DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

Ekmek Kitabı

Editör
Emine Gürsoy Naskali

İKİNCİ BASKI

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KİTABEVİ • 586

Ekmek Kitabı

Emine Gürsoy Naskali

Kapak Tasarım
Onur Sönmez

Dizgi/İç Düzen
Hülya Aşkın

Baskı - Cilt
Çalış Ofset
Davutpaşa Caddesi No:8
Topkapı - İstanbul
Sertifika No: 12107

2. Baskı
İstanbul, 2015

ISBN 978-605-4907-33-5

T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Sertifika No: 16450

Online Satış
www.kitabevi.com.tr

KİTABEVİ
Çatalçeşme Sk. No: 46/A Cağaloğlu-İSTANBUL
Tel:(0212) 512 43 28 - 511 21 43 • Faks:(0212) 513 77 26
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ekmek Kitabı

Editör
EMİNE GÜRSOY NASKALİ

KİTABEVİ
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

Giriş • 1

EKMEK YAPIMI

Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler
Mahmut Davulcu • 5

Kayseri İncesu'da Ekmek
Aysel Özen • 53

Pideland, Simitland, Doyçland -Almanya'daki Türkler ve Ekmek
Ahmet Atilla Doğan • 83

Pileki Taşı ve Pileki Ekmeği
Aylin Doğan • 111

Ayaş'ta Ekmek Yapımı
Hatice Doğruol • 141

TARİH SEYRİNDE

Hitit Devri Anadolusunda Ekmek
Tolunay Sandıkçıoğlu • 157

Osmanlı Seferlerinde Askerin Temel İhtiyaç Maddesi Olan Ekmeğin Teminine Dair Kısa Bir Araştırma: Kamaniçe Seferi Örneği
Mustafa Nuri Türkmen • 185

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://ranley.org

XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'da Halkın Temel İhtiyaç Maddelerinden Olan Ekmeğin Temini
Mustafa Nuri Türkmen • 201

XVII. Yüzyıl Başında Galata'da Ekmekçilik
Fethi Gedikli • 211

FIRINCILAR

Osmanlıda Fırıncı Esnafının Yaptığı Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar
Mehmet Demirtaş • 221

Osmanlı'da Ekmekçi Esnafı: İhlaller ve Cezalar
Kübra Tolak • 245

Vakfıkebir (Trabzon) Yöresinde Fırıncılar ve Vakfıkebir Ekmeği
Mustafa Açа - Abonoz Küçük • 257

ETİMOLOJİLER

Un
Ayşe Şeker • 273

Buğday
Dursaliye Çağlar • 285

Ocak
Emine Temel • 301

Hamur
Hakkı Özkaya • 319

Yufka
Hakkı Özkaya • 333

İSİMLENDİRMELER

Ekmek
Mustafa S. Kaçalin • 347
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Börek
Alime Evci • 381

Azerbaycan'da Atasözü ve Deyimlerde Çörek
İlhama Jafarova • 425

Sivas'ta Ekmek Çeşitleri, İnanışlar ve Sözlü Kültür
Müjgan Üçer • 435

Derleme Sözlüğü'nde Ekmek ve Benzerleri ile İlgili Adlandırmalar
Salim Küçük - Serkan Kaya • 477

Askıda Ekmek
Mehmet Varış • 541

İzmir - Torbalı - Ormanköy (Çengele) Köyü'nde Ekmek ile İlgili Bazı Anlatımlar
Necat Çetin • 547

Rüya Tabirnamelerinde Ekmek
Yusuf Turan Günaydın • 571

Dinin Direği Ekmek
Fatma Pekşen • 583

Yufka Kapayan Gelin" Hikâyesi
Melek Yapa • 605

TARİHİ METİNLERDE
Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek
Tuncay Böler • 609

Eski Metinlerimizde Ekmek Yapımı: Üretimden Tüketime
Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın • 627

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Giriş

Ekmek Kitabı, kültürümüzde ekmek yapımı, Türkiye'nin çeşitli yörelerinde yapılan ekmek çeşitleri, ekmeğin yapıldığı mekan, bu mekanın mimari ögeleri, fırınlar ile ilgili birikimin bir tespitidir. Bize has ekmek sadece Türkiye hudutları içinde değil, Almanya'ya göçen vatandaşlarımızla birlikte Almanya'ya da uzanmıştır.

Osmanlı döneminde ekmeğin nasıl yapıldığı, şehirlerde halkın ekmek ihtiyacının nasıl karşılandığı, sefere çıkan askere ekmeğin nasıl temin edildiği, her alanda olduğu gibi ekmeğe hile karıştıran esnafa ne tür yaptırımların uygulandığı konuları tarihe meraklıların ilgisini çekecektir. Hitit devri Anaydolu'sunda ekmek yapımı incelendiğinde ise kültürün sürekliliği görülecektir.

Ocak, ekmek, buğday, un, yufka, hamur, börek, çörek gibi kelimelerin de bir tarihçesi vardır. Bu kelimelerin kökenleri, dilde ne zamandan beri ve hangi metinlerde kullanıldığı konusu dil tarihine merak duyanların ilgi alanına hitap edecektir.

Prof. Dr. Emine Gürsoy Naskali

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ekmek Yapımı

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler

Mahmut Davulcu*

1. Giriş

Bu çalışma Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü ve Polatlı Belediyesi tarafından ortaklaşa olarak yürütülen Polatlı'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası Envanteri projesi kapsamında Ankara İli Polatlı İlçesinde 2011 yılı içerisinde gerçekleştirilen iki ayrı saha araştırması sonucunda elde edilen materyal ve veriler ışığında kaleme alınmıştır. Saha araştırmasının tarafımızca yürütülen kısmında amaç geleneksel kırsal yerleşmelerde kaybolmakta ve değişmekte olan mevcut mimari değerlerin ve "halk mimarisi" geleneğinin tespiti, belgelenmesi, derlenmesi ve arşivlenmesidir[1]. Araştırma sırasında gözlem ve görüşme tekniklerinden yararlanılmış; yapı ustaları ve diğer kaynak kişilerle gerçekleştirilen görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, yerleşim yerlerinde günümüze kadar gelmeyi başarmış olan halk mimarisi ürünleri fotoğraf çekimleri ile belgelenmiştir.

---

* Mahmut Davulcu, Halk Kültürü Araştırmacısı, Ankara.
mahmut.davulcu@kulturturizm.gov.tr

1 Alan çalışmalarında elde edilen malzeme halkbilime özgü tekniklerle tarafımızca derlenmiş ve değerlendirilmiştir. Makalede yer alan, tüm görsel ve sözlü kaynaklar AEGM Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi'ndedir.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Çalışmanın gerçekleştirildiği yerleşim yerleri örnekleme metodu kapsamında Polatlı Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü yetkililerinin önerisiyle tespit edilen ve temsil yeteneği olduğu düşünülen yerleşim birimleridir. Bunlar: Basri Köyü, Beylikköprü Köyü, Çekirdeksiz Köyü, Eskipolatlı Köyü, Karaahmet Köyü, Karacaahmet Köyü, Karahamzalı Köyü, Karakuyu Köyü, Ördekgölü Köyü, Sarıhalil Köyü, Şabanözü Köyü, Uzunbeyli Köyü, Yağcıoğlu Köyü, Yüzükbaşı Köyü'dür. Yerleşim yerlerinin seçiminde kültürel gruplar da göz önünde bulundurulmuştur.[2] Makale ekmek yapımı ile ilgili yapı, mekân ve mimari öğelerin fonksiyonel ve strüktürel açıdan analizini içermektedir.

2. Polatlı

Ankara'nın güneybatısında yer alan Polatlı doğudan Haymana, batıdan Sivrihisar, kuzeyden Ayaş ve Beypazarı, kuzeybatıdan Mihalıççık ve güneyden Cihanbeyli ilçeleri ile çevrilidir. İlçeye bağlı 1 belde ve 82 köy bulunmaktadır. 2010 yılı nüfus sayımına göre toplam nüfus 117.473 kişidir. Bunun 98.605'i İlçe merkezinde, 18.868'i ise köylerde yaşamaktadır[3]. Köylerden İlçe Merkezine ve Ankara'ya doğru hızlı bir göç söz konusudur. Ancak İlçe Merkezinde yaşayan halkın büyük kısmının kırsal kesimle organik bağları devam etmektedir. Bu insanların köylerde arazileri ve evleri bulunmakta ve senenin bir kısmı köylerde ikamet edilmektedir. İlçenin demiryolu ve karayolu ağı açısından önemli bir yer işgal etmesi göç, nüfus artışı ve nüfusun dağılımında çeşitli değişimler meydana getirmiştir.

İlçesinin genel görünümünü düzlükler ve alçak tepeler oluşturur. Ankara Çayı ve Sakarya Irmağı ilçedeki en önemli akarsulardır. Yazların sıcak ve kuru, kışlarınsa soğuk ve yağışlı geçtiği bölgede karasal iklim hâkimdir. Polatlı yöresinin toprağı genellikle kahverengi ve kestanedir. Toprağın küçük taneli bir yapısı bulunmaktadır. Akarsu boylarında alüvyonlu topraklar mevcuttur. Bölgenin bitki örtüsünü kurakçıl

---

[2] İlçe merkezi ve köylerde Türk, Türkmen, Yörük, Kürt, Kırım Türkü (Tatar), Çıtak, Balkan Türkü ve Boşnak nüfus yaşamaktadır.

[3] http://www.yerelnet.org.tr

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

step bitkileri oluşturur. Bu bitkiler yağışlı dönemlerde yeşillenen, kurak mevsimlerde ise sararak kuruyan geven, devedikeni vb. otlardır. Orman varlığı son derece sınırlıdır. Akarsu kenarlarında kavak, söğüt ve iğde gibi ağaç toplulukları bulunur.

Polatlı yöresi Anadolu kültür tarihi açısından önemli bir coğrafyadır. Bölgenin tarihi Tunç Çağına kadar geri gider. Frig dönemine ait tümülüsler ve Gordion antik kenti yörenin kadim tarihini ortaya koyan en önemli eserlerdir. İstiklal Savaşı sırasında önemli bir ikmal merkezi olan Polatlı, 1926 yılında Ankara'ya bağlı bir ilçe merkezi haline getirilmiştir. Bacı Köyü Fatma Bacı Camii ve Türbesi, Hacı Tuğrul Köyü Camii, Kargalı Köyü Camii, Hisarlıkaya Köyü Camii, Oğuzlar Köyü Camii, Kabak Köyü Camii, Tatlıkuyu Köyü Yusuf Baba Türbesi, Hacı Tuğrul Köyü Hacı Tuğrul Türbesi, Karacaahmet Türbesi, Gedikli Köyü Hacı Ali Ağa Çeşmesi yöredeki önemli Türk dönemi eserleridir.

3. Köy Tipi Yerleşmeler ve Geleneksel Doku

Polatlı yöresi kırsal yerleşmelerinde iktisadi yapı temel olarak tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. En önemli tarımsal ürünler buğday ve arpa gibi tahıllardır. Bunun dışında çeşitli baklagiller, meyve ve

Fotoğraf 1: Yassıhöyük Köyü, genel görünüm (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantev.org

sebzelerin de üretimi yapılmaktadır. Genellikle kuru tarım yapılır. Koyun ve sığır kırsal kesimde yetiştirilen en yaygın hayvan cinsleridir. Ayrıca ev içi tüketime dönük kümes hayvancılığı da yapılmaktadır. İlçe merkezinde demiryolunun da etkisiyle imalat sanayisi ve tarıma dayalı çeşitli sanayi dalları (un fabrikaları vs.) gelişmiştir.

Polatlı yöresi düzenli ve toplu yerleşmeye elverişli bir coğrafyaya sahiptir. Yerleşme amacıyla genellikle düzlük alanlar zaman zaman da yamaçlar seçilmiştir. Toplu yerleşmenin uygulandığı ve İç Anadolu Bölgesi özellikleri gösteren yerleşim merkezlerinde, yerleşim yeri cami, köyodası ve çeşme gibi yapılarla bakkal, kahvehane gibi dükkânların bulunduğu bir çekirdek bölge etrafında kurululudur. Bununla birlikte gerek köylerin kuruluşu ve gerekse gelişimi konusunda bir planlama ya da tasarım söz konusu değildir; yerleşme deseni çeşitli ihtiyaçlar neticesinde zaman içerisinde kendiliğinden meydana gelmiştir. Spontane yerleşimin tek istisnası Tatar ve Muhacir köyleridir. Romanya üzerinden gelen Kırım Tatarları ile Balkan Muhacirlerince iskân edilen köyler devletin desteğiyle düzenli ve bilinçli bir imar hareketi neticesinde kurulmuş olan yerleşim yerleridir. Bu köylerde düzenli bir yol sistemi ile parselasyon söz konusudur.

Fotoğraf 2: Karaalanlızade Köyü, genel görünüm (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi https://rantey.org

4. Geleneksel Konutlar

Polatlı yöresinde karşımıza çıkan geleneksel konutlar genellikle tek katlı olarak tasarlanıp inşa edilmiş olan yapılardır. İki katlı konut örnekleri halk arasında konak olarak adlandırılmakta olup, "ağa" olarak nitelendirilen "hali, vakti yerinde" kişilerce yaptırılmıştır. Geleneksel konutların en önemli özelliği üç kuşağın bir arada yaşadığı geleneksel aile tipine uygun bir planlama ve dizaynın söz konusu olmasıdır[4]. Değişik kültürel gruplara ait konutlar arasında tespit edebileceğimiz farklılıklar büyük ölçüde yüzeysel olup aslında işlev, plan şeması ve mekânsal organizasyon hemen hemen birbirinin tekrarıdır. Yörede -Türk evi plan tiplerinden olan- dış sofalı plan tipinin yanı sıra orta sofalı plan tipi de oldukça yaygın bir şekilde karşımıza çıkmaktadır.

Konutlar büyük cümle kapıları ile dış dünyaya açılan kerpiç ya da taş duvarlar arkasında içe dönük bir biçimde gelişmiştir. Yöre halkı bu tavrı evin mahremiyeti ve güvenlik kaygıları ile açıklamaktadır. Avlu duvarının bulunmadığı bazı durumlarda bu mahremiyet sağır tutulan masif zemin kat duvarları ile sağlanmaya çalışılmıştır. İçerisinde fırın, tandır, samanlık, ambar, ağıl, ahır, tuvalet gibi müştemilat yapılarının da yer aldığı avlu, geleneksel konutların plan şeması içerisinde en önemli öğedir. Avlu, avla, avluya, azbar, havlu gibi isimler verilen bu mekan, günlük hayatın büyük bir kısmının geçtiği, ev içi üretimin gerçekleştirildiği oldukça işlevsel bir hacimdir. Gene kışa hazırlık faaliyetleri de büyük ölçüde burada yürütülmektedir. Avlunun bir bölümü sebze ekimi için kullanılır. Avlu planı genellikle asimetriktir. Sokaktan giriş çift kanatlı büyük kapılarla sağlanmıştır.

---

[4] Günümüzde herhangi bir örneği gelmemekle birlikte sözlü kaynaklar bölgede kullanılan eski konutların oldukça arkaik bir karakter taşımakta olduğunu göstermektedir:

"Daha daha daha evveli bi tarafında ev, bi tarafında malının girdiği dam. Arada bi kapı var. Yani aynı kapıdan eve de giriyon dama da giriyon." (Kaynak Kişi: Mustafa Gümüş)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fotoğraf 3: Yağcıoğlu Köyü, tek katlı geleneksel konut (AEGM Arşivi)

Oda konut planlarında avludan sonra gelen en önemli ögedir. Odaların sayısı ve büyüklüğü hane sahibinin maddi durumuna ve ailenin genişliğine göre değişir. Oda içerisinde yemek pişirme, yemek yeme, yıkanma, dinlenme, uyuma, oturma gibi birbirinden oldukça farklı faaliyetlerin icra edilmesine olanak verecek sedir, hamam dolabı, ocak, yüklük vb. mimari elemanlar bulunabilir. Odaların iç döşemesi son derece basittir ve ev sahibinin ekonomik durumuna göre farklılık gösterebilir. Odalarda modern manada mobilya bulunmamakla birlikte yapıyla bütünleşmiş nitelikte bir mobilya anlayışı karşımıza çıkar. Odalar arasında yer alan orta mekân ara, ayat, aralık, hayat olarak adlandırılır. Bu mekan şehirle köy arasında kurulan yoğun iletişim ve etkileşim neticesinde bugün genellikle salon olarak isimlendirilmeye başlanmıştır. Kat sayısının iki olduğu konutlarda zemin kat genel hizmetler, depolama ve hayvanların barınması için ahır ve samanlık olarak, üst kat ise tümüyle yaşama alanı olarak ayrılmıştır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fotoğraf 4: Karahamzalı Köyü, tek katlı geleneksel konut (AEGM Arşivi)

Fotoğraf 5: Bastı Köyü, iki katlı geleneksel

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

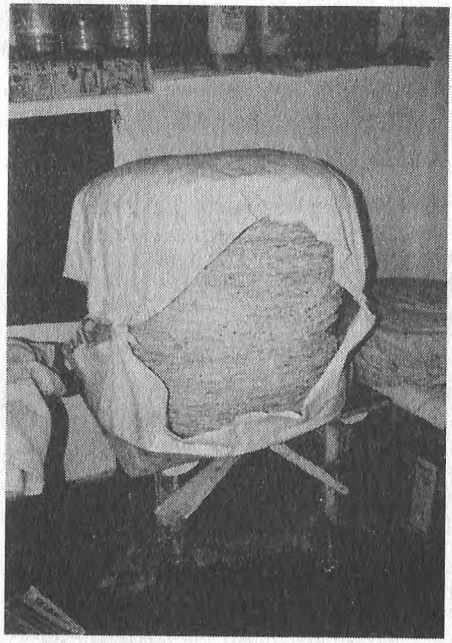
5. Ekmek Yapımı ve Ekmek Çeşitleri

Ekmek, buğday, arpa, yulaf, çavdar, mısır gibi tahıllardan elde edilen unun suyla karıştırılarak hamur haline getirilmesi ve bu hamurun çeşitli yöntemlerle pişirilmesi suretiyle elde edilen bir yiyecektir. Ekmek ve ekmekten yapılan çeşitli yemekler Türkiye coğrafyasının tamamında olduğu gibi Polatlı yöresine has mutfak kültürü içerisinde de önemli bir yere sahiptir. Yöre halkının temel gıdalarından birisi olan ekmek ayrıca kutsallaştırılmış ve sembolik değerler yüklenmiştir. Bunun yanı sıra halk inanışlarında ve sözlü kültür ürünlerinde de ekmek önemli bir motif olarak karşımıza çıkar.

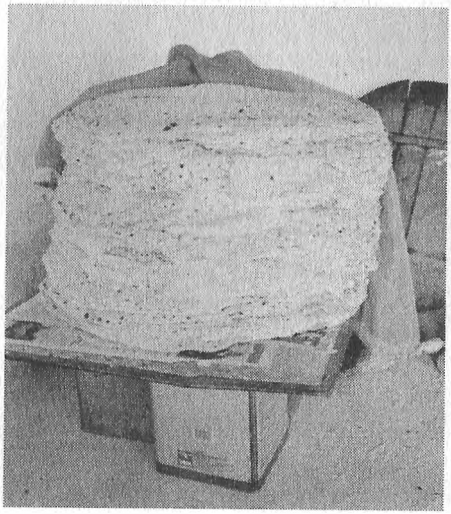
Fotoğraf 6: Buğday tarlası

Ekmek yapımı, ekmek yapılacak olan hububatın ekimi ile başlayan uzun bir süreçtir. Ekin adı verilen ürünün tarladan kaldırılması yani hasat edilmesinden sonra depolanması aşamasına geçilir. Bu amaçla çeşitli ambar yapıları kullanılır. Depolanan hububat ihtiyaç ölçüsünde değirmenlerde öğütülerek una dönüştürülür. Un, tuz, maya ve suyla karıştırılarak ekmek hamuru haline getirilir. Fırında, saçta ya da tandırda pişirilen mayalı ya da mayasız hamur ekmek haline dönüşür.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Fotoğraf 7: Karahamzalı Köyü-Yufka ekmeği (AEGM Arşivi)

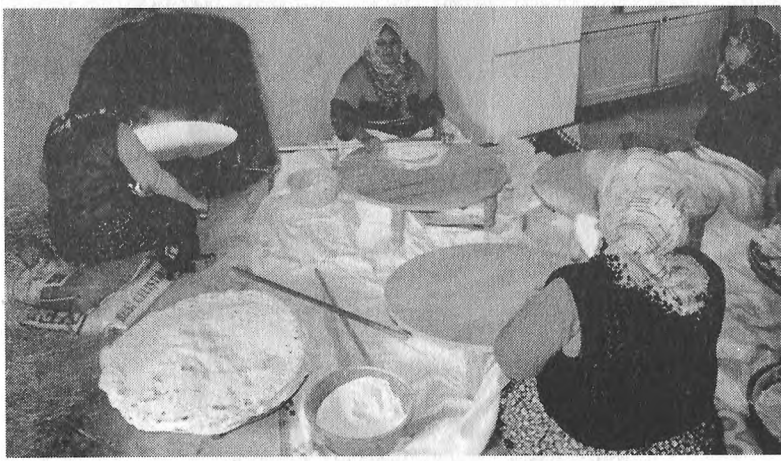


Fotoğraf 8: Yüzükbaşı Köyü-Yufka ekmeği (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantev.org

Yörede ekmek yapımı eviçi üretim tarzında ve bütünüyle ailenin ihtiyacını karşılamak üzeredir. Bu amaçla genellikle buğday unu kullanılır. Ekmek yapımı ailenin büyüklüğüne ve pişirilecek olan ekmeğin cinsine göre günlük, haftalık ya da aylık olarak yapılabilmektedir. Bugün ekmek pişirmek amacıyla elektrikli fırınlar ya da gazlı pişirme aygıtlarından da faydalanılmaktadır.

Fotoğraf 9: Yağcıoğlu Köyü, hazırlanan bezeler (AEGM Arşivi)

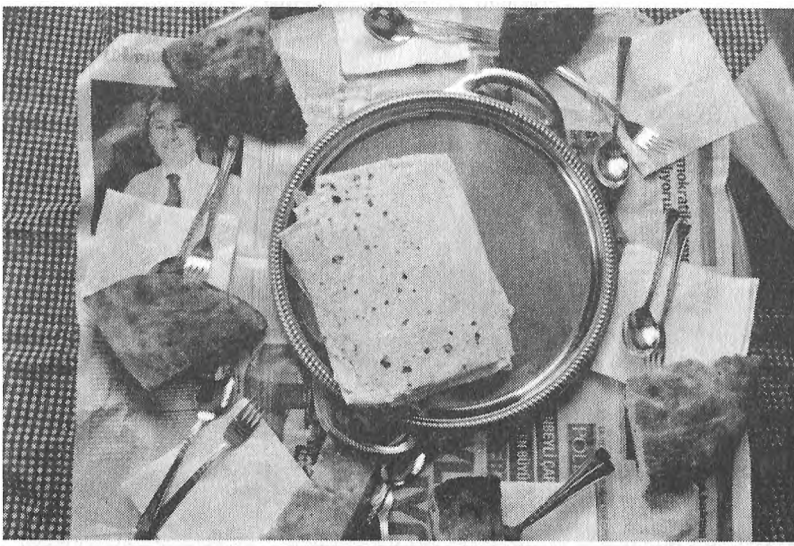


Fotoğraf 10: Yağcıoğlu Köyü, yufka ekmeği yapan kadınlar (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantev.org

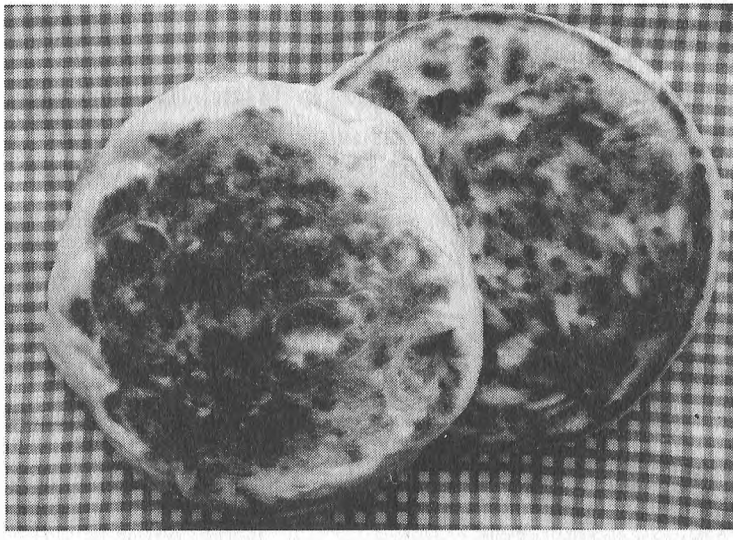
Bazlama, yufka ekmeği ve somun ekmeği Polatlı kırsalında üretimi yapılan başlıca ekmek çeşitleridir. Bazlama ekmeği yaklaşık 20 cm. çapında elle açılan hamurun ocaklarda ya da tandırda toprak sac üzerinde pişirilmesi yöntemiyle imal edilmektedir. Bazlama ekmeğinin pişmiş kalınlığı 2,5-3 santim kadar olabilmektedir.

Yufka (Yuka) ekmeği uzun süre dayanabilen ve mayasız hamurdan yapılan bir ekmek türüdür. Yoğrulduktan sonra bezelere ayrılan hamur oklava ile yaklaşık 1 metre çapında ve 1-2 mm. Kalınlığında açılır ve daha sonra sac üzerinde pişirilir. Somun ekmeği yuvarlak şekilli, mayalı hamurdan yapılan ve genellikle fırında pişirilen bir ekmek çeşididir. Hamuruna haşlanmış patates de katılabilmektedir. Tatarlarca peç adı verilen fırınlarda pişirilen ve yörede Tatar kömbesi olarak adlandırılan ekmek türü de bir sür somun ekmeğidir.



Fotoğraf 11: Yüzükbaşı Köyü, yer sofrasında ekmekler (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Fotoğraf 12: Bazlama ekmeği

6. Ekmek Yapımı İle İlgili Yapı, Mekân ve Mimari Öğeler

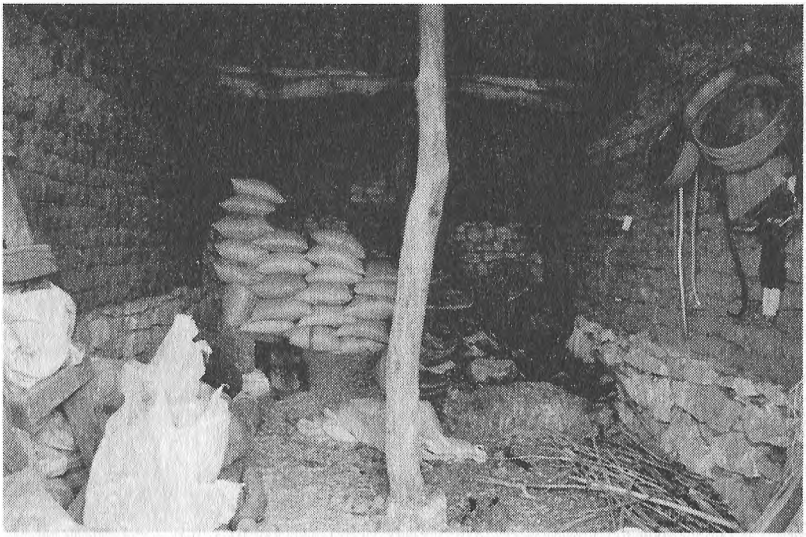
6.1. Ekmeklik Hububatı Saklamaya Dönük Yapı, Mekân ve Mimari Öğeler

6.1.1. Ambar

Halkın temel besin maddesi olan buğdayın depolanması ve bozulmadan muhafaza edilmesi gereksinimi ambar yapıları ile karşılanmıştır. Bu yapılarda ayrıca arpa, un, vb. gibi yiyecek maddeleri de depolanmıştır.

Tek katlı evlerin avlularında bağımsız bir yapı olarak karşımıza çıkan ambar yapıları taş temel üzerine kerpiç malzeme ile ancak son derece özenli bir biçimde inşa edilmiştir. Toprak damla ya da beşik çatı ile örtülüdür. İki katlı evlerde ise zemin kattaki bir mekan ambar olarak değerlendirilmiştir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Fotoğraf 13: Karaahmet Köyü, ambar (AEGM Arşivi)

Fotoğraf 14: Yüzükbaşı Köyü, inşası devam eden ambar yapısı (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Fotoğraf 15: Çekirdeksiz Köyü, ambar (AEGM Arşivi)

6.1.2. Kuyu

Yörede tespit edilen bir başka saklama yöntemi ise kuyulamadır. Oldukça arkaik bir yöntem olan ve uzun yıllar önce terk edilen kuyulama yönteminde hububat, toprağa açılan bir kuyu içerisinde muhafaza edilmiştir. Ur, uru, kuyu, ekin kuyusu, çol gibi isimler verilir[5].

---

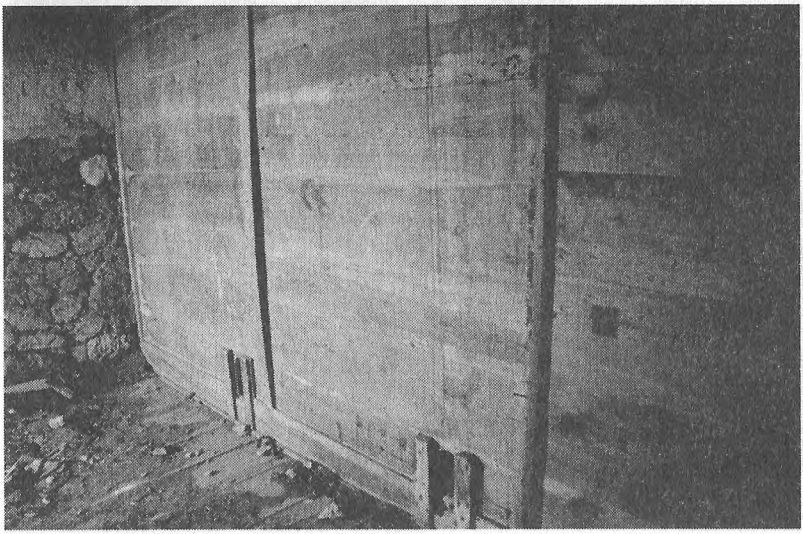
5 *"Ambar ekseri iki katlı evlerde alt katta olurdu... (Tek katlıda) evin kenarına yapıyo adam...Daha evveli kuyuya kuyarlarmıştı. Arpa kuyusu, ekin kuyusu. Kuyuya ekini koyuyan, altına saman seriyon, etrafına saman seriyon ecik şöyle tutmasın toprak kısmına, onu da gene de çamurlan sıvayolar kuyuyu kazdıktan sonra, üstünü de saman seriyolar, onun üstüne de toprak. Böyle kuyulayolar yani...Benim çocukluğumda bizim evin altında iki tane kuyu vardı. Bi ekin kuyusu, bi arpa kuyusu. Yer fazla zaptetmesin der gibisine oraya dolduruyon."* (Kaynak Kişi: Mustafa Gümüş)

"Ambarlar yokken, toprakta saklıyolardı (buğdayı). Huni biçiminde toprak kazılıyo, aşağı yukarı iki metre oluyo. Altına saman seriyolar bunun, kalın saman. Bu dolduruluyo, üstü de bu şekil oluyo. Üstüne gene saman, toprak. Buna ne diyolar? Uru! Bunların saklandığı şeye uru diyolar." (Kaynak Kişi: Celal Sunel)

"(Uru yaparken) Yeri kazardın şöyle, iki metre kader derinlikte, ona buğdayı getirir dökerdin. (Altına) samanı koyarlardı, üzerine buğdayı koyarlardı, üzerine gene samanı yığıp toprakla kaparlardı. Avlunun içinde münasip yerlerde bi yerleri kazarsın, oraya koyarsın." (Kaynak Kişi: Kamil Özenen)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

6.1.3. Un Sandığı



Fotoğraf 16: Uzunbeyli Köyü, ahşap ambar (AEGM Arşivi)

Un sandıkları marangozlarca ahşap malzemeden imal edilen ve unu bozulmadan muhafaza etmek amacıyla kullanılan mimari ögelerdir. Genellikle ambar yapıları içerisinde karşılaştığımız un sandıkları fare ve haşerat gibi zararlılara karşı bir önlem olarak son derece ince bir işçilik gösterir. Boyutları ailenin büyüklüğü ve ekonomik gücüne göre değişebilmektedir. Ambar olarak da adlandırılan bu sandıkların üstünde unun sandığın içerisine döküldüğü büyük kapaklar mevcuttur. Sandığın yan duvarlarında ise unu almak amacıyla kullanılan ve genellikle sürmeli olan kapaklar yer almaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fotoğraf 17: Basri Köyü, ambar (AEGM Arşivi)

6.2. Hububatın Una Dönüştürülmesi İle İlgili Yapılar

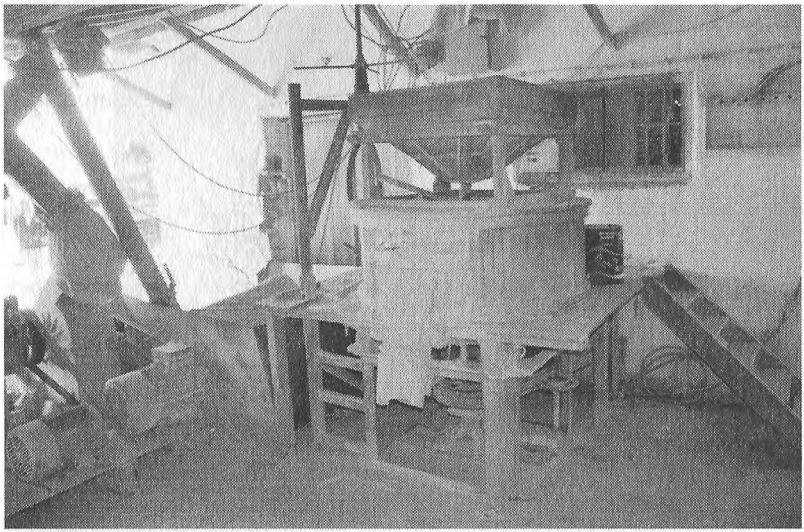
6.2. 1. Değirmen

Değirmenler arpa, mısır, buğday gibi tarımsal ürünlerin su, rüzgâr, hayvan ya da elektrikle hareket eden bir takım aksam yardımıyla öğütülüp un haline getirildiği yapılardır. Polatlı yöresinde su ve elektrik gücüyle çalışan değirmenler kullanılmıştır. Ancak su değirmenleri Polatlı yöresinde çok yaygın bir yapı türü olarak karşımıza çıkmaz. Bu durumun en önemli nedeni su kaynaklarının yetersizliğidir[6]. Oldukça erken tarihlerden itibaren Polatlı İlçe merkezinde elektrikli değirmenlerin hizmet görmesi de bunda etkili olmuştur.

