KUBABA

ARKEOLOJİ - SANAT TARİHİ - TARİH DERGİSİ

Yıl: 17 Sayı: 29 10 Aralık 2020 Fiyatı: 35.00 TL



ISSN 1304-3455

KUBABA
ARKEOLOJİ - SANAT TARİHİ - TARİH DERGİSİ
2020-29

2020 İzmir -Türkiye
ISSN 1304-3455

Sahibi ve Sorumlu Yazı İşleri Yönetmeni Neşide Gençer

KUBABA DERGİ Hakemlidir ve yılda bir kez basılmaktadır.
TÜBİTAK/ULAKBİM kriterlerine uygun olarak yayınlanmaktadır.
Published once each year.

KUBABA Arkeoloji-Sanat Tarihi-Tarih Dergisi'nin hiçbir bölümü kopya edilemez.
Alıntı yapılması durumunda referans gösterilmelidir.
Yazıların yasal sorumluluğu yazarlara aittir.
It is not allowed to copy any section of KUBABA DERGİ without the permit of
KUBABA Arkeoloji - Sanat Tarihi - Tarih Dergisi

kubabadergi@hotmail.com iletişim adresine gönderilen makaleler; bu
z sayının son sayfasında belirtilen biçimlerde yazıldığı takdirde kabul edilecek ve basılacaktır.
The articles that are sent to the contact address as kubabadergi@hotmail.com
will be submitted and published within Kubaba
if only they are written according to the formats given in the last page of this volume.

KUBABA Arkeoloji-Sanat Tarihi-Tarih Dergisi'nin yeni sayılarında
yayınlanması istenen makaleler için yazışma adresi:
Correspondance addreses for sending articles to following volumes of KUBABA DERGİSİ

KUBABA Arkeoloji -Sanat Tarihi-Tarih Dergisi
8050 Sokak. No: 114/5
Egekent Çiğli / İZMİR - TÜRKİYE
Tel: 0232 376 27 25

Diğer İletişim Adresleri
Other Coorrespondance Addresses:
Fax: 0232 445 15 55
E-posta: kubabadergi@hotmail.com

Dizgi, Tasarım & Baskı
İmaj Basım Yayın Reklamcılık ve Ticaret Ltd. Şti.
Karacaoğlan Mah. 6167 Sk. No: 44/A Işıkkent-İZMİR
Tel: 0(232) 472 29 60 (Pbx) • Faks: 0(232) 472 29 35
e-mail: imajmatbaacilik@yahoo.com • www.imajmatbaacilik.com
Basım Tarihi: 10 Aralık 2020

KUBABA
ARKEOLOJİ-SANAT TARİHİ-TARİH DERGİSİ

YAYIN KURULU / EDITORIAL BOARD

Reyhan KÖRPE
Serdar ÜNAN

DANIŞMA KURULU / EDITORIAL ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Sevinç GÜNEL
Hacettepe Üniversitesi

Prof. Dr. Binnur GÜRLER
Dokuz Eylül Üniversitesi

Prof. Dr. M. Ali KAYA
Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Zeynep MERCANGÖZ
Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Remzi YAĞCI
Dokuz Eylül Üniversitesi

Prof. Dr. Turgut YİĞİT
Ankara Üniversitesi

Prof. Dr. Cumhur TANRIVER
Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Ergun LAFLI
Dokuz Eylül Ünivesitesi

Doç. Dr. Burak TAKMER
Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Feriştah ALANYALI
Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Serdar AYBEK
Celal Bayar Üniversitesi

Doç. Dr. Lale DOĞER
Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Rukiye AKDOĞAN
Çukurova Üniversitesi

Yard. Doç. Dr. Haluk SAĞLAMTİMUR
Ege Üniversitesi

Doç. Dr. Emine Naza DÖNMEZ
İstanbul Üniversitesi

Doç. Ali ÖZ
Dokuz Eylül Üniversitesi

Yard. Doç. Dr. Hüseyin KÖKER
Süleyman Demirel Üniversitesi

Prof. Dr. Aygül SÜEL
Ankara Üniversitesi

ISSN 1304-3455
İZMİR
2020

Sumerce BA.BA.ZA (= BOZA) Kelimesi Hakkında

ABOUT SUMERİAN WORD BA.BA.ZA (= BOZA)

Prof. Dr. Rukiye AKDOĞAN*

Anahtar Sözcükler
Anahtar Kelimeler: BA.BA.ZA, *Boza, kikri-, kekre,* ^{NINDA}*lapašši-, lavaş.*
Keywords
BA.BA.ZA, *Boza, kikri-, kekre,* ^{NINDA}*lapašši-, lavaş.*

ÖZET

Hitit metinlerinde sıklıkla geçen Sumerce'den alınma BA.BA.ZA *için sözcüklerde, "arpa ezmesi, lapa" anlamları bulunmaktadır.* BA.BA.ZA*'dan (arpa lapasından) çorba, hamur ve ekmek yapıldığı görülmektedir. Genellikle dini metinler, bayram metinleri ve evokasyon ritüellerinde tanrılara sunulmak üzere hazırlanan* BA.BA.ZA*'nın, Hitit metinlerinde aynı zamanda besleyici özelliğini "çocukların arpa lapası çorbası" ibaresinden öğrenmekteyiz. Makalede,* BA.BA.ZA *ile birlikte belgelenen ve anlamı bilinmediği için* BA.BA.ZA*'yı tanımlayan sözcük şeklinde Hititçe sözlüklerde yer alan kikri-'nin, Türkçedeki "kekre" kelimesiyle karşılaştırmak suretiyle kelimenin anlamına açıklık getirecek yenilikler de yer almaktadır.* BA.BA.ZA*'nın günümüze ulaşmış hali olduğunu düşündüğümüz boza, "arpa, darı, mısır, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek" anlamındadır. Mayhoş anlamını M.Ö. 2. binde Hititli, "kikri-" kelimesi ile dile getirmiştir. Kıvamı koyu olan ve içinde topak olmaması için Hititlinin de çaba sarfettiğini kirliliğe karşı yapılan bir ritüelden anlamaktayız: "arpa lapası nasıl koyu (özlü) (elendi) ise ve artık onun içinde topak yoksa, (aynı şekilde) tanrı artık kötülük ve kirlilik vermesin!" şeklinde cümlenin devam ettiği görülmektedir. Bozanın kıvamının da koyu olduğunu, topaklanmaması için devamlı karıştırıldığı bilinmektedir. Günümüzde boza, birçok besin bileşiğini içermesinden dolayı "sıvı ekmek" olarak da isimlendirilmektedir. Makalede aynı zamanda,* BA.BA.ZA*'nın geçtiği metin yerlerinin transkripsiyon ve tercümeleri ele alınarak, anlamlarına dair açıklamalara yer verilmiştir.*

ABSTRACT

The meaning of BA.BA.ZA*, a Sumerian word attested frequently mentioned in the Hittite texts, the words mean "barley mash, mush". It seems that soup, dough and bread are made from* BA.BA.ZA *(barley mash). We learn another aspect of* BA.BA.ZA *from the wording as "children's barley mash, soup", which is seemingly presented to the gods in religious texts, festive texts and evocation rituals. In this article, the word kikri-, which is attested with* BA.BA.ZA (BA.BA.ZA *kikri-) and is found as an element defining* BA.BA.ZA *in the Hittite dictionaries because of its unknown meaning, clarifies the meaning of the word by comparing it with the word "kekre" in Turkish. A traditional drink, Boza, which is seemingly the present form state of* BA.BA.ZA*, is a thickened sweet or tart drink made by souring the dough of cereals such as barley, millet, corn and wheat. The tart aspect for this drink was expressed with a Hittite word, "kikri-" by Hittites in the second millennium BC. The efforts to make its thick consistency and the lack of lumps by Hittites against pollution reflected to a ritual against the pollution: "As the barley mash is dark (pulpy) (eliminated) and no lump is in it, (in the same way) God may will no longer give evil and impurity!". Today, Boza is also called "liquid bread" because it contains many nutrients. The article also deals with the transcription and translation of contexts of cuneiform texst where* BA.BA.ZA *is mentioned, and gives explanations about their meanings.*

*Prof.Dr. Rukiye Akdoğan, Çukurova Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü, Sarıçam, Adana, rkyakdogan@gmail.com

Sumerce bir kelime olan BA.BA.ZA için Ünal, "arpa ezmesi, lapa"[1]; Aydın, "arpa ezmesi, göce (yem olarak kullanılan kabuğu soyulmuş ve kırılmış arpa veya yulaf)"[2] anlamlarına değinmişlerdir. Hagenbuchner-Dresel, BA.BA.ZA için "(Gersten)Brei" (Treber/Trester?) "(arpa) lapası, püresi" (küspe/posa?) anlamlarına yer vermiştir.[3]

BA.BA.ZA'nın Akadcası olan *PAPPĀSU(M)* için von Soden'in sözlüğünde, "ein Gerstenbrei oder Pudding" (arpa lapası, puding) anlamı bulunmaktadır.[4]

BA.BA.ZA ile ilgili olarak Hagenbuchner-Dresel şu açıklamalara değinmektedir:[5] "Pek çok ekmek çeşidi, BA.BA.ZA " lapa"-dan yapılmaktadır.[6] Bu lapa, ekmeğin esas ürünüdür ve sıvı bir madde içinde ekmeğin yumuşaması ile oluşmaz, bu da KBo 23.1 I 32' EGIR-*pa=ma=za ŠA* BA.BA.ZA *išnan dai* "O, tekrar lapanın hamurunu alır" cümlesi ile kanıtlanmaktadır. BA.BA.ZA(Akadca *pappāsu*), Mezopotamya kaynaklarına göre maltın (bira yapmak için çimlendirilip kurutularak hazırlanmış arpa) bilinen yan ürünüdür. Hititçe kaynaklara göre maltın yanında buğday çeşitleri de (ZÍZ, *šeppit*-) bu lapanın üretiminde kullanılır. Malt terimi sadece, -belirli bir dereceye kadar- filizlenmiş ve sonrasında kurumuş buğday (genellikle arpa, çavdar ve buğday da) bira yapımında ve pişirmede yardımcı madde anlamına geldiği için, şaşırtıcı değildir.

Eski Doğu metinlerinde, bir malt ekmeği (malt pastası) ve onun karşılığı bira ekmeği (BAPPIR) geçer, fırında pişirilir ve sonra kamış hasırların üzerine dökülür. Bu bira ekmeği, öğütülmüş ve pişirilmiş malttan ve bira imalindeki malt ile karıştırılarak kullanılır. Hititçede, DIM_4.BAPPIR "malt ve arpa mayası/bira ekmeği" kombinasyonuyla belgelenir. Bu adı geçen "bira ekmeği" tam anlamıyla bir ekmek çeşidi değildir -bu bira ekmeği elbette yenilebilir de-, aksine biranın yapımındaki bir ana maddedir. BA.BA.ZA, "küspe" ya da "posa" olabilirdi -posası çıkmış arpa/buğday maltı söz konusu- bugün de hala ekmeğe katılır."

Sumerce olan BA.BA.ZA kelimesinin bugün kullandığımız boza kelimesine dönüşmüş olduğunu düşünüyoruz.

Boza için sözlük veya makalelerde şu açıklamalar yer almaktadır:

1) Türk Dil Kurumunun Güncel Türkçe Sözlüğünde boza için, "arpa, darı, mısır, buğday vb. tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek" anlamına yer verilmiştir.[7]

2) Tuncer Gülensoy bozanın, arpa, darı, mısır, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek olarak anlamını verdikten sonra, Farsça *būze, böza* kelimesinden geldiği yönünde açıklamalara değinmiştir.[8]

3) Tietze, boza için darıdan yapılmış hafif içki anlamından sonra, Lokotsch'un Farsça *būza* darı anlamını verdiğini belirtiyor, fakat Doerfer'in bunu reddederek kelimeyi Türkçe saydığını yazmaktadır.[9]

4) Arıcı-Dağlıoğlu: "Boza, Farsça bir kelime olan ve darı anlamına gelen *bûze* sözcüğünden gelmektedir. Türklere ait bir içecektir. Boza, değişik tahıl unları kullanılarak (arpa, yulaf, mısır, buğday) yapılabilir, ancak en lezzetli bozanın darı unundan yapıldığı bilinmektedir."[10]

1 Ünal 2016: 100. Sayın Prof. Dr. A. Ünal'a, makaleyi gözden geçirmek suretiyle yaptığı değerli katkılar nedeni ile çok teşekkür ederim.
2 Aydın 2013: 98'de, BA.BA.ZA^{MUŠEN} "bir kuş türü, ördek" anlamının da bulunduğuna değinmiştir.
3 Hagenbuchner-Dresel 2002: 10, 175.
4 Von Soden 1972: 824·
5 Hagenbuchner-Dresel 2002: 10-12.
6 Hagenbuchner-Dresel 2002: 10 ve söz konusu ekmek çeşitleri için bkz. s. 10 dip not 49; ayrıca bkz. Hoffner 1974: 193.
7 Bkz. http://www.tdk.gov.tr
8 Gülensoy 2007: 166.
9 Tietze 2002: 377.
10 Arıcı ve Dağlıoğlu 2007: 76.

5) Öcalan: "Boza kelimesinin Farsça'dan geldiği, *bûza* veya *bûze* şeklinde yazıldığı ve pirinç unuyla darı unundan yapılan bir tür kıvamlı ve ekşimiş içecek olarak tarif edilmiştir. Boza kelimesi Farsçadan Arapçaya *bûza;* Bulgarca, Sırpça, Hırvatça, Macarca ve Arnavutçaya *boza*; Yunancaya *bozas*; İngilizceye *boza* veya *bosa* şeklinde geçmiştir. Aynı şekilde Moğol dilinde de *bodso* şeklinde telaffuz edilen bozanın Soğd diline kadar uzandığı söylenmektedir. "Tahammür etmiş darı hamurundan mamul ekşimsi bir içecek" şeklinde de tarif edilmektedir. Bu tarife göre boza, darıdan yapılmış ve mayalanmış bir içecektir. Ayrıca pirinç unundan yapılan bir çeşit boza da vardır ki, buna "pirinç" bozası" derler." [11]

6) Laufer: "Darı, arpa ve pirinçten yapılmış ve Asya, Avrupa, Kuzey Afrika'ya kadar geniş bir yayılıma ulaşmış, "bira" olarak da tercüme edilen, alkollü bir içeceği betimleyen Farsça-Türkçe bôza veya bûza diye bir kelime vardır. Kökünün Türkçe yahut Farsça olduğundan emin değilim. Johnson-Richardson-Steingass, Persian-English Dictionary'lerinde kelimeyi Farsça olarak belirtmiş, ama Vambery 11. yüzyılın Uygur Kutadgu Bilig'inde yer aldığı için eski bir Türkçe kelime olduğuna hükmetmiştir ve haklı olabilir. Lane, boozeh veya boozahdan özellikle Nil'deki kayıkçılar ve alt sınıfa ait diğer insanlar tarafından içilen sarhoş edici bir içki olarak bahseder. Bu tür bozanın ne olduğu J.L. Burckhardt tarafından Travels in Nubia (Londra 1822) adlı eserinde s. 201'de layıkıyla tanımlanmıştır: "Yalnız iki haftalık olduğunda çok az sayıda tacir Berber'i (Sudan'da Nil kıyısında şehir) bir hanım almadan geçer. Sarhoşluk bu baştan çıkarışın daimi ortağıdır ve bu ülkelerdeki erkeklerin başka bir amaçları yokmuş gibi bir intiba bırakır. İçtikleri sarhoş edici içkinin adı buza'dır. Sorgumdan (sorğudarısı/süpürgedarısı) yapılmış mayalı katı ekmek kırıntılara bölünür, suyla karıştırılır ve karışım bir kaç saat ağır ateşe tutulur. Daha sonra ateşten alınıp, üzerine su eklenir ve iki gece fermantasyona bırakılır. Bu içki fermantasyonunun az veya çok olmasına göre merin (bal peteği -gibi gözenekli), buza, ümm-i bülbül -ayyaşlara şarkı söylettiği için "bülbüllerin annesi", isimlerini alır. Masaya oturulur oturulmaz genellikle bol biberli az kızarmış et elden ele dolaştırılır, ama buzanın kendisi (öyle söylerler) yeterince besleyicidir ve aslında, yaygın çeşidi, bir içkiden daha çok çorba veya lapa gibi görünür."[12]

