş toprak yapımı kaplar ile tasvirli eserlerden bronz kemerler üzerinde işlenmiş kap kacak betimlemelerinden öğrenmekteyiz (Çizim 1). Karmir-Blur'da şarap mahzenlerinin yanında kırmızı cilalı parlak renkte

testi ve bronzdan kadehler ele geçmiştir. Yine bir şarap mahzenindeki pithosun içinde bulunmuş olan ve üzerlerinde Minua (M.Ö.810-786), I. Argiştı (M.Ö.786-764), II. Sarduri (M.Ö.764-734) ve I. Rusa'nın (M.Ö.734-714) adının okunduğu 87 adet bronz kâse de ilgi çekicidir (Piotrovskii, 1969a: 140-153). Ayrıca Toprakkale'den iki bronz testi (Wartke, 1990: Taf. XVI/b, Taf. XVII/a), Kayalidere Mezar A'dan demir bir tava (Çizim 1), (Burney, 1966: Pl. XXV/e), Van/Yoncatepe sarayı mutfağının tabanında iki demir kaşık tespit edilmiştir (Çizim 1) (Belli ve Tozkopran, 2007: 439, Çiz. 6). Yine Ayanis'de XI no'lu alanda bulunan 7 no'lu mekânda bronz testi ve bir adet demir bıçak, 9 no'lu mekânda ise süzgeç olarak nitelendirilen delikli kap parçaları ile ahşap kap parçaları ortaya çıkarılmıştır (Çilingiroğlu ve Erdem, 2010: 9,11). Bunların yanı sıra satın alma yoluyla yurt içi ve yurt dışında çeşitli müzelere kazandırılmış bronz kaplar ve kadehler de söz konusudur (Belli, 2004: 269-274; Merhav, 1991: 200-219). Urartu dönemi merkezlerinde yapılan kazılarda çok sayıda pişmiş toprak kap da ele geçmiştir. Bilinen kap çeşitleri arasında çanaklar, kâseler, tabaklar, çömlekler, testiler, meyvelikler, bardaklar, mataralar, lengerler ve kadehler gelmektedir (Belli, 2004: 138-143; Erdem ve Konyar, 2011: 268-283). Bunların yanı sıra bronz kemerlerde işlenmiş ziyafet sahnelerinde görülen sehpa ya da masalar üzerinde testi, bardak, çanak ve kâse gibi kap kacaklar da betimlenmiştir (Çavuşoğlu, 2014: Lev. I/5-9).



Çizim 1: Urartu Dönemine Ait Çeşitli Kap Kacak Formları

## Personel

Yazılı metinler ve bronz kemerlerde işlenmiş ziyafet sahnelerinden Urartu devletinde yemek kültürü ile bağlantılı hizmet veren personelin de olduğunu öğrenmekteyiz. Yazılı kaynaklarda hizmetçiler, sakiler ve fırıncılar ile ilgili veriler söz konusudur. Nitekim Urartu merkezi Toprakkale'den ele geçen bir tablet Rusahinili (Toprakkale) sarayındaki personellerin adlarını ve sayılarını vermektedir. Tablette beşinci sıradaki I ME LX VIII <sup>LÜ</sup>e-šî-a-te ifadesi “168 saray hizmetçisi” olarak çevrilmiştir (Diakanoff, 1989: 99). Saray hizmetçisi olarak geçen bu kişiler içerisinde olasılıkla sarayın yemek kısmından sorumlu olanları da vardır. Yine aynı tablette <sup>LÜ</sup>ešate adamları içerisinde gösterilen “X <sup>LÜ</sup>É.TIN<sup>MEŠ</sup>-mi” ibaresi de “10 saki veya şarap yapımcısı” olarak yorumlanmıştır (Diakonoff, 1963: yazıt no. 12, 83 ve 93).

Bunların yanı sıra Urartu merkezi Karmir-Blur'dan bir kil tablet fırıncılara dair bilgi sunmaktadır (Diakonoff, 1963: yazıt no.3, sayfa 33,34, 51-57). Söz konusu tabletin transkripti ve tercümesi aşağıda verilmiştir.