---

6 *"Değirmenimiz yoktu bizim. Eskiden hep su değirmenleri olduğu için biz kırk kilometre giderdik at arabasıylan, su değirmeni olan köyler vardı arkalarda, taş yapılar da vardı, kerpiç yapılar da vardı, onlara gidilirdi, iki üç gün yatılırdı, Orda unumuzu öğütür üçüncü dördüncü günü köyümüze gelirdik. ....(Değirmenciler) öğüttüğün unluktan, buğdaydan hak alırlardı"* (Kaynak Kişi: Ferhan Oral)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org



Fotoğraf 18: Polatlı İlçesi Merkez, elektrikli un değirmeni (AEGM Arşivi)

Mevcut su değirmenleri taş temel üzerine kerpiç duvarlı ya da tamamen taş örgülü ve üzeri toprak damla örtülü yapılardır. İç mekânda öğütmeyle ilgili çeşitli aksam yer alır: Değirmen taşları, çarklar, oluklar ve çeşitli sandıklar. Öğütme işlemi üst üste konulmuş iki silindirik taş arasında gerçekleşir. Alttaki taş sabit, üstteki ise hareketlidir. Öğütülmek istenen buğday taşların üzerinde yer alan tekne içerisine alınır ve düzenli bir şekilde taşların üzerine bırakılır. Üstte bulunan taşın ortasında yer alan delikten geçen hububat iki taş arasında sıkışarak ezilir, un ve kepek haline gelir. Bunlar taşların kenarından dışarıya atılır.

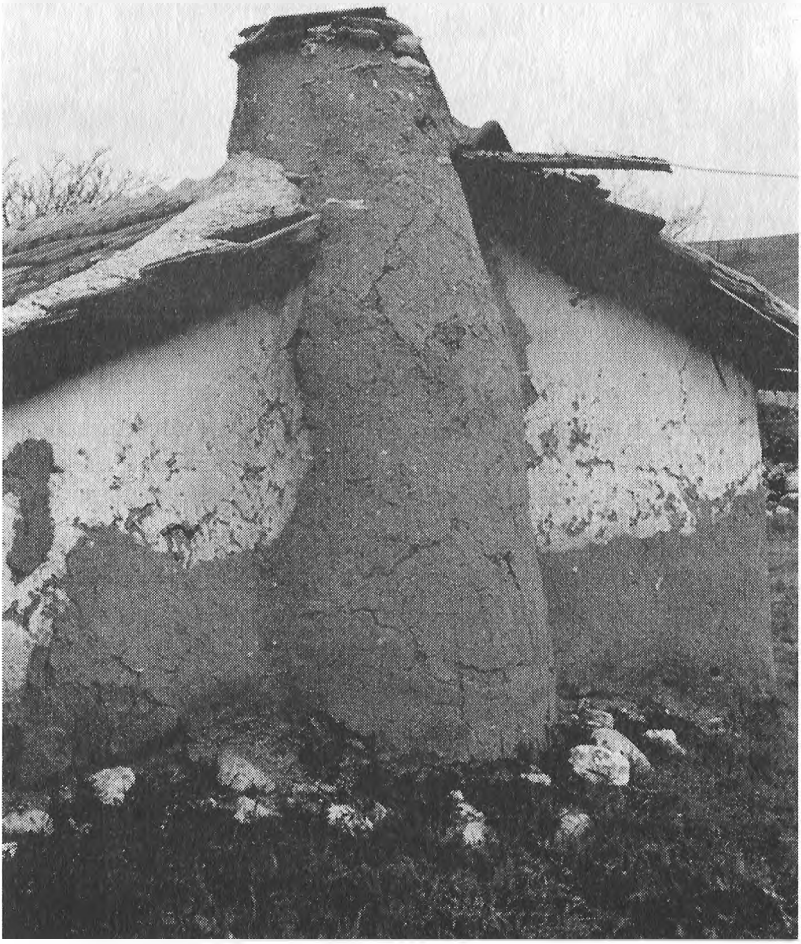
6.3. Ekmeğin Hazırlandığı ve Pişirildiği Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler

6.3.1. Tandırevi / Tandır / Tandırlık / Tandıryeri / Ekmekevi / Ekmeklik / Ekmek damı / Aşevi / Aş damı / Aşgana / Aşgane

Yörede farklı köylerde farklı isimlerle anılan ancak işlev ve mimari özellikler açısından benzerlikler gösteren bu yapılar gele-

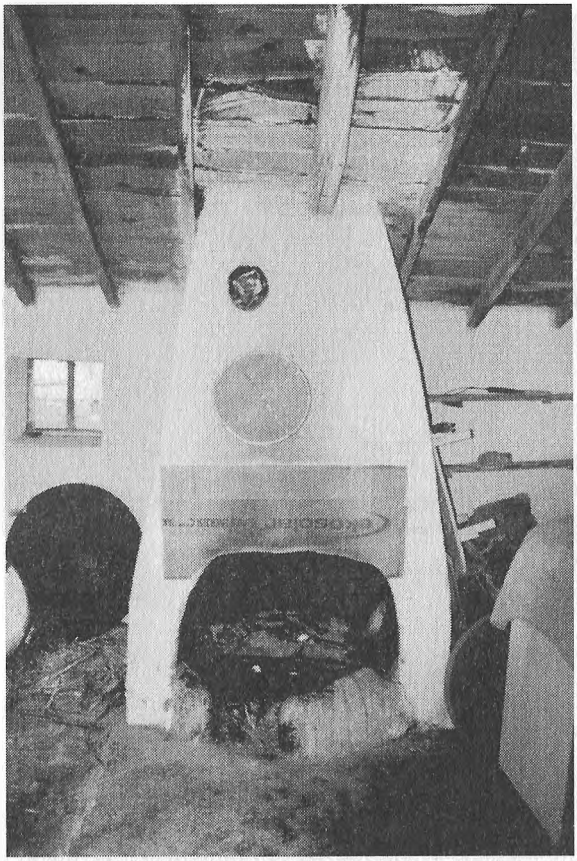
Ücretsiz PDF kitap arşivi https://gunteyen.org

neksel kültürde yemeğin pişirildiği ve yenilebildiği, oturulup kalkılan, bir miktar yiyecek maddesi ile mutfak malzemelerinin de muhafaza edilebildiği, tandır adı verilen pişirme aygıtlarını da ihtiva eden çok işlevli müştemilat yapılardır.



Fotoğraf 19: Yağcıoğlu Köyü, tandır (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



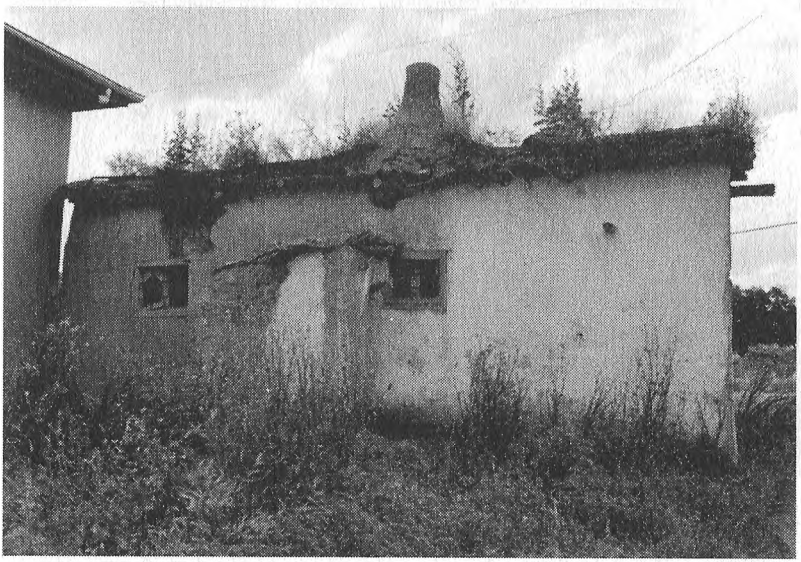
Fotoğraf 20: Karahamzalı Köyü, tandırlık (AEGM Arşivi)

Kerpiçten inşa edilen ve yassı toprak damla ya da beşik çatı ile örtülü olan tandırevleri konutların avlusu içerisinde yer alır. Taban sıkıştırılmış topraktır ya da çamurla sıvalıdır. Tandırın yanında yer alan oturma odası ise tandır sekisi olarak adlandırılır[7]. Yaygın bir uygulama tandırın bir köşesinin erzak deposu olarak kullanılmasıdır.

7 *"Tandırevinde sırf tandır olur. O geniş olursa, eğer adamın kalabalığı az ise, tandırevi de düzgünse orda oturur. Eğer tandırevi darsa oturmaz, ancak ekmekten ekmeğe, gider ekmeğini yapar gelir adam."* (Kaynak Kişi: Ali Elmas)

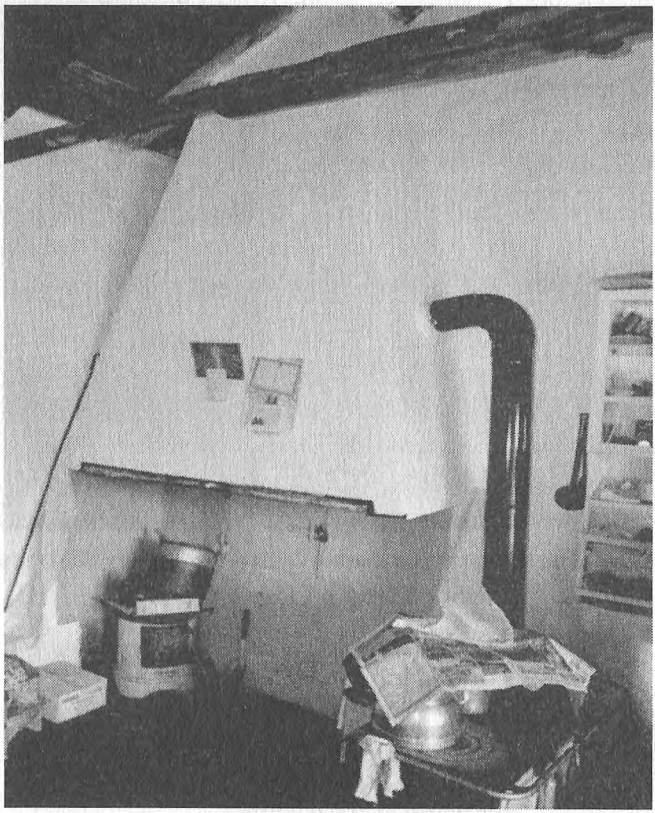
Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Fotoğraf 21: Yüzükbaşı Köyü-Tandırlık (AEGM Arşivi)



Fotoğraf 22: Sarıbelik Köyü-tandırlık (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://ranteyl.org



Fotoğraf 23: Karakuyu Köyü, aşgana (AEGM Arşivi)

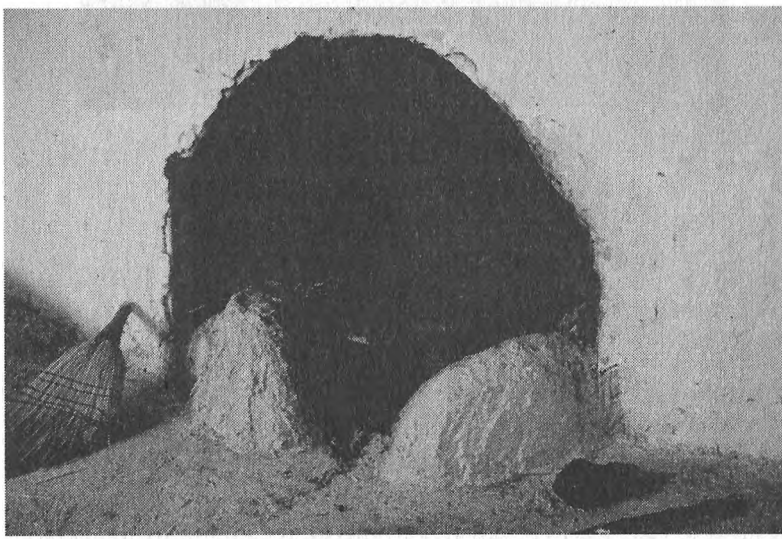
6.3.2. Tandır

Tandır, ekmek ve yemek pişirmek amacıyla kullanılan bir tür geleneksel fırın sistemidir. Tandır, ocağın zeminine oyularak oluşturulan tabandan yukarıya doğru daralan silindir biçiminde bir alana tandırcılar tarafından yapılan pişmiş toprak objenin (saman, killi çamur ve keçi kılının karıştırılması suretiyle yapılır) yerleştirilmesi ile elde edilir. Tandırın taş ve kerpiçle örüldüğü örnekler de mevcuttur. Bu durumda tandırın iç yüzü içerisine saman katılmış olan çamurla sıvanmaktadır. Kısmen toprağa gömülü olarak yapılan tandırlarda ateş, tandırın hava almasını sağ-

layan delik, külle deliği olarak adlandırılır. Bu delik tandırın ateşi köz halini alınca bir çaput ya da taşla kapatılır, közün tamamen sönmesi önlenir. Tandırda ekmek pişirilmesi tandırın üstüne madeni ya da pişmiş toprak sac yerleştirilmesi ile gerçekleştirilir. Tandırda bazlama ya da yufka ekmeği yapılabilmektedir.

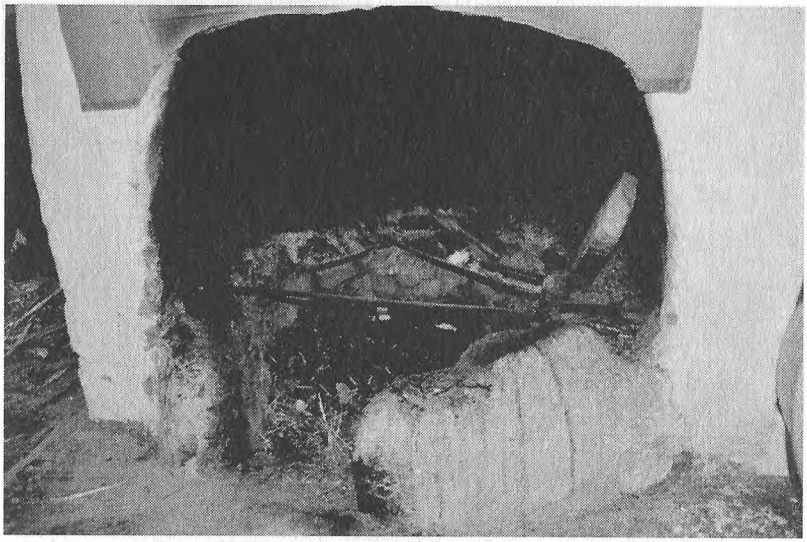
"Tandır ocağın içinde elli santim toprağın içine giriyon, ona bi hava deliği bırakıyon boruylan, ordan saman atıyolar içine, üstüne dört tane ayak yapıyon, bu saman yandıkça üstüne saç koyuyon, buradan alev çıkıyor, baca da çekiyor." (Kaynak Kişi: Fevzi Uzun)

"(Tandır için) Toprağı bir metre kazarız, sonra onun içini daşla yaparız, sonra içini suvarız. Suvadıktan sonra sacı korsun, onun üzerinde bazlama yaparsın. Onun (tandırın) bir küllesi müllesi olur, yanma şeklinde. Tandırın hava alma yeri, deliği... Tandırı ekseri de köşeye kazarsın, kenarları da hafif yaparsın, bunun pacası da yapılır, paca tandırın duman çıkması için. Üstüne de sacı korsun, samanla da bazlama da yap, gözleme de yap, ne yaparsan yap." (Kaynak Kişi: Ali Elmas)



Fotoğraf 24: Kahramanmaraş Köylerinden bir tandır (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://dante.org



Fotoğraf 25: Karaahmet Köyü, mutfakta yer alan tandır (AEGM Arşivi)

6.3.3. Ocaklar

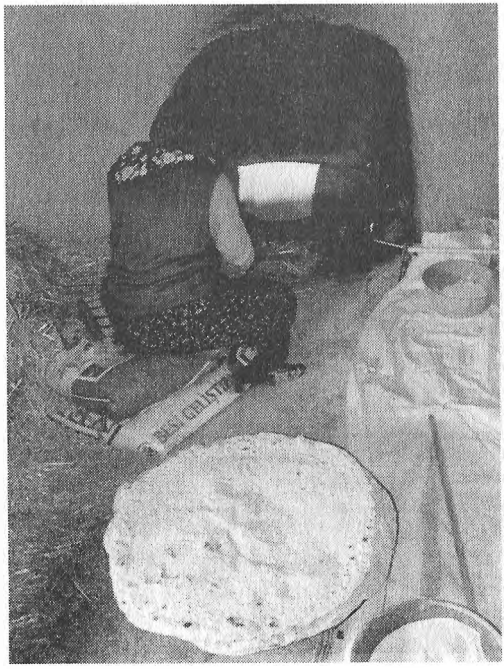
Yörede ot, baca ya da paca olarak da adlandırılan ocaklar ısınmanın yanı sıra pişirme amacıyla da kullanılmış olan mimari ögelerdir. Ocaklar iki ayrı şekilde karşımıza çıkmaktadır: Açık ocaklar ve niş tarzında ocaklar.

Niş tarzında ocaklar genellikle kerpiç malzemeden zaman zaman da taştan inşa edilmiş olan, duvar nişi şeklinde bir bölme ile baca sisteminden oluşan mimari ögelerdir. Kara ocak adı verilen açık ocaklar ise genellikle avluda ya da bahçede karşımıza çıkar. Ocak taşı adı verilen iri boyutlu taşların çepeçevre dizilmesi ile oluşturulur.

Ocaklar bazlama ya da yufka tarzında ekmeklerin pişirilmesine uygun mimari öğelerdir. Ekmeğin pişirilmesi sacayak üzerine yerleştirilen madeni ya da pişmiş toprak sac vasıtasıyla gerçekleştirilmektedir.

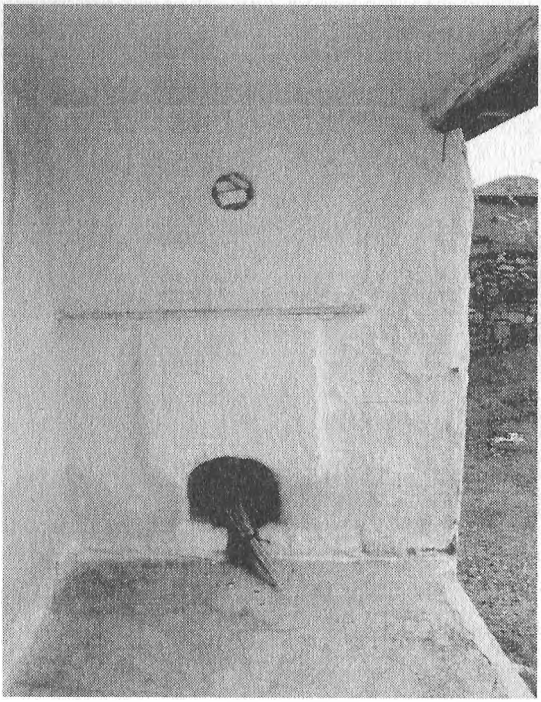
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fotoğraf 26: Karaahmet Köyü, bahçede kurulan kara ocak (AEGM Arşivi)

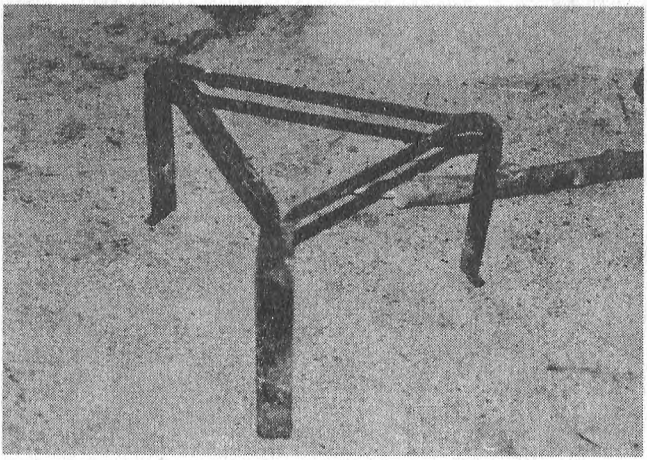


Fotoğraf 27: Yağcıoğlu Köyü, ocak (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rahley.org



Fotoğraf 28: Basri Köyü, ocak (AEGM Arşivi)



Fotoğraf 29: Karahamzalı Köyü, sacayak (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

6.3.4. Peç/Peş

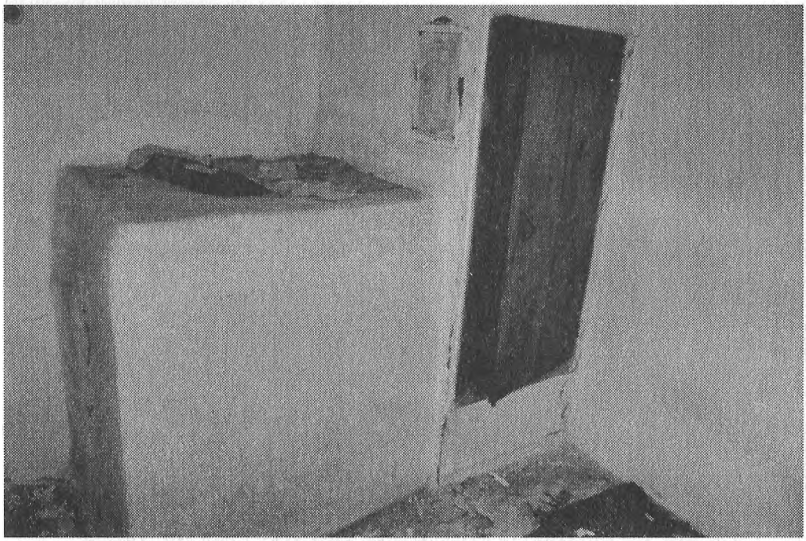
Yalnızca Tatar yerleşimlerinde karşılaştığımız ve peç/peş adı verilen mimari ögeler ısınmanın yanı sıra pişirmeye de yarayan bir tür fırın sistemidir. Evlerin içerisine bazen de dış duvara bitişik bir şekilde kurulan peçler kerpiç, taş ya da tuğladan samansız çamur harcı ile inşa edilmiştir. Ateşin yandığı bir gövde ile bir baca sisteminden oluşur. Ateşin yakıldığı yer yani fırının ağız kısmı evin hayat bölümüne bakar, fırının gövde kısmı ise yatak odasındadır ve hemen yanında gusülhane yer alır.

"Peşle ısınılırdı, onun içine yemeği koyarlar, ekmeği koyarlar, ekmek te yapılırdı onun içinde. Yazın fırınlar genellikle dışarıda olur, yaz olunca oralarda yapılır. Kışın ekmek bunun içinde pişirilebilir, yemeği de." (Kaynak Kişi: Celal Sunel)

Peşler somun tarzında ekmeklerin pişirilmesine uygun mimari öğelerdir. Pişirilecek somunlar madeni bir tava içerisinde peşin içerisine yerleştirilmektedir.

Fotoğraf 30: Karaktaya Köyü, evin içerisinde yer alan peç (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi, https://rantey.org



Fotoğraf 31: Karakuyu Köyü, ev içerisinde yer alan peç (AEGM Arşivi)

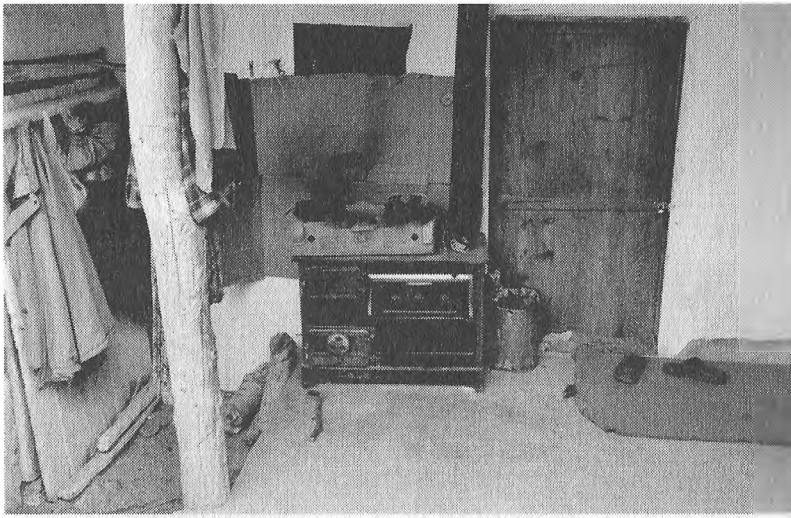
6.3.5. Kuzine

Yörede kuzine, guzine soba, peçka, peşka olarak adlandırılan sobalar bünyesinde bir fırın ihtiva eden, hem ısınma hem de pişirme amacıyla kullanılabilen gelişmiş aygıtlardır. Bugün için sobacılar tarafından madeni gereçlerden imal edilen kuzinelerin geçmişte çamur ve kerpiçten imal edildiği kaynak kişilerce ifade edilmektedir.

Kuzine tipi sobalarda ekmek kuzinenin fırın bölmesinde ve tepsi içerisinde pişirilmektedir. Kuzine tipi sobaların bu bölgede yaygınlaşması Balkan muhacirlerinin ve Tatar Türklerinin Polatlı'ya iskanıyla doğrudan ilgilidir.[8]

[8] *"Guzine sonradan çıktı. Hemen hemen otuz sene oldu...Esasında bunu buraya muhacirler getirdi."* (Kaynak Kişi: Müçteba Öz)

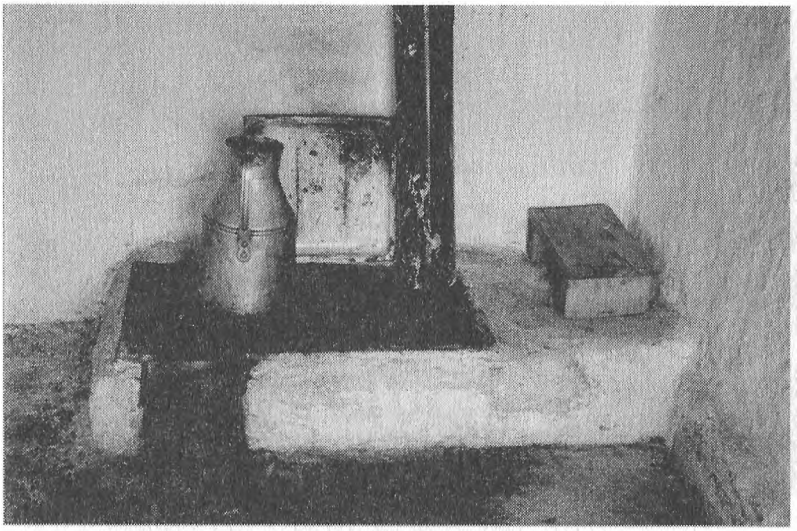
Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org



Fotoğraf 32: Karaahmet Köyü, kuzine tarzı soba (AEGM Arşivi)

Fotoğraf 33: Tedaş Kuşçu, kuzine tarzı soba (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rahley.org



Fotoğraf 34: Çekirdeksiz Köyü, ilkel kuzine (AEGM Arşivi)

6.3.6. Fırın

Genel olarak fırınlar pişirme, ısıtma veya eritme amaçlı olarak kullanılabilen yapılardır. Fırın kelimesi dilimize Yunancadan aktarılmakla birlikte Türklerin fırın yapıları ile tanışıklığı henüz İç Asya'da yaşarken başlamıştır. Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divanü Lügatit Türk'te karşılaştığımız "awran" sözcüğü "demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını" manasına gelmektedir.

Köy fırınları pişirme maksatlı olarak kullanılan müştemilat yapılarıdır. Polatlı yöresinde tespit edilen fırınlar özellikle somun tarzında ekmek pişirmeye mahsustur. Ancak bunun yanında çörek, baklava, börek ve çeşitli yemekler de pişirilebilmektedir.

Evlerin avlu kısmında yer alan fırın yapıları genel olarak bir kaide ile onun üzerinde yükselen gövde bölümünden oluşur. Arka tarafında bir duman deliği bulunan fırınların ön taraflarında ise ağız ya da kapı adı verilen ateş deliği mevcuttur. Bu açıklık kapak adı verilen bir teneke ya da yassı bir taşla örtülüdür.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Fotoğraf 35: Beylikköprü Köyü-İki katlı geleneksel konut ve avluda yer alan fırın yapısı

Yöreye has fırın mimarisindeki çeşitlilik oldukça dikkat çekicidir. Geleneksel fırın yapıları;

Malzemesine göre:

1- Kerpiç fırınlar
2- Tuğla/kiremit fırınlar
3- Taş fırınlar
4- Karma malzemeden inşa edilmiş olan fırınlar.

Sahip olduğu plana göre:

A- Dairsel Planlı Fırınlar

1- Dairesel planlı ve kubbemsi formlu fırınlar
2- Dairesel planlı ve düz tavanla örtülü fırınlar

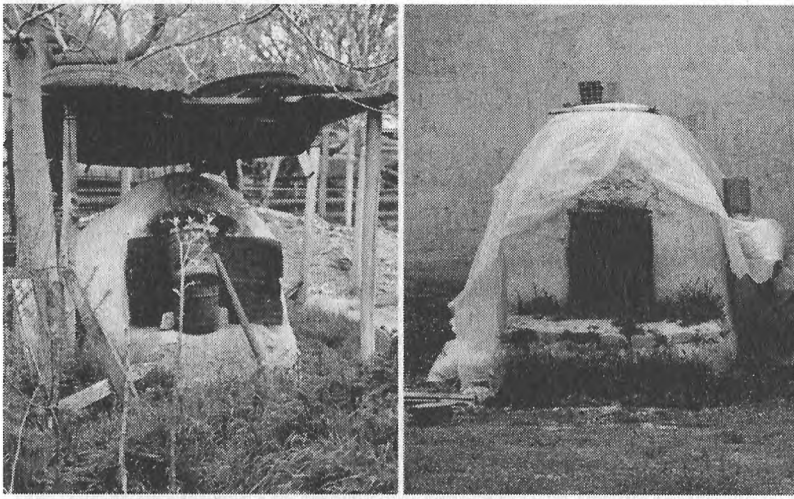
B- Dikdörtgen Planlı Fırınlar

1- Dikdörtgen planlı ve tonoz örtülü fırınlar
2- Dikdörtgen planlı ve düz tavanla örtülü fırınlar

C- Kare Planlı ve Kubbemsi Formlu Fırınlar

olarak tasnif edilebilir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Fotoğraf 36-37: Beylikköprü Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

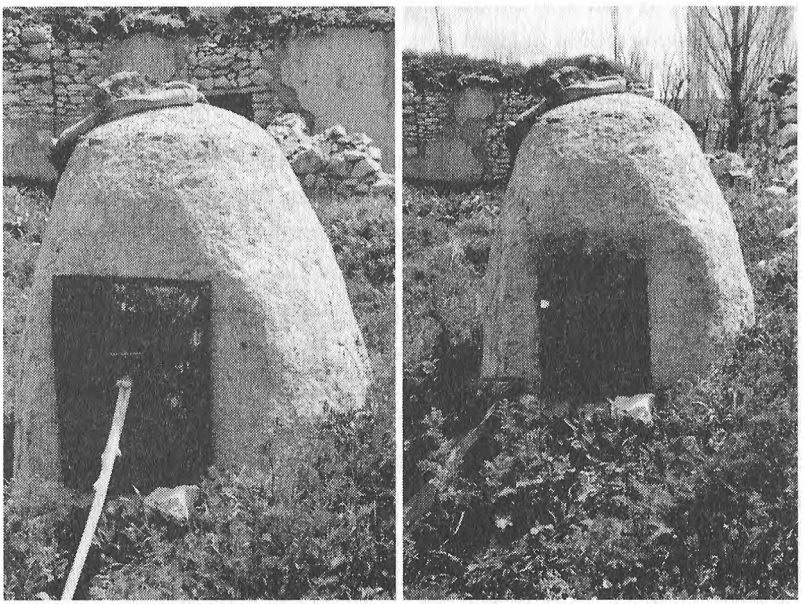
Sahip oldukları form açısından kubbemsi forma sahip olan fırınlar yöredeki en eski fırın tipidir. Diğer formlar kültürel etkileşim ve inşaat malzemelerindeki değişim gibi yakın zamanlarda ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte kubbemsi forma sahip fırınlarda ekmeğin her tarafı eşit olarak pişirilebilmektedir.