7) Karay: "Boza, beyaz darıdan yapılır. Beyaz darı değirmende çekilir, un haline getirilir, elenerek kabukları ayrılır, sonra biraz sulandırılır, kendi haline bırakılır. İçine yeteri kadar halis üzüm pekmezi ilave edilerek içilir. Bozanın yapıldığı darının en meşhuru Tekfurdağı darısıdır. Bozanın bir başka cinsi de ekmekten, daha iyisi francaladan yapılır, pekmez yerine şeker konur."[13]

8) Sağlam-Öztürk-Uyansız-Yayla, bozayı, birçok besin bileşiğini içermesinden dolayı "sıvı ekmek" olarak da isimlendirerek şu bilgileri aktarmaktadırlar: "Boza üretiminin temel hammaddesi olmayan, buna karşılık bozanın besince zenginleşmesi, muhafaza süresinin uzatılması ve duyusal özelliklerinin artırılması amacıyla birçok bileşiğin eklendiği belirtilmektedir. Bu amaçla meyveler, keçi boynuzu unu, leblebi unu, tarçın, adaçayı, limon ve karanfil ilave edilerek üretimi gerçekleştirilmiş bozaların varlığı söz konusudur."[14]

9) Turan: "Bugünkü Türk bozası, darıdan veya diğer tahılların karıştırılmasından yapılmaktadır. Değirmende öğütülüp kepeği çıkarılan darı az miktar su ile koyuca pişirilip elekten geçiriliyor ve eski boza veya hamur mayası ile mayalandırılıp boza haline gelmek üzere serin yerde beklemeye alınıyor. İçine şeker atılıp ekşimesi sağlandıktan

11 Öcalan 2007: 110.

12 Laufer 2007: 125, 129.
13 Karay 2007: 158.
14 Sağlam Et Al. 2018: 392, 394.

sonra da içiliyor."[15]

10) Akçura, eski kaynaklarda yer alan boza tarifini şöyle vermiştir: "Kum darısı denilen darı ayıklanır, elekten geçirilir. Bol suyla yıkanır. Temiz örtüler üzerinde yayılarak kurutulur. Değirmende çekilerek irmiği alınır. Sekiz okka suya bir okka darı unu katılarak karıştırılır. Yüz yirmi dirhem kepek ilave edilir. Kuvvetli ateşte hiç ara vermeden karıştırılarak hamur haline getirilir, iyice kavrulup kıvamı tutunca, hafif ateşe alınır. Yaklaşık üç saate yakın hafif eteşte kaldıktan sonra, indirilip tahta teknelere boşaltılır. Kırk dirhem hamur mayası katılıp, tekrar karıştılır, iyice ılındıktan sonra sulandırılıp süzgeçten geçirilerek kepek ve tortu kısmı süzülür. Tahta kaplarda mayalanıp ekşimeye terkedilir. Ekşimesini kolaylaştırmak için, yüz elli dirhem şeker veya pekmez ilave edilir. Serin yerde muhafaza edilir. Elde edilen boza asla bakır kaplara konmaz. Zira bakır çalması denilen zehirlenmelere yol açabilir. Boza mermer küplere, ağzı kapalı emaye kaplara veya cam sürahilere konur. İçilirken üstüne pekmez, tarçın, zencefil, kuş üzümü, karanfil, hindistan cevizi ekilebilir."[16]

11) Birer 1987: 341: "Boza, darı, mısır veya pirincin ezilmesi, kabuk kısımlarının ayrılması, su katılarak pişirilmesi ve süzüldükten sonra hafifçe mayalandırarak şeker eklenmesi ile hazırlanan beyaz krem renginde, koyu kıvamda tatlı ve ekşimsi lezzette olan içilecek maddeye denir."

12) Özer-Kabak-Dursun 2014: 1093: "Boza, tahıl bazlı bir fermente içeceğimizdir. Fermantasyonunda laktik asit bakterileri ve mayalar önemli rol oynar. Boza mısır, pirinç, buğday, darı gibi tahılların kırma veya unlarının biri veya birkaçına suyu ilave edilerek pişirilmesi ve süzüldükten sonra şeker ilavesi fermantasyona tabi tutularak elde edilen koyu kıvamlı beyaz krem renginde tatlı veya ekşimtırak lezzette bir içecektir."

Makalemizin konusunu oluşturan BA. BA.ZA'nın Hitit çivi yazılı tabletlerde belgelendikleri yerlere aşağıda değinilmektedir:

1) BA.BA.ZA'nın "arpa lapasından çorba" ([TU7]BA.BA.ZA) olarak belgelendiği metinler şöyledir[17]:

a) KBo 5.2 I (CTH 471.A Kirliliğe karşı Kizzuwatnalı rahip Ammihatna ritüeli)

I[18]

28 ... I *UP-NU me-ma-al pít-tal-wa-an* MUN! *Ú-UL*

29 *iš-hu-wa-a-an* XIV [DUG]DÍLIM.GAL SIG [TU7]**BA.BA.ZA** *šu-u-wa-an-za*

30 XIV [NINDA]*har-aš-pa-a-u-wa-an-te-eš*

Tercüme:

28 ... 1 avuç dolusu sade (işlenmemiş) tuz dökülmemiş bulgur,

29 basit, arpa lapasından çorbayla dolu 14 küçük kap,

30 14 *harašpawant*-ekmeği,

Yukarıda sayılan nesnelerle birlikte, bundan sonraki 31-34. satırlar arasındaki bölümde yer alan sandalye, ayaklık, 1 Hurri gömleği, 1 bezden kemer, 1 baş örtüsü, 1 çift tozluk, 1 çift ayakkabı, Fırtına Tanrısı için yerleştirilir.

-KBo 5.2 Ay. IV'de temizliğin (*itkalzi*) temini için, Fırtına Tanrısının erkek kardeşine

15 Turan 2007: 21.

16 Akçura 2007: 147.

17 Ünal 2007: 151'de, her türlü çorba, bulamaç, ıslatılmış veya mayalanmış buğday ve arpa taneleri, bulgur, irmik ve bunlardan yapılan çorbalar, soğan ve sebze çorbalarının Hitit metinlerinde sıklıkla belgelendiğine değinmektedir; ayrıca bkz. Ünal 2019: 317 vd., çorbalar için 326 vd.

18 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Strauss 2006: 221, 237; Strauss, hethiter.net/:CTH 471 (2008sqq.)..

bir kazın kurban edilmesinde de BA.BA.ZA belgelenmektedir:[19]

29 ... *na-aš-ta ha-an-te-ez-zi*

30 ^{GIŠ}BANŠUR AD.KID ^{TU7}**BA.BA. ZA**-*kán ku-e-da-ni Ú-UL ki-it-ta-ri*

31 *nu-za* ^{LÚ}AZU I MUŠEN.GAL *da-a-i na-an-kán ŠA* ^{D}U ŠEŠ-*ni*

32 *it-kal-zi-ya ši-pa-an-ti*

Tercüme:

29,30 ... Önde duran hasırdan sunak(lar)-ın hangisinde arpa lapasından çorba bulunmuyorsa,

31 AZU rahibi (işte o sunaktan) bir kazı alır ve Fırtına Tanrısının erkek kardeşine
32 temizlik (temini, eski halime getirmesi) için kurban (olarak) sunar.

b) KBo 5.1 (CTH 476.A Kummannili rahip Papanegri'nin doğum yardımı ritüeli)

Bu ritüelde III. sütunda BA.BA.ZA'nın iki kez belgelendiği görülmektedir:

III[20]

30 ... nu V ^{NINDA}*har-aš-pa-u-wa-an-du-uš*

31 I ^{NINDA}*a-la-ad-da-ri-in* I ^{DUG}DÍLIM. GAL ^{TU7}**BA.BA.ZA**

32 I ^{DUG}DÍLIM.GAL ^{TU7}*ša-am-pu-uk-ki-ya-aš da-a-i*

...

35 *IŠ-TU* ^{DUG}DÍLIM.GAL ^{TU7}**BA.BA.ZA** *IŠ-TU* ^{DUG}DÍLIM.GAL

36 ^{TU7}*ša-am-pu-uk-ki a-na-a-hi da-a-i na-at-ša-an*

37 IZI *pé-eš-ši-ya-an-zi a-pé-e-ma-aš-ša-an*

38 EGIR-*pa PA-NI* DINGIR^{LIM} *da-a-i nu* GEŠTIN *ši-pa-an-ti*

Tercüme:

30 ... ve 5 *harašpawant*-ekmeği (keki),

31 1 *aladdari*-ekmeği, arpa lapasından çorba dolu 1 kâseyi,

32 *šampukki-çorbası* dolu 1 kâseyi alır.

...

35 Arpa lapası dolu kâse ile *šampuk-ki*-çorbası dolu kâseden,

36 tadımlık lokmalardan (da) alır. Ve onları

37 ateşe fırlatır. Fakat onları,

38 daha sonra Tanrının huzuruna koyar ve şarap sunar.

c) KBo 22.246 (CTH 698 Halep'in Tešup ve Hepat Kültü)

Öy. II[21]

10 X NINDA.GUR$_4$.RA GAL *UP-NI* IV ^{DUG}BUR.ZI ŠÀ.BA II ^{TU7}*kán-g[a-ti]*

11 II ^{DUG}BUR.ZI ^{TU7}**BA.BA.ZA** ŠA ITU. I^{KAM}-*ma ZÌ.DA* [ ]

Tercüme:

10- 11: 1 avuç dolusu 10 büyük kalın ekmek, 4 kurban çanağı,
bunların içinde 2 sebze çorbası, 2 kurban çanağı, arpa lapası çorbası,
bir aylık/birinci ayın un(u) ...

Hagenbuchner-Dresel 2002, 35-36'da Akadca *UPNU*-ölçü birimi hakkında şu bilgileri verir: "Un, tahıl ya da sıvıların listesindeki *UPNU*-ölçü birimi, diğer taraftan ilgili ölçülen malzemeler ön sıraya konulmuştur -aynı istisnalar ile- ve *UP-NU* ile bildirilir. Diğer içi boş ölçü birimlerindeki sırada

19 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1998: 78-79; Strauß 2006: 231, 243-244.

20 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Mouton, hethiter.net/: CTH 476; Strauß 2006: 292, 301.

21 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2008: 234; Hagenbuchner-Dresel 2002: 77 .

görünürde her iki yazım kullanılabiliyor, ki orada belki bütün sayılarda (1, 2 vb.) daha ziyade *UP-NU* ve yarım ölçü birimlerinde daha ziyade *UP-NI* tercih ediliyor. Ekmek hakkındaki bazı verilerde, ekmeğin hacmi mi ya da tahıl veya tahıl ürünlerinden birinin mi ölçüsü söz konusu, kesin ayrım yapılamıyor."

2) BA.BA.ZA "arpa ezmesi/lapası"ndan yapılmış ekmeklerin yer aldığı metinler:[22]

-Metinlerde belgelenen BA.BA.ZA'dan yapılmış ekmek isimleri şöyledir:

NINDA.KU$_7$: tatlı ekmek.

I NINDA.GUR$_4$.RA KU$_7$ *ŠA* 1/2 *UP-NI* **BA.BA.ZA**: Yarım avuç dolusu lapadan 1 tatlı kalın ekmek.

NINDA*gaggari-* : Yuvarlak bir ekmek.[23]

NINDA*iduri-* Bir ekmek çeşidi veya pasta.[24]

NINDA*an-* : Sıcak ekmek.[25]

NINDA.GÚG: Bir ekmek türü, somun?.[26]

NINDA.GUR$_4$.RA *EM-ṢA* BABBAR : Ekşi beyaz kalın ekmek.

NINDA.GU]R$_4$.RA **BA.BA.ZA** *EM-ṢA*: Mayhoş arpa ezmesinden (yapılmış) somun.

NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA**: Somun (kalın ekmek).

NINDA *mulati:* Bir ekmek çeşidi veya pasta.[27]

NINDA*harašpawant-* : Bir ekmek adı.[28]

NINDA*lalampuri(ya)-/lallammuri:* Tahıldan yapılmış bir yemek.[29]

NINDA*punniki-* : Bir ekmek çeşidi veya pasta.[30]

NINDA*aladdari-* : Bir ekmek veya meyveli pasta.[31]

NINDA.SIG^{MEŠ} **BA.ZA.ZA**: ince ekmek, yufka.

NINDA*nah(h)iti-* : Bir ekmek çeşidi veya hamur işi.[32]

NINDA*zipinni-* : Bir ekmek çeşidi.[33]

NINDA.GUR$_4$.RA : Kalın ekmek, somun.[34]

NINDA*mi-ú-mi-ú* **B[A.BA.]ZA:** *miumiu-* ekmeği.[35]

I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** « *ga-hari-iš ŠA* 1/2 *UP-NI*: Yarım avuç (ölçeğinde) arpa ezmesinden 1 *gahari-*[36] somunu.

NINDA.GUR$_4$.RA **B[A.BA.ZA** « *al-]paaš-ši-iš*: *alpašši-*[37] çeşidinde arpa ezmesinden 1 somun.

NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** ŠÀ-*ir i-šun[a-a]n-za:* İçi hâlen cıvık olan arpa ezmesinden 1 somun.

[I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *IŠ-TU* GEŠTIN KU$_7$ *šu-u]n-ni-an-za:* Tatlı şarapla

22 Belgelenen ekmek çeşitleri için ayrıca bkz. Hagenbuchner-Dresel 2002: 10 d.not 49. Ek bilgi olarak, Ağrı ilinin Patnos, Susuz köyünde doğup büyümüş 34 yaşındaki Erkan Yağşi adındaki kaynak kişinin arpadan yapılmış ekmekle ilgili verdiği bilgiyi de aktarmak istiyorum: "Ninem Hamide, el değirmeninde çektiği arpadan yaptığı ekmeğe totık derdi." .

23 Ünal 2016: 248; Akdoğan 2010:53'de, AnAr 14922+AnAr 12157 Öy. I 5'. satırda: NINDA*ka$_4$-ak-ka$_4$-ri-i-in* BA.BA.ZA belgelenmektedir.

24 Ünal 2016: 241.

25 Krş. Tischler 1983: 24.

26 Ünal 2016: 133.

27 Ünal 2016: 358; Tischler 2008: 119-120.

28 Ünal 2016: 161; Tischler 2008: 46.

29 Ünal 2016: 313; Tischler 2008:101.

30 Ünal 2016: 422; Tischler 2008:150.

31 Ünal 2016: 55; Tischler 2008: 14.

32 Tischler 2008: 121; Ünal 2016:364.

33 Tischler 2008: 235'de "ein Gebäck, nicht "Dünnbrot" " açıklaması vardır. Bkz. Ünal 2016: 609.

34 Ünal 2016: 376.

