Paleolitik'ten Demir Çağı'na Eskiçağ'da Tüketim *Consumption in the Prehistoric Period from the Paleolithic to the Iron Age*

Araş. Gör. Mehtap DİNÇER
Erciyes Üniversitesi - Kayseri

Öz: Bu çalışmada Paleolitik Çağ'dan başlayarak Demir Çağı'na kadar geçen süreçte, insanın zorlu doğa koşullarında hayatta kalabilmek için karşılanmak zorunda olduğu temel ihtiyaçlarını temin etmek adına gösterdiği çaba ve gelişim çerçevesinde "Tüketim" olgusunun geçirdiği evreler ve bu evrelerin insan yaşamı üzerinde yarattığı etkiler incelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tüketim, Avcı – Toplayıcılık, Evcilleştirme, Maden, Çanak-Çömlek.

Abstract: This study examines the stages of consumption from the paleolithic age to the iron age and assesses the impact of these stages on humans.

Keywords: paleolithic age, iron age, consumption, hunter-collector, domestication, mine, pottery

İktisat, insan ihtiyaçlarına oranla kıt olan kaynakların ortaya çıkardığı sorunları araştıran ve inceleyen sosyal bilimlerin dalıdır.¹ İktisat biliminde sonsuz insan ihtiyaçlarının karşılanması durumu "tüketim" adı altında incelenmiştir. İlk insanın dünya üzerinde var yaşamının devamlılığı için gerekli ihtiyaçlarını nasıl karşıladığı ise iktisat tarihi biliminin konusu olmuştur. Bu bağlamda tüketim tarihi ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Ancak bu çalışmaların çoğu ya tarihi çağların başlangıcı sayılan yazının icadı ile ya da çok daha sonraki dönemlerde gerçekleşen Sanayi Devrimi ile başlatılmıştır. Oysa biz çalışmamızda tüketimi insanın yeryüzünde var olduğu ilk çağlardan itibaren başlayan bir süreç olarak ele almaya çalıştık. Bu doğrultuda şuan ki hesaplamalara göre 4.6 milyar yaşında olan gezegenimizde, yaklaşık 5 milyon yıl önce yaşadığı tespit edilen ilk insandan itibaren Tunç Çağı'nın sonuna kadar geçen süreçte tüketim ihtiyaçlarının karşılanma yöntemleri ve geçirdiği süreçler çalışmamızın konusunu teşkil etmektedir.²

Çalışmamız, herhangi bir üretim etkinliği içermeyen, doğada var olan bitki ve hayvan varlığının tüketimine dayanan, avcı – toplayıcı yaşam tarzı hakkında genel bilgilerle başlayıp, ardından insanın ilk tüketim biçiminden üretim aşamasına geçişi, tüketim alışkanlıklarının artış yönü ve günümüz tüketim anlayışının temelini oluşturan beslenme, barınma, giyim ve teknolojinin başlangıcının sosyolojik bir çerçeve içerisinde incelenmesi ile devam etmiştir. Tüketim kavramının tarihsel süreçteki gelişiminin incelendiği çalışmamızda yazılı kaynakların henüz bulunmadığı dönemler için antropoloji, arkeoloji ve bu iki bilimin alt dallarının sağladığı verilerden faydalanılmıştır. Daha sonra yazının keşfi ile başlayan tarihi çağlara ait belgeler de çalışmamız için temel kaynakları oluşturmuştur.

¹ Kamil Güngör, "İktisadin Tarihine Kısa Bir Bakış ve Merkantilizmden Günümüze İktisadi Düşünceler" <http://kisi.deu.edu.tr/asuman.altay...>, ET: 26.12.2016.

² Erksin Güleç, Ferhat Kaya, "Evrin", TMMOB Jeoloji Mühendisleri Odası Haber Bülteni, 2: 2007, s. 63.

Yukarıda da bahsettiğimiz gibi 5 milyon yıl kadar önce tüm diyeti çevresinden topladığı bitkisel besinler olan insan, bunun yanı sıra bir leş yiyici olarak yırtıcı hayvanların avladıklarından arta kalanlarla hayvansal protein gereksinimini karşılamıştır. Bu dönem insanın yaşam tarzı “avcı-toplayıcı” olarak adlandırılmıştır. Avcı-toplayıcı insan için, taştan ve doğada bulup şekil verebildikleri malzemelerden yaptıkları küçük el aletleri dışında herhangi bir üretim etkinliğinden bahsetmek pek mümkün değildir. Çünkü bu süreç doğada var olan bitki ve hayvan varlığının tüketimine dayanmış ve buna uygun bir insan örgütlenmesini de beraberinde getirmiştir.³ Bu örgütlenmede toplumun temel birimi kümedir. Kümeler genellikle akrabalık bağlarıyla birbirine bağlı az sayıda çekirdek aileden oluşmaktadır ve nadiren elli kişiyi aşar. İnsanlar çok uzun bir süre varlıklarını avcılık ve yiyecek toplayıcılığına dayanan bu hayat tarzı ile sürdürmüştür.⁴ Bu süreç insan üzerinde hem biyolojik hem de kültürel anlamda derin etkiler yaratmıştır.⁵

500 bin yıl kadar önce son büyük Buzul Çağı'nın başlamasıyla avcı ve toplayıcı olarak yaşamına devam eden insan için Dünya daha soğuk ve daha kurak bir yer haline gelmiş, çevresel bir çöküş yaşanmıştır. Hayvan sürüleri azalmış, birçok bitkiyi de bulmak güçleşmiştir. Neticede insanlar yiyecek kaynağı bulmak için çok daha fazla çaba sarf etmek zorunda kalmışlardır.

Günümüzden yaklaşık 12-13 bin yıl kadar önce Son Buzul Çağı'nın bitmesiyle başlayan iklim dalgalanmaları büyük bir küresel ısınmayla son bulmuştur. Bu durum doğayı dönüştürmüş, sulak alanları arttırmış, büyük ırmakları kararlı bir akış rejimine kavuşturmuş, bitki ve hayvan varlığını çoğaltmıştır. Artan bitkisel varlık içinde daha sonra tarımı yapılacak olan pek çok türün yabani örnekleri çoğalmıştır. Bu dönemde avcı toplayıcıların yaşam tarzlarında yerleşik hayata geçilmesi, bitki ve hayvanların evcilleştirilmesi gibi yeniliklerin ilk adımları hissedilmeye başlanmıştır. İnsanlar bu dönemde avcı toplayıcı yaşam tarzlarını devam ettirirler de, mimarisi ve depolama olanakları olan kalıcı yerleşimler inşa etmeye başlamışlardır. Bu yerleşim dönemi “Natufian” adı ile anılmakta olup, Filistin bölgesinde yayılım göstermiş ve 10 bin yıl öncesinde gerçek çiftçi yerleşim alanlarının kurulmasına kadar devam etmiştir.⁶ Natufian kültürü daha önceki dönemlerden ciddi bir kopuş yaratmıştır, döneminin sonunda yani 10 bin yıl önce tahıl ve baklagillerin evcilleştirilmesi gerçekleştirilmiştir. Böylece insanlar üreticiliğe geçmiş, yani tarımsal hayat başlamıştır.

Tarım genellikle hem bitkilerin hem de hayvan sürülerinin yetiştirilmesini ifade etmektedir. Dolayısıyla tarımın kökeni bitki ve hayvanların evcilleştirilmeleri sürecinde aranmaktadır. Bitkilerin tohumlarını çeşitli toprak parçaları üzerinde ekerek, bunlardan mahsul almaya yönelmek ve ekinlerin insan müdahalesi yöntemi ile değiştirilmesine bitkilerin evcilleştirilmesi denir.⁷ Bitkilerin evcilleştirilme tarihleri yakın geçmişte radyokarbon tarihlendirme yöntemlerinin gelişmesi ile birlikte neredeyse kesin bir şekilde belirlenebilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre tarımın başlangıcı 10 bin yıl önce Yakın Doğu'da “Bereketli

³ Thomas Mayor, “Hunter- Gatherers: The Original Libertarians”, *The Independent Review*, v. 16, n. 4, Spring 2012, s.486.

⁴ M. Murat Baskıcı, “Evcilleştirme Tarihine Kısa Bir Bakış”, *A. Ü. D. T. C. F.D.*, C.:53, Sayı:1-4, Ankara 1998, s.73.

⁵ R. L. Willham, “Historic Development of the Use of Animal Products in Human Nutrition”, *Animal Products in Human Nutrition*, Academic Press, London 1982, s.5.

⁶ Steven Mitlen, *Akılın Tarih Öncesi*, Dost Yayınevi, Çev. İrem Kutluk, Ankara 1999, s.251.

⁷ Arzu Güngör, “Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları” *A.Ü.D.T.C.F. D.*, S.38, C. 1-2, Ankara 1998, s.369.

Hilal⁸ olarak adlandırılan bölgede olmuştur. Mezopotamya'nın verimli nehir vadilerinin, hemen yakınındaki yarı kurak dağlık arazilerde keşfedilen Suriye'deki Abu Hüreyra, Ürdün Vadisi'ndeki Beidha ve İran'daki Jarmo gibi yerleşimler tarımın doğuşuna tanıklık etmiştir.⁹ Bu yerleşim yerleri 10 bin yıldan önceki avcı – toplayıcı toplulukların barmaklarından çok daha karmaşıktır ve insan eliyle yapılmıştır. İnsanlar buralarda 40-50 kişilik gruplar halinde yaşamıştır. Bu yerleşimlerin merkezinde çamurdan yapılmış, tahılların kurutulup böceklerden, nemden ve sızan sudan korunabileceği tahıl ambarlarının olduğu görülmüştür.¹⁰ Bu yeni çiftçiler yalnızca tahılları yetiştirip depolamakla kalmamış aynı zamanda farkında olmadan çevrelerindeki ekinlerin niteliklerini de değiştirmiştir. Ekme ve hasat sürecinin her aşamasında tohumları en büyük, en lezzetli ya da toplanması en kolay olan arpa ve buğday başaklarını tercih etmişlerdir. M.Ö. 8. binyılın sonlarından itibaren Yakın Doğu'daki bu yerleşimler daha yaygın olarak görülmeye başlanmıştır. M.Ö. 7500'den itibaren ise büyük yerleşimler ortaya çıkmaya başlamıştır. Bundan sonra Bereketli Hilal'in güneyindeki bölgeden doğu ve kuzeye doğru Anadolu içlerine ve Zagros'a ulaşan yayılmalar olmuştur.¹¹