Evlerin avluları içerisinde yer alan fırın yapıları yağıştan korunması amacıyla kimi zaman kuruluk adı verilen bir örtü altına alınmıştır. Yağıştan korunması fırın yapılarının ömrünü arttıran önemli bir unsurdur.

Fırın yapılarının önemli özelliklerinden birisi ateş yanan yerle pişirmenin gerçekleştiği yerin aynı mekan olmasıdır. Bu açıdan fırınlar oldukça ilkel bir teknolojiye sahiptir. Ekmeğin pişirilmesi fırının temizlenmesiyle başlar, bir süpürgeyle ya da bir sopanın ucuna takılmış olan bez parçasıyla fırının içi temizlenir. Daha sonra fırının içerisine gereken miktarda yakıt yerleştirilir ve tutuşturulur. Oluşan sıcaklıktan fırın kızarır, ısı pişirme sıcaklığına düşmeye başlayınca içindeki közler süpürülür pişirilecek ekmekler içerisine atılır. Ekmeğin yerleştirilmesinden sonra fırının kapağı kapatılır ve sıcaklığın dışarıya kaçması önlemek için çamurla sıvanır. Bir saat içerisinde ekmek pişer.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://kantey.org

Fotoğraf 38: Yüzükbaşı Köyü, fırın (AEGM Arşivi)



Fotoğraf 39-40: Yüzükbaşı Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Fırın inşası usta temini, fırının büyüklüğünün tespit edilmesi ve yapı malzemesinin hazırlanması ile başlar. Fırının büyüklüğü pişirilecek somun sayısı düşünülerek hesap edilmektedir. Somun sayısı ise ailenin nüfusu ile ilintilidir. Fırının inşa edileceği alanın düzeltilmesinden sonra kaide kısmının yapımına geçilir. Kaide kısmının yapımı moloz taştan ya da kırma taştan, çamur harç kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Kaide kısmı genellikle dikdörtgen prizma, kimi zamansa kare prizma şeklindedir. Yarım metreyi geçmeyen bir yüksekliği olan kaide kısmının iç örgüsünün oldukça sıkı ve gözeneksiz olmasına dikkat edilmektedir, zira gövdenin altında kalacak olan boşluklar ısı kaybına ve dolayısıyla somun ekmeğinin çiğ kalmasına neden olabilmektedir. Taşlar arasındaki boşluklar çamur, toprak ve ocak külü ile doldurulmaktadır. Kaidenin yapımı tamamlandıktan sonra fırının sıcaklığını muhafaza amacıyla birkaç santim kalınlığında tuz ya da cam kırığı serilmekte ve sonra çamur harç ya da betonla tesviye edilmekte, üstü ise kayrak taşla kaplanmaktadır. Bu yolla fırının taban kısmı da meydana getirilmiş olmaktadır. Taban kısmının dolu tuğla adı da verilen ateş tuğlasından yapıldığı ya da sadece çamur sıva ile bırakıldığı örnekler de vardır. Daha sonra gövdenin yani esas fırın bölümünün yapımına geçilmektedir. Gövde yapılırken fırının ağız kısmı da oluşturulmaktadır. Eğer fırın dikdörtgen planlı ve düz tavanla örtülü ya da dikdörtgen planlı ve tonoz örtülü ise fırın ustası elindeki malzeme ile fırının duvarlarını örmekte, üst örtüye gelince inşaat demirlerinden düz tavan ya da tonoz şeklinde bir ızgara yaparak beton harçla bunu sıvamakta ve fırın yapısının kaba halini tamamlamaktadır. Fırın yapısı dairesel planlı ve kubbemsi formlu ise fırını inşa eden usta "pergel" adı verilen son derece basit ve iptidai bir alet kullanmaktadır. Pergel iki ucuna birer çivi bağlanmış olan ve uzunluğu fırının büyüklüğüne göre tespit edilmiş olan bir iptir. İpin bir ucundaki çivi kaide kısmının tam ortasına çakılmakta, ip gerilmekte ve diğer uçtaki çiviyle fırının dış duvarları çizilmektedir. Bu çizgi yardımıyla fırın ustası gövdenin dış duvarlarını örmeye başlamaktadır. Örme işlemi sırasında yerleştirilen her sıradan sonra pergel biraz daha yukarı kaldırılmakta ve bu sayede gövde kısmının kubbemsi bir form kazanması sağlanmaktadır. Kubbemsi fırınların yapımında karşılaştığımız ikinci ve daha kolay yöntemde ise fırının gövdesi bir miktar örül-

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rapty.org

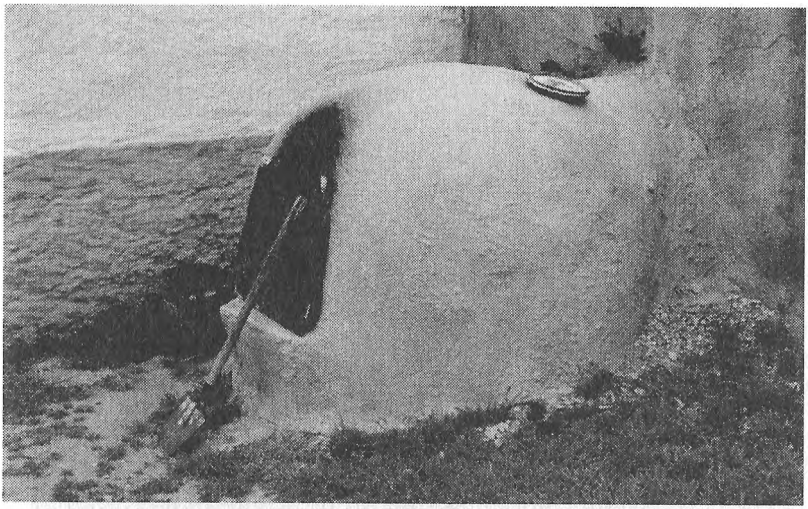
dükten sonra içerisi saman ve kuru otla iyice doldurulmakta, kalıp halini alan bu dolgu üzerine inşaat demirlerinden bir kalıp yapılmakta ve kalıp samanlı çamurla sıvanmaktadır. Son olarak fırının içinde kalan kuru ot ve samanın yakılmasıyla fırına zarar vermeden iç mekânın boşalması sağlanır. Fırının tamamlanmasından sonra içinde güçlü bir ateş yakılması işlemi diğer fırın tiplerinde de uygulanır. Bu işlem hem fırının sağlamlığını test eder, hem fırının kurumasını sağlar hem de fırın strüktürünün oluşan sıcaklıkla güçlenmesini sağlar. Fırının gövde kısmı yapılırken rüzgarın durumuna bağlı olarak duman deliği de bırakılmakta, gövdenin tamamlanmasından sonra dışı samanlı çamur ile sıvanmaktadır. Zaman zaman yenilenen bu dış sıva fırının ısı kaybını önleyici bir unsurdur.[9] Fırının yapımında kullanılan harç içerisine bol saman katılmış olan çamurdur. Hazırlanan bu karışımın bir süre bekletilerek ekşitilmesi harcın bağlayıcılığını arttırmaktadır. Fırın inşası sırasında ustanın en fazla dikkat gösterdiği noktalardan birisi fırının doğru yükseklikte olmasıdır. Zira ekmeğin ölçüsünde pişirilebilmesi fırının yüksekliği ile doğrudan ilişkilidir. Üst örtünün çok yüksek olması ekmeğin iç kısmının çiğ kalmasına çok fazla alçak olması ise kabuk kısmının fazla pişmesine ya da yanmasına neden olabilmektedir.

---

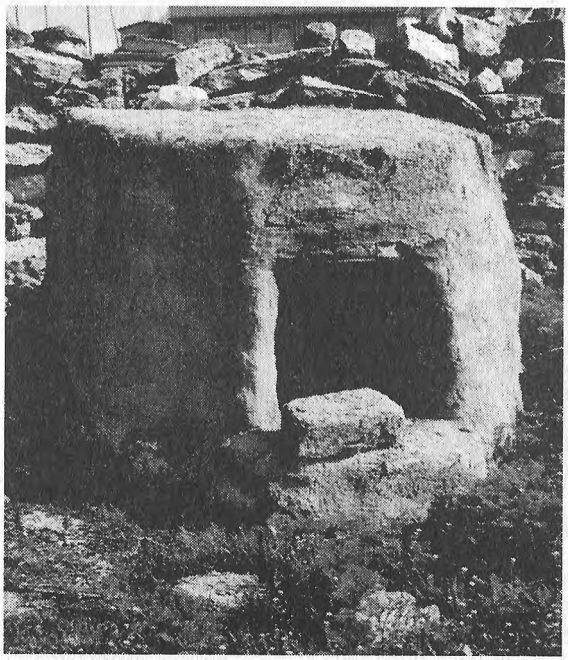
9 *"Peçko (fırın) oniki kerpiçten olur. Tabanı elli santim çıkıyo. Taştan, elli santim çıkıyon, ondan sonra üstüne bi çamur döşiyon. Çamur kuruyor. Kerpici çeviriyon. Oniki kerpiçlen çevirirız yuvarlak, dört tepsilik yaparsan tepsileri böyle diziyoz çamurun içinde, Kerpici çevirdikten sonra saman koyuyoz içine, üç dört çuval saman koyarız, basarız içine, şöyle bi güppe olur, samanı böyle dik yaparsın, yuvarlak, güppenin üstüne tekrar çamurlan güzelce çamurlarız, ondan sonra kurur. Kuruduktan sonra bi delik yanına, bi şişe koyarız, baca, ordan hava çıkması için..."* (Kaynak Kişi: Fevzi Uzun)

"(Fırının) bir metreye bir metre, altının daşını çıkarırsın, düz olarak. Onun üstüne mümkünse kaylak taşlardan, düz taşlardan tabanına döşersin. O taşların üstünde kerpiçleri yan yan korsun, dik, dik kaldırırsın, yarım metre kalktı mıydı, onlar düz kalkıyo ya, ondan sonra üstüne geldin miydi içine samanı depen, iyice sıkıca, ağzını da kapatırsın, kapak yaptığın yeri, kapağı kapatın, iyice çiğneye çiğneye samanı korsun. O höbeklenir şöyle. O höbeğin üstüne de şöyle tellerden veya demirlerden korsun. Onun üstüne kalın bir çamır, samanlı. Biraz çektiken sonra, bi daha çamur, ondan sonra içindeki otu yakıvir, samanı, al sana bir fırın. Arka tarafından birazcık bi yer açarsın, yakarkana ordan duman çıksın diye. Bu fırını iyice kızdırırsın, yaka yaka, o iyice kızdı mıydı, arka kapağı kapatıyorsun, şeyleri tavalara koyuyorsun somunları, kazayağı diriz, üç ayaklı, sayacak saha doğrusu, dört tane sayacak korsun tavaları da onun üstüne salarsın bi küreğinen, ağzını kapat, bi saat sonra git fırını aç ekmeği al. Ona somun derdik biz. Hemen hemen her evdeydi bunlar." (Kaynak Kişi: Müçteba Öz)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

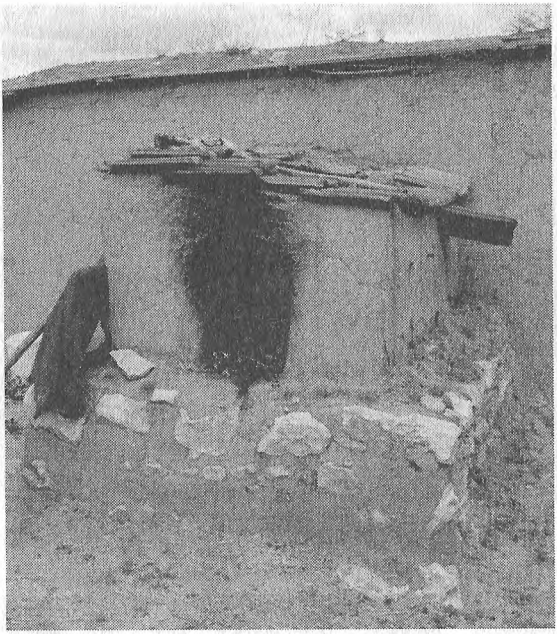


Fotoğraf 41: Çekirdeksiz Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

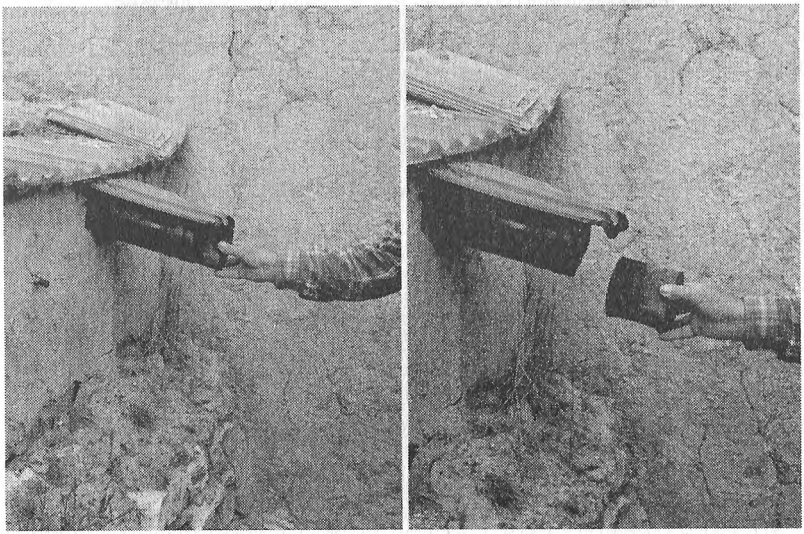


Fotoğraf 42: Uzunbeyli Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rahtey.org

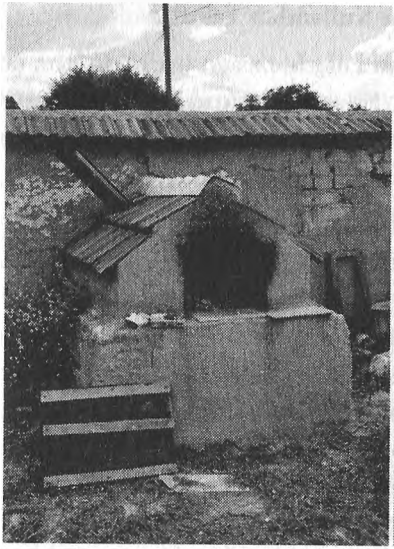


Fotoğraf 43: Ördekgölü Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

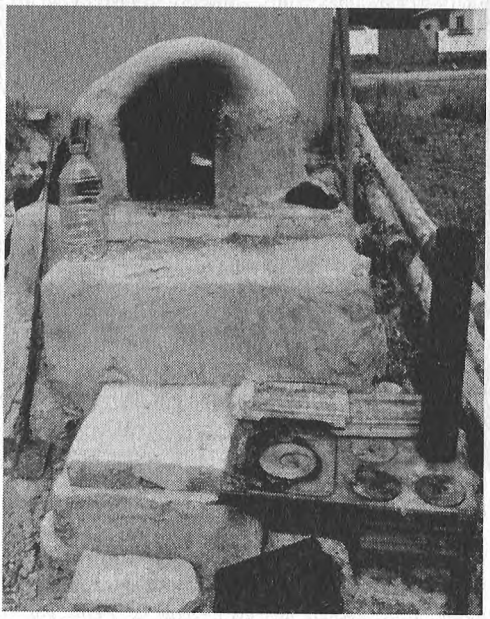


Fotoğraf 44-45: Ördekgölü Köyü, fırının havalandırma detayı (AEGM Arşivi)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantevi.org



Fotoğraf 46-47: Ördekgölü Köyü, fırın (AEGM Arşivi)



Fotoğraf 48: Ördekgölü Köyü, fırın (AEGM Arşivi)

Ücretsiz e-Kitap Arşivi - http://EgeTarih.org

7. Ekmek Pişirmek Amacıyla Kullanılan Yakıtlar

İç Anadolu bölgesinde yer alan Polatlı, orman varlığının son derece sınırlı olduğu bir coğrafyadır. Bu nedenle fırın, ocak, kuzine ve tandır gibi pişirmeye mahsus mimari yapı, öge ve aygıtlarda yakıt olarak ağacın kullanılması pek görülen bir durum değildir.

Yöre halkı tarafından pişirme amacıyla kullanılan en yaygın yakıt türü samandır[10]. Samandan sonra en yaygın olarak kullanılan yakıt türü ise gıhş, kerme ya da kemre adı verilen tezektir. Tezek küçükbaş ya da büyük baş hayvanların dışkılarının ağıl ve ahırdan toplanarak kurutulmasıyla elde edilen bir tür katı yakıttır. Tezeğin içerisine istenirse saman da katılabilir. Ayrıca hayvanların otladığı mera alanlarında bulunan hayvan dışkıları da toplanarak yakıt olarak kullanılabilmektedir. Bunların dışında kuru ağaç dalları, kuru çalılar, geven adı verilen ve araziden çıkartılan otsu bir çalıdan ve temin edilebilirse talaştan da yakıt olarak faydalanılmıştır.

Fotoğraf 49: Basri Köyü, kemre (AEGM Arşivi)

[10] *"Bizde yakılan saman, özel saman. Biçimi yaptın, harmana getirdin, hayvanlar için dövenlen bastırırdı, peşte yakmak için taş tokmağı koşarlardı ata, o saman güzel ezilir pamuk gibi olurdu, onun kuvveti daha fazla olurdu."* (Kayıtlar: Erdoğan Oral).

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi, https://kantev.org

8. Sonuç

Endüstri devrimi, hızlı şehirleşme ve göç olgusunun halk kültürünün her alanında çarpıcı değişiklikler meydana getirdiği aşikârdır. Üretim ve tüketim tarzlarındaki köklü değişimler ile geleneksel hayat tarzından kopuş özellikle kırsal nitelikli yerleşmelerde yaşayan halkın beslenme alışkanlıklarında ve mutfak kültüründe kayda değer değişiklikler meydana getirmiştir.

Frigyalılara başkentlik yapan Gordion kentinin kalıntılarının da bulunduğu Polatlı yöresi İç Anadolu bölgesinin önemli tahıl üretim merkezlerinden birisidir. Ekmek, ekmekten yapılan yiyecekler ve çeşitli tahıl ürünleri yöre mutfağında ve beslenme kültürü içerisinde önemli bir yer tutar. Araştırma evrenini oluşturan kırsal yerleşmelerde geleneksel köy ekmeklerinin yapımı büyük ölçüde devam etmektedir. Bununla birlikte ekmek ticareti ile uğraşan işletmelerin (fırıncı, market vs.) köylere kadar ulaşarak çarşı ekmeğini pazarlaması nedeniyle geleneksel ekmeğin tüketimi bir nebze de olsa azalmıştır.

Geleneksel ekmeklerin üretim ve tüketiminin devam etmesi ekmek üretimini gerçekleştirmek amacıyla faydalanılan çeşitli yapı, mekan ve mimari ögelerin de işlevlerini devam ettirmesini sağlamaktadır. Ayrıca söz konusu yapı, mekan ve mimari ögelerin inşası da –ihtiyaç miktarında- devam etmektedir. Bu yapılar geçmişte olduğu gibi bugün de yerel yapı ustaları eliyle gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte bugün modern yapı teknik ve malzemeleri hızla geleneksel yapı teknik ve malzemelerinin yerini almaya başlamıştır. Her şeye rağmen gelenek modern çağa ayak uydurarak kendisini devam ettirmektedir.

Sözlük

Ambar: Evlerin avlularında yer alan, zahirenin saklandığı mekan ya da yapı (Ankara İli Polatlı İlçesi Uzunbeyli Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Yağcıoğlu Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karahamzalı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü).

Arpa kuyusu: Arpa muhafaza etmek amacıyla kazılan kuyu (Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü).

Aş damı: Evin ilk girişinde yer alan ve içerisinde yemek pişirilen, mutfak benzeri mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Uzunbeyli Köyü).

Aşgana/Aşgane: Tatar yerleşmelerinde bir nevi mutfak olarak kullanılan, içerisinde ocak bulunan yemeğin yapıldığı ve yendiği mekân. Mutfak araç ve gereçleri ile yiyecek maddeleri de burada muhafaza edilir (Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Aşevi: Evin ilk girişinde yer alan ve içerisinde yemek pişirilen, mutfak benzeri mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Ateş tuğlası: Fırınların taban kısmını oluşturmak amacıyla kullanılan ateşe dayanıklı bir tür tuğla (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Baca: Şömine benzeri ocak (Ankara İli Polatlı İlçesi Uzunbeyli Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Yağcıoğlu Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karahamzalı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Bacalık: Ocak (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Çol: Buğday muhafaza edilen kuyu (Ankara İli Polatlı İlçesi Yüzükbaşı Köyü).

Dolu tuğla: Fırın yapımında kullanılan ateşe dayanıklı bir tür tuğla (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Ekin kuyusu: Ekinleri muhafaza etmek amacıyla bir nevi ambar olarak kullanılan kuyu (Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü).

Ekmek damı: Konutlarda ekmek pişirmeye mahsus ocak ve tandır ihtiva eden mekan (Ankara İli Polatlı İlçesi Uzunbeyli Köyü)

Ekmek evi: Konutlarda ekmek pişirmeye mahsus ocak ve tandır ihtiva eden mekan (Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü).

Guzine/Gozine soba: Bünyesinde fırın da ihtiva eden bir tür pişirme ve ısıtma gereci (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Güppe: Ekmek fırınlarının kubbemsi gövdesi (Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Hambar: Ambar (Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü).

Höbek: Fırının kubbemsi formu (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Kapak: Fırının ağız kısmı (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Kapı: Peş adı verilen fırınların ağız kısmı (Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Kazayak: Ocaklarda kullanılan üçayaklı demir ızgara (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Kotlan: Kuzineye benzer bir tür soba (Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Kuzine soba: Bünyesinde fırın da ihtiva eden bir tür pişirme ve ısıtma gereci (Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Külle deliği: Tandırın hava almasını sağlayan delik (Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Ocak: Ateş yakılan yer (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Yüzükbaşı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü).

Oşagk: Sacayak (Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü).

Ot: Ocak (Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü).

Paca: 1- Ocak (Ankara İli Polatlı İlçesi Yüzükbaşı Köyü). 2- Baca (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Peç/Peş: Evlerde ısınmayı sağlayan ayrıca pişirme ve ısıtma amacıyla da kullanılabilen ocak/fırın sistemi (Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü).

Peçka/Peşka: Kuzine tarzı soba (Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Peçko: Fırın (Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Pergel: Fırın inşa ederken kullanılan ip ve çivi (Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü).

Saancak: Ocaklarda kullanılan üçayaklı demir ızgara (Ankara İli Polatlı İlçesi Yağcıoğlu Köyü).

Sacayağı: Ocaklarda kullanılan üçayaklı demir ızgara (Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü).

Saçkı: Ocak, fırın ve sobada yakılan iri saman (Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Sahınevi: Erzağın muhafaza edildiği, kapısı kuzeye bakan, serin yapı (Polatlı İlçesi Basri Köyü)..

Sayacak: Ocaklarda kullanılan üçayaklı demir ızgara (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Şığarak: Aşkana adı verilen mutfak mekânında yer alan ocağa ait davlumbaz (Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Tandır: 1- İçerisinde tandır ve ocak bulunan, mutfak işlevi gören mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü)). 2- Toprağa gömülü olarak yapılan bir tür fırın (Ankara İli Polatlı İlçesi Yüzükbaşı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü).

Tandır evi: İçerisinde tandır ve ocak bulunan, mutfak işlevi gören mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü)

Tandırlık: İçerisinde tandır ve ocak bulunan, mutfak işlevi gören mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Karahamzalı Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü).

Tandır sekisi: Tandır mekanının hemen yanında yer alan ve günlük oturma maksatlı olarak işlev gören oda ((Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü)

Tandır yeri: İçerisinde tandır ve ocak bulunan, mutfak işlevi gören mekân (Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü)

Tezek: Büyükbaş hayvan pisliğinden yapılan ve ısıtma araçlarında kullanılan bir tür yakıt (Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü)

Ur: Buğday ambarı olarak kullanılan kuyu (Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü)

Uru: Kuyu şeklinde zahire ambarı (Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü).

Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi:

CD2011.0052, CD2011.0053, CD2011.0054, CD2011.0055, CD2011.0056, CD2011.0057, CD2011.0058, CD2011.0065, CD2011.0068, CD2011.0069, CD2011.0070.

Kaynak kişiler:

Adı Soyadı, doğum tarihi, doğum yeri, mesleği, eğitimi:

Menderes Bulucu,[11] 1967, Erzurum Karayazı, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Hayrettin Doğan, 1946, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Salih Duru, 1967, Ankara İli Polatlı İlçesi Yüzükbaşı Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Ali Elmas, 1941, Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü, Çiftçi, İlkokul mezunu.

Rıdvan Erdoğdu, 1947, Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü, Çiftçi, İlkokul mezunu.

Mustafa Fent,[12] 1950, Antalya İli Serik İlçesi, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Bilal Güdücü, 1948, Ankara İli Polatlı İlçesi Çekirdeksiz Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Mustafa Gümüş, 1950, Ankara İli Polatlı İlçesi Karaahmet Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, Okuma yazması var.

Erdoğan Oral, 1943, Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü, Çiftçi, İlkokul mezunu.

Müçteba Öz, 1939, Ankara İli Polatlı İlçesi Sarıhalil Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Kamil Özmen, 1924, Ankara İli Polatlı İlçesi Eskipolatlı Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

Celal Sunel, 1942, Ankara İli Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü, Çiftçi, Lise mezunu.

Fevzi Uzun, 1947, Ankara İli Polatlı İlçesi Ördekgölü Köyü, Yapı ustası / Çiftçi, İlkokul mezunu.

---

[11] Kaynak kişi 1977 yılından beri Ankara İli Polatlı İlçesi Uzunbeyli Köyünde yaşamaktadır.

[12] Kaynak Kişi Honam aşiretinden olup 1963 yılında yerleşik hayata geçmiş ve Yağcıoğlu Köyüne yerleşmiştir.

Bünyamin Yavaş, 1962, Ankara İli Polatlı İlçesi Basri Köyü, Çiftçi, İlkokul mezunu.

İrfan Yılmaz,[13] 1952, Yozgat İli Akdağmadeni İlçesi Güllük Köyü, Yapı ustası/Çiftçi, İlkokul mezunu.

Mehmet Yılmaz,[14] 1946, Adana İli Islahiye İlçesi, Çiftçi, İlkokul mezunu.

Kaynaklar

Acıpayamlı, Orhan, (1976), *Zanaat Terimleri Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Anonim (1993), *Derleme Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Anonim (1995), *Tarama Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Anonim (2011), *Türkçe Sözlük*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Arlı, Mine-Işık, Nermin (1995), "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Geleneksel Ekmekçilik Hamurişi Yemekler-1994)*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Artun, Ünsal (2003), *Nimet Geldi Ekine/Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, İstanbul: YKY Yayınları.

Clauson, S. Gerard (1972), *An Etymological Dictionary of Pre Thirteenth Century Turkish*, Oxford: Oxford University Press.

Darga, Muhibbe (1985), *Hitit Mimarlığı-1/Yapı Sanatı*, İstanbul, 151-156

Davulcu, Mahmut (2009), "Sakarya Yöresi Kırsal Yerleşmelerinde Konut Mimarisi ve Ustalık Geleneği Üzerine Bir İnceleme", *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 17 (2), 687-706.

---

[13] Kaynak Kişi Honam aşiretinden olup 1966 yılından beri Ankara İli Polatlı İlçesi Karahamzalı Köyünde yaşamaktadır.

[14] Kaynak Kişi Honam aşiretinden olup 1975 yılından beri Ankara İli Polatlı İlçesi Beylikköprü Köyünde yaşamaktadır.

Erdoğan, Abdülkerim (2008), *Tarih İçinde Polatlı*, Ankara: Polatlı Belediyesi Başkanlığı Yayınları.

Göktaş, Ömer (2011), *Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar*, Yüksek Lisans Tezi, Adapazarı: Sakarya Üniversitesi.

Hasol, Doğan (1990), *Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü*, İstanbul: Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları.

Kafesçioğlu, Ruhi, (1949), *Orta Anadolu'da Köy Evlerinin Yapısı*, İstanbul: İTÜ Mimarlık Fakültesi Yayınları.

Kaşgarlı Mahmud (1998), *Divânü Lügat-it-Türk*, (Çev. Besim Atalay), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Koşay, Hamit Zübeyr-Ülkücan Akile (2011), *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, İstanbul: Çiya Yayınları.

Közleme, Olgun (2012), *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi.

Kuter, Murat (2011), *İnsan ve Ekmek*, Bursa: BESAŞ Yayınları.

Naumann, Rudolf (1991), *Eski Anadolu Mimarlığı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Oğuz, Burhan (2001), *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-3/İnşa, Isıtma ve Aydınlatma Teknikleri*, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

Oğuz, Burhan (2003), *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-1/Giriş, Beslenme Teknikleri*, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

Ögel, Bahaddin (1985), *Türk Kültür Tarihine Giriş-IV*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Ögel, Bahaeddin (1991), *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Ev Kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Sevgisunar, M. Kemal (2001), *Polatlı Araştırmaları-I*, Ankara: Polatlı Ticaret Odası Yayınları.

Sönmez, Neslihan (1997), *Osmanlı Dönemi Yapı ve Malzeme Terimleri Sözlüğü*, İstanbul: Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları.

Tanyeli, Uğur (1996), "Anadolu'da Bizans, Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Dönemlerinde Yerleşme ve Barınma Düzeni", *Tarihten Gü-*

nümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme, İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları.

Tekeli, Tahsin (1970), *Türkiye'de Köy Ekmekleri ve Tekniği*, Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.

Tezcan, Mahmut (1995), "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurişi Yemekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Geleneksel Ekmekçilik Hamurişi Yemekler-1994)*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Timur, Oğuz (2009), *Eski Polatlı Köyü'ne Yerleşen Kırım Türklerinde Gelenek ve Adetler*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi.

Tuncer, Orhan Cezmi (2002), *Ankara Evleri*, Ankara: Ankara Ticaret Odası Yayınları.

Yılmaz, Mehmet Fatih (2006), *Anlambilimsel Bağlamıyla Divanü Lügati't-Türk'te Mutfak Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi.

Yılmaz, Mehmet (2012), *Başlangıçtan İlk Tunç Çağı Sonuna Kadar Anadolu'da Pişirme Geleneği*, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Onsekiz Mart Üniversitesi.

Kayseri İncesu'da Ekmek

Aysel Özen*

Ekmek temel ihtiyaç maddelerimizde biridir. Hele ki Anadolu'da ekmeksiz sofraya dahi oturulmaz. Bir numaralı öğe ekmektir.

Ekmeğin İncesu'daki eski serüvenine bir göz atalım. Hangi tahıllardan, nasıl un yapılır? Ekmek yaparken hangi malzemeler kullanılır? Ne çeşit ekmekler yapılır? Nerelerde pişirilir? Ekmek hamuru ile tatlı da yapılır mı?

Un Öğütme

Evlerde ekmek, börek, mantı, makarna gibi yiyecekler için harman işleri bitince un öğütülürdü. Un öğütme eskiden günlerce sürerdi. Arklardan gelen suyla çalışan beş tane değirmeni vardı. Çay Değirmeni, Kadıoğlu Değirmeni, Salihoğlu Değirmeni, Hacıbekir Değirmeni ve Orta Değirmen adı verilen un değirmenleri. Bunlara arklardan su gelir, kayadan oyulmuş bir kuyuya dökülür, aşağıdaki su kuvvetiyle dönen tahtadan yapılmış yuvarlak şekildeki değirmeni döndürür bu da kayışlarla bağlı teknelerdeki tahılı öğütüp un haline getirirdi.

Un yapabilmek için önce öğütülecek buğday, arpa gibi tahıllar iki kez büyük bakır leğenlerdeki suyla yıkanır. Keçi kılı ve iple örülen kal-

---

* Aysel Özen, Araştırmacı yazar, Kayseri.

burlardan geçirilir. Keçi kılı suyu görünce gözenekleri kapatır, tahılın aşağıya inmesini önler ama tozu toprağı alta geçirir. Yıkanan buğday veya arpa daha sonra serilip, kurutulur. Buğdayını, arpasını, çavdarını, yulafını ve evde ikiye bölünmüş mısırını çuvallara doldurup, eşeklerine, katırlarına, atlarına yükleyip değirmenin yolunu tutarlar. Çevre köylerden de un öğütmeye gelenler olduğu için mutlaka sıra olur. Günlerce sıra beklenir, geceleri de değirmende yatılır. Bir yere gidip de hemen gelmeyen, oyalanan kişilere "Yıkık değirmende kırk gün yatar" derler. Sıra beklerken koyu sohbetlere dalınır, olmadık cin, şeytan hikâyeleri uydurulur, masallar (*metel*) anlatılır. Buralarda konuşulanlar kış gecelerinin iskembi (Mangal üzerinde ahşap ufak bir masa, üzerinde kalın, büyük bir minder) etrafındaki çocuklara anlatılan metellerin kaynağıdır. Bu arada değirmenciye yardım edilir, öğütülen una göre de *hak* verilir. Diyelim bir çuval buğday öğüteceksen 1 çiniğini hak olarak para yerine değirmenciye vereceksin. Herhalde değirmende uzun süre kalmanın etkisiyle giydikleri kadar saçları da una bulanır. Belki de yaşlı kişilerin tecrübeleri olduğunu belirtmek için kullandığı "Ben bu saçı değirmende ağartmadım" deyimi buradan gelmektedir.

