

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK KÜLTÜRÜNDE EKMEKLE İLGİLİ İNANIŞLAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ömer GÖKTAŞ

Enstitü Anabilim Dalı : Türk Dili ve Edebiyatı
Enstitü Bilim Dalı : Halk Bilimi

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Kazım YILDIRIM

ŞUBAT-2011

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ


TÜRK KÜLTÜRÜNDE EKMEKLE İLGİLİ İNANIŞLAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ömer GÖKTAŞ

Enstitü Anabilim Dalı: Türk Dili ve Edebiyatı
Enstitü Bilim Dalı : Halk Bilimi

Bu tez 18 /02 /2011 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.


Prof. Dr. Hakan POYRAZ


Yrd. Doç. Dr. Kazım YILDIRIM


Yrd. Doç. Dr. Yavuz KÖKTAN

Jüri Başkanı

- Kabul
 Red
 Düzeltme

Jüri Üyesi

- Kabul
 Red
 Düzeltme

Jüri Üyesi

- Kabul
 Red
 Düzeltme

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Ömer GÖKTAŞ

18.02.2010

ÖNSÖZ

Ekmek; nimettir, berekettir, kutsaldır, şifadır ve her şeyden önce toplumun ana besin maddesidir. “Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar” konulu çalışmamızı yaparken ekmeğin, Türk toplumundaki maddi ve manevi önemini göstermeye çalıştık. İncelemelerimizde çok eski kaynaklarda, hatta ilk yazılı kaynağımız olan Orhun Abidelerinde bile ekmeğin varlığına rastladık. Ve buradan “Türk yaşantısının her alanında ekmeğe rastlamak mümkündür” kanısına vardık. Çalışmamız bittikten sonra Türk toplumunun ekmeksiz bir yaşam sürdüremeyeceğini gördük. Bu çalışmanın hazırlanmasında yardımlarını esirgemeyen danışman Hocam Yrd. Doç. Dr. Kazım YILDIRIM’ a, yüksek lisans döneminde bana yol gösteren ve öğrencisi olma fırsatını yakaladığım değerli Hocam Yrd. Doç. Dr. Türker EROĞLU’ ya ve çalışmama katkılarından dolayı yüksek lisans arkadaşım Nagihan ÇETİN’ e teşekkürü bir borç bilirim. Ayrıca, bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödemeyeceğim aileme de şükranlarımı sunarım.

Ömer GÖKTAŞ

18.02.2010

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iii
SUMMARY	iv
GİRİŞ	1
BÖLÜM:1 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE EKMEĞİN YERİ	5
1.1.Türk Mutfak Kültürüne Genel Bir Bakış	5
1.2.Türk Kültüründe ve Türk Mutfak Kültüründe Ekmeğin Yeri.....	11
1.2.1. Ekmek Yapımı	16
1.2.1.1. Un Çeşitleri	18
1.2.1.2. Hamurun Yoğurulması.....	19
1.2.1.3. Ekmeğin pişirilmesi	20
1.2.2. Ekmek Türleri.....	21
1.2.3. Ekmek Üretimi İçin Kullanılan Araçlar.....	22
1.2.4. Ekmek Saklama Yöntemleri	24
1.2.5. Ekmeğin Sağlık Açısından Önemi	25
BÖLÜM 2: TÜRK KÜLTÜRÜNDE EKMEK İLE İLGİLİ İNANIŞLAR	28
2.1. İnanışlar Dünyasında Ekmek	28
2.2. Geçiş Dönemlerinde Ekmekle İlgili İnanışlar.....	29
2.2.1. Doğum Döneminde Ekmek.....	30
2.2.2. Evlenme Döneminde Ekmek	37

2.2.3. Ölüm Döneminde Ekmek.....	41
2.3. Bayramlarda Ekmek.....	43
2.4. Kurban, Adak, Saçı Törenlerinde Ekmek	46
2.4.1. Kurbanda Ekmek.....	46
2.4.2. Adakta Ekmek.....	47
2.4.3.Saçıda Ekmek.....	48
2.5.Değirmen ve Tandır Kültürü	50
2.5.1.Değirmen Kültürü	50
2.5.2.Tandır Kültürü.....	55
2.6. Söz Dünyamızda Ekmek	58
2.6.1. Atasözleri ve Deyimlerde Ekmek	58
2.6.2. Âşık Edebiyatında Ekmek.....	61
2.6.3. Destanlarda Ekmek	64
2.6.4. Bilmecelerde Ekmek	67
2.7. Günümüzde Ekmeğin Yeri.....	69
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	71
KAYNAKÇA	78
ÖZGEÇMİŞ.....	87

Tezin Başlığı : Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar	
Tezin Yazarı : Ömer GÖKTAŞ	Danışman : Yrd. Doç. Dr. Kazım YILDIRIM
Kabul Tarihi : 18.02.2011	Sayfa Sayısı : vi (ön kısım) + 77 (tez) + 9 (ekler)
Anabilim dalı: Türk Dili ve Edebiyatı	Bilim Dalı : Halk Bilimi

Her toplumun kendine has kültürü ve kültür ürünleri vardır. Kültür mirası bir toplumun kimlik belgesi gibidir, ait olduğu topluma hakkında önemli bilgiler verir. Türk kültürü de içinde barındırdığı değerlerle bir bütündür. Bu değerler bütünüünün her parçasında Anadolu insanın izlerini görmek mümkündür. Toplum olarak kendi benliğimizi taşıyan kültür ürünlerini nesilden nesile aktarmasını bilmiş bir milletiz. Türk Kültürü yeri geldiğinde diğer kültürlerden etkilenmiş ya da diğer kültürleri etkilemiştir. Ancak özünde her zaman kendine ait bir parça taşımıştır.

Halk inanışları da kültürümüzün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Toplumumuz bazı nesnelere ya da doğa olaylarına çeşitli anlamlar yükleyerek onlarla ilgili çeşitli pratikler geliştirmiştir. Bu pratikler kimi zaman toplumun olmazsa olmazları arasına girmiştir.

Ekmek, üzerine kutsallık yüklenen ve mutfak kültürümüzde önemli bir yere sahip olan ana besin maddemizdir. Türk toplumunda ekmek her yönüyle kutsaldır. Sadece toplumumuzda değil, diğer toplumlarda ya da dinlerde de ekmek kutsallık yönüyle karşımıza çıkmaktadır. Bu kutsallık, üzerine yemin etmeye kadar gitmektedir. Bir besin maddesi olmaktan çıkıp dini bir sembol olarak da kullanılmıştır. Bu uygulama günümüzde de devam etmektedir. “Ekmek Kur’an çarpsın”, “ekmek hakkı için”, “ekmeğin üzerine yemin ederim” gibi söylemler, üzerine yüklenen kutsallığın sonucunda ortaya çıkmıştır. Yere düşürüldüğünde öpülen tek nimet ekmektir. Bu uygulama toplumumuza has bir uygulamadır. Ekmeğe asla ayakla basılmaz, basıldığı takdirde günaha girileceğine inanılır. Eğer yatakta ekmek kırıntısı olursa ve onun üzerine yatılırsa kişinin gece kötü kâbuslar göreceğine ve rahatsız edileceğine inanılır. Ekmek sadece kutsallık yönüyle değil, aynı zamanda bereketin sembolü olarak da değerlendirilmiştir. Örneğin; “yanık ekmek yiyenin para bulacağı”, “sofrada birkaç defa ekmek bölenin çocuğunun çok olacağı”, “gelinin erkek evine uğurlanırken heybesine ekmek konulması” gibi uygulamalar, ekmeğin bereket yönüyle de değerlendirildiğinin bir göstergesidir. Doğum, evlenme, ölüm gibi insan hayatının önemli geçiş dönemlerinde her zaman ekmekle ilgili inanışlar bulmak mümkündür. Ekmek hayatımızın her alanında varlığını hissettiren, hem bir besin maddesi, hem de bir kültür ürünüdür.

Hazırladığımız bu çalışmada, Türk mutfağında ve kültür dünyasında ekmeğin önemine değinerek, Türk halkının ekmekle ilgili inanışları üzerinde durduk. Çıkarmış olduğumuz bu inanışların halk kültüründeki yerini ve önemini vurgulamayı amaç edindik.

Anahtar Kelimeler: İnanış, Ekmek, Kültür, Mutfak, Değirmen, Tandır.

Title	: Beliefs About Bread In Turkish Culture		
MA student	: Ömer GÖKTAŞ	Advisor	: Assist Prof. Kazım YILDIRIM
Date Accepted	: 18.02.2011	Nu. Of Pages	: vi (pre text) + 77(main)+9 (app.)
Department	: Turkish Language And Literature	Discipline	: Folklore

Every Society has its own culture and cultural products. Cultural heritage of a society is like an identity, it gives important information about that culture. Turkish culture is also complete with the values it has. In every pieces of that complete values, it is possible to see trace of Anatolian people. As a society, we are successful in transferring the cultural products that carries our personality from generation to generation. In history, Turkish culture sometimes influenced other cultures, and sometimes it was influenced by other cultures. However, in essence, Turkish culture always has a piece of its own.

Beliefs of the society also form an important part of our culture. Our society developed some practices by putting meaning to some objects or natural events. These practices sometimes were indispensables of the society.

In our culture, a holy meaning is put on bread, and it is a nutrient that has an important place in our kitchen. In Turkish culture bread is holy in every way. Not only in our culture but also in other cultures or religions bread come across with its holy aspects. This sanctity goes along swearing on bread. Sometimes it goes out of being a nutrient and used as a religious symbol. This practice is still continuing nowadays. Idioms like 'bread Koran it curses '(ekmek Kur'an çarpsın), 'bread for the right to'(ekmek hakkı için), 'I swear on bread'(ekmeğin üzerine yemin ederim), appeared out of the holy meaning that was put on bread. Bread is the only boon that is kissed when it is dropped on the floor. This practice is only peculiar to our culture. Somebody can never step on a bread or bread crumb, if somebody does so, it is believed that will be a sin. If there are bread crumbs on a bed and somebody lie on it, that will cause him to see nightmares and he will be disturbed all night. Bread is not appraised only with its holiness, but also with being a symbol for fertility. For instance, somebody who eats burned bread will find money, somebody who often cut bread on a dinner table will have many children, and when a bride is send to the groom by putting bread crumbs on her saddlebag are signs of that bread is also appraised as a symbol for fertility. It is possible to find beliefs about bread in time of transitions of the human life, such as birth, marriage and death. Bread is both nutrient and a cultural product that make us feel its existence in every part of our life.

In our study, we pointed at the beliefs about bread in Turkish society by referring to the importance of the bread in Turkish kitchen and the cultural World. We aimed to emphasize the place and importance of that belief we produced in society's culture.

Key Words: Belief, Bread, Culture, Kitchen, Mill, Tandoor.

GİRİŞ

Bir topluluğu millet yapan değerler vardır. Bu değerler kültür adı verilen, bir milletin sahip olduğu maddi ve manevi her şeyi kapsayan dinamik yapının önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Türk kültüründe Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze hem bazı değişimler hem de bazı gelişmelerle varlığını devam ettiren değerlere “inanış” adı verilmektedir.

Bilindiği gibi insanın en temel ihtiyaçlarından birisi inanma ihtiyacıdır. İnsan hayatında, sahip olunan inanışların yeri büyüktür. İnsanlar sahip olduğu inanışlara dayalı olarak yaşamlarını sürdürmektedirler. Türk kültüründe inanışlar önemli bir yere sahiptir. Gök Tanrı İnanç Sisteminin hüküm sürdüğü dönemlerden günümüze gelen ve kültürün devamlılığı ve dinamikliği özelliklerinin somut bir göstergesi olarak bazı değişimlerle yarına da kalacak olan inanışlar, insan hayatının her alanında kendine yer bulmuştur. Sahip olunan inanışlara İslamiyet’in de etkisiyle pek çok inanış eklenmiş; böylece Türk kültüründe bir inanışlar yumağı oluşmuştur. İslamiyet öncesi Türk kültürüyle İslami Türk kültürü, geçen yüzyıllar içinde o kadar bir biriyle kaynaşmıştır ki; artık hangi inanışın İslamiyet öncesi hangi inanışın İslamiyet sonrasında ait olduğu anlaşılabilir duruma gelmiştir. Aslında anlaşılmasına da gerek yoktur; çünkü kültür bir bütündür; dünden bugüne, bugünden yarına Türk kültürü bir bütün olarak kalacaktır.

Türk kültüründeki inanışlar başta bazı varlıklardan korkulması, korkudan dolayı bunlara saygı duyulması, en sonunda da bu varlıkların kutsanması şeklinde olmuştur. İnanışlar iki şekildedir: Ya zarar vereceği korkulan varlıklardan korunmaya yönelik ya da yüce olarak kabul edilen varlıkların yardımını istemeye yöneliktir. İşte burada üzerine kutsallık atfedilen unsurlar devreye girmektedir.

Türk kültüründe su, ateş, gök, ışık, dağ, ölmüş ataların ruhları gibi kutsallar vardır. Bu kutsalların içinde besinle ilgili en dikkat çekici olan kutsal, ekmektir. Ekmek Türk dünyasında hem maddi hem de manevi alanda değerli olan besin maddesidir. Maddi anlamda değerlidir; çünkü kültürün verdiği bir kodlamayla sofraların vazgeçilmezi konumunda olan yiyecek ekmektir. Ekmeğin maliyetinin ucuz, yapımının kolay olması ve insana tokluk hissi vermesi ekmeğe maddi anlamda değer verilmesinin sebeplerindedir.

Ekmeğin manevi anlamdaki değeri ise, onun nimet olarak kabul edilmesinden gelmektedir. Nasıl ki su, yağmur rahmetse ekmek de nimettir. Haliyle nimete saygı duymak zorunludur. Ekmeğin nimet olmasından kaynaklanan pek çok sakınma mevcuttur. Bunlardan bir kaçını şöyle sıralayabiliriz:

1-Ekmek nimettir; bu yüzden ekmeğe basmak günahdır; eğer bir insan ekmeği çiğnerse çarpılır.

2- Ekmeğe küfretmek büyük bir günahdır.

3- Yerde bir ekmek görülürse onu öpüp başının üstüne koyup öyle kaldırmak ve ayak basmayacak bir yere bırakmak gerekir.

Ekmek nimet olduğu için aynı zamanda bereket anlamına da sahiptir. Bereket için yapılan yağmur yağdırma gibi törenlerde ekmek kullanılır. Ekmek bereketin sembolü olmasından dolayı geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme ve ölüm), bayramlarda ve kandillerde de bereket sağlamak amacıyla kullanılan bir besindir.

Ekmek ile birlikte ekmek yapımında kullanılan tuz, buğday, buğdayın öğütülmüş hali olan un da manevi anlamlar yüklenmiş yiyeceklerdir. Bunlardan un ve buğday Türk dünyasındaki pek çok uygulamada ekmeğin yanında kullanılan besinlerdir. Mesela yeni gelinin elinin bereketli olması için una batırmasını istemek ya da gelin baba evinden çıkarken başından aşağı bereket olsun diye buğday dökmek gibi pratikler hep bu besin maddelerine yüklenen anlamlardan kaynaklanmaktadır. Ekmekle birlikte buğdayın öğütüldüğü değirmenler ve ekmeğin pişirildiği tandır adı verilen ocaklarda kültürel değer taşımaktadır. Nitekim Türk kültüründe ekmek, maddi önemiyle, inanışlar dünyasında sahip olduğu yerle, ekmek yapım türleri ve saklama koşullarıyla birlikte geniş bir alana sahiptir.

“Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar” isimli tezimizin ilk bölümünde Türk mutfak kültürüne genel olarak baktıktan sonra bu kültürde ekmeğin yerini, ekmek yapım ve saklama koşullarını, ekmek türleriyle bu türlerin sağlık açısından önemini inceleyeceğiz. İkinci bölümde inanışlar dünyasında ekmeğin yerini tespit etmeye çalışacağız. Bunu yaparken doğum, evlenme ve ölüm dönemleri adı verilen geçiş dönemlerine ve bayramlar ile özel gün ve gecelerde yapılan ekmeklere bakıp; bunlarda ekmekle ilgili olan inanışları belirlemeye çalışacağız. Çalışmamız sırasında kültürün bir

bütün olduğu esasına dayanarak ulaşabildiğimiz kadarıyla Türk dünyasından örneklendirmeler yapacağız. Ayrıca ekmekle ilgili olarak tandır ve değirmen kültürlerini de inceleyerek ekmekle ilgili inanışların söz dünyamıza ne şekilde yansıdığını da tespit etmek gayretinde olacağız.

Araştırmanın Konusu

Araştırmamızın konusu “Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar” dır. Araştırmamız iki bölüm halinde yapılmıştır. Birinci bölümde Türk mutfak kültürü incelenip, ekmeğin buradaki yeri, ekmek yapım teknikleri, ekmek saklama usulleri, ekmek türleri ve ekmek türlerinin sağlık açısından önemi konuları üzerinde durulmuştur.

Tezimizin ikinci bölümünde inanışlar dünyasında ekmeğin yeri konusu tartışılıp, geçiş dönemlerinde, bayram gibi özel günlerde ekmek ile ilgili yapılan pratikler konusu işlenmiştir. Ekmekle ilgili yapılan uygulamaların Gök Tanrı İnanç Sistemindeki kökleri belirlenmeye çalışılmıştır. Ekmeğin atasözleri ve deyimlerde, âşık edebiyatında, destanlarda ve bilmeceelerde kullanılış biçimleri de tez konumuz dâhilindedir. Ayrıca ekmekle ilgili olarak tandır ve değirmen kültürleri de tez konumuz çerçevesinde incelenmiştir.

Araştırmanın Amacı

Araştırmamızın amacı Türk kültüründe ekmekle ilgili inanışları belirleyebilmektir. Belirleyebildiğimiz inanışların ulaşabildiğimiz kadarıyla köklerine inmek, böylece konumuz dâhilinde kültürün özelliklerinden olan devamlılığı, değişkenliği gibi özelliklerini somut olarak görebilmektir.

Araştırmanın Kapsamı

Araştırmamızın kapsamı Türk mutfak kültürüne genel bir bakış, ekmeğin bu kültürdeki yeri, ekmek türleri, yapım teknikleri, ekmek türlerinin sağlık açısından önemi, tandır ve değirmen kültürleri ile asıl tez konumuz olan Türk kültüründe ekmekle ilgili olan inanışlardır. Araştırmamız geçiş dönemleri adı verilen doğum, evlenme ve ölüm dönemleri ile bayramlar ve özel gün ile gecelerdeki ekmekle ilgili inanışlarla sınırlıdır. Ekmeğin sembolik değeri ve Türk kültüründeki önemi de tezimizin kapsamı

dâhilindedir. Ayrıca söz dünyamızda da ekmeğin yerinin tespiti de tezimiz kapsamında incelenecektir.

Araştırmanın Metodu

Araştırmamızın ilk aşamasında kaynak taraması yaptık. Kaynaklarımız arasında sözlükler, Türk dünyasıyla ilgili yazılmış araştırma kitapları ve inanışlar üzerine yayınlanmış kitap ve makaleler bulunmaktadır. Kaynak taramasında fişleme yoluyla tez konumuz açısından önemli olan bilgileri derledik. Bu araştırmalardan sonra konumuzla ilgili bilgi alabileceğimizi düşündüğümüz kaynak kişilerle görüştük.

Daha sonra elde ettiğimiz bilgileri birbiriyle kıyaslayarak değerlendirip sentezini yaptık. Böylece tezimizin yazım aşamasına geçtik. Yazım aşamasında bilimsel ahlak kurallarına uyarak yaptığımız alıntılarda kaynak göstermeyi ihmal etmedik. İnanışlar boyutunda farklı kaynaklardan ulaştığımız benzer bilgilerin bir tanesini kullanmaya, böylelikle tekrara düşmemeye çalıştık. Çalışmamızın sonuç bölümünde çalışma boyunca edindiğimiz bilgileri, bu bilgilerden çıkardığımız sonuçları, belirlediğimiz kültür özelliklerinin somut göstergelerini belirtmeye çalıştık.

BÖLÜM:1 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE EKMEĞİN YERİ

1.1.Türk Mutfak Kültürüne Genel Bir Bakış

Kültür; bir milleti millet yapan değerlerin bütünüdür. Kültürün tanımı birçok araştırmacı tarafından yapılmış ve yorumlanmıştır.

Bozkurt Güvenç “Türk Kimliği” adlı eserinde kültürü şu şekilde tanımlamaktadır: “Kültür; yaşanan, yaşatan ve yaşayan varlık olarak geçmişten geleceğe sürekliliktir” (Güvenç, 1993:231).

Ziya Gökalp ise şöyle bir tanım getirmiştir: “Kültür(hars), bir milletin dini, ahlaki, hukukî, muakelevi(entelektüel), bedîi(estetik), lisanî, iktisadî ve topluluğun fenni hayatlarının ahenkli mecmuasıdır” (Gökalp, 2001:30).

“Toplumların varlıklarının bir işareti olarak ele alınan kültür, çeşitli unsurlardan meydana gelmiş bir öğretilerdir” (Haydaroğlu, 2003).

Bozkurt Güvenç kültür unsurlarını dört başlık altında toplamıştır:

1. Bilimsel anlamda kültür: Uygarlıktır.
2. Beşeri anlamda kültür: Eğitimidir.
3. Estetik anlamda kültür: Güzel sanatlardır.
4. Maddi ve biyolojik anlamda kültür: Üretme, çoğaltma ve yetiştirmedir (Güvenç, 1999:97).

Kültür yaşayan varlık olarak gelişir, yenilenir ve diğer kültürlerle iletişime geçer. Toplumların gelecek nesillere bırakacağı en büyük miras hiç şüphesiz kendinden izler taşıyan kültür miraslarıdır.

Bugün, atalarımızın yaşayış tarzlarını, giyim-kuşamlarını, beslenme biçimlerini ve buna benzer birçok bilgiyi günümüze ulaşan kültürel ürünlerden anlamaktayız. Bir toplumun kültür unsurları birçok alanda değerlendirilebilir. Güvenç’ in kültür sınıflandırmasına göre maddi kültür alanlarından biri de mutfak kültürüdür.

“Mutfak Kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araçları, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır” (Çevik, 2004).

“Anadolu halkının gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş birtakım toplumsal töre ve törenlere bağlı beslenme, yemek anlayışı ve kültürü Türk halk mutfağını oluşturur. Günümüzde Anadolu’da canlı bir şekilde yaşamakta olan Türk halk mutfağı, mercimek ve bulgur taneleriyle Çatalhöyük’ten; ölü aşı töreniyle, Göktürk Kitabeleri’nden; kebab, yahni vb. ile Dede Korkut Hikayeleri’nden; ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer vb. ile Divan-i Lügat it-Türk’ten; helva, pilav, zerde, baklava ve börekle Selçuklular’dan izler taşır” (Halıcı, 2003:285).

Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında kendini ispatlamış zengin bir birikimine sahiptir. Bu sözümüzü açıklamak için Anadolu’daki yapıya bakmak yeterli olacaktır. “Anadolu’nun coğrafi konumu, doğal yapısı, tarihsel süreç, Türk mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyicisi olmuştur” (Aktaş, 2008: 9-10).

Lezzet çeşitliliğinin fazla olması mutfak kültürümüzün zenginliğinin diğer bir göstergesidir. “Bugün çeşitli yörelerde pişirilen yemekler arasında çok eski, tarihi geçmişe dayalı geleneksel örneklerin yanı sıra Anadolu’da şekillenmiş yemekler de vardır” (Artun, 1994:17). Mutfak kültürümüzün değişime açık olması, etkilendiği toplumların tatlarıyla kendi damak tadını harmanlamasını sağlamış ve onu yeni lezzetlerin odak noktası haline getirmiştir.

“Kültürün oluşmasında ve şekillenmesinde yaşanan bölgenin coğrafi özellikleri, ekonomik ve sosyal yapı ile diğer toplumlarla yapılan temaslar etkili olmaktadır” (Eroğlu, Kılıç, 2004:750).

Günümüzde de birçok yöreye ait, kendine has yapılış tarzları olan yemek çeşitlerinin olduğu bilinen bir gerçektir. Bu çeşitlilik her bölgenin kendi mutfağını oluşturmasını sağlamıştır.

Bu mutfakları:

1. Marmara Mutfağı
2. Akdeniz Mutfağı
3. Karadeniz Mutfağı
4. Ege Mutfağı
5. Doğu Anadolu Mutfağı
6. Güney Doğu Anadolu Mutfağı
7. İç Anadolu Mutfağı

şeklinde sıralamak mümkündür. Her bölgenin kendine ait mutfak kültürü, lezzetleri ve tatları vardır. Mutfaklar her dönemde becerilerin icra edildiği mekânlardır ve “ülkemizin verimli topraklarında üretilen yiyecek maddeleri bu mekânlarda doyumsuz lezzetlere, tatlara dönüşmektedir” (Karpuz, 2003:388).

Mutfak kültürümüzde birçok yemek çeşidi mevcuttur. Bunları ana bölümlere ayırırsak:

- Çorbalar
- Et yemekleri
- Balıklar
- Sebze yemekleri
- Bitkiler
- Meyveler
- Salatalar
- Hamur işleri
- Tatlılar
- Muhtelif Yemekler
- Ekmek ve Ekmekli Yemekler (Halıcı, 2003:285)

şeklinde sıralayabiliriz. Burada sıralamış olduğumuz başlıkları tek tek açıklama gereğini duymadık. Zira hepsi ayrı ayrı araştırma yapılması gereken konulardır. Bu sebepten dolayı ana grupları vermenin daha uygun olduğu kanaatindeyiz.

Türklerde hayvancılığın önemli bir geçim kaynağının olduğu bilinen bir gerçektir. Ancak buradan Türklerin sadece etle beslendiği sonucunu çıkarmak yanlış olur. Bu kadar zengin bir mutfak kültürüne sahip olan bir toplumun sadece et ve et ürünleriyle

beslenmiş olması düşünülemez. Türkler tarımla da oldukça yakından ilgilenmiştir. Çoğu Türk boyunun buğday, mısır, arpa, yulaf vb. tahıl ürünlerini, ekip yetiştirdiğini yine sebze ve meyvelerin de yetiştirildiğini bilmekteyiz. Sebze yemekleri ve hamur işleri Türk mutfak kültürünün önemli kollarını oluşturmaktadır.

Tatların yanı sıra mutfak mimarisinde de bölgelere göre farklılıklar görülmektedir. Bilindiği gibi eskiden yemek pişirmek için tandır ve taşlardan yapılmış odun ocakları kullanılırdı. “Bazı şehirlerde tandır evleri evin önemli bir bölümüdür, bazıları ise dışarda daha basit mekânlardır” (Karpuz, 2003:392).

Teknolojinin olmadığı dönemlerde insanların hem vakit geçirebilecekleri hem de birbirleriyle iletişim kurabilecekleri ortak mekânlar vardı. Türk toplumunda sosyal iletişimin bu gibi merkezlerde daha sıkı olduğu görülmektedir. Türk mutfakları da bu merkezlerden biridir.

Eskiden evler günümüzde kullanıldığı şekilde tasarlanmıyordu. Mutfaklar aynı zamanda günlük kullanım alanlarından biriydi. Ünlü Türk tarihçisi Bahaeddin Ögel Eski Türk mutfağıyla ilgili şu bilgileri vermektedir: “Eski Türk mutfakları yalnızca dar bir oda değil, aynı zamanda bütün gün oturup, istirahat edilip ve sohbet edilecek bir yerdii” (Ögel, 1978:41).

Mutfaklarda kullanılan araçlar oldukça zengin bir çeşit arz etmektedir. Kullanılan malzemeler genellikle bakırdan, demirden ve topraktan yapılmış ürünlerdir.

“Topraktan yapılmış güveçlerde yemeğin lezzetine doyum olmazdı. Bakır taslarda içilen ayranların tadı şimdikinden çok daha farklıydı, mutfağımızda birçok eşya vardı. Güğüm, ibrik, leğen, kova, kepçe, sahan, bakraç ve bunlar gibi sayılabilecek birçok alet kullanılırdı. Bunları mutfakta “terek” denilen yerlere dizerdik ve ihtiyaç olduğunda buradan alırdık” (Kişisel görüşme 1, 2010).

Gereksinimler karşısında halkın üretme zekâsı devreye girer ve ihtiyaç olan şeyin tasarımı da yine hayal gücüyle yapılırdı.

Mutfak kültürü içinde değerlendirilebilecek diğer bir başlık ise yemek yeme adabıdır. Türk toplumu her dönemde sofraya karşı saygı göstermiş ve ona ayrı bir kutsallık

yüklemiştir. Sofralar aile fertlerinin bir araya geldiği ve yeme ihtiyaçlarını karşıladığı yerlerdir.