35 Ünal 2016: 354: Bir ekmek çeşidi veya kek.

36 Ünal 2016: 248: Yuvarlak bir ekmek..

37 Ünal 2016: 57: Bir ekmek çeşidi.

karıştırılmış (kelimesi kelimesine doldurulmuş) arpadan yapılmış bir somun.

1 NINDA*la-ba-aš-ši-iš* **BA.BA.ZA** *UP-NI* : Avuç dolusu arpa ezmesinden (yapılmış) *lapašši-* ekmeği.

I NINDA*al-li-na-aš-ši-iš* **BA.BA.ZA** *UP-NI*: 1 avuç dolusu arpa ezmesinden allinašši-ekmeği.

I NINDA*wa-ge-eš-šar* GAL *ŠA* **BA.BA.ZA**: Arpa ezmesinden yapılmış büyük bir ekmek parçası.

-BA.BA.ZA "arpa ezmesi/lapası"ndan yapılmış ekmeklerin yer aldığı Hitit metinleri şöyledir:

a) KUB 58.6+KUB 28.91 (CTH 744.6 Hattice sözlerin yer aldığı bayram ritüeli fragmanı)

I[38]

4' LÚ*ha-mi-na-aš* II NINDA.KU$_7$ **BA.BA.ZA** *ŠA* 1/2 *UP-NU pár-ši-ya*

5' *ta-aš* NINDA*har-za-zu-ta i-ya-zi ta-at-kán* LÚ*ha-mi-na-aš*

6' GIŠ*za-al-wa-ni da-a-i* I DUG*ha-wa-tal-la-ya-aš-ša-an*

7' GIŠ*za-al-wa-ni da-a-i* ...

Tercüme:

4' Mabeyinci, yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 2 adet tatlı ekmeği böler.

5' Ve ufalanmış ekmekten ekmekler[39] yapar. Mabeyinci onu,

6' *zalwani*'ye[40] (tepsi) koyar. 1 adet *halwatalla*-kabını

7' *zalwani*'ye (tepsi) koyar. ...

b) KUB 32.128+32.99+KBo 40.67 (CTH 628.Tf05.A *(h)išuwa*-Bayramı)

II[41]

Aşağıdaki satırlarda, keçi kanı ve koyun yağının lapa (BA.BA.ZA) ile karıştırılarak *iduri*-ekmeği yapıldığı görülmektedir:

21 ... *nu ŠA* MÁŠ.GAL *e-eš-*[(*har*)]

22 UZUÌ.UDU-*ya A-NA* I *UP-NU* BA.BA.[ZA]

23 *me-na-ah-ha-an-da im-mi-ya-an-*[(*zi*)]

24 *na-aš* II NINDA*i-du-ri-iš i-en-zi* ...

Tercüme:

21-24 ... Ve keçi kanı ve koyun yağını 1 avuç dolusu arpa ezmesi/lapası ile beraber karıştırırlar ve 2 *iduri*-ekmeği yaparlar. ...

c) KUB 32.128+KUB 32.99+KBo 40.67 (CTH 628.Tf05.A *(h)išuwa*-Bayramı)

Öy. I[42]

11 *da-a-i nam-ma-aš-ši* UD.KAM-*aš* NINDA*ga-ag-ga-ri-in*

12 **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI pár-ši-ya na-an PA-NI* D*Iš-ha-ra*

13 *da-a-i* ...

Tercüme:

11- 12 koyar. Sonra yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) günlük *gaggari*-ek-

38 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 91; Popko 1994: 240-241.

39 Karauğuz 2006: 91'de bu kelimeyi "parpara" olarak tercüme etmiştir.

40 GIŠzalwani- için Ünal 2016: 602'de, "kesme tahtası, doğrama tahtası, ağaçtan tabak, tepsi" anlamları bulunmaktadır.

41 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Hagenbuchner-Dresel 2002:10 dip not 58.

42 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 110-111; Murat 2009: 170-171.

meğini (yuvarlak bir ekmek) böler. Ve onu Tanrı *İšhara'nın* önüne

13 koyar. ...

Yukarıdaki aynı metnin (KUB 32.128++) II. sütununda, bu kez koyun yağıyla karıştırılarak *iduri*-ekmeği yapıldığı görülmektedir:[43]

22 UZUÌ.UDU-*ya A-NA I UP-NU* **BA.BA. [ZA]**

23 *me-na-ah-ha-an-da im-mi-ya-an-*[*zi*]

24 *na-aš* II NINDA*i-du-ri-iš i-en-zi* ...

Tercüme:

22 Ve koyun yağını, 1 avuç arpa ezmesi/lapası

23 ile karıştırırlar.

24 Ve 2 adet *iduri*-ekmeği yaparlar. ...

d) KUB 12.12 (CTH 628.Tf03.C *(h)išuwa* -Bayramı, III. Tablet)

V[44]

22 *nu* LUGAL-*uš* EGIR-*pa IŠ-TU* É DIM *pa-iz-zi*

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

24 *ki-i* II NINDA*a-a-an* **BA.BA.ZA** *ŠA* III *ha-az-zi-la-aš*

25 II NINDA*a-a-an* ZÌ.DA *ŠA* III-*ŠU ha-az-zi-la-aš*

26 I NINDA.GÚG **BA.BA.ZA** II *UP-NI* II NINDA.KU$_7$ **BA.BA.ZA** *UP-NI*

27 *pár-ši-ya na-aš-ta a-na-a-hi da-a-i*

28 *na-at PA-NI* DINGIR*LIM da-a-i*

Tercüme:

22 Kral, tekrar Fırtına Tanrısının tapınağına gider.

23 Ve yemek için ister ve şunları alırlar:

24 3 avuç dolusu arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 2 adet sıcak ekmek,

25 3 avuç undan (yapılmış) 2 adet sıcak ekmek,

26 2 avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet NINDA.GÚG ekmeği, 1 avuç arpa lapasından (yapılmış) 2 adet tatlı ekmek,

27 (Bunları) böler ve tadımlık lokmaları alır.

28 Ve onları Tanrının önüne koyar.

e) KBo 20.114(+)KBo 20.118+KBo 35.253(+)KBo 34.178(+)KBo 38.19+KBo 7.45 (CTH 628Tf05.B (*h*)*išuwa*-Bayramı)

Öy.I[45]

16' NINDA*ka-ag-ga-ri-i-in* **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI*

17' *QA-TAM-MA pár-ši-ya nam-ma* I DUG *ha-ni-iš-ša-a*[*n* GEŠTIN]

18' *da-an-zi nu* II GAL KÙ.BABBAR *A-NA* D*Al-la-a-ni* [ ]

Tercüme:

16' Yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) *kaggari*-ekmeğini

17' aynı şekilde böler. Sonra şarap (dolu) *hanišša*-kabını

18' alırlar ve gümüşten 2 adet kadehi Tanrı *Allani* için [koyarlar].

f) KBo 21.34+IBoT 1.7 (CTH 699 Lawazantiya kenti Tešup'u ve Hepat'ı için bayram)

43 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 117.

44 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 142; Transkripsiyon için bkz. Dinçol 1989: 29.

45 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 111; Groddek- Kloekhorst 2006: 315.

II[46]

22 XL NINDA.GUR$_4$.RA *EM-ṢA* BAB-BAR *ŠA* ZÌ.DA *UP-NI*

23 IV ^{NINDA} *mu-la-ti-in* **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI* I ^{DUG}DÌLIM.GAL TU$_7$ **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI*

24 VI ^{NINDA}*har-aš-pa-wa-an-te-eš* V $^{NIN-DA}$*la-al-la-am-pu-ri-iš* **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI i-en-zi*

Tercüme:

22 1 avuç (iyi cins) undan yapılmış 40 adet kurbanlık ekşi beyaz ekmek,

23 yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 4 adet *mulati*-ekmeği, yarım avuç arpa lapasından çorba (dolu) çanak,

24 6 adet *haraśpawant*-ekmeği (ve) yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 5 adet *lallampuri*-ekmeği yaparlar.

g) KBo 4.13(+)KUB 10.82 (CTH 625.1.A AN.TAH.ŠUM^{SAR} Bayram fragmanı)

III[47]

11 I *PUR-SÍ-TUM* ^{TU7}*hu-ru-te-el* I NIN-DA.KU$_7$ **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI*

12 I ^{NINDA}*pu-un-ni-ki-iš* **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI* III AN.TAH.ŠUM^{SAR}

13 *A-NA LI-IM* DINGIR$^{ME.EŠ}$

14 I ^{DUG}LIŠ.GAL MUŠEN ^{TU7}*hu-ru-te-el* I NINDA.KU$_7$ **BA.BA.ZA** *1/2 UP-NI*

15 I ^{NINDA} *pu-un-ni-ki-iš* **BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI* III AN.TAH.ŠUM^{SAR}

16 ^{NINDA}*har-za-zu-ta i-ya-an-zi*

Tercüme:

11 1 adet *hurutel*-çorbası dolu çanak, yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet tatlı ekmek,

12 yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet *punniki*-ekmeği, 3 adet çiğdem,

13 Bin Tanrı için(dir).

14 1 adet kuş (eti katkılı) *hurutel*-çorbası dolu kase, yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet tatlı ekmek,

15 yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet *punniki*-ekmeği, 3 adet çiğdem (ile)

16 yağlı ekmekler[48] yaparlar.

ğ) KBo 15.52+KUB 34.116+KBo 41.67+ VBoT 116+ CTH 628.Tf10.A (*ḫ*)*išuwa*-Bayramı) *hišuwa*-bayramının 10. tabletine ait metinde belgelenmektedir:

Ay. VI[49]

32 [(V N)]INDA.SIG^{MEŠ} { silinti} **BA.ZA. ZA** { silinti} *I UP-NI I NAM-MA-AN-DUM*

GEŠTIN

Tercüme:

32 1 avuç dolusu arpa ezmesi/lapasından 5 ince ekmek, 1 bardak şarap,

h) KUB 30.40(+)KUB 34.125(+)KBo 24.65(+)KBo 38.212 CTH 628.Tf11.A (*ḫ*)*išuwa*-Bayramı) *hišuwa*-bayramının 11. tabletine ait metinde **BA.BA.ZA** belgelenmektedir:

I[50]

8 I ^{NINDA}*na-ah-hi-ti-iš* ZÌ.DA III *UP-NI* V NINDA.SIG^{MEŠ}

46 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 122, 123; Hagenbuchner 2002: 109-110; Lebrun 1977: 120, 126.

47 Transkripsiyon ve tercümesi için bkz. Karauğuz 2006: 125-126; Groddek 2004a: 125.

48 Karauğuz 2006: 126'da bu kelimeyi "parpara" olarak tercüme etmiştir.

49 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2010: 372, 379.

50 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2011: 113, 119; Hagenbuchner-Dresel 2002: 118.

9 I *UP-NU* **BA.BA.ZA** I *NAM-MA-AN-DUM* GEŠTIN

10 I *NAM-MA-AN-DUM* Ì.GIŠ *ki-it-ta-ri*

Tercüme:

I

3 avuç dolusu undan yapılmış 1 *nahhiti*-ekmeği, 1 avuç dolusu arpa ezmesinden 5 ince ekmek (yufka), 1 testi şarap (ve) 1 testi yağ bulunur.

i) KUB 44.49+ KUB 25.48(+)VSNF12.24[51] (CTH 628.Tf08.Q) (*h*)*išuwa*-Bayramı)

Ay.[52]

6' [(I NINDA LÀL *NU-ÚR-MA*)[53]]UDUN-*aš*[54] I NINDA LÀL ŠE.GIŠ.Ì I NINDALÀL *še-pí-i*[(*t-ta-aš*)]

7' [(*ku-iš-ša pa-ra-a* Š)]A 1/2 *UP-NI ki-it-ta-ri* I NINDA*har-šu-pa-an-ni-iš*

8' [(**BA.BA.ZA** 1/2 *UP-NI* I NINDA*la-la-m*)]*u-ri* BA.BA.ZA *UP-NI da-an-zi*

Tercüme:

Ay.

6' [(1 adet ballı ve narlı ekmek)], fırınlık [ekmek] 1 ballı ekmek, susam, 1 ballı ekmek, *šeppit*-tahılı,

7'-8' [(her birinden)] yarım avuç dolusu yerleştirilir. [(Yarım avuç dolusu arpa ezmesinden)] 1 *haršupani*-ekmeği, avuç dolusu arpa lapasından 1 lalamuri-yemeğini alırlar.

i) KUB 15.31 (CTH 484.1.A DINGIR.MAH ve Gulšeš için Evokasyon Ritüelleri)

I[55]

18 ... *nu-kán* EGIR-*an-da*

19 GIŠ*pa-ah-hu-ru-la-az pa-ah-hur wa-ar-pa-an-zi nu pa-ah-hur*

20 *wa-ar-nu-an-zi nu* **BA.BA.ZA** *šal-kán-zi nu* I NINDA*du-ú-ni-in*

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

22 *nu-uš-ša-an* NINDA*du-ú-ni-in pár-ši-ya nu-uš-ša-an A-NA* GUNNI

23 *da-a-i še-er-ma-aš-ša-an me-ma-al* NINDA.Ì.E.DÉ.A TU7**BA.BA.ZA**

24 TU7*ga-an-ga-ti da-a-i IN-BI*HI.A *-ya-aš-ša-an še-er iš-hu-wa-a-i*

Tercüme:

18 ... Ve sonra

19 ateş (yakılacak yerin etrafını) ateş odunuyla (*pahhurul*(*a*)) çevirirler ve ateşi

20 yakarlar. Arpa lapasını yoğururlar. Ve 1 adet *duni*-ekmeği

21 yapılır ve pişirilir. Sonra bir küçük ocak yapılır.

22 O, *duni*-ekmeğini böler. Ve onu ocağa

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

24 sebze çorbasını koyar. Ve onun üzerine meyveleri döker.

j) KUB 17.20+KBo 54.71+IBoT 3.83+Bo 3814+Bo 3976 (CTH 292.1.B Çok Eski Tanrılar İçin Ritüel)

51 Duplikatlar ve VSNF 12.24'ün transkripsiyonu için bkz. Groddek-Hagenbuchner-Hoffmann 2002: 46.

52 Transkripsiyon için bkz. Otten-Rüster 1982: 145; 7-8. satırların tercümesi için bkz. Hagenbuchner-Dresel 2002: 102.

53 Kub 45.58 IV 7'.

54 Kub 55.51 Iv 16'; Kub 45.58 Iv 7'Udun-an.

55 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Fuscagni, hethiter.net/: CTH 484 (2011 sqq.). Metinle ilgili açıklamalar için bkz. Ünal 2007:150-151; Karauğuz 2006: 134; Haas-Wilhelm 1974: 150, 151; Hagenbuchner-Dresel 2002: 14; Tischler 2001: 371; Güterbock-Hoffner 1997: 17.

Öy. I[56]

5 [...] ^{D}*Hé-pát* ^{NINDA}*zi-ip-pí-ni-uš ŠA* I BÁN **BA.BA.ZA** *a-ša-an-zi nu-kán* ...

Tercüme:

5 [Fırtına Tanrısı (?) ve] Hepat için, 1 BÁN ölçeğinde arpa lapasından *zipinni*- ekmekleri vardır .[57] ...