Unlar elde dokunmuş renkli çuvallara basılıp yine kıldan dokunmuş urganlarla eşeklerin sırtına bağlanarak yüklenir, eve getirilir. Değirmende öğütülen un, birkaç elekten elenir, has un, kepekli un gibi kullanılış yerlerine göre çeşitli kısımlara ayrılır. Daha sonra kilerlerdeki küplere hava almaması için iki elle sıkıca basılıp, ağızları iyice kapatılır. O yaza kadar kullanılacak un öğütülür. Çünkü üstünden yaz geçerse un eskir, hamuru iyi olmaz, açarken dağılır. Ayrıca sıcaktan da güvelenebilir. Kullanılacağı zaman un ince elekten elenir.

Ekmek Yaparken Kullanılan Malzemeler

1. Elek

Kenarları ince tahta kasnak ile çevrilmiş, alt kısmı gözenekli olan yuvarlak malzemelerdir. İnce eleyen, tel geçirilmiş olanlar tel elek, ipek geçirilmiş olanlar ince elek adını alır. Ekmeklik un bu eleklerden elenir. Arı un haline getirilir. Kepeği, kalın kısımları üstte kalır.

2. Ekmek teknesi

Tahtadan yapılmış yuvarlak ekmek hamuru yoğrulan leğenlere tekne denir. 60-70 senedir hiç kullanılmamaktadır.

3. Leğen

Bakırdan yapılan büyük, yuvarlak, 15-20 cm. kenarlı içi kalaylı kaplardır. Hamur su ve tuz ile bu kaplarda yoğrulur.

4. Hamur tahtası

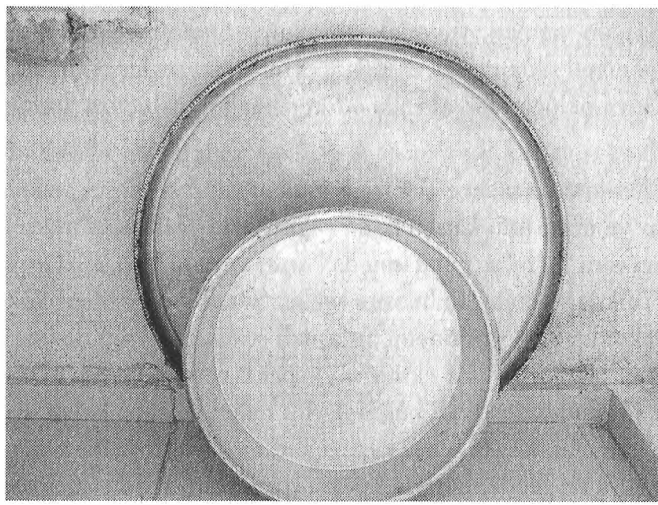
Reçinesiz ve budaksız ağaçtan dikdörtgen veya yuvarlak şekilde, kenarlarında kısa dört ayağı olan tahtalar her evde iki-üç tane olmak üzere mutlaka bulunur. Hamur tahtası beze alırken, yufka açarken kullanılır.

5. Oklava

Tahtadan yapılmış 50 cm.den 1,5 metreye kadar boylarda ve çeşitli incelikte yuvarlak biçimli malzemelerdir. Yufka açmada kullanılır.

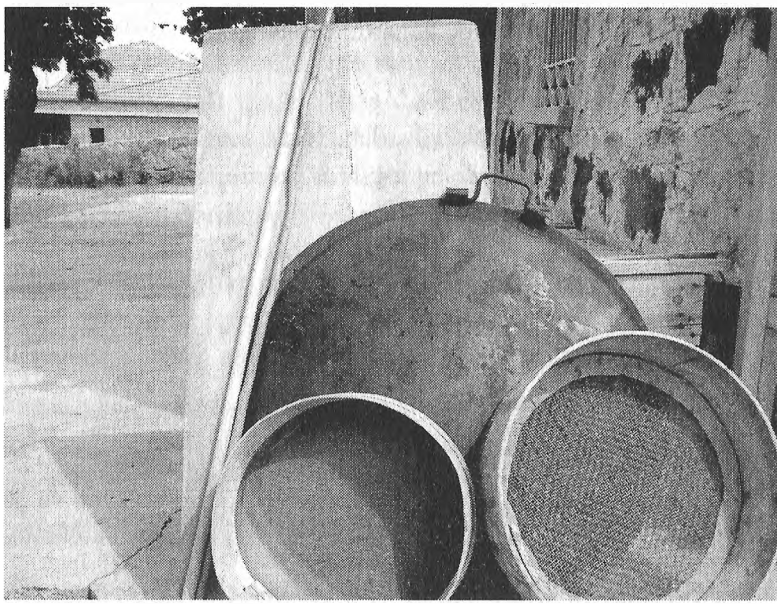
6. Leğençe

Kısa kenarlı, ufak, bakır, içi ve dışı kalaylı yuvarlak tepsidir.



Leğençe ve sini

7. Ekmek sacı



Ekmek tahtası, oklava, sac, evriağaç, elek ve kalbur.

Sacdan yapılan, yuvarlak, tek kulplu malzemelerdir. Orta kısmı hafif bombeli olup, yufka ekmek, peynirli gibi şeyler bombeli kısımda pişer. İnce olduğundan altında odun parçaları, çalı çırpı, üzüm çubuğu yakılır.

Günümüzde sadece buğday unundan yapılan ekmek, eskiden çavdardan ve mısır unu katılarak da yapılıyordu. Yufka açılırken kullanılan una yani "uğra"ya yulaf unu da katılır veya sadece yulaf unu ile açılırdı. Yulaf unu kolay açılmasını sağlar. Şimdi yulaf sadece yem olarak ekilmektedir. Kepeğin önemi anlaşılalı şeker, tansiyon ve bağırsak rahatsızlığı olanlar çavdar ekmeğini kepekli olarak öğütüp ekmek yapıyorlar. Günümüzde kendi buğdaylarını halen iki tane kalan değirmende kepekli olarak kalın veya kepeği alınmış daha ince bir biçimde öğütürler veya un fabrikalarında beyaz un yaptırırlar. Bazı kişilerde çuvallarla beyaz un alıp ondan ekmek yaparlar.

Çarşıdaki taş fırınlarda, odun ateşinde sürekli pişirilip satılan somun ve pide türü ekmekler yapılır. Fırınların taştan imal edilmiş olması, yakacak olarak odun kullanılması en makbulüdür. Şimdi elektrikle tepsilerde pişiyor ama o lezzeti vermiyor tabii ki. Ayrıca hamurun büyük bir teknede yoğrulup mayalanması, pasa denilen uzun tahtalara bölünüp sırayla pişmeye alınması, fırına atarken ve çıkarırken tahta kürek kullanılması, kepekli unla küreğe yapışmasının önlenmesi, üzerine parlaklık vermesi için yumurta akı ile ince kepekli su elle çarpılarak sürülüp, ortasının bıçakla çizilmesi gerekir. Somun dışında buram buram susam ve çörekotu kokan uzun ince pideler sabah kahvaltılarının ve Ramazan iftarlarının vazgeçilmezidir.

İncesu'da ekmek evde dört şekilde yapılır.

1. Mayasız hamurla yapılan ince ve büyük yufka.

2. Mayalı hamur ile evde sacüzerinde pişirilen bazlama.

3. Mayalı hamur ile evde iki kat sac arasında sacda muhacır ekmeği

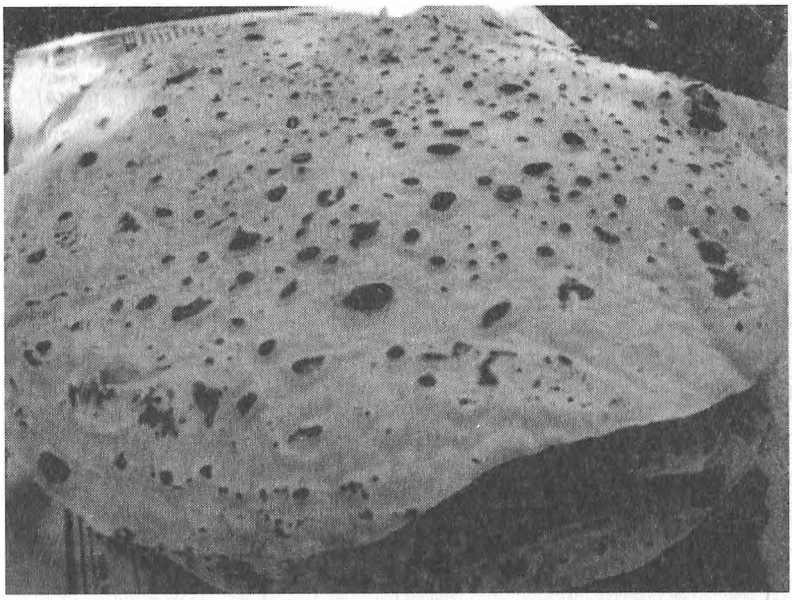
4. Mayalı hamur ile evde tandırda veya çarşıda fırında yuvarlak şekilde yağlı olan kete, çörek adı verilen ekmek.

Mayalı ekmek hamuru ile dinide (taş fırının doğrudan ateşe muhatap olmayan köşesi) pişirilen yağlı, tahinli, kıymalı, peynirli, patatesli, sucuklu, pastırmalı, yumurtalı, soğanlı gibi pide çeşitleri de yapılır. Ekmek hamuru fırından alınarak evde yağ mantısı kızartılır veya lokma gibi tatlılar da yapılır.

Şimdi onların yapımına bir göz atalım.

1. Yufka ekmek

Sonbaharda kışa hazırlı olarak kış ekmeği yapılır. Ayrıca Ramazandan önce, Kurban etiyle yensin diye Kurban Bayramından önce, düğünlerden önce birçok evde ekmek yapılır. Ekmek diye yufka şeklinde açılıp ekmek sacında pişirilen, üst üste istif edilip "kayılıp ", yenileceği zaman suyla ıslatılıp katlanarak kullanılan yufkaya denir. Yufka yerel ağızla yuka, yuka ekmeği, ekmek diye adlandırılır.Eskiden savaş olur, kıtlık olur, kar kıyamet, tipi boran olur diye 3–4 gün süren kış ek-



Yufka

meği yaparlarmış. Şimdi ise günlük ihtiyaçlar için 1 gün veya yarım günde yapımı biten yufka ekmekler hazırlanıyor. Eski kadınlar "Bov anam, evde unumuz, eleğimiz dururken, yuka ekmek yapılmazda, çarşıya her gün her gün somuna mı gidilirmiş" diye çarşıdan ekmek alanları ayıplarlardı. Şimdi o kadar kalmadıysa da yine de yufka ekmek yapılmaktadır. Ayrıca bu damak tadına alışanlar hala yufka ekmek yapmaya devam ediyorlar.

Yufka ekmek genelde örtme denen üstü ve üç yanı kapalı yerlerde yapılır. Eğer örtme yoksa rüzgâr ve yağmurdan korunmak için ocak kenarına ve üzeri kalın bezler ve savanlarla örtülerek korunaklı bir hale getirilir. Tandırlar bu örtmelerin içine yapılmıştır. Tandır 1 metreyi biraz aşan derinlikte, 90–100 cm. çapında yere oyulmuş, taşla çevrili ocaklardır. Ekmek tandır ağzına kapatılan 1- 1,5 metre çapındaki saclarda yapılır. Ekmek hazırlığı bir gün önceden başlar. Önce yufkaları açacak 5-6 kadın ve sacda pişirecek kadın bulunur. Genelde akrabalar ve komşu kadınlar birbirlerinin ekmeğini yapmaya giderler. Buna ön-

Tandır

düç yapma denir. Eğer öndücü yoksa yani kendisi başkasının ekmeğini yapmaya gitmemişse parayla kadın tutar.

Tandırın külle denen hava almasına sağlayan bölümü de dâhil olmak üzere içi iyice temizlenir. Eskiden her evde bulunan tandırın yerini çoğu evde taşla yapılan ocaklar almıştır. Tandırın yanına yakacaklar getirilir. Bunlar gazel, ufak odunlar, çalı çırpıdan oluşan saçma, bağ çıbığı, yapma, tezek, koyun kıyağı, kerpiçtir. Buna ocağı gayitleme denir. İtaa denen kalın bezler tandırın etrafına serilir. Evden ve komşudan yeteri kadar hamur tahtası ve oklavalar getirilir. Sac üzerinde yufkaların arkasını önünü çevirirken kullanılan ekmek pişirirken çevirmeye yarayan ince uzun evriağaç denilen değnekler hazırlanır.

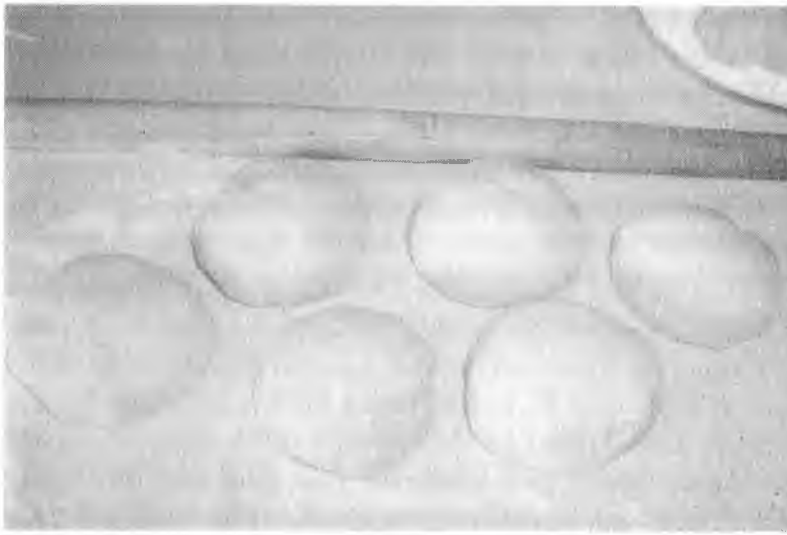
Ekmek yapanlara yaprak, kuru fasulye, yeşil fasulye, taze fasulye kavurması, pilav, dolma, karnıyarık, lahana sarması gibi yemekler hazırlanır. O gece daha güneş doğmasına iki-üç saat kala kalkılır. Üslük denen nispeten eski şalvar ve elbise giyilir. Kollara dirsek boyunda iki ucu da lastikli kolcak takılır.

Ekmek hamurunu yoğurmadan önce denemek için 4–5 ekmek yapacak kadar hamur hazırlanır. Evdeki kendi buğdayından öğütülen "arı un" elenir. Biraz da içine beyaz un (hazır un) katılır. Az bir tuz ve su ilavesiyle yoğrulur. Bu hamur bezelere ayrılarak açılır. Yırtılmadan istenilen incelikte kıvrılmadan açılabiliyorsa aynı ölçüler kullanılarak asıl hamur yoğrulur. Eğer kıvamı iyi değilse un özlü değil diye biraz fazlaca beyaz un katılır. Yahut komşunun daha önce ekmek yaparak denemiş olduğu un ile değişilir. Eskiden açılmayan ekmek hamuru içine yoğururken biraz da zeyrek unu katılırdı ki kolay açılsın.

Büyük bir leğende (hamur ilâninde) bir gün önceden elenmiş unun ortası açılıp, tuzlu suyla elle karıştırarak orta sertlikte bir karım hamur yoğrulur. İki gaz tenekesi tuzlu suyla yoğrulabilen hamura bir karım denir. Bu tuzlu su tadına bakılarak tuz oranı ayarlanarak önceden hazırlanmıştır. Elle iyice yoğrulan hamur kıvama gelmesi için üzerine bir bez örtülüp ayakla sıkı sıkı basılarak çiğnenir. Arada bir, hamurun yarısı üzerine katlanır. Bazen de ters çevrilerek her tarafının aynı kıvamda yoğrulması sağlanır. Çünkü koca bir leğen un bir defada yoğrulmaktadır.

Bu arada güneş doğmaya başlamıştır. Ekmek yapacak kadınlar birer birer gelirler. Biri hamurun başına geçip hamuru dört parmak genişliğinde kesip tahta üzerine alır. Yumruk büyüklüğündeki hamurun kenarını ortaya getirerek maharetli eliyle hızlı hızlı çevirerek yuvarlaklar yapar. Buna "bezi alma" denir.

Ocağın kenarına savan ve sofra bezleri serilir. Savanların üzerine minderler, önlerine de birer hamur tahtası beze alırken ile oklava hazırlanır. 6–7 ekmek tahtası önüne uğra koymak için tepsiler konur 1–2 tane de yufkayı sac başında oturan kadına uzatmak için uzun oklavalar konur. Hazırlanan bezeler tahta aralarına leğençelerle konur. Buradan açmak için teker teker alınır. Yufkayı inceltirken kullanılan un olan uğra yine leğençelerle bezelerin yanına konur. Bu arada kalın kâğıt ve saçma ile ateş yakılır, buna tandır tutturma denilir. Bu işi yufkayı evirip çevirerek pişirecek olan eviren kadın yapar. Diğer 4-5 kadın uğralayarak yufkaları açmaya başlamıştır bile. Çok iyi açamayan küçük kızlar sadece kapak kadar açıp büyüklere verirler. Gelinler, kızlar, kadınlar tarafın-



Beziler

dan kıvrak el hareketleri ile uğra serpilip, oklavanın iki yanına hafifçe bastırarak açılan yufkalar, kenarda duran biraz daha uzunca başka bir oklavaya sarılarak sacın başında oturan hanıma uzatılır. Oklavayı alan hanım çabuk bir hareketle saca yufkayı yayar. Evriağaç ile sık sık çevrilerek pişirir. Yanları hamur olmasın diye kenarlar içe doğru bükülerek son kez saca değdirir. Hem evriağaç hem de el yardımıyla yanda bulunan diğer pişen yufkaların üzerine alır. Hamur çoksa ara sıra başkasıyla değişir, ateşin karşısında durmak zordur çünkü. Tandırın başında sacda yufkaları pişiren kadının işi zor olmasının yanında maharet de ister. Yufkaları yırtmadan saca koyacaksın. Yakmadan her tarafını aynı ölçüde pişireceksin. Sacdan düşürmeden evriağaçla alıp yan tarafa koyacaksın. Bununla da kalmaz bazen ateş körlenir, yanmaz, her taraf duman dolar. Çabuk tutuşan çalı çırpıyı atar, üfleye üfleye tutuşturulur. Bu arada gözleri dumandan yaş içinde kalmıştır. "Tandır da amma tütüyor, küllesine mi baksak hava almıyor heral" diye söylenir. En zor iş de onundur, hem ateşin karşısında vücudunu sıcak basar, hem ocağı sürekli kontrol etmek zorundasın, ekmek sacda pişerken aynı evriağaç bu sefer yakacak itmek zorundadır tandıra. Birde sönerse yandın.

Pişen yufkalar kalın bir sofra bezine üst üste konur. Ortasına bazen de yüksek kalan yerlerine bakır bir tepsi konur. Bu ekmeklerin sıcakken düzelmesinin sağlar. 40-50 tane olunca ayaktaki iki kişi tarafından kırmadan koyulacağı kiler veya odaya taşınır. Sofra bezi serilip üzerine biraz yüksekçe bir altlık konmuş sini üzerine veya masa üzerine beşer altışar alınarak kırmadan, çünkü çok gevrektir,dikkatlice dizilir.

Genç kız veya gelin yoksa ev sahibi bayan ekmek yapmaya oturmaz. Beze almak, yakacak azalınca taşımak, kahvaltı ve yemek getirmek, uğra ve beze götürmek, yapılan ekmekleri taşımak, ortalığı toplamak onun görevidir. Bu yüzden "Ekmek yapan değil, ayakta dolanan daha çok yorulur" derler. Eskiden evlenecek oğlu olan bayanlar ekmek açan kızlara bakarak gelin seçerlermiş. Hem güzelliğine, hem konuşması ve davranışlarına hem de yufka açmadaki maharetine göre kafalarında değerlendirirlermiş.

Birkaç **elçim** yapınca beziler kalın açılıp sulamadan yenmesi için, yumuşak pişirilir. İncesu deyimiyle "korkutup" sacdan alınır. Buna **çevirme** denir. Ayrıca ev sahibinin getirdiği içe göre peynirli, kakırdaklı, patatesli, soğanlama gibi içli ekmekler yapılır. Bunun yanında çay demlenir, peynir, zeytin, yumurta, reçel, yağ, bal, tort, domates, biber, salatalık gibi kahvaltılıklar çevirme ile yenir. Sabah yoğrulan hamur bitmeye yüz tutunca bir leğen daha yoğrulur. Hamurların hepsi bir arada yoğrulmaz çünkü hamur **eskir** yani yumuşar, özü gider. Yoğrulan hamur hemen bezi alınıp tahtaya yetiştirilir. Bir bezi denenir. Hamur cıvık olduysa " N'ağdar cıvık olmuş, ne tahtada duruyo, ne sacda" denir. Çok sert yani berk olduysa "Gaya gibi anam, basıyom basıyom açılmıyo"diye söylenilir. Sacda yırtılıyorsa "Duzu az olmuş heraal ki saca gelmiyor" denir. Bu eleştirilere göre hamura un veya tuz katarak tekrar yoğrulur. Ama eğer kolayca, incecik açılırsa bezeler "Bastım mı navruz(nergis çiçeği) gibi açılıyor, maşallah unu özlüymüş" diye övgü yağdırırlar.

Eskiden öyle kıtlıklar olmuş ki uğra yerine meşe külü kullanarak açılırmış hamurlar. Evinde arpa ve çavdar unu bulunanlar bunu uğra olarak kullanırlarmış. Düşünebiliyor musunuz? Bir hamur kül ile açılır-

da içine girmez mi? Yerken ağzına gelmez mi? Bize şimdi şaka gibi gelen şeyler yaşanmış gerçekler. Osmanlı İmparatorluğunun son zamanlarına ait bu hatıralar halen belleklerde var. Güçlü iken çok güzel günler geçmiş ama 93 harbi denen 1877'deki Osmanlı-Rus ve 1914-1918 yılları arasndaki 1.dünya savaşında halk oldukça fakirleşmiştir. Bir ucu Yemen'de bir ucu Kafkasya'da bir ucu Macaristan'da olan cephelerde vatan uğruna mücadele edilmiş. Eşi yıllarca süren savaşlarda ölenler üç- beş çocukla dul kalmış, onları yokluklar içinde sabırla büyütmüş, başkalarına muhtaç olmamaya özen göstermişler. Böyle analar çocuklarına "Sizleri çoban çırak vermedim, ilin sofrasından ekmek yedirtmedim" diye sevinirlermiş. Birde bizim İncesu'nun bir âdeti vardır. Açlıktan ölse bile "açım, bana yardım edin" demez, kendinden katiyen ödün vermez, bunu bir zayıflık olarak görür.

Yufkalar pişerken bazen açanlar yetiştiremez. Oyalanan olursa "İvin biraz sac boşa gidiyo", açarken çok fazla uğra atılır ve yufka unlu olursa "Uğralı yapmayın sacı batırdınız", kalın açılırsa " Gön gibi, yarin yerken dişinle dövüşür bu" diye birbirlerini şaka yollu eleştirirler. Tabii ki bu eleştirilerin dozu iyi ayarlandığından hemen olması gerektiği gibi açma veya pişirme işi yapılır. Çünkü 4–5 ay yetecek kadar ekmek bir anda yapılmaktadır. Hepsini aynı boyda ve kalınlıkta olması, yanmaması çok önemlidir.

Bu kadar hengâmenin arasında sohbetten de geri durulmaz. Kimin kızı verilmiş (nişanlanmış), kimin oğlunun düğünü açılmış, kimin bebesi olmuş, kim hasta, kim ölmüş, kim kimle kavga etmiş, kimin geçimi iyi değilmiş yani karı koca anlaşamıyormuş bu sohbetin ana konularıdır. Vakit nasıl geçer anlamazlar bile.

Öğle ezanı okununca yemek vakti gelmiştir. Önceden hazırlanan yemekler yine sıcak sıcak yapılan çevirmeler eşliğinde yenir. Çeşitli çorbalardan biri, dolma, kuru fasulye, karınyarık gibi bir yemek, yanında pilav ikram edilir. Üzerine tatlı olarak dolaz veya sütlü verilir. Üzüm, kavun-karpuz, elma-armut gibi mevsim meyveleri ikram edilir. O sırada işten vya okuldan gelen ev ahalisi sıcak peynirli- kakırdaklı dururken yemek yemez. Hemen ona sevdiği türde bir gözleme yapılır. Hele çocuklar yanında üzüm veya karpuz ile bu ikrama bayılırlar. Ye-

mek faslı bitince tahtaların üzerindeki sini kaldırılır, ekmeğe devam için yerlerine çekilir. Altına biraz saçma atılan sac ekrar ısıtılır. Başlanır oklavalar çevrilip, yufkalar açılmaya.

Hamuru çok yoğuranlar akşama kadar ekmek yaparlar. Kalabalık olmayan aileler biraz daha az yapar. Onlarınki öğlene veya ikindiye biter. İkindiye doğru beziler bitmeye yaklaşırken komşulardan yaşlı tek bayanlar veya ekmeği kalmamış olanlar bir ilânçe tabir edilen 20–30 bezilik hamur yoğurup "İş olsun, golay gelsin, bereketli olsun. Gadanızı alıyım, yoruldunuz amma şunu da bişirin n'olur? " der, yeterince yorulmuş olan kadınlar pek razıları olmasa da ağızlarını açmazlar, onları da açıp pişirirler. Ev sahibi serinlesinler diye arada ayran, limonata, şerbet gibi soğukluk ikram ederler. Bazen de çay demlenir ki hararetlerini alsın. Son beziler çevirme yapılır. Bu çevirmeler, yardım eden akrabalara ve ekmek yapan kadınlara verilir. Ekmeği yapan kadınlar üstünü başını çırpıp, is üslüklerini, kolcaklarını çıkarırlar. Üst donlarını giyer ve "Allah tekrar nasip etsin, bereketli olsun, güle güle yiyin " diyerek evlerine giderler. Ev sahibi de " Elinize, kolunuza sağlık, darısı evinize, sizin ekmeğe de ben gelirim" temennileri ile uğurlar. Sıcak çevirmelerden hemen 2-3'er tane komşulara "koktu" diye verilir.

Onlar evlerine gidip dinlenebilseler de ev sahibinin işi bitmez. Belki yarın tekrar öndüçe gidecektir. Hemen minderleri, bezleri, örtüleri, un çuvallarını çırpar. Çünkü bir kere otururşa o yorgunlukla bir daha kalkamaz. Teri soğumadan çabucak ortalığı toplar. Evdekilerin her biri bir iş yapar. Üzerine yapışan hamuru kurumadan tahtalar, oklavalar silinir. Tahta yıkanmaz, çaplaşır diyerek bıçakla kazınır. Islatılan hamur leğeni ve leğençeler, diğer kaplar yıkanır. Allah'tan hamur ıslanınca çabuk çıkar. Sıcak su, deterjan istemez. Kalan yakacaklar yerine kaldırılır. Tandırın veya ocağın kenarları süpürülür. Evde çoluk çocuk varsa ıslanmış nohut ve buğday bu sefer ters çevrilen sacda kavrularak kavurga yapılır. Tenekelerle veya hamam ilânı ile su konup ısıtılır. Bu is pas nasıl çıkacak ev halkının üzerinden.

Bazen de yanan koyun kıyaklarını merak eden çocuklar sönmüş gibi görünen ateşe basıp ayaklarını yakabilirler. Onun gri-siyah rengine aldanıp, basınca içinde nasıl bir sıcak barındırdığını anlarlar. Ve bu

yanığın izi de ayaktan yıllarca gitmez. Bu gibi kazalardan korunmak ve cıngı sıçraması yani kıvılcım çıkmasını önlemek için üzerine toprak atılır. İkinci günde tenekelerle külleri atılır.

Isınan su ile yapılan banyo ev sahibi hanımı ve kızlarla gelinleri rahatlatır. Bacaklarının sızlaması ve tabanının altının yanması biraz geçmiştir. Gece deliksiz bir uykuda işe yarar. Ama yarın başka birinin ekmeği yapılacaktır. Aynı yorgunluk ekmek yapma dönemlerinde 10–15 gün sürer. Ama ekmek tek başına yapılabilecek bir iş değildir.

Bölüm bölüm konarak soğutulan ekmekler bir tahta iskembi üzerine ters çevrilerek konan büyük bir bakır sininin üzerine kırmadan dikkatlice yerleştirilir. Tüm ihtimama rağmen ufaklar başka bir yerde muhafaza edilir. İlerde pekmezle ekmek aşı denilen bir tatlı yapılır. Bu arada yırtık veya kalın açılmış olanlar, islenmiş olanlar ayrılır. Bunlar hemen sulanıp tüketilecektir. İslileri ineklere ve köpeklere yedirirler. Onlar da yoksa caanım serçeler ne güne duruyor. At önlerine kırıklarını bayram etsinler. Üst üste dizilen yufkaların üzerine büyük bir sofra bezi örtülür. Bu yufkalar gerektikçe beşer-onar ılık su ile ıslatılarak katlanır. Buna ekmek sulama denir. Ekmeği sulamak da bir maharettir. Bir sofra bezine kayılı ekmeklerden bir tane getirilir. Ilık suyu küçük bir bakır tasa koyup elle alıp parmaklar arasından serpilerek önce bombeli kısmı sulanır. Yavaşça kırmadan çevirerek arkası çevrilir. Ortası pek sulanmaz. Daha çok kenarlara gelecek şekilde serpilir. Böyle kaç tane sulanacaksa üstüne koyarak sulanır. Sofra bezinin kenarları üzerine örtülüp 10–15 dakika beklenir. Kenarları ortaya doğru katlanır. Buna ekmek çitleme denir. Kare şeklini alan ekmekler ekmek bohçalarına konulur. Sofraya bohçasıyla birlikte getirilir. Çabuk kuruduğu için her öğünde yeniden sulanır. Bazen çorbaların içine kuru halde kırarak da yenir. Tirit yapılırsa tabağın altına kırılıp konur, üzerine et suyu dökülür. Ekmek tatlısı yaparken de kuru olarak ufalanır. Sabah çorbaları yanında tandırda gevretilerek çorbaya ufalanarak da yenir. Ağız bulaması (Yeni doğum yapan koyun veya ineğin koyu kıvamlı ilk sütüne şeker katılarak yapılan bir yiyecek) içine doğranınca da çok lezzetli olur. Yufka her zaman çocukların uçlarından koparıp kıtır kıtır yemeyi pek sevdikleri bir yiyecektir.

Yufkayla ilgili bir hikaye anlatılır: Kündeki Yediğim Dört Ekmek, Sekiz Yumurta. Hikaye şöyledir:

Bir kadın eşiyle hiç yemek yemezmiş. Adam ısrar etse de "Canım istemiyor, iştahım yok" deyip sofraya oturmazmış. Günler geçmiş, eşi hâlâ aynı şekilde yemek yemiyor. Adam merak etmiş. Bir gün işe gider gibi yapıp saklanmış. Kocasının gittiğini sanan kadın hemen dört yufka ekmek sulamış. Sekiz yumurtayı da tavaya kırmış, güzel bir yağda yumurta pişirmiş. Büyük bir iştahla ekmeğini bana bana yemiş. Kocası hiç ağzını açmamış. İkinci gün yine gider gibi yapıp saklanmış. Kadın hemen ekmekleri sulamış. Yumurtayı pişirmiş. Ekmeğin suyunu çekmesini beklerken dışarı çıkınca kocası dört ekmek daha sulamış. Yumurtaya sekiz yumurta daha kırmış. Hemen saklanmış. Kadın ekmeği katlayıp yumurtaya banarak yemeye başlamış. Fakat yiyor yiyor bitmiyormuş. Arada su içiyor, devam ediyormuş. Artık tıkanmış "Kündeki (hergün) yediğim dört ekmek, sekiz yumurta, bu niye bitmiyor" deyince kocası saklandığı yerken çıkmış. "Demek öyle, her gün dört ekmek, sekiz yumurta yiyorsun birde bana canım istemiyor, iştahım yok diye naz yapıyorsun" demiş.

2. Bazlama

Bazlama

Bazlama için 2-3 günlük ekmek ihtiyacını karşılayacak şekilde çok hamur yoğrulur. Maharetli hanımlar tarafından özellikle köylerde odun sacında bazen de külde pişirilir. Kızılören, Subaşı, Şeyhşaban tarafında daha çok yapılır.

Unun ortası açılıp maya ve tuz konup suyla (peynir suyu olursa daha iyi olur) yoğrulur. Bazlama hamuru oldukça yumuşak (cıvık) bir hamur olmalıdır. Hamuru iyi yoğurmak gerekir. Artık hamur kabından ayrılıp, ses çıkarmaya başlayıncaya kadar yoğrulmalıdır. Üzeri kalın bir bezle örtülüp mayalandırılır. Yumurta büyüklüğünde bezeler alınır, ve unlanmış sofra bezi üzerine konulur. Unlanarak elle bastırılır ve avuca alınıp iki el arasında atılıp döndürerek veya oklava ile tabak büyüklüğünde açılır. Sac üzerinde pişirilir. Sacın altında bağ çubuğu, ince odunlar, çalı çırpı gibi şeyler yakılarak once sac ısıtılır. Yakmadan sık sık çevrilerek pişirilir.