“Yere serilmiş bir bezin üstüne konulan yuvarlak sininin etrafında otururduk ve o gün ne yemek varsa siniye konurdu. Bugünkü gibi öyle herkese ayrı tabak yoktu. Ortada bir tabak olurdu herkes oradan yedi” (Kişisel görüşme 1, 2010).

Burada dikkati çeken diğer bir konu ortaya konulan tabakların tek olmasıdır. Tüm aile bireyleri bu kaplardan yemek yemektedir. Günümüzde böyle bir uygulama artık kalmamıştır. Bu da kültürün değişkenliğinin bir göstergesidir.

Yusuf Hâs Hâcib, XI. yüzyılda uyulması gereken başlıca sofrada adapları hakkında şunları söylemektedir: “Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elinle ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma kendi önünden ye. Çok obur olma ve pek sünepe de oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemeği hazırlayan evin hanımını memnun olsun. Ağzına aldığı ısırsın ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. İnsan her vakit az yiyip az içmelidir” (Genç, 2003:6).

Sofraya oturulduğunda “besmelesiz yemeğe başlanmazdı. Bittiği zaman da bazı evlerde evin en yaşlısı yemek duası okur, “âmin” denir, öyle kalkılırdı” (Karay, 2003:234).

Bilinen bir sofrada yemek yenirken konuşulmamasıdır. Bu öğretinin sofraya karşı duyulan saygı göstergesi olduğu söylenebilir. Ancak iyice düşünüldüğü zaman şöyle bir çıkarımda da bulunulabilir: Eskiden tüm bireyler ortaya konulan bir tabaktan yemek yemektedir. Dolayısıyla konuşan kişi yeme eyleminden geri kalacak ve sofradan doymamış olarak kalkacaktı. Bu sebepten dolayı özellikle küçük yaşta çocuklara “sofrada konuşulmaz” şeklinde uyarılarda bulunulmuş olabilir.

Refik Halit Karay “Yemek Sofrası” isimli yazısında Osmanlı dönemi sofrada adabından şu şekilde bahseder: “Sofra o devirde sohbet yeri değildi. Yemeğin bir an evvel bitirilmesi, bütün itina ve nefasetine rağmen bir angarya gibi baştan savrulması lazım gelirdi. Orta halli evlerde sahanın bomboş kalmamasına da dikkat gerekti; zira hizmetçiler o sahanlarda kalan yemeğe mecbur idiler” (Karay, 2003:235).

Sofrada “ağız açık yemek yemek” ve “ağını şapırdatmak” da ayıp karşılanan davranışlar arasındadır. Bu şekilde yemek karşıdakini rahatsız eden bir davranış olduğu için hoş görülmemiştir.

Yine küçükken öğretilen diğer bir adap kuralı ise “büyüğün kalkmadan sofradan kalma” öğretisidir. Bu uygulama hem büyüklere karşı duyulan saygının bir göstergesidir hem de büyüğün sofrada tek kaldığında utanarak yemek yiyemeyeceği düşüncesidir. Sofraya oturmadan önce ve sofradan kalktıktan sonra ellerin yıkanması ise toplumumuzun temizliğe de ne derece önem verdiğini göstermektedir.

Yine Karay’ın naklettiği başka bir uygulama ise şudur: “Ayıp değil; âdeta günah sayılan bir nokta da şudur: Önünde ekmek parçası bırakmak! ...son parçasıyla son yemek lokmasını beraber yuvarlamanız hem terbiye hem de din kaidesiydi” (Karay, 2003:235).

Sofra adabıyla ilgili sayılabilecek birçok başlık bulunmaktadır. Burada vermiş olduğumuz örnekler hemen hemen her ailenin çocuğuna öğrettiği sofrada adabı kurallarındandır.

Misafir ağırlamak Türk toplumunun samimi bir davranış biçimidir. Eve gelen misafir olduğu zaman tavuk, kaz ya da kuzu kesilir ve pişirilerek misafire yedirilirdi. Misafir ağırlamak kültürümüzde apayrı bir yere sahiptir. “Tanrı misafiri” kavramı Anadolu’da hala yaşayan bir gelenektir. Yolda kalan yabancı birinin eve alınıp güzel bir şekilde ağırlanması ve yine güzel bir şekilde uğurlanması misafirperverliğimizin en önemli göstergelerindendir. Günümüzde modern yerleşim merkezlerinde böyle bir uygulama tamamen yok olmaya yüz tutmuştur.

Kışa hazırlık ise mutfak kültürümüzün ayrı bir yönüdür. Yazın yetişen ürünlerin kışın da yenilebilmesi için yaz aylarında konserve yapıldı. Ortak bir alanda yapılan bu işlem halkın birbiriyle dayanışmasının bir göstergesidir. “İmece usulü” kültürümüzde bilinen yaygın bir dayanışma türüdür. Bu tip toplu yardımlaşmalarla yapılan faaliyetlere birçok örnek verilebilir; yazın yetişen meyvelerin reçel yapılarak kışın kullanılması, bazı sebzelerin kurutulması muhafaza sürelerinin uzatılması, kayısı, üzüm, elma gibi meyvelerin kurutulması gibi... Et ürünleri de uzun süre saklanabilmesi için kurutulur ve ihtiyaç olduğunda kullanılırdı. Pastırma türünün kurutulmuş et olduğu ve bunu Türklerin icat ettiği bilinen bir gerçektir.

Türk mutfağı denilince akla “kadın” gelir. Türk kültüründe kadının yeri ve değeri önemli bir yer tutar. “Ailenin ve çalışanların ekmeğini yapan, tandırda veya ocakta pişiren, onu en uzak bucaklara kadar eriştirip dağıtan kadınlardır” (Tezcan, 1969:147).

Aynı zamanda Türklere ocağın devamlılığını sağlayan kişi kadındır. Mutfak denilince de akla ilk olarak kadın ve kadının yemek yapmadaki maharetleri gelmektedir. Ekmeğin pişirilmesi, yemeğin yapılması, evin temizlenmesi, çocukların bakımı, tarlada çalışma gibi önemli görevleri kadın üstlenmektedir.

“Türklere ocağın közü, sahibi erkektir. Fakat ocağa bakan, onu bekleyen, besleyen ise kadındır” (Ayva, 2008). Erkek ve kadının toplum içindeki görevleri ayrı ayrıdır. Erkeğin de toplum içinde birçok önemli görevi vardır. Erkek ve kadının sosyal statülerini toplumun değer yargıları belirlemektedir.

Günümüz mutfağıyla eski mutfaklar arasında kıyaslanamayacak kadar farklar vardır. Teknolojinin gelişmesi insanların artık birçok şeye daha kolay ulaşmasını sağlamaktadır. Eskiden insanların yapmış olduğu tüm işleri artık günümüzde makineler yapmaktadır. Burada bize düşen görev sadece düğmelere basmak ve beklemektir.

Sonuç olarak Türk mutfağının dünya mutfakları arasında ilk sıralarda yer aldığı artık bilinen bir gerçektir. İçine barındırmış olduğu eşsiz lezzetlerle diğer mutfak kültürlerini de etkilediği bilinmektedir.

1.2.Türk Kültüründe ve Türk Mutfak Kültüründe Ekmeğin Yeri

İlk insanlar bilindiği gibi beslenmelerini avladıkları hayvanlarla gerçekleştiriyordu. “Tarımın ortaya çıkmasıyla köklü bir değişiklik oldu. İnsanlar göçebe yaşamdan köylü’ye döndü, toprakta yerleşmiş ve kök salmış bir bitki oldu ve köylü ruhu doğada ve kırdaki bir ruh keşfetmeye başladı” (Sorokin, 1950:126). Bu keşifle birlikte yeni beslenme şekilleri ortaya çıkardı.

Bilindiği gibi Türk toplumunun geçim kaynakları arasında tarımcılık önemli bir yere sahiptir. Elde edilen mahsullerden çok çeşitli yiyecekler yapılarak, toplumun beslenme ihtiyacı karşılanmıştır. Anadolu’da üretilen mahsuller çok çeşitlilik arz etmiştir. Bu ürünler arasında buğday, mısır, yulaf, çavdar, gibi tahıl ürünleri aynı zamanda Türk beslenme sisteminin ana unsuru olan ekmeğin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

“Kaynakların bir bölümünde, buğday tarımının M.Ö. 5000 yıllarında Türkiye'nin kuzeyi ile Kafkasya'nın güneybatısında ortaya çıkarak Mısır ve Mezopotamya aracılığı ile Avrupa ve Asya'ya yayıldığı görüşü de yer almaktadır” (Çevik, 2004).

“Buğdaydan elde edilen öncelikli ürün ekmektir. Ekmek, Anadolu, Orta ve Ön Asya'nın geleneksel ürünü olarak değerlendirilir” (Çevik, 2004).

Ekmek toplumumuzun olmazsa olmazları arasındadır dersek yanlış bir söylemde bulunmuş olmayız. Gerek sözlü gerekse yazılı edebiyatımızda birçok başlıkta ekmeğin önemini görebiliriz. Sadece edebi alanda değil, hayatımızın her alanında ekmekle ilgili unsurlara rastlamak mümkündür.

İlk yazılı kaynağımız olan Orhun Abidelerinde de ekmeğin varlığını görmekteyiz. Muharrem Ergin'in “Orhun Abideleri” isimli kitabında “yuyka” yani bugün de varlığını koruyan “yufka” dan bahsedilmektedir.

“Kaltaçı biz. Öz içi taşın tutmuş teg biz. Yuyka erkli tupulğalı ucuz ermiş, yinçge erklig üzgeli ucuz. Yuyka kalın bolsar tupulğuluk alp ermiş Yinçge

Türkçesi: Kala kalacağız. Kendi içi dıştan tutulmuş gibiyiz. Yufka olanın delinmesi kolay imiş, ince olanı kırmak kolay. Yufka kalın olsa delinmesi zor imiş” (Ergin, 2008:69).

Bilinen en eski tarihi kaynağımız olan Göktürk Yazıtlarında da ekmeğin adı ve özellikleri aslında belirtilmiştir. Yufka günümüzde de ince hamurdan yapılan bir hamur işidir. Tandır ekmeği ise ondan daha kalın ve daha dayanıklı bir ekmektir. Ya da o dönemde yapılan daha kalın ekmek çeşitlerinin de olma ihtimali vardır. “Yufka yürekli” deyiimi de dilimizde yaygın olarak kullanılmaktadır. “Acıklı durumlara dayanamayan, hemen acıyan” (Salan, 2001:391) insanlar için kullanılır.

Ekmek bilinen ilk Türkçe sözlüğümüz olan Divan-ü Lügat-it-Türk'te de “epmek”, “etmek”, “ötmek” (T.D.K., 2003:17) şeklinde geçmektedir.

Sofralarımızda ekmezsiz yemek, neredeyse yenilmemektedir. Doymak için olmazsa olmazlarımızdandır ekmek. Kişinin her şeyden önce karnını doyurması için “ekmek parası” na sahip olması gerekir. Bu paraya ulaşmak için var gücüyle çalışmalıdır. Zira durumu iyi olmayan birinin karnını en kolay biçimde doyurabileceği besin maddesi

ekmektir. İnsanoğlu “günlük enerjisinin %30 ile 50'sini ekmekten sağlanmaktadır” (Baysal, 1992:62).

Toplumumuzda ekmeğin kırıntıları bile büyük önem arz etmektedir. Yere düşen kırıntılara basılmanın günah olduğu inancı, yatılan yerde ekmek kırıntılarının olması, orada yatacak kişinin kötü rüyalar görmesine sebep olacağı inancı, ekmeğe duyulan saygıyı gösteren sadece birkaç örnektir. Bu gibi inanışlar aynı zamanda ekmeğin dinsel bir boyutunun da var olduğunu kanıtlamaktadır. Kültürümüzde ekmek dinsel yönüyle de çok önemli bir yer tutmaktadır. Üzerine yemin edilen tek besin maddesi ekmektir. “Ekmek çarpsın”, “ekmeğin üzerine yemin ederim ki” diye başlayan birçok yemin çeşidi vardır.

Ekmeğin kutsallığıyla ilgili Peygamberimizin hayatından da örnekler bulunmaktadır. Zira ekmek dinimiz için de kutsal bir nimettir. En sağlam hadis kaynaklarının toplandığı “Kütüb-i Sitte” de ekmekle ilgili şöyle bir rivayet vardır: “Hz. Aişe (r.a) anlatıyor: “Resülullah (s.a.v) hücreme girmişlerdi. Atılmış bir ekmek parçası gördüler. Hemen onu alıp silerek yediler ve: “Ey Aişe! Kerim olana ikram et! (Yani kıymetli olan ekmeğe hürmet et!) Zira şu ekmek, bir kavme nefret edip kaçmışsa bir daha dönmemiştir” buyurdular” (www.kutubusitte.com). Bu hasisten anlaşılacağı üzere ekmeğe saygı gösterme dinimizde de önemli bir yer tutmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'de geçen bir ayette de ekmekten bahsedilmektedir. Ayet şöyledir: “Yusuf'la birlikte iki genç de zindana girmişti. Biri: “Ben (rüyamda) kendimi şarap sıkıyorken gördüm.” dedi. Öbürü: “Ben de kendimi başımın üstünde ekmek taşıyorken gördüm; kuş da ondan yemektedydi” dedi. “Bunun yorumundan bize haber ver. Doğrusu biz seni, iyilik yapanlardan görmekteyiz” (Yûsuf, 36.ayet).

Ayette de görüldüğu gibi gençlerden biri rüyasında ekmeği başının üstünde görmektedir. Ekmeğin başın üstünde olması dikkat çekicidir. Zira ünümüzde de çokça kullandığımız “başımın üstünde yerin var” deyimini saygı gösterilen ve hürmet edilen kişiler için kullanılmaktadır.

Bizim için son derece önemli besin maddesi olan ekmeğin Türk mutfak kültüründe birçok çeşidine rastlamak mümkündür. Bu değişiklik, tahılların çeşitliliğine ve yetiştiiği yörelere göre şekillenmektedir. Yöre kültürünün farklılık arz etmesi de çeşitliliğin diğer

bir kaynağıdır. “Yöresel mutfaklar aynı zamanda özgün yapıları, lezzet ve çeşitliliklerinin yanı sıra toplumun sağlıklı beslenmesine verdiği katkı payı ile ölçülür ve değerlendirilir olmuştur” (Çevik, 2004). Yaşadığı kültürün özelliklerine göre şekillenen ekmeğin, çoğu zaman değişik isimlerle karşımıza çıkar.

Hemen her tahıldan ekmeğin elde edilebilmektedir. Ancak içlerinde en makbul olan buğday unundan yapılmış olandır. Yapılan araştırmalarda “Türklerin darı ve çavdardan çok, buğdayı tercih ettikleri bilinmektedir” (Ünsal, 2001:183). Buğday unundan yapılmış ekmeklerde besin değerleri diğerlerine göre daha yüksektir ve tat olarak daha lezzetlidir. “Katıksız, içinde başka hububat tanesi bulunmayan temiz buğdaya “arı buğday” denir. Böyle temizlenmiş ve yıkanarak öğütülmüş buğday unundan yapılan ekmeğe de “arı buğday ekmeği” derler” (Oral, 2003:20).

Ekmeğin çocukluk döneminde de önemli besin maddelerinden biridir. Çocuklara özellikle ekmeğin yeme konusunda öğretilerde bulunulur. “Ekmeğin yemezsen büyüyemezsin”, yarım bırakılan ekmeğin için ise “bitirmezsen arkandan ağlar” gibi sözlerle çocukların ekmeğe karşı olan ilgilerinin artması ve israfın engellenmesi hedeflenmektedir. Çocuğun gelişiminde ekmeğin, önemli bir faktördür.

Çocukluk dönemi özellikle hareketli geçen dönemlerden biridir. Çocuğun en önemli aktivitelerinden biri de dışarda arkadaşlarıyla birlikte oyun oynamasıdır. Çocuğun harcamış olduğu enerjinin takviyesinde annelerin yapmış olduğu ekmekler girer devreye. Benim çocukluğumda da, annemin oyun aralarında üzerine salça ya da benzeri şeyleri sürerek verdiği ekmekler, köyde babaannemin peynir, tereyağı gibi katkıları içine koyarak yedirdiği tandır ekmeği dürümleri vardı ve bunları yemek büyük bir zevkti.

Türk mutfağı birçok kültürlerden etkilendiği gibi birçok kültürü de etkilemiştir. Dünya mutfakları arasında gösterilmesi de içinde ki zengin çeşitlilik ve lezzetlerden kaynaklanmaktadır. Bugün birçok Avrupa ülkesinde Türk yemeklerine karşı büyük bir ilgi duyulmaktadır. Ekmeğin konusunda da bu etkileşim görülmektedir. “Romanya ile Türkiye arasında artmakta olan karşılıklı temasların, birçok yönlerde olduğu gibi yemek malzemesi ve yemek hazırlama konularında da etki yapmakta olduğunu görüyoruz. Bunların başında ekmeğin gelmektedir diyebiliriz. Nitekim son aylarda, Bükreş’te Türk

uzmanları tarafından kurulan fırınlarda pişirilip satılan ekmeğe, “pîne” “turceasca” yani Türk ekmeği adı altında tanıtılmaktadır” (Mehmet, 1992:153).

Anadolu’da ekmeğin pişirildiği yerler tandırlardı. Tandırların Türk kültüründeki yeri ayrı bir çalışma konusu olacak niteliktedir. Burada yapılan ekmeğe uzun süre bozulmadan kalabiliyordu. Tandırlarda sadece ekmeğe değil aynı zamanda yemekler de pişirilmekteydi. Bunu yanında kete hamur işi de yapılmaktaydı.

Anadolu’da hala tandır ekmeği yaygın olarak kullanılan ekmeğe arasındadır. Özellikle Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu’da tandırda ekmeğe yapma geleneği hala yaygındır. Yöre insanı bu kültürü yaşatarak, hala kendi ekmeğini üretmektedir. Köylerinden göç etmiş büyük yerleşim merkezlerine gelmiş aileler, buralarda eski geleneklerini yaşatma imkânı olmadığı için mecburen büyük şehir hayatına ayak uydurmak zorunda kalmışlardır.

Kahramanlıklarımızın yazıldığı savaşlarımızda da ekmeğe önemli yer tutmaktadır. Çanakkale’de yazılan destanda atalarımız gün boyu sadece bir ekmeğe, bazen de yarım ekmeğe karınlarını doyurmuşlardır. Buradan Türk milletinin ne kadar kanaatkâr bir millet olduğu sonucunu çıkarmak da mümkündür.

Yine Kutadgu Bilig’de Türk savaş sanatıyla ilgili bilgiler verilirken şunlardan bahsedilmiştir: “Savaşçılara verilen emanetler “tuz ekmeğe hakkı” olarak ifade edilirdi. Savaşçılar bunu unutmaz ve “tuz ekmeğe hakkı” nı ödemek için ellerinden geleni yapardı” (Göksu, 2009:273).

Burada “ekmeğe hakkı” kavramının yine ne derecede önemli olduğunu görmekteyiz. Ekmeğin üzerine yemin edilen kutsallar arasında olduğundan bahsetmiştik. Ağızlarda genellikle bir şeye inandırıcılık katmak için “ekmeğe Kur’an hakkı için” deyimini kullanılmaktadır.

Türk mutfağında ekmeğe her şekilde değerlendirilir. Çöpe atılması hem günah hem de ekmeğe karşı bir saygısızlık olarak görülmektedir. Bayatladığı zaman ısıtılarak tekrar yenilir, tamamen bayatlamışsa köftenin içine katılır, kızartılarak sabah kahvaltılarını süsler, kimi zaman tatlı çeşidi olarak karşımıza çıkar, bazen çorbaların içinde katık olur, yumurtaya bulanıp kızartılır, ama her şekilde değerlendirilir. Bu da Türk kadının tutumluluğunu ve marifetini gösterir.

Günümüzde artık her alanda yavaş yavaş eskiye dönüşün olduğunu görmekteyiz. Eski ekmeklerin tadı, günümüzde yapılan katkı maddeli ekmekleri gibi değildi. Eski tatları arayanlar için yine tandır ekmekleri, lavaşlar, yöresel yemekler yapılmaktadır. Ekmeklerin yanı sıra tarım ürünlerinin de yetiştirme şekillerine müdahale edilmiş ve ortaya çok çabuk büyüyen ancak tadı olmayan ürünler çıkmıştır. Maalesef ekmeğin hammaddesi olan buğday da artık bu gruba girmiştir.

1.2.1. Ekmek Yapımı

İnsanlık tarihinin belki de bilinen en eski besin maddesi olan ekmek geçmişten günümüze çeşitli süreçlerden geçmesine ve değişik üretim biçim ve teknolojilerinin kullanılmasına rağmen öneminden hiç bir şey kaybetmemiş olup, toplumların mutfak kültürünün de en önemli ögesi olmaya devam etmektedir.

“Doğada buldukları yabani bitkilerin tohumlarını yiyen avcı ve toplayıcı mağara adamlığından yerleşik düzene geçen insan topluluklarında önce yabani bitkiler ehlileştirildi. Ne var ki, insanoğlu ehlileştirilmiş bitkileri yetiştirmek için sürekli çaba göstermek zorundaydı. Çünkü dağda bayırda kendi kendine büyüyen yabani bitki tohumlarının tersine, ehlileştirilmiş bitkilerin insan eliyle toprağa saçılması gerekiyordu. Ekin ekilecek tarlalar sürülmeli, tohum atılmalı, ekinin yeşermesi beklenmeli, ekin yeşerince hasat edilmeliydi” (Ünsal, 2003:108).

İnsanoğlu sahip olduğu tüm bilgi ve deneyimlerini zaman içerisinde deneme-yanılma yöntemiyle edinmiştir. Bu edinim onun en temel ihtiyacı olan beslenmesini sağlamış ve çeşitliliği de beraberinde getirmiştir. Buğday üretimi ve ekmek yapılma süreci de bu ihtiyaçlar doğrultusunda çıkmış ve insanlık tarihi boyunca farklı şekillere, tatlara bürünmüştür.

“Gerek ekili arazi gerekse toplumumuzun beslenmesinde en önemli tahıl olan buğday; ekmek, bisküvi makarna ve bulgur gibi çeşitli ürünlerin hammaddesi konumundadır” (Dayısoğlu ve diğ., 2002).

Medeniyetlerin ve uygarlıkların doğuş, gelişim ve yayılış sürecinin her safhasında yer alan ortak bir besindir ekmek. “Dünyanın çeşitli bölgelerinde farklı unlar ve tekniklerle hazırlanan ekmek çeşitleri olsa da, ekmek, her şeyden önce yerleşik ve uygar insanın yemeğidir” (Ünsal, 2003:107).

Ekmeğin en basit yapım şekli şöyledir: “Ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri katılarak hazırlanan hamurların tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekilde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür” (T.G.K, 1997). Her ne kadar farklı zamanlarda farklı teknoloji ve üretim biçimleri uygulansa da genelde tarih boyunca ekmeğin üretim safhaları aynı kalmıştır

“Her bölgede mayalı ve mayasız olarak ekmek türlerinin yapıldığı, bu ekmeklerin çoğunlukla sacda, fırında ve tandırda pişirildiği görülmüştür. Ekmeklerin yanı sıra çörek ve diğer çeşitlerin çokluğu halkın hamur işlerine verdiği önemi belirtmektedir” (Arlı ve Işık, 2004).

En eski ekmek türlerinden olan ve günümüzde hala Anadolu’da kadınların kışa hazırlık olarak yaptıkları ekmeklerin başında yufka gelmektedir. Yapılışı ise çok basittir. “Şöyle ki: Un elekten elendikten, tuz atıldıktan, su katıldıktan sonra birkaç defa yoğrularak özlü bir hamur hazırlanır. Mayalanmadan 100-150 gramlık kadar eşit parça “bazı”lara ayrılır. Ele alınan her parça (yassı ağaç) yüzü düzgün tahta üzerinde oklava denilen üstüvanî bir ağaç ile açılarak bir milimetre kadar kalınlıkta ve takriben 0.45-0.80 metre kutrunda dairevî bir kâğıt hâline gelen hamur, oklavaya sarılarak ocakta ısıtılmış olan saca nakil olunur ve sacın üzerine serilir. Bir tarafı pişince "pişirgeç" ile çevrilerek diğer tarafı pişirilir” (Oral, 2003:20).

Tandır ekmekleri de Anadolu kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bu ekmeğin yapılış aşaması ise şöyledir: “Un elenir bu işlem unun içindeki kaba maddelerin çıkarılması için yapılır. Daha sonra su, tuz ve maya katılarak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Hamur genellikle ekmeğin yapılacağı günün öncesindeki akşamdan yoğrulur ve iyice mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Daha sonra kündeler halinde kesilir ve “kindirik” yardımıyla açılır ve açılan hamur tandır duvarına “rapatayla” yapıştırılarak pişirilir” (Kişisel görüşme 2, 2010).

Ekmeğin ve ekmeğin yapım şekilleri içinde bulunduğu toplumun kültür özellikleriyle hayat bularak, farklı tatlarda karşımıza çıkmaktadır.

1.2.1.1. Un Çeşitleri

Ekmeğin hammaddesi buğdaydır. Buğdayın bir sonraki aşaması ise öğütülerek un olmasıdır. Unlar kültürümüzde çok çeşitlilik arz ettiği için ekmek de buna paralel olarak çeşitlilik göstermektedir.

“Bitkilerden elde edilen un, yaygın olarak o tahılın adıyla adlandırılır. Bunlar:

- Buğday unu
- Çavdar unu,
- Pirinç unu,
- Kestane unu,
- Nohut unu,
- Mısır unu,
- Yulaf unu,
- Tang unu (tang: bir çeşit yosun) şeklinde sıralanabilir.

Karabuğday, soya, patates, ararot, kulkas, meşe palamudu gibi ürünlerden de un elde edilebilir” (M.E.B., 2010:12).

Türk kültüründe birçok un çeşidinden ekmek yapılmaktadır. Ancak “dört büyükler diyebileceğimiz buğday, çavdar, arpa ve yulaf unları daha yaygın kullanılan türlerdir” (Ünsal,2003:123). “Evlerde yapılan ekmeklerde genellikle buğday unu kullanılmakla birlikte az da olsa mısır unu da kullanılmaktadır” (Arlı ve Işık, 1994:58).

“Katıksız, içinde başka hububat tanesi bulunmayan temiz buğdaya “arı buğday” denir. Böyle temizlenmiş ve yıkanarak öğütülmüş buğday unundan yapılan ekmeğe de “arı buğday ekmeği” derler. Selçukname’de geçen “arı girde”, arı buğday unundan yapılmış yufka demektir” (Oral, 2005:20).

“Osmanlı sarayında yapılan ekmekler üç kalitede ele alınırdı. Birincisi (has undan yapılan), çok beyaz ve lezzetlidir ve padişah, sultanlar, paşalar ve diğer üst düzey görevlilere verilmektedir; ikincisi (meyâne undan yapılan) orta sınıfların tüketimine sunulmaktadır; siyah ve sert olan üçüncüsü (harcî undan yapılan) ise acemi oğlanları ile diğer aşağı mertebedekilerin sofralarında yer almaktadır” (Bilgin, 2003:88).

Tahıllar değirmenlerde işlenip öğütülerek un elde edilmektedir. Tabii ki bu un elde edilir edilmez hemen ekmek yapımına geçilmemektedir. Un, ekmek yapımına kadar bazı süreçlerden geçmektedir. “Değirmende öğütülen unun elenmesi çok önemlidir. Anadolu’da “kalbur”, “gözer” gibi adlar da alan elek kırsal alanların vazgeçilmez gereçlerinden biridir. Elle un elemeye kullanılan elekler ahşap, daire biçimindeki bir kasnağın bir tarafına elek bezi geçirilmesiyle yapılır. Elekler boy boy ve iri, orta, küçük gözlü olurlar” (Ünsal, 2003:126).

Anadolu’nun hemen hemen her yöresinde geleneksel tahıl işleniş biçimi benzerlik göstermektedir. “Ev ekmeği hazırlamak için, önce bir yıl ihtiyaca yetecek kadar buğday satın alınır ya da yetiştirilir; daha sonra yıkanır, yabancı maddelerden arıtılır ve iyice kurutulur; un değirmenine ya da evlerde olan el değirmenleriyle öğütülür. Bundan sonra un özel elekle elenir, kepeği çıkarılır” (Arlı ve Işık, 1994:58).

1.2.1.2. Hamurun Yoğurulması

Eleme işlemine tabii tutulan un içerisinde karışabilecek yabancı maddelerden ayrıldıktan sonra hamur yapılabilecek duruma gelir. Ve artık ekmek yapım sürecine girilmiş olunur. “Un, su ve tuz karıştırılarak elde edilen hamur, geleneksel usulde tabanı ince dar, üstü dikdörtgen ahşap teknede ya da kalaylı bakır leğende elle yoğrulur. Şimdilerde plastik leğenler de aynı iş için kullanılmaktadır” (Ünsal, 2003:126-127).