Bu yerleşim yerlerinde arpa ve buğday üretmeyi başarmış olan insanlar, tüketim fazlası tahıllarını depolamaya başlamıştır. Depolanan tahılların esas olarak buğday ve arpa olduğu görülmüştür. Bu tahıllar birçok zorlu koşulda hayatta kalabilecek kadar sağlam ve yıllarca depolanacak kadar da dayanıklı çıkmıştır.¹² Buğday ve arpa dışında darı üretiminin de yapıldığı ancak buğdaya göre daha seyrek üretildiği bilinmektedir. Yerleşik hayata geçip bilinçli bir şekilde tarım yapmaya başlayan insanlar zamanla buğday, arpa ve darı dışındaki ürünlerin de yetiştiriciliğine başlamıştır. Örneğin, önemli yağ bitkilerinden olan susamın 3. binyılın ortalarında bir yaz ürünü olarak yetiştirilmeye başlandığı görülmüştür. Susamın III. Er Hanedanlar Dönemi'nde¹³ kurulan ticaret bağlantıları sonucunda, Hindistan'dan geldiği anlaşılmaktadır. Diğer bir yağ bitkisi olan ketenin de yetiştirildiği ancak yağ için değil lif için kullanıldığına dair kanıtlar bulunmaktadır. Ayrıca fiğ ve çeti gibi yem bitkileri de ekilmiştir.¹⁴

Bitkileri evcilleştirip, yerleşik hayata geçen ve besin yelpazesini oldukça genişleten insanın hayvanları ne zaman hangi şartlarda evcilleştirilmeye başlandığını tespit edebilmek amacıyla zooarkeolojik araştırmalar yapan bilim insanları hayvan evcilleştirilmesinin tespiti için bazı kriterleri kıstas almışlardır. Bu kıstaslardan en önemlisi cinsiyet ve yaşa bağlı bir tüketim stratejisinin olup olmadığının belirlenmesi olmuştur. Bunun yanında hayvanların boyutlarındaki küçülme ve diğer morfolojik değişimler, insanların hayvanlar üzerindeki kontrolünün başlangıç tarihinin belirlenebilmesi açısından demografik profillerin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Bu profillere göre hayvanların evcilleştirildikleri ilk yerin, Bereketli Hilal denilen bölge içerisinde bir yerde olabileceği düşünülmektedir.¹⁵ Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi

⁸ Bereketli Hilal, Kuzey Suriye ve Güneydoğu Anadolu üzerinden Orta Zagroslar'a kadar uzanan yay şeklindeki geniş coğrafyaya verilen isimdir. Geniş bilgi için bkz: Colin McEvedy, *İlkçağ Tarih Atlası*, Sabancı Üniversitesi, 3. Baskı, Çev. Ayşen Anadol, İstanbul 2010, s. 11.

⁹ Baskıcı, *agm*, s.74.

¹⁰ Ian Kuijt, "Neolithic Demography and Social Change", *Journal of Anthropological Archaeology* 19, 75–102 (2000), s.86.

¹¹ Baskıcı, *agm*, s.82.

¹² Willham, *agm*, s.6.

¹³ III. Er Hanedanlar Dönemi, M.Ö. 2550 – 2350 yılları arasında yaşanan Sumer şehir devletlerinin kendi aralarında daimi bir çekişme yaşadıkları dönemdir. Geniş bilgi için bkz: Ekrem Memiş, *Eskiçağ'da Mezopotamya*, Ekin Yayınları, Bursa 2012, s.45.

¹⁴ Harriet Crawford, *Sümer ve Sümerler*, Arkadaş Yayınları, Çev. Nihal Uzan, Ankara 2010, s.57.

¹⁵ Ali Güveloğlu, "Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı", Cahit Günbattı'ya Armağan, A.D.T.C.F.D, Ankara 2015, s.120.

de ilk üretime geçilen bu çekirdek bölgenin içinde yer alır. İlk evcilleştirilen hayvanların sayısı da dört olarak belirlenmiştir. Fakat bunlar arasında en erken hangisinin evcilleştirilmiş olduğu tartışmalı olmakla birlikte koyun ve keçinin sığır ve domuza göre daha önce evcilleştirilmiş olduğu düşünülmektedir. Evcilleştirme süreci muhtemelen insanların yerleşik hayata geçmelerinden kısa süre sonra başlamıştır. Ancak bu sürecin ne kadar devam ettiği hakkında kesin kanıtlar bulunmamaktadır.

İnsan ihtiyaçları ve tüketim açısından evcilleştirilen hayvanların sağladığı faydalar iki grupta incelenebilir. Birinci grup et, deri ve kemik gibi hayvanın ölümünden sonra elde edilen ürünlerdir. İkinci grup ise süt, yün, gübre ve güç gibi hayvan yaşarken sağlanan ürün ve faydalardır.¹⁶ Daha kolay ve bol hayvansal besin elde etme en temel faydayı oluşturur. Fakat bunun yanında söz konusu durum tarımsal ürünlerin daha kolay ve daha fazla üretilmesini de sağlamıştır. Çünkü hayvan gücü özellikle taneli tahıl ekimini kolaylaştırırken, yün ve deri gibi gıda dışı ürünler dolaylı olarak insan yaşantısını olumlu yönde etkilemiştir.¹⁷

İnsanların, amaçlarını hayvanlardan en fazla fayda temini olarak belirlemelerinden sonra ilk evcilleştirilen hayvanların bu doğrultuda seçilmiş olduğu daha net bir şekilde görülmektedir. Bereketli Hilal dediğimiz bölgede sığır, koyun ve keçiler ilk evcilleştirilen hayvanlardır ve insanın hayvansal protein ihtiyacını karşılayan kaynakları oluşturmuşlardır.¹⁸ Yine aynı şekilde Anadolu'da da aynı dönemlerde koyun ve keçinin evcilleştirildiği, sonrasında büyükbaş hayvanların evcilleştirildiğine dair kanıtlar bulunmaktadır.

Hayvan yetiştiriciliğinin ve ticaretinin yapıldığını gösteren Kültepe metinlerinden, MÖ 2. binlere gelindiğinde bugün evcil olarak tanıdığımız hayvanların çoğunun evcilleştirilme süreçlerini tamamladıklarını anlıyoruz. Bu kayıtlara göre Anadolu'da yerli halk tarafından besiciliği yapılan ve tabletlerde en sık kaydedilen küçükbaş hayvanların başında koyun gelmiştir. Anadolu'da koyun yetiştiriciliğine bağlı olarak yün üretimi ve ticareti de oldukça gelişmiştir. Yün ticareti ağırlıklı olarak Asurlu tüccarlar tarafından yapılmıştır. Büyükbaş hayvanlardan sığır/öküz, Anadolu'da eti ve derisi için beslenen ayrıca da iki ya da dört tekerlekli yük arabalarına ve tarlaları sürmek için de sabana koşulan hayvanlar olmuşlardır.¹⁹

Avcı-toplayıcı yaşam şekli yerleşik hayata geçilmesi, bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesi gibi birçok gelişimin temelinde insanın beslenme ihtiyacını karşılama zorunluluğunun olduğu görülmektedir. Çünkü canlı yaşamın devamlılığını sağlayan en önemli ihtiyaçlardan olan yeme-içme insanoğlunun varoluşundan beri büyük önem arz eden bir uğraş olarak karşımıza çıkmıştır. Bu uğraş insanoğlunun gelişimine, yaşadığı yerin iklimine ve coğrafyasına bağlı olarak çeşitlenmiş ve gelişme göstermiştir.²⁰ Maslow'un²¹ "İhtiyaçlar Hiyerarşisi" teorisinde de giderilmesi gereken zorunlu adımlardan ilki olarak belirlenen yeme-içme gereksinimi bireylerin yaşamlarının devamlılığını sağlayabilmeleri için şarttır. Bu gereksinimin ilk dönemlerde nasıl karşılandığına dair bugünkü bilgilerimizi antropoloji ve paleontolojinin insan fosilleri üzerinde yaptığı çalışmalar sonucunda belirleyebilmekteyiz.

¹⁶ J. D. Vigne, D. Helmer, "Was milk a "secondary product" in the Old World Neolithisation process? Its Role in the Domestication of cattle, Sheep and Goats", *Archéozoologica*, 42 (2), s.11.

¹⁷ Willham, *agm*, s.5.

¹⁸ Ahmet Uhri, *Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, İstanbul 2011, s.27.

¹⁹ Esma Öz, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, TTK, Ankara 2014, s.5.

²⁰ Ertuğrul Düzgün, Fügen Durlu Özkaya, "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 2015, s.42.

²¹ Abraham Maslow, ABD'de 1908-1970 yılları arasında yaşamış, davranışçılık akımıyla ilgili çalışmaları olan bir psikologdur. Maslow teorisi veya ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisi, Maslow tarafından 1943 yılında yayınlanmış bir çalışmada ortaya atılmış ve sonrasında geliştirilmiş bir insan psikolojisi teorisidir.

Örneğin Pleistosen Çağ'dan sonra insanların diş ve çene yapısında meydana gelen, diş sayısının azalması, ölçülerin küçülmesi ve daha basit bir biçim kazanması, alt çene kemik yapısındaki küçülme gibi değişiklikler; gıda hazırlama tekniği, daha yumuşak ve çiğnemenin daha kolay olduğu besinlerin tüketilmesi, çanak-çömlek kullanılması, koparma işlevinin kültürel aletlere yüklenmesi gibi bir takım değişikliklerin yaşandığını göstermektedir. Ayrıca Neolitik'ten itibaren unun ve şekerin tüketilen besinler arasına girmesiyle beraber diş çürüğünün görülme sıklığında da belirgin bir artış olmuştur. Her iki durum da beslenme sisteminde kendini gösteren köklü bir değişim yaşandığının kanıtıdır.²²

Bu kanıtlar yanında arkeolojik bulgulara dayanarak oluşturulan modellerin sayesinde de dönem insanının tüketim alışkanlıklarında meydana gelen değişimler izlenebilmektedir. Bu modellerin ortaya koyduğu sonuçlara göre özellikle insan evrimi sırasında beynin izlediği genişleme modelinden ve bu modelin geçmişteki davranışları ile olan ilişkisinden ya da bu ilişkinin eksikliğinden yola çıkarak ilk çağ insanların neyi yiyip neyi yemeyeceklerine karar verebilmek için muhtemelen deneme yanılma yöntemini kullandığı, ancak belki bazı hayvanları izleyerek onların tükettikleri besinleri takip ettikleri kanaati oluşmuştur.²³

Gerek deneme yanılma yöntemi ile gerekse doğadaki hayvanları taklit yoluyla öğrenmiş olsunlar Paleolitik Çağ insanların mümkün olan en iyi beslenme listesini oluşturduğu yukarıda da bahsettiğimiz gibi iskelet kalıntıları ve dişler üzerinde yapılan çalışmalardan anlaşılmaktadır. Bu kalıntıların sonuçlarına göre Paleolitik diyetin %37 protein, %41 karbonhidrat, %22 yağdan oluşmuş olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca lif, vitamin ve mineral alımı günümüz beslenme rejimlerinde düşünülemeyecek kadar yüksek olup, bu dönem beslenmenin karakteristiği de yüksek hayvansal protein, düşük doymuş yağ oranı, düşük oranda tuz ve yüksek kalsiyumdan oluşmuştur.²⁴ Ayrıca Pleistosen Çağ'da ateşin kontrolünü öğrenmelerine kadar tüm besinlerini çiğ tükettikleri de bilinmektedir.