Tandırda pişirirken ise iki sac kullanılır. Birinin üzerine sıcak kül konur. Diğer sac üzerine kapanır. Fazla sıcak olmaması yani "dinide" pişmesi gerekir. Sıcak bazlamaya sadeyağ veya sarımsak sürülerek yenir ki tadına doyum olmaz.

Bazlama şimdi elektrikli saclarda veya teflon tavada pişiriliyor. Ama lezzeti aslı kadar olmuyor.

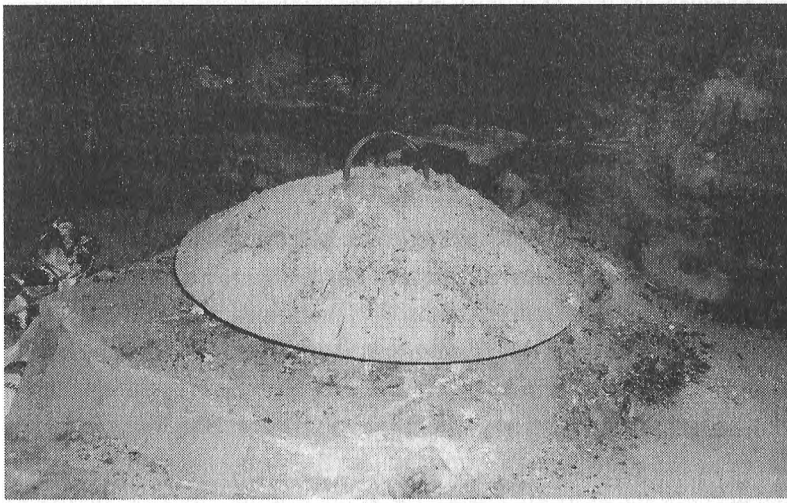
Bazlama ile ilgili çok anlatılan bir hikaye:

Ananız dert yesin, yarım yarım dört yesin

Bir kadının sekiz çocuğu varmış. Her gün tandırda sekiz bazlama pişirirmiş. Çocuklarına birer tane verirmiş. Çocuklar annelerine kalmadığını görüp "Anne, sen niye yemiyorsun" diye sorunca, üzgün bir tavırla "Ananız dert yesin, yarım yarım dört yesin" dermiş. Tabii çocuklar anlamaz hemen bazlamalarının yarısını böler ona verirlermiş.

Başkasını düşünüyormuş gibi görünüp, kendini kayıran kişiler için "Ananız dert yesin, yarım yarım dört yesin" teserlemesi getirilir.

3. Muhacır ekmeği

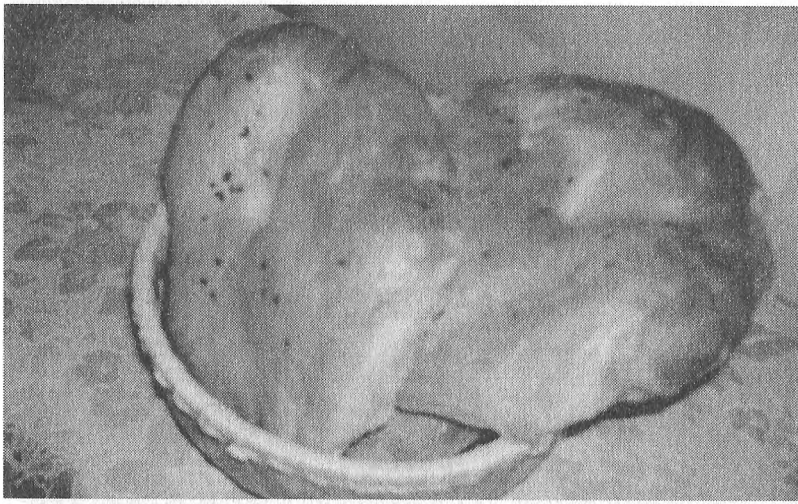


Muhacır sacı

Un, tuz ve su ile oldukça yumuşak hamurla yapılan ekmekler için maya yerine ekşamur denen kendi öz mayaları olan bir beze mayalı hamur kullanılır. 2–3 güne bir bazen de her gün ekmek yapıldığından evde ekşamur devamlı bulunur. Ekmekler odun ateşinde iki sac arasında pişirilir. Aynı mayalı hamuru tepsiye yayıp, evde fırında da pişirirler. Soğuyunca dilimler halinde kesilerek kullanılır.

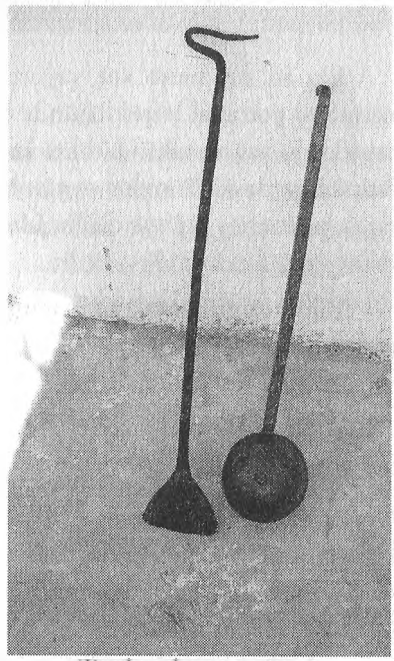
4. Tandır çöreği

Un, su, tuz, maya, çok az yağ ve süt katılarak yoğrulan oldukça yumuşak hamurlar mayalandırılır. Tahta üzerinde bezeler alınır. Unlanmış bakır küçük leğenlere yerleştirilir. Tandır yakılıp ateş köz olana kadar beklenir. Çörekler elle hızla tandırın yan duvarlarına yapıştırılır. Yer çekiminin etkisiyle hamurun bir kısmı aşağıya doğru toplanır, bu yüzden tandır çöreklerinin bir tarafı daha bombelidir.



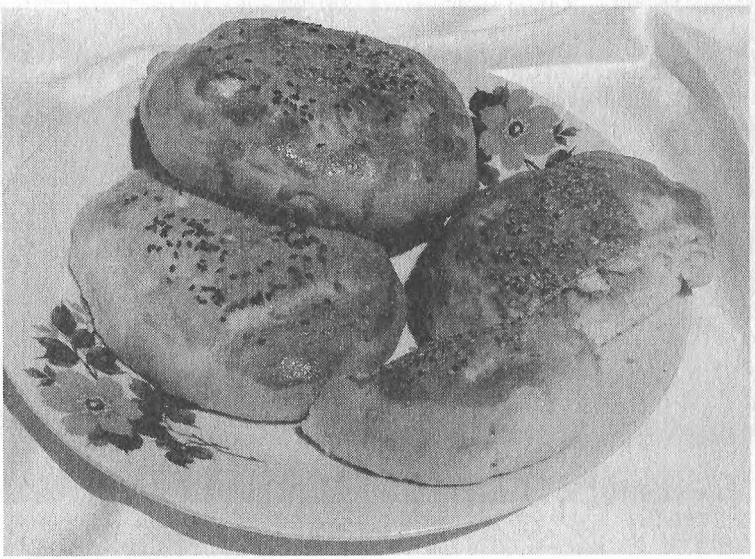
Tandır çöreği

Pişince elle çıkmayanlar veya çok aşağıda olanlar ise tandır cıbası ileldüşürülerek, cıbanın sivri olan tersi çevrilip batırılarak tandırdan alınır. Şimdi tandır kullanan çok azaldı bu nedenle çarşı fırınlarında pişiriyorlar. Hazırlanan hamur taş fırına leğenlerle getirilir. Ya getiren hanım yada fırıncı yarım ekmek bezesi kadar alınan bezeler yapar. Üzerine çırpılmış yumurta sürerek, çörekotu atılır. İnce kepek serpilen fırın küreği ile fırına verilir. Yeri değiştirilerek pişirilir.



Tandır cıbası ve çömçe

5. Kete



Kete

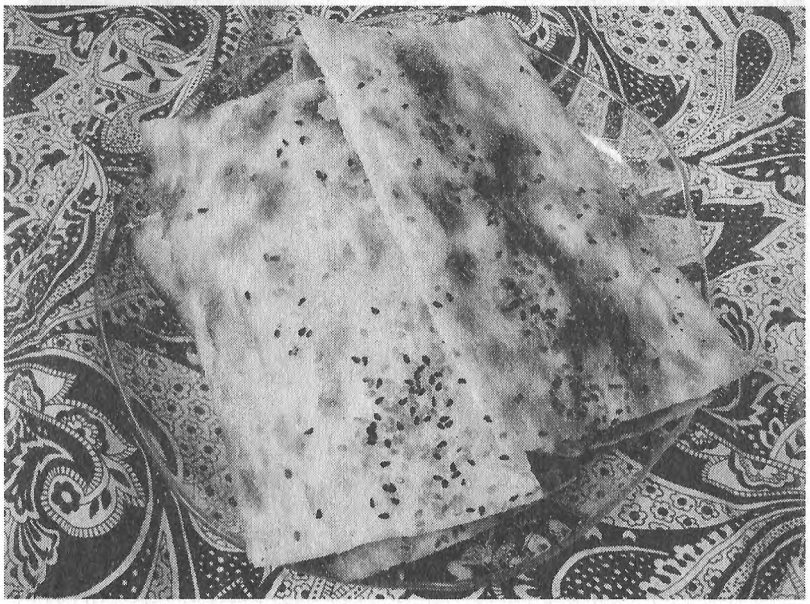
Un, su, tuz, maya, süt, yoğurt ve yağ katılarak yoğrulan yumuşak hamurlar portakal büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Önceden bir tavada un, yağ ve tahin birlikte kavrularak iç hazırlanır. Bu içten ortalarına birer kaşık konulur ve ağzı büzülerek kapatlır. Ters çevirip bastırarak yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür, suusm ve çörekotu serpilir. Fırında pişirilir.

Bunun dışında ekmek hamuruna farklı malzemeler katılarak ekmek çeşitlendirilir.

6. Simit

Eskiden taş fırınlarda fırıncı tarafından yapılan bir hamur işidir. Nohut ile yapılan bir maya kullanılarak yapılan hamur sac tavalarda küçük dikdörtgenler şeklinde üzerine yumurta sürülerek pişirilirdi. Rengi kıpkırmızı olan bu simit için "hakık gibi kızarmış" benzetmesi yapılırdı. Hakık akik taşı olmalı. Oldukça lezzetli olan simit özellikle Cuma günleri Pazar kurulduğundan çok fazla yapılırdı.

7. Yağlı

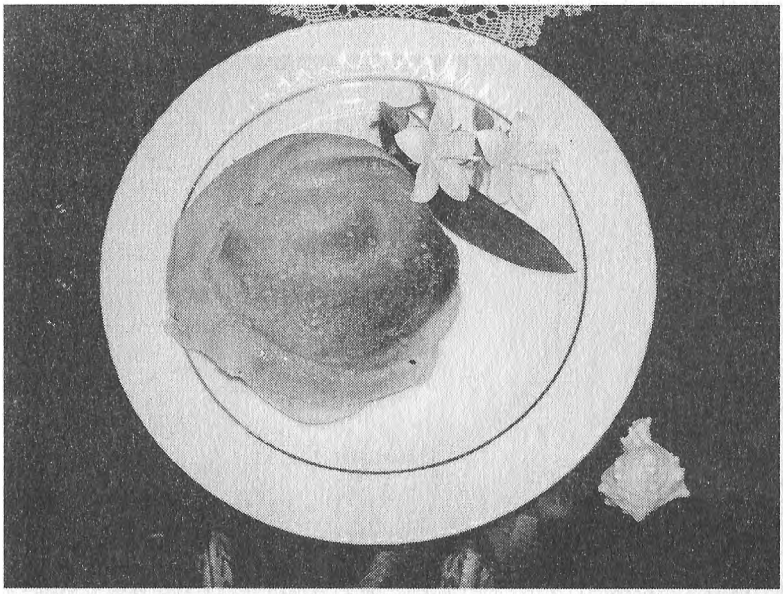


Yağlı

Çarşı fırınında yapılır. Mayalı ekmek hamuru üzerine tereyağı veya margarin sürülür. İkiye katlanıp elle yumruklanır. Tekrar dörde katlanır. Yine elle yumruklanır. 1 saat bekletilir. Bir kez daha katlanıp merdane ile pide gibi ince uzun açılır. Gazete serilmiş fırın küreği üzerine konur. Üzerine parlak olması için fırıncıların kullandığı sulu sıvıdan sürülür, susam ve çörekotu karışımı serpilip pişirilir.

8. Tahinli

Tahin ve toz şeker karıştırılıp odun ateşi yanan taş fırında elle açılan ekmek hamuruna sürülür. Rulo haline getirilir. İki elle tutulup, tezgâha vurulup çevrilerek çırpılır. Bu şekilde tahin ve şeker hem hamura yedirilmiş olur, hem de pişince tel tel olmasını sağlar. Uzayan rulo şeklindeki hamur kendi etrafında döndürülerek sarılır. Elle bastırıp elips şekli verilir. Biraz dinlendirildikten sonra kâğıt üzerinde fırında



Tahinli (evde yapılan)

pişirilir. İncesu'da tahinli meşhur olup incecik ve tel tel haliyle hem görünüm, hem lezzet, hem de buram buram kokusuyla çok beğenilir. Özellikle sahur için gece de çalışan fırınlarda pişirilir. Sıcacık ikram edilir.

Evde de tepside pişirilen tahinli yapılır. Un, maya, tuz, su ve yağ ile yoğrulan hamur açılıp tahin ve şeker sürülür. Elle uzatıp çırpılarak rulo yapılır, fırında pişirilir.

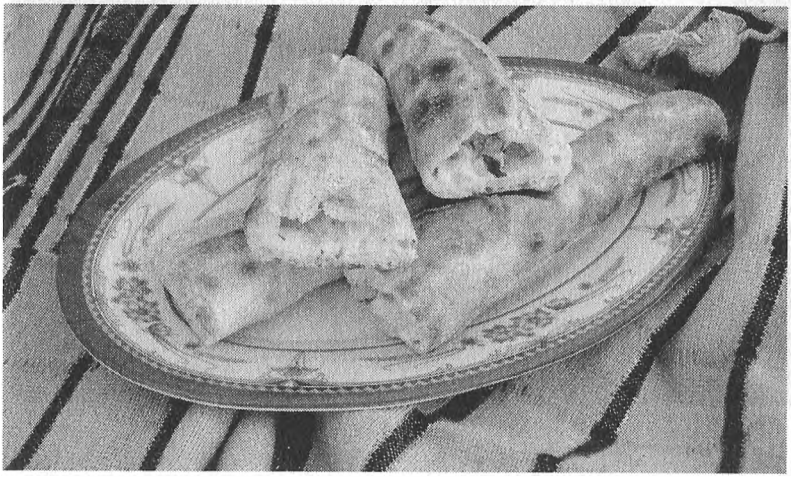
9. Pideli höşerim

Mayalı ekmek hamuru uzun pide şeklinde açılır. İçine ezilmiş taze peynir konur. Kenarları hafifçe kapatılıp üst kısmı açık olarak taş fırında pişirilir. Peynir erimeye başlayınca çıkarılır. Üzerine toz şeker serpilir. Tekrar fırına verilir. Kenardan peynirleri akar, şeker nedeniyle de parlak görüntüsü olur. Farklı, güzel bir lezzettir.

Şimdi pek yapılmamakla beraber eskiden sıkça yapılan bir pide çeşidiydi. Özellikle salamura koymak için eve taze koyun peyniri alı-

nınca tuzlanmadan fırında şekerli pide de denilen pideli höşmerim yaptırılırdı.

10. Peynirli pide



Peynirli pide

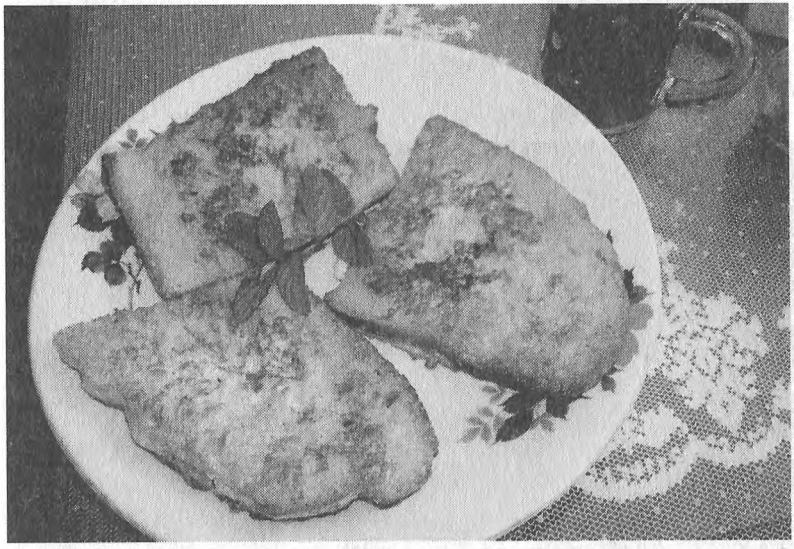
Peynirin bez arasında suyu alınarak ufalanır. Kıyılmış maydanoz ve yumurta ile kırmızıbiber katılıp taş fırında ekmek hamuruna yayılıp ağzı kapalı olarak pide şeklinde pişirttirilir. Üzerine sıcakken tereyağı sürülür.

Bunu içine konulan malzemeye gore sucuklu, pastırmalı, patatesli, soğanlı, yumurtalı gibi çeşitlendirmek mümkündür.

11. Kıymalı pide

Ekmek hamuru yayılara üzerine kıyma, domates, yeşil biber, maydanoz, tuz v toz biber kullanılarak hazırlanan iç yayılır. Bastırarak hamura yapıştırılır. Üzeri peynirli veya diğer pideler gibi kapatılmaz. Açık olarak taş fırında pişirilir. Limon, maydanoz ve ayran eşliğinde yenir.

12. Ekmek balığı



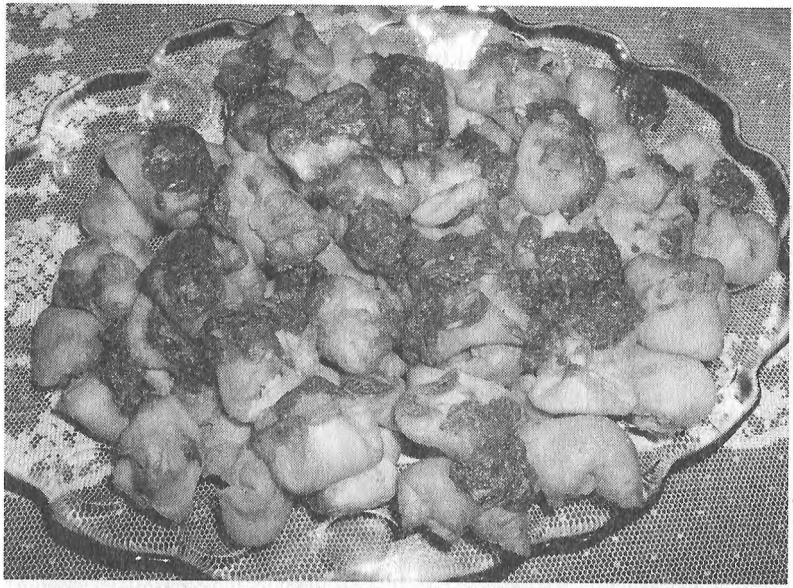
Ekmek balığı

Bayat ekmekler ince dilimler halinde doğranır. Yumurtalar çatalla çırpılır. İki tarafı yumurtaya batırılarak kızgın zeytinyağında her iki tarafı kızartılır. Kağıt havluya alınıp yağını alındıktan sonra kahvaltıda peynir ile birlikte sıcak ikram edilir.

13. Yağ mantısı

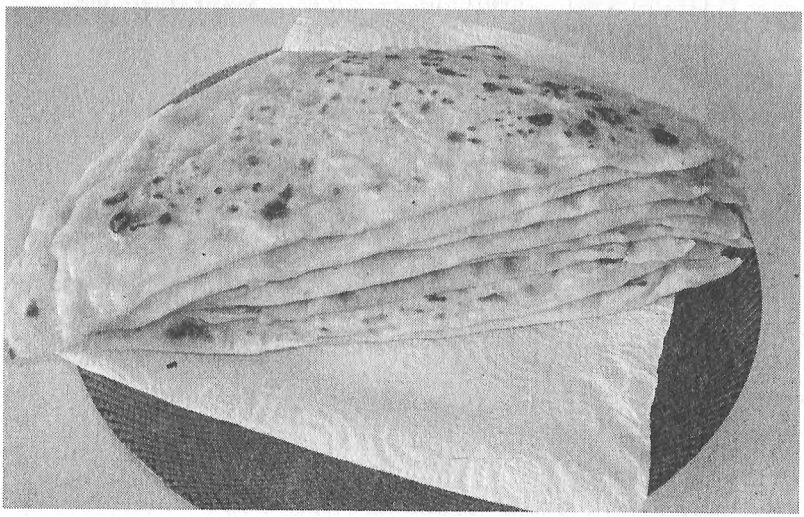
Malzemesi: 1 beze hazır ekmek hamuru; yağı: 1,5 kaşık tereyağı; 1,5 kaşık salça; 1 çay kaşığı kırmızıbiber; 1 kâse sarımsaklı yoğurt.

Çarşı fırınından alınan mayalı hamur kaşıkla küçük parçalar halinde alınarak kızgın sıvıyağda kızartılır. İsterseniz kızartmadan önce içine kıymalı veya peynirli iç koyabilirsiniz. Tavada yağda salça ve biberi yakılır. Ocaktan aldıktan sonra kıyılmış maydanoz eklenir. Kızartılan hamurun üzerine dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle servis yapılır.



Yağ mantısı

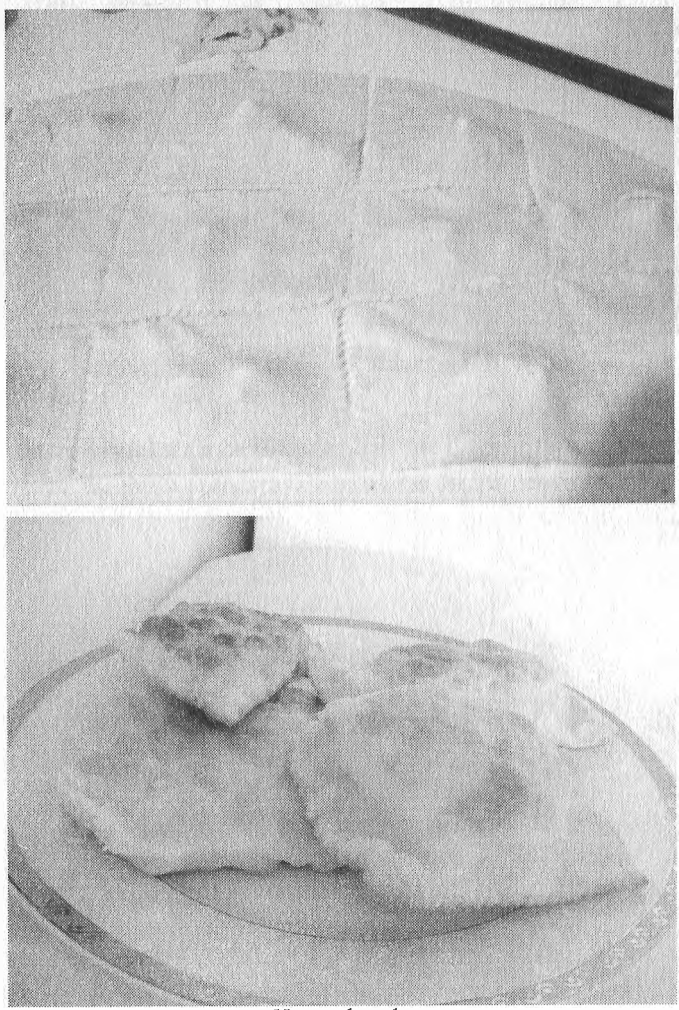
14. Peynirli gözleme



Peynirli gözleme

Un, su ve tuz ile hazırlanan hamur arasına peynir, maydanoz konularak sacda pişirilir. İçine konulan malzemeye gore çeşitli isimler alırlar. Ispanaklı, soğanlama, yumurtalı, patatesli, kıymalı, kakırdaklı (kavrulmuş koyun kuyruğunun erimeyen kısmı) gibi.

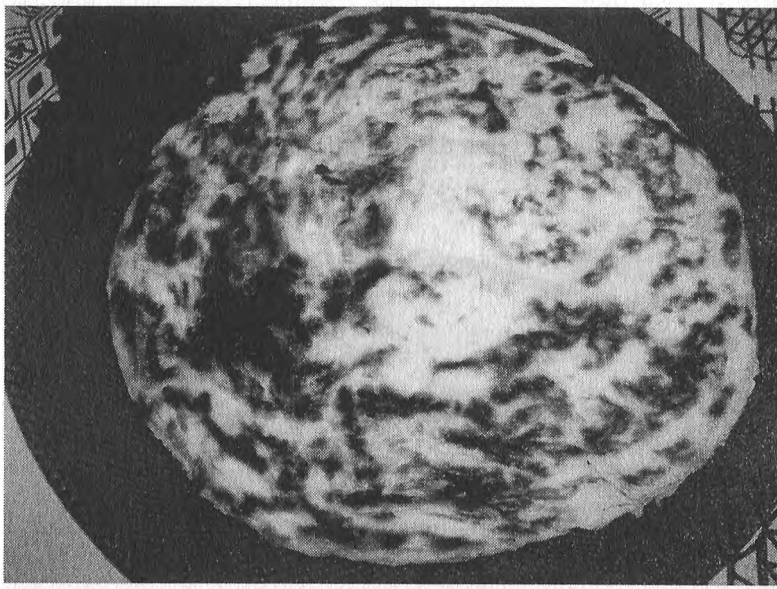
15. Kıyma börek



Kıyma börek

Un, tuz, su, yoğurt ve çok az tereyağı ile yoğrulan hamura peynirli iç konulur. Bakır bir tencere kapağı ile (veya ruletle) kesilir. Kızgın yağda kızartılır.

16. Katmer



Katmer

Malzemesi: 3 bardak su; 1 kibrit kutusu kadar yaş maya; 1 çay kaşığı tuz; Aldığı kadar un; 250 gr. tereyağı; 5 kaşık tahin.

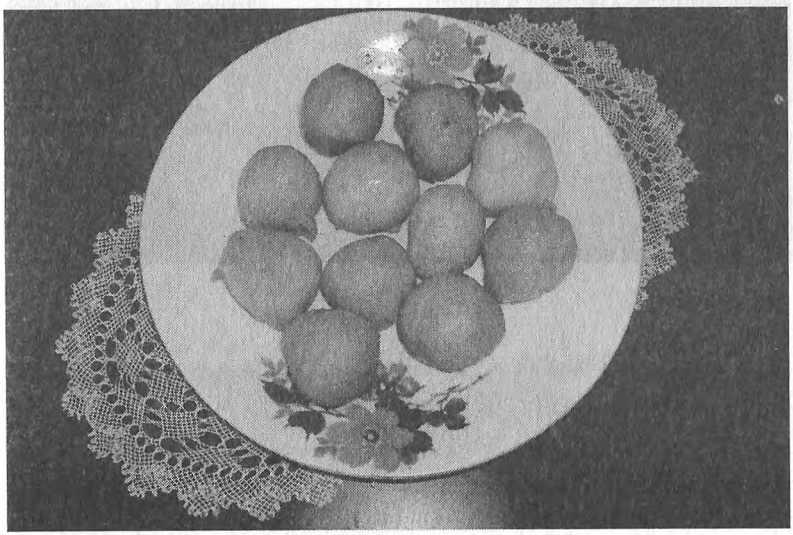
Un, tuz, maya ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 4 beze alınır. Unlanarak bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bir tavada yağ eritilip tahin eklenir. Kaynamaya başlayınca indirilip soğutulur. Kaşıkla açılan hamura sürülür. Ortadan parmakla delinip her yana rulo şeklinde sarılır. Koparılıp bir elle ucundan kaldırarak çırpılır. Uzayan hamur ortadan başlayarak kendi etrafına sarılır. Buzluğa konup 25–30 dakika bekletilir. Diğer bezelerde aynı şekilde yapılır. Bir ucundan ceviz kadar koparark açılıp sac veya teflon tavada pişirilir. 20 civarında katmer olur. Hepsi üst üste dizilir. 3–4 tanesi birlikte ele alınıp, iki elle desteliyor gibi tel tel olması için sallanır.

Eskiden katmer hamuru yağlanırken haşhaş yağı kullanılırdı. Buna "haşhaş katmeri" denirdi. Çok lezzetli olurdu. Ramazanlarda sahur için börekler, katmerler yapılır, hoşaflar kaynatılır, fırında tahinli yaptırılır. Gece davulcular gezer. Eskiden maniler söyleyerek davul çalan Kadı Baba vardı.

Kalkın hanımlar kalkın,
Katmerin altını yakın
Azıcık da Kadı Babanıza bakın

der, yapılan böreklerden ona da verilirdi. Karnını doyurduktan sonra davulu, tokmağı eline alıp uyuyanları uyandırmak için tekrar çalmaya başlardı.

17. Lokma



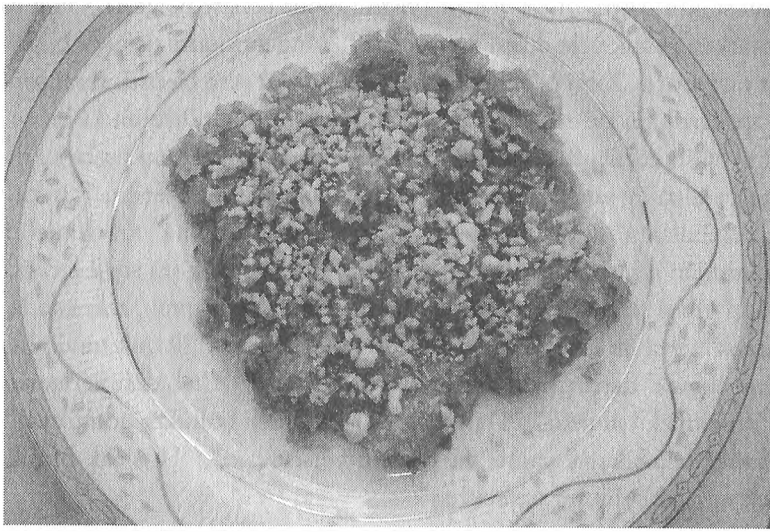
Lokma

Malzemesi: 1 ekmek hamuru; 4 yumurta; Şerbeti: 4 bardak su; 4 bardak toz şeker; 1 tatlı kaşığı limon suyu.

Öncelikle bir tencerede şeker su içinde iyice karıştırılarak eritilir. Kaynatılarak şerbet haline getirilir. Biraz koyulaşınca ağza alındığında

damağa yapışıyorsa kıvamı olmuş demektir. Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatılır. Fırından alınan ekmek hamuruna yumurtalar kırılıp elle iyice çırpılarak hamura yedirilir. Bir tavada sıvıyağ kızdırılır. Pişen lokmanın renginin kırmızı olması için yağa 1 çay kaşığı toz şeker eklenir. Ele alınan hamur avuç içinde sıkılarak baş ve işaret parmağı arasından bilye büyüklüğünde çıkarılır. Yağa batırılmış kaşık ucuyla kesilerek kızgın yağa atılır. Bu şekilde tava dolana kadar biraz boşluk bırakarak hamurlar sıkılır. Her tarafı pembeleşinceye kadar çevrilerek pişirilir. Kevgirle alınan lokmalar şerbetin içine atılır. Şerbeti emen tatlılar tabağa alınarak servis yapılır.

18. Ekmek aşı



Ekmek aşı

Ekmek aşı yufka ekmekle yapılan bir tatlıdır. Tarifi şöyledir:

Malzemesi: 1 kuru yufka; 3 kaşık tereyağı; 2 bardak pekmez.

Kuru yufka ekmekler elle küçük küçük kırılır. Bir tavada yağ eritilip kızınca pekmez dökülür. Ekmekler üzerine eklenerek kavrulur. 4-5 dakika pişirilip tabağa alınır. Üzeri ceviz, fındık vs. ile süslenir.

Ekmek Etrafında Oluşmuş Söylemler

Ekmek kültürümüze öyle bir girmiştir ki hemen her yerde ekmekle ilgili bir öğeye rastlarız. Hatta şöyle bir atasözümüz dahi vardır. "Ekmeksiz yemek heliksiz duvara benzer" (helik: duvar örerken sağlam olması için büyük taşların arasına koyulan irili faklı taşlar).

Tabakta yemek bırakmamaya alıştırmak için çocuklara ve gençlere "Ekmeğinle çalda (çalmak: hiç artık kalmayacak şekilde ekmekle yemek), nişanlın güzel olsun" derler. Yiyeceğini başkasıyla paylaşan, olmayanlara yardım eden, gelen geçene bir şeyler ikram etmeyi seven kişilere *ekmekli* denir.