Eskiden Hamur yoğurmak oldukça zahmetli bir işti. Hamur büyük bir teknede kadınlar tarafından yoğrulur ve dinlenmeye başka bir deyişle mayalanmaya bırakılırdı. Şimdi ise “kazana otomatik ayar yapılarak, un miktarına göre su ve tuz miktarı belirlenerek kendi kendine yoğurma işlemi sağlanır. Kes-tart makineleri ise adından da anlaşılacağı gibi ekmek endüstrisinde hamuru kesme ve tartmada kullanılarak kişi enerjisi ve zamandan tasarruf sağlar. Bu işlemden sonra yuvarlama yapılarak şekillendirilip tavalara dizilir” (Ünüvar, 2008:28).

Günümüzde hamur yoğurma süreci artık çok kolay bir şekilde yapılmaktadır. Teknolojinin ilerlemesiyle birlikte hamur yapma makineleri, bir kadının uzun sürede yoğuracağı hamuru çok kısa sürelerde kıvama getirebilmektedir.

1.2.1.3. Ekmeğin pişirilmesi

Mayalanış ya da mayalanmadan yoğurulan hamurun dinlendirildikten sonraki kısmı ise ekmeğin pişirilmesi sürecidir. İyi ve lezzetli bir ekmeğin elde edilmesi için; kaliteli ve iyi elenmiş bir un, kıvamında yoğrulmuş ve dinlendirilmiş bir hamurla birlikte, pişirilmesi de önemli bir faktördür. Anadolu’da ekmeğin pişirilmesinde farklı farklı yöntemler uygulanmaktadır.

“Tandır halk kültürümüzün önemli bir unsurudur. Bugün de kırsal kesimleri insanımızın kullandığı ve vazgeçemediği bir araçtır. Tandırda pişirilen ekmeğin veya çöreklerin, sıcak sıcak nar gibi kızarmış görüntüleriyle her insanın, bilhassa çocukların iştahını kabartan câzibesıyla, günlük hayatımızın, vazgeçilmez tabii güzellikleri arasında yer alır” (Sefercioğlu, 2002). Kültürümüzde bir çok ekmeğin pişirme fırını kullanılmıştır. Her yöre kendine has ekmeğin pişirme yöntemini geliştirmiş ve bunu da kendi taktığı isimlerle anmıştır.

Bugün ekmeğin daha çok fırın ya da sacda pişirilmektedir. Yöresel bazı isimlerden bir kaçını aşağıda belirtmişizdir.

Çorum (Pıt-pıt)

Artvin (Kakala)

Kastamonu (Göbüt)

Kars (Kalın)

Konya (Gömeç) (Tezcan, 1994:81).

“Ateşte kızdırılmış taşlar üzerinde ekmeğin pişirilmesinin tarihi çok eskidir. Yassı, pide tarzı ekmeğin pişirilmesi için yeterli olan bu yöntem Anadolu’da, Hindistan’da, Meksika’da bugün bile kullanılıyor. Öte yandan yassı taş yerine hamuru doğrudan kızgın ateşin küllerine gömüp pişirmek bugün bile rastlanan bir başka yöntemdir” (Ünsal, 2003:131).

Günümüzde geleneksel yöntemlerle pişirme Anadolu’da hala devam etmektedir. Ancak büyük yerleşim yerlerinde teknolojinin de gelişmesiyle ekmeğin artık fırınlarda pişirilmektedir. Fırınlarda üretilen ekmeğin daha geniş kesime hitap etmediği.

Ekmek, tohumdan tahılın üretimine, tahıldan un elde edilmesine, unun elenip hamur haline getirilmesine, hamurun farklı işlemlerden geçirilerek pişirme safhasına gelmesine kadar uzun bir yol kat eder.

1.2.2. Ekmek Türleri

Ekmeğin Türk toplumu için ne kadar önemli olduğunu çalışmamızın başında belirtmiştik. Ekmek, verilen bu önem neticesinde günden güne çeşitlilik kazanmış ve değişik isimlerle anılır olmuştur. “Türkler, tarih içerisinde çok çeşitli biçimlerde ekmek pişirmişlerdir. Her Türk, ekmeği, kendi pişirme tarzına göre adlandırılmıştır” (Demir, 2007).

Ülkemiz toprak verimliliği bakımından çok zengin bir ülkedir. Dolayısıyla birçok tahıl çeşidi yetişmektedir; mısır, çavdar, buğday, nohut, yulaf, arpa, vb. gibi. Bu tahıllardan da ekmek yapımı için unlar elde edilmektedir.

Ekmekler de yetişen tahıllara paralel olarak çok çeşitlilik göstermektedir. Yörelere göre coğrafi konumu, iklimi ve bitki örtüsü de ekmek çeşitliliği üzerinde etkili olmuştur. “Bu ürüne bazen pişiriliş tarzına, bazen biçimine göre değişik isimler vermişlerdir. Geleneksel ekmek, evlerde çoğunlukla “tandır” adı verilen fırınlarda pişirilmekteydi. Bayram günlerinde yağ, baharat ve kokulu otlar eklenerek değişik lezzette ekmekler elde edildiği belirtilmektedir. Daha sonraki yıllarda Asya’nın gezginci toplumları ile birlikte yufka ekmeğine rastlanmıştır” (Arlı ve Işık, 1994).

Ekmekler hamurun yoğuruluş şekillerine göre de farklılık göstermektedir. “Un, su ve tuz karıştırılarak yoğrulan hamurdan yufka biçiminde ekmekler yapılır. Ama hamur mayalanırsa ince pide, pide, somun ve francala türü şişkin ekmekler de üretilir” (Ünsal,2003:127-128).

Mine Arlı ekmek çeşitleri üzerinde yaptığı çalışmalarda ekmeği, mayalı ekmekler ve mayasız ekmekler diye iki kısımda incelemiştir.

Mayalı ekmekler; una, su, tuz ve maya katılarak yoğrulan hamurun mayalandırılması ve şekil verilerek çeşitli araçlarla pişirilmesinden elde edilen ekmeklerdir. Bunlar: Bazlama, darı bazlama, ebeleme, fodla, gilik, gömeç, gübaye, halka, kakala, lavaş, pıt-

pıt, pobuc, sac ekmeği, sac arası ekmeği somun, tandır ekmeği, taşlı fırın ekmeği, tepsi ekmeğidir.

Mayasız Ekmekler; çeşitli unlara, su tuz katılarak yoğrulup oklava ile açılarak ya da şekil verilerek pişirilmesinden elde edilen turlerdir. Bunlar ise: Fetil, gdl gartalaş, kme, mısır ekmeği, ter ekmeği, yufkadır (Arlı ve Işık, 1994).

Her bölge ekmek üretiminde kendine has isimler belirlemektedir. Bu tasnifi yapmak başlı başına bir çalışma gerektirir. Aynı tahıldan ve aynı yöntemlerle yapılan ekmek bir bölgede farklı bir isimle bilinirken, diğer bölgede çok daha farklı bir isimle karşımıza çıkabilmektedir. Ancak toplumun genelinin bildiği ekmekler şunlardır: Tam buğday ekmeği, beyaz ekmek, kepekli ekmek, tandır ekmeği, yufka, mısır ekmeği, nohut ekmeği, yulaf ekmeği, arpa ekmeği, avdar ekmeği, pide, vb. ekmek eşitleri toplumun genel olarak bildiği ekmek çeşitleridir.

Grldğu zere Anadolu'nun birçok yöresinde çok çeşitli ekmekler, çeşitli yöntem ve teknikler kullanılarak üretilmektedir. Bu ekmek çeşitlerinin birçoğu üretim biçimi ve tekniği bakımından birbirinin benzeri olmasına rağmen kendi yöresine özgüdür. Anadolu'nun çok zengin olan bu ekmek kültürünün gelecek nesillere de aktarılması Türk mutfak kültürü için önem arz etmektedir.

1.2.3. Ekmek retimi için Kullanılan Araçlar

Ekmek yapım sürecinde, unun elenmesi, hamur haline getirilmesi, hamurun dinlendirilmesi, parçalara ayrılıp şekillendirilmesi ve pişirilmesinde çeşitli araç ve gereçler kullanılmakta ve bu araç ve gereçler yörelere göre çeşitli isimler almaktadır. Artun nsal kullanılan araçlarla ilgili şu bilgileri vermektedir:

“Geleneksel tarzda hamur, ekmek ya da hamur tahtası denilen dikdörtgen ya da yuvarlak, kısa ayaklı, yerden 15-20 cm yükseklikte aħřap tahtalar üzerinde kesilir ve açılır. Kimi yörelerde “senit”, “şepit”, “yastığa” ya da “mesnet tahtası” denilen bu tahtaların çevresinde yere oturularak yufka açılır, hamura biçim verilir. Elle hamur amada merdane ve oklava kullanılır, kimi ekmek çeşitlerinde ise parmak uçları. “Yumak”, “beze” denilen hamur parçaları uzun ince saplı demir bir spatulayı andıran ve Anadolu'da “eysiran” ya da yörelere göre “iksiran”, “ehsiran” adı verilen bir aletle bölünür. Eysiran aynı zamanda tahtaya yapışan hamurları

kazımak için de kullanılır. Oklava uzun silindirik biçimli ahşap bir çubuktur. Hamuru iyice inceltmede, yufka yapmakta ustalık önemlidir. Daha şişkin ve kısa olan hamur açma silindirine merdane, Doğu Anadolu’da ise “kindirek” denir. Oklavanın tersine, merdanenin iki ucunda el genişliğinde tutacaklar vardır. Genelde iş yerlerinde merdane, evlerde ise oklava kullanılır” (Ünsal, 2003:127).

Ekmeğin pişirilmesinde her yörede değişik isimlerle anılan aletler vardır. Bu aletlerin hemen hepsinin görevleri aynı olmakla birlikte bazen ufak şekil değişiklikleri olabilmektedir. Ancak her yörede farklı bir isimle karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; çoğu yörede tandırda pişen ekmeğin çıkarılmasına yarayan aletin ismi “eğiş” tir. Bu Anadolu’nun bazı bölgelerinde “gelberi” olarak da bilinir. Gelberi aynı zamanda ateşi karıştırmaya yarayan alettir.

Hamur kündelerini açan alet ise “kindirik” tir. Bu alet günümüzde merdane oklava isimleriyle kullanılmaktadır. Tandırlarda kullanılan ve tandır içinin sileceğine ise “parduç” denmektedir.

Bu aletlerin dışında yöre ağızlarına göre şekillenen :“Sahan”, “sini”, “ekmek sacı”, “tepür” (buğdaya karışan taşı temizler), “elek”, “tekne”, “ahdaraç” (sacda pişirilen ekmeği döndürmeye yarayan tahtadan yapılmış alet), “hıla” (pişen ekmeği saran bez), “kösev” (Ateş karıştıran sopa), “mazraka” (Tandıra yufka vurmak için kullanılan özel bir yastık bu alet aynı zamanda rapata olarak da bilinir) (<http://tdkterim.gov.tr>) gibi bir çok alet de mevcuttur.

Teknolojinin ve toplumun sosyolojik gelişmesine paralel olarak ekmeğin üretim safhalarında kullanılan geleneksel araç ve gereçler de zamanla gelişim göstermiştir. Şerife Ünüvar, büyük işletmelerde ekmeğin üretim safhalarında kullanılan teknolojik araçları şu şekilde belirtmiştir:

Ekmeğin Üretiminde Kullanılan Makinalar:

- Un silosu (Otomatik)
- Un otomatik eleme makinesi
- Otomatik ayarlı (sıcak, soğuk, süre) su makinesi
- Hamur yoğurma (mikser) makinesi, (spiral, kaldıraç kollu ve çatal tip şeklinde)
- Hamur ıslanka teknesi (mikser kazanı)

- Hamur kazanı kaldırma otomatik vinci
- Konik çevirme – yuvarlama otomatik makinesi
- Yarı otomatik ara dinlendirme makinesi ya da odası
- Otomatik yükleme ve şekil (Fital) verme makinesi
- Hamuru son dinlendirme makinesi
- Pişirme tepsilere ve arabası (ya da otomatik bantlar)
- Fırınlara yani ocaklar (tünel, dönerli ocak vb.)
- Otomatik dilimleme ve paketleme makineleridir (Ünüvar, 2008:27-28).

Görüldüğü üzere teknolojik gelişim ile birlikte ekmek üretim safhalarında kullanılan araç ve gereçler de tarihi süreç içinde değişim göstermiştir.

1.2.4. Ekmek Saklama Yöntemleri

Ekmek tüketim aşamasına gelinceye kadar birçok işlemden geçer ve türlü zahmetlerden sonra elde edilir. Bu zahmetli süreçten sonra ekmeğin uzun süre taze kalabilmesi, ev ve ülke ekonomisi için büyük önem arz etmektedir. Bu da ancak ekmeğin uygun ortamlarda saklanmasıyla gerçekleştirilebilir.

Eskiden, ekmek yapmak için belirli günler seçilirdi ve ekmekler genellikle haftalık ya da aylık olarak yapılırdı. Özellikle köylerde kadınlar imece usulüyle yufka ekmeği yaparlardı. Bu ekmekler üst üste konularak kilerlerde saklanırdı. “Yufka, mayasız hamurun çok ince açılarak saç üzerinde pişirilmesiyle elde edilir. İmece usulü ile çok miktarda yapılan yufka, kuru olarak mevsimlik saklanırdı. Güzün köylerde yapılan yufkanın kente taşınarak kış boyu kullanıldığına bile rastlanabilmektedir. Kuru yufka yeneceği zaman nemlendirilerek bir öğün içinde kullanılmalıdır” (Baysal ve 1992:63).

Dünyada ekmek tüketimi konusunda Türkiye'nin başı çektiği göz önünde bulundurulursa, ekmeğin muhafaza edilmesi ve israf edilmemesi konusu Türk toplumu için hem ekonomik hem de sağlık açısından ayrıca önem taşımaktadır.

Yapılış aşamasındaki teknikler ekmeğin daha uzun süre muhafaza edilebilmesi açısından önemlidir. Örneğin iyi mayalanmış hamurdan yapılan ekmekler uygun koşullarda daha uzun süre muhafaza edilebilmektedir. İsrafın önlenmesi için ekmek günlük alınmalıdır. Bayatlayan ekmekler ise çeşitli şekillerde değerlendirilebilir.

Poşetin içinde saklanan ekmeklerde ise genellikle küflenme çok daha çabuk olabilmektedir. “Serin ve kuru yerde (veya buzdolabında) saklanmalı, uzun süre sonra tüketilecekse, aromanın muhafazası için dondurarak bekletilmelidir. Ekmeğin saklama sırasında, nem ve ısı oranı, istenilen derecede olduğunda 2-3 gün dışarıda, 7 gün kadar buzdolabında, daha uzun sürede ise paketlenerek dondurucuda saklanabilmektedir” (Ünüvar, 2008:97).

Türk toplumu ve Türk sofrası için vazgeçilmez olan ekmeğin kutsal bir nimet olarak kabul görmektedir. Bu sebepten dolayı toplumumuzda ekmeğin israf edilmesi, gerekli dikkatin ve özenin gösterilmemesi beraberinde yokluk, fakirlik ve bereketsizlik getireceği inancı vardır.

1.2.5. Ekmeğin Sağlık Açısından Önemi

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte birçok besin içeriğinde, tat verme, dayanıklılık süresini artırma vb. amaçlarla katkı maddeleri kullanılmaktadır. Bu da insan sağlığı üzerinde bir takım olumsuz etkilere sebep olmaktadır.

Günümüzde şişmanlığın en büyük sebebi olarak gösterilen ekmeğin “bazılarının sandığı gibi sadece karbonhidrat içeren boş kalori kaynağı bir besin değildir” (Baysal ve Över, 1994:46-47). İnsanoğlu “günlük enerjisinin %30 ile 50'sini ekmekten sağlanmaktadır” (Baysal, 1992:62). Ancak burada bilinçli tüketim çok büyük önem arz etmektedir.

Ekmeğin yapımında birçok tahıl ürünü kullanılmaktadır. Ancak bunların içinde en yaygın olanı buğdaydan yapılan ekmeğin çeşitleridir. “Buğday tanesinin; %85 unlu endosperm, %13 kepek ve %2 rüşeymden oluşmuştur” (Kotancılar ve diğ., 1995:431). “Buğday unundan yapılan ekmeklerde, buğdayda bulunan bütün besin öğeleri vardır. Ancak, yeterli ve dengeli beslenme için gerekli olan vitaminler ve mineral maddeler daha çok buğdayın embriyo ve dış kabuğunda bulunduğu için, öğütülürken saflaştırma durumuna göre undaki miktar azalmaktadır” (Yücecan, 1991).

Buğdayın yapısında bulunan diğer ürünlerin çıkarılması ve tamamen beyaz undan ekmeğin yapımı beraberinde birçok sağlık sorununu da meydana getirmektedir. “Yapılan çalışmalar son yıllarda rafine edilmiş unlarla yapılmış ekmekler ve unlu gıdaların tüketilmesi sonucunda kişilerde;

- 1- Şeker
- 2- Osteoporoz
- 3- Kemik kırılmaları
- 4- Kolesterol – kanser artışları
- 5- Damar hastalıkları
- 6- Gelişim gerilikleri
- 7- Kansızlık
- 8- Performans azalması,
- 9- Endokrin- trioid ile
- 10- Tansiyon

gibi hastalıkların ortaya çıkmasını kolaylaştırdığını göstermektedir” (Ünüvar, 2008:31).

Yukarda sayılan hastalıklara neden olan tamamen arındırılmış ve beyaz undan yapılmış ekmeklerdir. “Özellikle bağırsak fonksiyonları ve içerdikleri mineraller bakımından kepekli ekmeğin daha sağlıklı ve besleyici olduğu bilimsel açıdan bilinen bir durumdur” (Tamık, 2006:30).

“Posa içeriği yüksek olan kepekli veya çavdar veya yulaf ekmeğinin insüline bağlı olmayan şeker hastalarının, kan lipitleri yüksek olanların, peklikten yakınanların, zayıflamak isteyenlerin diyetinde yeterince yer alması önerilmektedir. Ayrıca kepekli ekmeğin tüketiminin kalın bağırsaklarda oluşan bazı hastalıkları önleyici etkisi olduğu da unutulmamalıdır. Özellikle kepekli undan ekmeğin yapımında mayalanmanın iyi olması ekmeğin vücuda yararlılığını arttırmaktadır” (Baysal ve Över, 1994:46-47).

“Mayasız olarak üretilen ekmekleri tüketmenin gelenek haline geldiği yörelerimizde çocuklarda kanda; demir, çinko ve protein seviyelerinin düşük çıktığı ve çocukların beden gelişimlerinde sorunlar olduğu görülmüştür. Bilindiği üzere diğer minerallerin yanı sıra çinko da vardır. Sağlıklı beslenmek için sıkça mayalı ekmeğin de tüketilmelidir” (Ünüvar, 2008:32).

Ekmek yapımında kullanılan diğer önemli tahıl da yulaftır. “Yulaf; bahsedilen beslenme ve insan sağlığındaki öneminin yanı sıra, yenilebilirliğinin mükemmel olması ve gastrointestinal rahatsızlıklara sebep olmaması nedeniyle çok önemlidir. Birçok araştırmacı, suda çözünen bitkisel liflerin serum kolesterolünü düşürdüğünü doğrulamıştır. Yulaf bu nedenle ilgileri üzerine toplamıştır” (Kotancılar ve diğ., 1995:431).

Toplumumuz için çok önemli olan temel besin kaynağımız ekmek bilinçli bir şekilde kullanılması ve uygun koşullarda üretilmesi toplum sağlığı için önem arz etmektedir. Ülkemizde bu konuda tam bir bilincin oluşmadığı görölmekle beraber birçok hastalığın özellikle de obezitenin oluşmasında başlıca rol almaktadır.

BÖLÜM 2: TÜRK KÜLTÜRÜNDE EKMEK İLE İLGİLİ İNANIŞLAR

2.1. İnanışlar Dünyasında Ekmek

Türk kültürünün önemli bir kısmını inanışlar oluşturmaktadır. “İnanış: geleneğe dayalı olarak oluşan inanma pratikleri ve benzer şeylerdir” (Eroğlu ve Kılıç, 2004:755). “Bugün birçok kişinin “bâtil” olarak adlandırdığı halk inanışlarına kültürel düzeyi ne olursa olsun birçok insanın yaygın olarak inandığı bir gerçektir” (Artun, 2008:272).

İnanışların temelinde Gök Tanrı İnanç Sistemi vardır. Gök Tanrı İnanç Sistemindeki kabuller zamanla birlikte ilişkide bulunulan diğer kültürlerin, kabul edilen dinlerin de etkisiyle bir takım değişmelere uğrayarak günümüze kadar gelmiştir.

İnanç ve inanış kavramları birbirinden ayrı kavramlardır. “Halk inanışları, din, ahlak kuralları gibi kesinlik ve katılık taşımazlar ve yerden yere, topluluktan topluluğa değişiklikler gösterirler; inanç ise: “Kişice, ya da toplumca, bir düşüncenin, bir olgunun, bir nesnenin, bir varlığın gerçek olduğunun kabul edilmesi demektir” (Boratav, 1999:7).

“Gök Tanrı inanç sistemi içerisindeki kaideler için “inanç ve iman” kavramı kullanılabilir. Ancak, aynı unsurlar İslamiyet’i kabulden sonra (günümüzde) da yaşamaya devam ediyorsa; Halk Bilimi açısından inanış olarak nitelendirilmesi gerekmektedir” (Eroğlu ve Kılıç, 2004:755).

“Halk inanışları toplumsal hayatımızda teknik gelişmelerden, evlenmeye, doğuma, ölüme sosyal hayatımıza kadar her türlü etkinlikte yer almaktadır” (Kılıç, 2001:415). İnanışlar dünyasında kutsal kabul edilen pek çok unsur vardır. Bunların bir kısmı kült niteliğinde, bir kısmı manevi anlamlar yüklü semboller niteliğindedir.

Türk kültüründeki en belirgin kültler olarak gök kültünü, ışık kültünü, su kültünü, ateş kültünü, atalar kültünü, ağaç kültünü sayabiliriz. Burada sayamayacağımız bunlar dışında da pek çok kült vardır. Bu kültlerin kökleri Gök Tanrı İnanç Sisteminin hüküm sürdüğü dönemlere kadar inmektedir. Bu kültler özellikle İslam dininin kabulüyle birlikte bir takım değişmelere uğramış ve günümüze kadar gelmiştir. İslami sembollerden biri olan Hızır- İlyas da Türk kültürüyle bütünleşerek Türk kültüründeki kültlere dâhil olmuştur.

Kültler dışında semboller de Türk kültüründe çokça mevcuttur. Türk kültüründeki başlıca semboller kurt, kartal, bayraktır. Bu sembollerden biri de tez konumuzu oluşturan ekmektir. Ekmek hem maddi hem de manevi anlamlara sahip bir semboldür. Ekmek maddi olarak yapımının kolaylığı, malzemesinin ucuzluğu ve yendiği zaman insana tokluk hissi vermesi yüzünden özellikle Türk mutfak kültüründe vazgeçilmezlerden biri olmuştur. Asıl önemli olan ekmeğin manevi değeri, yani ekmeğe yüklenen anlamlar, ekmek üzerine oluşturulmuş inanışlar ve bu inanışlara dayalı pratiklerdir.

İnanışlar dünyasında ekmek baht açıklığının, bereketin, bolluğun, uzun ömrün sembolü olmuştur. Doğumdan evlenmeye, evlenmeden ölüme ve bayramlara varıncaya kadar insan hayatının ve Türk kültürünün pek çok noktasında ekmeğin sahip olduğu bu sembolik anlamlar ve anlamlara dayalı pratikler mevcuttur. Hatta ekmekle ilgili inanışlar söz varlığımız olan, yüzyılları kapsayan zaman süzgecinden süzülerek bize gelen atasözleri ve deyimlere de yansımıştır. Ekmekle ilgili inanışların içinde bulunduğu pek çok atasözü ve deyim mevcuttur ki; biz bunları tezimiz kapsamında inceledik.

2.2. Geçiş Dönemlerinde Ekmekle İlgili İnanışlar

İnsan hayatında üç önemli geçiş dönemi vardır. Bunlar doğum, evlenme ve ölüm dönemleridir. “Doğumdan ölüme geçiş dönemleri etrafında gelişen ve kurumlaşan gelenek, görenek ve âdetlerimizin kökeninde bizi ruhî ve ahlâkî anlamda donatan inançlarımız vardır. Doğum, ad verme, kırk uçurma, sünnet, asker uğurlama, evlenme, kurban kesme, ölüm gibi hayatın geçiş ve alt geçişleri, dini pratiklerin, davranış kalıplarının, değişim ve dönüşüme hatta gelişime uğrayarak insan hayatında her vakit karşılık bulduğu törenler olarak kendini göstermektedir” (Altun, 2008:173).

Doğum dönemi Türk toplumu için sevindirici bir dönemdir ve bu dönemde “inanışların amacı, kişinin geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır” (Örnek, 2000:13). Örneğin doğum yapan kadının ve yeni doğan çocuğun savunmasız olduğuna inanılmasından dolayı doğum yapılan evin önünde kötü varlıkların şerrinden anneyi ve çocuğunu korumak için ateş yakılması bu uygulamalardan bir tanesidir. Yine korunmasız olduğuna inanılan çocuğun yastığının

altına kötü güçlerin zarar vermesini önleyeceğine inanılan ekmek, Kur'an-ı Kerim, demir gibi araçların konması da doğum dönemiyle ilgili pratiklerdendir.

Evlenme döneminde yeni gelin ve damadın kötü insanların nazarına uğramaması ve kötü güçlerin şerrinden korunması için de bir takım pratikler yapılmaktadır. Düğün evinin önünde ateş yakılması, davul zurna çalınıp gürültü yapılması, dualar edilmesi gibi pratikler gelin ve damadı koruma amacıyla yapılan pratiklerdendir. Bunların yanında evlenme döneminde yeni kurulan evin bereketli olması için de pek çok uygulama yapılmaktadır ve bu uygulamalarda ekmek bereketin sembolü olma özelliğiyle başrolde dir.

Geçiş dönemlerinin sonuncusu ise ölümdür. "Ölüm, insan hayatının sonu ve doğal olarak da geçiş dönemlerinin de son aşamasıdır. Ölüm ilk çağdan günümüze kadar her toplumun çaresiz kaldığı bir durumdur. Ölüm acımasızdır. Çocuk, genç yaşlı herkesin başına gelir ve ertelenemez, üstünden gelinemez. İnsanoğlunun bu sonsuz yenilgisi ağıtlarda bir isyan olarak ifade edilir" (Artun, 2008:186).

"İnsan topluluklarının inanış ve törenlerinde, bu olay da, doğum ve düğün gibi bir "geçiş" aşaması değerini taşır; ölümden sonra da ölünün yaşayanlarla ilişkileri, alış verişleri süregitmektedir" (Boratav, 1994:194).

Bu dönemde ise yapılan pratiklerin çoğu ölünün ruhunu huzura erdirmeye yöneliktir. Bu pratiklerin başında ölünün hayrına verilen yemekler gelmektedir. Yemeklerin vazgeçilmezi ise ekmektir.

2.2.1. Doğum Döneminde Ekmek

İnsan hayatındaki geçiş dönemleri içinde en önemli geçiş dönemlerinden biri doğumdur. "Toplumun kırsal kesimlerinde kadının saygınlık kazanabilmesi için mutlaka doğurması, anne olması gerekir. Çocuğu olmayan kadın, kısır kabul edilir, hor görülür, kınanır" (Başçetin, 2001:2).

Bu dönemde ekmeğin yeri büyüktür. Doğum öncesinden doğum sırasına, doğum sonrasına varıncaya kadar yapılan pek çok pratikte ekmek kullanılmaktadır. Bunun başlıca sebebi ekmeğin Türk kültüründe kutsal oluşudur.

Türk kültüründe ekmeğin kendisi kutsal olduğu gibi ekmele ilgili pek çok şeyde kutsaldır. Ekmek yapımında Türkiye’de en çok kullanılan tahıl olan buğday bu kutsallardan biridir ve doğum döneminde kendine bir yer edinmiştir. Türk kültüründe “çocuğu olmayan kadına “sonsuz” denir. Dolayısıyla çocuk olsun diye de çeşitli pratikler yapılmaktadır. “Gelinin avucuna buğday, pirinç koyarlar. Mahsuldardık işareti kabul edilen bu adet de artıp çoğalmakla, yani çok çocuklukla adlandırılır” (Kadirzade, 2005:12). Buradaki amaç çocuğu olmayan kadının da döllenerek buğday gibi çoğalmasıdır. Bir buğday başağında pek çok buğdayın bulunması gibi kadının da çocuk sahibi olarak çoğalması dileğiyle çocuksuz kadının eline buğday konulmaktadır.