Lawazantiya şehrinin Tanrıça Hepat'ı ve Fırtına Tanrısı için düzenlenmiş olan bir bayram metninde BA.BA.ZA şöyle yer almaktadır:

k) KBo 21.34+IBoT 1.7 I[58]

31 *nam-ma* ^{URU}*Aš-tu-ra-ya-az* V NINDA.SIG^{MEŠ} I ^{NINDA} *mu-la-a-ti-iš* **BA.BA.ZA**

32 1/2 *UP-NI NAM-MA-AN-TUM* GEŠ-TIN *ú-da-an nu* NINDA.SIG5

Tercüme:

31 Bunun dışında Aštuyara şehrinden 5 adet ince ekmek, yarım avuç arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) 1 adet *mulati*-ekmeği,

32 şarap (dolu) *NAMMANTUM* kabı getirilmiştir. Ve ince ekmeği,

l) KUB 36.89 (CTH 671.1.A Nerik şehrinin Fırtına Tanrısına dua ve kurban)

Öy.[59]

5 III NINDA.GUR$_4$.RA V-*li-iš* XX NINDA.GUR$_4$.RA XX-*li-iš* XX NINDA.GUR$_4$.RA XXX-*li-iš* III BÁN **BA.BA.ZA** *pár-ku-iš* {silik} NINDA.GUR$_4$.RA

6 *ku-iš-ša* U$_4$.SAKAR-*aš* DÙ-*an-za* III ^{DUG}*wa-al-hi* III ^{DUG}*mar-nu-wa-an* ^{LÚ}AGRIG *ŠA* ^{URU}*Ta-ku-up-pa-ša pa-a-i*

Tercüme:

5 (Her biri) 5 parçadan oluşmuş 3 adet kurbanlık kalın ekmek, (her biri) 20 parçadan oluşmuş 20 adet kurbanlık kalın ekmek, (her biri) 30 parçadan oluşmuş 20 kurbanlık kalın ekmek (ve her biri) 3 BÁN ölçüsünde arpa ezmesi/lapasından (yapılmış) kurbanlık kalın ekmek, temiz kalın ekmek

6 her biri hilal (şeklinde) yapılmıştır. 3 adet *walhi*-içkisi dolu kadeh, 3 adet *marnuwan*-içkisi dolu kadehi *Takupša* şehri görevlisi verir.

m) KUB 38.25 (CTH 524.5 Nerik Kültü)

I[60]

15'*na-aš PA-NI* DINGIR^{LIM} *ti-an-zi kat-ta-an-ma* I ^{GIŠ}[*ir-h*]*u-i ti-an-zi*

16'*A-NA* ^{GIŠ}*ir-u-i-ti-ma-kán kiš-an kat-ta* S[IxSÁ-]an III NINDA ^{TU7}**BA.BA.ZA** TUR^{MEŠ} *TIM*

17'III NINDA.Ì **BA.BA.ZA** TUR^{MEŠ} *TIM* III ^{NINDA}*mi-ú-mi-ú* **B[A.BA.]ZA** TUR^{MEŠ} I *ga-qa-pí-eš* ^{TU7} **BA.BA.ZA**

18'I *ga-qa-pí-i-eš* ^{TÚ7}*kán-qa-ti* I *ga-qa-pí-i-eš* [ ]*x-al* I *ga-qa-pí-i-eš me-ma-al* LÀL

19'I *ga-qa-pí-i-eš* TU$_7$ SAR I ^{DUG}*KU-KU-UB* KAŠ I ^{DU}[^{G}*K*]*U-KU-UB* GEŠTIN I ^{DUG}*KU-KU-UB wa-al-hi*

56 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Miller 2008: 235; Melzer, hethiter.net/:CTH 492.1 (2017sqq.).

57 Melzer, hethiter.net/:CTH 492.1 (2017 sqq.)'da, bu kısmın tercümesi ile ilgili olarak dip not 4'de şu açıklamalarda bulunmaktadır: "Bu metinde Tanrı figürlerinin tanziminin ilk önce *zipinni*- ekmeğine yöneltildiği görülüyor. Bu da, *zippiniuš*'un tercümesinin bir yer bildirimi anlamı taşıdığını akla getiriyor."

58 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 173, 174; Lebrun 1977: 118, 126; transkripsiyon için krş. Haas 1998: 163.

59 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Karauğuz 2006: 39-40; Hagenbuchner-Dresel 2002: 83.

60 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 276-277; 21'-23' satırlar arasının transkripsiyon ve tercümesi için bkz. Archi 1979:210.

20'V NINDA.LÀL *ku-iš-ša* ZU_9*-aš i-ya-an-za ku-it-kán ku-it ŠA* É.LUGAL x x

21'*nu-kán hu-u-ma-an* ^{GIŠ}*ir-u-i-ti kat-ta* SIxSÁ-*an-zi* I *UP-NU* **BA.BA.ZA** {silinti}

22'1/2 *UP-NU* ZÌ.DA.A I ^{DUG}*hu-up-pa-ra-aš* KAŠ ^{GIŠ}ZAG.GAR.RA-*ni* III BÁN ZÌ.DA I[?] [DUG K]AŠ

23'*aš-ša-nu-ma* NINDA.GUR_4.RA *pár-ši-ya-an-zi BI-IB-RI*$^{HI.A}$ *šu-u-wa-an-z*[*i*]

Tercüme:

15'Ve o Tanrının önüne konur; ayrıca bir sepet de konur.

16'Sepetin içine de şunlar yerleştirilmiştir: 3 ekmek, çocukların arpa lapası çorbası:

17'çocukların arpa lapasından 3 yağlı ekmek, çocukların arpa lapasından *miu-miu*-ekmeği, 1 *gaqapi*-ölçeğinde arpa lapası çorbası,

18'1 *gaqapi*-ölçeğinde sebze çorbası, 1 *gaqapi*-ölçeğinde [ ], 1 *gaqapi*-ölçeğinde iri öğütülmüş un (ve) bal,

19'1 *gaqapi*-ölçeğinde sebze yemeği, 1 ibrik bira, 1 ibrik şarap, 1 ibrik *walhi-içki si,*

20' 5 ballı ekmek, sarayın içinde olan herbiri diş şeklinde (yapılmış),

21' bunların hepsi sepetin içine yerleştirilir. 1 avuç dolusu arpa lapası,

22'yarım avuç (dolusu) buğday, sunağın üstünde 1 kadeh bira, 3 BÁN ölçeğinde buğday, I[?] [testi b]ira,

23' hazırlanmıştır. Kalın ekmek bölünür (ve) ritonlara doldurulur.

n) KBo 2.4 (CTH 672.D Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

Öy. I[61]

1 I NINDA.GUR_4.RA **BA.BA.ZA** *wa-ar-na-aš* I NINDA.GUR_4.RA ZÌ.DA DUR_5

2 *tar-na-aš* I ^{DUG}*PUR-SÍ-TUM* ^{TU7}*KÁN-GA-TI*

Tercüme:

1, 2 Arpa ezmesi/lapasından 1 kalın ekmek, *warna-* (bir ekmek çeşidi veya bir ölçek), taze undan *tarna-* miktarında 1 kalın ekmek yerleştirdi. Bir pişmiş toprak(tan) kâse (içinde) sebze çorbası,

1 ve 2. satırlardaki kurbanlarla birlikte sonraki satırlarda devam eden kurbanlar, Tanrıça *Taššuwazzi*'nin tapınağına yerleştirilir.

Aşağıda işlenen KBo 2.4 II 17. satırda BA.BA.ZA'nın ***kikri-*** kelimesi ile tanımlandığı görülmektedir. Bugün Güncel Türkçe Sözlükte 'kekre' için "tadı acımtırak, ekşimsi ve buruk olan"[62]; Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğünde kekre için "1. Buruk (tat için) (*Kula -Manisa) 2. Ekşi" (Mulumu *Ermenek -Konya)[63] anlamları bulunan kekre "ekşi, buruk" kelimesinin *"kikri"* kelimesi ile benzerliği dikkat çekicidir. Buradan yola çıktığımızda, BA.BA.ZA'nın tadını ifade eden **"BA.BA.ZA *ki-ik-ri-iš"*** ifadesini "ekşi arpa ezmesi/lapası" şeklinde tercüme edebiliriz. Hititçede *šiwai-/šiwi-* için, "ekşi?, acı?, mayhoş?" anlamları bulunan kelime yer almaktaysa da kesin değildir, soru işaretlidir (KBo 17.4++ II 17'de belgelenen Hititçe *šiwai-/šiwi-*, aşağıdaki sayfalarda işlenmiştir). Zaten bozanın tadının da kekre olduğunu bilmekteyiz. Ünal 2016: 278'de, *kikri-*[64] için "BA.BA.ZA'yı tanımlayan sözcük" şeklinde açıklama yap-

61 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 278, 279; transkripsiyon ve açıklamalar için bkz Součková 2010: 281, 285, 293. KBo 23.95 ile paralel olan satırları için bkz. Součková 2010:281.

62 Bkz. http://www.tdk.gov.tr

63 Derleme Sözlüğü 1982: 4543.

64 Derleme Sözlüğü 1975: 2870'de başka benzer bir kelime olarak, kikre: el değirmeni (Meryem *Çıldır -Kr.) yer almaktadır.

mıştır. *kikri-* kelimesinin anlamını Tischler 1983: 570'de "lapa gibi yiyecek maddesi" olarak vererek, kültür- ve gezgin kelime olan Ermenicedeki *cicern* "leblebi, nohut", Latincedeki *cicer* "nohut" kelimelerini andırdığını belirtmektedir.

-KBo 2.4[65](CTH 672.D Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

Öy. II

17 I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** ***ki-ik-ri-iš*** 1/2 *UP-NI*

18 I NINDA.GUR$_4$.RA *še-ep-pí-it-ta-aš* 1/2 *UP-NI*

Tercüme:

17 Yarım avuç dolusu ekşi *kikri-* (ekşi) arpa ezmesi/lapasından bir kalın ekmek,

18 yarım avuç dolusu buğdaydan 1 kalın ekmek.

Nerik Şehrinin Ay Bayramına ait olan KBo 2.4, D nüshasında, *kikri-* "NINDA" (ekmek) determinatifi ile belgelenmektedir:

o) KUB 56.48 II[66] (CTH 672.A Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

16 ^{NINDA}*ki-ik-ri-iš* [*ŠA* 1/2] *UP-NI* I NINDA.GUR$_4$.RA *še-ep-pí-it-ta-aš ŠA* 1/2 *UP-NI*

17 I NINDA.GUR$_4$.RA ZÌ.DA DUR$_5$ [*ŠA* 1 *U*]*P-NU* I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** « *ga-ha-ri-iš*[67] *ŠA* 1/2 *UP-NI*

18 I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.B[A.Z]A** [*IŠ-T*]*U* A *šu-un-na-an-za ŠA* 1/2 *UP-NI*

19 I NINDA.GUR$_4$.RA **B[A.BA.ZA** « *al-*] *pa-aš-ši-iš ŠA* 1/2 *UP-NU* I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA**

20 ŠÀ-*ir i-šu-n*[*a-a*]*n-za* [*ŠA* 1/2 *U*]*P-NI* I ^{DUG}*PUR-SÍ-TUM* ^{TU7}*k*[*án-ga-ti*]

Tercüme:

16 Yarım avuç (ölçeğinde) 1 *kikri-* ekmeği, yarım avuç (ölçeğinde) *šeppit*-buğdayından 1 somun,

17 1 avuç (ölçeğinde) nemli undan 1 somun, yarım avuç (ölçeğinde) arpa ezmesi/lapasından 1 *gahari-* somunu,

18 yarım avuç (ölçeğinde) suyla karıştılmış arpa ezmesi/lapasından 1 somun,

19-20 yarım avuç (ölçeğinde) *alpašši-*arpası ezmesi/lapasından 1 somun, yarım avuç (ölçeğinde) içi hâlen cıvık olan arpa lapasından 1 somun, bir kâse sebze çorbası,

KUB 56.48 II 19-20. satırlarda görüldüğü üzere "içi hâlen cıvık olan arpa lapasından 1 somun" ibaresi, Mısır'daki boza yapma tekniğiyle oldukça benzerlik göstermektedir. Turan 2007: 21'de şu bilgiler yer almaktadır: "İkinci çember Türklerin yakındoğuda göründüğü, Ksenophon'un testiden içilen arpa şarabından bahsettiği, Kâşgarlı Mahmud'un bekni'yi -ki bu kelime belli ki sertliği ifade eden "bek"/pek'ten geliyor ve bekni "sertçe" demek oluyor-, boza diye tanımladığı bölgeyi/bölgeleri içine alıyor. Buraya, hatta uzak geçmişiyle beraber Mısır da dahil; çünkü bugün Mısır fellahları tarafından imal edilen boza yapma yönteminin uzak atalarınınkinden pek de farklı olmadığı tahmin ediliyor: Toprak bir kaba konan arpanın bir miktar su ile ıslatılması veya çimlenme başlayıncaya kadar toprağa gömülmesiyle başlıyor işlem. Ezilip parçalanarak hamur hâline getirilen arpaya biraz da ekşi hamur mayası katılıyor. Sonra somunlar sadece dış tabakasının pişeceği biçimde fırına veriliyor. Ne zaman boza yapmak gerekirse pişmeyen iç kısım çıkarılıp suyla karıştırılıyor ve fermantasyona

65 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 282-283; Tischler 1983: 570.

66 Transkripsiyon ve açıklamalar için bkz. Součková 2010: 279-280, 283, 291; transkripsiyon için bkz. Tischler 2016: 90.

67 Görke 2013: 128, dip not 22'de, *alpašši-* ve *gahari-* için, ekmek çeşitleri olma ihtimalini belirtmektedir.

bırakılıyor. Elde edilen mâyi cendereden geçirilip süzülünce içime hazır hâle gelmiş oluyor. Nerval'in 1840'larda görüp adını kaydettiği, alkol oranı % 7'ye kadar çıkan, "Türkbozası"ndan farklı olduğu anlaşılan ve Mısır'da bugün de bira gibi tüketilen boza bu işte." Aynı zamanda 1532-1540 yılları arasında Osmanlı İmparatorluğunda yaşamış Luigi Bassano burada yediği ekmekleri anlatırken, "Türklerin yediği ekmeğin rengi siyah ve kötü pişmiştir. Bunun nedeni bazen çok büyük ekmek yapıyorlar ve içine kimyon tohumu, haşhaş ve başka bin türlü kendi şeylerini koyuyorlar, öyle ki dışı pişiyor, içi ham kalıyor" şeklindeki anlatımda da ekmeğin içinin aynı amaçla pişirilmediği gözlemlenmektedir.[68]

BA.BA.ZA'nın *kikri-* ve *alpašši-* ile aynı muhtevada belgelendiği diğer metin yerleri şöyledir:

-KUB 56.48 Öy. II 16. satırdaki ^{NINDA}*ki-ik-ri-iš* şeklinde NINDA "ekmek" determinatifi ile belgelenen kelime, KBo 23.95 Öy. 5'. satırda *« ki[(-ik-ri-iš)* şeklinde "Glossenkeil" ile belgelenmektedir.[69]

-KBo 2.4'ün B nüshası olan aşağıdaki metinde, *kikri-* Glossenkeil («) ile geçmektedir:

ö) KBo 23.95 (CTH 672.B Nerik şehrinin ay bayramı)

Öy.