Buna karşın Neolitik Çağ'da yerleşik hayata geçen insanların diyet listesi ağırlıklı olarak buğdaygiller yani diğer adıyla tahıllardan oluşmuştur. Bu tahıllar Mezopotamya mutfağında bazen kabukları soyulmadan dövülerek işlendikten sonra su ile pişirilmiş ve lapa şeklinde tüketilmiş, bazen de ekmek yapımında kullanılmıştır. Tahıl, ekmek yapımı dışında biranın da ana maddesini teşkil etmiştir. Bira tahılın suda bekletilmesi ile ekşitilerek ve mayalandırılarak elde edilen bir içecektir ve içinde tahıl tanelerinin yer aldığı bu içecek besleyici ve doyurucu özelliği ile Mezopotamyalıların ekmekle birlikte en çok tükettikleri maddelerden biri olmuştur.²⁵ Bu iki besin maddesi ile ilgili kayıtlara sıklıkla rastlanmaktadır. Örneğin, Uruk'un 3. binyıl tarım metinleri göz önüne alındığında tahılların suda bekletilmesi sonucu elde edilen mayayla hazırlanan ekmek yalnızca arpadan yapıldığında ekmeğin ağır ve kaba olduğu notu düşülmüştür.²⁶

Mezopotamya mutfağında bu tahılların yanında soğan, sarımsak ve pırasa olmak üzere üç sebzenin sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. Baklagillerden ise mercimek, acıbakla, nohut, burçak, bezelye ve bakla öne çıkmıştır. Bundan başka kök sebzeler, çiçek soğanları ve türlü

²² Güngör, *agm*, s. 373.

²³ Phyllis Pray Bober, *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, London 1999, s. 17.

²⁴ Uhri, *age*, s.27.

²⁵ Güveloğlu, *agm*, s.121.

²⁶ M. Chazan, M. Lehmer, "An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia", *Paléorient, Anneé*, Vol. 16, 1999, s.30.

mantarlar, marul, lahana, salatalık, turp, havuç, pancar, fasulye, bezelye gibi sebzelerin de tüketildiği bilinmektedir.²⁷

İnsan sağlığı için birbirinden farklı mineraller ve vitaminler içeren meyveler de tarih öncesi çağlardan itibaren insanların beslenmesinde önemli rol oynamıştır. Bereketli Hilal dediğimiz bölgede, tarih öncesi çağlardan itibaren çeşitli türde meyvelerin varlığı bilinmektedir. Bunların içerisinde kültüre alınmış olanlardan kayısı, armut ve eriğin yetiştiriciliğinin yapıldığına dair kanıtlar ise Nuzi ve Mari'den²⁸ gelen yeni Asur dönemi kaynaklarında görülmüştür.²⁹ Bunların yanında M.Ö. 3. binyılda Hit-Samarra hattının³⁰ güneyindeki bahçelik arazilerde üretilen en önemli mahsulün hurma olduğu neredeyse kesinleşmiştir.³¹ Hurma ağaçları besin düzeyi çok yüksek bir yiyecek üretmekle kalmayıp, aynı zamanda bir tür tatlandırıcı da üretir ve bu tatlandırıcı mayalanmış hurma şarabı yapımında kullanılmıştır. Bunların yanı sıra hurma çekirdekleri yakıt, yaprakları lif ve gövdesi de odun olarak değerlendirilmiştir.³²

Asur Ticaret Kolonileri Dönem'ine gelinceye kadar yazılı kaynaklardan mahrum olan Anadolu'da ise tarım ve hayvancılığın güçlüğü daha da açıktır. Çünkü Anadolu gibi sulama tarımının yapılamadığı, yer altı sularının kullanılamadığı ve sadece yağmur sularına dayalı kuru tarıma elverişli bir bölgede, en ufak bir kuraklık, haşere veya çekirge salgını veya bir afet, beraberinde hemen açlık ve kıtlığı getirmiştir.³³ Arkeolojik kalıntılara ve çivi yazılı kaynaklara göre, Anadolu'da da ağırlıklı olarak tahıl tarımı yapılmış, bağ ve bahçelerde ise sebze meyve ekilmiştir. Zahir kütleri içerisinde kömürleşmiş buğday taneleri ve arpa kabukları ele geçmiştir.³⁴ Kültepe metinlerinde şe'um (ŞE) ve aršātum olmak üzere iki çeşit hububat adı geçmektedir.³⁵

Anadolu'da da meyve ve sebze yetiştiriciliği önemli bir uğraş olmuştur. Bağ ve bahçelerde yetişen bu ürünler hakkında kaynaklarda çok fazla bilgi bulunmamakla birlikte sebzelerden sadece soğanın adı geçmektedir. Bugün de hala Anadolu'nun hemen her yerinde

²⁷ Güveloğlu, *agm*, s.121.

²⁸ Nuzi (bugün Yorgantepe), Hurri dilinde Nuzi, Akad dilinde Gasur olarak anılmış olan höyük türü yerleşme, Irak'ın et-Tamim ilinde, Kerkük'ün güneybatısında bulunmaktadır. Düz bir ovada yer alan höyük yaklaşık 200 m çapında ve 5-8 m yüksekliğindedir. 1925-1931 yılları arasında ABD'li arkeologlar tarafından yapılan kazılar burada Milattan Önce 3. binyıldan beri yerleşildiğini göstermiştir. Kazılar sonucu, Halef döneminden (5. binyıl), özellikle de Obeyd döneminden (4. binyıl) M.Ö. 15. Yy'a kadar birbirini izleyen on iki tabaka saptanmıştır.

Mari, (bugün Tel el-Hariri), Suriye'de bulunan Abu Kemal kasabasının 11 km kuzey batısında, Fırat Nehri'nin batısında bulunan eski bir Sümer ve Amori şehir devletidir. Milattan önce 5. binyılda kurulduğu düşünülen kent, en parlak dönemini MÖ 2900 ile Hammurabi tarafından yıkıldığı MÖ 1759 yılları arasında yaşamıştır.

²⁹ Rosemary Ellison, "Some Thoughts on the Diet of Mesopotamia from c. 3000-600 B.C.", *Iraq*, Vol. 45, No. 1, Papers of the 29 Rencontre Assyriologique Internationale, London, 5-9 July 1982 (Spring, 1983), s.147.

³⁰ Hit- Samarra Hattı, Yakınoğu arkeolojisinin adeta kalbi durumundaki Mezopotamya coğrafyasındaki kültürel gelişimi daha iyi açıklamak için arkeologlar geçen yüzyıldan bu yana bazı ayrımlar ve tanımlamalara gitmektedir. Bunlar arasında en yaygın olanı Mezopotamya'yı sanal çizgilerle üç parçaya ayırarak incelemeye çalışmalarıdır. Bu ayrımlar Yukarı, Orta ve Aşağı Mezopotamya olarak yapılmaktadır. Fırat ve Dicle'nin kaynağını oluşturan Toros sıradağlarından başlayarak Irak'ın Fırat üzerindeki Hit şehri ile Dicle üzerindeki Samarra şehri arasında çekilen sanal bir çizginin üst kısmı Yukarı Mezopotamya olarak isimlendirilmektedir. Hit-Samarra Hattı iki nehrin kaynağından sonra birbirine en çok yaklaştığı alan olmasının yanı sıra bu hattın alt kısımları üstteki ile coğrafi olarak farklılık göstermektedir. Geniş bilgi için bkz: Halil Tekin, "Yukarı Mezopotamya Geç Neolitikinde (Hassuna, Samarra, Halaf) Terminoloji ve Kronoloji Sorunları", *APAD* 1, Ankara 2015, s. 91.

³¹ Crawford, *age*, s.54.

³² *age*, s.54.

³³ Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul 2007, s.80.

³⁴ Öz, *age*, s. 3.

³⁵ *Age*, s.13.

yetiştirilebilen bir meyve olan üzüm, Kültepe tabletlerinde, üzüm, asma ve aynı zamanda şarap anlamlarında Akadça ka/irānum, Sumerce GEŠTİN isimleri altında anılmıştır. Üzümden başka incir, nar, meşe palamudu yetiştirildiği bilinen diğer meyvelerdir.³⁶

İnsan vücudunun hücrede yapı ve enerji maddesi olarak kullandığı yağ da ilk çağ yazılı kaynaklarında oldukça sık geçen bir besin maddesidir. Yağ, yemeklerin daha kolay pişmesini ve daha lezzetli olmasını da sağlamıştır. Mezopotamya’da hayvansal yağların yanında susam yağı gibi yağların kullanıldığına ve ticaretinin yapıldığına dair kanıtlar bulunmuştur. Kültepe metinlerinde de geçen hayvansal ve bitkisel yağlar, İ.GİŞ şamnum “normal yağ” İ.GİŞ tabum “iyi, ince yağ”, İ.GİŞ rêšium “birinci kalite yağ” olmak üzere çeşitli isimler altında zikredilmişlerdir. Koloni döneminde insanların zeytinden yağ elde edebildikleri de tabletlere yansımıştır. Zeytini bir meyve olarak zaten bilen koloni çağı insanların zeytinyağını da tanıdıkları anlaşılmaktadır.³⁷ Ancak bu dönemlerde bitkisel yağların büyük oranda susamdan elde edildiği söylenebilir.³⁸ Yağın besin olarak tüketiminin yanında, insanların yağlanması ve parfüm olarak da kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Burada hayvansal yağlardan bahsetmişken süt ve süt ürünlerine de değinmekte fayda vardır. Hayvanların ilk dönemlerde eti, gücü ve derisi için kullanıldığı kesindir. Ancak süt ve süt ürünleri konusunda kaynaklar daha sınırlıdır. Biyomedikal, izotop ve arkeolojik veriler doğrultusunda koyun ve keçilerin Yakındoğu’da MÖ 8. bin yılda, Erken Neolitik’in ilk aşamalarında süt üretimi için kullanıldığına dair kanıtların yanı sıra Akdeniz Avrupa’sı için bu tarihi 6 binler olarak vermek mümkündür. Aynı zamanda sığırların da aynı bölgelerde Neolitik’in erken dönemlerinde süt üretimi için kullanıldıkları görülmüştür. Ayrıca Güneydoğu Anadolu / Kuzey Akdeniz, Orta Anadolu, Marmara Bölgesi ve Güneydoğu Avrupa’daki bazı Neolitik ve Kalkolitik yerleşmelerden toplanan çanak çömleklerdeki lipit kalıntılarının niteliklerinin belirlendiği bir araştırmada bunları geviş getiren hayvanların doku yağları, geviş getirmeyen hayvanların doku yağları ve süt yağları olarak gruplandırılmış süt yağlarının dağılımı gözlenmiştir. Marmara Bölgesi dışındaki yerleşimlerde süt kökenli yağlar çok az görülmüşken, Marmara Bölgesi’ndeki lipit kalıntılarının çoğunluğunun süt kökenli olduğu görülmüştür. Orta ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde hayvanlar Marmara Bölgesi’nden 1000 sene daha erken evcilleştirildiği hâlde, süt yağlarının bugüne kadar bilinen en eski kanıtlarına Marmara Bölgesi’nde rastlanması hayvanların ilk etapta sütlerinin kullanılmadığına kanıt teşkil etmesi açısından ilginçtir.³⁹ İlk dönemler için peynirin üretimi ve tüketimi ile ilgili kayıtlar ise yok denecek kadar azdır. Ancak MÖ 3. binli yıllara gelindiğinde Mezopotamya’da yapıldığı sanılan bir taş kabartmadaki figürler, Sumerlerin süt teknolojisini artık iyi bildiklerini kanıtlamaktadır. Akadlar ve Sumerlerin 200’e yakın peynir çeşidi bildiği tahmin edilmektedir. Hititlerde de inek sütünden peynir yapıldığı kayıtlara yansımıştır.