Doğum zamanında Türk dünyasının pek çok yerinde yapılan özel pratikler vardır: evdeki kapalı şeylerin açılması, doğum yapan kadının saç örgülerinin çözülmesi, kapalı olan kapıların sonuna kadar açılması gibi. Bunların yapılmasındaki temel amaç doğumun kolay olmasıdır. Bu amaçla “Özbek Türklerinde bala (çocuk) doğarken annenin başucuna konulan nan(ekmek), tuz, bıçak, ısırik(üzerlik), sarımsaktan ekmek anneye ısırtılır, üzerlik koklatılır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:16).

Özbekistan’da doğum esnasında kadının yanında bulundurulmuş bu nesnelere her birinin ayrı bir anlamı ve amacı vardır. Mesela bıçak, yani demir, Gök Tanrı İnanç Sistemindeki adı “kara iye”, İslamiyet’teki adı “cin” olan kötü güçlerin korkup kaçması anneye ve bebeğine zarar vermemesi için kullanılan bir nesnedir. Bununla birlikte tez konumuz olan ekmeğin kullanılması ise ekmeğin nimet, yani değerli ve kutsal olarak kabul edilmesinden, böylece doğum sıkıntısı yaşayan anneye, Allah’ın oradaki ekmeğe hürmetine yardım edeceğine inanılmasındandır.

Ekmeğin doğum dönemindeki işlevi doğum öncesi ve doğum sırasında da bitmez. Doğumdan sonra da ekmeğe pek çok amaçla yeni doğmuş olan bebeğin yanında bulundurulur. Bunun en başlıca sebebi çocuğu al karısı adı da verilen kötü ruhtan korumaktır.

Anne ve çocuğuna zarar vereceğinden korkulan ruhların başında Al Karısı gelir. “Albastı, al karısı denilen kötü habis bir yaratık ile münasebete konulan bir loğusa (kadın) hastalığı olup, hekimlik dilinde buna ‘Humma-i nifasi’ adı verilmektedir” (Ülkütaşır, 1977:326). Al karısı Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze gelmiş, anne ve çocuğuna musallat olacağı düşünülen, kötü ve çirkin bir ruhtur. Anne ve çocuğunu al

karısının kötülüklerinden korumak için Türk dünyasında yapılan bir takım ortak pratikler vardır. Malinowski'ye göre bu pratikler dinsel ve büyüsel niteliklidir (Malinowski, 1990:77). Lohusanın yattığı odada ışık/ateş yakmak, lohusanın yatağına kocasının bir eşyasını bırakmak, demir, koymak, Kur'an-ı Kerim asmak, ekmek bırakmak gibi pratikler bu türdendir" (Çetin, 2011:37).

Bu amaçla yapılan pratikleri Türk dünyasının pek çok yerinde görmekteyiz: "Anadolu'da yeni doğmuş bebek odada tek bırakılmaz; şayet bırakılması gerekiyorsa mutlaka yastığının altına bir parça ekmek konur. Yine Muş'ta "çocuğun yastığının altına ekmek konur; böylece nazar, kötü cinler çocuğa dokunamazmış" (Kalafat, 2005:147). "Özbekistan'da iki kat ayal(çift canlı kadın) doğum yapıncaya kadar saçını kesmez. Anneler doğum esnasında yalnız bırakılmaz. Yanına ekmek, soğan, sarımsak, biber, tuz, bıçak, kamçı, ısırık(üzerlik) konulur" (Muratoğlu ve diğ., 1996:13) ki aynı âdeti Azerbaycan Türkleri gibi pek çok Türk topluluğunda da görebilmekteyiz.

Çocuğunun altını ekmekle temizleyen bir anne yüzünden Allah'ın insanları cezalandırmasını anlatan bir efsane, ekmeğin kutsallığının Türk kültüründe ne boyutta olduğunu göstermesi bakımından önemlidir: "Çocuk doğduktan sonra olur olmaz şeylerle veya uygun düşmeyen nesnelere altı temizlenmez. Bu iş için bazı yerlere "höllük" denen bir cins toprak hazırlanır ve o kullanılır. Rivayete göre Diyarbakır'dan geçip giden bir gelin alayında bir anne çocuğun altını temizlemek için bir şey bulamamış ve bu işi yufkayla yapmış. Onun bu hareketi Tanrıyı gazaba getirmiş ve düğün alayını orada taşla çevirmiş. "gelincik dağı" adı bundan kalmıştır derler" (Kalafat, 2005:157).

Doğum sonrasında annenin sütünün bol olması için Türkistan'da yapılan bir uygulama da ekmeğe dayanmaktadır: "Türkistan da anne yavrusuna süt verirken tandır ekmeğine tereyağı sürer ve onu ısırır, daha sonra bu yağlı ekmeği bir çocuk kapıp kaçar. 40 çocuk onu kovalayıp ekmeği bölüşüp yerler. Böylece annenin sütünün bol, çocuğun rızıklı olacağına, diğer çocuklar gibi onun da koşup oynayabileceğine inanılır" (Muratoğlu ve diğ., 1996:24). Burada ekmeğin bereket özelliği ön plana çıkmaktadır. Türk kültüründe ekmek bir bakıma bereketin sembolüdür ve yine "yiyecek ekmeği olmak" deyimini de insanın ömrünün uzun, bereketli olmasını ifade etmektedir. Yine Eskişehir'deki bir adet de doğum döneminde ekmeğin yerini göstermesi bakımından önemlidir: Eskişehir'de

“lohusanın sütü kaçtığı zaman, yedi Mehmet adlı evden toplanan unla yapılış pıde ve bir soğan çobana verilir. oban bunları akşama kadar darağacında gezdirdikten sonra, akşam: ” size süt getirdim” diye lohusaya verir” (Boratav, 1999:154).

Ekmeğin kutsallığına dayanan inanışlar yüzünden Türk kültüründe bazı sakınmalar oluşmuştur. Aslında bu sakınmaların bir kısmı karakteristik Türk kültürüne aykırı gibi görülmektedir. Türk kültüründe kadının murdar olarak kabul edildiği tek dönem doğum sonrasındaki kırk günlük zaman dilimi olarak bilinmektedir. Doğum döneminde, yeni doğum yapmış kadının kırkı çıkana kadar; yani doğumunun üzerinden kırk gün geçene kadar hamur yapması yasaktır. Bu yasağın sebebi ekmeğin kutsal kabul edilmesi, haliyle de murdar kabul edilen kadının kutsal olan ekmeği pişirmesinin uygun olmayacağı şeklinde açıklanmaktadır.

“Doğumdan sonraki on günlük müddet içinde anne esasen yatakta olur, çocuğu emzirmekten başka bir iş yapmaz, denilebilir. Onun yemeğe ve diğer erzak mahsullerine dokunmasına izin verilmez. Diğer bir deyişle anne “ murdar” kabul edilir. Onunu döktükten sonra kırkına kadarki devrede anne ev işleri görür, hayat-bacayı toparlar. Lakin kırklı sayıldığı için onun hamur yoğurmasına ve yemek yapmasına izin verilmezdi” (Kadirzade, 2005:53).

“Halk arasında “hamile kadına tandır koydurmak günahtır” derler. Böyle kadınların koyduğu tandır parçalanıp dökülür. Bunu, hamile kadının çamuru dövüp yetiştirmemesiyle izah ederler” (Kadirzade, 2005: 20). “zbek Türklerinde doğum yapan kadın, ateşle temsili olarak paklanır. Yedi güne kadar amel eder, dostları ile oturmaz, yemek ve ekmek pişirmez, bahçe sprmez ve günlük ev işlerinden uzak tutulur” (Muratoğlu ve diğer., 1996:14).

Bizce kırkı çıkmamış kadının hamura dokunup ekmek pişirmesinin yasaklanmasının temel sebebi kadının bu süreçte murdar olarak kabul edilmesi değil; kadının korunmasıdır. Çünkü tandır yakmak, ekmek pişirmek zahmetli işlerdir ve aile içinde zaten yükü fazla olan kadının doğumdan hemen sonra bu işleri yapması da zordur. Tabii ki kadınlar doğumdan sonra da pek çok işte çalışmak zorunda kalabilmektedir; fakat en azından ekmek pişirmesinin engellenmesinin sağlam bir dayanağı vardır. Bu dayanak ekmeğin nimet, kutsal olarak Türk milletinin kültürüne yerleşmiş olmasıdır. Haliyle kadın murdar olarak gösterilince ekmek pişirmemesine kimse itiraz edemeyecektir.

Türk kültüründe kırklı kadın kocasıyla birlikte olabilmekte, okuyacak insanın temiz olması gereken İslam dininin kutsal kitabı olan Kur'an-ı Kerim'i okuyabilmekte ve yine öncesinde temiz olmanın şart olduğu namazı kılabilmektedir. Kadının kırklı iken bunları yaparken ekmek pişirmesinin yasaklanması; bu yasağın kadını ağır bir yükten kurtarmaya, yani korumaya yönelik olduğu tezimizi doğrular niteliktedir. Nitekim Kızılderililer, Afrika toplumları gibi pek çok toplumda kadınlar aybaşı adını verdiğimiz aylık kanama dönemlerinde murdar olarak kabul edilip, erkeklerin onları görmemeye çalışması, bu dönemdeki kadınların kocalarıyla uyumasının yasaklanması gibi pek çok sakınma vardır. Bunlar gibi hiçbir sakınma Türk kültüründe yoktur. Bu gibi sakınmalar yokken kadının ekmek pişirmesinin yasaklanmasının nedeni bizce, kadının murdar kabul edilmesi değil; korunmasıdır.

Kırklı dönem, çocuğun doğumundan sonraki kırk gündür ve bu kırk günde hem annenin hem çocuğun korunmaya muhtaç olduğu düşünülür. Bu yüzden de hem anneyi hem de çocuğunu korumak için bazı pratikler yapılmaktadır. “Özbekistan’ın Nemangan şehrinde bir nevi pişi yapılır. Nişasta ekmeği, badem ekmek gibi yiyecekler bebeği görmeye gelenlere ikram edilir. Gelenler çocuğun annesine dua ederler. “Ömrü uzun olsun, rızkı bol olsun, felaket görmesin, hastalık görmesin, eline yardımcı olsun, anası sağ olsun, çocuğu büyüüp anasına baksın” derler” (Muratoğlu ve diğ., 1996:24). Bebeği görmeye gelenlerin yapılan ikramlarla gönülleri hoş edilmeye çalışılmakta; böylelikle anne ve çocuğuna hayır dua etmeleri sağlanmaktadır. Samsun civarında “Kırkı çıkmamış kadın misafir olarak gittiği evde yedirilip içirilir ve ona yumurta hediye edilir. Nazardan korunmak için yüzüne un veya tencere karası sürülür. Un ve is sürülmesi oldukça sık görülür” (Kalafat, 2005:154,155).

“Samsun yöresinde iki kırklı (lohusa) kadın karşılaşır ise çocuklarının basık olacağına inanılır. Böyle çocuklar yürümeye geç başlarlar. Basıktan kurtulmak için oğlu olan kadın ekmek ve tuzu kızı olan anneye verir” (Kalafat, 2005:160).

Ekmekle birlikte ekmeğin yapımında kullanılan buğday, un, unlu yemekler ve maya da Türk kültüründeki pek çok pratikte yer almaktadır. “Ailede çocuklar sık sık ölürse yeni doğan çocuğa adı Kuran’dan seçerler ve kırkı çıktığı gün anne ve çocuk ritüelikle temizlenme için yıkanır ki, buna “ kırk dökme” denir. Bu kırk gün müddetinde anne ve çocuğun yemeği (tez konumuz açısından) dikkat çekicidir. Çocuklar sadece anne sütü

emerler. Anne ise doğumdan sonraki üç gün zarfında hamur yemekleri; kuymak, ziretov, haşıl ve az da olsa yumurta yağı yer” (Kadirzade, 2005:50).

“Özbek Türklerinde dünyaya gelen çocuğun annesi 3.günde ve babası da 5. Günde tanıdığına inanılır. 5. Günün akşamı evde un helvası yapılır. Çözme(gözleme) , sebze çorbası(lağman) pişirilir. Doğumun 3. 7. ve 9. Günü geçtiği halde çocuk ölmezse babası yemek yaptırıp dağıtır. Doya(ebe) soğanı, hamur mayasını bebeğin alnına, annenin göğsüne sürüp bıçakla parpılar ve göz boncuğu takar” (Muratoğlu ve diğ., 1996:15).

Özbekistan’da beşik toyu adı verilen özel bir gün vardır. “Beşik toyuna Özbekistan’ın bazı yörelerinde davet yapılırken davet eden, davetliye iki ekmek verir. 200-300 ekmek alınıp davet için çantalarla ev ev dolaşıklığı olur. Bazı yerlerde de davet yazılı olur. Bazen da atlı ve arabalı tellallar bağırılır. Beşik toyunun yapılacağı evin kapı eşiğinin önüne ve bacasına şirinlikler ve çiçekler konularak konu komşuya toy duyurulmuş olur. Toy evinim önündeki ağaçlara şeker ve gül bağlanır, buna “çemen” denir. Böylece evin eşiğinden içeriye in-cin girmesinin önlenmesine, çocukların kötü gözün nazarından korunduğuna inanılır. Toylarda koyun ve horoz kam çıkarılır (kesilir)” (Muratoğlu ve diğ. 1996:31).

Halk arasında insanın bedeninin yanında bedeninden zaman zaman ayrılan saç, tırnak, diş gibi parçalarının da değerli olduğuna ve bunların da gömülmesi gerektiğine inanılmaktadır. Hele ki bunların ilkleri çok değerlidir ve bunlar bedenden ayrıldıktan sonra göbek bağı gibi bazıları mutlaka gömülmelidir. Anne karnında bebeği anneye bağlayan, böylelikle bebeğin beslenmesini sağlayan bağa göbek bağı denir. Göbek bağının doğumdan sonra sağlıklı bir şekilde vücuttan ayrılması, yani düşmesi önemlidir. Çünkü bebeğin bu bağdan enfeksiyon kapması, vücudun şişmesi gibi durumlar ölümle sonuçlanabilmektedir. Hal böyle olunca da göbek bağının sağlıklı bir şekilde düşmesi özel bir anlam taşımaktadır.

Halk inanışlarında bebeğin göbek bağı nereye gömülürse, bebeğin büyüyünce o mesleği seçeceğine inanılır. Mesela göbek bağı cami bahçesine gömülürse bebeğin imam, okul bahçesine gömülürse bebeğin okumuş biri olacağına inanılır. Altay Türklerinde çocuğun göbek bağının gömülmesi şu şekildedir: “Cenubi Altay Türklerinde çocuk yoldaşını (göbek bağı) gömmek için onu yıkayıp temizlerler, içerisine buğday, yağ koyup, keçe karasına sarıp, insan veya hayvan ayağının değmeyeceği yere gömerler.

İnanca göre, buğday konulması, gelecekte çocuğun tahılının iyi bitmesi temennisiyle ilgilidir” (Kadirzade, 2005:25).

“Özbekistan’da bebeğin tırnağı kesilmeden (Buhara ve Semerkant’da) çocuğun eli ekmek yapılacak una batırılır ise, onun rızıklı olacağına inanılır. Bebeğin dişi çıktığı zaman “dişi çıktı” denilmez. “birinci çıktı” denir. Bu esnada aileden çocuğu kucağına alan “goş(et) getirin, dişlesin; nan (ekmek) getirin yesin” diye kafiyeli tekerlemeler yapar, türkü söylerler” (Muratoğlu ve diğ., 1996:26). Örneklerde de görüldüğü gibi ekmeğin bebeğin dişinin çıkması, tırnağının kesilmesi, göbek bağının gömülmesi gibi uygulamalarda da özel bir yeri ve taşıdığı manevi anlamları vardır.

Yine Özbek Türklerinde “çocuk adım atmaya başlayınca, ayaklarına ip bağlarlar. Çocuk yürüyünce özel yapılmış ekmek ayaklarının arasından geçirilir. Diğer çocuklar o ekmeği kaçırp birlikte yerler. Böylece büyükler ve çocuklar mutlu olurlar, şenlik şamata başlar” (Muratoğlu ve diğ.,1996:29). Burada ekmeğin kullanılması bizce, ekmeğin rızık anlamına gelmesindedir. Böylelikle yürümeye başlayan çocuğun ekmeğini, yani rızıkını kazanacağına, rızıkının peşinden koşacağına inanılır. İzmir’de “çocuk dört yol ağzına götürülüp kollarından tutulur, sallanır; ayak poğaçası denilen çörekler yapılır, çöreklerden birinin içine bir ufak para konur. İkram edilenlerden kime düşerse bu çörek o kimse çocuğa bir gömlek yapar, ya da bir hediye verir” (Boratav, 1999:157).

Doğum döneminde çocukla ilgili bir diğer önemli dönem de sünnet aşamasıdır. Sağlık bakımından yararlı olduğu bilinen sünnet olayı Türklerde çoğunlukla dini sebeplerle yapılmaktadır. İslam’a göre Hz. Muhammet sünnetli doğmuştur ve bu yüzden erkek çocuklarını sünnet ettirmek bir sünnettir. Sünnet aynı zamanda Hz. Muhammet’in yaptığı ve ona tabi olan insanların da yapmalarını buyurduğu davranışlardır. İslam âlemindeki en yaygın sünnetlerin başında erkekleri sünnet ettirmek gelir. Müslümanlar ister dine düşkün olsun ister olmasınlar, sünnet ettirme olayına büyük bir değer vermişlerdir. Adeta Türk dünyasında sünnet geleneği oluşmuştur. Aslında sünnet olmak İslam’ın temel şartı değilken, Türk kültüründe kız verme de bile şart kabul edilecek derecede önem verilen bir uygulama olmuştur. Pek çok Türk topluluğunda sünnet olmayanlar yadırganmış; sünnetsiz olan erkeklere kız verilmemiş ve hatta Müslüman olmayıp da Müslüman bir kızla evlenmek isteyen erkeklere bile sünnet olmayı kabul etmeleri şartıyla kız verilmiştir.

Bu kabuller Türk sinemasında ve günümüz filmlerinde de kendine yer bulmuştur. 1982 yılında yönetmenliğini Kartal Tibet'in yaptığı, senaryosunu Safa Önal'ın yazdığı, Kemal Sunal'ın başrolünü oynadığı "Doktor Civanım" isimli güldürü filminde son derece zengin olan Gaffur'a (bu karakteri Yadigâr Ejder canlandırmıştır) sünnetsiz olduğu gerekçesiyle kız verilmemektedir. Yine yönetmenliğini Yaşar Seriner'in yaptığı, 2009 yapımı olan "Akasya Durağı" isimli dizide Nijerya kökenli oyuncu Max Bendo'ya sünnetsiz olduğu için kız verilmemiştir; Max Bendo sünnet olduktan sonra kız verilmiştir. Burada Müslüman olmayan insanlara kız verme şartının İslam'ı kabul etmek değil de sünnet olmak olarak koşulması inanışların etki alanını göstermesi bakımından önemlidir.

Sünnetler Türk kültüründe erkekliğe adım atma diye isimlendirilip; sünnet olmaktan korkan çocuklar "ne korkuyorsun; erkek olacaksın" diye avutulmuştur. Sünnet düğünleri içinde yaşanan toplum tarafından bazı yerlerde eğlenilen, bazı yerlerde ibadet edilen özel günler olmuştur. Sünnet düğünleriyle ilgili pratiklerin bir kısmında ekme de kendine yer bulmuştur. Türk kültüründe ekmeğin nimet ve bereket olduğuna inanıldığı için erkekliğe adım atan çocuğun da ömrünün bereketli olması için ekmeğin bu özel günde kullanılması gerektiğine inanılmıştır. "Özbekistan'da çocuğu sünnet olunca annesi elin hamur teknesine batırır. Sünneti kolay olsun, yavrusu acı çekmesin diye çocuğun ağabeyi ise meyveli ağaca tırmanır ve çocuğun bereketli olması dilenmiş olur" (Muratoğlu ve diğ., 1996:38).

2.2.2. Evlenme Döneminde Ekmek

Geçiş dönemlerinde doğumdan sonra gelen dönem evlenme dönemidir. Evlenme dönemi Türk kültüründe toplumsal dayanışmanın gösterileceği en önemli iki dönemden biridir, bir diğeri ölüm dönemidir. Evlenme döneminin en önemli aşaması düğün aşamasıdır. "Düğün bir halkın hayat tarzını, bir toplumun dünya görüşünü, aile-nikâh münasebetlerini anlamaya yardım eden en önemli törenlerdendir" (Zaripova, Çetin, 2005:92).

"Düğünler evliliğin mensup olunan topluma ilan edilmesi, sevindirici bir olay olan evliliğin verdiği mutluluğun paylaşılması, insanlar arasındaki paylaşımın artması amaçlarıyla yapılan törenlerdir. Düğün kavramı evlilik kadar yaygın olmasa da sünnet törenleri için "Sünnet Düğünü" şeklinde de kullanılır. Burada da yine mensup olunan

topluluğa sünnet olayını ilan etme, mutluluğu paylaşma ve iletişimi artırma amaçları söz konusudur” (Çetin, 2009).

Kültüre baktığımızda evlenme döneminde ekmek ile ilgili pek çok inanın ve bu inanışlara dayalı pratiğin olduğunu görmekteyiz. Bu inanış ve pratikler evlenmenin öncesinden evlenme sırasına ve evlilik sonrasına kadar gitmektedir. Evlilik öncesinde kısmet açma amacıyla yapılan pratiklerde ki, bu pratiklerin çoğu Hıdırellez’le ilgilidir, ekmeğin bir role sahip olduğunu görmekteyiz. “Ağrı çevresinde evlenme çağına giren kızlar, Hıdırellez’de gillik/ tuzlu ekmek yapıp görebilecekleri bir bacanın üstüne bir parçasını bırakırlar. Bir karga tarafından ekmeğin alınmasını bekleyen kızlar karganın gidiş istikametine göre evlenecekleri kişinin belli olacağına inanırlar. Kız hazırladığı tuzlu ekmeğin bir parçasını kendisi yiyip, su içmeden ve kimseyle konuşmadan yatarsa rüyasında evleneceği erkeği göreceğine inanır. Kız gördüğü rüyayı sadece annesine anlatırmış” (Kalafat, 2005:173-174). Aynı pratiği küçük farklarla Kars, Erzurum coğrafyasında da görmekteyiz.

Muş civarında “ekmeğin kenarını yiyen kızlar kenara yani uzağa gelin gider inancı vardır. Yine aynı bölgedeki bir inanışa göre: Tuzlu ekmek yiyen kızlar hıdrellez gecesi su içmeden uyursa o gece kaderindeki genci görür” (Kişisel görüşme 5, 2010). Kırsal kesimlerde bu gibi inanışların varlığına çokça rastlanmaktadır.

Evlenme döneminde ekmeğin en etkin olduğu alan düğündür. Düğünde hem gelin baba evinden çıkarken, hem de kocasının evine girerken yapılan pratiklerde ekmek kullanılmaktadır. Bunun sebebi ekmeğin bereket olarak kabul edilmesidir. Haliyle gelinin gittiği eve bereket götürmesi, rızkının bol olması temennisiyle ekmeğe yapılan pratiklerde yer verilmiştir. Ayrıca ekmek Türk kültüründe gelinin bereketini de simgelemektedir. “Düğünün ilk gecesi Muş çevresinde kızın arkadaşları “kız gecesi” ne çağırılır. Bu eğlence birkaç gün devam eder. Kaynana, eline ekmek alıp oyuna kalkar ve oynar. İnanca göre kaynana bu şekilde oyuna kalkarsa o yıl bereketli ve ucuz olurmuş” (Kalafat, 2005:183). “Ekmeğin bereket simgesi oluşu Anadolu Türklerinde de çok yaygındır. Orta ve doğu Anadolu’da gelin, oğlan evine gelince kaynana ile karşılıklı oynatılır. Kaynana ekmek takılı bir oklavayı iki ucundan tutup gençlere verir. Bu ekmekten yiyen bekarların kısmetlerinin açılacağına inanılır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:17).

“Adana/Ceyhan Yörüklerinde de ekmek ve buğday bereket demektir. Yörük düğünlerinde kaynana, gelinin üstünde ekmek böler, bu üç defa gelin bereketli olsun diye yapılır” (Artun, 2008:180).

“Makedonya Türklerinde gelin arabasından veya atından inerken yüzüne ayna tutulur, iki koltuğunun altına birer ekmek konur ve önü sıra su dökülür” (Kalafat, 2005:180). “Samsunda gelin “ duvak günü” kendisi ile birlikte getirdiği bir tabak buğdayı, yeni evinin ambarına ve tarlasına serper, bu uygulama ile gelinin bereket getirmiş olacağına inanılır. Bu aynı zamanda gelinin elini sınama uygulamasıdır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:43).

Türkmenlerde “yeni yuvanın birliği ve dirliği için dünürçüler, kız istemeye tuza banılmış ekmek yiyerek başlar. Kız istemeye ekmek ya da şeker ile gidilir. Ekmek bolluk, şeker ise ilişkilerin tatlı olması içindir” (Gökçimen, 2010:156).

Evlenme döneminde ekmekle ilgili en geniş uygulamaları Özbek Türklerinde bulmaktayız: “Özbekistan Türklerinde toydan 3 gün önce, oğlan evi, kız evine, pirinç, koyun, ekmek ve çeşitli tatlılar, giyim eşyaları ve kızın yakınlarına hediyeler alır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:41). “Özbekistan'da gelin baba evinin eşliğinden dışarı çıkarken, başının üzerine pamuk ve ekmek konur. Ekmek ve pamuk aklı ve bereketi temsil eder. Bu ekmek ve pamuk yere düşürülmemeli, düşürüldüğü takdirde gelinin kısmetinin kesileceğine inanılır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:48). “Özbekistan'da gerdek gecesi yakılmış muşlar gelin ve güveyin başının etrafında dolaştırılır, odanın kapısından girerken gelin ve güveye ayna tutulur, bal yalatılır. Saçları elle düzeltilir, okşanır. Her ikisinin de koluna ipek verilir. Odaya çiftler rızıklı olsun diye bir tas içerisinde buğday konulur. Ak Fatiha verilir(hayır duası)” (Muratoğlu ve diğ., 1996:45). “Özbekistan'da “eşik hediyesi” diye bilinen bir hediye türü vardır. Gelin kaynanasının odasına girmez. Kaynana odasının eşğine hediye asar, bunu alan gelin odaya girer. Gelinin eline un sürülür, bıçak verilir, böylece ayağının bereketli olup olmadığı sınanır” (Muratoğlu ve diğ., 1996:46).

Görüldüğü gibi ekmek gelinin baba evinden çıkmasına, koca evine gelmesine, gerdek gecesine, gelinin kaynanasının odasına girmesine kadar pek çok alanda etkili olmuştur. Bolu'nun bir köyünde kutlanan bir düğünün üç günlük sürecini Boratav şu şekilde anlatmıştır: “Birinci gün; öğleye kadar, her iki evde, sadece misafirlere yemek

hazırlama işleri yapıldı. İkinci gün öğleden sonra: Gelin almaya gidecek oğlan evi kamlarından bir bölüğü atlara bindiler; bir bölüğü de yaya Olarak kafiye katıldılar. (Ne kadar at varsa kadınlara bırakılır; erkekler yaya kalır.) Çocuklar da eşeklere bindiler. Kafile 7-8 kadar atlı, 4-5 eşekli, gerisi yaya olmak üzere düzeldi. Celinin bineceği ata oğlan babası bindi; bu atla sağdıcin (gelinin eltisi) atının başlan oğlan evinden verilen çevrelerle süslendi. (Kız evine gidiş sırasında da yol, istenerek, uzatılıyor. Kız evi S. köyünün bir mahallesi olan D. 'dedir; iki mahallenin arası 15-20 dakika sürer, yürüyerek). Gelin sağdıci oğlan evinden bir heybe aldı. Bunun bir gözünde ana bohçası, öteki| gözünde de buğday taneleri vardır. Ana bohçasının içinde börek, helva, gözleme, ekmeğ vardır. Bu bohça kız anasının yüreğine merhem olsuna diye gönderilir” (Boratav, 1999:179).

“Gelin kendi evinden beraberinde kül ve maya getirmiştir. Bunlar güveyin evindeki küle ve mayaya katılıyor, anlaşma olsun diye. Katışmış mayalar gerdek odasının kapısının dış tarafında, yukarısına yapıştırıyorlar” (Boratav, 1999:181). “Oğlan evine varılınca gelinin atının başından kaynata (ya da vekili) tutar; gelini, ata binerken alınan tedbirlerle, attan indirir, kendisi biner; atla biraz dolaşır, sonra delikanlılardan birkaç kişi daha binip dönerler ve her biri bahşış alır. Gelin, attan inince, evin Önünde kaynatasının elini öper; kaynata arpa, buğday gibi tahıl sepileri saçar. Kaynana gelinin ayağı dibinde boş bir şişe kırar. Gelin su dolu bir küpü kırar; merdiven başında kaynanasının kolunun altından geçer.Odaya girerken eline verilen narı duvara çarpıp parçalar; kınasının karıldığı kaşığı odanın ortasında kırıp yere atar. Konukların elini öper. Ondan sonra maniler, türküler ve ilâhilerle gelinçi eğlentisi başlar” (Boratav, 1999:185).