5' I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *ŠA* I *UP-NI « ki[(-ik-ri-iš)*

p) KBo 2.4 (CTH 672.D Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

Öy. II[70]

22 I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *« al-pa-aš-ši-iš tar-na-aš*

Ay. III[71]

26 I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *al-pa-aš-ši-iš* I *UP-NI*

Görke 2013: 128'de, Melchert'e göre tekil yalın haldeki bu ekmek çeşidinin (*alpašši-*), Hititçeye girmiş Luwice bir kelime olduğunu belirtmiştir.[72]

r) KUB 51.27 (CTH 500.324 Kizzuwatna (bayram)ritüel fragmanları)

Öy.[73]

5' [ ]x.GIŠ *hu-up-pa-an-ta na-aš-ta an-da* [

6' [I NINDA.GU]R$_4$.RA **BA.BA.ZA** *EM-ŞA ŠA UP-NI* I NINDA.GUR$_4$.RA [KU$_7$

7' [I NINDA.GU]R$_4$.RA ‹ *ku-ra-a-im-mi-iš UP-NI* II *UP-NU* x[

6'. satırdaki Akadca *EM-ŞA* kelimesinin "ekşi, mayhoş; yoğurt veya peynir mayası"[74] anlamları bulunmaktadır ve [I NINDA.GU]R$_4$.RA BA.BA.ZA *EM-ŞA ŠA UP-NI* ile beraber "avuç dolusu ekşi, mayhoş arpa ezmesinden (yapılmış) somun" şeklinde tercüme edebiliriz. Hititçede ise, ekşi anlamındaki kelime soru işaretli olarak şöyle belgelenmektedir: KBo 17.4++ II 17'de belgelenen Hititçe *šiwai-/šiwi-* için, "ekşi?, acı?, mayhoş?" anlamları bulunmaktadır: IV *ha]r-š[a]-ú-uš* (dupl. "ikinci nüshasında" NINDA.GUR$_4$.RA-*uš*) *ši-wa-e-e[š]* (ikinci nüshasında) *EMŞUTIM*) [*i-e-mi*]: 4 ekşi

68 Turgul 2017: 62.
69 Bkz. Görke 2013: 128-129.
70 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 282-283.
71 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 282-283. Transkripsiyon için bkz. Součková 2010: 297.
72 Görke 2013:, 128, d.not 21'de, Melchert'in Bo 7919 Öy. 82: « al-pa-a-aš-ši-ya şeklinde yer almasına dayanarak ekmek çeşidinden ziyade, Alpaššiya şehir isminin ya da "bulut" kelimesinin sıfat cinsinden olası türevleri olabileceği notuna değinmiştir. Ünal 2016: 56'da, *alpa-* için, bulut, bir hastalık, küçük anlamlarına yer vermiştir.
73 Transkripsiyon için bkz. Groddek 2004a: 45.
74 Ünal 2016: 114.

ekmek yaparım.[75] *EM-ŞA* "ekşi, mayhoş; yoğurt veya peynir mayası" kelimesinin ikinci nüshasında *ši-wa-e-e[š]* şeklinde belgelendiği görülmektedir. Ancak sözlüklerde *šiwai-/šiwi-* kelimesinin anlamları soru işaretli olarak verilmektedir. Hititçe *šiwai-/šiwi-* kelimelerini, Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüklerinde kullanılan kelimelerle karşılaştırdığımızda oldukça benzer aşağıdaki kelimeleri görmekteyiz:

Derleme Sözlüğü 1978: 3788'de ***şiv***: 1. Dut ve üzüm posası (*Kemah - Ezincan; Ağın -Elazığ; *Arapkir -Malatya; Sivas ve İlçeleri) 2. Yağlı bitkilerin, yağı alındıktan sonra kalan posası (-Ankara)

Derleme Sözlüğü 1978: 3789 ve Durgut 2006: 420: ***şivkam:*** Üzümden, ikinci kez alınan şıra. (*Ağın -Elazığ.; *Arapkir -Malatya)

Derleme Sözlüğü 1978: 3764 ve Durgut 2006: 417: ***şeykam***: "Sirke olacak dut suyu" (*Divriği -Sivas).

Derleme Sözlüğü 1978: 3789 ve Durgut 2006: 419: ***şivleme:*** "Üzüm, dut posasından çıkarılan rakı (-Malatya.)".

Ayrıca ekşi mayalı ekmekler günümüz Anadolusunda halen yapılmaktadır. Un, su, tuz ve bir gün önce yapılmış hamurdan ayrılmış ekşi maya teknede iyice yoğurulur. Mayalanma işlemi hamurun kabarmasıyla anlaşılır. Kabuğunun kalın olmasından dolayı rutubeti içinde daha fazla tutarak bayatlamayı geciktirmekte, daha güzel lezzet, koku vermekte ve ürünün dayanımını artırmaktadır.[76]

s) KBo 2.4[77] (CTH 672.D Nerik şehrinin ay bayramı)

IV

x+1 [I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *IŠ-TU* GEŠTIN KU$_7$ *šu-u]n-ni-an-za*

2' [*tar-na-aš* .... I NINDA.GUR$_4$.RA] BA.BA.ZA

3' [*IŠ-TU* A *š]u-un-ni-ya-an-za tar-na-aš*

Tercüme:

Tatlı şarapla karıştırılmış (kelimesi kelimesine doldurulmuş) arpa lapasından yapılmış bir somun, *tarna*-ölçeğinde ... suyla karıştırılmış arpa lapasından bir somun (kelimesi kelimesine doldurulmuş), *tarna*-ölçeğinde,

ş) KBo 2.4 (CTH 672.D Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

Öy. II[78]

19 I NINDA.GUR$_4$.RA ZÌ.DA DUR$_5$ *ŠA* 1/2 *UP-NI* I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA**

20 *« ga-ha-ri-iš tar-na-aš* ...

Tercüme:

19-20: Yarım avuç dolusu nemli undan 1 somun, *tarna*-[79] ölçüsünde *gahari*-arpa lapasından 1 somun, ...

20. satırda Glossenkeil ile (iki köşe çengelli) olarak yazılan *gahari*- aynı metnin III. sütununda Glossenkeil olmaksızın yazılmıştır.[80]

-KBo 2.4[81] (CTH 672.D Nerik Şehrinin Ay Bayramı)

Ay. III

24 I NINDA.GUR$_4$.RA **BA.BA.ZA** *ga-*

75 Bkz. Güterbock-Hoffner- Van Den HouT 2013: 486; Montuori, hethiter.net/:CTH 416 (2015sqq.); Neu1980: 14; Ünal 2016: 483.

76 Bkz. Şen 2018: 345-349.

77 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Hagenbuch ner-Dresel 2002: 84. Transkripisyon için bkz. Součková 2010: 297-298.

78 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas 1970: 282-283.

79 Haas 1970: 283'de, *tarna*-'yı, "yarım litre" olarak tercüme etmiştir.

80 Bkz. Görke 2013: 128.

81 Transkripsiyon ve tercüme için krş. Haas 1970: 284-285.

ha-ri-iš I *UP-NI*

Tercüme: Bir avuç dolusu *gahari*-arpa lapasından bir somun,

(URUDU/NINDA)*kakkari-/kaggari-/gaggari-/kakari-/kahari-/gahari-* kelimesinin anlamı için, "bir alet ve disk şeklinde ona benzeyen yuvarlak bir ekmek"[82] anlamlarının yanı sıra Tischler 1983: 462'de şu anlamlarını vermiştir: "bir hamur işi", Hurricesi *gaggari* "kült pastası", Akadcasının da *kakkaru, kakkartum* "yuvarlak ekmek"; esas anlamı "yuvarlak disk", daha sonra ise, "ağırlık ya da fiyat ederi olarak değerli madenden yuvarlak disk = Talent ve de yuvarlak ekmek" anlamlarındadır. ... *gahari-* de aynı anlamdadır." Görke 2013: 128'de, Melchert'in, *gahari-*'nin NINDA determinatifiyle birlikte olmasının mümkün olabileceğinden bahisle Luwice olma ihtimalini de göz önünde bulundurmak gereğine değinmiştir.

Günümüzde kullanılan kelimelerle karşılaştırma amacıyla Derleme Sözlüğüne baktığımızda, *kahari-*'ye benzeyen *kaha* kelimesine rastladık: Derleme Sözlüğü 1975: 2597'de, ***"kaha"*** olarak yer alan kelimenin anlamı,"1. Puf böreği. (-Bolu, *Kalecik -Ankara); 2. Zeytinyağda kızartılıp üzerine toz şeker ekilerek ya da tatlıya batırılarak yenen hamur tatlısı. (*Ünye -Ordu)" açıklaması yer almaktadır.

t) KBo 64.194 (CTH 790 Hititçe-Hurrice Ritüeller ve Büyü Fragmanları)

IV[83]

14 [...] 1 NINDA*la-ba-aš-ši-iš* BA.BA.ZA *UP-NI*

15 [... B]A.BA.ZA *UP-NI* I NINDA*al-li-naaš-ši-iš* BA.BA.ZA *UP-NI* ...

Tercüme:

14 [...] 1 avuç dolusu arpa ezme/lapasından (yapılmış) *lapašši-* ekmeği[84]

15 bir avuç dolusu arpa ezme/lapasınd[an x ekmeği], 1 avuç dolusu arpa lapasından *allinašši-* ekmeği ...

u) KUB 58.6+28.91 (CTH 744.6 Hattice sözlerin yer aldığı bayram ritüel fragmanı)

Tabletin 6. sütununda Fırtına Tanrısının tapınağından bahsedilmesine rağmen, bayram seremonisi büyük olasılıkla 1, 2 ve 5. sütunlarda yer alır.

Öy. I[85]

4' LÚ*ha-mi-na-aš* II NINDA.KU$_7$ **B[A]. BA.ZA** *ŠA* I *UP-NI pár-ši-ya*

5' *ta-aš* NINDA*har-za-zu-ta i-ya-zi ta-at-kán* LÚ*ha-mi-na-aš*

6' GIŠ*za-al-wa-ni da-a-i* ...

Tercüme:

4' *hamina*-adamı, bir avuç dolusu arpa ezmesi/lapasından 2 tatlı ekmeği parçalar.

5' Ve o, ufalanmış ekmekler (yağlı ekmekler) yapar. Bunları, *hamina*-adamı ağaç tabağa koyar. ...

ü) KBo 7.46 (CTH 500.158 Kizzuwatna (Bayram)ritüeli Fragmanı)

IV[86]

7' I NINDA.GUR$_4$.RA KU$_7$ *ŠA* 1/2 *UP-NI* **BA.BA.ZA** VII NINDA *LA-AB-K*[*U* ...]

8' II NINDA*ni-na-at-ta-an-ni-ya-aš* I DUGKU-KU-UB *wa-ah-nu[-*

...

82 Bkz. Ünal 2007: 297-298.

83 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Hagenbuchner-Dresel 2002: 88.

84 NINDA*lapašši-* = lavaş (yufka), loş (uzun pide) karşılaştırması için bkz. Akdoğan-Şimşek 2019:19; NINDA*lapašši-* "bir ekmek çeşidi" için bkz. Ünal 2016: 316; Tischler 2008: 102.

85 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Popko 1994: 240-241.

86 IV 7' ve 11'. satırların transkripsiyonu için bkz. Hagenbuchner - Dersel 2002:70.

11' TU_7 **BA.BA.ZA** I NINDA.GUR_4.RA KU_7 *ŠA* 1/2 *UP-NI*

Tercüme:

IV

7'-8': Yarım avuç dolusu arpa ezmesi/lapasından 1 tatlı kalın ekmek, 7 ıslak ekme[k, ...], *ninatta* şeklinde ekmekten figür,[87] 1 ibrik ...[

...

11': Arpa lapası çorbası, yarım avuç dolusu 1 tatlı kalın ekmek,

v) KUB 10.89 (CTH 591.III.A Ay Bayramı)

I[88]

20' LUGAL MUNUS.LUGAL TUŠ-*aš* ^{D}ZA-BA_4-BA_4 *IŠ-TU BI-IB-RI* UR.MAH

21' IV *a-ra-an-te-et a-ku-wa-an-zi*

22' ^{LÚ}SAGI I ^{NINDA}*wa-ge-eš-šar* GAL

23' *ŠA* BA.BA.ZA *a-aš-ga-az ú-da-i* LUGAL-*i*

24' *pa-a-i* LUGAL-*uš pár-ši-ya ták-kán wa-a-ki*

Tercüme:

20'-24' Kral (ve) kraliçe oturarak, dört (ayağı) üzerinde duran bir aslan ritonundan Tanrı Zababa şerefine içerler. Sâki, arpa ezmesi/lapasından yapılmış büyük bir ekmek parçasını dışarıdan getirir. O, (onu) krala verir. Kral onu böler. Ve o (bundan) ısırır.

3) BA.BA.ZA hamuru (BA.BA.ZA *išna-*)[89] şeklinde geçen metinler:

Hagenbuchner-Dresel 2002: 14'de hamur ile ilgili açıklamalar şöyledir: "Hamur (Hititçe: *iš(ša)na-*), ritüellerde oldukça sık büyü eylemleri için kullanılır, çiğ hamur da kullanılabilir, yani ekmek/kek söz konusu değildi. Bazı yemek tariflerinde, bundan ekmek yapıldığından bahsedilmez. Büyü eylemlerinde kullanılan hamur, BA.BA.ZA "hamur"dan oluşabilir. Bana göre pişmiş hamur (ekmek/kek) neredeyse sadece kurban etmede kullanılırken, çiğ hamur da, genellikle büyü eylemleri için kullanılır. Ekmek hamurunun üretimi, metinlerde nadiren tasvir edilmiştir."[90]

BA.BA.ZA hamuru, NINDA.GUR_4.RA "kalın ekmeğin" üstüne dökülür.

BA.BA.ZA hamuru, NINDA.SIG "ince ekmek, yufka" üstüne dökülür.

a) KUB 30.38+ KBo 23.1+KBo 40.307 ++ (CTH 472.A/B Kirliliğe Karşı, Ammihatna, Tulbi ve Mati'nin Ritüelleri)

Öy. I[91]

32 EGIR-*pa-ma-za ŠA* **BA.BA.ZA** *iš-na-an da-a-i*

33 *na-at A-NA* $DINGIR^{LIM}$ *me-na-ah-ha-an-da ar-*[*ha*] *iš-hu-u-wa-i*

34 *nu me-ma-i*

35 **BA.BA.ZA** *ma-ah-ha-an kar-ša-an-za nu-uš-ši*[*-kán*] *pí-id-du-un-za*

36 *an-da* NU.GÁL *A-NA* $DINGIR^{LIM}$*-ya-aš-ša-an* HUL[*-lu*] *pa-ap-ra-a-tar*

37 *nam-ma an-da le-e* **BA.BA.ZA**-*ya* GIM[*-an pár-ku*]*-iš*

38 $DINGIR^{LAM}$ *QA-TAM-MA pár-ku-iš e-eš-du*

Tercüme:

32 Daha sonra o, arpa lapasından bir hamur

87 Ünal 2016: 375.

88 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Archi 1979: 201; Klinger 1996: 506-507; tercüme için ayrıca bkz. Ünal 2004: 104.

89 Tischler 2008: 72.

90 Metin yerleri için bkz. Hagenbuchner-Dresel 2002: 14 dipnot 71. Ünal

91 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Strauss (ed.), hethiter.net/: CTH 472; Strauß 2006: 260, 266.

alır,

33 ve onu tanrının karşısında döker.

34 Ve (şöyle) söyler:

35 Arpa lapası nasıl koyu (özlü) (elendi) ise

36 ve artık onun içinde topak yoksa, (aynı şekilde) Tanrı artık kötülük ve kirlilik vermesin!

37 Ve arpa lapası nasıl (kirlilikten) muafsa,

38 aynı şekilde tanrılar da (bundan) muaf olsun!