Uzun, kaslı, iri yapılı genç birinden bahsederken "yağnısı ekmek tahtası gibi" benzetmesi yapılır (yağnı: omuz ve sırt bölgesi). Oldu ya oynarken çocuk yere düştü başını çarptı, hemen kızarır şişmeye başlar. Biz ne yaparız. Tabii ki ekmek içi çiğneyip şişen yere basarız. Biraz sonra ne ağrı kalır ne sızı. Daha sonra morarmaz bile. Diyelim ki bir şey için yemin etmemiz gerekiyor. "Ekmek çarpsın" diye söze başlarız. Birine beddua mı edeceğiz "Er bul, ekmek bulama" mı istersin, "Yiyecek ekmek bulama" mı, "Ekmek tavşan, sen tazı ol, tutama" mı cümleleri ağzımızdan çıkıverir. Ya da bir olaya uygun bir deyim mi söyleyeceğiz. Onun gibisi yok, çok iyidir anlamında "Dalda bir yaprak, teknede bir ekmek" veya bir şeyi zorluk çekmeden elde edersek "Soğuk tandırdan sıcak ekmek" deriz. Ya da şu atasözlerini söyleriz. "Allah dert vermesin, soğan ekmek bal gelir", "Darlıkta verilen ekmek bollukta unutulmaz", "Ekmeği ekmekçiye yaptır da yarısını yerse yesin", "Hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten".

Ekmeğin Gelenek ve İnançlarımızdaki Yeri

Somun olsun, yufka ekmek olsun koparılıp lokmalar halinde alınarak yenir. Yaprak, dolma gibi yemekler ile peynir, yufkayla sokum denen dürümler yapılarak yenir. "Ekmek nimettir" diyerek ufakları da yenir, hatta işaret parmağı hafif ıslatılarak ufaklar toplanır. Mümkün olduğu kadar kalanlar atılmamaya gayret edilir, ekmek yere düşünce "Bismillah" deyip alınır, öpülüp alna konarak ona olan saygı

belirtilir, ayakla basmamaya özel itina gösterilir. Yerde ise alıp duvara konur. Ekmek yiyecekler içinde en çok değer verilen nesnedir. İş için "ekmek" benzetmesi yapılır. Birinin işi varsa "Ekmeği var da rahatlar" diye bahsedilir. " Ekmek verenin bacağına sarınılmaz" diye iş veren kişiye herhangi bir saygısızlıkta bulunmak ayıplanır. Herkes "Bir lokma ekmek" için çalışır. Sözün kısası hayatın anlamı "Ekmek kavgası"dır.

Pideland, Simitland, Doyçland
-Almanya'daki Türkler ve Ekmek-

Ahmet Atilla Doğan*

Giriş

Türk işçilerinin Almanya Federal Cumhuriyeti'ne geçici işçi olarak gönderilmesi ile başlayan ve daha sonra göçe dönüşen bu sürecin dünü ve bugünü arasındaki değişim ve gelişim sosyal bilimcilerin ilgi alanı olmuştur. Türkçe' deki "Misafir İşçi" söyleminden, "Avrupalı Türkler" söylemine kadar geçen yaklaşık yarım asırlık sürecin ekonomik boyutları kadar, kültürel etkileri de ilgi çekicidir Almanya'daki geçicilikten kalıcılığa uzanan zaman dilimi içinde yeme-içme alışkanlıklarındaki gelişim ve değişimin Almanya'da yerleşik Türklerin göç kültüründe önemli bir yeri ve anlamı vardır. Bir dönemler Türkiye'den Almanya'ya izin sonrası yanlarında; nohut, fasulye, tarhana ile dönen birinci kuşak; Aile birleşimi ile Almanya'ya yerleştikçe damak tadına ve yemek kültürüne uygun ihtiyaçlarını karşılamak üzere, Almanya'da Türk kökenli girişimciliği başlatan güçlü bir gıda sektörünün yaratılmasına vesile oldu. Yeni kuşakların yemek kültürü anne-babalarından giderek farklı bir gelişme içinde olmasına rağmen; Türk kökenli bir ailede büyümenin getirdiği beslenme alışkanlığı ile yaşadıkları toplumun yemek kültüründen de farklılık göstermektedir. Yeni kuşaklar beslen-

---

* Yrd. Doç. Dr. Ahmet Atilla Doğan, Anadolu Üniversitesi Öğretim Üyesi, Eskişehir.

me tutum ve davranışları ile her iki kültürden de etkilenen bir sentez ortaya koymaktadırlar. Bu çalışmada; Almanya'daki göçmen Türklerin göç süreci boyunca beslenme tutumlarındaki değişimler ile yemek ve ekmek tercihlerinin zaman içindeki değişimi değerlendirilmektedir.

Toplumbilim sözlüğünde "Bir yerden başka bir yere gitme" ifadesi göç başlığı altında yer alan en kısa tanımdır. Daha geniş bir ifadeyle göç; "kişilerin hayatlarının gelecekteki kısmının tamamını veya bir parçasını geçirmek üzere, tamamen yahut geçici bir süre için bir iskan ünitesinden (şehir, köy gibi) diğerine yerleşmek kaydıyla yaptıkları coğrafi yer değiştirme olayıdır." Bu konuda çeşitli tanımlar verilmişse de bunların pek çoğu aşağı yukarı aynı içeriktedir. (Hançerlioğlu 1986: 158) Toplumsal yaşamda göçlerin temel nedeni ekonomiktir. İnsanlar açlık, susuzluk ya da genel olarak yaşama olanaklarının yetersizliği yüzünden göç ederler. Tarihsel süreçte bu nedenlerle yapılan ulusça ülke değiştirmeler de vardır ki, bunlara toptan göç denir. Amerikan toplumbilimcisi P. Sorokin geliştirmeye çalıştığı besin toplumbiliminde, göçlerin nedenini açlığa bağlamıştır. Sorokin'e göre göçler kıtlık yerlerden bolluk yerlere olmuş, tok toplumları aç toplumlar kaplamış ve dirençle karşılaştıklarında da savaşlar başgöstermiştir. (Hançerlioğlu 1986: 158) İç göçler bir ülkenin milli sınırları içinde, dış göçler de ülkelerin milli sınırlarını aşan (iki yönde de olabilir) nüfus hareketleridir. (Akkaya 1979: 23) Göçün oluşmasında rol oynayan, hareketi sağlayan faktörlere baktığımız zaman konuyu a) serbest irade ile gerçekleşen göç, b) güdümlü gerçekleşen göç olarak iki grupta toplamak mümkün olabilir. Tüm bu genel bilgiler çerçevesinde bakarsak F. Almanya'ya olan işgücü göçünü, milli sınırların dışına yapıldığı için "dış göç", daha iyi hayat şartları için kişilerin serbest iradeleri ile gerçekleştiği için "serbest göç" ve göç edilen yerde mülk sahibi olma ve yeni kuşakların oluşması nedeniyle de "daimi göç" olarak tanımlayabiliriz. Türk işgücü göçü ve bu göçün getirdiği ekonomik, sosyal ve psikolojik sorunlar, değişimler ve gelişmeler dönemler içinde çeşitli çevrelerce değerlendirilmiştir. Türklerin Almanya'daki varoluş süreci; geçicilikten, kalıcılığa uzanan ve yaklaşık on yıllık dönemler kapsamında yapılan tespitler ile daha iyi algılanabilen bir süreçtir. Başlangıcında göç olarak başlamadığı için gönderenin de, kabul edenin de gidenin de hazır-

lıksız olduğu bir göç sürecine dönüşmüştür. Almanya'daki Türklerin geçen zaman içinde sıfatlarında da bazı değişiklikler olmuştur. Bu sıfat değişiklikleri göçün tarihini farklı bir boyutta anlatmaktadır. Almanlar 60'lı yılların ilk yarısında kalkınmaları için çalışmaya gelen Türk ve diğer ulustan insanlara "Fremdarbeiter-Yabancı İşçi" demektedirler. Göçün başlangıcındaki İlk düşünce bu insanların gerektiği kadar çalışıp geri dönmeleridir. Ancak gelen her işçi belli bir hizmet öncesi eğitimden geçirilmekte ve bu rotasyon pahalıya mal olmaktadır. İkinci aşamada geçici olarak düşünülen çalışma sürecinin uzaması nedeniyle Almanlar artık bu insanları "Gastarbeiter-Misafir İşçi" diye anmaya başlamışlardır. Misafir işçiler Almanya'nın da çeşitli teşvikleriyle yavaş yavaş ailelerini de getirmeye başlamışlar, Almanya doğumlu çocuklar hızla artmış ve bu gelişmelere paralel olarak da "Ausländische Mitbürger-Yabancı hemşehri" tabirine ulaşılmıştır. Almanya'daki sıfat değişikliğine bağlı olarak Türkiye'de de bazı gelişmeler olmuştur. Örneğin Almanların "Fremdarbeiter-Yabancı İşçi" dedikleri dönemde Almanya'da bulunan kişi için "Almanya'da çalışıyor" ya da "Almanya'da işçi" denilmektedir. Çünkü bu dönemde Almanya'daki İşçi'nin ailesi Türkiye'dedir ve kocasından, babasından bahsederken böyle söylemektedir. (Doğan 1995: 11) Almanların "Gastarbeiter-Misafir İşçi" dediği dönemlerde kadınlar da Almanya'ya gitmeye başlamışlardır. Artık Almanya'daki işçiler için uzakta olduğunu ifade eden bir sıfat bulunmuştur. "gurbetçi", gurbetçiler uzun bir süre bu sıfat ile yaşamışlardır. "Gurbetçi Edebiyatı", "Gurbetçi Filmleri", "Gurbetçi Şarkıları", "Gurbetçi Şirketleri" derken. Almanlar bu insanların kalıcı olma isteklerini görünce bunlara "Ausländische Mitbürger-Yabancı hemşehri" demeye başlamışlar, işte bu dönemde gurbetçilere, "Almancı" sıfatı takılmıştır. Almanya'da yaşayan insanlarımıza, hatta sadece Almanya'dakilere değil Belçika, Fransa, Hollanda, Avusturya, Danimarka, İsveç, Norveç ve İsviçre'de yerleşik vatandaşlarımıza bile "Almancı" denmeye başlanmıştır. Almanya'daki (dolayısıyla Avrupa'daki) Türklerin, "Almancı" tanımına tepki gösterip bunun yerine "Avrupalı Türkler" tanımını tercih etmeleri sonucu, Almanya'da doğan ve bu ülkede sosyalleşme sürecini tamamlayan genç kuşak için kullanılan "Avrupalı Türkler" tanımı, yeni bir sıfat olarak hızla yayılmaktadır.

Göçün İlk Yılları ve İşçi Yurtları

Almanya'ya ilk gelenler "heim" adı verilen işçi yurtlarına yerleştirilmişlerdir. Bu yurtlar bugün göç literatüründe zor ve çileli günlerin sembolü olarak sunulmasına rağmen, farklı dili ve kültürü olan bir ülkede tam anlamı ile "yabancı" olan işçilerimiz için dayanışma imkanı sağlamıştır. Yabancılığın en koyu hissedildiği o günlere yönelik kimi öykülerde en basit ihtiyaçlarını sağlamak için bile kendilerine yetemediklerini "ekmek" adlı öykü ile anlatan, Halil Gülel blog sayfasında şöyle bir not düşmektedir:

"Almanya'ya işçi gönderme durumu çıkınca; ben de müracaat ettim. /.../ Toplayıp tası tarağı, düştük gurbet ellere. Doldurdular bizi Sirkeci'den trene. Derken vardık Köln tren istasyonuna. Benim gibi iki insan iriliğinde bir Alman bizi karşıladı. Derken yanında, bizim gibi ufak tefek, fakat düzgün giyimli bir kişi daha peydah oldu. O bize: "Hoşgeldiniz hemşerilerim!" dedi. Kendi dilimizle bize hitap edilince sanki kırk yıllık tanıdıkmış gibi adama sarıldık. Dostça kucaklaştık. /.. / Derken bir tramvaya bindik. Bizim yatakhane olacak yere geldik. /.../ Yerleştirdik tahta bavullarda ki eşyalarımızı. Yaktık birer sigara... Daldık düşünceye. Epey zaman geçmişti geleli. Acıkmıştı karnımız Konyalı arkadaşı ekmek almaya yolladık. Daha kapıdan çıkar çıkmaz /.../ Koşarak geldi içeriye Konyalı. "Yahu kapıdan çıkınca, dışarıda ki bir adam bana bir şeyler dedi ama anlamadım. Bunda da vardır bir hayır" deyip oturduk. İkindi geçti. /.../ Pazartesini´ de böyle aç-ekmeksiz geçirdik. Ümidimiz işe başlayacağımız güne kaldı. Eğer tercüman gelirse ondan öğreniriz dedik. Pazartesini salıya bağlayan gece de aç kaldık. /.../ Alman şef, erkenden gelerek bizi işlerimizin başına götürdü. /.../ Ellerimize birer eşya ve başlık verdiler. Her birimizin yanına da bir alman usta koydular. Almanlar kendi aralarında bir şeyler konuştular. Ustalarımız bize elleriyle gel işareti yaparak, onlar önde biz arkada, /.../ Adam işaret ediyor "Kaldır!" diye. Kaldırıyoruz o ağır demir külçelerini. Aç karnına elimizdeki yükleri taşıyoruz. Gözlerimizi adama diktik. İşaretle anlaştığımız için kulak işe yaramıyordu. Açlık ve ter yakamızı bırakmıyordu. Kararıp gidiyordu gözlerim... açlıktan başım dönüyordu. /.../ derken. Aniden bizim tercüman geldi. Bıraktım işi, koştum sarıldım boynuna. "Söyle hemşerim söyle!" dedim. "Neyi?" "Ekmek!" "Ne olacak o?" dedi gayet sakince. "Üç gündür açız!

Ne demek ekmek?" "Ekmeğe brot derler." dedi. Nasıl ekmek alınacağını, ekmeğe suya ne denileceğini öğretti o gün hepimize. Öğle yemeğini beraber yedik"

Almanya'ya 1973 yılına kadar gelenler için kullanılan birinci kuşak tanımı; yetişkin olarak Almanya'ya gelen herkes için kullanılabilecek bir ifadedir. Gerek eğitim durumları ve gerekse mesleki bilgi ve tecrübeleri bakımından. Birinci kuşak Türk işçileri kalifiye ve seçme işçilerdir. Eğitim düzeylerinin o günün Türkiye genelinin hayli üzerinde olduğu kimi araştırmalar ile ortaya konulmuştur. (Turan 1997: 54) İşgücü göçü ile Almanya'ya gelerek çalışan işçilerin (özellikle de Türkler) sahip olunan mesleki pozisyon bakımından en alt statüde bulunmasının nedeni göçmen işçi kabul eden ülkenin kendi işçilerinin sosyal ve ekonomik düzeyinin altında bir sınıf yaratma politikasıdır. Kaldı ki, o günün misafir işçilerinin Türkiye'de gördüğü eğitim ve edindiği mesleki düzeyi "dil bilmiyorsun" gerekçesiyle göz ardı edilmektedir. Göç etmeden önce memleketinde edindiği bilgi ve birikim kültürel kimliği nedeniyle etnik bir dışlamaya uğramış, hiç prestij getirmeyecek bir mesleki pozisyonda çalışmak zorunda kalınmıştır. İlk gelenler bu şartların getirdiği memnuniyetsizlikle birkaç yıl çalışıp dönmeyi hedeflemiş, "Gurbet Bekarı" tanımlamasına uygun yaşam tarzıyla işyerlerinin yakınındaki yurtlarda kalıp, kendi yemeklerini hatta ekmeklerini kendileri pişirip, kıt imkanlarını paylaşmışlardır. (Turan 1997: 55) Almanya'daki birinci kuşak yalnızca bir zaman dilimi içinde gelenler ile son bulmamıştır. Çünkü 80'li 90'lı yıllarda Türkiye'den yetişkin olarak gelenler ile aile birleşmesi ya da diğer gerekçelerle gelmeye devam edenler sosyal statü, mesleki pozisyon ve tüketim standartı yönünden birinci kuşakla özdeşleşmekte, bugün bile Almanya'daki sosyal yapının en alt katmanını oluşturan özellikler taşımaktadırlar. Almanya'daki Türk işçilerinin kendi işlerini kurup, girişimci olma nedenleri arasında kendilerine uygun görülen alt tabakanın üzerinin çıkma umudunun dışında birçok nedeni bulunmaktadır. İlk girişimcilik örnekleri kendi damak tadına uygun, Türkiye'de alıştığı yemekleri hazırlamak için gereken malzemeyi bulamayınca bunları üretmek için başlayan çabalar ile gıda sektöründe dikkat çekici başarılar elde edilmesini sağlamıştır. Bu ilk girişimcileri örnek alan "o yaptıysa ben de yaparım" diyen takip-

çiler ikinci tür girişimciler olmuştur. Ekonomik kriz, üretimin emek yoğundan, teknoloji yoğuna (otomasyona) dönüşmesi ve Doğu Almanya ile birleşme sonucu gelişen işsizlik dönemlerinde kendi işini kurmak zorunda olanlar üçüncü tür girişimcilerdir. Aile birleşmesi ile gelen gurbetçi çocukları ve evlilik yolu ile gelen damatlar da kısa bir süre Almanca kurslarına katılıp ardından kendi işyerlerini açan dördüncü tür girişimciler olarak Alman iş piyasasında yer almıştır.

Almanya'daki Türk girişimciliğinin alt yapısı; işsizlik nedeniyle kendi işini kurmak zorunda olanlar ile Türkiye'den gelip dil yetersizliğinden iş bulma şansı düşük olanlardan oluşmaktadır. Almanya'da halihazırda Türkler arasındaki işsizlik oranı, Almanlara göre 2 kat daha fazladır. Çalışma engeli olmayan Türklerin 180 bini, iş bulamadıkları için işsizdir. TAVAK araştırmasında bu durum şöyle değerlendirilmektedir: *"Almanya'daki Türklerin işsizlik oranı yüzde 30'u aştı ve Türk nüfusun yüzde 44'ü fakirlik sınırının altında yaşıyor. Türk işyerlerinin bir gettolaşma yarattığı iddiası da saçma önyargılara dayandırılıyor. Sadece 52 yıl sonra bile 'yabancı' olgusuna henüz alışamamış tutucu Almanların önyargıları söz konusudur."* (Genç 2013) Diğer taraftan bakıldığında ise; Türk etnik kökenli girişimcilerin; 2013 yılı verilerine göre yaklaşık 90 bin girişimci ve bu girişimcilerin sağladığı yaklaşık 400 bin istihdam ile yıllık yaklaşık 40 milyar Euro ciroya ulaştığı ifade edilmektedir. (Newseu 2013) Üstün ekonomik güç gösteren, profesyonel kadrolar tarafından yönetilen Türk şirketlerinin sayısı çok sınırlı iken, işini kaybetmiş ya da istihdam imkanı olmayanların kredi veya aile desteği ile hizmet sektörüne yönelik işyeri açmaları ile küçük ölçekli serbest çalışan bir kesim oluşmuştur. Küçük, orta, büyük ölçek farkı gözetilmeksizin istihdam kabiliyeti olmadan serbest çalışanlara da "işveren" anlamında "Türk işadamı" denilmesi sonucu Almanya'da Türk işadamlarına yönelik kimi rakamlar abartılı ve çok değişken hale gelmiştir. Nitekim Türk kökenli bazı işverenlerin dönerci büfeleri ve bakkal dükkanları ile aynı sınıfa dahil edilmekten rahatsız oldukları gazetelere yansıyan açıklamalar ile ifade edilmektedir. (Tipi 1996: 20) Ancak kimi araştırma kurumları, medya kuruluşları ile bazı siyasetçilerin Almanya'daki Türk girişimciler üzerinden her zaman "Amerikan Rüyası" benzeri bir "Almanya Rüyası" yaratabilme gayreti içinde olduğu da gözden kaçmamaktadır.

Öncü Girişimciler ve Onları Takip Edenler

Almanya' da ilk Türk export mağazasını açan Yılmaz Asöcal, Türk sucuğunu dünya markası yapan Egetürk' ün sahibi Burhan Öngören, Marmara Zeytinini Almanya'ya tanıtan Hüseyin Kuru, sıfırdan tekstil imparatorluğu kuran Kemal Şahin, Avrupa' nın en büyük ilk on turizm firması arasına giren Vural Öğer, Beton Kralı Recep Keskin, yurtdışında Türk bakkaliyesini başlatan Erdoğan Yüksel, anavatanla gurbet arasında ilk hava köprüsünün öncülerinden Selahattin Yetmişbir, kuzu etiyle Almanya'da bir pazar yaratan Aydın Yardımcı, uçakla işçi taşımacılığından turizme kadar güvenilir bir firma yaratan Hamdi Öztürk ve daha nicelerinin başarı öyküleri tek, tek ve topluca birçok yayına konu olmuş ve örnek gösterilmiş girişimcilerdir. (Doğan Pürsün 1998) Türk girişimciler Almanya'da 130 değişik işkolunda faaliyet göstermektedir. Üçüncü kuşağın baba ve dedelerinin kurmuş olduğu Türkiye bağlantılı, kâr marjı az, emek ve zaman isteyen girişimcilik tarzı gittikçe azalmaktadır. Serbest çalışan Türklerin sayısı 25 yıllık sürede yaklaşık 3 kat büyüme göstermiş durumdadır. TAVAK'ın Türk haneleriyle Almanya'da gerçekleştirdiği anketin sonuçları; hane üyelerinin %9.5'inin geçimini serbest çalışma yoluyla sağladığını ortaya koymaktadır. Bunun anlamı; her 10 Türk hanesinden biri serbest meslekle geçimini sağlıyor demektir. (Genç 2013)

Önce Sucuk, Sonra Ekmek

Türk mutfağında bazı yemekler ve bazı ürünler vardır ki, onlar ancak Türklerin ürettiği ekmekler ile yenebilir. Örneğin fırından aldığınız taze ekmekten bir parça koparıp, onu sahanda yumurtanın sarısının üzerine bandırıp yemek, bunun sucuklusunu ya da pastırmalısını yaparak lezzete, lezzet katmak, ya da mis gibi bir döneri el kadar pidenin içine yerleştirip, üzerine soğan, salata, peynir ve bir dünya güzelliği koyarak yemek ancak ve ancak Türk Ekmeği ile mümkündür. İşte Almanya'ya ilk gelenler, Türkiye'de alışmış oldukları bu yemekleri aramışlardır. Birçoğu "domuz eti" yememek için aşırı gayret göstermekte, diğer etleri de Türkiye'deki yöntemle kesilmediği için lezzetsiz bulmaktadır. Türkiye'de alıştıkları beyaz undan yapılan somun ekmek,

yufka, gözleme, lavaş, bazlama, çörek, börek, simit, kurabiye ve benzeri lezzetleri bulamıyordu. Kaldıkları işçi yurtlarında eli yatkın arkadaşlarının yaptıkları hamur işlerini ekmek niyetine tüketiyorlardı. Almanya'da, Türk menşeli gıda ürününe rastlamanın mümkün olmadığı yıllarda Türkler bir araya geldiklerinde "ne yesek de karnımızı şöyle ağız tadıyla doyurabilsek" dediklerinde önce memleketlerinde yedikleri yemekleri sayıp "ama ne yazık ki onlar burada yok" diyorlardı.

Türkiye'ye ve ona ait tüm değerlere özlem dolu duyguların çok güçlü yaşandığı 60'lı yılların ortasında İzmirli Burhan Öngören bir Pazar günü yakın dostlarını evine davet etmişti. Yemek masasında başlayan sohbette, söz her zamanki gibi dönüp dolaşıp, Almanya'da bulunamayan Türk yiyeceklerine gelmişti. "Yahu ne olacak bu halimiz! Zeytin yok, helva yok, beyaz peynir yok, sucuk yok!" (Sabah gazetesi 1997) Kaldı ki, bunlar olsa bile Türkiye'nin beyaz undan yapılmış pamuk gibi ekmekleri, lavaşları, yufkaları, bazlamaları da yoktu. Herkes dertliydi. O gün yemek masasında gündeme getirilen bu konu, Burhan Bey'in ufkunu açmıştı... Burhan Öngören o sohbet sonrası Almanya'da bulunmayan Türk gıda ürünlerini, üretip satma kararı aldı. İlk üretim 20 kilo sucukla gerçekleştirildi. Piyasaya sürülen sucukların etiketinde "Hakiki İzmir Sucukları" yazılıydı. 20 kilo ile başlayan sucuk üretimi, üç ay içinde 400 kiloya ulaşmıştı. Burhan Bey'in sucuklarına olan talep giderek artıyordu. İmalatı tek başına sürdürmek zorlaşınca, bir Türk kadın işçi aldı. Hemen ardından, ikinci bir işçi daha... Çok değil, birkaç yıl öncesine kadar Alman fabrikalarında 800 mark aylık ücretle işçilik yapan Burhan Öngören, artık işveren olmuş ve kendisi işçi çalıştırmaya başlamıştı. Satış grafiği yükseldikçe üretime ağırlık veren Burhan Öngören, 1969 yılında Brühl'deki küçük imalathaneyi bırakarak Köln'e taşınmış ve "İzmir Hakiki Türk Sucukları"nı burada üretmeye başlamıştı. Bu arada, Türkiye'den Almanya'ya yoğun bir işgücü göçü yaşanıyor ve Türkler dalga dalga Almanya'ya geliyorlardı. Almanya'daki Türkler'in nüfusu arttıkça, Burhan Öngören'in sucuk satışları da buna paralel yükseliyordu. 70'li yılların hemen başında büyüme kararı aldı 1972 yılına gelindiğinde günde birkaç ton sucuk üretiyordu. (Çelikbudak 2010) Bu arada aile birleşmesi kararı nedeniyle Almanya'ya gelen Türk nüfusunda da bir patlama yaşanmıştı. Alman-

ya'daki pazarı giderek genişleyen Burhan Öngören, Türkiye ile Yunanistan arasında Ege krizi patlak verince markasını "Ege Türk'tür" anlamına gelen 'Egetürk'e dönüştürdü. Egetürk 2000'li yıllarda yaptığı yatırımlarla, günde 150 ton sucuk ve et üretecek kapasiteye ulaşmış ve mevcut halini alarak, Alman Gıda sanayisi içerisinde önemli bir noktaya gelmiştir. Köln'de bir aile sofrasında Türk yemeklerine olan özlem ile doğan "Egetürk" bugün sadece herkesin sofrasında özel bir yere sahip olan ürünleriyle, dünyanın dört bir tarafında "sucuk" denildiğinde ilk akla gelen markadır. (Egetürk 2014)

Türklerin Yaptığı En İyi Şey

Almanya'da pide içi dönerin fiyatı 2. 50 ile 5,- Euro arasında değişiyor. Alman sağlık dergisi German Men's Health'in 2008 yılında yaptığı bir araştırmaya göre ise dana eti ve tavuk eti içeren dönerler; pizza, hamburger ve patates kızartmasından bile çok tercih ediliyor. 'Associated Press'in AP'nin döner pazarını konu alan haberinde; "Döner kebap, 40 yıllık Almanya serüveninde salatalık, domates, lahana, marul gibi garnitürlerin yanında karabiber, kırmızı biber, kimyon gibi baharatlar ve Alman soslarıyla birlikte sunularak Alman damak zevkine uygun olarak adapte edildi. ilk kez 1971 yılında Batı Berlin'de satılan ve bugün ihraç ürünü haline gelen ve Vietnama kadar ulaşan ekmek arası döner bazı ülkelerde 'Alman öğrenci yemeği' olarak literatüre geçti." denilmektedir. (Milliyet gazetesi 2010)

Başta Almanya olmak üzere tüm Avrupa'da oldukça yaygın olan 'döner kebap' ilk kim getirdi, ilk kim yaptı tartışması, Avrupa basının da "Döneri kim icat etti" noktasına gelmiş durumdadır. Döner denince akla ilk gelen isim olan ve Kadir Nurman'ın 2013 yılı Ekim ayında hayatını kaybetmesi üzerine İngiliz The Guardian, döner meselesine tam sayfasını ayırdı. "Döneri gerçekten Kadir Nurman mı icat etti?" başlığıyla verilen haberde dönerin tarihiyle ilgili geniş bilgiler veriliyor. James Ramsden'in kaleme aldığı yazıda şunlar da söyleniyor: "Elbette, biz dönere aşık olunca, Bazı ingilizler de bu işi taklit etmeye çalıştı. Ancak hiçbiri başarılı olamadı. (Vatan gazetesi 2013) Kadir Nurman'dan "Çoğu kişinin hayal bile edemeyeceği bir hayattan efsane bir

adam olarak ayrıldı" diye bahsedilirken, bir başka İngiliz gazetesi The Telegraph ise döneri Avrupa'ya yayan kişinin bundan 4 sene önce hayatını kaybeden Mahmut Aygün olduğunun altını çizerken haberin altındaki "Türklerin yaptığı en iyi şey!" yorumları da dikkatlerden kaçmadı. (The Telegraph 2013) Mahmut Aygün ve Kadir Nurman adlı iki Berlinli Türk yıllar önce önemli bir girişimde bulundu. İlk olarak 1971 yılında Mahmut Aygün, çalıştığı "City-Imbiss" adlı büfede döner etini yoğurt sosuyla birlikte 2 Mark'a satmaya başladı. Ancak Aygün bunu tabak içinde servis ediyordu. Günümüzde sadece Almanya'da yıllık yaklaşık 3 Milyar Euro ciroya ulaşan Ekmek arası Döner modelini bulan ise Kadir Nurman oldu. Türk Döner Üreticileri Birliği ise 2011'de ekmek arası döner mucidi ünvanını; ilk uygulayan kişi olarak Kadir Nurman'a verdi. Avrupa'da Döner-ekmeğin Babası tanımlaması ile gıda sektörü tarihine de geçen Kadir Nurman ilk döner dükkanını batı Berlin'in merkezi olan Bahhof Zoo'da 1972 yılında açmıştı. (Bild 2013) O yılları anlatan Nurman; "*Berlin'e gelince bu kentte bir şeyler yapmak gerektiğini düşündüm. Burada ilk dikkatimi çeken herkesin yolda elinde bir şeyler yemesiydi. Çünkü işçi ülkesi ve insanlar vakit olmadığı için ayakta ve yolda giderken yemek, yemek zorunda. Hemen kolları sıvadım ve Bahnof Zoo'daki yeri aldım. Ancak satış yapabilme iznini almak beni çok yordu. Çok uğraştım bu işin inceliklerini bilmediğim için önce temkinli davrandım. Sadece üç kiloluk dönerle başladım. Bunu beş kiloya sonra da on kiloya çıkardım. Beklediğim oldu ve döner patlama yaptı. İnsanlar döneri sadece almak için değil de nasıl bir şeymiş bu diye seyretmeye de gelirlerdi. Alışmaları kolay olmadı, bu nedir, nasıl yapıyorsunuz, nasıl yenir gibi sorular sordular. Sürekli anlattık, tarif ettik. İlk döneri 1. 50 DM (Mark)'a satıp, küçük kahvaltı somunlarının içine koyuyorduk. Sonra özel sandviçler yaptırdım. Bir müddet sandviçle sattım. Daha sonra Türkler pideyi piyasaya sürdüler. Pide çıkınca tercih pide arası oldu. Zira pide ile çok daha rahat yeniyordu.*" Kadir Nurman, döner-ekmek modelinin başarılı olmasının çok çeşitli nedenlere dayandığını aktarırken "*birincisi doyurucu. İnsanlar bir tek dönerle gerçekten doyuyor. İkincisi içinde proteini de, sebzesi de yani vitamini de var. Bunu ek çeşitli soslar üretildi. Acısı, sarmısaklısı derken aldı yürüdü. Evet döner şu an Avrupa'nın dev bir gıda sektörüne dönüştü. Ben bunu görebiliyordum. Döner büyüyecek diyordum ama açıkca-*

sı bu kadarını ben bile beklemiyordum. Bu kadar büyüyeceğini bilseydim. Önlem (patent) alırdım" demektedir. (Berlintürk 2011) Ekmek (pide) arasına konan bir parça ızgara et, soğan, salata, ve çeşitli soslar ile önce Almanların sonra tüm dünyanın ayaküstü yemek kültürüne katkıda bulunan Kadir Nurman'ın hayatını kaybetmesinin ardından Alman medyasında "Danke für den Döner" döner için teşekkürler başlıklı haberler yer almıştır. (Kögel 2013) İspanya ve Güney Amerika'da yayın yapan gazeteler Kadir Nurman'in başarı hikayesine geniş şekilde yer vermiş. Nurman'ın ekmek arası döneri ilk bulan kişi olduğuna yer veren gazeteler, Berlin'de başlayan bu girişimin Avrupa'ya yayıldığını ve buradan da 'Shawarma' adı altında Güney Amerika'ya gelerek milyonlarca kişinin damak tadına hizmet verdiğini vurgulamıştır. (Varlı 2013)

Almanya'daki Türk Ekmeği *Flandenbrot* Pide

Almanca sözlük Duden'e giren, Duden online sayfasında arama bölümüne "pide" yazıldığında kökeni Türkçe olup Alman dilindeki kelimeler arasına girmiş bulunan "Türkiye'nin Ramazan Pidesi" Almanya'da döner-ekmekle birlikte tanınmış ve Almanlar tarafından kabul görmüştür. (Duden 2014) Türkiye'de ramazan ayının vazgeçilmez tadı ve iftar sofralarının bir aylık misafiri ramazan pidesi Almanya'da 365 gün boyunca Türk gıda satıcılarının tezgahlarında, hatta yaklaşık on yıldır Alman market zincirlerinden satın alınabilir duruma gelmiştir. Avrupa'nın etnik lezzetler arasında çok farklı çeşitler ile tanıdığı pide, Almanya'da Türkiye'deki bilinen formu ve üzerindeki çörek otu ile klasik ramazan pidesi olarak bilinmekte ve talep görmektedir. Almanların daha çok döner satın aldıklarında yaklaşık dörtte bir pide büyüklüğündeki "doener tasche" diğer bir ismi ile "pide-döner" yemek için öğle saatlerinde döner büfelerinde kuyruğa girilmektedir. Yine Almanya'nın büyük kentlerinde cuma ve cumartesi geceleri hayat gece yarısına doğru başlar ve sabaha kadar devam eder, işte Berlin, Köln, Hamburg, Frankfurt, Stuttgart, Münih gibi şehirlerde, tren istasyonlarına, metro duraklarına, eğlence mekanlarına yakın olan dönercilerin önünde de uzun kuyruklar görülür. Neredeyse "Alman Fast-food" u ha-

line gelen döner-ekmek uzun geceler karnı acıkan gençlerin adeta imdadına yetişir ve büyük pidelerin içine konulan bir dünya malzeme ile karınlar en hesaplısından doyurulabilir. Döner-ekmek bu kadar popüler olmadan ekmekçik arası sosis ve hardal sosu ile ayaküstü karınlarını doyuran Avrupa toplumları 80'li yılların başından bu yana Türk pidesi içine konulan malzeme ile karınlarını doyurmayı tercih etmektedir. Döner'in başarısındaki en büyük pay pidesidir. Berlin'de sebze döneri satan "mustafa's gemüse kebap" adlı büfeci pide arasına koyduğu sebze döner ile et yemeyenlerin uğrak yeri haline gelmiştir. Türkiye'de "Ramazan Pidesi" olarak tanımlanan biçim ve boyuttaki pide Almanya'da 1.20-1.40 Euro arasında satılmakta ve Avrupa'nın ayaküstü yemek kültüründe çok önemli bir yer tutmaktadır.