**Urartu'ca Tabletın Ön Yüzü**

1. LUGAL-še : a-li: ti-i-e
2. <sup>mD</sup>hal-di-bura(IR)-di<sup>LÜ</sup>KÜ<sup>MEŞ</sup>
3. <sup>m</sup>a-lu-a-ni-ni<sup>LÜ</sup>MUHALDIM<sup>MEŞ</sup>
4. za-ni-da-bi: TI DINGIR: gu-ni
5. <sup>MUNUS</sup>si-la-a: šú-se-e
6. <sup>m</sup>mu-i-da-a-i <sup>LÜ</sup>MUHALDIM
7. MUNUS-e ma-nú-ú-bi:
8. É.GAL-ni<sup>h</sup>il-ni-le!
9. LUGAL-šebi-du-ú-ni
- 10<sup>m</sup>a-l [u]-a-ni-gi<sup>LÜ</sup>MUHALDIM
- 11.mi-i a?- [I]-u (?)- [š]á-i-ni:

**Tercümesi Tabletın Ön Yüzü**

1. Kral Söyledi
- 2.Haldinin kulu Para Adamına ((Muhasebeci)
- 3.Ekmekçi (fırıncı) Aluani hakkında
- 4.yaşantın tanrını gerçekten hoşlandırısın (?)
- 5.Bir kadını (eş)
6. Ekmekçi (fırıncı) Muida'ye
7. verd(im) eş olması için
- 8.(ona) sarayda. Şimdi
9. Kral (onu) geri verdi
10. Ekmekçi (fırıncı) Aluani'ye
- 11.....

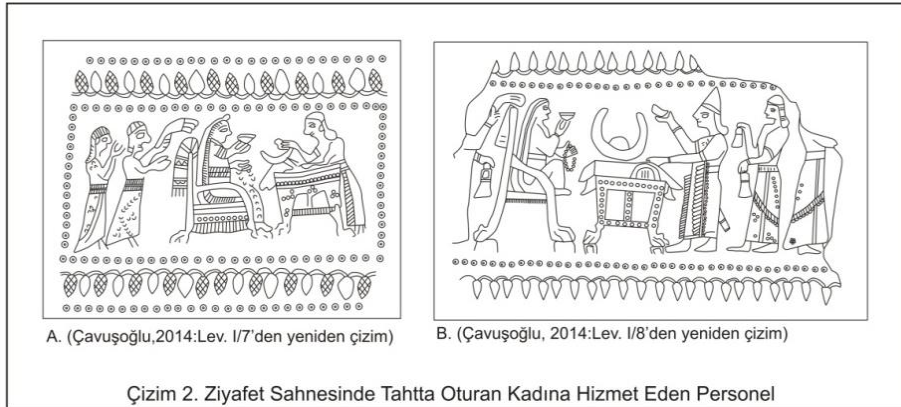
**Aynı tabletin arka yüzünde:**

1. bi-ldil (?). . . . .-e-le?
2. a-l [i]-ú-ni
- [<sup>m</sup>]e-ri-me-na-ni [<sup>md</sup>Sar-du-ri-<sup>h</sup>i?]

**Aynı tabletin arka yüzünde:**

1. Geri gönder!
- 2.....
- Erimena (Sarduri oğlu)

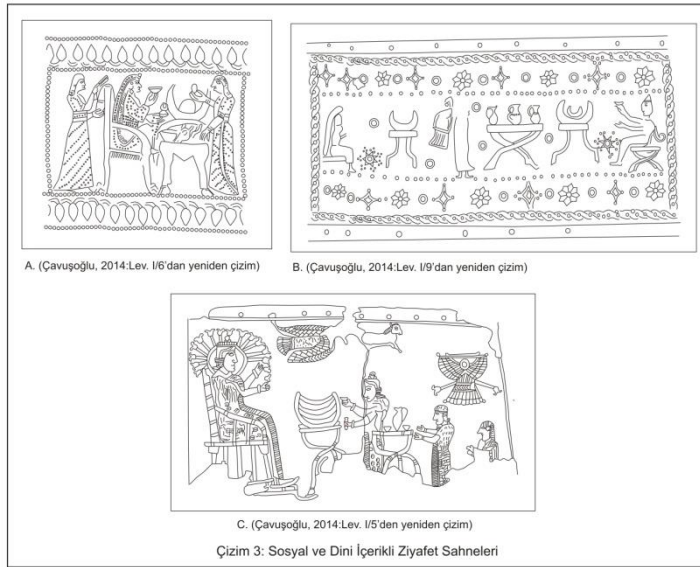
Metinde kral kuyumcu ya da para adamı (<sup>LÜ</sup>KÜ<sup>MEŞ</sup>) olarak nitelendirilen “Haldi-bura” adlı bir kişiye hitap etmektedir. Tabletın altındaki mühür baskısındaki yazıttan, buyruğu kral Argışti oğlu Erimena'nın verdiği bilinmektedir. Buyruktan “Muida” adlı bir fırıncıya (<sup>LÜ</sup>MUHALDIM) bir kadının eş olarak verildiği anlaşılmaktadır. Yine yazıtta, kralın aynı kadını bir başka fırıncıya “Aluani”ye geri verilmesini emrettiği de belirtilmektedir. Söz konusu yazıtta geçen <sup>LÜ</sup>MUHALDIM sümeogramı fırıncı anlamına gelmektedir (Çavuşoğlu vdd., 2014b: 241).