Boratav’ın verdiği bilgilerden ekmeğin Özbekistan’da olduğu gibi Türkiye’de de evlenme döneminde son derece etkili olduğunu görmekteyiz. Evlenme döneminde ekmeğin kutsallığından, bereket-rızk olarak kabul edilmesine, ekmeğin hürmetine kızların bahtının-kısmetinin açılacağına inanılmasına kadar pek çok inanışa dayalı pratikler görülmektedir. Görüldüğü gibi, Türk kültüründe ekmeğe verilen değeri göstermesi bakımından evlenme dönemi önem arz etmektedir.

2.2.3. Ölüm Döneminde Ekmek

İnsan hayatındaki geçiş dönemlerinin sonuncusu ölüm dönemidir. Eski Türkler 'de insanı yaşatan can ve ruh kavramı, “esinti, rüzgâr, nefes” anlamlarına gelen “tin” kelimesi ile ifade edilmiştir. İnanışa göre bütün anlılarda bulunan “tin”ın vücuttan ayrılması ölüm olayına neden olmakta ve kişi öldükten sonra da ruhu aracılığıyla bu dünyada istediği gibi dolaşabilmektedir. Ayrıca öte dünya inancı gereği, ölen kişiye en güzel elbiseleri giydirilmiş, sevdiği eşyaları, silahları, çeşitli yiyecekler, hatta atı da kendisiyle gömülme suretiyle ölümden sonraki yaşam için bir tür hazırlık yapılmıştır” (Çıblak, 2002).

Ölüm, her millette olduğu gibi Türk milletinde de üzüntüyle karşılanan bir dönemdir. İnsanlar hem ölene üzülme hem bir gün kendilerinin de öleceğini düşünüp kederlenmektedirler. Ölenin ardından ölen için bir şeyler yapma ihtiyacı duymaktadırlar.

Ölenin yakınları bu ihtiyaçtan dolayı ölen için Kur'an okumakta, ölene dua etmekte, onun adına sadaka vermektedirler. Ve Türk dünyasında en bariz şekilde gördüğümüz, belirli günlerde ölen, için yemek vermektedirler ki; Türk dünyasında böyle bir adet vardır desek yanlış olmaz. Ölen için verilen yemeklerin olmazsa olmazı ekmektir.

“Ölülerin gömülmeleri ve bu esnada gerçekleştirilen törenler dünya üzerinde yaşayan toplumlarda benzerliklerin yanında farklılıklar da göstermektedir” (Durmuş, 2004:21).

“Ölenin ardından, definden sonra unutulmadığını ve hatırlandığını, öbür dünyada rahat etmesi için arandığını, anıldığını göstermek için ölünün üçünde, yedisinde dokuzunda kırkında ve ölümlerinin yıl dönümlerinde merasim yapılır ve ziyafetler verilir. Bunlar arasında kırk ekmeği, kazma takırtısı, can aşısı, kazma-kürek hakkı, hayat yemeği gibi isimler sayılabilir. Bu aşaya çokça insan çağırılır” (Kalafat, 2005:216). “Birçok yerlerde, ölümün yedinci günü de hayır yaparlar: çörek gibi şeyler pişirip konu komşuya dağıtırlar” (Boratav, 1999:201).

“Doğu Anadolu'da cenaze töreninin üçüncü günü semini denilen özel bir ekmek pişirilir ve ikram edilir” (Kalafat, 2005:217). “Gagavuzlarda, ölü mezara konulduğu dokuzuncu günü, ölü sahipleri bir sofraya hazırlarlar. Ölünün yirminci günü de bir sofraya

hazırlanır. Ekmek ve şarabın yanı sıra “koliva” da bulunur. Ayrıca ölünün kırkı için de böyle bir sofraya hazırlanır” (Kalafat ve diğ., 1995:32).

Bununla birlikte ölü çıkan eve genelde üç gün yemek getirme âdeti de vardır. Buradaki amaç acılı olan aileye destek olmak ve toplumsal dayanışmadır. “Nahcivan köylerinde en yaygın adetlerden birinin de yas evine akrabalar ve komşular tarafından çörek, yemek, şeker, çay getirilmesi olduğunu gösterir. Yas yerine getirilen yemekler halk arasında çeşitli adlarla bilinir: çörek, yumurta, peynir, vs. kuru yiyecekler “ koltuk çöreği” şeklinde isimlendirilir. Şerur bölgesinin bazı köylerinde (Mahmudkend, Dize, Celilkend vs.) buna “gonşuçöreyi” denilir. Buradan yas evinde birkaç gün yemek hazırlanmadığı anlaşılır” (Kadirzade, 2005:92).

Geçiş dönemlerinden doğum döneminde ekmekle birlikte ekmek yapımında kullanılan maya, tuz, buğday ve unun da Türk kültüründe değerli olduğunu belirtmiştik. Bunların içinde ölüm döneminde ekmekten sonra en değerli olanı undur desek yerinde olacağı düşüncesindeyiz; hem ekmek undan yapılmaktadır hem de ölenin ardından pek çok yerde pişirilmesi elzem görülen helva undan yapılmaktadır. Özellikle Türkiye coğrafyasında ölenin ardından helva pişirmek adettendir. Buradaki temel amaç bizce saçıdır.

Bilindiği gibi Gök Tanrı İnanç Sisteminde yer, su gibi pek çok şeyin ruhu olduğuna inanılırdı ve bu ruhu olduğuna inanılan şeyler için de saç adı verilen bireysel olanları küçük, toplumsal olanları büyük törenler düzenlenirdi. Bu törenlerde mesela ateşe yağ atılarak çıkan kokunun ölmüş ataların ruhuna gitmesi dilenirdi.

Nitekim saç uygulaması İslamiyet’le birlikte farklı anlamlar kazanarak devam etmiştir. Birine su verildiğinde ya da kandil gibi özel günlerde pişirilen çörek, helva gibi yemeklerin dağıtıldığı insanların “ölmüşlerinin canına değsin” demesi bundandır. Aynı durum ölenin ardından pişirilen helva için de geçerlidir. “Urfa yöresinde ölü çıkan evin mensupları onun adına komşu ve akrabaları helva ve tuz dağıtırlar. Tuz ve ekmek, tatlıda un olması hakkı inancı Türklerde çok eski bir inançtır ve buna büyük saygı duyulur. Bu hareket ile ölen ile dargın olanlar barıştırılmış, dostlukları kuvvetlendirilmiş olur. Bu yolla ölen kişinin ruhu huzura kavuşturulmuş olur” (Kalafat, 2005:219).

2.3. Bayramlarda Ekmek

Bayramlar kültürlerin vazgeçilmezleridir. Günümüzde dini ve milli bayramlar şeklinde sınıflandırdığımız bayramların, türlerine göre özellikleri vardır. Dini bayramlar İslam dininde olan bayramlardır ve Ramazan ve Kurban Bayramları olmak üzere iki tanedir. Bu bayramların her birinin farklı kutlanış biçimleri vardır.

Ramazan bayramı Hz. Peygamberin doğumunu esas alan Hicri takvimdeki Ramazan ayının bitiminde üç gün olarak kutlanan bayramdır. Ramazan ayında İslam dinini kabul edenler bir ay süreyle “oruç” ibadetini yerine getirmektedirler. Bu oruç tutma döneminden sonra bayram kutlanmaktadır. Bu bayramda bayramdan önce bayram temizliği yapılması, bayram alış verişine gidilmesi gibi adetlerin yanında bayrama özel yemekler yapma âdeti de vardır. Geleneksel kesimde yapılan bu bayram yemeğinin içinde mutlaka ekmek de yer almaktadır.

Kurban bayramı ise Allah adına bir hayvanın kurban edilip etinin fakirlere dağıtılması şeklindeki ibadetin gerçekleştirileceği bayramdır. Bu bayramda da Ramazan bayramında olduğu gibi yapılan hazırlıkların biri de ekmek pişirmedir.

Bayramlara özel ekmek yapma âdeti birçok bölgemizde vardır. Örneğin “Kilis’te Kurban bayramına özel ekmekler yapılmaktadır. Bunlardan biri de yufka ekmektir. Bölge kadınlarının bir araya gelerek yaptığı yufka ekmek, bayram öncesinde yapılır ve bayram boyunca bu ekmek gelen misafirlere ikram edilir” (www.haberfx.com).

“Ağırlıklı olarak bulgurun kullanıldığı Malatya’da bayram için yufka ekmeği pişiren kadınlar bir araya gelerek yardımlaşmaktadırlar. Bayram ekmekleri için imece usulü çalışan komşular bayram tatlıları ve baklava açılmasında da birbirlerine yardım ederler.

Son 10 yıla kadar daha çok ramazan ayının son 15 gününde imal edilerek bayram günlerinde evlerde konuklara hoşaf ile birlikte ikram edilen bayram çörekleri bayramlarda çok fazla tüketilmesi nedeniyle bayrama da ismini vermiş durumdadır.

İzmir’in Ramazan ayı ve bayramına ilişkin en özel tatlarının başında, ilk kez duyanların biraz “tuhaf” bulduğu ekmek dolması gelmektedir. Türk mutfağında zeytinyağlı ve etli olmak üzere sayısız seçeneğe sahip olan dolma, İzmir’de sadece ramazana özgü bir tat olarak ekmek içinde pişiriliyor. Giderek unutulmuş bir lezzet olması nedeniyle, eskisi kadar rahatça bulunamasa da İzmir’de hala bazı fırınlar, sadece ramazan ayında “dolmalık ekmek” olarak bilinen özel ekmek üretimini sürdürüyor” (www.kadincakararınca.com).

“Ramazana özgü tatlardan pideye değinmemek olmaz. Kaliteli undan yapılan pide, kendine has hamur kıvamı ve mayalanmasını tamamlandıktan sonra, fırına sürülmeden şekillendirilir. Parmaklarla oluşturulan izler piştikten sonra özel bir görünüm oluşturur” (Yılmaz, 2009).

“Osmanlı da bayramlarda ekmek yapımına ayrı bir özen gösterilerek, ayrı tatlar oluşturma açısından özellikler katılmaktaydı. Bunlardan biri de ayçöreğine benzer şekil verilen sakız ve karanfil katılarak yapılan bayram ekmekleridir. Değişik şekiller de verilirdi. Yuvarlak şekilde olduğu gibi ayçöreği şeklinde, bol susamlı olarak yapılırdı” (Yılmaz, 2009). Balıkesir’de bayramlarda ve özel günlerde başka illerde görülmeyen “karanfilli ekmek” hala çıkarılmakta ve halk tarafından büyük bir ilgi görmektedir.

“Fıtır ekmeği” Antakya mutfağına has hazırlanan bayram ekmeklerinden birdir. “Sümerlerin de M.Ö. 2000 yılında bayramda yaptıkları bir tür ekmek ile yine günümüzde bayramlara has olarak hazırlanan “Fıtır Ekmeği” nin içeriği birbirine uymaktadır. Sümerlerin, içine çörek otu ve zeytinyağı koyarak yaptığı bu hamur günümüz Antakya mutfağında aynı malzeme ile yapılagelmektedir” (Budak, 2009).

Dini bayramların yanında bir de milli bayramlar vardır ki bu bayramlar resmi törenlerle kutlanan bayramlardır. Dini ve milli nitelikteki bu bayramların dışında Türk kültüründe bir de geleneksel bayramlar vardır. Geleneksel nitelikteki bu bayramların en önemlisi Hıdırellez bayramıdır. Hıdırellez baharın gelişinin kutlandığı bayramdır. Bu bayramla ilgili pek çok inanış ve bu inanışlara dayalı adetler vardır.

Hıdırellez’le ilgili pratiklerin pek çoğunda tez konumuz olan ekmekle ilgili inanışların etkisi vardır. En başta yemek kültüründe ekmek başrolüdür: “Hıdırellez için bir gün önceden hazırlanan yiyecekler genellikle hamur işleridir. Bunlar börek, yumurta, peksimet, poğaç, kolaç, kalburüstüdür. Mısır pişirilir, nohutlu ekmek yapılır” (Artun, 1990).

“Hıdırellez günü hazırlıkları bir gün önceden başlar ve çeşitli yemekler yapılır. Bunlardan bazılarını şöylece sıralayabiliriz: Yaprak sarması, kapama, oğlak çevirmesi, süt böreği, nohutlu ekmek, pilav, dolma, kurabiye, poğaç, peksimet, sütlü çorba, kavurma, yumurta, kırma, mısır, bulgur pidesi, bakla çorbası, süt paparası, gözleme,

güveç, labada sarması, İrmik helvası, baklava, büryan, höşmelim (peynir helvası), kalbur tekerlemesi sütlaç, keşkek vb.” (Artun, 1990).

“Uzun kış günlerinin sıkıntısından kurtulmak, yeni yılın sıkıntısız ve iyi olmasını sağlamak amacıyla suya 13 taş atılır, daha önceden çimlendirilen buğdaylar suya bırakılır” (Artun, 1999). Burada su kültü ve ekmek yapımında önemli olan buğday bir arada bulunmaktadır. Su aydınlık geleceğin, ekmek bereketin simgesidir.

Ekmeğin bereket ve kısmetin sembolü olduğunu daha önce belirtmiştik. Bu sembolik anlamları sebebiyle “Hıdrellez gecesi iki tane ekmek mayalanır, kenara konur. Birine varlık diğerine yokluk denir. Sabah niyet tutulan hamur kabarırsa o yılın var yılı eğer kabarmazsa yok yılı olacağına inanılır” (Artun, 1990).

Ekmeğin bereketi temsil ettiği inancıyla Hıdrellez gecesi evden komşuya ekmek verilmez şeklinde bir adet oluşmuştur. “Hıdrellez günü evin bereketinin azalmaması, gelecek yıla kadar devam etmesi için ekmek, hamur, un gibi bereketin sembolü yiyecekler kimseye verilmez” (Artun, 1990).

“Kars Susuzun Ermişler köyünde Hıdrellez Ocak ayının sonu ile Şubat ayının başı arasında kutlanırdı. Halen burada Hıdrellez 5 Mayıs'ta başlamakta, o gece halk oruç tutmakta, ertesi gün evvelce serilmiş olan unun üzerinde Hızır'ın Atı'nın ayak izlerini aramaktadır. Yapılan ekmekten bütün köye eşit olarak dağıtılarak kıtlığın önleneceğine inanılır” (Kalafat, 2006b).

Geleneksel bir bayram olan Hıdrellez kutlamalarında İslami motifler de kendine yer bulmuştur. İslamiyet'te önemli bir kült olan Hızır-İlyas kültü Hıdrellez'de yapılan bir pratiğin temelini teşkil etmektedir. “Hızır ve İlyas'ın, evleri ziyaret etmesi için kapı önüne un serpilir.” (Artun, 1990).

Diğer önemli bir bayram ise baharın gelişinin kutlandığı “Nevruz Bayramı”dır. “Nevruz, yüzyıllardan beri Orta Asya ve Ortadoğu'da yaşayan ulusların değişik amaç ve şekillerde kutladıkları geleneksel bir kültür olgusudur. Nevruz'un özünde ve mantalitesinde, baharla başlayan yeni bir yılın tazeliği ve heyecanı vardır. Uluslar, bu yeni yılın ilk gününün bahar heyecanını, çeşitli mitolojik ve efsanevi unsurlarla örüp, kendi örf ve gelenekleriyle kaynaştırarak yüzyıllar boyu devam ettirmişlerdir” (Arslan, 2006).

“Nevruz bayramında Azerbaycanlılar çeşitli tatlı ve yağlı ekmek pişirirler, baklava, katlama, feseli, kömbe, şorçöreği, külçe vs. Şüphesiz bütün bu nimetler geçen yılın mahsulünden hazırlanır ve insanları gelen yılın bayramını daha güzel karşılamak için daha iyi çalışmaya ruhlandırır” (Abbaslı, 2007).

“Van’ın Sevi aşiretinde nevruz münasebetiyle özel “Nevruz Çöreği” yapılır. Oldukça büyük hazırlanan bu çöreğin içine bir boncuk konulur. Aile içinde ve yakın çevre arasında paylaşılan çörekten boncuk kime çıkar ise o kişi yılın şanslısı olarak bilinir” (Kalafat,2011).

Görüldüğü gibi dini bayram hazırlıklarında önemli bir yere sahip olan ekmek, geleneksel bayramlarda da geniş bir yere sahiptir. Ekmeğin bereket, bolluk, kısmet anlamları Hıdırellez ve Nevruz ile ilgili pratiklerde kendine yer edinmiştir.

2.4. Kurban, Adak, Saçı Törenlerinde Ekmek

2.4.1. Kurbanda Ekmek

Türk kültürü, Arap kültürü ve Yunan kültürü gibi pek çok kültürde tanrı adına kurban sunma âdeti vardır. Kurban kavramını kısaca yüce olarak bilinen varlıklar, ilahlar, tanrılar adına, değer verilen varlıkların sunulması olarak açıklayabiliriz. Türk kültüründe Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze kurban âdeti devam etmektedir. Gök Tanrı İnanç Sisteminde Gök Tanrı adına kurbanlar sunulurken ki bu kurbanların çoğu kanlı kurbanlardır; İslamiyet’in kabulüyle birlikte kurbanlar tek olduğuna inanılan Allah adına sunulmuştur.

Kurban kesmek İslamiyet’in vacip gördüğü, yani imkânlar mevcudunda yapılmasını gerekli gördüğü ibadetlerden biridir. İslamiyet’te Allah adına kurban kesmenin özel bir zamanı vardır. Bu zaman Kurban Bayramıdır. Kurban bayramı dört günlük bir dönemdir ve bu dönemde Müslümanların güçleri ölçüsünde kurban olarak kabul edilebilecek bir hayvanı Allah adına kurban edip, bunun etini ihtiyaç sahiplerine dağıtmaları gerekmektedir. İslam’da da pek çok kültürde olduğu gibi kanlı kurban adeti vardır. Kurban edilebilecek hayvanlar da İslamiyet’te bellidir; bunlar koyun, keçi, deve,

inek gibi maddi bir değeri olan hayvanlardır. Kurbanlarda amaç Allah adına kan akıtmaktır.

Tabii ki Türk kültüründeki asıl kurban çeşidi kanlı kurbanlarken; farklı Türk topluluklarında değişik kurban türleri vardır. Bunların içinde tezimiz için en dikkate değer olanı Çuvaş Türklerindeki kurban uygulamasıdır. “Çuvaş Türklerinde canlı cansız her şeyden kurban olabilmektedir. Horoz, ekmek vesaire kurban olabilir” (Kalafat, 2005:189).

uvaş Türklerinde kanlı kurban dışında tez konumuz olan ekmeğin de kurban edilmesi dikkate değerdir. Amaç Allah adına bir şey yapmak olduğuna göre kutsal kabul edilen ekmeğin de kurban olarak Allah’a sunulması normaldir. İslamiyet’te kanlı kurbanlar olduğunu sylemiőken Çuvaş Türklerinde kansız kurbanların da olması bir çeliőki olarak görülmemeli; çünkü Çuvaş Türklerinin oğunluğu Hristiyan’dır.

2.4.2. Adakta Ekmek

Adak kelimesi Türkçenin ilk metinlerinde “ıduk” Şeklinde kullanılmıştır. Adak kelimesi günümüzde İslamiyet’te kazandığı anlamıyla kullanılmaktadır. Adak kelimesini Şöyle açıklayabiliriz: Gerçekleşmesi istenen bir durum için Allah’a belirli bir şeyi yapacağına söz vermeye adak adama denir. Buradaki amaç Allah’ın yardımının vaat edilen şey hürmetine gelmesini sağlamaktır. Türk kültüründe adaklar genellikle adağı adayanın oğlunun evlenmesi, ev sahibi olabilmesi, geç ızlarının bahtının açılması gibi isteklerinin gerçekleşmesi için adanırlar. En sık adanan adaklar  gün oruç tutmak, kurban kesmek, bir fakire sadaka vermektir.

Türk kültüründe dini yönden değerli bilinen insanların mezarlarına, onlar adına yapılmış türbelere gidip adak adamak Şeklinde bir adet oluşmuştur. Günümüzde bu durum özellikle de basın tarafından ölülerden medet umma olarak görülse de işin aslı böyle değildir. Buradaki amaç Allah’tan dini yönden kıymetli görülen kişi hürmetine yardım dilemektir.

“Van’da Sevi aşiretinde bebek dünyaya gelince isim verme münasebeti ile kulağına ezan okunmaktan ziyade kulağına ezan evin büyüğü tarafından ilk gün okunur. Ekonomik durumu müsait olan kız veya erkek ocuk farkı gözetilmeden adak anlamında, Őükür anlamında kurban kestiği olur. Ayrıca adak ekmeği inancı da vardır.

Ekmek adandığı hallerde çocuk dünyaya gelince 7 komşuya sıcak ekmek dağıtılır ve buna Adak Ekmeği denir” (Kalafat, 2011).

Kütahya'nın Bölcek mahallesinde çok uzun zamanda beri devam eden “ekmek adağı” geleneği ilgi çekicidir. “Her hafta cuma günleri adak adayan kişi, cami çıkışına yüzlerce ekmek bırakır. Camiden çıkan cemaat birer tane ekmek alarak camiden ayrılır. Adağı kimin verdiği ise kimse tarafından bilinmez” (www.haberler.com).

Bu uygulamada da görüldüğü gibi adağın kim tarafında verildiği belli değildir. Bunun değişik bir çeşidi de Osmanlı'daki askıda ekmek uygulamasıdır. Toplum içinde durumu iyi olmayan kişilerin gururu incitilmeden yardım yapılması amacıyla ekmek alınırken birkaç tane de fazladan ekmek parası ödenir ve burada biriken ekmekler fakir kişiler tarafından alınır.

Adaklar konusunda tez konumuz açısından önemli olan kısım Allah'tan istenen dileğin gerçekleşmesi sonucunda bir fakirin belirli bir müddetle doyurulacağı şeklinde olan adaklardır. Bu doyurma işleminin olmazsa olmazı ekmektir. Yiyeceklerin yanında ya mutlaka ekmek de verilmeli ya da ekmeğin parası fakire ulaştırılmalıdır. Çünkü ekmek hem nimet hem de temel besin maddesidir.

2.4.3.Saçıda Ekmek

Saçı uygulaması Türk kültürünün temelinde olan bir uygulamadır. “Geçmişten bugüne, Türk topluluklarının hepsinde yaşayan ‘saçı saçmak’, bolluk ve bereketle ilgili bir uygulamadır. Gelin, baba evinden çıkarken de, güveyi evine girerken de başına bolluk bereket sembolü olan şeker, para, leblebi, buğday saçmak oldukça yaygındır” (Altun, 2004:281).

“Saçılar yer-su ruhlarını, iyi ve kötü iyeleri memnun edip, kötü güçlerin insanlara zarar vermesini engellemektir” (Çetin, 2011:30). Bu amaçla “gelin alma törenleri, Türklerde çok eski zamanlardan beri saçı uygulamalarına vesile olmaktadır” (Zaripova Çetin, 2005:106).

“Yakut-Saha Türklerinde kaymaklı ekmek de saçılır. Bu saçı döneminde sağlık, mutluluk ve benzeri şeyler istenir” (Kalafat, 2008a).

Siirt taraflarında “eskiden humma hastalığına tutulanlar türbede bulunan kuyunun suyunu başlarından dökerlerken yanlarında getirmiş oldukları soğan ve ekmeği fakirlere verirler” (Kalafat, 2006a) ve böylece humma hastalığından kurtulacaklarına inanırlardı. Bu gibi uygulamalar Anadolu’nun birçok bölgesinde türbelerin etrafında şekillenmiş pratiklerdir. Bu uygulamada da ekmeği ve soğanın saçığı olarak kullanıldığı görülmektedir.

Saçığı uygulaması bir de yağmur yağması amacıyla yapılan törenlerde vardır. Yağmur yağması için özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde genellikle çömçe gelin adı verilen bir tahtaya bezlerin bağlanması ile oluşturulan bir maketin çocuklar tarafından ev ev şarkı söylenerek ev ev gezdirilip bir şeyler toplanması sonucu yağmurun yağacağına inanılmaktadır. Bu uygulama Bitlis’te şöyledir: “Bitlis ili içinde, çocuklar yağmur yağması için çömçe gelin dolaştırırken, evlerden yağ, un ve benzeri yiyecek maddeleri toplarlar. Burada çocuklar “çömçe gelin” i “ “cemce gelin” şeklinde ifade ederler ki “kepçe gelin” anlamına gelirmiş” (Kalafat, 2005:193). Kars yöresinde çocukların topladığı yiyecekleri pişirip ortaklaşa yedikleri de bilinmektedir.

“Alevilerde Cuma akşamları ölü hayrı verilir. Bu en son ölen kimsenin hayrıdır. Yoksul komşular öncelikli olmak üzere komşulara yemek ve ekmeği verilir” (Kalafat, 2006a).

Türk kültüründe Kars, Erzurum gibi yerlerde gelin baba evinden çıkarken başından aşağı şeker, para, buğday saçılması âdeti vardır. Buradaki amaç gelinin bereketli olmasıdır. Yine “günümüzde gelin arabasının önünü kesen çocuklara, zarflar içinde arabanın önünü açmaları için para verilmesi de bir tür saçığıdır” (Koca ve Çetin, 2009:5).

“Hakkâri ve Bitlis’te yapılan özel ekmeğin içerisine para konur ve konu-komşu bu ekmeği yemeğe davet edilir. Paralı ekmeği kime rastlar ise o kimse evi çocuğunu tepeden tırnığa giydirir” (Kalafat, 2008b).

Yağmur yağması için yapılan bu uygulamada çocukların aktif rol almasının sebebi onların günahsız oldukları için dualarının kabul olunacağına inanılmasıdır. Bununla birlikte toplanan yiyeceklerin içinde ekmeği ve ekmeği yapımında kullanılan un önemlidir. Burada “Allah’ım biz çocuklara nimet olan ekmeği verdik; sen de bize rahmet olan yağmurunu ver” şeklinde bir dua gerçekleşmektedir.

2.5.Değirmen ve Tandır Kültürü

Halk kültürünün ne olduğu konusu pek çok araştırmacı tarafından açıklanmıştır. Artun'a göre: "Halk kültürü yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze gelmiş bir değerler bütünüdür" (Artun, 2000).

Bilindiği gibi Kültür bir toplumun en önemli yapıtaşlarından ve kültürsüz bir toplum düşünülemez. Kültür ürünleri sahip olduğu toplumun kimlik izlerini taşır ve bize o toplumun yapısıyla ilgili önemli bilgiler verir.

"Kültürel miras, insanlığın tüm zaman dilimleri içinde yaşadığı, biriktirdiği, geliştirerek yeni sentezlerle var oluşunu sürdürerek, zenginleştirerek ve sürekliliğini sağlayarak kendinden sonrakilere aktardığı veriler dizisi, varlığının kanıtıdır" (Artun ,1990).

Teknolojinin olmadığı çağlarda insanlar ihtiyaçları doğrultusunda geliştirmiş olduğu icatlarla gereksinimlerini karşılamış ve bunu nesilden nesile aktarmasını bilmiştir. Kültürel ürünlerin aktarılması sürecinde gelişim ve değişim hiç şüphesiz kaçınılmaz bir gerçektir. Her toplum dışardan gelen kültür unsurlarına kendi benliğinden değerler katarak bunu kendi toplumunun bir parçası yapmayı bilmiştir. İnsanlığın vazgeçilmez besin maddesi olan ekmek de bu gereksinimler sonucunda meydana gelerek vazgeçilmez yiyeceklerimiz arasında yerini almıştır. İnsanlık tarihi kadar eski bir geçmişe sahip olan ekmek, var olduğu her toplumda gerek işleniş gerekse yapılış açısından yaşadığı toplumun özelliklerini barındırır.

Türk toplumunun ana besin maddesi olan ekmek sofralarımıza gelene kadar birçok süreçten geçmektedir. Hammaddesi olan buğdayın yetişmesinden, sofralarımıza gelene kadar geçirmiş olduğu işlenme sürecinde değirmen kültürünün rolü büyüktür. Toplum hayatını kolaylaştıran önemli buluşlardan biri de değirmenlerdir. Bu bölümde ekmeğin işlenme sürecindeki değirmen kültüründen ve pişirilme sürecinde ise tandır kültüründen bahsetmeye çalışacağız.