Simit Sınıf Atladı

Almanya'nın NRW eyaletinin önde gelen gazetelerinden Kölner Stadt Anzeiger'de yayınlanan "Jenseits vom Dönerspieß" (Döner şişinin ötesinde) adlı yazıda, "Türk yemeği denildiğinde artık aklımıza sadece döner gelmiyor. Simit ve patates türevi (kumpir) yemekler de artık popüler Türk yemekleri arasına girmiş durumda dedikten sonra Köln'de bulunan ve "Simitland" markası ile simit ve hamur işleri satan girişimcinin başarı öyküsünü anlatıyor. Aynı konuda Bild gazetesi de "Simit ile Ren'de Boğaz Keyfi" başlıklı yazıda, simidi Alman okurlarına tanıtıyor. Köln gazetesi Türk girişimcinin simit üzerine Avrupa'da zincir kurmayı hayal ettiğini ancak "Şu an daha hazır değilim" dediğinden söz ediyor. (Bäumer 2008)

Türkiye'de yolda, trende, vapurda, kahvede, büroda, okulda, hemen her yerde çayla, peynirle birlikte ya da tek başına katıksız olarak yenilebilen, her yaş grubuna hitap eden yegane ayaküstü besin ve Türklerin milli yiyeceği olarak bilinen simit önce Türkiye'de sonra da Almanya başta olmak üzere Avrupa'da giderek sınıf atlıyor. Saraylı bir ürün olan simidi; Simit Sarayı modeli ile Türkiye'deki büfe ve restoranlar ile yine "Saraya" sokan girişimciler dikkat çekmeye başladılar. Avrupa ülkelerinin birçoğunda Türk ve Türk ortaklı birçok girişimci, Türkiye'deki simit ve türlerini üreten firmaların ya bayiliğini alarak ya

da Türkiye'de oluşan modele benzer ancak kendi markaları ve birçok farklı çeşidiyle, simidi çayla birlikte sunarak, ikinci bir döner mucizesi yaratmaya aday görünüyor. Simitzade, Simitland, Simit Sarayı, Simit Snack ve benzeri isimler altında faaliyet gösteren modern simitçilerin menüsünde; klasik simitten; kaşarlı, sucuklu, kaşarlı-zeytinli, kaşarlı-sucuklu, simit çeşitlerine; açma, poğaça ve pideden börek çeşitlerine, dürümden sandviçe, ızgara ürünlerden kurabiyelere, pastalara kadar atıştırmalık, doyumluk ve keyiflik zengin bir ürün çeşidi yer alıyor. Geleneksel Türk çayı, taze sıkılmış portakal suyu, ev yapımı limonata, Türk kahvesi gibi pek çok içecek alternatifinin sunulduğu modern simitçiler haftanın yedi günü sabah 6'dan akşam 10'a kadar hizmet veriyor. İstanbul simidi büyüklüğünde olan bol susamlı "Almanya Simitleri" tanesi 0.80-1,- Euro arasında bir fiyatla satılıyor. Kimi büfeler simidin yanında bir bardak çayı da hediye olarak veriyor. Almanya'daki simitçilere Türklerin yanı sıra Almanların da büyük ilgi gösterdiği görülüyor. Almanya'daki simitçi restoranlarının Almanlar tarafından da beğenilmesinde Türkiye'ye son yıllarda Almanya'dan gelen turist sayısının artışı ile Almanların farklı kültürlerin yemeklerine yönelik yüksek ilgisinin önemli bir rol oynadığı düşünülüyor. Türkiye'ye gittiklerinde sokaktaki simit satıcılarını gören Alman turistler aynı simidin kendi ülkelerinde de imal edildiğini öğrenince büyük ilgi göstermeye başlamış durumdalar. (Uygur 2005)

Alman Ekmeği

Avrupa ülkelerinde, ekmek sektöründe faaliyet gösteren ana aktörler ekmek üreten fabrikalar ve esnaf fırınlarıdır. Sektörde giderek artan rekabet, birçok AB ülkesinde esnaf fırınlarının sayısının giderek azalmasına yol açmaktadır. Almanya genelinde de ekmek üretiminin giderek fabrika üretimine kayması yönündedir. Ekmek fabrikalarının fiyat politikası, marketlerle işbirliği halinde maliyetinin altında fiyat politikası ile tüketiciye ulaşması gibi girişimler sonucu fırın esnafı sektördeki payını giderek kaybetmektedir. (Kesen 2005) Her yerde olduğu gibi Almanya'da da tüketiciler günün her saatinde taze ekmeğe ulaşmak istemektedir. Bu talebe cevap verebilmek için ortaya çıkan

uygulamalardan biri de "dondurulmuş ekmek" kullanımıdır. Dondurulmuş ekmek uygulaması, dondurulmuş hamur sayesinde pek çok pastane ürününün üretiminde kullanılmaktadır. Dondurulmuş ekmek üretimi, ekmek fabrikaları tarafından yapılmaktadır. Bu fabrikaların bir bölümü sadece dondurulmuş ekmek üreten fabrikalar, bir bölümü ise hem süpermarketlerde satılan paketli, dilimli ya da dilimsiz hazır ekmek üretimi yapan hem de dondurulmuş ekmek üreten fabrikalardır. Dondurulmuş ekmek; özellikle restoranlar, oteller, benzin istasyonları, toplu yemek hizmeti veren firmalar ve süpermarkette satış yapan ekmek fırınları tarafından tercih edilmektedir. Almanya'daki dondurulmuş ekmek pazarı, 1990 yılından bu yana%170 büyümüştür. (Kesen 2005) Almanya'daki ekmek sektörü ile ilgili Berlin merkezli "Küçük Fırıncılar Derneği" yetkililerinin verdiği bilgilere göre; derneğin bünyesinde fırıncı esnafının bulunduğu ve taze ekmek üretimine yoğunlaştıklarını belirtilmekte ülkede esnaf fırınları ve büyük ekmek fabrikaları arasında yaşanan rekabet nedeniyle Dernek üyesi olan esnaf fırınlarının seyrek de olsa donmuş ekmeği, kullandıkları belirtilmektedir. Düsseldorf merkezli "Uluslararası Ekmek Fabrikaları Federasyonu" dondurulmuş ekmeğin dağıtım kanalları aracılığı ile dört farklı kitleye ulaştırıldığını açıklamıştır. Buna göre, Almanya'da Restoranlar, oteller ve toplu yemek firmaları; Mağazalarına küçük pişirme fırınları kuran supermarketler; Esnaf fırınları ve evlerinde fırında ısıtıp ya da pişirip kullanan Tüketiciler (Kesen 2005) Merkezi Berlin'de bulunan Alman Fırıncılar (Küçük Fırıncılar) Birliği Derneği, Başkanı Peter Bäcker; 2011 yılında dapd haber ajansına yaptığı açıklamada; "Almanya'da 300 den çok daha fazla ekmek çeşidinin bulunduğunu ancak yaklaşık 700'ün üzerinde değişik ekmek sunumu yapıldığını düşündüklerini, Bunun kayıt altına alınması için Fırıncıların kendi tariflerine göre yaptıkları ekmekleri kayıt ettirmesi gerekmektedir." demektedir. (Deutsche Handwerks zeitung 2001) Almanya'da ekmek en önemli ve en popüler temel gıda malzemeleri arasındadır. Her insanın kendine göre favori olarak seçtiği bir ekmek türü bulunmaktadır. Bazı insanlar daha çok buğday ekmeğini bazıları da daha çok esmer kepekli ekmeği tercih etmektedir. Almanya'da yüzlerce çeşit ekmek bulunmakla birlikte içine katılan malzeme yönünden belli başlı ekmek türleri; Çavdar ve çavdar karışımı,

Buğday ve buğday karışımı, kepekli ve özel ekmekler olarak sıralanabilir. Çavdar ve çavdar karışımı ekmekleri ağır ve baharatlı ekmek çeşitleri türündendirler. Hem besleyici içerik yönünden zengin hem de vitaminlidirler. Çavdar unu oranı ne kadar yüksek olursa ekmeğin tadı o kadar ağır olmaktadır. Ekmekler genelde ekşili hamur ile, çavdar karışımı ekmekler ise hem maya hemde ekşili hamur ile üretilmektedir. Kullanılan malzemeler dolayısıyla uzun süre taze kalmaktadır. Thüringer ekmeği, Roggenlaib, Paderborner ve Landbrot çavdar ve çavdar ekmeği karışımı ekmekler arasında sayılabilir. Buğday ve buğday karışımı ekmekler ise Almanların favorisidir. %90 buğday unundan üretilmektedir. Su, maya veya süt, yağ ve şekerin eklenmesi ile bu ekmek türü ile bir çok damak tadına hitap edebilmektedir. Buğday ve buğday karışımı tüm ekmeklerin çok hafif tadı vardır. Beyaz ekmek de buğday ekmekler kategorisine aittir ve özellikle kahvaltıda tercih edilmektedir. Çavdarın eklenmesi ile buğday ekmeğine özlü-hafif bir tat verilmektedir. Kassler, Krustenbrot, Brötchenstute ve Baguette; buğday ve buğday ekmekler karışımı ekmekler arasındadır. Kepekli ekmekler, buğday tanesinin tüm maddelerini içeren kepek unu veya iri öğütülmüş kepekli tahıldan üretilmektedir. Kepekli ekmek çok vitaminli olmasından ve protein içerdiğinden en sağlıklı ekmekler arasındadır. Çavdar veya buğday unu karışımından üretilebilmektedir. Oldenburger Schwarzbrot, Weizenvollkornschrotbrot; Çavdar karışımı-kepekli ekmek; kepekli ekmek türlerindendirler. Özel ekmek türleri ise çavdar ve buğday unlarından üretilmektedir. Nişasta buğdayı, yulaf veya mısır gibi farklı tahılların ve fındık ve üzüm gibi değişik malzemelerin eklenmesinden özel ekmekler çeşitli tatlar sağlanmaktadır. Sonnenblumenbrot, Leinsamenbrot ve Mehrkornbrot veya biraz tatlı olan Müslibrot özel türlerindendir. (bäcker.de 2014) Almanya tüm ekmek çeşitleri, fırıncı ustalarının eğitimi, ekmeğin kokusu, besleyiciliği, kalitesi ve üretimdeki temizliği ile rekabet edilmesi kolay bir ülke değildir. Üretim ve kaliteden gelen gücü Almanya ekmeklerinin "Dünya Kültür Mirası" arasına alınması gerektiğini düşünmekte bu konuda girişimlerde bulunmaktadır.

Almanya'daki Türkler ve Ekmek

Annesi "Türk" olan herkes Türk yemek kültürüne ait lezzetleri bilir, tanır ve severek tüketir. Almanya'da yerleşik Türkler de yeme-içme kültürü bakımından Türkiye'deki Türklerden çok farklı tutum ve davranış içinde olmadılar. İlk nesil Almanya'ya geldiklerinde "Türk Ekmeği' ve Türk yemek kültürüne ait malzemeyi bulamayınca, yaratıcılıklarını ve girişimciliklerini kullanarak ekonomik hacmi güçlü bir sektör yarattılar. Bu sektörün yaklaşık 50 yılda ortaya koyduğu ürünler bugün Türkiye'den ve Avrupa ülkelerinden Dünya'nın dört bir yayına ulaşmış durumda. Ekmek, bilindiği gibi Türk sofralarının en vazgeçilmez, en çok hürmet gören ve en başköşede yerini almış besinidir. Ekmeğin kutsal bir yiyecek olmasının yanında, dinsel bir niteliği de bulunmaktadır. Osmanlıda Batı tarzının etkileri görülmeye başladığında, ekmek üretiminde de değişiklikler meydana gelmiştir. Eskiden ekmek yapımında taş değirmenlerde öğütülen tam buğday ve çavdar unu kullanılırken, günümüzde artık kepeği ve özü alınmış un kullanılmaya başlanmıştır. (Güler 2010) Her şeyin hızla değiştiği dünyamızda, yeni eğilim sağlıklı yaşam, yaşlanmayı geciktirici operasyonlar ve daha uzun ve sağlıklı bir ömür. Beslenmemizin en önemli kısmın oluşturan tahıl ürünleri ve ekmekte de bu eğilime uygun değişiklikler olmaktadır.

Türkiye Un Sanayicileri Derneği (TUSAF) Başkanı Erhan Özmen; Türkiye'de günde ortalama 350-400 gram ekmek tüketen ve günlük enerji ihtiyacının %40'ını bu şekilde sağlayan Türk insanının, beyaz ekmekte kullanılan unun içeriği dolayısıyla vücudunun ihtiyacı olan besin öğelerini tam olarak alamadığını ifade etmektedir. (TUSAF 2013) Avrupalı Türklerin büyük bölümü, özellikle genç nesil özellikle "beyaz ekmek"ten uzak durmaya çalıştıklarını ifade etmektedir. Hamburglu fırın işletmecisi Salman Mazi; Almanya'da yılda kişi başına tüketimin 86 kilogram olduğu belirtmekte ve "300'den fazla çeşit ekmek var ama Türklerin ne kadar tükettiğine dair bir bilgi yok. Biz genellikle pide satıyoruz. Tahminim, Almanya'da günde 300 bin civarında pide imal ediliyor ama daha az pide tüketildiği de bir gerçek." demektedir. (Çelikbudak 2010) Herne'li fırın işletmecisi Hüseyin Dereli ise; Almanya'da yaşayan Türklerin beyaz ekmek tüketiminde ilk sırayı aldığı-

nı söylerken; az pişen beyaz ekmeğin genellikle hamur olarak yendiğini belirterek, bu nedenle haftada yaklaşık 10 ton satılmayan ve bayatlayan ekmeğin çöpe gittiği iddiasında bulunmaktadır. (Albay 2011) Yapılan bir araştırmada; gelir düzeyi arttıkça ekmek ve diğer buğday ürünlerine olan talebin azaldığı, pirinç tüketiminin ise arttığı ortaya konmaktadır. Ancak toplumların ekonomik durumunun kötüye gitmesi, beslenme alışkanlıklarının değişmesine neden olmaktadır. (Güler 2010) Alman Gıda Topluluğu (DGE) günlük beslenmenin %75'ini bitkisel ürünlerle yapmayı öneriyor. DGE %30 oranında tahıl, tahıl ürünleri ve patates, %26 oranında sebze ve salata, %17 oranında meyve ve %2 oranında bitkisel yağ içeren bir ideal bir beslenme piramidi öneriyor. Almanya'daki beslenme alışkanlıklarına dair araştırmalar ise toplumun bu ideal piramidin çok uzağında olduğunu, çok fazla şeker içeren besin maddesi ile et ve yağ tüketilirken, meyve sebze gibi besinler geniş bir tutmadığını ortaya koyuyor. Almanya'daki Türklerin beslenme alışkanlıklarına ilişkin özel araştırmalar bulunmamasına karşın, mutfağında et ve yağın oldukça ağırlıklı olduğu, hamur işi ve ağır şerbetli tatlıları çok tüketen Türklerin de sağlıklı beslenmediği iddia edilebilir. Kalorisi yüksek gıdalar ve aşırı tuz kullanımı hem Alman hem de Türk mutfaklarında sıklıkla görülmektedir. (Aver 2013) Almanya'da yanlış beslenme kaynaklı hastalıkların tedavisi için yapılan harcama yaklaşık 80 Milyar Euro'ya ulaşmış durumdadır. Yanlış beslenme sonucu oluşan hastalıklar için yapılan harcamalar Almanya sağlık sistemi maliyetinin yaklaşık üçte biridir. Bu rakamlar Almanya'daki sağlıksız beslenme sorununun boyutu hakkında genel bir bilgi vermektedir. (Avrupa postası 2013)

Türklerin Ekmek Tüketim Alışkanlıkları

Almanya'daki göçmen Türklerin ekmek tüketimine ilişkin tutumları hakkında, Almanya'nın Köln şehrinde yerleşik, birinci, ikinci ve üçüncü nesil orta gelir seviyesindeki Türkler 'den "Ekmek tüketimi alışkanlıklarını" ifade eden düşüncelerini yazmaları istenmiştir. 15 kişiden geri dönüş alınmıştır. Mesleği, yaşı ve cinsiyeti belirtilen Köln yerleşik Türklerin Ekmek tüketimlerine ilişkin tutum ve düşünceleri kendi ifadeleri ile aşağıda yer almaktadır:

1. Medya takip uzmanı, 25 yaşında kadın: Ekmeği genelde kahvaltıda tüketiyorum ve diğer öğünlerde hiç tüketmemeye gayret ediyorum. Almanya'ya 7 yaşında geldim ve gerek okulda gerekse kreşte sağlıklı beslenme konusunda sürekli bilgilendirildim. Bu sebeple özellikle siyah çavdar ekmeği ve kepekli ekmek (Schwarzbrot) tercih ediyorum. Besin değeri daha yüksek olduğu için tok tutuyor ve hazmı daha kolay. Her ne kadar beyaz unlu mamülleri cok sevsem de, okul yıllarında aldığımız eğitimden olsa gerek francalı ekmek veya pide yediğimde büyük bir suç işlemiş gibi hissediyorum. Bu yüzden her ne kadar Türk mutfağında beyaz ekmeğin önemli bir yeri olsa da ve bazı yemeklerin "tuzu biberi" olsa da (örneğin ızgara, sulu yemekler, tereyağ vs) ben tüketmemeye daha doğrusu yerine çavdar veya kepekli ekmek tüketmeye çalışıyorum. Dolayısıyla ekmek tüketim alışkanlığım sağlıklı beslenmenin bilincinde şekillenmekte Ancak pazar kahvaltılarında simit veya tatillerde lavaş ve pide gibi diğer ekmek çeşitlerini de tüketmediğim olmuyor değil.

2. Memur, 49 yaşında kadın: Almanya'ya ilk geldiğim yıllarda doğrusu ekmek konusunda bir yabancılık yaşamadım desem yalan olurdu. Çünkü bizler o yıllarda Türkiye' de tekdüze olarak beyaz ekmek tüketmeye alışık insanlar olarak sadece ramazan aylarında çıkan pide haricinde fazla alternatifimiz yoktu. Ben kendi adıma Ramazan ayları dışında görmeye alışık olmadığımız pideyi burada dört mevsim bulmam benim için büyük bir keyifti. Francala ekmeği burada o zamanlar pek fazla bulamadığımızdan o yıllar tercihim pideden yanaydı. Zamanla ekmeğin esmer un, çavdar vs. çeşitleri ile tanışınca ekmekte damak zevkim değişti. şu an beyaz ekmek tüketimim son bulmasa da ağırlıkta esmer un ile yapılan ekmeği tercih etmekteyim. Fakat Türklerin yemek çeşidine göre örneğin mangal sulu yemek çeşitlerinde hala pideyi zevkle tükettiğimi söyleyebilir. Almanya'da uzun yıllar yaşayınca aslında ekmeğin her çeşidini bulabiliyorsunuz ve doğal olarak her ekmek çeşidine yöneliyorsunuz, farklılık arıyorsunuz. Ancak yine de Türkiye' de yaşayan insanlara bakınca genel olarak az ekmek yediğimi söyleyebilirim. Genellikle kahvaltıda daha çok ekmek tükettiğimi bu tüketimin genellikle daha fazla esmer ekmek, çavdar vs. olduğunu görmekteyim. Çünkü hazmının kolay olması tok tutması ve beyaz ekmeğe na-

zaran daha az kilo aldıran özelliğinden olsa gerek beyaz ekmeği az tercih etmekteyim.

3. Öğretmen, 50 yaşında kadın: Almanya'da yaşamaya başladıktan sonra Alman ekmeğinin çeşitlilik ve kalite bakımından dünyada benzerinin bulunmadığını yaşayarak öğrendim. Özellikle Alman çavdar ekmeğini keşfettikten sonra (Pumpernickel) faydalarını da öğrendikten sonra bizim evde ekmek tüketimi değişti. Ekmeği daha bilinçli tüketmeye başladık. Tabi ki beyaz ekmeği tamamen hayatımızdan çıkarmadık. Köln'de Türk fırınlarında ramazan pidesi, tırnaklı pide vb. her an bulmak mümkün. Günün ana yemeği öğlen vakitlerinde yendiğinden akşam yemeği (Abendessen veya Abendbrot) ise çeşitli ekmekler, et veya sosis, peynir ve sebze çeşitleri gibi kahvaltıyı andırmaktadır. Akşam ekmeği de bizim yaşam tarzımızın içine girdi. Yöresel ekmek çeşitlerini denemek ayrı bir keyif. Son 10 yıldır Türkiye'de de sırf beyaz ekmek değil, diğer ekmek çeşitlerinin satılması halkımızın bilgilendirmesi beni de çok mutlu ediyor. Sadece beyaz ekmek tüketen bir tüketen bir millet olmaktan çıkıyoruz bu beni aynı zamanda sevindiriyor.

4. Teknik personel, 66 yaşında erkek: Genel olarak her öğün severek ekmek yerim. Almanya'ya geldiğimiz ilk yıllarda Türk ekmeği satan yerler yoktu. Biz de Türkiye'de yediğimiz ekmeğe en yakın ekmekleri Alman dükkanlarından aldık. Sonra zamanla Türk fırıncılar, Türk ekmekleri ve ramazan pideleri satılmaya başlandı. Şimdi hem Türk ekmeği, hem Almanya'nın çeşitli ekmeklerini tüketiyorum. Genelde sabah kahvaltıları ekmekçik diğer öğünlerde ekmek ve taze pide tercihimdir. Zaman içinde az da olsa yemek alışkanlığımda değişikler oldu. Örneğin patatesli yemekler çoğaldı. Bulgur pilavı yerken pirinç pilavına geçtik bunun gibi.

5. Öğretmen, 40 yaşında kadın: Eğer mükellef bir kahvaltı veya herhangi bir öğün yemeği istiyorsam, kesinlikle, somunu, simiti, lavaşı pidenin de ince ve uzun açılmış olanını tercih ediyorum. Hele bir de kızartma, menemen yiyorsam mutlaka beyaz ekmek olmalı. Şöyle sosa bana bana yemek için. Tabii birde ekmek sıcak olmalı. Satın aldığımda sıcaklığını, kokusunu hissetmeliyim. Eğer Türk ekmeği bulamadıysam,

sade ve sıcak "Brötchen'i" tercih ediyorum. Hele bir de fırından yeni çıkmış ise kokusuyla tadıyla tam bir Türk ekmeği tadında soframda en güzel yeri oluyor. Tabii birde baget'i unutmamak lazım. Tabii bu şekil benim keyif yemeğim. Ancak sağlıklı, beslenmek için tercihim mutlaka siyah, kepek ekmeği oluyor. Ayçekirdekli, kabak çekirdekli "Brötchen'ler", ekmekcikler beni son derece tok tutuyor. Her öğünde ekmek aramam. Örneğin bir pilav veya dolmanın yanında ekmek yemem. Ama bir salatanın yanında mutlaka ekmek tüketirim. Özellikle peyniri mutlaka ekmekle yerim. Sosları özellikle ekmeksiz yiyemem. Yemeğine göre ekmek yerim. Dediğim gibi pilav, makarna ve hamur işleri hariç hemen hemen mutlaka ekmek yerim. Biraz da aileden gelen bir alışkanlık olsa gerek. Her sofrada insanın gözünü doyuracak ekmek sepeti gelirdi, bizim evde sepet dolu olmasa da mutlaka masaya gelir. Tek fark iki çeşit beyaz ve kepek-siyah ekmek. Yani ben ekmeksiz karın doyuramayanlardanım. Hatta karnımı "yavan ekmek" ile bile doyurabilirim. Tabii mutlaka beyaz ekmek, pide, baget veya sade brötchen olmalı.

6. Öğrenci, 15 yaşında erkek: Ekmek tüketim: Genel olarak biz evde çok ekmek yemeyiz. Sabahları kahvaltıda severek peyniri, menemeni veya reçeli ekmekle yeriz. Özellikle beyaz ekmek yeriz. Öğlen yemeğinde hiç ekmek kullanmıyoruz. Çorbayı bile ekmeksiz içeriz. Akşam yemeğini patates veya pilavla yeriz. Bazen evde yemek yoksa Abendbrot (ekmek-peynir-domates) yapar yeriz. Hafta arası okula veya işe siyah ekmek ile krem peynir götürüyorum, çünkü siyah ekmek diğer ekmeklerden daha sağlıklı.

7. Büro asistanı, 27 yaşında kadın: Ekmek tüketimi: Genellikle az ekmek yiyorum ama kepekli ekmeği tercih ediyorum, daha sağlıklı olduğu için. Makarnayı, pilavı veya hamur işlerini ekmeksiz tüketiyorum ve akşamları ekmek yememeye çalışıyorum.

8. Büro asistanı, 35 yaşında kadın: Ekmek tüketimi: Ekmeği tek kahvaltıda tüketirim ve en çok yediğim ekmek çavdar ekmeğidir. Ana yemekleri (pilav, makarna, patates...) ekmeksiz yerim ve akşamları hiç ekmek yemem.

9. Öğretmen, 39 yaşında kadın: Ekmek tüketimi: Genellikle çok az ekmek yemekteyim, cumartesi ve Pazar kahvaltılarının dışında, oğ-

lum istediği için çok sık makarna ve köfte yapmaktayım, köftenin yanında patates ve pilav yemekteyiz. Eve ekmeği hafta sonlarında "Brötchen" almaktayım.

10. Memur, 50 yaşında erkek: Benim soframda ekmek yoksa, hangi yemek olursa olsun ekmek yemediysem doyduğumu anlayamam. Benim yediğim ekmek taze olmalı, kabuğu yumuşak olmalı içi pişkin olmalı, hamur ekmeği yemem. Eğer ekmek hamur çıkarsa fırınlarım, sonra onları çorbaya koyarım ya da et suyu ile papara yaparım. Alman ekmeklerinden ekmekçik denilen brötchen'i Pazar günleri sabah kahvaltısı için alırım. Eğer pide bulursam o zaman pideyi tercih ederim.

11. İşçi, 55 yaşında erkek: Ben Almanya'ya 25 yaşında evlenip geldim. Türkiye'de nasıl alıştı isem Almanya'da öyle besleniyorum. Alman ekmeklerini de seviyorum ama örneğin kuru fasulye ile pide mi yersiniz, Alman çavdar ekmeği mi? Diye sorsalar, kesinlikle pide derim. Almanya'da Türkiye'deki alıştığım Türk ekmeklerini bulamıyorum. Benim evin çok yakınında Türk fırını var, çok güzel pide yapıyor. O nedenle en çok pide yemekteyim.

12. Mali müşavir yardımcısı, 43 yaşında kadın: Almanya'ya iki yaşında iken gelmişim, kreş'den üniversiteye kadar Almanya'da eğitim gördüm. Okulda ve iş yerinde çok çeşitli alman ekmeği yedim ve yemekteyim. Ancak annem-babam bugün bile Türk fırınından aldıkları ekmekleri yemekteler. Ben et ve balık yanında haşlanmış patates ve salata yerim. Sulu yemek pek fazla yapamıyorum. Eğer sulu yemek varsa o zaman Türk ekmeği tercih ederim.

13. Öğrenci, 17 yaşında erkek: Bizim evde ekmek Alman fırını ya da marketinden alınıyor. Çevremizde Türk ekmeği ya da pide satan Türk bakkalı yok. Bazen Weidengasse'den (Türk Sokağı) geçerken evdekilere sorup, pide alırım. Biz üç kişilik bir aileyiz, eve fazla ekmek aldığımızda ziyan oluyor, çöpe gidiyor. O nedenle artık ekmeği dilimle satın alıyoruz.

14. Mühendis, 60 yaşında erkek: Bizim evde çok fazla ekmek yenmez, ben Türk bakkalından ekmek pek almıyorum. Çünkü Türklerin işlettiği fırınlar temizlik kurallarına pek dikkat etmiyorlar. Un çuvalla-

rının üzerinde yatan çalışanların olduğu yerden ekmek alınır mı? Alman fırıncılar görünüm olarak temiz ama onların da hijyen kurallarına ne kadar uyduklarını bilmiyorum. Yaklaşık beş yıldır, kendi ekmeğimi kendim yapmaya başladım. İçine koyduğum unu, mayayı, malzemeyi özenle seçiyorum. Yaptığım ekmeği üç gün içinde tüketiyorum. Amatör fırıncı oldum diyebilirim.

15. Öğretim üyesi, 54 yaşında erkek: Almanya'ya geldiğim zaman buradaki ekmek çeşidi dikkatimi çekti. Özellikle kabak çekirdekli, ayçekirdekli, karışık tahıllı, küçük ekmekler "brötchen" içine katık bile konmadan yenebilen lezzetli ekmekler. Bu arada iyisinden bulduğum zaman ramazan pidesi de yemeğe başladım. Türk fırıncılarının ekmek fabrikalarında ürettikleri beyaz ekmekleri mecbur olmadıkça almam, çünkü gerek gramajı, gerekse lezzeti Türkiye'deki ekmeklere benzemiyor. Yeteri kadar bekletilmeden torbalandığı için ekmeğin kalitesi kayboluyor. Köln'de çok güzel ekmek üreten yerel fırınlar var, onların ekmeklerini seviyorum.

Sonuç

Almanya'ya ilk gelenlerin çektiği birçok sıkıntının yanında Türk damağına uygun ekmek bulamamak da önemli bir sorundu o yıllardaki teknoloji ve imkanlar ile üretilen esmer renkli sert ekmekler Türklerin hoşuna gitmiyordu. 70'li yıllara gelindiğinde "Madem istediğimiz ekmeği bulamıyoruz, peki biz neden üretmiyoruz" dediler ve bugün Alman ekmek piyasasındaki üretilen toplam ekmeğin yaklaşık yüzde 10'u oranında bir paya sahip hale geldiler. İlk yıllarda duyulması imkansız Türk mutfağına ait yemeklerin kokuları bugün Almanya'nın büyük kentlerinde "Türk Mahallesi" olarak kabul edilen semtlerin sokaklarında ve caddelerinde gezen herkesin iştahını kabartıyor. Kebapçılar, börekçiler, dönerciler, simitçiler, pastacılar ve lokantalar ve bunların kapısı açıldığında dışarıya sızan nefis kokular bu ülkede yaşayan Türklerin, Türkiye ile bağlarına sıkı, sıkı düğümler atan, Almanya doğumlu yeni nesillere bile "Bu yaz Türkiye'deyim" sözünü söyleten duyguların yaşanmasına vesile olmaktadır.

Türkiye'de yemeklik malzeme için girilen market, manav veya kasaptan alınacak her türlü malzemenin yüzde 99'unu Almanya'nın büyük şehirlerindeki "Türk Bakkalları"nda bulmak mümkündür. Ancak, Almanya'daki paketli pul biberin tadı ile Türkiye'den alıp getirilen biber arasında duygusal anlamda çok büyük fark bulunmaktadır. Bu duyguyu bilemeyenlerin biraz da alaycı bir tavırla; "Türkiye'den biber salçası mı getirilir, hepsi Almanya'da var" deseler de; "Türkiye'de akrabaların yaptığı biber salçası ya da Anadolu'nun küçük kentlerinin yerel ürünlerini satan pazarlarından aldığın biber salçasının tadını "duygusal" anlamda Almanya'daki markette bulmak mümkün olmamaktadır. Almanya'da Fransa'da, Belçika'da şimdi her yerde Türk bakkalı var, Şimdi her yerde Türk marketi var ama ilk nesil ve onları takip eden diğer nesillerin bir kısmı Türkiye dönüşlerinde; bir öğünlük bile olsa, mutlaka üzerine memleket kokusu sinmiş gıda ürünlerini, bavullarının bir yerine koymaktadırlar.

İşte, Almanya göçmenlerinin Türkiye'ye olan özlemi ile başlayan ve bugün Türkiye ile Avrupa arasındaki ticaret hacminde önemli bir yer tutan gıda sektörü; özellikle Almanya'daki Türk kökenli girişimcilerin çabaları ile Türkiye dışındaki ülkelere de ihraç edilen, sucuk, döner-ekmek, simit ve konserve ürünlerine dönüşmüş durumda. Yaklaşık 50 yıl önce tahta bavul ile gidenlerin torunları artık takım elbiseli "Alman ihracatçısı" olmuş ve her biri babalarından ve dedelerinden kendilerine miras kalan "Türkiye Özlemi"ni, Türk mutfak kültürüne ait ürünleri üreterek ve tüketerek gidermeye çalışmaktalar.