Ayrıca dönemin tasvirli eserlerinden metal kemerler üzerinde işlenmiş ziyafet sahnelerinde de hizmet eden personel hakkında bilgi bulunmaktadır (Çavuşoğlu, 2014: Lev. I/5-9). Söz konusu ziyafet sahnelerinde çoğunlukla kadın (Çizim 2/A) ve nadiren de olsa haremağası (Çizim 2/B) görülmektedir. Profilden işlenmiş kadın hizmetçilerin yüz uzuvları vurgulanmıştır. Üzerlerinde ayak bileklerine kadar uzanan, kısa kollu, yuvarlak yakalı, beli kemerli ve nokta dizileriyle bezenmiş bir giysi vardır. Kadın hizmetçilerde olduğu gibi haremağası da profilden işlenmiş olup yüz uzuvları vurgulanmıştır. Başında sivri konikli bir miğfer, üzerinde ise ayak bileklerine kadar inen, yuvarlak yakalı, kısa kollu, beli kemerli ve uçları püsküllerle bezenmiş bir giysi bulunmaktadır. Ziyafet sahnelerinde söz konusu figürler, çoğunlukla tahtta oturan kadına ve nadiren de taburede karşılıklı oturan kadın ve erkeğe yiyecek – içecek sunumu yaparak ya da yelpaze sallayarak hizmet etmektedir.

## Ziyafet Sahneleri ve Şölenler

Urartu tasvir sanatında savaş, av ve dini ritüeller gibi birçok konunun yanı sıra ziyafet sahneleri de önemli bir yer tutmaktadır. Sosyal ve dini içerikli ziyafet sahneleri, bronz kemerler üzerinde işlenmiştir. Sosyal içerikli ziyafet sahneleri iki türdedir. Bunlardan ilkinde arkalıklı, aslan ayaklı tahtta oturan bir kadın figürü vardır (Çizim 3/A). Bu kadın figürü yukarı kaldırdığı sağ elinde kâse, sol elinde ise genelde tespih türü bir nesne tutmaktadır. Profilden işlenmiş figürün başında örtü ve üzerinde ayak bileklerine kadar uzanan beli kemerli bir elbise bulunmaktadır. Kadın figürünün hemen arkasında yelpaze sallayan bir hizmetçi vardır. Tahtın hemen önünde, üzerinde yiyecekler bulunan hayvan ayaklı bir masa yer alır. Masada genellikle yarım ay şeklinde açık ekmeğe, yiyecek ve içeceklerin yer aldığı kap kacaklar vardır. Ayrıca masanın hemen karşısında tahtta oturan kadın figürüne hizmet eden kadınlar ve haremağası görülmektedir (Çavuşoğlu, 2014: 42-43). Tek örnekten oluşan sosyal içerikli ikinci ziyafet sahnesinde ise sol başta kadın, sağ başta erkek figürü tabure üzerinde oturmaktadır (Çizim 3/B). Sahnenin merkezinde yiyecek ve içeceklerle donatılmış üç masa yer almaktadır. Yine sahnenin ortasında bu kişilere hizmet eden bir kadın figürü daha söz konusudur. Sahnede erkek figürü sağ eliyle bir kâse tutmaktadır (Çavuşoğlu, 2014: 42-43). Dinsel içerikli ziyafet sahnesinde arkalıklı tahtta oturan tanrı ve buna hizmet eden üç kişi yer almaktadır (Çizim 3/C). Tanrının karşısında üç ayaklı iki masa vardır. Masalardan birinin üzerinde yarım ay şekilli açık ekmeğe, diğerinde ise bir sürahi ve iki bardak bulunmaktadır (Çavuşoğlu, 2014: 47).