Günümüz boza yapımında, Birer 1987: 341'de, darının öğütülüp irmik haline gelmesinden sonra, büyük bakır kaplarda kaynatıldığını ve topaklanmaması için devamlı olarak karıştırıldığından bahsetmektedir. Dolayısıyla yukarıda işlenen metinde BA. BA.ZA'nın içinde topak olmadığı belgelenmektedir ve hatta koyu kıvamda olduğu da yazılıdır. Bozanın kıvamının da koyu olduğunu ve içinde topağa rastlanılmadığını belirtmek istiyoruz.

b) KUB 30.40(+)KUB 34.125(+)KBo 24.65(+)KBo 38.212 CTH 628.Tf11.A (ḫ)*išuwa*-Bayramı)

hišuwa-Bayramının 11. tabletine ait metinde belgelenmektedir:

II[92]

9 *A-NA* NINDA.GUR$_4$.RA-*ma-aš-ša-an še-er* I *UP-NU* **BA.BA.ZA**

10 ^{GIŠ}PÈŠ I *UP-NU* ^{GIŠ}SE$_{20}$-*ER-DUM iš-hu-u-wa-an-zi*

Tercüme:

II

9, 10 Kalın ekmeğin üstüne 1 avuç dolusu arpa lapası, incir, 1 avuç dolusu zeytin ağacından dökülür.

Öy. II[93]

40 ... [IV]

41 [*hal-hal-tu-ma-ri-y*(*a-aš*NINDA.GUR$_4$.RA *k*)]*i-it-ta-ri* **BA.BA.ZA**-*y*[*a-*(*aš-ša-an*)]

42 [*i*(*š*)*-hu-u-wa-an-zi* **B]A.BA.ZA** II-*ŠU* [

43 [*d*(*a-a-i*)] [ ]

...

47 ... NINDA.GUR$_4$.RA$^{HI.A}$]

48 *QA-DU* **BA.BA.ZA**-*pát š*[(*a-ra-a*) (*da-an-zi*)]

Tercüme:

40, 41, 42, 43 4 köşede kalın ekmek bulunur. Bunun üzerine arpa lapası dökülür. Arpa lapasını [ ] iki kere [ ] koyar.

47,48 [Kalın ekmekler], arpa lapasıyla birlikte [alınır].

c) KUB 27.1 CTH 712.A Šamuhalı Ištar için bayram

Öy. I[94]

37 *ta* ^{LÚ}HAL IX NINDA.SIG^{MEŠ} *a-wa-ri-wi*$_i$ ^{D}IŠTAR *pár-ši-ya še-er-ra-aš-ša-an ŠA* GU$_4$ UDU ^{UZU}Ì ^{UZU}NÍG.GIG

38 ^{TU7}**BA.BA.ZA** ^{TU7}*kán-ga-ti da-a-i na-aš-ta a-na-hi pí-ra-an ar-ha da-a-i*

Tercüme:

37, 38 Kâhin, 9 ince ekmeği, Kırın Ištar'ı için böler ve bunun üstüne sığır (ve) koyunun yağını ve karaciğerini, arpa lapasını

92 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2011: 114, 120.

93 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2011: 115-116, 120.

94 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Wegner 1995: 33, 37.

(ve) sebze çorbasını koyar ve ön tarafından bir tadımlık alır.

d) KBo 57.209(+)KUB 47.64(+)IBoT 2.50(+)KUB 52.106(+)KBo 69.98 (CTH 712.B Šamuhalı Ištar için bayram)

Öy. II[95]

4 [(ta ^{L})]^{Ú}AZU IX NINDA.SIG^{MEŠ} *a-wa-ar-<ri>-bi* ^{D}IŠTAR pár-ši-ya

5 *[(še-er-r)]a-aš-ša-an ŠA* GU_4 UDU ^{UZU}Ì ^{UZU}NÍG.GIG ^{TU7}**BA.BA.ZA** ^{TU7}*ga-an-ga-ti da-a-i*

...

9 [(II NINDA.SIG ^{D})]*Ni-na-at-ta* ^{D}*Ku-li-it-ta pár-ši-ya še-ra-aš-ša-an*

10 [(GU_4 UDU ^{UZU}N)]ÍG.GIG ^{UZU}ŠÀ ^{TU7}**BA.BA.ZA** ^{TU7}*ga-an-ga-ti da-a-i*

Tercüme:

4 [(Ve kâ)]hin, 9 ince ekmeği, kırın Tanrıça Ištar'ı için böler ve

5 [(onun üz)]erine sığırın, koyunun yağını, karaciğerini, arpa lapası çorbasını, sebze çorbasını koyar.

...

9 [(2 yufkayı, Tanrıça)] Ninatta, Kulitta için böler ve onun üzerine

10 [(sığır, koyun, ka)]raciğer, kalp, arpa lapası çorbası, sebze çorbasını koyar.

Yukarıdaki bayram metninde de, ince ekmekle birlikte sunulan malzemeler arasında yer aldığı görülmektedir.

Aynı metnin Öy. II 67 ve Ay. III 12. satırları oldukça kırıktır ve sadece arpa ezmesinin TU_7 (çorba) (^{TU7}BA.BA.ZA) determinatifi ile beraber belgelendiği görülmektedir.

95 Transkripsiyon için bkz. Wegner 1995: 55, 56.

Bir şeylere kızan ve kaybolan tanrıların dönüşünü sağlamak için (evokation) sembolik olarak "yolların yapılması ve envayi çeşit yemeklerle donatılması" gerekmektedir. Bu nedenle tanrıları cezbetmek için ekmek, yağ, bal, güzel kokulu yemekler ve çeşitli içeceklerle geçecekleri tahmin edilen yollar/yol ayrımları yapılmakta/çizilmekte ve aynı yiyeceklerle ya da aynı nitelikteki başka yiyeceklerle bu yollar donatılmaktadır.[96]

e) KUB 15.31 (CTH 484.1.A DINGIR. MAH ve Gulšeš için Evokasyon Ritüelleri)[97]

III[98]

45 ... EGIR-*pa-ya* [*pár-ši-y*]*a-iz-zi ši-pa-an-ti-ya*

46 *nam-ma ŠA* **BA.BA.ZA** LÀL Ì [KAS-KAL]^{MEŠ} *hu-u-it-ti-ya-an-z*[*i*]

Tercüme:

45 ... Sonra, o (ekmeği) böler ve sunar.

46 Daha sonra, arpa lapası, balı, yağı yollara döşer.

f) KUB 15.34 (CTH 483.I.A Çağırma Ritüelleri (Evokationsrituale)

I[99]

10 *nu-uš-ša-an* **BA.BA.ZA** *iš-hu-wa-a-an nu-uš-ša-an* XXX NINDA.SIG^{MEŠ} **BA.BA. ZA**

11 *ki-it-ta-ri* ...

10 Ve arpa ezmesi dökülmüştür ve 30 arpa lapa(lı) ince ekmek

96 Reyhan 2016: 8.

97 Evokasyon ritüelleriyle ilgili daha ayrıntılı bilgi için bkz. Akdoğan 2019: 4-6.

98 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Fuscagni (ed.), hethiter.net/: CTH 484; Haas-Wilhelm 1974: 164-165.

99 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas-Wilhelm 1974: 182-185.

11 konulur. ...

I[100]

21 ... *na-aš-ta* ^{TÚG}*ku-re-eš-šar IŠ-TU*

^{GIŠ}BANŠUR AD.KID

22 *kat-ta hu-it-ti-ya-an-zi na-an* KAS-KAL-*an i-en-zi nam-ma PA-NI* ^{TÚG}*ku-ri-eš-ni*

23 *ŠA* **BA.BA.ZA** KASKAL-*an hu-it-ti-ya-an-zi ŠA* **BA.BA.ZA**-*ma* KASKAL-*ši*

24 *ki-e-ez* ŠA LÀL KASKAL-*an hu-it-ti-ya-an-zi ki-e-ez-ma ŠA* GEŠTIN

25 Ì.DUG.GA *an-da i-im-mi-ya-an-da* KASKAL-*an hu-it-ti-ya-an-zi*

Tercüme:

21 ... Sonra hasırdan bir masanın örtüsünü (*kureššar-*)

22 aşağı çekerler ve onu patika yapımında kullanırlar ve *kureššar-* örtüsünün önünde

23 arpa lapası ile bir yol çizerler, arpa lapasından yapılmış yolun

24 bir tarafına bal ile bir yol çizerler, diğer tarafına ise

25 sıvı yağla karıştırılmış şarapla bir yol çizerler.

g) KUB 29.4+KBo 24.86 (CTH 481.A Gece Tanrıçası Kültünün Genişletilmesi)

II[101]

49 ... III ^{NINDA}*har-aš-pa-u-wa-an-te-eš* ZÌ.DA.MA.AD.GÁ

50 1/2 *UP-NI* TU_7 *ga-an-ga-ti*^{SAR} TU_7 **BA.BA.ZA** TU_7 GÚ.GAL TU_7 GÚ.GAL.GAL

51 TU_7 GÚ.TUR TU_7 *e-u-wa-an* ^{ÚTUL}*AR-ZA-AN-NU-UM ku-it-ta* 1/2 *UP-NI*

52 *IN-BI*$^{HI.A}$ UD.DU.A *ku-it-ta pa-ra-a te-pu* ZAG.AH.LI^{SAR}

Tercüme:

49, 50 ... 3 *haršpawant*-ekmeği, yarım avuç ölçeğinde ZÌ.DA.MA.AD.GÁ-unu, sebze çorbası, arpa lapası, büyük bezelye (nohut) çorbası, iri bezelye çorbası,

51 küçük bezelye çorbası, *ewan-*[102] çorbası, ...

ğ) KBo 13.248 CTH 500.207 (Kizzuwatna (Bayram) Ritüelleri)

Sol Sütun[103]

14' *tu-ut-tu-wa-ni-iš ŠA* ^{GIŠ}MÚ.SAR *šu-un*[*-na-an-zi*

15' ZÌ.DA DUR_5 ZÌ.DA HÁD.DU.A **BA.BA.ZA** *še-ep-pí-i*[*t*

16' ZÌ.DA DUR_5 ZÍZ *har-ša-na-an-da-aš* ZÌ.DA DUR_5 ZÍZ *ga-a*[*k-*

Tercüme:

14' Sebze bahçesinin *tuttuwani-* bitkisi[104] yer[leştirilir.

15' Taze un, kuru un, *šeppit-* buğday[ından] lapa,

16' taze un, ...

h) KBo 31.121 CTH 280.4 Šamuha Ritüeli

Öy.? I[105]

5' [...]-x BA.BA.ZA *iš-na-an* GEŠTIN NINDA.SIG$^{HI.A}$

---

100 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Reyhan 2016: 8, 9; Haas-Wilhelm 1974: 184-185.

101 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Miller 2004: 283-285.

102 *ewa-/ewan-/euwan-* için Ünal 2007: 120'de, "bir tür arpa" anlamı yer almaktadır.

103 Transkripsiyon için bkz. Torri-Barsacchi 2018: 277; anlaşılması zorluklar gösteren bu metin şimdi A. Ünal tarafından ayrıntılarıyla birlikte incelenmiş tir,bkz. Ünal 2019: 368.

104 Ünal 2016: 554: Bir bitki anlamı bulunmaktadır.

105 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Lebrun 1976: 188-189; Melzer, hethiter.net/:CTH 480.4 (2016sqq.).

6' [ ] ... *pa-ra-a e-ep-zi*

Tercüme:

5', 6' [...] Arpa lapasından hamuru, şarabı, ince ekmekleri, o sunar.

ı) KUB 32.77+KUB 32.90+KBo 38.145++ CTH 628.Tf13.C (*h*)*išuwa*-Bayramı)

Burada aşağıda görüldüğü üzere bazen, ölçü bilgileri kullanılan temel ürün ile ilişkilendirilir:

Öy. III[106]

15' *nam-ma* XX NINDA.SIG^{MEŠ} II ^{NINDA}*i-du-ri-iš*

16' ZÌ.DA *ha-zi-la-aš* V NINDA.KU$_7$ **BA.BA.ZA**-*ŠU-NU* 1/2 *UP-NI*

Ay. IV

1 [(*pár-ši-ya še-er-ra-aš-ša-an* ^{UZU}NÍG.)] GIG

2 [(*da-a-i na-at PA-NI* DINGIR^{LIM} *da-*)] *a-i*

Tercüme:

Öy. III 15'-16': Ayrıca o, 1 *hazzila-* ölçeği undan 20 ince ekmeği, 2 *iduri-* ekmeğini (ve) 5 tatlı ekmeği parçalar, onların lapası 1/2 avuç dolusu ölçeğinden oluşur.

Ay. IV 1-2: Onun üzerine karaciğeri koyar ve onları Tanrının huzuruna koyar.

Aşağıda işlenecek olan Telipinu için bayram metinde, Öy. I 9. satırda, Hititçe *šeppit-* "bir tahıl, bir çeşit buğday veya arpa"[107]; tohum, un, ekmek, çörek[108] kelimesi belgelenmektedir. *šeppit-* kelimesinin anlamı Tischler 2006: 137'de, "(tahıl) (ekmek hazırlanması için), buğday çeşidi, buğday veya arpa" şeklinde yer almaktadır.

106 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Groddek 2004b: 83; Hagenbuchner-Dresel 2002: 49.
107 Ünal 2016: 476.
108 Güterbock-Hoffner-Van Den Hout 2013: 398-400; Karauğuz 2006:121.

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğünde, *"şepit, şebit, şefit"* (Hititçesi *še-ep-pí-it*) şeklinde yer alan, "yufka, ince yufka, bir çeşit çörek" anlamlarında bugün Anadolu'da bazı yörelerde hâlâ kullanıldığı görülen Hititçe olan kelime hâlen yaşamaktadır.[109]

i) KUB 51.1+KBo 54.125+KBo 55.242(+) KBo 54.125(+)KUB 53.14 (CTH 638.2.B Telipinu İçin Bayram)

Öy. I[110]

8 XII ^{NINDA}*a-a-an-da ŠA ta-a-an* NINDA. SIG I x[

9 BA.BA.ZA *še-ep-pí-it UP-NA ta-a-*[*an*

10 ŠU+NÍGIN V *UP-NU* BA.BA.ZA ZÍZ V *UP-NU* [

11 IV DUG KAŠ I DUG *mar-nu-an* I DUG GEŠ[TIN

12 *ku-it* [(-)

Tercüme:

8 İkinci (günün)[?] 12 gevrek ekmeği, ince ekmek, 1 x[

9 ikinci [günün][?] 1 avuç ölçeğindeki buğday lapası,

10 toplam 5 avuç ölçeğinde buğday lapası, 5 avuç ölçeğinde[

11 4 kap bira, 1 kap arpa birası, 1 kap şar[ap

12 ki o, [

II[111]

26 I NINDA.KU$_7$ BA.BA.ZA ZÍZ *ŠA U*[*P-N*]*I* ...

---

109 Daha ayrıntılı bilgi için Akdoğan Şimşek 2019: 22.
110 Transkripsiyon için bkz. Groddek 2004a: 2; transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas-Jakob-Rost 1984: 40,44.
111 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Haas-Jakob-Rost 1984: 42, 46.

26 Bir avuç dolusu kızılca buğday lapası(ndan) (hamurundan) 1 tatlı ekmek, ...

Yukarıdaki metinde buğday çeşitlerinin de bu lapada kullanıldığı görülmektedir.[112]

j) KUB 51.78 (CTH 630 Ay- ve Gök Gürültüsü Bayramı)

Öy.?[113]

3' [I ^{DUG}*PUR-*]*SÍ-TUM* ^{TU7}*hu-ru-ti-el* [ ]

4' [I NINDA.KU$_7$] 1/2 *UP-NI* **BA.BA.ZA** [ ]

5' [I] $^{\lceil NINDA\rceil}$ *pu-un-ni-ki-iš UP-NI* **BA. BA.Z[A]**

6' [ ] $^{\lceil V?\rceil}$AN.TAH.ŠUM^{SAR} *AŠ-RI*^{HLA} *ir-ha-a[-iz-zi]*

Tercüme:

Öy.?