Yemeklere lezzet veren baharatlar da ilk çağ insanların keşiflerindendir. Arkeologlara göre, MÖ 5 bin yıllarında ilkel insanlar gıdaların tadını güzelleştiren bazı hoş kokulu bitkileri keşfetmişlerdir. Gelişkin bir mutfak anlayışına erişen Anadolu’da da bu baharatların yemekleri tatlandırmak için kullanıldığı görülmüştür. “Kültepe metinlerinde “kamunum” kimyon, “kissibrūm” kişniş, bir kekik türü olabileceği düşünülen “kudimmum” ve sadece bir belgede

³⁶ Age, s.3-4.

³⁷ İrfan Albayrak, “Kültepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri”, *IV Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*, Kayseri 2003, s.62.

³⁸ Öz, age, s.4.

³⁹ Hadi Özbal, Ayla Bıyık Türkeku, Laurens Thissen, Turhan Doğan, Fokke Gerritsen, Rana Özbal “MÖ. 7. Binyılda Barcın Höyük’te Süt Tüketimi Üzerine Yeni Araştırmalar”, 27. *Arkeometri Sonuçları Toplantısı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü*, Ankara 2012, s. 18.

geçen, safran anlamı verilen ve Babil metinlerinde kamunum ve “kisibirritum” ile geçtiği anlaşılan “azupîrum/azappurum” olmak üzere dört çeşit baharat adı kayıtlıdır.”⁴⁰

Tüketim açısından doğadaki tüm fırsatları değerlendiren insanın diğer hayvansal besinlere alternatif yaratan, protein kaynağı balıklara önem verdikleri, ilk dönemlerde henüz herhangi bir alet yapmayı bilmiyorken elleriyle balık avladıkları mağara duvarlarına çizdikleri resimlerden anlaşılmaktadır. Zaman içerisinde ilk ilkel aletler üretildiğinde bunlar arasında kemik veya tahta parçalarından yapılan balık iğnelerinin bulunması da balığın o dönem insanın diyet listesinde ilk sıralarda yer aldığının bir diğer kanıtıdır. Balık, Mezopotamya mutfağı için de önemli bir besin olmuştur. Şehirlerin çoğu nehir kenarlarına kurulduğu için hem nehirlerden hem denizden ağlarla bol bol balık çekilmiştir. Örneğin, Erken Hanedanlar Dönem’inde Lagaş ekonomisinin önemli bir bölümünü çeşitli türde balıkların oluşturduğu görülmüştür. Kassit ve Ur gibi birçok sitede balık kancaları bulunmuştur. Ur’daki silindir mühürler üzerindeki kabartmalar da balıkçılığın 2. ve 1. binde de önemli olmaya devam ettiğini göstermektedir. Yeni Asur kabartmalarında erkek balıkçıların ve teknelerin olduğu birçok sahne bulunmaktadır. Ayrıca balık üstünden alınan vergilerin tutulduğu kayıtlar da bulunmuştur.⁴¹

Doğanın insanlara sunduğu nimetlerden bir diğeri de doğal bir besin maddesi olan baldır. İçerdiği früktoz ve glikoz nedeniyle önemli bir karbonhidrat kaynağı olan bal, öncesinde değilse bile Mezolitik Dönem’de insanlar tarafından tüketilmeye başlanmıştır. Yeni Taş Devri boyunca insanlar balı kendi elleriyle nasıl üreteceklerini ve diğer hayvanlardan nasıl koruyacaklarını öğrenmişlerdir.⁴² Tarih öncesi insanlar için nadir bulunan bir tatlandırıcı olan balın yanı sıra balmumunu, kendi içinde çeşitli teknik, ritüel, kozmetik ve tıbbi amaçlar için kullanmışlardır.⁴³ Arı ve arıcılık Hititler döneminde de büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın yanında önemli bir iktisadi tüketim aracı olarak görülmüştür. Nitekim bu sebeple Hitit kanunları, bal ve arı kovani çalan hırsızlara verilecek cezalarla ilgili maddeler içermektedir.⁴⁴ Bal, petek olarak tüketildiği gibi yemeklerde ve içeceklerde de çeşni olarak kullanılmıştır.⁴⁵

Bahçe ve tarlalarda yetiştirilenlerin yanında evcilleştirilen ve avlanan hayvanlardan elde edilen bu yiyeceklerin nasıl tüketildiğine ve tüketim tekniklerine baktığımızda ilk olarak Pleistosen Dönem’de insanın ateşi keşfinin insan sağlığı ve damak zevki açısından bambaşka bir boyut açtığı görülmüştür. Ateşin yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılması ile sindirimi zor olan besinlerin daha kolay sindirildiği fark edilmiştir. Çünkü pişen bir yemekte özellikle nişastaya dayalı karbonhidratlar bulunuyorsa, ateşin etkisiyle bu kimyasalların parçalandığı ve bununla sindirimi kolaylaştırdığı fark edilmiştir.⁴⁶

İlk etapta yerde kazdığı çukurlarda ateş yakarak bunların içinde ısıttığı taşlar üzerinde yemeklerini pişirmeyi başaran insan daha sonra bu ateşin çevresine basit taş duvarlar yapmaya başlamıştır. Arkeologlar Mezopotamya’daki sitelerde, bu ocakların kullanıcıları tarafından toprak, taş veya tuğla ile basitçe inşa edilmiş veya oyulmuş, dikdörtgen ya da daire şeklinde ve tekrar kullanım için yatağı oluşturulmuş kaba modellerini ortaya çıkarmışlardır. Ayrıca bu ocakların ızgara, şiş veya raf gibi aygıtlar veya basit aksesuarlar ile takviye edildikleri de

⁴⁰ Öz, *age*, s.4.

⁴¹ Allison, *agm*, s.147.

⁴² Bober, *age*, s.19.

⁴³ M. Roffet-Salque, M. Regert, R. Evershed, A. K. Outram, L. Cramp, O. Decavallas, ... J. Zoughlami, “Widespread Exploitation of The Honeybee by Early Neolithic Farmers” *Nature*, 2015, s.156.

⁴⁴ Hüseyin Üreten, “Eski Anadolu’da Arı ve Bal”, *History Studies* Vol. 3/3, 2011, s. 368.

⁴⁵ *Agm*, s.368.

⁴⁶ Jean Bottéro, *The Oldest Cuisine in the World Cooking in Mesopotamia*, Translated by Teresa Lavender Fagan, The University of Chicago Press, Chicago 2001, s. 42.

görülmüştür. Akad dilinde bu ocaklara “kinûnu”, Sumer dilinde ise “tinûru” adı verilmiştir. İlk etapta kilden yaptıkları kaplar ateşe dayanıklı olmadığı için bazen doğrudan ateşle temas eden pişirme yöntemleri de kullanmışlardır. Daha sonraki dönemlerde ateşe dayanabilen çanak çömlekler yapmayı başarinca yiyeceklerini ateşle direkt olarak temas ettirmeden ve değişik teknikler kullanarak pişirmeyi öğrenmişlerdir.⁴⁷ Anadolu’da da Asur Ticaret Kolonileri Dönemin’den kalan arkeolojik kanıtlarda ekmek ve tablet pişirmekle doğrudan ilgisi bulunan fırınların çoğu, ateşe dayanıklı bazalt molozlarıyla örülmüş, içleri ve dışları çamurla sıvanmış şekilde bulunmuştur. Yuvarlak kaideli, basık arı kovani biçimindeki fırınların kubbeli olduğu görülmüştür. Kārum’da her dört yapı katında da bu fırınların teknik ve şekilleri değişmemiştir.⁴⁸

İlkçağ insanların kullandığı bir diğer pişirme yöntemi tuzlamadır. Yiyeceği tuzlamak insanlık tarihinde bilinen en eski muhafaza metodudur. Arkeolojik kazılarda bu usulün Taş Devri’nde bile bilindiğine dair bulgular elde edilmiştir. Et ve balığı tuzladığımızda onları pişirdiğimizdeki gibi kimyasal bir reaksiyon oluşur. Tuzlanan ette proteinler gevşer ve çözünür ki, bu, et ısıtıldığında olan olay ile aynıdır. Bu yüzden ilkçağda uzak mesafelere götürülecek ya da daha sonra tüketilmek için saklanacak balık ve etin bozulmaması için tuzlama yöntemine başvurmuşlardır. Bunun yanında tutsüleme ya da kurutma yöntemleri de aynı işlevi görmüştür. Bunun dışında tuz, memelilerde temel biyolojik fonksiyonları dengede tutarak düzenlediği için insanların ve bazı hayvanların ihtiyaç duyduğu bir maden olmuştur. Tarih boyunca önemli bir ticaret maddesi olan tuz, bazı bölgelerde o kadar değerli olmuştur ki, insanlar altını tuzla değiştirmişlerdir.