Urartu tasvirli eserlerinde yemek şölenlerine dair veriler bulunmamaktadır. Ancak dönemin yazılı kaynakları sınırlı da olsa yemek şölenleri hakkında bilgi sunmaktadır. Nitekim Urartu kralı Minua dönemine ait bir stel üzerindeki yazıtta; “Soldan sağdan (gelen) her kim şölen (yemeğini) yiyecekse, ayrı koysun ve sunsun ve geri kalamı Haldi kapısında yesin!...” ibaresi geçmektedir (Payne, 2006: 102, yazıt no. 5.3.27). Ayrıca Urartu yazılı kaynaklarında geçmese de çağdaşı Yeni Assur metinlerinde Urartu krallarının tahta çıkma törenlerinde ziyafet sofraları kurdurduğunu öğrenmekteyiz. Yazıtta; “.....onun önünde saltanat asası almamış, taç giymemiş, nişanlar ... prens, çoban, Urartu halkı .... onu getirdiler ve tahtının varisi olan oğullarından biri, altın ve gümüşle birlikte sarayından her türlü değerli hazinayı Muşaşir Kenti'ne, Tanrı Haldi'nin huzuruna getirdiler ve bediye olarak sundular. Sayısız besili sığı, şişman koyunu onun (Haldi'nin) huzurunda kurban ettiler. Şehrinin tümü için bir ziyafet sofrası kurdular. Haldi'nin, onun tanrısının önünde ona krali tacı giydirdiler ve ona Urartu'nun saltanat asasını verdiler.....” ifadesi geçmektedir (Luckenbill, 1968: 94, yazıt no. 171). Urartu devletinde imar faaliyetleri ve askeri zafer sonrasında tanrılara hayvan kurbanı yapılmaktadır (Bu konu için bkz. Batmaz, 2013). Hayvan kurbanı ile birlikte bir ziyafet şöleninin düzenlendiğine dair veri bulunmamaktadır. Ancak Urartu'nun çağdaşı Yeni Assur devletinde imar faaliyetleri (GroB, 2013: 1;Sevin, 1991: 31) ve askeri zaferler sonrası (Sevin, 2010:

131, Res. 155) ziyafet şenliklerinin düzenlendiği bilinmektedir. Elde her ne kadar veri bulunmasa da bu durumun Urartular içinde geçerli olabileceği kanaatindeyiz.

### Tartışma ve Sonuç

Urartu dönemi yazılı kaynaklarında tüketilen besinlerden sadece üzümün bahsi geçmektedir. Ancak kazı çalışmalarından ele geçmiş besin kalıntılarında Urartuların, tahıl ürünleri (buğday, arpa, çavdar, burçak ve mısır) başta olmak üzere bakliyat (mercimek, bezelye ve nohut) ile çeşitli meyve (erik, elma, ayva, kiraz, üzüm ve nar) ve baharatları (kişniş ve maydanoz) tükettiği bilinmektedir. Yine bugüne kadar gerçekleştirilmiş ve halen yapılmakta olan kazı çalışmalarında evcil ve yabani türde çok sayıda hayvan kalıntısı da ortaya çıkarılmıştır. Arkeolojik verilerden Urartuların, gerek yabani gerek evcil olsun hayvanların gücü ve derisinin yanı sıra etinden ve sütünden de istifade ettikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca Urartular içecek olarak şarap ve birada tüketmişlerdir. Yazılı kaynaklarda her ne kadar ekmeğe dair veri bulunmasa da kemerler üzerinde ziyafet sahnelerinde işlenmiş yarım ay biçimli açık ekmek ve kazılardan ele geçen ekmeçlik/sert buğday ve arpa kalıntıları, Urartuların ekmeç de tükettiğini göstermesi açısından önemlidir. Urartular söz konusu besin ürünlerinden en çok hangisini tüketiyordu? Şimdilik Urartu yazılı metinlerinde bu konuya açıklık getirecek veri bulunmamaktadır. Ancak Urartu'nun egemenlik kurduğu coğrafyada tarımsal arazilerin az olduğu ve iklimin tarıma elverişli olmadığı bilinmektedir. Bunun aksine hayvancılık için uygun olan mera, çayır ve yaylalar oldukça boldur. Bu durumda Urartu toplumunda en çok tüketilen besinin hayvansal ürünler olduğu düşünülebilir.