3' [1 ad]ak [kâsesi], (çiğdem) kullanılarak yapılan *hurutel-* yemeğini[114],

4' [1 tatlı ekmeği], yarım avuç dolusu arpa lapasını [ ]

5' [1] *punniki-* ekmeğini, avuç dolusu arpa lapasını,

6' [ ] 5? çiğdemi, yerlere sırasıyla kurban (olarak) sunar.

k) KUB 43.58+KBo 52.85 (CTH 491.1.A Temizlik Ritüeli)

I[115]

10 *A-NA* I ^{DUG}GAL-*ma-aš-ša-an* GEŠTIN. NAG-*aš la-a-hu-wa-an*

11 *A-NA* I ^{DUG}GAL-*ma-aš-ša-an* BA.BA. ZA *iš-hu-wa-a-an*

12 ^{SÍG}*a-li-ša-aš-ša-an a-wa-an kat-ta ki-it-ta*

13 *A-NA* I ^{DUG}BUR.ZI-*ma-aš-ša-an* ^{TU7}*ga-an-ga-ti ki-it-ta*

14 *A-NA* I ^{DUG}BUR.ZI-*ma-aš-ša-an* ^{TU7}BA. BA.ZA *ki-it-ta*

Tercüme:

I

10 İçimlik(?) şarap 1 kadehin içine dökülmüştür.

11 Arpa lapası da 1 kadehin içine dökülmüştür.

12 Bunun dibinde/altında *ali*-yünü de bulunur.

13 Buna ilâveten bir çanak içinde *gangati*-çorbası bulunur,

14 yine bir çanak içinde arpa lapası-çorbası bulunur.

II[116]

8' *ka-a-aš-ša* BA.[B]A.ZA *ma-ah-ha-an kar-ša-an-za* [*na-aš pár-ku-iš*?]

...

13' nu BA.BA.ZA *ku-in har-z*[(*i na-an-ša-an A-NA* ^{GIŠ}BANŠUR) *da-a-i*?]

14' *kat-ta-an-ma-aš-ši ku-in* [(^{DUG}GAL. GIR$_4$ *har-zi nu-uš-ša-an* BA.B)A.ZA]

15' *ku-iš kat-ta a-ar-aš-zi n*[(*a-an-kán pa-ra-a pé-da-i*)]

...

32' ... *nu wa-a-tar ku-iš* BA.BA.ZA-*ya pé-r)*]*a-an har-zi*

8' Bu arpa lapası nasıl koyu (kıvamlı) ve [temiz] ise,

112 Hagenbuchner-Dresel 2002: 10 dipnot 52.
113 Transkripsiyon için bkz. Groddek 2004a: 125.
114 Ünal 2016: 209.
115 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Strauß 2006: 330-331, 341-342.
116 Transkripsiyon ve tercüme için bkz. Strauß 2006: 334-335, 344-345.

9'-10': aynı şekilde Tanrılar tarafından bu kötü olay, (benim-)yemin, lânet, kan (işi) (ve) gözyaşları kesilmiş olsun!

...

13' Ve o, arpa lapasını tutar ve o[(nu masanın üstüne koyar)].

14' Ve pişmiş toprak kabı ona uzatır ve arpa lapası

15' (o sırada) aşağıya akar ve onu dışarı götürür.)]

...

32' ... Ve o, suyu ve arpa lapasını su)]nar.

l) KBo 24.40 (CTH 628.Tf1.2.N (h) išuwa-Bayramı)

Öy.?[117]

6' *kal-la-ra-an-ni-ya IŠ-TU* É.GAL *hu-uh-*[*ha-aš*]

7' III NINDA *a-a-an* BA.BA.ZA 1/2 *ŠA-A-TI* I GA.[KIN.AG]

8' *al-pa-a-an* ^{GIŠ}PÈŠ *ta-an-ha-ri-iš-š*[*a*

9' I ^{GIŠ}*ga-ar-kar IN-BI*

10' [*I-NA* È ^{D}*M*]*a-a-li-ya ši-pa-an-da-an-*[*zi*]

Tercüme:

6'-10' Uğursuzluğa karşı, atalar sarayından üç sıcak ekmek, yarım *SŪTU* ölçeğinde arpa lapası, bir sıkıştırılmış(?) incir peyniri(?) ve bir sepet (dolusu) meyve, Maliya Tanrısının tapınağında kurban (olarak) sunulur.

SONUÇ:

1) İşlediğimiz metinlerden, eski Anadolu'da BA.BA.ZA'dan çorba yapıldığını öğreniyoruz.

-Bu çorbanın çocuklara verilmesi, besleyici olduğunun göstergesidir (^{TU7}BA.BA.ZA TUR$^{MEŠ\ TIM}$ KUB 38.25, yukarıda işlenmiştir).

-Günümüzden 200 sene öncesinde 1800'lü yıllarda Bruchardt'ın, Nil'deki kayıkçılar ile alt sınıf insanlar tarafından içilen bozanın yeterince besleyici olduğunu ve bir içkiden çok çorba veya lapa gibi göründüğünden bahsetmektedir (bkz. yukarıya).

2) BA.BA.ZA'dan ağırlıklı olarak ekmek yapıldığını öğrenmekteyiz.

-Çeşitli ölçülerde (yarım avuç, bir avuç vs.) diğer besin maddeleriyle karıştırılarak (keçi kanı, koyun yağı gibi) ekmek yapımında kullanılmaktadır.

- KUB 56.48 II 19-20. satırlarda görüldüğü üzere "içi hâlen cıvık olan arpa lapasından 1 somun" ibaresi, Mısır'daki boza yapma tekniğiyle oldukça benzerlik göstermektedir. Bugün Mısır fellahları tarafından imal edilen boza yapma yönteminin uzak atalarınınkinden pek de farklı olmadığı tahmin ediliyor: Toprak bir kaba konan arpanın bir miktar su ile ıslatılması veya çimlenme başlayıncaya kadar toprağa gömülmesiyle başlıyor işlem. Ezilip parçalanarak hamur hâline getirilen arpaya biraz da ekşi hamur mayası katılıyor. Sonra somunlar sadece dış tabakasının pişeceği biçimde fırına veriliyor. Ne zaman boza yapmak gerekirse pişmeyen iç kısım çıkarılıp suyla karıştırılıyor ve fermantasyona bırakılıyor. Elde edilen mâyi cendereden geçirilip süzülünce içime hazır hâle gelmiş oluyor.

- Günümüzde boza, birçok besin bileşiğini içermesinden dolayı "sıvı ekmek" olarak da isimlendirilmektedir.

-KUB 15.31 I'de, "Ve sonra ateş (yakılacak yerin etrafını) ateş odunuyla (*pahhurul*(*a*)) çevirirler ve ateşi yakarlar. Arpa lapasını yoğururlar. Ve 1 adet *duni*-ekmeği yapılır ve pişirilir" ibaresi ile Akçura 2007: 147'de eski kaynaklarda yer alan boza tari-

---

117 Transkripsiyon için bkz. Haas 1998: 167; transkripsiyon ve tercüme için bkz. Fritzsche 2011: 27-28.

finde benzerlikler görülmektedir: "Kum darısı denilen darı ayıklanır, elekten geçirilir. Bol suyla yıkanır. Temiz örtüler üzerinde yayılarak kurutulur. Değirmende çekilerek irmiği alınır. Sekiz okka suya bir okka darı unu katılarak karıştırılır. Yüz yirmi dirhem kepek ilave edilir. Kuvvetli ateşte hiç ara vermeden karıştırılarak hamur haline getirilir, iyice kavrulup kıvamı tutunca, hafif ateşe alınır. Yaklaşık üç saate yakın hafif eteşte kaldıktan sonra, indirilip tahta teknelere boşaltılır. Kırık dirhem hamur mayası katılıp, tekrar karıştılır, iyice ılındıktan sonra sulandırılıp süzgeçten geçirilerek kepek ve tortu kısmı süzülür. Tahta kaplarda mayalanıp ekşimeye terkedilir."

3) BA.BA.ZA'dan hamur yapıldığını öğrenmekteyiz.

-Evokasyon ritüellerinde, BA.BA.ZA'dan (arpa lapasından) yol çizilmekte ve yolların yine onunla donatılarak tanrıların cezbedilmesine katkı sağladığı anlaşılmaktadır. Demek ki bu gıda maddesi, tanrıların bile iştahını kabartacak kadar lezzetli ve değerliydi. KUB 30.38+ KBo 23.1+KBo 40.307 ++ Öy. I'de, arpa lapasından bir hamur alınıp, tanrının karşısında döküldüğü ve sonrasında da "arpa lapası nasıl koyu (özlü) (elendi) ise, artık onun içinde topak yoksa, (aynı şekilde) Tanrı artık kötülük ve kirlilik vermesin!" şeklinde cümlenin devam ettiği görülmektedir. Bozanın yapımında da topaklanmaması için devamlı karıştırıldığı bilinmektedir. Bozanın kıvamının da koyu olduğunu ve içinde topağa rastlanılmadığını belirtmek istiyoruz.

- BA.BA.ZA *ki-ik-ri-iš* şeklinde belgelenen Hititçe *kikri-*'nin, kekre kelimesi ile benzerliğinden dolayı, "ekşi BA.BA.ZA" olarak tercüme edebileceğiz lapa'nın bir türüne rastlamaktayız (yukarıda işlenmiştir). Bugün de bozanın tadının ekşi olduğunu burada vurgulamak yerinde olur.

Ayrıca BA.BA.ZA kelimesinden türediğini düşündüğümüz şu kelimeler de dilimizde halen yer almaktadır:

- ***babata*** 1. Mısır ununa tahin, şeker karıştırılarak yapılan ve tepsiyle fırında pişirilen bir çeşit tatlı (-Antalya) 2. Mısır unu (Selânik, Kavala göçmenleri)[118],

-baba tatlısı Un ve yumurta sarısıyla yapılan ve yağda kızartılan bir çeşit tatlı. (İlyas *Keçiborlu -Isparta)[119],

-baz 1. Somun biçimine konmuş ekmek veya yufka hamuru. (-Erzurum) 2. Sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka. (Havsu *Kelkit -Gümüşhane; *Zara -Sivas)[120],

- bazı [***bāzi, bızi***] 1. Bir ekmeklik hamur yumağı. (*Afşin -Maraş; *Kangal ve köyleri -Sivas; *Bor -Niğde)[121],

-bişi [***bişi bişi***] Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, saç ekmeği (Dişli -Bolvadin, Bekteş *Sandıklı, İncesu *Dinar -Afyon; Yalvaç köyleri, Aydoğmuş, *Keçiborlu, Bey *Karaağaç -Isparta; Çerçin , Devri *Bucak -Burdur; Kıralan *Çal, Honaz -Denizli; Eymir *Bozdoğan -Aydın; Kavaklı, Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Nilifer -Bursa; *Simav -Kütahya; Yeniköy -İstanbul; Sırçalı *Safranbolu, *Bartın -Zonguldak; -Kastamonu; *Mecitözü -Çorum ...)[122]

-bazlama Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen saç ekmeği. (Atlıhisar *Şuhut, Dişli *Bolvadin, Köy, İshaklı -Afyon; *Eşme köyleri, -Uşak; *Eğridir köyleri, Yassıviran, *Senirkent, Kozluca *Keçiborlu -Isparta; Bunak Tefenni, Akçaköy *Yeşilova, Kozluca, Çeltikçi, Çeliş, -Burdur ...)[123].

118 Derleme Sözlüğü I1 1965: 451.
119 Derleme Sözlüğü I1 1965: 451.
120 Derleme Sözlüğü I1 1965: 585.
121 Derleme Sözlüğü I1 1965: 586.
122 Derleme Sözlüğü I1 1965: 705
123 Derleme Sözlüğü II 1965: 587-588; Türkiye'ninbütün yörelerinde kulanılan ve 2 sayfayı bulan diğer şehir adları için ilgili sayfalara bakılabilir.

Sonuçta binyıllardır Anadolu'da kullanılan **BOZA**, oldukça besleyici bir içecek olarak Türk coğrafyalarında varlığını sürdürmeye devam ediyor.

KAYNAKÇA

AKÇURA 2007: G. Akçura ,"Vefa Bozası'nın Sırrı", *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı*, A.Nezihi Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 144-147.

AKDOĞAN 2010: R.Akdoğan, *Hethitische Texte in Transkription, Ankara Arkeoloji Müzesinde Bulunan Boğazköy Tabletleri II, J.Tischler (ed.), Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 32, Wiesbaden.

AKDOĞAN 2015: R. Akdoğan, "Anadolu'da "İmli" Kapların Kullanımıyla İlgili Bazı Gözlemler",*Cahit Günbattı'ya Armağan,* İ.Albayrak, H.Erol, M. Çayır (eds.), *Ankara Üniversitesi Yayınları* No 476, Ankara, 1-14.

AKDOĞAN 2019: R.Akdoğan, "Dini İçerikli Yeni Hitit Tablet Parçaları", *Belleten* cilt 83, sayı 296, 1-24.

AKDOĞAN-ŞİMŞEK 2019: R.Akdoğan-Ö.Şimşek, "Hititçe İle "Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü"ndeki Benzer Kelimeler Üzeri ne", *KUBABA Arkeoloji- Sanat Tarihi-Tarih Dergisi* 28, 15-26.

ARCHİ 1979: A. Archi, "Das Kultmahl bei den Hethitern", *VIII. Türk Tarih Kongresi, Ankara: 11-15 Ekim 1976, Türk Tarih Kurumu Yayınları* IX. Dizi, Sayı 8, 97-213.

ARICI-DAĞLIOĞLU 2007: M.Arıcı-O. Dağlıoğlu, "Boza: Laktik Asit Fermantasyonu İle Üretilen Tahıl Kaynaklı Geleneksel Bir Türk Gıdası", *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı, A.Nezihi Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*, Ankara, 76-87.

AYDIN 2013: N.Aydın, *Büyük Sümerce Sözlük*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları; 1095, Ankara.

BİBER 1987: S.Biber, "Boza Yapımı ve Özellikleri", *GIDA 5*, 341-344.

DERLEME SÖZLÜĞÜ 1965: *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* cilt II, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DERLEME SÖZLÜĞÜ 1975: *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* cilt VIII, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DERLEME SÖZLÜĞÜ 1978: *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* cilt X, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DERLEME SÖZLÜĞÜ 1982: *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* cilt XII, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DİNÇOL 1989: A.M.Dinçol, "Ein Hurro-Hethitisches Festritual: (H) išuwaš", *Belleten,* cilt 53, Sayı 206, 1-50.

DURGUT 2006: H. Durgut, "Anadolu Ağızlarında Meyvenin Yan Ürünleri", *Meyve Kitabı*, E.G.Naskali-D.Herkmen (eds.), Kitabevi 303, 415-435.

FRİTZSCHE 2011: E.Fritzsche, "GA. KIN.AG *EMSU* im Hethitischen", *Altorientalische Forschungen* 38, 15-62.

FUSCAGNİ, F. (ed.), hethiter.net/: CTH 484 (TRit02.02.2017)

FUSCAGNİ, F. (ed.), hethiter.net/: CTH 484 (2011 sqq.)