Tüketim kültürü içerisinde yer alan hayatın devamlılığı için birincil derecede önemli olan yeme-içme, barınma, giyinme gibi olguların insanın yeryüzünde var oluşundan bu yana var olduğunu, fakat bunların ilk dönemlerde ilkel yöntemlerle ve asgari düzeyde karşılandığını, zamanla insanın becerilerinin, tecrübelerinin ve bilişsel gelişkinliğinin artmasıyla da söz konusu ihtiyaçların karşılandığı materyaller ve yöntemlerdeki çeşitliliğin arttığını görmekteyiz. Bu çeşitliliğin en fazla arttığı mecralardan biri de giyimdir. Günümüz moda anlayışının temelleri de ilk insanın hayatta kalmak için örtünmeyi keşfetmesi ile başlamıştır. Tarih öncesi dönemde insan; temel ihtiyaçlarından olan beslenmeyi, avcılık ve toplayıcılık yoluyla, barınma ihtiyacını ise doğada hazır bulduğu mağara, ağaç kavukları ya da kaya barınaklarıyla gidermiştir. Bu insanlar vücutlarını soğuktan, ciltlerini güneşten korumaları gerektiğini fark ettiklerinde öncelikle çevrelerine bakıp bunun için kullanabilecekleri gereçleri aramışlardır. İlk olarak beslenmek için avladıkları hayvanların kürklerini herhangi bir işlemde geçirmeden kullanmışlar, zaman içerisinde bu derileri bazı işlemlerden geçirerek yumuşatmayı, sonrasında ise hayvan kemiklerini iğne, sinir dokularını ise iplik olarak kullanarak bu derileri birleştirmeyi öğrenmişlerdir. Paleolitik ve Mezolitik devirlerde kabaca işlenen deri, Neolitik Çağ’da yerleşik hayata geçilince hayvanların evcilleştirilmesi sonucunda bilinçli olarak işlenmeye başlanmıştır. Kalkolitik ve Tunç devirlerinde kemikler yerine madeni aletler ile işlenen deri, sosyal hayatın hemen hemen her alanında kullanılmıştır.⁴⁹ Mezopotamya’da çeşitli eşyaların yapımında kullanılan, Sumerce KUS, Akadça maskum olarak adlandırılan deri, sığır, keçi, koyun başta olmak üzere eşek, su yılanı, domuz, vaşak, yabani dağ keçisi gibi hayvanlardan sağlanmıştır.⁵⁰ Deriden üretilen ürünlerin başında Ön Asya kaynaklarında farklı adlar ile tanımlanmış olan sandaletler gelmektedir. MÖ 2. bin yıldan önce krallar ile Sumer askerleri tarafından giyilen

⁴⁷ Age, s.46.

⁴⁸ Tahsin Özgüç, *Kultepe –Kaniş, Asur Ticaret Kolonilerinin Merkezinde Yapılan Yeni Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1959, s.40.

⁴⁹ Nuray Yıldız, *Eski Çağ’da Deri Kullanımı ve Teknolojisi*, Marmara Üniversitesi Yayınları, İstanbul 1993, s.2.

⁵⁰ Yıldız, age, s.9.

sandalet, Babil ve Asur döneminde yaygınlaşmıştır. Uruk dönemine tarihlenen arkeolojik tasvirlerde de bu sandalet tipi görülmektedir. Mezopotamya'da sandaletten sonra, Anadolu'dan alınan bir ayakkabı türü olan çarık da giyilmiştir. Bunlara III. Ur ve İsin sülaleleri ile Asur Dönem'i kabartmalarında sık sık rastlanmıştır.⁵¹

Zaman içerisinde insan örtünme, giyinme ve soğuk hava koşullarından korunma ihtiyacını deri dışında dokuma ürünleriyle de karşılamaya başlamıştır. Dokumacılık denildiğinde doğal ve yapay liflerin önce eğrilerek düzgün ve kesintisiz bir ipliğe, sonra dokunarak kumaş, halı, gibi çeşitli ürünlere dönüştürülmesini kapsayan işlemler dizisi kastedilmektedir. Bütün bu sürecin iki temel aşamasından ilki iplik eğirme, ikincisi dokumadır. Dokumacılığın hammaddesi doğal liflerdir. Bazı bitki ve hayvan dokularını oluşturan ince telciklere lif denir.⁵² Arkeolog ve etnologların ulaştığı çeşitli veriler, dokumanın en eski köklerinin Mezolitik Çağ'dan kalma olduğu yönündedir. Uzmanlar tekstil dokumaların en eskisinin kesinlikle sepet örücülüğü ve hasır dokumacılığı olduğu konusunda birleşmektedirler. İnsanlar, ilk, yer yaygısı olarak kullanacakları dokuma hasırları çeşitli teknikler kullanarak üretmişlerdir. Bitki kökleri, hasır otu (saz), palmiye yaprakları ve bu işler için elverişli çok sayıda ot ve kamışlardan muhtelif kullanım eşyası üretmeye başlamışlardır.⁵³ Çalışmamızda genellikle birçok ilkin Bereketli Hilal olarak adlandırılan bölgeden ya da Mezopotamya'dan çevre bölgelere yayıldığını gördük. Ancak dokumacılık konusunda durum farklılaşmaktadır. Çünkü dokumacılığın dünyada ilk kez Anadolu'da MÖ 6 binli yıllarda başladığı düşünülmektedir. Çatalhöyük'te bulunan Neolitik Çağ'a ait dokuma parçaları buna örnektir.⁵⁴ Birçok araştırmacıya göre dokumacılığın yayılış sahası Ön Asya ve Orta Asya'dır.⁵⁵ III. Ur Dönem'inde tapınaklar ve saray atölyelerinde dokumacılık yapıldığı, bizzat tapınağın ihtiyaçlarını karşılayanın yanı sıra, geniş ölçekte ticareti yapılan çok çeşitli tekstil ürünleri üretildiği kaynaklara yansımıştır. Cemdet Nasr Dönemi'nden⁵⁶ gelen mühürler, zaman zaman dokumacılığın tasvir etmiştir. Bir tanesinde yatay bir dokuma tezgâhının kullanılışı tasvir edilmiştir. Bu da bize dokuma tezgâhları ve kullanıldıkları dönem hakkında bilgi vermektedir.⁵⁷ Muhtemelen bu tezgâhlarda dokunan kumaşların döneme ait heykellerin üzerinde gösterilmesi de bize bir takım ipuçları vermiştir. Bazı figürler yünlü koyun postu, bazıları ise başka malzemeden yapılmış koyun postu desenini taklit eden daha hafif giysiler giymiş gibi görünmektedir. Tasvir edilen kadınlardan bazıları görünüşe göre ottan veya çok hafif kumaştan yapılmış görünümü veren çok ince pilili elbiseler giyinmektedirler.⁵⁸

Yukarıda da değindiğimiz gibi günümüz tüketim kültürü ilkçağ tüketim kültürüne nazaran çok daha geniş bir yelpazeye sahiptir. Temel ihtiyaçların karşılanması noktasından bu geniş yelpazeye sahip tüketim olgusuna geçişin ilk aşaması yeme-içme, barınma ve giyinme gibi temel ihtiyaçların karşılamaya başlayan insanın bu ihtiyaçlarını karşılariken daha iyiye doğru evrilme güdüsüyle bir takım gereçlere ihtiyaç duyması ve sahip olduklarını da mükemmelleştirme çabası olmuştur. Örneğin yırtıcı hayvanlardan korunmak için kesici ya da sert aletler, yemeklerini pişirmek için kap-kacak ihtiyacı gibi. İlk dönemlerde bu ihtiyaçlar taş

⁵¹ Age, s.3.

⁵² E. J. W. Barber, *Prehistoric Textiles: The Development of Cloth in The Neolithic and Bronze Ages with Special Reference to the Aegean*, Princeton University Press, Princeton 1991, s.10.

⁵³ Türktaş, age, s.133.

⁵⁴ Barber, age, s.10.

⁵⁵ Age, s.12.

⁵⁶ Cemdet Nasr Dönemi, M.Ö. 3000 – 2850 Mezopotamya sitelerinde şehir kültürünün yerleştiği bir dönem olarak bilinir. Er Hanedanlar devrinin başlaması ile son bulmuştur. Geniş bilgi için bkz: Ekrem Memiş, *Eskiçağ'da Mezopotamya*, Ekin Yayınları, Bursa 2012, s.45.

⁵⁷ Harriet Crawford, age., s.170.

⁵⁸ Age., s.169.

**HISTORY
STUDIES**

80

Volume 8
Issue 4
December
2016

aletler ya da işlenmesi kolay olan ağaçlar oyularak karşılanmaya çalışılmıştır. Ancak ilerleyen dönemde kilden alet yapımının ve metalin işlenmesinin öğrenilmesi insan hayatına birçok yeniliğin girmesine yol açarak tüketim kültürü içerisinde kendilerine yer edinmişlerdir. İnsanlığın Buzul Çağı'nda bile kille bir şeyler yapma çabasında olduğunu o çağda yapılan pişmemiş hayvan figürinlerinin mağaralarda bulunan örnekleri kanıtlıyorsa da Paleolitik Çağ'da henüz kilden kap-kacak eşyaya rastlanmamıştır. Bu dönemde insanların kullandığı kap-kacaklar, doğanın onlara sağladığı midye kabukları, hayvan boynuzları, sert meyve kabukları olmuştur. Zaman içerisinde alet yapabilme becerisi artan insan bu ihtiyaçlarını ağaç parçacıklarını biçimlendirerek, hayvan tulumlarından yararlanarak gidermeye başlamıştır. Ama giderek beslenme alışkanlıklarında değişiklikler meydana gelince ateşe dayanıklı kaplar yapmak için yeni bir malzeme bulma zorunluluğu karşılarına çıkmıştır.

Kilden kap-kacak yapma çabalarının nasıl başladığını kesin olarak söylemek çok güçtür. Fakat başlangıç yerinin Anadolu olabileceğine dair güçlü kanıtlar vardır. MÖ 6700 yıllarına tarihlenen sepetli, tahta kap-kacaklı bir Neolitik evreden seramikli bir Neolitik evreye geçişin çok açık olarak izlenebildiği Çatalhöyük kazıları bunların başında gelir. Mezopotamya da kilden kap-kacak yapımıyla oldukça erken tarihlerde tanışan bir başka coğrafya olmuştur. Dicle ve Fırat nehirlerinin taşıyıp biriktirdiği killi tabaka bu coğrafyayı kilden alet yapımı için en elverişli yerlerden biri haline getirmiştir. Buradaki killi tabakadan alınan çamurun şekil alabildiğinin insanlar tarafından keşfedilmesi sayesinde insanların tüketim kültüründe köklü değişiklikler yaratan bir meta insan hayatına dâhil edilmiş olmaktadır. MÖ 4. binlerden itibaren dünyanın birçok yerinde kap-kacak yapımının izleri takip edilebilir olmuştur. Örneğin ilk yerleşik hayatın başladığı yerler arasında adı geçen Jericho'da yapılan kazılar sonucunda burada MÖ 4. binlerde seramik öncesi devirden seramik yapan bir devire geçişin izlerine rastlanmıştır. Ancak, kili biçimlendirmeye başlayan bu insanların henüz kili pişirmeyi bilmedikleri görülmüştür. MÖ 3500'lü yıllara gelindiğinde ise Jericho'da kilden yapılmış ilk basit kap-kacaklar ortaya çıkmıştır. Aynı sıralarda bu gelişmenin Hassuna⁵⁹ ve Tel-Halaf'ta⁶⁰ da yaşandığı belirlenmiştir.