Arkeolojik kazılardan ele geçmiş bitki kalıntılarında, Urartuların olasılıkla yazın ağırlıklı olarak taze sebze ve meyveleri tükettiği söylenebilir. Yine Urartu dönemine ait birçok merkezde erzak depoları bulunmaktadır. Söz konusu depolarda çoğunlukla tahıl ürünleri, susam yağı, şarap, hayvansal ürünler saklanmıştır. Bu durum Urartuların kışın depoladıkları ürünleri tükettiklerini göstermektedir. Urartuların yazın yetiştirdiği sebze ve meyveleri kurutup kışın tükettiğine dair elimizde veri bulunmamaktadır. Her ne kadar kalıntıları ele geçmemiş olsa da bu durum, Urartuların sebze ve meyveleri kurutmadığı anlamına gelmemelidir.

Urartu devletinde hemen hemen her alanda görülen sosyal statü farkı yemek kültürüne de yansımıştır. Bu durumu ilk olarak kap kacaklarda görebilmekteyiz. Kap kacaklar içerisinde metal ve pişmiş toprak kaplar söz konusudur. Pişmiş toprak kaplar çoğunlukta olmakla birlikte metal kapların sayısı azdır. Buda Urartu'da herkesin metal kap kullanmadığını gösterir. Nitekim Karmir-Blur'da bulunmuş olan ve üzerlerinde Urartu krallarının adının okunduğu 87 adet bronz kâse, bu durumun en güzel örneklerinden biridir. Ayrıca Urartu pişmiş toprak kap repertuarı içinde yer alan ve "Biaınili" olarak tanımlanan saray seramikleri de söz konusudur. Bu verilerden Urartu kap repertuarı içinde yer alan pişmiş toprak yapımı "Biaınili" seramikleri ile metal yapımı kâse, testi, kadeh gibi kapların soylular tarafından kullanıldığı anlaşılmaktadır. Alt düzeydeki kesim ise besinleri pişirme, servis etme ya da tüketmede daha basit pişmiş toprak yapımı kap kacaklardan istifade etmiş olmalıdır. Urartu da yemek kültüründe sınıf farklılığının olduğunu gösteren bir diğer veride ziyafet sahneleridir. Nitekim Çavuşoğlu (2014: 43) söz konusu ziyafet sahnelerinin üst düzey Urartu soylularına ait olduğunu belirtmiştir. Tüketilen yiyecek ve içeceklerde bir sınıfsal farklılık var mıdır? Bu soruyu yazılı belgeler olmadan cevaplamak zordur.

Arkeolojik verilerden, Urartu'da yemek kültürü ile bağlantılı olarak özellikle üst düzey soylu kişilere yiyecek ve içecek sunumu yapan çoğunlukla kadın ve nadiren de haremağasının olduğunu bilmekteyiz. Yine yazılı kaynaklardaki en önemli verilerden biride Urartu'da ilk kez "Aluani" ve "Muida" olarak geçen iki fırıncının adlarıdır. Urartu devletinde hizmetçiler, sakiler, biracılar ve fırıncılar gibi personellerin varlığı bilinmekle birlikte aşçı ile yağ, meyve ve baharat ustalarının varlığına dair elimizde veri bulunmamaktadır. Ancak Urartu'nun çağdaşı Yeni Assur dönemi yazılı metinlerinde rab nuhatimmi (aşçı), rab şamni (yağ ustası), rab zamri (meyve ustası) ve rab raqqûti



(baharat ustası) terimleri geçmektedir (GroB, 2013: 3). Elde her ne kadar veri bulunmasa da Yeni Assur'daki bu durumun Urartu'da da olması muhtemeldir.

Yazılı verilerden Urartuların hasat zamanı (bağbozumu), tahta çıkış törenleri, sefere çıkma ve askeri zaferler sonrasında bir dizi dini tören gerçekleştirdikleri bilinmektedir. Yine tasvirli eserlerden Urartu devletinde sosyal ve dini içerikli ziyafetlerin yapıldığını öğrenmekteyiz. Söz konusu bu törenlerin ana teması hayvan kurbanı ve ziyafettir. Arkeolojik verilerden kral eşliğinde gerçekleştirilen bu törenlere halkında katıldığı bilinmektedir. Bu veriler ışığında kesilen kurbanların sadece tanrılara sunulmadıkları, büyük ziyafet sofralarında halka dağıtıldıkları ve tüketildiği de belirtilmiştir (Diakonoff, 1991: 17; Baştürk, 2006: 115-116).