2.5.1.Değirmen Kültürü

Bilindiği gibi eskiden beri geçim kaynaklarımızın önemli bir kısmını tarım ürünleri oluşturmuştur. Türk topluluklarının hemen hepsinde tarımdan elde edilen ürünlerle beslenme şeklini görmek mümkündür. Bahattin Ögel'in ifadelerine göre "Kırgız

Türkleri, arpa, buğday, yulaf ve darı türünden hububat ekimi yaparlardı. Onları şimdi bilinmeyen bir tür ayak değirmeni ile öğütürlerdi” (Talas, 2007:273).

Yerleşik hayata geçebilmiş Türkler olan Uygurların da beslenmelerinde, tarım ürünlerinin varlığından bahsedildiğini bilmekteyiz. Buğday, arpa, yulaf, çavdar, mısır gibi ekmek yapımında kullanılan bu ürünler halk arasında diğerlerine göre daha önemli bir yer teşkil etmiştir. Çünkü ana besin maddemiz olan ekmeğin yapımında bu tahıl ürünleri kullanılmıştır. Ekmeğin ana maddesine buğday dersek yanlış söylemiş olmayız. Halk kültüründe buğday bereket yönüyle de değerlendirilmiş ve yine halk arasında çeşitli inanışlara konu olmuştur. Buğdayla ilgili olan halk inanışlarından çalışmamızın diğer kısımlarında genişçe bahsetmiştik.

Değirmenler, buğday ve buna benzer diğer tahıl ürünlerinin öğütülerek un haline getirildiği yerler ya da aletlerdir. Anadolu kültüründe birçok değirmen çeşidi kullanılmış ve toplumun önemli bir ihtiyacını karşılamıştır.

Soku (dibek) olarak bilinen bu araç bir taş ya da ağacın içinin oyulmasıyla meydana gelir. Burada tamamen kol gücü devreye girer. Dibek taşını içine konulan buğday ya da ufalanabilecek tahıllar, tahtadan yapılmış tokmaklarla iki ya da daha fazla kişiyle belli bir ahenk içinde dövülür. Bu dövme işlemine ise “soku dövmek” denir. Burada amaç un elde etmek değildir. Dövme işlemine maruz kalan mısır, pirinç ya da buğdayı kabuğundan ayırmak ve ufak parçalara bölmektir. Dibek taşını bugün kullandığımız havan olarak da örneklendirebiliriz.

Kullanılan değirmen çeşitlerinden ilki yine halkın üretme konusunda zekâsının bir ürünü olarak karşımıza çıkar. Bu değirmen çeşidi, iki adet tekerlek şeklindeki taşın üst üste konularak el yardımı ile çevrilmesiyle oluşan el değirmenleridir.

“El değirmeninin, Hellenistik Çağ öncesi kullanımının olduğuna dair her hangi bir bulgu mevcut değildir. İlk örnekleri M.Ö. 2. yy’ın 2. yarısında İspanya’da bulunmuştur” (Türkmen, 2009:54).

El değirmeninin başlıca özelliklerinden biri ağır taşlardan meydana gelmesidir. Ancak her taş değirmen taşı olamaz. “Değirmen taşı olabilmesi için yontulmaya müsait, üzeri pütürlü volkanik taş özelliğini taşıması gerekir” (Kişisel görüşme 4, 2010).

Yassı silindir şeklinde yontulmuş iki taşın arasına giren buğday taneleri dışarı ufalanmış olarak çıkar. Ancak bu, buğdayın tam olarak un şeklini almış hali değildir. Bu işlemden sonra ayıklama kısmına geçilir. Tam olarak öğütülmemiş buğday kırıntıları ayklanır ve tekrar öğütülmek üzere silindir şeklindeki taşların arasına alınır. Anadolu’da hemen her yerde bu değirmenlerin hikâyesini duymak mümkündür. Günümüzde Anadolu’nun çeşitli coğrafyalarında hala kullanılmaktadır.

Osmanlı döneminde yaşamış olan azınlıklarda da bu kültürün izleri görülmektedir. “Hıristiyan azınlıklardan olan Natsuriler’in evlerinde yapılacak olan ekmek için bir el değirmeni bulunuyordu. Kadınlar bu el değirmeni sayesinde ekmek için un yaparlardı. Anne değirmeni çevirirken kızı veya başka bir kadın da değirmenin haznesine azar azar tahıl bırakırdı. Ekmek yapılacak unu bu şekilde hazırlamış olurlardı” (Dalyan, 2009:40)

Anadolu coğrafyasında yaygın olarak kullanılan diğer bir değirmen türü ise su değirmenleridir. Su değirmeninin ilk kullanıldığı tarih ile ilgili kesin bilgiler yoktur. Ancak çok eski dönemlerden beri kullanıldığı bilinmektedir.

Su değirmenleri, su ile çalışan mekanizmalardan oluşmaktadır. “Su değirmeni için gerekli olan materyaller: Huni şeklinde yapılmış yaklaşık 4-5 metre boylarında bir boru (bu boru eski zamanlarda büyük ağaçların içi oyularak elde edilirdi), ebatları yaklaşık bir buçuk metre çapında iki adet taş ve bir pervaneden oluşmaktadır. Değirmen taşlarının üzerine keser biçiminde sert bir el aleti ile kanallar açılır. Bu kanallar, içine giren buğdayın iyice öğütülmesi için yapılmaktadır” (Kişisel görüşme 3, 2010).

Su değirmenlerinin çalışma şekli ise şöyledir: Borudan inen suyun çarpma gücüyle dönen pervane bağlı olduğu değirmen taşını da döndürür. Değirmenin sabit kalan üst taşının ortasında buğdayın girebilmesi için bir delik vardır. Taşların hemen üzerine kurulmuş, ağzı kare şeklinde, aşağıya doğru indikçe huni şeklini alan bir ambarın içinden dökülen buğday taneleri bu deliğe dökülür. Ambar kapağı elle kumanda edilir ve gerektiğinde değirmenci kapağı kapatabilir ya da tamamen açabilir. Dönen taşlar, arasına almış olduğu buğdayları öğüterek un haline getirirdi.

“Su değirmenlerinin taşları, el değirmeninde de olduğu gibi her taştan yapılmazdı. Dayanıklı bir değirmen taşı için özel olarak seçilmiş volkanik taşlar ve bunların da gözenekli olanları tercih edilirdi. Taşlar birbirlerine simetrik olarak yontulur, iç kısımları ise hafif çukur olarak oyulur, kenarlara doğru bu boşluk sıfırlanır.

Taşların etrafı tahtadan yapılmış bir çerçeve ile çevrelenir, öğütülen unlar bu çerçeveye dökülerek buradan bir kanal yardımı ile dikdörtgen şeklindeki büyük bir sandığın içerisine dökülürdü. Buradan da kürek yardımıyla çuvallara doldurulurdu” (Kişisel görüşme 3, 2010).

Unun inceliği değirmene monte edilmiş bir kol sayesinde ayarlanırdı. Bu kolun kontrolü değirmencinin elindedir. Böylece unun inceliğini ve kalınlığını değirmenci kendi belirlerdi.

Değirmenlerde mutlaka sıralar olurdu. Her gelen sırasını beklemek zorundaydı. “Eski yıllarda değirmenlerinde tahıl öğütmek için vatandaşlar sabah erken kalkarak sıraya giriyordu. Sabah erken kalkıp sıra alamayan vatandaşların mısırları ise öğütülmek için 4-5 gün değirmenlerde bekletiliyordu” (Bahadır, 2010).

Buğday olduğu müddetçe öğütme işlemine ara verilmez. Buğdayı öğütülen kişi un torbalarını alır, bir sonraki kişi sıraya geçerdi. Özellik mahsulün çıktığı güz dönemlerinde kışa hazırlık amacıyla değirmenlerde sıra bulmak çok zorlaşmaktaydı. Bunun için de gece gündüz durdurulmadan çalıştırılır. Değirmeni durdurmak için ise borudan akan suyun yönü değiştirilir ve böylece taşların birbirine sürterek aşınması önlenmiş olurdu.

Değirmenci yapmış olduğu işlem karşılığında ne öğütülmüşse ondan kendine pay alırdı. Bu ölçek 20 tenekede bir teneke pay olarak değirmenci hissesine düşerdi. Farklı mahsullerin öğütülmesi durumunda ise değirmenci ayrı zamanlar belirlerdi. Ve böylece mahsullerin birbirine karışmasını önlemiş olunurdu.

Değirmenler genellikle yerleşim yerlerinden uzak, nehir, akarsu ya da çay kenarlarında kurulurdu. Eğer su, yerleşim yerinden çok uzakta ise kanallarla değirmene su yolu oluşturulur ve bu şekilde değirmen kurulur. Yerleşim yerlerinden uzağa kurulan su değirmenleri halk arasında Issız تنها yerler olarak bilinir. Bütün değirmenlerin yapıları

derme çatma yapılarıdır. Aydınlatma gaz lambaları ve ıralarla sağlanırdı. Halk kültürümüzde değirmenlerle ilgili birçok anlatı mevcuttur.

Değirmencilerin pek çoğu tavuk, hindi gibi hayvanlar beslerlerdi. Değirmenden arta kalan buğday ya da diğer mahsullerin kırıntıları atılmaz ve bu şekilde ayrı bir geçim kaynağı sağlanmış olunurdu.

Anadolu coğrafyasında kullanılan diğer değirmen türlerinden biri de yel değirmenleridir. Bu değirmen türü tamamen rüzgâr gücüyle çalışır. Yel değirmenleri sadece un elde etmek amacıyla kullanılmaz. Aynı zamanda elektrik enerjisi elde etmek ve su pompalamak gibi çeşitli işlerde kullanılırdı. Kuruldukları yerler ise bol rüzgâr alan tepelerdir.

Yel değirmenleri, rüzgârın yönüne ve gücüne göre çalışmaktadırlar. Bir milin etrafına yerleştirilmiş olan pervaneler içerde değirmen taşlarına bir sistemle bağlanmışır. Pervane döndükçe içerideki taşlar da dönmeye başlar ve gtme işlemi gerçekleşmiş olurdu. Su değirmenlerinin nasıl çalıştığı hakkında genişçe bilgiye yer vermiştir. Yel değirmenlerinde de sistem hemen hemen aynıdır. (Bkz. Syf.52)

Pervanelerin büyüklüğü bulunduğu yerin rüzgâr gücüne göre hesaplanır. Rzgrın az olduğu yerlerde değirmenin verimliliği azalır, rüzgârın çok gcl olduğu yerlerde ise aşır gücü değirmene zarar verebilmektedir. Bu sebeple seçilecek meknın ve değirmen ölçülerinin iyi hesaplanması büyük önem arz etmektedir.

Anadolu da yukarda bahsettiğimiz değirmen çeşitlerinin yanı sıra birçok değirmen çeşidi de kullanılmışır. Ancak en yaygın olarak kullanılanlar, ayrıntılarını verdiğimiz soku, el değirmeni, su değirmeni ve yel değirmenidir.

Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle birlikte yukarıda bahsettiğimiz değirmen eşitleri işlevselliğini yitirip kültürel bir miras olma özelliğini kazanmıştır. Teknolojinin gelişmesi beraberinde hızlı bir sanayileşmeyi de getirmiştir. Her alanda olduğu gibi buğday ve benzeri tahıl ürünleri de tamamen teknolojik ortamlarda gtlerek el değmeden paketlenebilmektedir.

2.5.2. Tandır Kültürü

Buğdayın öğütülüp hamur şeklini aldıktan sonraki süreç ise pişirilme kısmıdır. Bu kısmın yapıldığı yerle de Anadolu'nun birçok yerinde hala varlığını koruyan tandırlardır. “Tandır” kelime anlamı olarak: “Yere çukur kazılarak yapılan bir tür fırın” (Doğan, 1981:1042) anlamına gelmektedir. Bilindiği gibi Anadolu coğrafyasında ocak kültürü çok önemli bir yer tutmaktadır. Halk bu derece önemli olan bir olguya karşı her zaman saygı duymuş ve kutsallık yüklemiştir. Ocakla ilgili kültürümüzde birçok inanın var olması toplumun ocak kültürüne vermiş olduğu önemin bir göstergesidir.

Tandırlar, toplumumuz için sadece ekmek pişirilen yer olma özelliğinden çok sosyal ilişkilerin geliştiği merkezler olma özelliğini de taşımaktadır. Teknolojinin olmadığı dönemlerde, uzun kış geceleri tandır başında geçerdi. Sadece aile fertleri değil komşularında katılımlarıyla vaktin daha güzel geçirilmesi sağlanırdı. Bugün kopuk olan aile bağlarının iletişim eksikliğinden kaynaklandığını düşünürsek bu gibi yerlerde aile fertlerinin birbirleriyle kurduğu iletişimin önemini daha iyi anlamış oluruz.

“Tandılar bizim için oyun ve eğlence mekânlarıydı. Kışın soğuk günlerinde ekmek pişirildikten sonra ılık tandıra ayaklarımız salar birbirimize hikâyeler ve masallar anlatırdık. Bu genelde işin bitti saatlerde olurdu. Hava da karanlık olduğu için korkutucu masallar anlatırdık. Bizim için en eğlenceli olan şeylerden biri de, tandır duvarına yapışmış olan kurumuş ekmek kırıntılarını bisküvi niyetine yemektir” (Kişisel görüşme 1, 2010).

Tandırla ilgili kültürümüzde birçok inanış mevcuttur. Azerbaycan'ın güneyinde yer alan “Lenkeran Talisleri”nde gelinin eli bereketli olsun diye, gelinlik döneminin ilk 3 günü geçtikten sonra sabahleyin gün doğmadan su kuyusuna, tandıra, ocağa ve hamama baba evinden getirdiği parayı koyar” (Kalafat, 2008c:524). Bu uygulamada su ve ocağın önemi gözler önüne serilmektedir. Baba evinden getirilen paranın tandıra konulduğunda bereket getirileceği inancı vardır.

Yine Sivas bölgesinde “çocuğu olmayan kadınlar tandır bacasından geçirilir” (Ayva, 2008:9). Bu uygulamada da görüldüğü gibi “sonsuz” diye tabir edilen kadınların tandır üstünden geçildiği zaman yeniden çocuk doğurma özelliklerine kavuşacağı inancı vardır.

Tandır sözcüğüne Kuran-ı Kerimde de rastlanmaktadır. Nuh Tufan'ından bahsedilen bölümde Yüce Allah “Sonunda emrimiz geldiğinde ve tandır feveran ettiği zaman, dedik ki: Her birinden ikişer çift (hayvan) ile aleyhlerinde söz geçmiş olanlar dışında, aileni ve iman edenleri ona yükle. Zaten onunla birlikte çok azından başkası iman etmemiştir” (Hud,40.Ayet) demiştir.

Babamdan birçok tandır hikâyesi dinlemiştir. Bunlardan biri de kültürümüzdeki komşu hakkının ne derece önemli olduğunu göstermesi açısından dikkat çekicidir.

“Katkısız saf buğday unundan pişirilen ekmeğin kokusu o kadar güzel kokardı ki çok uzaklardan bile duyulurdu. Tandır yakıldığı gün, pişirilen ekmekten yakın komşularımıza birer ikişer mutlaka dağıtırdık. Hatta köyden geçen yolculara bile ekmeğin kokusunu aldığını hissederek arkasından ekmek ulaştırdığımız da çoktur. Bizim kültürümüzde bu uygulama sevap olarak görülürdü” (Kişisel görüşme 1, 2010).

Tandırlar Türk kültür mirasının en önemli parçalarından biridir. “Anadolu'nun orman bölgeleri hariç hemen her tarafta tandırlara rastlamak mümkündür” (Oral, 2003:23). Gerek sosyal anlamda gerekse vermiş olduğu hizmet anlamında toplumun önemli bir ihtiyacına cevap vermiştir. Anadolu insanının çalışkanlığının bir göstergesidir aynı zamanda.

Tandır yapılış aşaması ise tamamen bir zekâ ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Tandırı yapmak için öncelikle bilgi ve tecrübe gerekmektedir. Burada Türk kadınının ustalığı devreye girer.

Bilindiği gibi kültürümüzde kadın ve ocak arasında önemli bir bağlantı vardır. Kadın ocağın tütmesinde büyük rol oynar. Simgesel olarak bakıldığında ocak, kurulan yuvayı temsil etmektedir. Bu yuvanın devamlılığını da kadın sağlamaktadır. Bu konu halk türkülerinde de kendine yer bulmuştur. Örneğin:

Akşamınan Tandır Gelin

Kandilini yandır gelin

Yanıdaki şu yiğidi

N'olur bana bildir gelin.

Tandır Gelin de şu cevabı verir:

Akşamınan tandırmışım

Kandilimi yandırmışım

Yanımdaki bu yiğidi

Gül memeden emzirmişim (İvgin, 1979:76-77).

“Nitekim kocası evini, ocağını bırakıp gittiği, kendisini yıllarca arayıp sormadığı hâlde o, evine ve ocağına bakmaya devam eden kadının adı, Tandır Gelin'dir” (Ayva, 2008:11).

Tandırın kültürle olan ilişkisinden bahsettikten sonra şimdi de yapısıyla ilgili bilgiler vermek istiyoruz.

“Her şeyden önce tandır yapabilmek için uygun toprağa bulmak gerekir. Bu toprak her yerde bulunmayan killi topraktır. Toprağın elenerek içindeki büyük taşların ayıklanır. Eğer ayıklanmazsa yapılacak olan küp pürüzlü olur ve ekmek yapışmaz. Daha sonra toprak çamur haline getirilir. Bu aşamada içine keçi kılı ve saman katılır. Bu tandırın sağlamlığını arttırmak için yapılır. Böylece çok uzun süreler dağılmadan durabilecektir. Elde edilen çamur bir gün dinlendirilir. Daha sonra tekrar yoğrulur ve tandırı örülmeye başlanır.

Örme işleminde ise tandırın tamamı bir seferde bitirilmez. Bunu sebebi çamurun yumuşak bir yapıda olmasıdır. Tamamı örüldüğü zaman, şekilde yamukluklar meydana geleceği için bu süreç bölüm bölüm yapılmaktadır. İlk önce alt kısmından başlanır örülmeye. Kalınlığı sıcaklığı iyi saklayabilecek şekilde olması gerekmektedir. Bu kalınlığın ideal ölçüleri ise yaklaşık olarak 7 ile 10 cm arasındadır. Çapı 120 cm, derinliği ise 100 cm civarında olmalıdır. Bu ölçülere göre en alt kısımdan başlayarak silindirik şekilde ilk kısım örülür. Daha sonra kurumaya bırakılır.

Örülen kısım kuruduktan sonra tekrar bir bölüm daha örülür. Yukarı tarafına doğru darlaşarak örülen ve ağız kısmına düz bir zemin eklenen tandır, tamamen kurumaya için havanın durumuna göre yaklaşık bir hafta civarında dışarıda kurumaya bırakılır. Ancak kurutma işlemi için güneş almayan gölgelik yerler tercih edilirdi. Bunun sebebi ise güneş ışınlarının tandır üzerinde çatlamalara sebep olmaması içindir. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra tandırın içi bir taş yardımı ile zımparalanır ve çatlak olan yerler yeniden çamurla kapatılırdı.

İyice kurumuş olan tandır, daha önceden açılmış olan çukura konulurken etrafına tandır külü konulurdu. Bu işlen tandırın sıcaklığının uzun bir süre korunması için yapılmaktaydı. Tandırın en altından bir delik bırakılır ve bu delik tandırın yakınında bir yerde baca görevini görmekteydi. Tandır tamamen kor haline geldiği zaman bu delik kapatılırdı. Bu bacanın adına da “küfle” denilirdi” (Kişisel görüşme 3, 2010).

Ekmeğin pişirilmesi için tandırın tamamen sönmesi ve korunmasının hafif küllenmesi gerekmektedir. Harlı tandıra vurulan ekmeğin arkası yanık çıkardı. Dolayısıyla bu ekmeğin yenilmezdi.

Tandırılar genelde eve yakın yerlere kurulurdu. Tandır olmayan komşular da buralardan faydalanabiliyordu. Genelde sabahın erken saatlerde tandır yakılır ve öğlen vaktine kadar ekmeğin pişirme işlemi bitirilirdi.

Tandır içindeki araç ve gereçler ise şunlardır: “Rapata” denilen bir ekmeğin büyüklüğünde genelde söğüt dallarıyla örülmüş, üzerine saman doldurulmuş ve üzeri bezle kaplanan, ekmeğin hamurunu tandırın duvarına yapıştırmak için kullanılan özel bir alettir. Bunun yanında ekmeği tandırdan çıkarmak için “eğiş” denilen bir şiş kullanılır. Eğiş, bir ucu çengel şeklinde olup ekmeği çıkarırken kullanılır, diğer ucu ise yassı şekildedir, ekmeği tandır duvarından ayırmak için kullanılır. Hamurun açılabilmesi için bir sofraya ve merdane de yine kullanılan aletler arasındadır.

Hazretimiz Mevlana, Mesnevi-i Şerif’te “eğer nur yemeğinden bir kere yemiş olsaydın tandır ekmeğinin üzerine toprak dökerdin” (Oral, 2003:23) demiştir. Bu örnekten de anlaşılacağı gibi Hazretimiz Mevlana, tandır ekmeğinin lezzetini diğer ekmeklere oranla daha üstün tutarak “nur yemeğiyle” kıyaslamıştır.

Her alanda değişim olduğu gibi tandırın yerini de günümüzde büyük fırınlar almıştır. Teknolojiyle donatılmış makinalı sistemlerde el değmeden ekmekler üretilmektedir. Bir dönemin ekmeğin fırınları olan tandırılar Anadolu’nun çeşitli coğrafyalarında hala varlıklarını sürdürmektedirler. Tandır ekmeğine, lezzetinden dolayı günümüzde de rağbet büyüktür.

2.6. Söz Dünyamızda Ekmek

2.6.1. Atasözleri ve Deyimlerde Ekmek

Atasözleri ve deyimler Türk milletinin sözlü kültür mirasıdır. Geçmişin tecrübelerinin geleceğe aktarımının sonucu olarak atasözleri ve deyimler adı verilen söz kalıpları oluşmuştur. Bu söz kalıplarında kültürde önemli, değerli olan her şey kendine yer bulmuştur. Bunlardan yiyeceklerle ilgili olanların başında ekmeğin gelmektedir.

Ekmek, “Türk kültüründeki en kutsal yiyecektir” desek abartmış olmayız. Besin maddelerinden Türkler için ekmek kadar kutsal bilinen, kıymetli görülen bir başka yiyecek daha yoktur. Ekmek, insanlar için, en başta temel besin maddesidir. Bir insan hiçbir şeyi olmasa da ekmek yiyip su içerek bile hayatını devam ettirebilir. Ekmeğin temel besin maddesi olması hem yapımının kolay, maliyetinin düşük olmasından hem de insanı tok tuttuğunun düşünülmesindedir. Bu yüzden “umut fakirin ekmeğidir”. Yani bir insanın hiçbir şeyi yoksa bile umudu varsa, bu, o insana yeter. Çünkü umut insanın hayattan vazgeçmemesi için yeterlidir. Fakir insan hep bir gün zengin olacağını hayaliyle bile mutlu olur.

Ekmeğin insan hayatı için en temel besin olmasından dolayı atalarımız, insanın kendi için en gerekli olan şeyleri yapmasından daha öncelikli bir şey olmadığını belirtmek için de ekmeği misal olarak kullanmış ve “açın gözü ekmeğinde olur” demişlerdir.

İnanışlar dünyasında ise ekmek üzerine yemin edilecek kadar kutsal, kazanmak için gece gündüz çalışılacak kadar değerli, üzerine basılanın çarpılmasını sağlayacak derecede mühimdir. Tabii ki Türkler için bu denli değerli olan ekmekle ilgili inanışlar atasözleri ve deyimlere de yansımış; temelinde ekmek olan pek çok atasözü ve deyim geçmişten günümüze kültür mirası olarak gelmiştir.

Türklüğün sembolü olan Türkçede bir insanın, bir işte çalışıp da geçimini sağlayacak duruma gelmesi “eli ekmek tutmak” deyiimiyle anlatılmış, çalışıp para kazanacak bir iş bulmanın zorluğu “ekmek aslanın ağzında” deyiimi ile, iş bulup bunda çalışma ise “ekmek parası kazanmak, ekmeğini taştan çıkarmak, ekmeğini kazanmak” gibi deyimler ve “er olan ekmeğini taştan çıkarır” gibi atasözleriyle ifade edilmiştir. Yine “toprağı işleyen, ekmeği dişler” atasözümüz de yaptığı işi gerektiği gibi yapanların emeklerinin karşılığını alacağını anlatmaktadır.

Aynı zamanda bir insanın geçimini sağladığı işini elinden almaya çalışmak da “ekmeğine göz koymak, ekmeğiyle oynamak, ekmeğinden etmek” şeklinde dile dökülmüş ve sebep ne olursa olsun böyle bir şey yapan insanlar da toplum tarafından ayıplanmıştır. Çünkü halk arasında “ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır” şeklinde bir inanış vardır. Yine bir insanın işten çıkması da “ekmeğinden olmak” sözleriyle dilde vücut bulmuştur.

Ekmek Türkler için nimettir. Bu nimet üzerine yemin edilecek kadar da kutsaldır. “Ekmek Kur’an çarpsın ki, nimete kör bakayım ki, bu nimet beni çarpsın ki” gibi yeminler ekmeğin kutsallığının ne derecede olduğunu göstermektedir. Ekmek Kur’an-ı Kerim ile birlikte üzerine yemin edilecek derecede kutsal kabul edilmiştir. Ayrıca kültürümüzde ekmeğin üzerine basılmaz, bu hem nimete saygısızlık hem de nimete hakaret edildiği için çarpılma sebebidir.

Ekmekle ilgili bir diğer nokta ise insanın “ekmek yediği kapıya ihanet etmemesi” dir. Çünkü “tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur”. Nihayetinde “köpek bile ekmek yediği kapıyı tanır”. Yani insan, kendine yardım eden, iyiliğini gördüğü, “ekmeğini yediği” insanları unutmamalı, onların hakkını inkar etmemelidir. Eğer bunu yaparsa kendisinin sonu iyi olmaz. “Gavurun ekmeğini yiyen, gavurun kılıcını çalar” atasözü de hem bir gerçeği hem de bir beklentiye anlatmaktadır: İnsan inançları farklı da olsa kimden yardım görüyorsa ona yardım etmelidir. Nitekim, köpek bile ekmek veren kapıyı tanır inancına sahip bir millettense insanın ekmek yediği kapıya ihanet etmesini normal karşılaması beklenemez.

İnsanın ekmek yediği kapıya ihanet etmemesi gerektiği inancının halk aşıklarının dilindeki yansımalarını Âşık Paşa şu şekilde anlatır: “Ene düz ekmek bilür ol ne karşıklık. Tamamında yok-durır hiç doğurganlık.” Kan kalası adlı hikâyede Hz. Ali için “zira ol ali dedikleri kişi tuz ekmek hakkı sayar. Tuz yidüğü yere kıymaz. Battal gazi ihtiyarlığında tuz ekmek yediği kimselerle helalleşir. Âşık Kerem “ tuz ekmek yediğim kavim kardaşlar, nedir bu feleğin ettiği işler” demektedir. Günümüzde “tuz ekmek hakkını bilmeyeni akıbet gözden çıkar” şeklinde yaşamaktadır” (Kalafat, 2005).

Bunların yanında Türkçede bir insanın çok fazla çalışması gerektiği “kırk fırın ekmek yemek”; bir insanın düşüncesizce bir iş yapması “aklını peynir ekmekle yemek” , istemeden bir insanın işine yarayacak bir şey yapması “ekmeğine yağ sürmek” deyimleriyle ve hiçbir masrafı olmayan bir şey ise “ekmek istemez, su istemez” deyimleriyle anlatılmaktadır.

Ekmeğin atasözleri ve deyimlerimizdeki yeri bu örneklerle sınırlı değildir. Bunların dışında Türk kültüründe ekmekle ilgili olarak pek çok atasözü ve deyim mevcuttur. Baba ekmeği zindan ekmeği, koca ekmeği meydan ekmeği. Büyük ekmek, büyük bezeden olur. Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil. Ekmeği ekmekçiye

ver, bir ekmek de üste ver. Ekmeğin büyüğü, hamurun çoğundan olur. Et ne kadar arık olsa ekmek üstünde yaraşır. Açlık ile tokluğun arası bir dilim ekmek. Açın gözü ekmek teknesinde olur. Açın koynunda ekmek durmaz. Acıyan çok, ama ekmek veren yok. Buğday ekmeğin yoksa buğday dilin de mi yok. Gâvurun ekmeğini yiyen gavurun kılıcını çalar. Herkesin hamuru ekmeğine göredir. Hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten. İş gördün sıvış, ekmek gördün giriş! Kadı ekmeğini karınca yemez Ekmek bezeden, kız teyzeden belli olur. Komşu ekmeği komşuya borçtur. Oğlan olsun deli olsun, ekmek olsun kuru olsun. Peynir ekmek, hazır yemek. Toprağı işleyen, ekmeği dişler. Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur. Yiğidin yiğide ekmeği ödünç, kötüye sadaka. Yiğit ekmeğiyle yiğit beslenir. Ağaç yeşert meyve getirsin, oğlan büyüt ekmek getirsin. Bu atasözleri ve deyimler kültürdeki ekmek ile ilgili atasözleri ve deyimlerden örnek olarak gösterilebilir.