Kilden kapların kullanılmasından sonra bu alanda yapılan en önemli icat çömlekçi çarkı olmuştur. MÖ 3 binli yıllarda keşfedildiği düşünülen çömlekçi çarkının ilk örneklerine o dönemler önemli bir Sumer kenti olan Uruk kazılarında rastlanmıştır. Zaman içerisinde çarklı çömlekçiliğin kuzey Mezopotamya'dan tüm Mezopotamya'ya, batı Hindistan'a, Suriye'ye, Mısır'a ve Ön Asya'ya yayıldığı yine arkeolojik kazıların yardımıyla izlenebilmektedir. Anadolu'da çarklı çömlekçiliğe ait bulgulara ilk kez Kayseri dolaylarında, Alışar'da, Boğazköy'de ve Troia'da rastlanılmıştır.

Kilden yapılan kap-kacak ve günlük hayatta gereksinim duyulan yine kilden yapılmış diğer aletler insanların tüketim alışkanlıkları noktasında büyük değişimler yaratmıştır. Örneğin portatif olan bu kap-kacak sayesinde sularını kaynağından alıp evlerine kadar taşıyıp burada muhafaza edebilir duruma gelmişler, daha kolay ve daha steril yemekler pişirip tüketebilmişlerdir. Kilden yapılan ilk körükler sayesinde ateşin ısısından daha fazla yararlanıp metalleri işleme konusunda uzmanlaşabilmişlerdir. Çömlekçi çarkının icadı ile de üretimde

⁵⁹ Hassuna Kuzey Irak'ta Musul yakınında Dicle nehri üzerinde yer alan bir kasabadır. Halaf kültürü M.Ö. 5500-4800 yılları arasında Hassuna Dönemi olarak adlandırılan bir dönem boyunca gelişmiştir. Geniş bilgi için bkz: Halil Tekin, "Yeni Buluntuların Işığında Anadolu'da Hassuna ve Samarra Seramiğinin Yayılımı Üzerine Bir Gözlem", *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C. 22 S. 1, 2005, s.186.

⁶⁰ Tell Halaf, günümüzde Şanlıurfa'nın Ceylanpınar ilçesinin hemen karşısındaki Resulayn'ın yaklaşık 2 km batısında yer alan bir kasabadır. Tell Halaf yerleşimi, MÖ 6.000 civarı ile MÖ 5.400 arasında Halaf Dönemi olarak adlandırılan bir dönem boyunca gelişmiştir. Geniş bilgi için bkz: Benno Landsberger, "Mezopotamya'da Medeniyetin Doğuşu", *ADTCF Dergisi*, C. 2 S. 3, Ankara 1944, s.420.

sağlanan artış ihtiyaç fazlası üretimi beraberinde getirmiş bu da ticaret noktasında atılmış önemli bir adım olmuştur. Yani insan, temel ihtiyaçlarında daha iyiye ulaşma çabası sayesinde tüketim yelpazesine bir artı değer katmıştır.

Bu artı değerlerden bir diğeri de bugünkü tüketim hayatımızda da çok önemli bir yer kaplayan madenlerdir. Madeni tanımayan insanlar, doğada parlak rengiyle dikkati çeken hematit, malahit ve benzeri minerallerin farkına vararak, deneyimlerle onları boya malzemesi olarak kullanmayı öğrenmiştir. Günümüzden 10 bin yıl önce Diyarbakır Çayönü Tepesi ve Aksaray Aşıklı Höyük'te daha çanak çömlek üretimine geçilmeden, doğada bulunan saf bakırın toplandığı “balık oltası, iğne ve boncuk vb” küçük nesnelerin üretildiği görülmüştür. Toplayıcılık özelliğini sürdüren Anadolu insanı, doğada bulduğu saf bakıra öncelikle döverek biçim vermeye çalışmıştır. Soğuk dövülen bakırın zamanla çatladığını, kırılıp koptuğunu, ancak ateşten faydalanan bu madeni daha kullanışlı hale getirebileceğini keşfeden insan, ilk önce ahşap, taş ve pişmiş topraktan yararlanarak yaptığı araç gereçleri daha dayanıklı ve uzun ömürlü bu madenlerden üretme yoluna gitmiştir.⁶¹ Altın ve gümüş madenleri ise daha çok süs eşyası yapımında kullanılmıştır. Eski Tunç Çağı'ndaki Anadolu uygarlığının madencilikte eriştiği üst düzeye tanıklık eden merkezlerden biri de Alacahöyük'tür. Burada keşfedilen mezarlarda ölü hediyelerinin çoğunluğu altın, gümüş, elektron ve tunç eşyalar oluşmuştur. Kehribar, akik, kaya kristali, demir ve pişmiş toprak olanlar da görülür. Mezarlara bırakılan hediyeler gerdanlık, iğne, bilezik, toka, küpe gibi süs eşyaları ile kaplar yanında tunçtan ve altından silahlar, tanrıça heykelcikleri gibi eşsiz sanat eserleridir. Ayrıca Yümüktepe kazılarında kalayın muhtemelen bir alaşım maddesi olarak kullanıldığı kanısını kuvvetlendiren bir materyal ele geçmiştir. Gerçek kalay ve bronz ise yaygın olarak ancak 3. binyılın ikinci yarısında kullanılmıştır.⁶²

Mezopotamya halkı, yaşadıkları bölgenin çok fakir doğal kaynaklara sahip olması nedeniyle, birçok malzemeyi dışardan getirtme yolunu tercih etmiştir. Zaten MÖ 3. binyıl sonunda metallerin kullanımında görülen ani artış ve teknik becerilerdeki hızlı ilerleme, Mezopotamya'nın dışında, çok daha uzun metalürjik geleneğine sahip olan İran platosundan gelmiş gibi görünmektedir. Bunun için karada kervanlar, Fırat ve Dicle nehirleri ile Basra Körfezi'nde ise sallar kullanılmıştır. Kervanlar Doğu Anadolu'dan obsidyen, Elam'dan⁶³ altın, gümüş ve yarı değerli taşlar, Mağan'dan⁶⁴ diyorit taşı ve bakır, Meluhha'dan altın ve bakır, İran üzerinden lapis lazuli ve kalay taşımışlardır. İran'daki İblis Höyük ve Gabristan'da yapılan kazılar, MÖ 5. binyıla kadar geriye giden bir bakır işleme geleneğine işaret etmektedir.⁶⁵ Akad Dönem'inde, Mezopotamyalı tüccarlar, Anadolu içlerine kadar girmiş ve muhtemelen ticari koloniler kurmuşlardır. Bu ticaret, yaklaşık olarak MÖ 2. binin başlarında Eski Asur Devleti'nin denetimi altına girmiştir. Anadolu beyleri gümüş, altın, bakır ve yün karşılığında Asur'dan mamul madde, dokuma ve kalay almışlardır.⁶⁶

Çömlek işçiliğinden farklı olarak, geniş ölçekli metal üretimi kamu sektöründe yoğunlaşmıştır. Bunun nedeni büyük ihtimalle kilden farklı olarak tüm metallerin ithal edilmek

⁶¹ “Türkiye Madencilik Tarihi” <http://www.mta.gov.tr/v3.0/sayfa/muze/images/muze-video/MadencilikTarihi.pdf>, Er. Tar. 20.09.2016.

⁶² Ergün Kaptan, “Türkiye Madencilik Tarihine Ait Buluntular”, *MTA Dergisi* 111, s. 176, 1990.

⁶³ Elam, İran'ın güneybatısında M.Ö. 3 bin'li yıllarda var olmuş antik bir medeniyet ve tarihsel bölge. Elam ülkesi, bugünkü İran'ın güneybatısındaki Huzistan Eyaleti ve civarındaki topraklara denk düşmektedir.

⁶⁴ Meluhha, Sumerlerin çivi yazılı tabletlerinde adı geçen, ticaret yaptığı üç ülkeden birisidir diğeri ise Magan'dır. Meluhha'nın günümüzde nerede olabileceği ile ilgili tartışmalar devam etmesine rağmen Hindistan olduğu yönündeki görüşler ağırlık kazanmaktadır.

⁶⁵ Crawford, *a.g.e.*, s.177.

⁶⁶ Süleyman Özkan, “Ön Asya'da Geç Tunç Çağı Ticaret Hayatında Hitit Devleti'nin Yeri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, X, İzmir 1995, s. 211.

zorunda olması ve bu yüzden kullanımlarının yakından takip edilmesi gereken kıymetli mallar olmasıdır. Bakırın birçok alanda kullanılması ve bakırı elde edebilmek için karşılığında dokuma ve seramik gibi mamul eşya ile değiştirilmesi bu dönemde ticaret hacminin gelişmesini sağlamıştır. Bakır madeni genellikle bitkilerin yetişmediği, dağlık alanlarda bulunmaktadır. Bu sebeple yiyecek yetiştiriciliği yapanla maden çıkarıp işleyenler aynı kişiler olmamaktadır. Bakırın ve diğer madenlerin günlük hayata girmesi ve artık lüks bir tüketim olarak görülmemesi, kilden yapılan gereksinim maddelerinde ve tarımsal ürünlerde üretim fazlalarının oluşması sebebiyle karşılıklı ticaret kaçınılmaz olmuştur.

İletişime geçebildikleri ilk dönemlerle birlikte ihtiyaç duydukları malzemelerle ellerinde fazlaca bulunan ya da artık ihtiyaç duymadıkları malzemeleri bir diğeri ile değiştirmeye başlayan insan, ticaretin ilk uygulamalarını bu dönemde gerçekleştirmiştir. Bütün insanlar kısa ve uzun vadede hayatta kalmaları için gerekli kaynaklara erişme zorluğuyla karşı karşıyadır. Bu kaynakların eksikliğinde, insanlar değiş tokuş ya da ticaret gibi barışçıl yöntemler aracılığıyla bunları elde etme yoluna başvurmuşlardır.⁶⁷ Taş Devri'nde küçük topluluklar halinde yaşarken paraya ihtiyaç duyulmamıştır. Avcı toplayıcı olan taş devri topluluklarında avlanma ve yiyecek toplama ortaklaşa yapılmış, ürünler karşılıklı hediye verme sistemine göre mübadele edilmiştir. Bu sistem, şüphesiz, paraya veya hatta paranın yerine geçirilebilir bir ikameye sahip olmayan bir toplum için yegâne pratik sistemdir.⁶⁸

İlk dönemlerde arkeolojik verilerle kanıtlanan en önemli ticaret obsidyen ticaretidir. Bu lav taşı (doğal cam) dönemin en önemli ticari objesi olmuştur. Doğu ve Orta Anadolu yataklarından çıkarılan obsidyenin başka mallarla takas edildiği ve zamanla bu ticaretin yoğunluğunun arttığı bilinmektedir. Ürün çeşidi arttıkça takas için malların değerini belirlemek ve alacak verecek hesabını tutmak zorunlu hale gelmiştir. Zamanla takas için karşılıklı istekler örtüşmez olmuştur. Örneğin taze meyve ile tahıl değiştirilmek istendiğinde tahıl henüz olgunlaşmadığı için takas mümkün olamamıştır. Bu yüzden doğrudan takas zorlaşmıştır. Takasın uzun ömürlü ve herkesin almak istediği bir ara mal ile yapılabilmesi için herkesçe talep edilebilecek olan altın, gümüş, bakır tercih edilmiştir.