Sonuç olarak, arkeolojik kalıntılardan Urartu'da insanların hayvansal ürünler başta olmak üzere tahıl, bakliyat ile çeşitli sebze ve meyveler tükettiği anlaşılmaktadır. Ayrıca yazılı ve tasvirli eserlerden Urartularda sosyal ve dini nitelikli ziyafet yemeklerinin de önemli bir yerinin olduğu görülmektedir. Yine yemek kültürü ile bağlantılı olarak yerleşim mekânlarında mutfaklar ve depolar gibi mimari ünitelerde vardır. Ayrıca Urartu toplumundaki sınıfsal farklılık yemek kültüründe de söz konusudur. Bunu özellikle kap kacaklar ile tasvirli eserlerde işlenmiş ziyafet sahnelerinde görmekteyiz.

### Kaynakça

- Ayman, İ., (2013). *Urartu Krallığı'nın Yayılım Alanı İçerisinde Yer Alan Yerleşim Tipleri* (İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul.
- Barnett, R. D., (1959). "Further Russian Excavations in Armenia 1949-1953". *Iraq* 21, 1-19.
- Barnett, R. D., ve Watson, W. (1952). "Russian Excavations in Armenia". *Iraq* 14/2, 132-147.
- Baştürk, M., (2006). *Din ve Dini Ayinlerin Urartu Krallığı'ndaki Toplumsal ve Siyasal Rolü*, (Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir.
- Batmaz, A., (2013). "Urartu Dininde Kurban Kavramı ve Kurban Uygulamaları". *Belleten* LXXVII/280, 801-832.
- Belli, O., (1999). "1997 Yılı Aşağı ve Yukarı Anzaf Urartu Kaleleri Kazısı". *XX. Kazı Sonuçları Toplantısı* I, 507-527.
- Belli, O., (2004). *Urartu: Savaş ve Estetik/Urartu: War and Aesthetics*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Belli, O., (2006a). "Van Bölgesi'nin En Eski Tahıl, Bakliyat ve Meyve Türleri". *I. Van Gölü Havzası Sempozyumu* (ed. O. Belli), İstanbul, 46-47.
- Belli, O., (2006b). "Yoncatepe Sarayı ve Nekropolü". *Anadolu Medeniyetleri Müzesi 2005 Yıllığı*, 381-431.
- Belli, O., (2008). "2006 Yılı Yukarı Anzaf Urartu Kalesi Kazısı". *29. Kazı Sonuçları Toplantısı* I, 171-193.
- Belli, O., ve Dönmez, E. A., (2008). "Van/Yoncatepe Sarayının Depo Odalarında Bulunan Tarım Ürünleri". *III. Uluslararası Van Gölü Sempozyumu/III. International Symposium of Van Lake Region*, (ed. O. Belli), 189-191.
- Belli, O., ve Tozkoparan, A. M., (2007). "2005 Yılı Van-Yoncatepe Sarayı ve Nekropolü Kazısı". *28. Kazı Sonuçları Toplantısı* 1, 429-455.
- Burney, C. A., (1966). "A First Season of Excavations at the Urartian Citadel of Kayalidere". *Anatolian Studies* 16, 55-111.