Bu örnekler bile ekmeğin bizim için ne kadar değerli ve inanış dünyamızda ne denli etkili olduğunu göstermektedir. Aslında kültür bayrağımız olan dilimizde ekmeğin bu denli önemli olması çok normaldir. Çünkü bu millet ekmeği nimet, nimeti kutsal ve nimeti paylaşmayı şeref saymaktadır. Haliyle milletin kültüründeki anlayış da diline aksetmiştir.

2.6.2. Âşık Edebiyatında Ekmek

Âşık edebiyatı, Türk edebiyatının temelinde olan dönemlerden biridir ve “âşıklık geleneği” adı verilen bir geleneğe dayanarak şekillenmiştir. Âşık edebiyatının kökenini Erman Artun şu şekilde tanımlamıştır: “Âşık edebiyatı, ozan-baksı edebiyatı geleneğinin İslamiyet’ten sonra tasavvufi düşünce ve Osmanlı yaşama biçimi ve kabulleriyle birleşmesinden doğmuştur” (Artun, 2004:54).

Bilindiği gibi ozan-baksı geleneği Türkler arasında Gök Tanrı İnanç Sisteminin hâkim olduğu dönemlerde hüküm sürmektedir. Bu gelenek günümüze dek pek çok değişmelerle devam etmiş ve “Âşıklık Geleneği” adı verilen bir gelenek oluşmuştur. Umay Günay’ın tabiriyle “âşık edebiyatı ferdi bir edebiyat olduğu kadar bir gelenek edebiyatıdır. Bu edebiyatın temsilcileri mensup oldukları geleneğin kurallarına değer vermekte ve bu kurallara titizlikle uymaktadırlar” (Günay, 2005:43).

“Âşıklar, sazlı (telden), sazsız (dilden), doğaçlama yoluyla, kalemlle (yazarak) veya birkaç özelliği birden taşıyan geleneğe bağlı olarak şiir söyleyenlere “âşık”, bu söyleme biçimine “âşıklık-âşıklama”, âşıkları yönlendiren kurallar bütününe de “âşıklık geleneği” adını veriyorlar” (Artun, 2004:54).

Âşıklık geleneği içinde oluşturulmuş şiirlerde halk için değerli olan unsurlar kendine büyük bir yer edinmiştir. Biz bu şiirleri tez konumuz olan ekmek açısından inceledik ve gördük ki; bu geleneğe ait pek çok şiirde ekmek nimet, bereket, bolluk, kısmet ve helalleşme sebebi olarak kullanılmıştır.

Ekmeğin helalleşme sebebi olarak kullanıldığı birkaç şiir şu şekildedir:

İşte geldim gidiyorum
Şen olasın Halep şehri
Çok ekmeğin, tuzun yedim
Helal eyle Halep şehri

Âşık Ömer (Özcan, 2001).

Tuz ekmek yediğim kavim kardaşlar
Nedir bu feleğin ettiği işler
Gözümde akıttım kan ile yaşlar
Gelin helallaşın ben gider oldum

Âşık Kerem (Özcan, 2001).

A dostlar esenleşelim, tuz ekmek helallaşalım

Ta ölünce ağlaşalım, ağlayıp gülmüş var mıdır

Yunus Emre (Özcan, 2001).

Tuz ve ekmek halk şiirinde çokça kullanılan terimlerdir. “Tuz-ekmek hakkı, hayatımızda, dostluk, vefa, arkadaşlık, sadâkat insanlık, samimiyet, mertlik ve dürüstlük... gibi türlü kavramları içine alan zengin bir klişedir” (Kaya, 1994). Kültürümüzde bu kadar önemli olan ekmek ve tuz kutsallığıyla varlığını göstermiştir. Öyle ki ekmek ve tuza yüklenen kutsallık, üzerine yemin etmeye kadar gitmiştir.

Günlük hayatta kullanılan ‘‘Tuz-ekmek hakkı’’ deyimini bu durumun açık bir göstergesidir. Tuz-ekmek hakkının konu edildiği Őiirlere Şu örnekleri verebiliriz:

Ekmek yiyip tuz basmak, namertlerin işidir
Ekmek onu komaya, tuzun hakkı var ise

Yunus Emre (Özcan, 2001).

Şimdi olamıyom ben dostu yakın
Adam unuttur mu tuz ekmek hakkın
Çok durma burada sen seni sakın
Bura dört çevrenin avlığı turnam

Derdiçok (Özcan, 2001).

Ararsan var kalbin ara
İller sana ne der göre
Tuz ekmek yediğin yere
Hıyanetlik etmek olmaz

Karacaoğlan (Özcan, 2005).

Bu Őiirlerin dışında da ekmeğin toplum hayatındaki maddi ve manevi değerini dolayısıyla konu edildiği Őiirlerden de birkaç örnek verebiliriz:

Mahalleye girerken taze ekmek kokardı
Ah o lavaş ekmekler ne ekmekler vardı
Anam yastık yüzünden yapar idi rapata
Küt, düşük, kıtırige koparırdık Şamata

ÂŞık Reyhanî (Çınar, 2005).

Elma emruda kim bakar

İlla somun olsa somun

Kaygusuz Abdal (Çınar, 2005).

Sofra kıyısın bükmeyen

Meydana ekmek dökmeyen

Hakk'ın korkusun çekmeyen

Kulun kadrin ne bilir

Pir Sultan Abdal (Çınar, 2005).

Pir Sultan Abdal'ım saki değildir,

Tuz ekmek her aşık hakkı değildir.

Bu dünyada kimse baki değildir,

Sal Allah'ım, sal sılama varayım.

Pir Sultan Abdal (Özcan, 2001).

2.6.3. Destanlarda Ekmek

Destanlardan Örneklerde Ekmeğin Yeri

Türk edebiyatında şiirin yanında halk tarafından en çok bilinen türlerin başında destanlar gelmektedir. “Destanlar olağanüstü ile gerçeği, efsaneyle tarihi kaynaştırarak kahramanlık olaylarını veya bazı büyük toplumsal olayları manzum biçimde dile getiren ürünlerdir” (Artun, 2004:20).

Destanlar toplumun maddi ve manevi değerlerinin dönemden döneme, nesiller aracılığı ile aktarıldığı edebiyat türleridir. “Destanlarda, ana yiyecek maddesini tahıldır. Ekmek ve türleri ile hamur işlerine eğilim oldukça fazladır. Bunda tarıma dayalı ekonomik yapının etkisi vardır. Şiirlerde, destanlarda geçen açma, bazlama, bişi, börek (fincan

böreği, puf böreği, su böreği, tatar böreği), çörek, ekme  (buğday ekmeği, dürüm, fetir, francala ekmeği, kıtırık ekme , küt/künt ekme , lavaş ekmeği, mısır/darı ekmeği, patates ekmeği, yufka ekme , somun ekmeği), gevrek, kaçamak, kete, kirde, lahmacun, pide, pişi/bişi, poğaç , sıkma, yağlama vb. tahıl ürünleri, ekmeğın Türk beslenme sisteminin en önde gelen yiyecek maddesi olduğunu göstermektedir” (Çınar, 2005).

Ekmek pek çok destanda yer alan önemli bir motiftir. Türk destanlarından hem en eskilerinden hem de en önemlilerinden kabul edilen Oğuz Kağan destanında ekme , Oğuz Kağan’ın duasında yer almaktadır. Oğuz Kağan’ın duası şöyledir:

“Ulu Tanrı! Güzel Tanrı! Gök Tanrı! Sen Türk’ü Türk yurtlarını koru! Düşman şerrinden sakla! Türk’ü yiğitlikte daim et! Türk’ü erlik davasıyla yaşat! Türk’ü gerçekçi yap! Türk’ün gönlüne her şeyden önce, hatta kursağına ekme  koymadan evvel Türk ‘lük sevgisini koy! Türk’ü ideal ile yaşat ve ideali hakikat yapmaya çalışsınlar! Törelerini canları gibi saklat! Türk’e zevk ve rahat verme! Bilakis zahmete alıştır” (Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, 2004).

Oğuz Kağan Destanı dışında pek çok destanda yer alan ekme  Gılgamış Destanında geniş bir yere sahiptir. Bu destanda ekme le ilgili bilgileri Sayın Bayram Durbilmez’ in makalesinden alıyoruz:

“Utnaşıttım ona, karısına dedi: “İnsanoğlu kötüdür. Ve o, sana kötülük eder. Haydi, onun günlük ekme lerini pişir ve her gün başucuna koy! Uyuduğu günleri de duvara çiz! O, on günlük ekme lerini pişirdi ve her gün onun başı ucuna koydu. Uyuduğu günleri de ona imledi. Birinci ekmeği kupkuruydu. İkincisi büzülmüştü. Üçüncüsü yaştı. Dördüncü ekmeğın kabuğu ağarmıştı. Beşinci ekme  küflenmiştı. Altıncı ekme  pişmiştı. Yedinci... bu anda adamı elledi ve o, uykusundan irkilip uyandı. Gılgamış ona, uzaktaki Utnaşıttım’e dedi: “Beni uyku basar basmaz, sen durmadan beni elledin ve sen beni uyandırdın.” Utnaşıttım ona, Gılgamış’a dedi: “Haydi Gılgamış, günlük ekme lerini say! Ve işte şu duvar, sana uyuduğun günlerin sayısını gösterecektir! Birinci ekmeğın kupkurudur. İkincisi büzülmüştür. Üçüncüsü yaştır. Dördüncü ekmeğın kabuğu ağarmıştır. Beşinci ekme  küflenmiştir. Altıncısı pişmiştir. Yedinci bu anda sen uykudan irkilip uyandı!” Gılgamış ona, Utnaşıttım’e dedi: “Bana yardımcı kal! Nereye gideyim? Bütün organlarımı kötü ruhlar kapladı! Yatak odasında ölüm bekliyor; neye baksam, o, ölümdür. Utnaşıttım ona, gemici Urşanabi’ye dedi: “Urşanabi, denizin rıhtımı seni aldatsın. İki kıyı arasında gidip gelen gemi senden nefret etsin! Her zaman, erişmek istediğın denizin kıyısından her seferinde yoksun kal.

Gılgamış’ın yedi gün uyuyup uyumadığını anlamak için, yanına gizlice yedi ekme  koyarlar. Gılgamış, yedi gün boyunca uyuduğu için yedi ekmeği yiyemez. Uyandığında da yedi ekmeği fark edemediğini için, uyumadığını sanır. Yedi ekme 

gösterilince, uyuduğu anlaşılır. Bu sebeple olumsuzluğu elinden alınır. Uzun bir surede ancak yapılabilecek zor işler için “kırk fırın ekmek yemek gerekir” (Durbilmez, 2008:221-223).

Dünyanın en uzun destanı olarak bilinen ve gündün güne beyit sayısı artan, “Manasçılık” adı verilen bir mesleğin oluşmasına sebep olan Manas Destanı Kırgız Türklerinin yaşamını anlatmaktadır. Bu destan geçmişle bu gün arasında bir köprü kurulmasını sağlamıştır. Günün şartlarına göre destana yeni bölümler eklenmekte, destan bünyesindeki bazı motifler de değişmektedir. Manas destanı ekmek motifinin etkin olarak görüldüğü Türk destanlarından bir diğeridir.

“Destan’ın geçtiği dönemde, çok sınırlı olarak gezici tarımla uğraşıldığı anlaşılmaktadır. Ancak bu uğraşın sadece temel ihtiyaçları karşılamaya yönelik olduğunu ve bu uğraş dolayısıyla artık ürün oluşmadığını belirtmek gerekir. Nitekim ekilen tek ürün buğdaydır ve buğday ekme yapımında kullanılmaktadır. Bu bağlamda, buğdayın ekildiği arazinin kimsenin mülkiyetinde olmadığı, elde edilen ürünün topluluğun tümüne ait olduğu ve bölüşümün, buğdayın öğütülüp un haline getirilmesinden sonra, yani ekme yapımından önce, topluluktaki aile sayısına göre, ailelerin nüfusu gözetilmek suretiyle, eşit şekilde yapıldığının altını çizmek gerekir” (Çakmak, 2009:179).

“Örneğin, gezici tarım bağlamında, şu tespiti yapmak mümkündür. Buğday bakım istemeyen bir üründür. Ayrıca Kırgızlar sadece ekme ihtiyaçlarını karşılayacak miktarda buğday ekimi yapmışlardır. Zamanın dilimlere ayrılması ve bu dilimlere riayet edilmesini gerektirecek bir tarım faaliyetiyle, yani yerleşik ve düzenli tarımla uğraşılmadığından, Kırgızlarda takvim kullanımına çok fazla ihtiyaç olmamıştır” (Çakmak, 2009:180).

Türk kültüründe sanal akrabalık bağlarından biri olarak kabul edilen kan kardeşliği sisteminde de destanda ekme motifi kullanılmıştır. “Destan’da Manas’ın Karaberk ve Kayıp Dang’ın kan kardeş olmaları şöyle anlatılmaktadır: ‘Üç kahraman dost oldu. Buğday ekmeğini çiğnediler, el tutuştular, çubuk kırdılar, ellerinden kan çıkardılar” (Çakmak, 2009:185).

Kan kardeş olurken edilen yeminin sözleri Destan’da şöyle geçmektedir: “Ekme kutsaldır. Buğday gibi temiz niyetle yaşayalım! Birbirimize kötü niyette bulunursak çubuk gibi kırılalım! Düşmanımıza beraber saldıralım. Birbirimize düşmanlaşırsak, kanımız aksın” (Çakmak, 2009:185).

Köroğlu Destanı kahramanlık destanları içinde en beğenilen destanların başında gelmektedir. Bu destanın Türk dünyasının pek çok yerinde, bazıları çok farklı bazıları benzer Köroğlu Destanı anlatıları mevcuttur. Bu destanların hangisinin gerçek Köroğlu Destanı olduğunu tartışmak yersizdir. Çünkü kültür bir bütündür, haliyle Türk dünyası gibi geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Türk kültüründe de Köroğlu gibi bir karakterin farklı anlatıların olması, içinde yaşanılan çağa ve toplumun yapısına göre farklılıklar göstermesi olağan bir durumdur.

Köroğlu destanlarında ekmek genellikle maddi boyutuyla işlenmiş bir motiftir.

“Çamlıbel'de bulunan Şirin Döne, hazırladığı ekmek ve tütünü, Güdümen vasıtasıyla Köroğlu'na ulaştırır. Güdümen'in kendisine Köroğlu'nun sağlık haberini getirmesi üzerine, güvendiği adamları silahlandırıp ona yardıma gönderir.

Destanın önemli karakterlerinden biri olan Demircioğlu da Köroğlu gibi doymak bilmez. Paranın yüzündeki rakam ve şekilleri parmağıyla silebilecek kadar kuvvetlidir. “Bir çuval soğanla biraz ekmek getirdi kız. (Demircioğlu) soğanın beş-altı tanesini eliyle eziyor. Ekmeğin beşini birden ağzına alıyor. Bir çuval soğanla, bir çuval ekmeği bitirdi adam” (Kaya, 1997:311-334).

2.6.4. Bilmecelerde Ekmek

Bilmeceler günümüzde sadece çocukların bir eğlence aracı olarak görülse de aslında Türk kültüründe bir bilmece sorma geleneği vardır. Bu geleneğin hem kuralları hem de işlevleri mevcuttur. “Bilmecelerin kendine özgü sorulma yöntemi ve sorulma geleneği vardır. Bilmeceyi çözemeyen karşılığında mutlaka bir bağışta bulunur. Bilmeceyi çözmek, ipuçlarını istemek, karşılık vermek, ortaya atılan şartlar, ödüller hep geleneksel biçimlerdedir. Bilmeceyi çözemeyen cezalandırılır. Bilmeceler eğlendiriciliğinin yanı sıra eğitim ve iletişim aracıdır. Bilmecelerin, insanlar arasında iletişim kurma, hoşça zaman geçirme, bellek ve zekâ eğitimleri sağlama gibi sosyal yararları da vardır” (Artun, 1998:117-139).

Bilmecelerde Türk kültüründe inanışlar dünyasında mühim bir yere sahip olan ay, güneş, gökyüzü, su, ışık gibi kültürlerin yanında ekmek, ayna, kurt gibi pek çok sembolde mevcuttur.

Tez konumuzu teşkil eden ekmek ve ekmekle ilgisini daha önce tartıştığımız değirmen, buğday ve un pek çok bilmece örneğinde yer almaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır:

Yaş soktum kuru çıktı.

Cevap: Ekmek

Fırında pişer mideye düşer.

Cevap: Ekmek

Kiremitliğe yarım ekmek koydum

Sabahleyin baktım bulamadım.

Cevap: Ay

Bir dam kırmızı buzağı.

Cevap: Ekmek

Kim bilecek ben neyim

En değerli bir şeyim

Bulduğum halleri

Bir bir ben söyleyeyim.

Cevap: Buğday

Karşıdan baktım kümbet

Yanına gittim kızıl kıyamet.

Cevap: Fırın

Alçacık buluttan kar yağar

Cevap: Elek ve un

Art arta usta

Oturur kafeste

Yem yer su içmez

O da bir usta.

Cevap: Değirmen

Dandini dandan

Kuyruğu yandan.

Cevap: Yel değirmeni (Artun, 1998:117-139)

Ekmekle ilgili olan çok fazla bilmeceler vardır. Ancak burada sadece bir kaçını gösterme gereği duyduk. Ekmek, toplumumuzun her alanında var olduğu gibi Türk edebiyatında bir tür olan bilmecelerde de sıkça kullanılmıştır.

2.7. Günümüzde Ekmeğin Yeri

Ekmek, toplumumuzun her döneminde olduğu gibi günümüzde de ana besin maddesi olarak tüketilmektedir. Sofraların olmazsa olmazlarından. Türk toplumundaki kutsallığı hala en üst düzeyde devam etmektedir. Eski kaynaklarımızda ekmeğin ve türlerine çokça rastlamaktayız. “Örneğin, Divan-ü Lügat-it-Türk'teki ekmeğin türlerinin çokluğu ile günümüzde ekmeğe verilen önem Türk kültürünün tarihî sürecindeki ortaklığın göstergesidir. Anadolu insanının başlıca yiyeceği ekmeğin yanına katılan ikincil önemde nesnelere düşünülür” (Çetin, 2005:186).

Günümüzde teknoloji artık akıl almaz boyutlara ulaşmıştır. Bu gelişim beraberinde birçok değişimi de getirmiştir. Bu değişimlerin bazıları insanlık yararına olurken bazıları da tam tersine zarar vermiştir. Özellikle gıda sektöründe genetikleriyle oynanan birçok ürün olduğu bilinen bir gerçektir.

Ekmekler, üretildiği yerler ve yapılış teknikleri açısından eski yöntemlerden çok daha farklılaşmış ve gelişmiştir. Eskiden tamamen organik olarak genetiği değiştirilmeden ve kendi halinde yetiştirilen buğday artık çok çabuk büyümekte ve başağında çok daha

fazla dolgun taneler barındırmaktadır. Eskiden değirmenlerde öğütülen ve içine hiçbir katkı maddesi girmemiş olan unlar bugün büyük un tesislerinde öğütülerek yapılmaz. Eskiden elle yoğurulan hamur artık tamamen makinalarda kıvam bulmaktadır. Eskiden tandırlarda yapılan ve tadına doyum olmayan ekmeğ, bugün büyük fırınlarda el değmeden üretilmektedir.

Eski insanların beslendiği doğal, katkısız ve özellikleri değiştirilmemiş ürünler artık maalesef yok denecek kadar azdır. Çalışmamızın konusu olan ve Toplumumuzun ana besin maddesi olan ekmeğ de bu değişimden nasibini almıştır.

Oktay Akbal'ın yazmış olduğu “Önce Ekmekler Bozuldu” isimli eser aslında konumuz açısından çok önemlidir. Kitap toplumdaki yozlaşmayı anlatmaktadır. Bu değişim ilk önce ekmeğe başlamaktadır. “Önce ekmekler bozuldu” diye başlar ve “sonra her şey” diye devam eder” (Ören, 2005). Çünkü ekmeğ toplum için en değerli besin maddesidir. Değişim ve yozlaşma ekmeğin içeriğinin bozulmasıyla birlikte başlamıştır.

Türk toplumu var olduğu müddetçe en önemli besin maddesi olan ekmeğ de onunla birlikte varlığını sürdürecektir. Bugün, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ekmeğ ve ekmeğ çeşitlerinin üretim şekillerini belirlemiş ve bunu yasa haline getirmiştir. Ekmeğin sağlıklı bir besin maddesi olması açısından bu yasa çok büyük önem taşımaktadır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk kültürü incelemeyele bitmeyecek kadar geniştir. Bunun pek çok sebebi vardır. Türk milletinin köklerinin eski oluşu, kültürün dinamik bir yapıya sahip olmasından dolayı her geçen gün gelişmesi bu sebeplerden bir kaçıdır. Türk kültürünün manevi boyutunun büyük bir kısmını inanışlar oluşturmaktadır. İnanış kavramını Türk kültürü için, Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze taşınmış olan tapınmalar ve sakınmaların temelinde olan kabuller olarak tanımlayabiliriz. Bilindiği gibi insanın yemek, içmek uyumak gibi temel ihtiyaçlarının yanında inanma ihtiyacı da temel bir ihtiyaç olarak bulunmaktadır. Her insanın bir şeylere inandığı, inanma ihtiyacı duyduğu artık bilimsel olarak da bilinen bir gerçektir.

İnanışların Türk kültüründeki en bariz olarak görülen iki dayanağı vardır. Bunlardan biri Gök Tanrı İnanç Sistemi iken bir diğeri İslamiyet'tir. Günümüzdeki inanışlar temelde bu iki önemli köke dayanmaktadır. Gök Tanrı İnanç Sistemindeki bazı kabuller İslamiyet'in de etkisiyle bir takım değişmelere uğrayarak günümüze taşınmıştır. Kültürün devamlılığı özelliğinin sonucu olarak da yine zamanla değişimlere uğrayarak bu inanışlar yarınlar aktarılacaktır.

İnanışların temelinde kutsal olduğu kabul edilen varlıklar vardır. Türk kültüründe sayılamayacak kadar çok kutsal kabul edilen varlık vardır. Gök, ateş, su, kurt, ışık, güneş, dağ, tuz, ekmek, atalar ruhu, Ötüken Ormanı bu kutsallardan yalnızca bir kaçıdır. Bu kutsallar içinde yiyecek olarak en dikkat çekici olanı ekmektir.

Ekmek un, su, tuz ve mayanın yoğrulup pişirilmesi ile elde edilen yiyecektir. Bu yiyecek yapımının kolay olması, maliyetinin ucuz olması ve yendiği zaman insana tokluk hissi vermesi yüzünden pek çok millet de olduğu gibi Türk milletinin yemeklerinin de vazgeçilmezi olmuştur. Bunlar ekmeğin temel besin maddesi olarak önem kazanmasının sebepleridir. Ekmeğin kültürdeki asıl önemi, onun manevi değerinden kaynaklanmaktadır. Ekmeğe Türk milleti olarak pek çok anlam yüklenmiştir. Ekmek Türk kültürü için Allah'ın bir nimeti olarak kabul edilmiştir. Aynı zamanda ekmek bereketin bolluğun, kısmetin, uzun ömrün sembolü olarak bilinmiştir. Bu kadar çok anlam yüklenmiş olan ekmeğe saygı duyulması gerektiğine inanılmıştır.

Tezimiz sırasında Türk kültüründe ekmeğin hem maddi yönünü hem de inanışlar boyutundaki yönünü incelemeye çalıştık. Gördük ki, kültürümüzde ekmeğin yapımından, pişirilmesine, pişirilmesinden saklanmasına bir gelenek oluşmuştur. Öncelikle ekmeğin yapımında en çok kullanılan tahıl olan buğdayın değirmen adı verilen aletlerde öğütülmesi gerekmektedir. Değirmenler tarımla geçinen insanların ekin topladıkları zamanlarda gitmek zorunda oldukları yerlerdir. Değirmencilik bir meslektir ve değirmenci değirmene getirilen tahılları öğütüp un yapmak karşılığında öğüttüğü tahıldan bir miktarını ücret olarak almaktadır.

Değirmenlerin su değirmeni, el değirmeni, yel değirmeni ve elektrikli değirmen olmak üzere çeşitleri vardır. Bu değirmenlerden su değirmenleri su kaynaklarının kenarına, yel değirmenleri rüzgârın çok estiği yüksek yerlere kurulması gerekmektedir. Bu yerler genellikle yerleşim yerlerine uzak yerlerdir. Bu yüzden de buralarla ilgili inanışlar oluşmuştur. Değirmen olan yerlerde gizli mezarların olduğuna inanılması, gece değirmene yalnız gitmenin sakıncalı olduğuna inanılması bu inanışlardan bir kaçıdır. Gece değirmene yalnız gitmenin sakıncalı olduğuna inanılmasının sebebi çok açıktır. Değirmenler de mezarlıklar gibi ıssız yerlerdedir ve bu mekanların cinlerin, kötü ruhların hakimiyetinde olduğuna, geceleri ise güneş ışığının koruyucu gücü olmadığı için değirmene yalnız gidenlere bu kötü güçlerin zarar vereceğine inanılmasıdır.

Ekmeğin ile ilgili olarak değirmenlerle birlikte tandırlar da Türk kültüründe mühim bir yere sahiptir. Tandırlar da kutlu mekanlar olarak kabul edilmektedir. Tandır, ekmeğin pişirildiği içi taşla döşeli fırın işlevi gören yerlere verilen isimdir. Günümüzde modern fırınların kullanımından sonra tandırlar sadece köylerde ekmeğin pişirmek için kullanılır hale gelmiştir. Fakat insanların farklılık arayışları yüzünden büyük şehirlerde de ticari amaçlı tandırlar kurulup ticari amaçla tandır ekmeği satılır olmuştur. Bu tandırlar da pişirilen ekmeğin, tandır kuran insanların memleketi ile adlandırılmıştır. En sık kullanılan tandır ekmeği isimleri Erzincan tandır ekmeği, Harput tandır ekmeği, Elazığ tandır ekmeği vesairedir.

Türk mutfak kültüründe pek çok ekmeğin çeşidi bulunmaktadır. Çalışmamız sırasında tespit edebildiğimiz ekmeğin çeşitleri şunlardır: buğday ekmeği, çavdar ekmeği, kepekli ekmeğin, hamsili ekmeğin, kestaneli ekmeğin, nohutlu ekmeğin, çekirdekli ekmeğin vesairedir. Bunlar içinde en sık kullanılan ekmeğin türleri buğday ve tahıl ekmeğileridir. Bu

ekmeklerden kepek ekmeğinin sindirimini kolay olması sebebiyle daha sağlıklı olduğu bilinmektedir.

Tezimizin konusu “Türk kültüründe ekmekle ilgili inanışlar” dır. Çalışmamız sırasında gördük ki; ekmek, Türk kültüründe nimet, bereket, kısmet anlamlarına gelmektedir. Bunların yanında ekmeğin insanları kötü ruhlardan, cinlerden koruyacağına inanılmaktadır. Anadolu’da anlatılan bir efsane ekmeğe yapılan saygısızlığın tanrının gazabına sebep olacağına dairdir. Efsaneye göre bir anne ekmek yaparken çocuğu üstüne pislemiş ve anne o an bir şey bulamayıp bir yufka ekmeği ile çocuğun altını temizlemiş. Ekmeğe yapılan bu saygısızlık tanrının gazabına sebep olmuş ve tanrı o beldedeki her şeyi taşa çevirmiş.

Çalışmamız sırasında öncelikle geçiş dönemleri adı verilen doğum, evlenme ve ölüm dönemlerinde ekmeğin yerine, üzerine oluşturulmuş inanışlara baktık. Gördük ki, bu dönemlerin hepsinde ekmek mühim bir yere sahip ve ekmekle ilgili pek çok inanış mevcut.

Doğum döneminde ekmekle ilgili ilk inanışlar ve bu inanışlara dayalı uygulamalar bebeğin doğumundan sonraki ilk aşamada bulunmaktadır. Yeni doğum yapmış kadının ve doğan bebeğin korunmasız, kötü güçlerin zarar vermesin müsait olduğuna inanılmaktadır. Bu kötü güçlerin başında Al Karısı adı verilen varlık mevcuttur. İşte bu noktada ekmek devreye girmekte ve ekmeğin anneyi ve bebeği bu kötü güçlere karşı koruyacağına inanılmaktadır. Bebeğin yastığının altına bir parça ekmek konularak bebeğin anneyi özellikle de çocuğu kötü güçlerin zarar vermesinden koruyacağına inanılır.