Güney Mezopotamya'da Eski Babil Devleti çok iyi bir ticaret ağı kurmuş ve bu durum Orta Babil Devlet'i zamanında da devam etmiştir. Babil, Larsa, İsin, Puzriş-Dagan, Kiş, Umma, Sippar, Nippur, Şuruppak, Lagaş, Girsu, Adap, Uruk ve Ur gibi kentlerde yapılan kazılarda bu çağa ait binlerce ticari tablet bulunmuştur. Bu belgelere göre Babil ülkesi dışarıya dokuma, deri, kurutulmuş balık, tahıl, susam, susam yağı, yün, at ile doğudan getirilen değerli taşları da Mısır ve o dönemde irili ufaklı birçok devleti barındıran Suriye'ye ihraç etmiştir. MÖ 2. binde, Suriye ve Filistin'de de ticaret çok gelişmiştir. Ugarit, Ebla, Alalah, Kargamış gibi kentler ticaretin getirdiği bir zenginliğe kavuşmuşlardır. Alalah'ta ele geçen tabletlere göre, burada yağ, bira, gümüş, buğday ve fildişi ticareti yapılmıştır. Mari, Suriye ile Güney Mezopotamya arasındaki transit ticareti elinde tutmuştur. Mari, Fırat Nehri üzerinde bulunduğundan gemiyle yapılan ticarete de önemli bir yeri olmuştur. Asur'dan kalay, Tilmun ve Kıbrıs'tan bakır, Kargamış ve Emar'dan şarap, Babil'den yağ ve değirmen taşı, Suriye'den tahıl getirilmiş ve ihtiyaç bölgelerine gönderilmiştir.⁶⁹

İlk dönemlerde Anadolu'da arpa ve buğday yerlilerin kendi aralarında düzenledikleri borç senetlerinde alım-satımı yapılan ürünler arasında ilk sırada yer almaktadır. Arpa ve buğday en çok üretimi yapılan besin maddesi olmasının yanında, borç verilen nesnelerin faizi olarak da

⁶⁷ William A. Haviland, Harald E. Prins, Dana Walrath, Bunny McBride, *Kültürel Antropoloji*, Kaknüs Yayınları, Çev, İnan Deniz-Erguvan Sarioğlu, İstanbul 2008, s. 329.

⁶⁸ Mayor, *agm.*, s.487.

⁶⁹ *Agm.*, s. 211.

kabul edilmiştir. Yerliler arasında düzenlenmiş borç senetlerinin birçoğunda, borcun ödenmemesi durumunda, faiz olarak başta tahıl olmak üzere, ekmek, yağ ve bal gibi besin maddeleri ile küçükbaş ve büyükbaş hayvan talep edilmektedir.⁷⁰

Temelde maden ve tekstil ticareti üzerine kurulu ticaret düzeninde, Anadolu'da bulunmayan kalay, gümüş ve altın karşılığında Anadolu halkına satılmıştır. Hammadde olarak alınan yün de, Asur'da dokutulup Anadolu insanına yine altın ve gümüş karşılığında satılmıştır. Bu ticaret sisteminin Anadolu'daki merkezi Kaniş'tir ve Kaniş'e getirilen malların, Anadolu'nun içlerine kadar dağıtıldığı görülmüştür.

MÖ 3. binyılda Mısır'da da para yerine çeşitli madenler kullanılmıştır. Mısır resimlerinde bu madenlerin ocaklardan çıkarıldıkları şekilde küçük ve işlenmemiş cevher parçaları halinde kullanıldıkları görülmüş; bu cevherler kimi zaman toz haline getirilerek küçük torbalara konulmuş, kimi zaman eritilerek kalıp veya çubuk haline getirilerek ticarete mal karşılığı olarak kullanılmıştır.

Sonuç

Tüketim olgusunun, ilk uygulamaları ve gelişim süreciyle ilgili söylediklerimizi özetleyecek olursak, insanların hayatta kalma güdüsünün ortaya çıkardığı faaliyetlerin en önemlisi beslenmek olmuştur. İlk etapta doğadan bulduğu Bitki / bitki kökleri, meyve ve yırtıcı hayvanların avladıklarından arta kalanlarla beslenen insan, hayvanları avlamak bir tarafa onlardan ve sert iklim koşullarından korunmak için mağara ve kaya sığınaklarını yaşam alanı olarak seçmiştir. Zamanla ihtiyaçları doğrultusunda doğadaki nesnelere şekil vermeye başlayan insanın hem beslenmede hem de savunmada kullanabilmek için farklı biçimlerdeki aletleri geliştirmeye başlaması üretimin ilk şekli olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürettiği bu ilk ilkel aletlerle doğada korunmayı ve avlanmayı başaran insan beslenme listesine eti de dâhil edebilmiştir. Beslenme listesine etin de dâhil olması önemli bir protein kaynağı yaratmış, bu da doğrudan ve dolaylı olarak insan beyninin gelişimine katkıda bulunmuştur.

Avcı-toplayıcı insan için küçük el aletleri dışında herhangi bir üretim etkinliğinden bahsetmek pek mümkün değildir. Çünkü bu süreç doğada var olan bitki ve hayvan varlığının tüketimine dayanmış ve buna uygun bir insan örgütlenmesini beraberinde getirmiştir. Örgütlenebilen, beceri ve bilgi birikimini sürekli arttıran insan, temel ihtiyaçlarının karşılanması konusunda karşılaştığı zorluklarla baş etme yollarını aramaya başlamıştır. Bu yolda gösterdiği en önemli ilerleme, ateşi kontrol etmeyi öğrenmesi olmuştur. Yaptığı küçük el aletleri ve ateşi kontrol edebilmesi sayesinde binlerce yıl sonra doğayı kısmen de olsa kontrolü altına almayı başarmış ve doğanın kendisine sunduğu imkânlardan en yüksek faydayı sağlamaya çalışmıştır.

M.Ö. 13-12 binli yıllarda gerçekleşen küresel ısınmayla birlikte avcı toplayıcıların yaşam tarzlarında bir takım değişiklikler gözlemlenmeye başlamıştır. Çünkü bu dönemde doğada ve iklim koşullarında, bu değişikliklere olanak sağlayacak bir takım iyileşmeler yaşanmıştır. Ormanlar ve sulak alanlar artmış, buzulların altında kalan bereketli topraklar açığa çıkmıştır. Dolayısıyla bitki ve hayvan çeşitliliğinde de belirgin bir artış yaşanmıştır. Bu ısınma ve nemlenmenin sonucunda bugün tarımını yaptığımız pek çok bitkinin ve evcilleştirdiğimiz hayvan türlerinin yabani ataları belirli bölgelerde yayılım göstermiştir. Bu bölgelerin en önemlisi "Bereketli Hilal" olarak adlandırdığımız Mezopotamya ve Doğu Akdeniz kıyılarını da içine alan coğrafyadır.

⁷⁰ Öz, age., s. 3.

Değişen iklim koşullardan faydalanan insanlar bu bir yandan avcı-toplayıcı yaşam tarzlarını devam ettirirken diğer yandan mimarisi ve depolama olanakları olan kalıcı yerleşimler inşa etmeye başlamışlardır. Yani bu bolluk dönemi ilk yerleşik hayat biçiminin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Artık sürekli yerleştikleri küçük köylerde, istikrarlı bitki, hayvan ve su kaynaklarının sunduğu olanakları istismar ederek yaşayan insanlar için yabani tahıl toplayıcılığına dayanan geçim tarzı, yerleşik hayatı zorunlu hale gelmiştir. Yerleşik hayatın başlamasından ve ilk köylerin kurulmasından sonra nüfus artışı olmuştur. Tahıl toplayıcılığı, köylerde artan nüfusu beslemekte yetersiz kalmış, böylece insanlar, besin sorununa yeni çözüm yolları aramaya yönelmiş ve yabani bitkileri denetim altına almayı keşfederek tahıllarını artık kendileri üretmeye başlamışlardır. Yabani tahılların bol miktarda bulunması ve insanların bunları topluyor olmaları, tarımın keşfinde en önemli etkenlerden biri olmuştur. Bu sayede insanlar bu tahılların doğal özelliklerini gözlemlemiş ve bu tahılları denetim altına almanın da yollarını keşfetmişlerdir. İnsan müdahalesiyle daha çok ürün veren, dayanıklı ve iri taneli tahıllar ve baklagiller üretilmiştir. Ancak bilinenin aksine avcılık ve yiyecek toplayıcılığından yiyecek üretimine geçiş her zaman göçebe hayattan yerleşik hayata geçişle aynı zamanda gerçekleşmemiştir. Kimi toplumlar hem göçebe hem de yiyecek üretimi yaparak hayatlarını devam ettirmiş, kimi toplumlar ise yerleşik hayata geçmekle birlikte yiyecek üretimine geçmemiştir. Bu durum insanların yaşadıkları coğrafyanın koşullarına, iklimine, orada yaşayan insanların bilişsel düzeylerine ve çevrelerindeki topluluklarla iletişim halinde olmalarına göre farklılıklar içermiştir.

Yerleşik hayata geçiş ardından da bitkileri evcilleştiren insan daha az çabayla daha güvenli ve istikrarlı bir şekilde besin elde etmeyi başarmıştır. Tüketim açısından bitkilerin evcilleştirilmesi kadar önemli olan ve tarımsal hayatın diğer ayağını oluşturan hayvanların evcilleştirilmesinin ilk olarak ne zaman başladığı net olarak belirlenemese de insanların yerleşik hayata geçtikleri dönemlerle birlikte başladığı düşünülmektedir. Yerleşik hayat öncesinde yabani hayvanlardan korunmak için onlarla mücadele eden insan, sonraki dönemlerde hayvanlardan çeşitli bakımlardan yararlanma düşüncesi içerisinde olmuştur. Hayvanlardan en fazla verim alabilmenin yolu da evcilleştirme olarak görülmüştür. İnsan ihtiyaçları ve tüketim açısından, evcilleştirilen hayvanlarından elde edilen bir protein kaynağı olan et dışında, deri, kemik, süt, yün, gübre ve hayvan gücü gibi birçok yan ürün ve fayda dolaylı olarak insan yaşantısını etkilemiştir. Bu da tüketim ürünleri yelpazesini genişletmiştir. Ancak buna rağmen o dönem tüketim kültürünü günümüz tüketim algısıyla değerlendirmemek gerekir. Çünkü o dönemin tüketim kültürü hayatta kalacak kadar besinin tedarik edilmesi, giyinme, barınma, korunma gibi temel birkaç ihtiyacın üzerine kurulmuştur.