- Cocharo, L. P., vdd. (2001). "Preliminary Report on the Plant Remains from Ayanis". *Ayanis I: Ten Years' Excavations at Rusahinili Eiduru-kai 1989-1998*, (eds. A. Çilingiroğlu and M. Salvini), Roma: CNR, Istituto per gli Studi Micenei ed Egeo-Anatolici. Roma, 391.
- Çavuşoğlu, R., (2014). *Urartu Kemerleri/Urartu Belts*, İstanbul: Mas Matbaası.
- Çavuşoğlu, R., Gökce, B., ve Işık, K., (2014b). "Women and Their Status in Urartu: A Critical Review". *Ancient Near Eastern Studies* 51, 235-261.
- Çavuşoğlu, R., Gökce, B., and Işık, K., (2014a). "The Craftsmen and Manufacturers in the Urartian Civilization". *Anatolica* XL, 23-45.
- Çilingiroğlu, A., (2011). "Ayanis Kalesi-Ayanis Fortress". *Urartu: Doğuda Değişim/Urartu: The Transformation in the East* (eds. K. Köroğlu ve E. Konyar), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 338-365.
- Çilingiroğlu, A., ve Erdem, Ü. A., (2010). "Ayanis Kalesi Kazıları 2006-2008". *31. Kazı Sonuçları Toplantısı* 1,1-27.
- Diakonoff, I. M., (1963). *Urartskije Pisma i Dokumenti*. Moskova-Leningrad: İzdatel'stvo Akademii Nauk CCCP.
- Diakanoff, I. M., (1989). "On Some New Trends in Urartian Philology and Some New Urartian Texts". *Archäologische Mitteilungen aus Iran* 22, 77-102.
- Diakonoff, I. M., (1991). "Sacrifices in the City of Teiseba (UKN 448) – Lights on the Social History of Urartu". *Archäologische Mitteilungen aus Iran* 24, 13-21.
- Dönmez, E. O., (2003). "Urartian Crop Plant Remains from Patnos (Ağrı), Eastern Turkey". *Anatolian Studies* 53, 89-95.
- Erdem, A. Ü., (2011). "Ayanis Verileri Işığında Urartu'da Tahıl Depolama". *Arkeoloji Dergisi* XVI, 83-91.
- Erdem, A. Ü., ve Konyar, E., (2011). "Urartu Çanak Çömleği". *Urartu Doğu'da Değişim/Urartu Transformation in the East* (eds. K. Köroğlu ve E. Konyar), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 268-288.
- Erzen, A., (1970). "Çavuştepe 1969 Kazısı". *Bulleten* XXXIV/135, 495-501.
- Erzen, A., (1978). *Çavuştepe I/M.Ö. 7.-6. Yüzyıl Urartu Mimarlık Anıtları ve Ortaçağ Nekropolü*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Grob, M., (2013). "Food and Drink for the Palace: The Management of Foodstuffs in Neo-Assyrian Times and Beyond", *Imperium and Officium Working Papers* Versin 00, 1-22.
- Karaosmanoğlu, M., ve Yılmaz, M. A., (2013). "Altıntepe Kalesi'nden Günümüze Yansımalar". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi/The Journal of International Social Research* 6/25, 275-282.
- Luckenbill, D. D., (1968). *Ancient Records of Assyria and Babylonia II*, New York.
- Merhav, R., (1991). "Everyday and Ceremonial Utensils". *Urartu A Metalworking Center in the First Millennium B.C.E.* (ed. R. Merhav), Jerusalem.
- Martirosjan, A. A., (1974). *Argıştichinili*, Jerewan.
- Onar, V., Belli, O., ve Alpak, H., (2008). "M.Ö. I. Binyılın İlk Yarısında Van-Yukarı Anzaf Urartu Kalesi'nde Ortaya Çıkarılan Büyükbaş Hayvan İskeletlerinden Kemik İliği Çıkarılması Bulguları", *III. Uluslararası Van Gölü Havzası Sempozyumu/III. International Symposium of Van Lake Region*, (ed. O. Belli), Ankara, 197.
- Payne, M., (2006). *Urartu Çivi Yazılı Belgeler Kataloğu*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

- Piotrovskii, B. B., (1969a). *Ancient Civilizations*, London.
- Piotrovskii, B. B., (1969b). *Ourartou*, Genève.
- Sağlamtimur, H., (2001). *Urartu Krallığı'nın Ekonomik Yapısı* (Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi), İzmir.
- Salvini, M., (2006). *Urartu Tarihi ve Kültürü*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Salvini, M., (2008). *Corpus die testi uratei, vol. I. Le iscrizione su pietra e roccia: I Testi, DocAs VIII/1; vol. II, Le iscrizione su pietra e roccia. Thesaurus, DocAs VIII/2; vol. III, Tavole, DocAs VIII/3*, CNR Istitutedistudisulleciviltadell'Egeo e del Vicino Oriente, Roma.
- Sevin, V., (1991). *Yeni Assur Sanatı I Mimari*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Sevin, V., (2010). *Assur Resim Sanatı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Solmaz, T., ve Dönmez, E. A., (2013). "Archaeobotanical Studies at the Urartian Site of Ayanis in Van Province, Eastern Turkey". *Turkish Journal of Botany* 37, 282-296.
- Ünal, A., (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri/Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.
- Wartke, R. B., (1990). *Toprakkale. Untersuchungen zu den Metallobjekten im Vorderasiatischen Museum zu Berlin*. Berlin: Akademie-Verlag.