GÖRKE 2013: S. Görke, "Luwian Words in Hittite Festivals", *Luwian Identities, Culture, Language and*

Religion Between Anatolia and the Aegean, A.Mouton, I.Rutherford, I. Yakubovich (eds.), Leiden-Boston.

GRODDEK 2002: D.Groddek, Hagenbuchner, A.,Hoffmann, I., Hethitische Texte in Transkription *VS NF 12*, J.Tischler unter Mitarbeit S.Rössle (eds.), *Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 6, Dresden.

GRODDEK 2006: D.Groddek, Kloekhorst, A., *Hethitische Texte in Transkription KBo 35, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 19, Wiesbaden.

GRODDEK 2004a: D.Groddek, *Hethitische Texte in Transkription KUB 51, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 15, Dresden.

GRODDEK 2004b: D.Groddek, "Fragmenta Hethitica dispersa XIII", *Altorientalische Forschungen*, 31/1, 73-86.

GRODDEK 2008: D.Groddek, *Hethitische Texte in Transkription KBo 22, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 24, Wiesbaden.

GRODDEK 2010: D.Groddek, "Die 10. Tafel des *hišuwa-Festes", Res Antiquae* 7, 357-398.

GRODDEK 2011: D.Groddek, "Die 11. und 12. Tafel des *hišuwa-Festes", Res Antiquae* 8, 111-150.

GÜLENSOY 2007: T.Gülensoy, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, A-N,Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

GÜTERBOCK-HOFFNER 1989: H.G.Güterbock-H.A. Hoffner, *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago*, L-N, Chicago.

GÜTERBOCK-HOFFNER 1997: H.G.Güterbock-H.A. Hoffner, *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago*, Volume P, Chicago.

GÜTERBOCK-HOFFNER-VAN DEN HOUT 2002: H.G.Güterbock -H.A. Hoffner, H.A., T.P.J.van den Hout, *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago,* Š, Chicago.

GÜTERBOCK-HOFFNER-VAN DEN HOUT 2013: H.G.Güterbock -H.A.Hoffner-T.P.J. van den Hout, *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago, Volume Š, Fascicle* 3, Chicago.

HAAS 1970: V.Haas, *Der Kult von Nerik, Ein Beitrag zur hethitishen Religionsgeschichte,* Roma.

HAAS-WİLHELM 1974: V.Haas-G.Wilhelm, *Hurritische und luwische Riten aus Kizzuwatna, Hurritologische Studien I,* Alter Orient und Altes Testament Sonderreihe, Veröffentlichungen zur Kultur und Geschichte des alten Orients, K.Bergerhof, M.Dietrich, O.Lortez (Hg.), Neukirchen-Vluyn.

HAAS 1998: V.Haas, *Die hurritischen Ritualtermini in hethitischem Kontext, Corpus der hurritischen Sprachdenkmäler* I/9, Roma.

HAAS-JAKOB-ROST 1984: V.Haas-L.Jakob -Rost, "Das Festritual des Gottes Telipinu in Hanhana und Kašha, Ein Beitrag zum hethitischen Festkalender", *Altorientalische Forschungen* 11, 10-91.

HAGENBUCHNER-DRESEL 2002: A. Hagenbuchner-Dresel, *Massangaben Bei Hethitischen Backwaren, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 1, Dresden.

HOFFNER 1974:H.A.Jr.Hoffner, *Alimenta Hethaeorum, Food Production in Hittite Asia Minor, American Oriental Series* 55, New Haven, Connecticut.

KARAUĞUZ 2006: G.Karauğuz, *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

KARAY 2007: R.Halid Karay , "Boza Bardağı Karşısında", *Acısıyla*

Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı, A.Nezihi Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2007, 155-158.

KLİNGER 1996: J.Klinger, *Untersuchungen zur Rekonstruktion der Hattischen Kultsicht, Studien zu den Boğazköy-Texten* 37, Wiesbaden.

LAUFER 2007: B.Laufer, "Booze Kelimemizin Muhtemel Doğulu Kökeni Üzerine", *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı*, A.Nezihi Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 125-138.

LEBRUN 1976: R.Lebrun, *Samuha Foyer Religieux De L'empire Hittite,* Louvain.

LEBRUN 1977: R.Lebrun, "Textes religieus hittites de la fin de l'empire", *Hethitica* 2, 93-153.

MELZER, S. (ed.), hethiter.net/:CTH 480.4 (2016sqq.)

MELZER, S. (ed.), hethiter.net/:CTH 492.1 (2017 sqq.)

MİLLER 2004: J.Miller, *Studies in the Origins, Development and Interpretation of the Kizzuwatna Rituels, Studien zu den Boğazköy-Texten* 46, Wiesbaden.

MİLLER 2008: J.Miller, "Joins and Duplicates among the Boğazköy Tablets (46-60)", *Zeitschrift für Asyyriologie* 98, 230-250.

MONTUORİ, C. (ed.), hethiter.net/:CTH 416 (2015sqq.)

MOUTON, A. (ed.), hethiter.net/CTH 476 (2009 ss.)

MURAT 2009: L.Murat, "Goddes İšhara", *Tarih Araştırmaları Dergisi* 45, 159-189.

Neu, E., *Althethitische Ritualtexte in Umschrift, Studien zu den Boğazköy-Texten* 25, Wiesbaden, 1980.

Otten-Rüster 1982: H.Otten-C. Rüster, "Textanschlüsse und Duplikate von Boğazköy-Tafeln (81-90)", *Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie* 72, 139-149.

ÖCALAN 2007: H.B.Öcalan, "Bursa'da Boza ve Tarihî Bozahaneler", *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, A.N.Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, Kültür Eserleri Dizisi 402, 110-120.

ÖZER-KABAK-DURSUN 2014: E.A.Özer-B.Kabak-A.Dursun,"Geleneksel Türk İçecekleri", 4. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014*, Adana.

POPKO 1994: M.Popko, *Zippalanda, Ein Kultzentrum im hethitischen Kleinasien, Texte der Hethiter* 21, Heidelberg.

REYHAN 2016: E.Reyhan, "Hitit Arşivlerinde Kizzuwatna Kökenli "Tanrıları Çağırma Ritüelleri", *Tarih Araştırmaları Dergisi,* c. 35/s. 60, 1-38.

SAĞLAM-ÖZTÜRK-UYANSIZ-YAYLA 2018: H.Sağlam-F. Öztürk-N.Uyansız-F.Yayla 2018: "Kakaonun Boza Üretimine Etkisi ve Bozanın Bazı Özelliklerinin İncelenmesi", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 22(3), 390-402.

WON SODEN 1972: W. von Soden, *Akkadisches Handwörterbuch*, Band II, Wiesbaden.

SOUČKOVÁ 2010: J.Součková, "Edikt von Tuthaliya IV. zugunsten des Kults des Wettergottes von Nerik", *Investigationes Anatolicae, Gedenkschrift für Erich Neu, J.Klinger, E.Rieken, C.Rüster (eds.), Studien zu den Boğazköy-Texten* 52, Wiesbaden, 279-300.

STRAUSS 2006: R.Strauss, *Reinigungsrituale aus Kizzuwatna, Ein Beitrag zur Erforschung hethtischer Rituraltradition und Kulturgeschichte*, Berlin-New York.

STRAUSS, R. (ed.), hethiter.net/:CTH 471 (2008sqq.)

STRAUSS, R. (ed.), hethiter.net/:CTH 472 (2008sqq.)

ŞEN 2018: M.Akif Şen, "Sanayi Kenti Gebze'den Geleneksel Bir Lezzet "Ekşi Mayalı Ekmek", *Akademik Sosyal Aratırmalar Dergisi* 6/82, 338-351.

TİETZE 2002: A.Tietze, *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı, Birinci cilt A-E*, Simurg Kitapçılık, Yayıncılık ve Dağıtım Ltd. Şti, İstanbul.

TİSCHLER 1983: J.Tischler, *Hethitisches Etymologisches Glossar, Innsbrucker Beiträge zur Spracwissenschaft,* Teil I, Innsbruck.

TİSCHLER 1990: J.Tischler, *Hethitisches Etymologisches Glossar, Innsbrucker Beiträge zur Spracwissenschaft,* Band 20, Innsbruck.

TİSCHLER 2001: J.Tischler, *Hethitisches Etymologisches Glossar, Innsbrucker Beiträge zur Spracwissenschaft*, Teil II, Lieferung 11/12, Band 20, Innsbruck.

TİSCHLER 2006: J.Tischler, *Vocabulaire Hittite, Y Compris Louwite, Palaïte, et Akkadien Sumérien,* Leuven-Paris-Bristol, CT.

TİSCHLER 2008: J.Tischler, *Hethitisches Handwörterbuch, Mit dem Wortschazt der Nachbarsprachen*, 2., vermehrte und verbesserte Auflage, Innsbruck.

TİSCHLER 2016: J.Tischler, *Hethitische Texte in Transkription KUB 56 und KUB 57, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 49, Wiesbaden.

TORRİ - BARSACCHİ 2018: G.Torri- F. Barsacchi, *Hethitische Texte in Transkription KBo 13, Dresdner Beiträge zur Hethitologie* 51, Wiesbaden.

TURAN 2007: A.N.Turan,, "Bozayı Kurcalamak", *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı,* A.Nezihi Turan (ed.), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 15-29.

TURGUL 2017: E.Ç.Turgul, XVI. *Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Ekmeği*: İlle Somun, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ankara.

ÜNAL 2004: A.Ünal, "Çivi Yazılı Kaynaklara Göre Hititler'de ve Çağdaş Eski Anadolu Toplumlarında Müzik, Dans, Eğlence ve Akrobatik Oyunlar", *I. Uluslararası Tarihte Anadolu Müziği ve Çalgıları Sempozyumu*, Kültür ve Turizm Bakanlığı yayın no: 3003, 98-118.

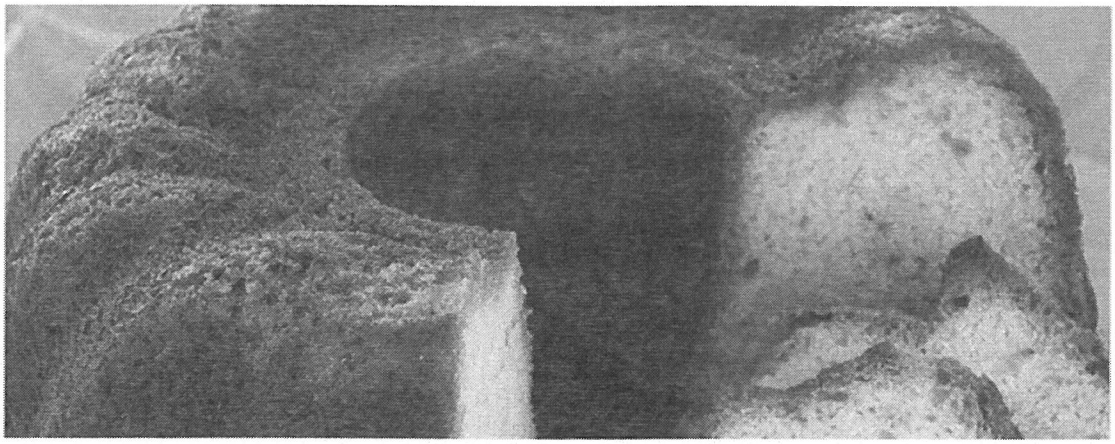
ÜNAL 2007: A.Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü, ed. B. Avunç, Homer Kitabevi, İstanbul.

ÜNAL 2016: A.Ünal, *Hititçe-Türkçe, Türkçe-Hititçe Büyük Sözlük, Hattice, Hurrice, Hiyeroglif Luvicesi, Çivi Yazısı Luvicesi ve Palaca Sözcük Listeleriyle Birlikte;* Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara.

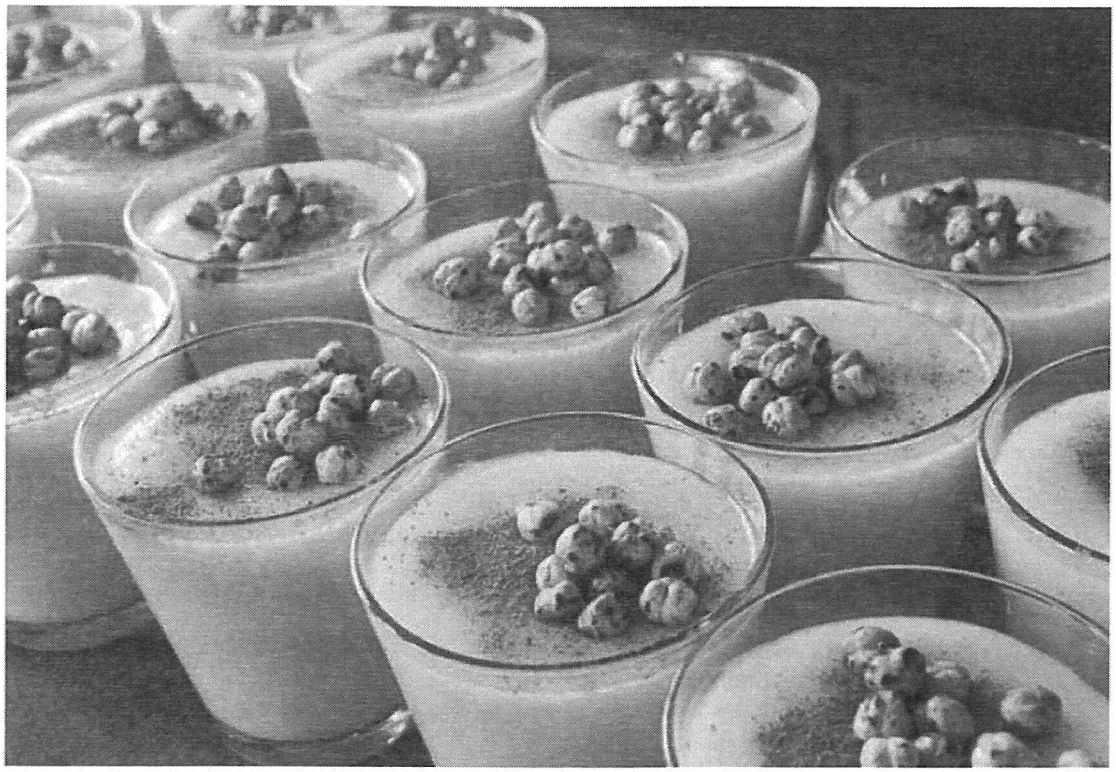
ÜNAL 2019: A.Ünal, *Hitit Başkenti Hattuša'da Otuz Bin Koyunlu, On Bin Boğalı ve Bol İçkili Büyük Şölen. Eski Anadolu'nun 3500 Yıllık Yemek ve İçkileri. Arazi Mülkiyeti, Tarım, Hayvancılık, Avcılık ve Arıcılıkla Birlikte,* Ankara.

WEGNER 1995: I.Wegner, *Hurritische Opferlisten aus hethitischen Festbeschreibungen, Corpus der hurritischen Spracdenkmäler* 3/1, Roma.

YALÇIN 2007: M.Yalçın, "İçecek Kültüründe En Zengin Ülkeyiz", *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı,* Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, A.Nezihi Turan (ed.), Ankara, 148-154.



Res. 1
1 su bardağı boza konularak yapılmış bir bozalı kek (bala-banboza.com.tr)



Res. 2
Boza, enerji içeriği oldukça yüksek bir içecektir 200 ml (1 su bardağı) boza ortalama 350 kalori enerji verir. (https://www.kidsgourmet.com.tr)