Çalışmamız sırasında çocuğun doğumundan sünnetine kadar olan süreçte pek çok aşamada ekmekle ilgili bir takım inanışlar olduğunu gördük. Doğumdan sonra annenin sütünün bol olması için Türkmenistan’da yapılan bir pratikte annenin çocuğunu emzirirken ekmeğe yağ sürüp ısırdığını, daha sonra bu ekmeği çocukların kapıp kaçırdığını öğrendik. Bu pratikte annenin sütünün bol olmasını sağlama olduğunu öğrendik.

Çocuk ilk dişini çıkardığı zaman yapılan, Türk dünyasında genellikle diş ettiği adı verilen özel günde diş ediğinin dışında yemek de verilmektedir. Verilen bu yemekte ekmek olmazsa olmazdır.

Doğum döneminde ekmekle ilgili dikkatimizi en çok çeken nokta yeni doğum yapmış kadının ekmek pişirmesinin yasaklanması ve bu yasağı bazı araştırmacıların kadının murdar kabul edildiği şeklinde yorumlaması oldu. Türk kültüründe kadın hiçbir zaman namus denen evlilik dışı birlikte olma dışında murdar olarak görülmemiştir. Tam aksine kadın her zaman değerli ve temiz olarak kabul edilmiştir. Bizce yeni doğum yapmış kadının hamur yoğurup ekmek pişirmesinin yasaklanması tamamen kadını korumaya, doğum sıkıntısından sonra bir de ekmek pişirmek gibi zahmetli bir işi yapmak zorunda kalmasını önlemeye yöneliktir. Elbette ki kadınlar doğumdan sonra da ekmek pişirmekten daha zor işler yapmak zorunda kalabilmektedirler. Fakat kadını ekmek pişirme zahmetinden kurtarmanın çok bariz, kimsenin itiraz edemeyeceği bir sebebi vardır. Bu da ekmek nimettir, nimet kutsaldır ve yeni doğum yapmış kadının hamur yapıp ekmek pişirmesi uygun değildir şeklindeki inanıştır.

Doğum döneminden sonra gelen evlilik döneminde de ekmekle ilgili pek çok pratik mevcuttur. Evlilik bir kız ve erkeğin hayatlarını birleştirerek geri kalan ömürlerini birlikte geçirmek amacıyla kuracakları en küçük sosyal kurum olan aileyi oluşturmak adına yapılan bir söz verme olayıdır. Evlilik her millette olduğu gibi Türk milletinde de sevindirici bir olaydır ve bu olaydaki en önemli unsur düğündür. Türk kültüründe bir düğün geleneği vardır. Yöreden yöreye, içinde bulunulan ekonomik şartlara ve evlenecek insanların tercihlerine göre düğünlerde de farklılıklar olmasına rağmen düğünler vazgeçilmez eğlencelerdir. Düğünlerin tek amacı eğlenmek değil evlilik olayını topluma ilan etmektir. Düğünlerde pek çok inanış ve inanışlara dayalı pratikler bulunmaktadır. Bu inanışların tez konumuz olan ekmekle ilgili olan bölümünde ekmeğin bereket sembolü olma özelliği ön plana çıkmaktadır.

En başta düğün günü gelin baba evinden çıkarken başından ekmeğin yapım malzemesi olan buğday saçılmaktadır. Günümüzde de yapılan bu uygulamanın temelinde Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze taşınmış olduğumuz saç törenleri gelmektedir. Gelinin başından buğday saçılması, gelinin ayağının bereketli olması, yeni kurulan evde maddi manevi darlık çekmemesi amacıyla yapılan bir saç törenidir. Bunun yanında

gelin kendi evine geldiği zaman da elini una batırması istenir. Buradaki amaç ise yine gelinin elinin bol, açık, evinin bereketli olmasıdır.

Geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm döneminde ise ekmek Türk dünyasında yaygın olarak ölümden sonra ölenin hayrına verilen yemeklerde etkin bir role sahiptir. Türk kültüründe ölenin ardından Kur'an okumak/okutmak, dua etmek nasıl adetse helva kavurmak ve yemek vermek de adettir. Öncelikle helvanın da ham maddesi ekmeğin de olduğu gibi undur. Kavrulan una sıcak şerbetin dökülmesi ile elde edilen helvanın mutlaka pişirilmesinin sebebi Gök Tanrı İnanç Sisteminden günümüze taşıyıp İslamiyet'e bile dahil ettiğimiz bir inanıştan başka bir şey değildir. Bu inanış, ölenin ardından pişirilen helvanın kokusunun ölünün ruhuna ulaşacağı inanışıdır. Bu inanış İslam ile birlikte farklı bir anlam kazanarak varlığını sürdürmeye devam etmiştir. Bu anlam ise insanların ölen için hayır dua etmesini sağlamak üzere bir vesile oluşturmaktan başka bir şey değildir. Helva dışında ölenin ardından yemek verme adetinde ise ekmek belirgin bir şekilde görülmektedir. Bu yemeklerde mutlaka ekmek de verilmektedir.

Tezimiz sırasında incelediğimiz bir başka konu ise ekmeğin bayramlarda ve kandillerdeki yeri oldu. Öncelikle belirlediğimiz nokta şu oldu; ekmek evde yapılıyor ise bayramda mutlaka taze ekmek pişirilmelidir. Çünkü bayram özel bir gündür ve bu güne özel taze ekmek olmalıdır. Bununla birlikte İslamiyet ile kültürümüze girmiş olan kandillerde ve Hz. Muhammed'in doğduğu gece olan kadir gecesinde de ekmek hamurunun kızgın yağda kızartılmış şekli olan kimi yerlerde çörek kimi yerlerde pişi adı verilen bir yemeğin hazırlanması adeti vardır. Buradaki amaç da bir vesileyle içinde bulunulan özel günü insanlara hatırlatmaktır. Bu adette dikkatimizi bu çöreğin, pişinin ikram edildiği kişilerin bunu pişirene "ölmüşlerinin canına değsin" demesi oldu. Bu söz bize bu adetin köklerinin yukarıda helva konusunda da açıkladığımız gibi Gök Tanrı İnanç Sisteminden kalma bir adet olduğunu; İslamiyet ile birlikte yeni bir anlam kazanarak varlığını sürdürdüğü sonucuna varmamızı sağladı.

Ekmekle ilgili inanışlar söz dünyamızda mühim bir yere sahip olan atasözleri ve deyimlerde genişçe bir yeri kapsamaktadır. Ekmekle ilgili sayılamayacak kadar çok atasözü ve deyim mevcuttur. Bunlardan birkaç tanesini şöyle sıralayabiliriz:

Ekmele İlgili Atasözleri

Ekmeği ekmeçkiye ver, bir tane de fazla ver.

Açın gözü ekmele teknesinde olur.

Herkesin hamuru ekmeğine göredir.

Hırsızlık bir ekmelele, kahpelik bir öpmeklele.

Komşu ekmeği komşuya borçtur.

Toprağı işleyen ekmeği dişler.

Baba ekmeği zindan ekmeği, koca ekmeği meydan ekmeği.

Ekmelele İlgili Deyimler

Ekmeğini taştan çıkarmak.

Ekmeğiyle oynamak.

Ekmeğini paylaşmak.

Ekmeğine yağ sürmek.

Ekmeğine göz dikmek.

Ekmele elden su gölden yaşamak.

Kırk fırın ekmele yemek.

Ekmele söz dünyamızda atasözleri ve deyimlerin dışında yeminlerde ve beddualarda da kendine yer edinmiştir. Bir insana beddua ederken “yediğin ekmele gözüne dizin dursun” demek ağır bir bedduadır. Yine “yiyecek ekmeğin, içecek suyun olmasın” demek çok sıkıntılı günler geçirmesi istenilen bir insana edilen bedduadır. Bunların yanında yeminlerde de ekmele Kur’an-ı Kerim, su gibi temiz olduğuna inanılan kutsallar gibi üzerine yemin edilen bir kutsaldır. “Bu nimete kör bakayım ki”, “ekmele Kur’an çarpısın ki”, “yiyecek ekmele bulamayayım ki” gibi yeminler büyük yeminlerdir.

Çalışmamız sırasında ekmeğin geçmişten günümüze Türk kültüründeki inanışlardaki yerini inceledik. Gördük ki ekmelele ilgili inanışların temelinde Gök Tanrı İnanç Sistemi

vardır. Bu inanç sisteminden gelen kabuller İslamiyet ile birlikte farklı anlamlar da kazanarak varlığını sürdürmüş ve inanışlar olarak günümüze kadar gelmiştir. Muhtemelen de kültürün devamlılığı özelliğinin bir sonucu olarak bugünlerden de bazı değişimler yaşayarak yarınlara miras kalacaklardır. Günümüzde ekmek hala nimetin, bereketin sembolüdür. Hala insanlar ekmek parası kazanmak için çalışmakta, ekmeğini düşünle paylaşmayı sorumluluk olarak bilmektedirler. Türk kültüründe hala yeni doğan çocuğun yastığının altına ekmek parçası konulmakta, özellikle köy düğünlerinde gelinin başından bereketli olsun diye şekerle birlikte buğday saçılmaktadır. Cenazelerde ölen için helva kavrulmakta, bayramlarda taze ekmek alınmakta, mevlitlerde kandillerde pişirilen çöreğin ikram edildiği kişiler pişirene “ölmüşlerinin canına değsin” diye dua etmektedirler. İnsanlar birini ikna etmek zorunda kalıp da yemin edecekleri zaman “ekmek Kur’an çarpsın ki” diye yemin etmektedirler.

Çalışmamızda gördük ki kültür bir bütündür, devirden devire, kuşaktan kuşağa değişimler yaşanarak aktarılmaktadır. Ekmekle ilgili inanışlar da bu durumun somut birer göstergesidir.

KAYNAKÇA

- ABBASLI, Eldeniz (2007), “Çocuk Eğitiminde Bayramların Rolü”, *Turkish Studies (Türkoloji Araştırmaları)*, cilt 3/2, s. 1-11.
- AKTAŞ, Ali (2008), *Sakarya'nın Yemek Kültürü*, Sakarya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, İstanbul
- AKYÜZ, Kenan (1976), “Yozgat'ta Evlenme Adetleri”, *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Kültür Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 21, Seminer ve Kongre Bildirileri Dizisi: 6, Ankara, s.13-29
- ALTUN, Işıl (2004), *Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm*, Yayıncı Yayınları, Kocaeli
- ALTUN, Işıl (2008), “Kocaeli’ de Türbelerle İlgili İnanış Ve Uygulamalara Örnek: “Sultan Baba”, *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Sayı 37, Erzurum, s.173-185
- ANADOL, Cemal (2006), *Tarihten Günümüze Kadar Doğu ve Batı Kültürlerinde Halk İnanışları Büyü*, Bilge Karınca, İstanbul
- ARLI, Mine ve Nermin Işık (1995), “Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri”, *Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Ankara, S:1-17
- ARSLAN, Ensar (2006), *Nevruz Geleneği*, <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/52.php>, E.t: 06.12.2010
- ARTUN, Erman (2004), *Türk Halk Edebiyatına Giriş*, Kitabevi, İstanbul
- ARTUN, Erman (1999), “Türk Halk Kültüründe Nevruz”, *Uluslararası Nevruz Sempozyumu*, Kazakistan, Karaganda,1999, s.57-61
- ARTUN, Erman (1994), “Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik, Hamur işi Yemekler*, Ankara, s.17-39
- ARTUN, Erman (2007), *Türk Halkbilimi*, Kitabevi Yayınları, İstanbul

- ARTUN, Erman (2008), *Halk kültürü Araştırmaları*, Kitabevi Yayınları, İstanbul
- ARTUN, Erman (2000), “Türk Dünyasında Nevruz”, *Uluslar Arası Türkistan Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, Ekim 2000, Muğla Üniversitesi, s.25-27
- ARTUN, Erman (1990), “Tekirdağ’da Hidrellez Geleneği”, *Halk Kültüründen Derlemeler, Hidrellez Özel Sayısı*, Ankara, s. 1-23
- ATILGAN, Halil (2008), “Tarsus-Çamalanı Köyü Tahtacı Türkmenlerinin Düğün Gelenekleri”, http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/halkbilim_ana_03.php, E.t:06.09.2010
- AYVA, Sevilay (2008), *Türk Kültüründe Gelinler ve Ocak*, http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/halkbilim_ana_03.php, E.t:06.09.2010
- BAHADIR, Hayri (2010), “Değirmendiler Teknolojiye Yenik Düştüler”, Köşe Yazısı, http://www.giresunlular.com/haber_detay.asp?haberID=453, E.t: 01.03.2011
- BAŞÇETİNÇELİK, Ayşe (2001), “Karaisalı Ve Çevresinde Doğum, Evlenme, Ölüm” ,*Kuvayı Milliye Şenlikleri Düinden Bugüne Karaisalı* 29-30 Mart, s.17.22
- BAYDEMİR, Hüseyin (2010), “Özbekistan’da Ölüm Âdetleri”, *Turkish Studies (Türkoloji Araştırmaları) Cilt 4, Sayı 8*, s.662-683
- BAYSAL, Ayşe (1992), “Türk Mutfağında Kışa Hazırlık”, *IV. Milletler Arası Türk Halk Kültürü Kongresi, V. Cilt Maddi Kültür*, Fertil Matbaası, Ankara, S.59-67
- BEDİRHAN, Yaşar (2004), *İslam Öncesi Türk Kültürü ve Tarihi*, Eğitim Kitabevi, Konya
- BELGE, Murat (2006), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul
- BİÇEN, Hüseyin Yüksel (2005) , *İnanışları ve Gelenekleri Açısından Tahtacılar*, Tekağaç Yayıncılık, Ankara.
- BORATAV, Pertev Naili (1999), *Türk Halkbilimi 2, 100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul
- BORATAV, Pertev Naili (1997), *100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınları, Ankara

- BUDAK, Süheyl (2009), *Antakya Mutfağı*, Hatay Valiliği
- BULAÇ, Ali (1990), *Kur'an-ı Kerim ve Türkçe Anlamı (Meal ve Sözlük)*, Girişim Yayınları, İstanbul
- CEBECİ, Dilaver (2009), *Farklı Yönleriyle Türkler*, Bilge Oğuz Yayınları, İstanbul
- ÇAKMAK, Diren (2009), “Manas Destanı'nın İktisadi İncelemesi”, *Akademik Bakış*, Cilt 3, Sayı 5, s.171-194
- ÇETİN, Çulpan, Zaripova, (2005), “Tatar Türklerinin Düğün Geleneği”, *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, Cilt 2, Sayı 3, Eylül
- ÇETİN, Engin (2005), “Divan-ü Lügat İt-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları Ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri”, *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt 14, Sayı 2, s.185-200,
- ÇETİN, Nagihan (2011), *Türk Kültüründe Işık Kültü*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
- ÇEVİK, Kadioğlu, Nihal (2004) , *Türk Mutfak Kültürü*, <http://turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>, E.t:03.11.2010
- ÇIBLAK, Nilgün (2002), “Anadolu'da Ölüm Sonrası Mezarlıklar Çevresinde Oluşan İnanç ve Pratikler”, *Türk Kültürü*, Y.XL, s.605-614.
- ÇINAR, Ali Abbas (2005), *Halil İbrahim Sofrası/Halk Şairlerinin Yemek, Yiyecek ve İçecek Destanları*, Kitabevi Yayınları, İstanbul,
- ÇOBANOĞLU, Özkul (2003), *Türk Dünyası Epik Destan Geleneği*, Akçağ, Ankara
- ÇOBANOĞLU, Özkul (2003), *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*, Akçağ, Ankara
- DEMİR, Necati (2007), “Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Pileki / Bileki”, <http://www.necatidemir.net/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=62>, E.t: 04.10.2010
- DURBİLMEZ, Bayram (2008), “Nahcivan Türk Halk İnanışlarında Mitolojik Sayılar” , *Turkish Studies (Türkoloji Araştırmaları)*, Cilt 3/6, Sonbahar, s.6-18

- DURMUŞ, İlhami (2004), İskitlerde Ölü Gömme Geleneği, *Milli Folklor*, s.21-29.
- EROĞLU, Türker ve Hatice Kılıç (2004), “Türk İnançları ve İnanışları”, *Prof. Dr. Turan Yazgan'a Armağan Özel Sayı, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, Sayı 49, s.749-770
- GENÇ, Reşat (2003), “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul,
- GÖKALP Ziya (2001), *Türkçülüğün Esasları*, Kum Saati yayınları, İstanbul
- GÖKBEL, Ahmet (1998), *Anadolu Varsaklarında İnanç ve Âdetler*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara
- GÖKÇİMEN, Ahmet (2010), *Türkmen “İruımları” (Halk İnanışları) Ve İşlevleri*, Millî Folklor, Sayı 87, s. 148-158
- GÜNAY, Umay, (2005), *Türkiye’de Âşık Tarzı Şiir Geleneği ve Rüya Motifi*, Akçağ, Ankara
- GÜVENÇ, Bozkurt (1993), *Türk Kimliği*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- GÜVENÇ, Bozkurt (1999), *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitapevi Yay. , İstanbul
- HALICI, Nevin (2003), *Türk Halk Mutfağı*, Yemek Kitabı, Kitabevi, İstanbul
- HAYDAROĞLU, İlknur (2003), “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar” , *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi* Cilt: 22 Sayı:34, s34-38
- <http://www.kadincakararinca.com/mutfak/anadolunun-ozel-bayram-ikramlari/>,
E.t:04.12.2010
- <http://kutubusitte.com/Hadisler/yiyecekler.htm>, Et: 03.01.2011
- <http://tdkterim.gov.tr>, E.t: 04.10.2010
- <http://www.haberfx.net/kiliste-kurban-ekmegi-telasi-haberi-280426/>, E.t: 06.10.2010
- <http://www.haberler.com/kutahya-da-asirlik-gelenek-haberi/> E.t: 20.11.2010

http://www.sokedh.gov.tr/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=309

E.t: 03.01.2011

İNAN, Abdulkadir (2006), *Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu, Ankara

İVGİN, Hayrettin (1979), "Tandır Gelin", *Sivas Folkloru*, Mayıs-Haziran, 20. s.76-77

KADİRZADE, Kadir İbrahimoglu (2005), *Adetler İnançlar ve Türklerin Soy Kütüğü* Meselesi, Çev. Ahmet DOĞAN, Akçağ Yayınları, Ankara

KAFESOĞLU, İbrahim (1965), "*Türk Kültürünün Özellikleri*", Türk Kültür Dergisi, S: 27, Ankara, , s.181.

KALAFAT, Yaşar ve Ahmet Doğan (1995), *Kuzey Irak'ta Karşılaştırmalı Türk Halk İnançları*, Ecdad Yayınları, Ankara

KALAFAT, Yaşar (1995), *Manas'ın 1000. Yılında Uluğ Türkistan Notları (Özbekistan-Türkmenistan- Kırgızistan)*, Ecdad Yayınları, Ankara

KALAFAT, Yaşar (2000), *Türk Dünyası Karşılaştırmalı Türkmen Halk İnançları*, ASAM, Ankara

KALAFAT, Yaşar (2005), *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, Babil Yayınları, Ankara

KALAFAT, Yaşar (2007), *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları 2*, Berikan, Ankara

KALAFAT, Yaşar (2008b), *Türk Kültürlü Halklarda Halk İnançları V-VI*, Lalezar kitabevi, Ankara

KALAFAT, Yaşar (2006a), "Siirt Yöresinde Yatırlar Etrafında Şekillenmiş Halk İnançları ve Kesik Baş Motifi", *Uluslararası Siirt Sempozyumu*, Siirt,

KALAFAT, Yaşar (2006b), "Türk Kültür Coğrafyasında Hz. Hızır İle İlgili Halk İnançları" , <http://www.yasarkalafat.info/index.php?ll=newsdetails&w=1&yid=256>, E.t: 12.11.2010

- KALAFAT, Yaşar (2011), “Van Sözlü Kültüründen Esintiler”, *V. Uluslararası Van Gölü Havzası Sempozyumu*, 10–13 Haziran, Van Valiliği ve Van 100.Yıl Üniversitesi Rektörlüğü, s.569-580
- KALAFAT, Yaşar (2008a), “Çorum Ve Çevresi Merkezli Türk Kültürlü Halklarda Saçı”, *Osmanlı’dan Cumhuriyete Çorum Sempozyumu*, 23–25 Kasım 2007, Çorum, 2008, s.1139–1149
- KALAFAT, Yaşar (2008c), “Talişlerde Halk İnançları”, *Turkish Studies (Türkoloji Araştırmaları)*, *Fahrettin Kırzioğlu Armağanı*, s.514-530
- KARAY, Refik Halit (2003), “Yemek Sofrası”, *Yemek Kitabı*, Haz.: M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul
- KARPUZ, Emine Haşim (2003), “Anadolu Türk Evinde Mutfak”, *Yemek Kitabı*, İstanbul Kitabevi Yayını, s.338-415
- KAYA, Doğan, (1994) ,” Beyrek'in Vasiyeti Ve Türk Kültür Hayatında Vasiyet Fikri”, *Erciyes Üniversitesi Yayınları*, XVII (202), s. 15-18.
- KAYA, Doğan (1997), “Köroğlu Ve Kollarının Yeni Varyantları”, *Türklük Bilimi Araştırmaları*, Sayı 5, Sivas, , s. 311-334.
- KAYA, Doğan (2007), “Sivas'ta Çeşitli İnanışlar”, http://turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/halkbilim_ana_02.php, E.t: 26.12.2010
- KILIÇ, Abdullah (2000), “Anadolu’da Nevruz Kutlamalarına Bağlı Olarak Yaşatılan Halk İnanışları Ve Uygulamalarına Genel Bakış”, *Uluslar Arası Nevruz Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Seminer-Kongre Bildirileri Dizisi: 60, Ankara, s. 23-90
- KILINÇ, Aziz (2008), “ Alevî Bektaşî Geleneğinde Vasiyet ve Buyruk Üzerine”, *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 45.sayı, s.83-92.
- KOCA, Selçuk Kürşad ve Nagihan Çetin (2009), “Gelin Alma Sırasındaki Eğlenceler Ve Bu Eğlencelerde Işık Motifi”, *10. Motif Türk Kültüründe Eğlence Sempozyumu*, Kocaeli

- KOTANCILAR, Gürbüz, İ. Ertugay ve Z. Çelik (2005), “Ekmeğin Besin Değeri Ve Beslenmedeki Önemi”, *Atatürk Üniv. Zir. Fak, Der.* 26 (3), s.431-441
- KOZ, M. Sabri (2003), *Yemek Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul
- KUT, Günay (2006), “Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü”, *V. Türk Kültürü Kongresi Cumhuriyetten Günümüze Türk Kültürünün Dünü, Bugünü ve Geleceği*, Cilt XIV, s.13-30
- M.E.B. (Milli Eğitim Bakanlığı) (2010), Ortaöğretim Projesi Çevre Sağlığı Un Ve Unlu Mamulleri
- MEHMET, Ali, Mustafa (1992), “Romanya'da Yaşayan Türk Mutfağı”, *IV. Milletler Arası Türk Halk Kültürü Kongresi*, V. Cilt Maddi Kültür, Fertal Matbaası, Ankara, s.149-153
- MURATOĞLU, Malik, C. Türkoğlu ve Y. Kalafat (1996), *Özbekistan- Anadolu Karşılaştırmalı Türk Halk İnançları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul
- ORAL, Zeki (2003), “Selçuk Devri Yemekleri Ve Ekmekleri”, *Yemek Kitabı*, Kitabevi, İstanbul, s.18-34
- ÖREN, Tuncer (2005), *Bilişimde Özenli Türkçenin Önemi*, *Bilişim ve Bilgisayar Mühendisliği Dergisi*, cilt 1, sayı 1. TBV (Türkiye Bilişim Vakfı), İstanbul
- ÖRNEK, Sedat Veyis (2000), *Türk Halk Bilimi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara,
- ÖZCAN, Hüseyin , (2001), "Halk Şairlerinin Dilinde Tuz", *Milli Folklor Dergisi*, 52. Sayı, s.101-109
- SALAN, Zeynep (2001), *Atasözleri Ve Deyimler Sözlüğü*, Salan Yayınları, İstanbul
- SEFERCİOĞLU, M. Nejat(2002) "Divan Şiirinin Gerçek Hayatla Bağlantısı", *Türkler*, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, XI, s.664-681
- SOROKİN, Pıtırım (1950), *Bir Bunalım Çağında Toplum Felsefeleri*, Çev. Mete Tuncay, Göçebe Yayınları, İstanbul
- Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi* (2004), *Prof. Dr. Turan Yazgan'a Armağan Özel Sayısı* Sayı 49 2004-2, s.36

- SOYLU, Sıtkı (1990), “*Mut Yöresinde Hızır Ve Hıdırellez Geleneği*”, Türk Halk Kültüründen Derlemeler, Kültür Bakanlığı. Halk Kültürlerini Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara
- SÖKE Fehime-Faik Kocagöz Devlet Hastanesi, “Sağlık için Tam Buğday Unundan Yapılan Ekmekler Tercih edilmelidir”, http://www.sokedh.gov.tr/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=309, E.t: 06.09.2010
- ŞAHHÜSEYİNOĞLU, Nedim (2000), *Anadolu Halk Kültüründe İnanç Motifleri*, Ayyıldız Yayınları, Ankara
- ŞAHİN, Fidan (2000), *Şeyh Sâfi Vasiyetnamesi* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Kütahya
- TALAS, Mustafa (2007), “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18. Sayı, s.273-283
- TANIK, Osman (2006), *Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları Ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi
- TAŞ, Hülya (2008), “Bir Alevi Köyü: Bursa Şehitler Köyü’nde Evlenme Törenleri”, *Millî Folklor*, Sayı 80, s53-63
- TEZCAN, Mahmut (1997), “ Türk Coşkusunun Simgesi Nevruz”, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, Kültür Bakanlığı, Yıl: 5, Sayı:12, Ankara
- TURAN, Şekür (1993), “Uygur Türklerinde Doğum Ve İsim Koyma Geleneği”, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, Sayı:2, Cilt:1, Ankara
- TURAN, Mustafa (1998), “Tarihi Kaynaklar Işığında Nevruz’un Menşei Meselesi”, *Millî Folklor Türk Dünyası Folklor Dergisi*, Sayı: 37, Ankara, s.90-104
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 15.02.2002
- TÜRKMEN, Bülent (2009), *Allianoi’da Bulunan Ezme Ve Öğütme Taş Aletleri İle Taş Kaplar*, Yüksek Lisans Tezi
- USLU, Şükrü (2004), *Darende Ve Çevresinde Halk İnançları*, Milli Folklor, Sayı:61, s.90-101

- ÜNSAL, Artun (2001), *Nimet Geldi Ekine*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- ÜNÜVAR, Şerife (2008), *Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi*, Savaş Yayınevi, Ankara
- YILMAZ, Sacide (2009), *Osmanlı'da Ekmegin Yeri Ve Önemi*, <https://www.xing.com/net/insan/insan-ve-tarih-292317/osmanlida-ekmegin-yeri-ve-onemi-18833073/>, E.t: 01,06,2010
- YÜCECAN, Sevinç (1991), “Besinlerin Zenginleştirilmesi”, *Gıda Teknolojisi Derneği*, Cilt 16, Sayı 4, s.269-275

KİŞİSEL GÖRÜŞMELER

- Kişisel Görüşme 1:** Tuncer GÖKTAŞ, 1963, Lise Mezunu, İşletmeci, Sakarya
- Kişisel Görüşme 2:** Melek GÖKTAŞ, 1938, Okumamış, Ev hanımı, Malazgirt
- Kişisel Görüşme 3:** Ekrem GÖKTAŞ, 1938, Ortaokul Mezunu, Emekli, Kars- Arpaçay
- Kişisel Görüşme 4:** İbrahim BUZLUKAYA, 1940, Ortaokul Mezunu, Emekli, İzmir
- Kişisel Görüşme 5:** Medine KORKMAZ, 1965, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Muş

ÖZGEÇMİŞ

17.02.1984 yılında Malazgirt'te doğdu. İlkokul eğitimini Türkiye'nin değişik yerlerinde tamamladı. Ortaokul eğitimini Sakarya'da 21 Haziran Ortaokulu'nda, lise eğitimini Sakarya Ali Dilmen Lisesi'nde bitirdi.

2003 yılında Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü burslu olarak kazandı. Aynı üniversiteden 2007 yılında mezun oldu.

2007 yılında Sakarya Lisesi'nde Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmenliği yaptı. Aynı yıl özel bir dershanede de Türk Dili ve Edebiyatı öğrenmeni olarak görev yaptı.

2008 yılında Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Halk Bilimi Bölümünü 'ne kabul edildi.

2009 yılında Van'ın Erciş ilçesinde askerlik görevini yerine getirdi.