### [Extended English Abstract](#)

Urartian State has been founded centrally in Basin of Lake Van in Eastern Anatolia Region between IX<sup>th</sup>-VII<sup>th</sup> centuries B.C. However, borders of the state has reached to the Euphrates in the west, Iranian Azerbaijan in the east and Armenia in the north as a result of expansionist policy that the Urartian kings pursued. The Urartians that dominated in such a wide geography has excelled in many fields. It is possible to see their successes mainly in architectural remainings, metal or terracotta findings uncovered by excavations. It is understood by archaeological data that food culture also had an important place in social and religious life of the Urartians. Hence, remainings of mainly cereal products (wheat, barley, rye, vetch and corn), legumes (lentil, pea and chickpea), some fruits (plum, apple, quince, cherry, grape and pomegranate) and spice (cumin, cilantro and parsley) have been discovered in some Urartian sites such as Ayanis, Anzaf Fortresses, Çavuştepe and Yoncatepe. Beside these archeobotanic samples, also written sources of the period provide data about foodcrops specially grape although limited availability. In written sources the grape is mentioned as "*haluli*" and vineyards are mentioned as "*uldior*" and "*GESTIN*". It is known that main means of living of the Urartians was animal husbandry. Therewithal, when based on animal remains uncovered in the sites such as Ayanis, Karmir-Blur, Çavuştepe, Armavir-Blur, it is understood that the Urartians also consumed mainly both wild and domestic animals, poultry and fish. Additionally, considering that main livelihood of the Urartians is animal husbandry, it can be thought that they also consumed dairy products among animal products. Additionally, although there is no data related to bread in the written sources, lunate-shaped open bread depicted in banquet scenes on belts and remainings of bread/rough wheat and barley uncovered by the excavations are important because of indicating that the Urartians also consumed bread. The Urartian people have also consumed drinks such as beer and wine as well as vegetables and animals. Tubs used for beer production that were uncovered in sites such as Karmir-Blur, Ayanis and Yoncatepe and wine cellars uncovered in again Karmir-Blur and Armavir-Blur affirm this situation. The region in which the Urartians dominated has a rough and mountainous geography. Hence, seven or eight months of the year are cold in the Urartian State and the snow remains on the ground for along time. We

know by archaeological data that the Urartian State built storerooms in sites such as Ayanis, Çavuştepe, Kayalidere, Adilcevaz/Kef Kalesi, Karmir-Blur and Armavir-Blur because of reasons such as war and famine as well as these unfavorable geographical conditions. Hence, in Armavir-Blur wine cellars with 100 thousand and 60 thousand liter capacity and in Karmir-Blur wine storerooms in which 40.000 liters wine was stored by big pythoses were unearthed. In addition, we learn from a text belonging to 8<sup>th</sup> year campaign records of Sargon II, king of Neo-Assyrian Period that is contemporary of Urartu that the wine was stored in leather bags in Urartian storerooms. In these storerooms, cereal products, sesame oil, animal products and wine have been stored. Kitchens are the main among important units of the food culture. Hence, the kitchens were uncovered during the excavations in the Urartian sites such as Çavuştepe, Upper Anzaf, Yoncatepe, Giriktepe and Erzincan/Altuntepe. In the kitchens, there are furnaces, hearths, fountains and water drainage system together with utensils. Although shapes of tandouri and furnaces found in many sites are not known, it is known that the tandouris had cylindrical body and mudbrick furnaces had a circular shape found in Erzincan/Altuntepe. The people in Urartu used a number of utensils for cooking, consuming, serving and storing their foods and drinks. We learn this situation by metal and terra-cotta utensils uncovered during the archaeological excavations and utensils depicted in banquet scenes on bronze belts among depicted works. There is also personel providing service related to the food culture in Urartu. We see by depictions bronze belts that there were usually woman and rarely eunuch serving food and drink to especially noble people. Additionally, we know by written sources that there were two bakers named as "Aluani" and "Muida" and cupbearers. Class discrimination seen in almost all fields in the Urartian State has reflected to the food culture. The banquet scenes depicted on the bronze belts are quite important for displaying the class discrimination in the food culture in Urartu. More over terra-cotta and metal utensils uncovered by the excavations are another indicator of the class discrimination. Beside these, we learn existence of religious and social banquet scenes in the Urartian State by the depictions on the belts and food feasts arranged in Urartu by limited availability of written sources.