Bu temel ihtiyaçlarını karşılamak adına üretim sürecine giren insan için yerleşik hayata geçiş ve tarımsal hayatın başlaması, insanlık tarihinde bir dönüm noktası olmuştur. Vahşi hayvan kürkleri ile örtünme ve ısınma ihtiyacını karşılayan insandan, değişik materyalleri işleyip dokuyarak kumaş üretebilen, deriyi daha verimli kullanıp ayağına ayakkabı yapabilen, kullandığı taş aletlerin yetersizliğini fark edip doğada keşfettiği madenleri ateşle şekillendirerek daha kullanışlı aletler üretebilen, yine aynı madenleri değiş-tokuş usulünü ortadan kaldırmak için kullanıp ticari bir meta haline dönüştüren çok geniş coğrafyalarda çok geniş kapsamlı ticaret geliştiren, işlenebilirliğini keşfettiği kille günlük hayatta gereksinim duyduğu birçok aleti yapabilen ve bu noktadan sonra üretmeye bir daha hiç ara vermeyen bir insana geçiş yaşanmıştır. Bu dönem nasıl ki, üretim tarihinde bir dönüm noktası ise tüketim tarihi açısından da bir dönüm noktası olmuştur.

Bu noktadan sonra hayatına kattığı her türlü ürün ve yenilik tüketim kültüründe artı bir değer olarak yerini almıştır. Üretilen her bir değerden en fazla payı alma güdüsü ile ticareti, ticaret yeni tüketim mallarını, yeni tüketim malları yeni üretim şekillerini ortaya çıkarmıştır.

Yani iktisadi açıdan baktığımızda “doğadakini tüket” modelinden, “sürdürülebilir tüketim” modeline henüz yazının icat edilmediği dönemlerde geçildiği görülmektedir.

Görüldüğü gibi, sürdürülebilir tüketim dönemi insanın hayatında pozitif yönlü birçok değişiklik yaratmıştır. Bir kişinin tüketebileceğinden fazla gıda maddesi üretebilmesi nüfus artışına olanak sağlamış, işbölümünü çeşitlendirmiş, sanatın, mimarinin ve genel olarak kültürün gelişmesine olanak sağlamıştır. Ayrıca toplumsal artı ürünün ortaya çıkması, özel mülkiyetin ortaya çıkmasına da olanak sağladığı gibi yönetim biçimlerinin gelişmesini de zorunlu kılmıştır.

Ancak bu sürdürülebilir tüketim modeli her zaman pozitif farklar yaratmamıştır. Üreticiliğe geçişle birlikte insanlık pek çok bulaşıcı ve salgın hastalığa da maruz kalmıştır. Bugün bildiğimiz insan hastalıklarının ortaya çıkışı, yerleşik hayata geçilip bitki ve hayvanların evcilleştirildiği dönemde olmuştur. Karbonhidratların ve nişasta-şeker içeren başka tarımsal ürünlerin yoğun biçimde tüketilmeye başlamasıyla, ağız ve diş hastalıkları, özellikle diş çürüğü yoğunlaşmıştır. Daha fazla rahatlık, daha az bedensel çalışma, açlık tehlikesinin ortadan kalkması ve daha uzun yaşam anlamına gelebilecek olan yiyecek üretimi, beklenilenin aksine kötü beslenme ve erken ölümleri beraberinde getirmiştir.

Kaynakça

- ALBAYRAK İrfan, “Kultepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri”, *IV Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*, Kayseri 2003, s. 59-66.
- BARBER E. J. W., *Prehistoric Textiles: The Development of Cloth in The Neolithic and Bronze Ages with Special Reference to the Aegean*, Princeton University Press, Princeton 1991.
- BASKICI M. Murat, “Evcilleştirme Tarihine Kısa Bir Bakış”, *A. Ü. S.B.F.D.*, Cilt:53,Sayı:1-4, 1998, s.73-94.
- BOBER Phyllis Pary, *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, London 1999.
- BOTTÈRO Jean, *The Oldest Cuisine in the World Cooking in Mesopotamia*, Translated By Teresa Lavender Fagan, The University of Chicago Press, Chicago 2001.
- CHAZAN M., LEHMER M., “An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia”, *Paléorient*, Anneè 1990, Volume 16, s. 21-35.
- CRAWFORD Harriet, *Sümer ve Sümerler*, Arkadaş Yayınları, Çev. Nihal Uzan, Ankara 2010.
- DÜZGÜN Ertuğrul, ÖZKAYA Fügen Durlu, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 2015, s. 41-47.
- ELLISON Rosemary, “Some Thoughts on the Diet of Mesopotamia from c. 3000-600 B.C.”, *Iraq*, Vol. 45, No. 1, Papers of the 29 Rencontre Assyriologique Internationale, London, 5-9 July 1982 (Spring, 1983), pp. 146-150.
- GÜLEÇ Erksin Güleç, Ferhat Kaya, *TMMOB Jeoloji Müh. Odası Haber Bülteni –Evrım-*, 2, 2007, s. 62-75.
- GÜNGÖR Arzu, “Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları”, *A.Ü.D.T.C.F. Dergisi*, S.38, C. 1-2, Ankara 1998, s.367-380.

- GÜNGÖR, KAMİL, “İktisadin Tarihine Kısa Bir Bakış ve Merkantilizmden Günümüze İktisadi Düşünceler” ET: 26 Aralık 2016.
<http://kisi.deu.edu.tr/asuman.altay/%c4%b0KT%c4%b0SADIN%20TAR%c4%b0H%c4%b0NE%20KISA%20B%c4%b0R%20BAKI%c5%9e%20VE%20MERKANT%c4%b0L%c4%b0ZMDEN%20G%c3%9cN%c3%9cM%c3%9cZE%20c4%b0KT%c4%b0SAD%c4%b0%20D%c3%9c%c5%9e%c3%9cNCELER.pdf>
- GÜVELOĞLU Ali, “Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı”, *Cahit Günbattı'ya Armağan*, A.Ü. D.T.C. F. Eski Çağ Dilleri Ve Kültürleri, Ankara 2015, s. 119-135.
- HAVILAND A. William, Harald E. Prins, Dana Walrath, Bunny McBride, *Kültürel Antropoloji*, Kaknüs Yayınları, Çev. İnan Deniz-Erguvan Sarioğlu, İstanbul 2008.
- ILDIZ Erkan, *Eski Çağ'da Bankacılık ve Bankerlik*, Türkiye Bankalar Birliği, İstanbul 2013.
- KAPTAN Ergün, “Türkiye Madencilik Tarihine Ait Buluntular”, *MTA Dergisi* 111, 1990, s. 175-186.
- KUIJT Ian, “Neolithic Demography and Social Change”, *Journal of Anthropological Archaeology* 19, 75–102 (2000), doi:10.1006/jaar.1999.0352, available online at <http://www.idealibrary.com> on, 10.07.2016.
- LANDSBERGER Benno, “Mezopotamya'da Medeniyetin Doğuşu”, *A.Ü.D.T.C.F. Dergisi*, C. 2, S. 3, Ankara 1944, s. 419-437.
- MAYOR Thomas, “Hunter- Gatherers: The Original Libertarians”, *The Independent Review*, v. 16, n. 4, Spring 2012, s. 485- 500.
- McVEDY Colin, *İlkçağ Tarih Atlası*, Sabancı Üniversitesi, 3. Baskı, Çev. Ayşen Anadol, İstanbul 2010.
- MEMİŞ Ekrem, *Eskiçağ'da Mezopotamya*, Ekin Yayınları, Bursa 2012.
- MISIR Adnan, “1990 Yılı Şanlıurfa Nevali Çori Kazısı”, *II. Müze Kurtarma Seminerleri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 1992, s. 201-208.
- MITLEN Steven, *Aklın Tarih Öncesi*, Dost Yayınevi, Çev. İrem Kutluk, Ankara 1999.
- ÖZ Esmâ, *Kultepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, TTK, Ankara 2014.
- ÖZBAL Hadi, TÜRKEKUL Ayla- Bıyık, Laurens Thissen, Turhan Doğan, Fokke Gerritsen, Rana Özbâl “MÖ. 7. Binyılda Barcın Höyük'te Süt Tüketimi Üzerine Yeni Araştırmalar”, *27. Arkeometri Sonuçları Toplantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, Ankara 2012, s. 15 – 32.
- ÖZGÜÇ Tahsin, *Kultepe –Kaniş, Asur Ticaret Kolonilerinin Merkezinde Yapılan Yeni Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1959.
- ÖZKAN Süleyman, “Ön Asya'da Geç Tunç Çağı Ticaret Hayatında Hitit Devleti'nin Yeri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, X, İzmir 1995, s. 211-217.
- SALQUE M. Roffet, REGERT M., R. Evershed, A. K. Outram, L. Cramp, O. Decavallas, ... J. Zoughlami, “Widespread exploitation of the honeybee by early Neolithic Farmers”. *Nature*, 2015, s. 226-230.

- SCHMIDT Klaus, “Göbeklitepe Excavations 2005”, 28. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2. Cilt, Kültür Bakanlığı Basımevi, Ankara 2007, s. 97-110.
- ŞAHİN H. Ali, *Anadolu'da Asur Ticaret Kolonileri Devri*, KAYTAM, Kayseri 2004.
- TEKİN Halil, “Yukarı Mezopotamya Geç Neolitiğinde (Hassuna, Samarra, Halaf) Terminoloji ve Kronoloji Sorunları”, *APAD*, 1, Ankara 2015, s. 89-112.
- UHRİ Ahmet, *Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, İstanbul 2011.
- ÜNAL Ahmet, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.
- ÜRETEH Hüseyn, “Eski Anadolu'da Arı ve Bal”, *History Studies*, Vol. 3/3, 2011, s. 363-382.
- VIGNE J. D., HELMER D., “Was milk a “secondary product” in The Old World Neolithisation process? Its Role in The Domestication of cattle, Sheep and Goats,” *Archéozoologica*, 42 (2), s.9-40.
- WILLCOX G., SAVARD M., *Güneydoğu Anadolu'da Tarımın Benimsenmesine İlişkin Botanik Veriler, Türkiye'de Neolitik Dönem*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2007, s. 427-428.
- WILLHAM R. L., “Historic Development of the Use of Animal Products in Human Nutrition”, *Animal Products in Human Nutrition*, Academic Press, London 1982, s. 3-17.
- YILDIZ Nuray, *Eski Çağ'da Deri Kullanımı ve Teknolojisi*, Marmara Üniversitesi Yayınları, İstanbul 1993.
- “Türkiye Madencilik Tarihi” <http://www.mta.gov.tr/v3.0/sayfalar/muze/images/muze-video/MadencilikTarihi.pdf>, 20.09.2016

**HISTORY
STUDIES**
INTERNATIONAL JOURNAL OF HISTORY

88

Volume 8
Issue 4
December
2016