Almanya'da özellikle genç nesil Türkler de artık Almanlar gibi cumartesi akşamları dışarıda yemek eğilimi göstermekteler. Son bir iki yıldır Pazar günleri açık büfe "köy kahvaltısı" modası Almanya başta olmak üzere Avrupa'daki Türkler arasında yayılmaya başladı. Kimi şark sofrası gibi dekore edilmiş mekanlarda; tavada yumurta, menemen, zeytin çeşitleri, domates, peynir, pastırma, sucuk, patates, patlıcan ve kabak kızartması, brokoli salatası, makarna salatası, çoban salatası, bal, tereyağı, kaymak, bal, helva, reçel, tahin, pekmez, pide, bol susamlı simit, açma, çantık, börek, haşhaşlı, ekmek ve de sınırsız çay ikram edilen; Pazar sabahı 9'da başlayıp öğleden sonra 2'ye kadar açık

olan, kişi başına 6.50-10.00 Euro arasında değişen fiyatlar ile sunulan Türk usulü açık büfe kahvaltıyı büyük şehirlerin işlek caddelerindeki Türk simitçileri başta olmak üzere, birçok restoranda ise hergün bulmak mümkün duruma geldi. Sunum biçimi ve çeşidi ile Türk kahvaltısı; müsli çeşitleri, peynir çeşitleri, siyah ekmek, yağ, reçel, bal ve kahve gibi sınırlı ürünlerden oluşan Alman otel kahvaltısı yanında, Almanların ve diğer etnik grupların da dikkatini çekmektedir.

Almanya'da yerleşik Türkler damak tadı yönünden Alman ekmeklerine mükemmel bir uyum sağlamış görünmekteler. Bunun bir nedeni de Alman ekmek kültürünün takdiri hak eden özel durumudur. Alman ekmekleri buğday ve çavdar gibi ham maddeler yanında kabak çekirdeği, ceviz gibi özel eklemelerle üretilen kimine göre 300, kimine göre 500, kimine göre sınırsız sayıda artırılabilen çeşitten oluşmaktadır. İyi eğitim görmüş yaratıcı fırıncılar tarafından titizlikle üretilen güzel kokulu, gevrek Alman ekmek çeşitlerinin sicil kaydının yapıldıktan sonra dünya kültür mirasları arasına alınıp korunması hedefleniyor. Bununla beraber Almanya'nın en az ekmekleri kadar lezzetli pastaları da tam anlamı ile etnik farklılığa bakmadan herkesin damak tadına hitap eden özelliğe sahip. Peynir pastası, elma, çilek, böğürtlen pastaları, kakaolu, cevizli pastaları, paskalya çörekleri, "berliner" adı verilen içi marmelatlı, dışı pudra şekerli hamur işlerinin tadına doyum olmuyor. Mevcut verilere ve gözlemlere bakarak, Almanya'daki Türklerin ekmek kültürü ne kadar "Türk" ne kadar "Alman" diye baktığımızda, Almanya'da yerleşik tüm etnik gruplar ile Almanların beslenme alışkanlıklarının giderek birbirine benzer hale geldikleri söylenebilir. Türkler eskisine göre giderek daha çok patates yerken, Almanların da giderek daha çok pide, simit, lahmacun (Türkische pizza) yedikleri görülmektedir. Almanya'daki Türklerin beslenme tercihlerinde, Türkiye ile yakın bağlar içinde oldukları gözlenmektedir. Türkiye'de gündemde olan herşey ile yakından ilgilenen Türklerin beslenme eğilimi de buna bağlı olarak değişiklikler göstermektedir. Örneğin Türkiye'de sağlıksız olması nedeniyle beyaz ekmek tüketimini azaltmaya yönelik tedbirler alındığını duyan Almanya'daki Türkler'de çavdar veya tam buğday ekmeğine ya da Alman diyet ekmeklerine yönelebilmektedir. İki farklı kültürü bir bünyede birleştirme çabası içinde olan Alman-

ya'da yerleşik Türklerin; bir bölümü et, tavuk ve balık yemeklerini Almanlardan gördükleri gibi patates, salata ya da pilav ile tüketmeye başladıklarını, makarnayı Almanlar gibi özel soslar kullanarak yediklerini, daha az tencere yemeği yapmaya başladıklarını, hafta sonlarında Almanlar gibi dışarıda yemek yediklerini, akşamları yine Almanlardan öğrendikleri gibi, sadece salata ya da Alman diyet ekmeklerini, peynir, domates ile birlikte "Abendbrot" denilen beslenme biçimi ile tükettiklerini söyleyebiliriz.

Başta ekmek arası döner olmak üzere; lahmacunu, simidi, tantuniyi, ciğer tavayı, sucuğu, pastırmayı, su böreğini, yaprak sarmasını, biber dolmasını, hamsi tavasını, kısır, çiğköfte ve mercimekli köfteyi de Almanların artık kendi yemekleri arasında saymaya başladıklarını söyleyebiliriz. Bir de yapılmasının kolaylığı, besleyiciliği, çeşitli soslar ile zengileştirme imkanı olması ve özellikle de çocukların ısrarlı talepleri sonucu makarna tüketiminde önemli bir artış olduğunu da belirtmek gerekir.

Almanya'daki Türklerin ekmek kültürü hakkında daha ayrıntılı bilgi verebilmek için; Almanya'daki Türkler gerçekten daha az mı ekmek tüketmeye başladılar? "Ekmek" denildiğinde akıllarına hangi tür ekmek gelmektedir? Almanya'daki Türk mutfağında ekmeğin yerini neler almaktadır? Almanların daha çok pide, Türklerin de daha çok "*brötchen*" yemeleri nasıl açıklanabilir? Birçok değişik türü ve boyutu olan "Simit" tercihinde giderek daha fazla Türk simidinin satın alınması, Almanların susamlı halka anlamına gelen "türkischer Sesamring" yerine giderek Türkçe "simit", *fladenbrot* yerine "pide" demeleri nasıl açıklanabilir? Bunlar ve benzeri birçok sorunun cevabını ortaya koyan kapsamlı bir araştırmanın yapılması hem girişimciler, hem de tüketiciler açısından yararlı sonuçlar ortaya koyabilir.

Kaynaklar

Akkaya, T. (1979). *Göç ve Değişme*. İstanbul Edebiyat Fakültesi Yayınları No: 2573

Doğan, A. A. (1995). "Almanlar ve Almancılar". *Akademi. Anadolu Üniversitesi ve Türk Toplumu Akademisi Bülteni*, Mart/Nisan: Köln

Hançerlioğlu, O. (1986). *Toplum Bilim Sözlüğü*. Remzi Kitabevi BFK Dizisi: 74: İstanbul

Turan, K. (1997). *Almanya'da Türk Olmak*. T.C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Başkanlığı Yayınları, Bilim Serisi No: 103: Ankara

Tipi, İ. (1996). "Patron, Profesör kavgası". Hürriyet Yurtdışı Baskısı, 7 Eylül 1996

Varlı, A. (2013). "Latinlere de O sevdirmiş". Hürriyet Avrupa Baskısı 1. 11. 2013

Pürsün, D. (1998). "Nasıl Kazandılar" (arka kapak). Gül Yayınları: İstanbul

Elektronik Kaynaklar

Genç, F. (2013). http: //ekonomi. milliyet. com. tr/gurbetteki-patronlar-isci-gittiler-patron-oldular/ekonomi/ekonomidetay/05. 04. 2013/1689598/default. htm

Avrupa'nın Sucuk Kralı. http: //arsiv. sabah. com. tr/1997/03/31/f11. html

Çelikbudak, H. (2010). "Cundalı Burhan Egetürk ile Almanya'ya Türk sucuğunu sevdirdi, Röportajlar" www. euractiv. com. tr

Egetürk (2014). http: //www. egetuerk. de/tr/kurumsal/tarihcemiz/

Milliyet gazetesi (2010). "Almanya'nın favori fast-food'u döner kebap" http: //ekonomi. milliyet. com. tr/ap-almanya-nin-favori-fast-food-u-doner-kebap/ekonomi/ekonomidetay/09. 04. 2010/1222555/default. htm

The Guardian (2013). "Did Kadir Nurman really invent the doner kebab?" http: //www. theguardian. com/lifeandstyle/wordofmouth/2013/oct/28/kadir-nurman-invent-doner-kebab

Telegraph (2013). "Doner kebab 'inventor' dies" http: //www. telegraph. co. uk/foodanddrink/foodanddrinknews/10406610/Doner-kebab-inventor-dies. html

Berlintürk (2011). "Almanya'da Dönerin Yaratıcısı" http: //berlinturk. com/index. php?option=com_k2&view=item&id=2097%3A%C3%B6zg%C3%BCr-%C3%B6zata&Itemid=197&tmpl=component&print=1

Kögel, A. (2013). "Danke für den Döner" http: //www. pnn. de/brandenburg-berlin/799964/

Bild (2013). "Vater des Döners ist tot" http: //www. bild. de/news/inland/doener/kadir-nurman-erfinder-des-doeners-tot-33135430. bild. html

Vatan gazetesi (2013). "Avrupa o dönerciyi konuşuyor!" http: //haber. gazetevatan. com/avrupa-o-donerciyi-konusuyor/579967/30/dunya

Duden, (2014). http: //www. duden. de/suchen/dudenonline/Fladenbrot

Mustafas, (2014). http: //www. mustafas. de/

Bäumer, I. (2008). "Jenseits vom Dönerspieß" http: //www. ksta. de/ratgeber/tuerkische-imbisstrends-jenseits-vom-doenerspiess, 15189524, 13172912. html

Uygur, Y. (2005). "AB Çıtırdıyor" http: //www. aksiyon. com. tr/aksiyon/haber-13916-34-ab-citirdiyor. html

Kesen, N. (2005). "AB ülkelerinde Ekmek Sektörü ve Dondurulmuş Ekmek Uygulamaları" http: //www. izto. org. tr/portals/0/iztogenel/dokumanlar/ab_ulkelerinde_ekmek_uretimi_25. 06. 2012%2012-56-46. pdf

Deutsche Handwerks zeitung (2001). "Deutsche Bäcker bieten 731 verschiedene Sorten Brot an" http: //www. deutsche-handwerks-zeitung. de/deutsche-baecker-bieten-731-verschiedene-sorten-brot-an/150/3092/80002/

Bäcker.de (2014). "Beliebte Brotsorten in Deutschland" http: //www. bäcker. de/artikel, 18, brotsorten. html

Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları" http: //bildiri. anadolu. edu. tr/papers/29_600u80. pdf

TUSAF (2013). "Tam Buğdayın Unu 'Beyaz Düşman' Olmaktan Çıkaracak" http: //www. usf. org. tr/TR/dosya/1-1208/h/gida-teknolojisi-dergisi-erhan-ozmen. pdf

Çelikbudak, H. (2010). "Avrupalı Türk Artık Daha Pide Yiyor" http: // www. radikalreferansarsivi. com/haber. aspx?HBR_KOD=140281 & YZR_KOD=182

Albay, C. (2011). "Haftada 10 ton ekmeği çöpe atıyoruz" http: //cevdetalbay. wordpress. com/2011/04/14/almanyada-ekmek-firmasi-sahibi-turk-10-ton-ekmegi-cope-atiyoruz/

Aver, C. (2013). http: //www. almanyabulteni. de/caner-aver/kotu-beslenmenin-faturasi-caner-aver

Avrupa Postası (2013). http: //www. avrupa-postasi. com/saglik/kotu-beslenme-hem-sagliga-hem-ekonomiye-zarar-h91748. html

Pileki Taşı ve Pileki Ekmeği[*]

Aylin Doğan[**]

Pileki

Anadolu, neolitik çağdan itibaren tahıl üretiminin yapıldığı bir coğrafya olarak, ürettiği tahılı işlemekte ve ekmek haline getirmekte önemli bir bilgi birikimine sahiptir. Bu bilgi birikimi ile birlikte, bölgede yaşayan tüm kültürler, hem ekmeğin üretiminde farklı tahılları bolca kullanmış hem de birçok farklı pişirme tekniği geliştirmiştir. Bu zenginliğin, tarihi süreç içinde bu topraklarda, birbiri ile kaynaşan toplulukların etkileşim içindeki kültür ve alışkanlıklarının bir sentezi sonucu ortaya çıktığı da aşikârdır. Ekmek pişirmede kullanılan teknikler, bize aynı zamanda bu tekniklerin doğduğu kültürlerin yaşam koşulları, çevre şartları ile ilgili bilgi de vermektedir. Günümüz yaşam şartlarına çok ta uygun olmayan bazı teknikler unutulurken, bazıları kültürel göç sayesinde ait oldukları coğrafyanın dışında da yaşatılmaktadır.

---

* Bu makalenin hazırlanmasındaki desteklerinden ötürü, Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden bitirme tezi danışmanım Yard. Doç. Özge Samancı'ya teşekkür ederim.

Bu makalenin hazırlanması için en önemli kaynağı oluşturan, sözlü tarih görüşmelerini yaptığım, bize evlerini açıp, çok değerli tecrübelerini paylaşan kaynakça bölümünde isimlerini verdiğim ve bu isimlerle buluşmamı sağlayan herkese teşekkür ederim.

** Aylin Doğan, Yüksek Lisans öğrencisi, T.C. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Esntitüsü Tarih Bölümü, İstanbul. aylinad@aim.com

Taşın ısıtılarak pişirmede kullanılması, en eski pişirme tekniklerinden biridir. Prehistorik dönemde ateşte ısıtılan taşlar, toprakta açılan çukurların içine konan malzeme ve suyu kaynatarak pişirmekte kullanılmıştır.[1] Neolitik dönemle birlikte yabani buğday ve arpanın tarımına başlanmış, elde edilen tahıl kabaca öğütüldükten sonra suyla karıştırılarak hazırlanan lapa kızdırılmış düz taşların üzerinde kurutularak ilk yassı (mayasız) ekmekler hazırlanmıştır.[2] *Pileki*de, bir taşın üzerinde ekmek pişirmek, bu en eski pişirme tekniğine benzerliğiyle dikkat çekicidir. (Fotoğraf 1)

Pileki-plaki etimolojik olarak "Yunanca *pilaki*, üzerinde pide pişirilen tepsi veya tabak, tepsi ekmeği, pide", "Eski Yunanca *plaks*, *plak*, tabak, tepsi, düz ve yassı şey" şeklinde tanımlanmıştır.[3] Kullanıldığı yöreye göre farklı isimler alan *pileki*, Türkçe ağızları sözlüğünde; *pileki*, *bileki*, *bileği*, *pilek*, *pilik* gibi isimler almaktadır. Bunlar; *pileki* "mısır ekmeği pişirilen, toprak ya da taştan yapılmış yuvarlak tepsi gibi kap",[4] *bileki* "mısır ekmeği pişirmeye yarayan içi oyuk taş" ayrıca "taş kapta pişirilen mısır ekmeği",[5] *bileği* "üstüne sac konularak ekmek pişirilen taştan yapılmış ocak",[6] *pilek* "mısır ekmeği pişirilen, toprak ya da taştan yapılmış yuvarlak tepsi gibi kap"[7] *pilik* "mısır ekmeği pişirilen, toprak ya da taştan yapılmış yuvarlak tepsi gibi kap ve fırına sürülüp içinde hamur pişirilen, kiremit ya da toprak testi"[8] olarak açıklanır. Burhan Oğuz *pilek* adı verilen toprak kabın Bursa'da mısır ekmeği pişirmekte kullanıldığını ve tahıl cinsi verilmeksizin, Bursa'da, ekmek pişirmede kullanılan içi oyuk taşa *pilik*, ismi verildiğini aktarır.[9]

---

1 Reay Tannahill, *Food in History*, Three Rivers press, New York 1989, s. 14.

2 Reay Tannahill, *age.*, s. 24, 25.

3 http://www.nisanyansozluk.com/?k=pileki&x=0&y=0

4 *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü Ankara*, C. 9, Türk Dil Kurumu, 1977.

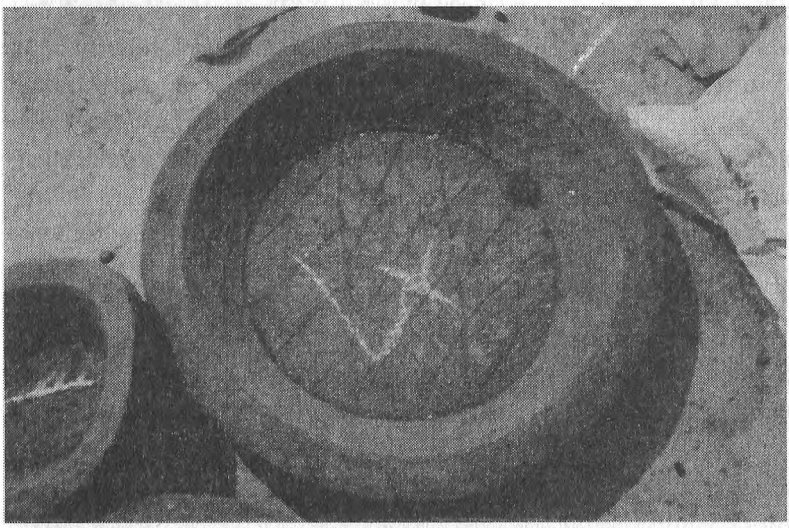
5 *age.*, C. 2, 1965.

6 *age.*, C. 12 Ek-1, 1982.

7 *age.*, C. 9, 1977.

8 *age.*, C. 12 Ek-1, 1982.

9 Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1/ Giriş Beslenme Teknikleri*, Anadolu Aydınlanma Vakfı yayınları, İstanbul 2002, s. 375.



Fotoğraf 1. Pileki

Pileki doğu Karadeniz bölgesinde bulunan madenlerden çıkarılarak, yuvarlak bir tepsi şeklinde işlenen ve içinde mısır ekmeği pişirilen mutfak aracına verilen isimdir. Bu kapta pişirilen mısır ekmeğine de *pileki* ekmeği denmektedir. Bölgesel olarak farklı isimler alan, yapımında kullanılan malzeme ve tekniklere göre çeşitlenen, mısır ekmeği dışında farklı ürünlerin de pişirildiği *pileki*, geleneksek ekmek kültürünün unutulmaya yüz tutmuş önemli bir unsurudur. Bugün aşağıda ismi geçen illerin şehir merkezlerinde ne olduğu bile bilinmeyen *pileki* otuzkırk yıl öncesine kadar üretilen, ticareti yapılan ve mısır ekmeğinin pişirilmesinde kullanılan, olmazsa olmaz bir araçtı.

*Pileki*ye, doğu Karadeniz bölgesi dışında Türk mutfak kültürünün izlerini taşıyan Balkanlar'da (Yunanistan ve Bulgaristan)[10] ve Gürcistan'da da[11] rastlamak mümkündür. *Pileki* bölgelere göre, yapımında

[10] Ali Uzun, Sebahat Uzun, *Taşhaneden Aşhaneye: Taş Pilekiler*, Osman Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2001, S. 2, Eskişehir, s. 152, Sebahat Uzun, Ali Uzun, *Gömme ekmek kültürü ve Toprak Pilekileri*, Doğu Coğrafya Dergisi, 2001, S. 5, Erzurum, s. 379.

[11] Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul, 2014.

kullanılan malzemeye göre farklılık gösterir. Taş ve toprak olmak üzere iki çeşit malzemeden yapılan *pileki*ler, Karadeniz sıra dağlarının deniz tarafında kalan kesimlerinde (Rize, Trabzon, Ordu, Samsun) taştan, iç kesimlerinde ise (Artvin, Ardahan, Gümüşhane, Tokat) topraktan yapılmaktadır.[12] Kuşkusuz bu farklılık coğrafyanın sunduğu kullanılabilir malzemeye bağlıdır.

Rize İyidere ilçesinde pileki yapımı

Rize İyidere ilçesinde *pileki* üretimi, *taşhane* adı verilen ocaklardaki volkanik kökenli bazaltın işlenmesiyle hazırlanır. (Fotoğraf 2) Taşın özelliği, bir alet marifeti ile kolayca şekillendirilebilmesi ve ateşe dayanıklı yapısının ısındıktan sonra ısıyı uzun süre muhafaza etmesidir.

Taş[13] birbirini takip eden iki aşamada işlenir. İlki ocağın yüzeyinden kesilmesidir ki, bu işlemi *kesici* adı verilen usta yapmaktadır. Diğer işlemse kesilen taşın *taşhane*nin dışına çıkarılarak taşa nihai şeklinin verilmesidir. Bu işi yapan ustaya da *yontucu* denir. Kesici öncelikle *Pileki* için en uygun taşı seçer ki, taşın cinsi kalitesini etkiler. Mesleği kendi gibi *pileki* ustası olan dedesi ve babası Salih ustadan öğrenen Mustafa Yılmaz, ustalığın iyi taşı seçmekle başladığını söyleyip taş cinslerini şöyle sıralar:

"Dört çeşit taş vardır, onunde [*önünde*] gidiyorsun; *sarı yumuşak*, *çıkar*, *çipliko*, *kaskar*; bu taşları seçmek oradan... Ha, onunde [*önünde*] çıktı taş da, diyelim ki ne geldi, diyelim ki 20-30 santim. O çipliko dediğimiz patlar. Oni [*onu*] ne ediyorsun? Onunden [*önünden*] kırıyorsun, döküyorsun, arkasından ne geliyor sarı yumuşak; yumuşaktır taş, taşı bilürsün [bilirsin], bunun arkasında ne vardır, daha arkasında ne vardır bilürsün onu." [14]

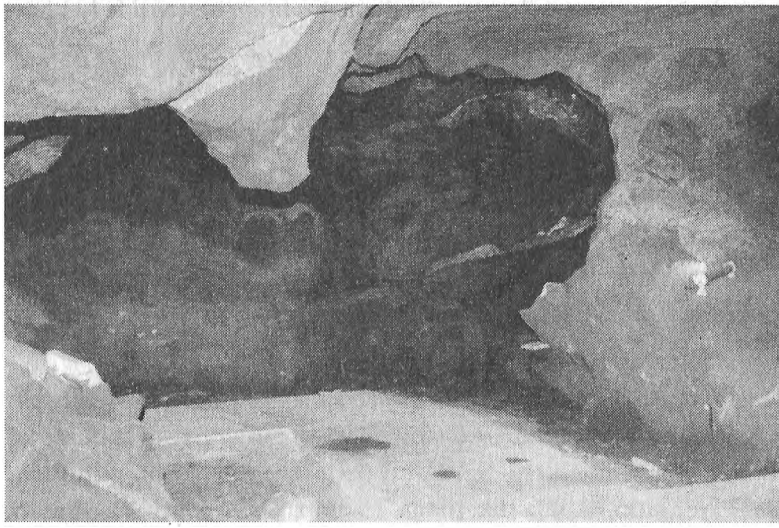
---

[12] Sebahat Uzun, Ali Uzun, *agm.*, 2001, S. 5, Erzurum, s. 379.

[13] *Pileki*nin yapıldığı taşa Çayeli ilçesinde *kopidi* denmektedir. Süleyman Kazmaz, *Rize Çayeli Halk Kültürü Araştırmaları II Küçük Sanat Hayatı*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı yayınları, Ankara 2001, s. 136.

[14] Sözlü Tarih Görüşmesi, . Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

Taşa zeminden kesildiği takdirde *döşeme*, cepheden kesildiği takdirde *kaya* denir.[15] Kesici tarafından *rimit*[16] adı verilen sivri uçlu aletle *pileki*nin ölçüsüne göre konturu belirlenir, bu kontur birbirini takip eden vuruşlarla *pileki*nin derinliği kadar derinleştirilir ve yüzeyden koparılır. *Yontucu* madenden kesilen taşı alır ve madenin dışına çıkarır. *Yontucu* taşa nihai şeklini verir. Bu işlem maden dışında yapılır. Taşın işlenmesi sırasında iç yüzeyinde oluşan desenler, taşı işleyen ustanın imzası sayılır ve bu çizgilere *zina* denir.[17]



Fotoğraf 2. Rize İyidere ilçesindeki *taşhane*, içinde yapılan temizleme ve düzenleme çalışmalarıyla Pileki Mağarası olarak ziyarete açılmıştır.

---

15 Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, 2001, S. 2, Eskişehir, s. 156.

16 Bu alette *sivri* ismi de verilmektedir. Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, S. 2, Eskişehir 2001, s. 154.

17 Sözlü Tarih Görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013 *Zina* vurulurken oluşan desenler alıcılara taşın nerede ve bazen de hangi usta tarafından üretildiği konusunda bilgi verir. Bu şekiller mesleğini birbirinden öğrenen ustalarda benzer desenler olarak devamlılık arz eder.

İki usta ortaktır ve haftalık olarak işlenen taşlar eşit olarak paylaşılır. Madenler bulundukları arazinin sahibinin adı ile anılır ve madende çalışan ustalar bu kişiye *kabal*[18] verir.[19] Ustalar kendi paylarına düşen *pileki*yi ihtiyaçlarına göre ya haftalık, ya da biriktirip İyidere kazasındaki toptancılara satar.[20] Mustafa Yılmaz madende çalışma şartlarının çok ağır olduğunu bir yandan kesilen taştan çıkan tozun bir yandan bölgeye elektrik gelene kadar kullanılan gaz ve karpit lambalarının çıkarttığı isin birçok ustanın hastalanmasına sebep olduğunu aktarır ve durumu şöyle özetler:

"He, orada hancü [hangi] çile, hancü ızdırap, ne çekilde [şekilde] çalışmalar bunu bilsen, dersin ki böyle paraya nalet olsun. Ne oluyor? Ekmek parasini [parasını] taştan çıkarıyorsun"

Taşın çıkarılıp işlenmesi kadar zahmetli bir diğer iş de, hazırlanan taşların köylerden İyidere nahiyesinde bulunan tüccarlara nakliyesidir. Nakliye işi ya atlarla ya da sırtta taşınarak yapılır ki, bu iş de çoğunlukla kadınlar tarafından yapılırdı. Nakliye işine İyidere'de okula giden çocuklarda yardımcı olurdu. Çocuklar İyidere nahiyesinde ki okullarına giderken küçük boy *pileki*leri 25 kuruşa taşırlardı.[21]

İyidere Nahiyesindeki toptancılara satılan *pileki*ler, buradaki depolarda toplanarak- ki depolanan taşların sayısı binlerle ifade edilmektedir, ayda bir gelen gemilerin, motorların ambarlarına yüklenir ve dağıtımı çevre kasaba illere yapılırdı. Tüccarlar *pileki* taşının dağıtımını mısır ekmeğinin sıklıkla tüketildiği Trabzon, Ordu, Giresun, Samsun, Adapazarı, İzmit, Bilecik, Bayburt, *Gümüşhane*, Erzurum, Batum (Gürcistan) gibi illere yapardı.[22]

---

[18] *Kabal pileki* ustalarının madeni kullanmak yani madenden *pileki* çıkartmaları karşılığı maden sahibine verdikleri bir nevi kira bedelidir ki her hafta maden sahibine *kabal* olarak bir *pileki* verilir. Çayeli ilçesinde de ustalar maden sahibine *pileki* başına 20 para kira bedeli öderdi. (yıl belirtilmemiştir) Süleyman Kazmaz, *age.*, s. 136.

[19] Sözlü Tarih Görüşmesi, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

[20] Sözlü Tarih Görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

[21] Sözlü Tarih Görüşmesi, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

[22] Sözlü Tarih Görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013, Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, S. 2, Eskişehir 2001, s. 152.

Taş pilekilerinin çeşitleri

Taş *pileki*leri ihtiyaca uygun olarak farklı boylarda üretilir. Farklı büyüklüklerde üretilen *pileki*nin isimleri kot[23] denilen ve bölgede kullanılan tahıl ölçü birimine göre verilir. Kotluk *pileki* demek bir kot mısır unundan hazırlanacak ekmeği pişirecek büyüklükteki *pileki* demektir. *Pileki*ler boylarına göre iki kotluk (büyük kotluk) (48'den 52-55 cm kadar), kotluk (45'dan 48 cm kadar), üççeyrek kotluk (40'dan 44 cm kadar), yarım kotluk (38'den 40cm kadar), çeyrek kotluk (Laz)[24] (34 cm ve altı) isimler alırlar.[25] (Fotoğraf 3)

Fotoğraf 3. Rize, İyidere ilçesindeki taşhaneden çıkarılarak işlenmiş farklı boylardaki pilekiler.

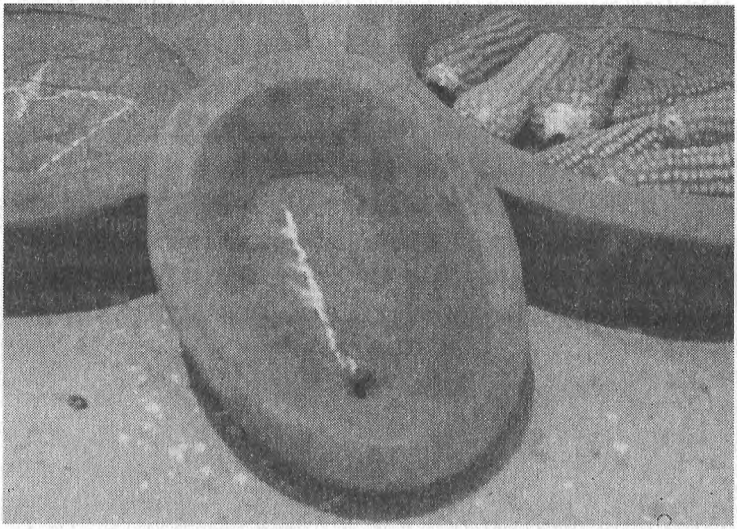
---

[23] *Kot*, tahıl (mısır) ölçmekte kullanılan tahtadan yapılmış bir ölçek olup yaklaşık altı kilograma karşılık gelmektedir. Tarla büyüklükleri de 1870 tarihindeki Rize Şer'iyye Sicil kayıtlarında "bir *kot* tahıl ekilebilen tarla" olarak verilmiştir. Sözlü Tarih Görüşmesi, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013, Arzu Pehlivan Yıldız, *Rize Şer'iyye Sicilleri II 1495 No'lu Sicil ve- Metin Tahlilleri*, Dergah yayınları, İstanbul 2012, s. 98.

[24] *Laz*, en küçük çeyrek kotluk *pileki*ye verilen isimdir. Bu boy da üretilen pilekiler çoğunlukla Ardeşen, Pazar bölgelerinde kullanılır. Burada yaşayan Laz tabir edilen kişiler mısır ekmeklerini taze tüketmeyi severler ve her öğün için taze mısır ekmeği hazırlayıp pişirirler. Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

[25] Sözlü Tarih Görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

Aynı taştan üretilen, hamsi *pileki*si denilen bir diğer çeşidi de *pileki*ye benzer ancak yuvarlak değil oval şeklindedir. Hamsi *pileki*sinin uzun taraflarından biri yere konduğunda hafif rampa oluşturacak şekilde yüksek, diğer taraf ise bu rampadan akan balığın suyunun tahliyesini sağlayacak şekilde bir deliğe sahiptir. (Fotoğraf 4)



Fotoğraf 4: Hamsi pilekisi

Yine aynı taş işlenerek hazırlanan, ekmek *pileki*leri kadar yaygın olmayan, bir başka kapta *manza peçisi*dir. *Manza peçisi*[26] üççeyrek kotluk *pileki* büyüklüğünde 20 cm derinliğinde olup, çorba ve et yemeklerinin pişirilmesinde kullanılır.[27] Rize Çayeli ilçesinde hamsi salamura edilen küplerde yine aynı taştan imal edilmiştir. Hamsi küpleri ticari amaçla değil ihtiyaca göre özel üretilir. Bu küpler salamura için toprak küplere göre çok daha dayanıklıdır.[28]

---

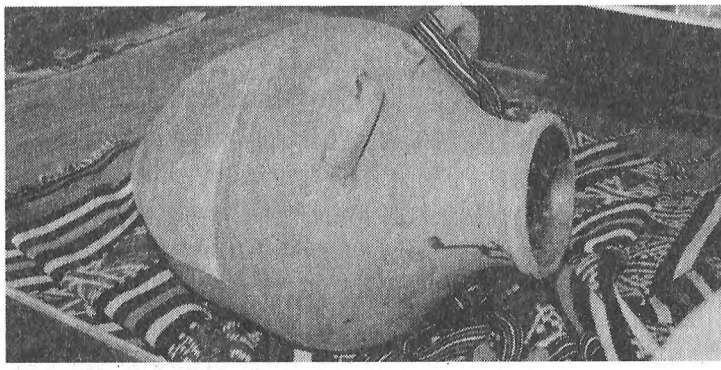
[26] Rize, İyidere ilçesinde *pileki*ye verilen bir diğer isimde *peçi*dir.

[27] Sözlü Tarih Görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

[28] Süleyman Kazmaz, *age.*, s. 136.

Diğer bölgelerde pileki

Rize İyidere ilçesi dışında *pileki* taştan ve topraktan olmak üzere bölgesel farklılıklar göstererek üretilmektedir. Kültürel geçişler sebebiyle (göç, evlilik...), bu çeşitlerin coğrafi sınırları olmamakla birlikte, Karadeniz bölgesi sıradağlarının deniz tarafında kalan bölgelerinde (Rize, Trabzon, Ordu, Samsun) taştan, iç kesimlerinde ise (Artvin, Ardahan, Gümüşhane, Tokat) topraktan yapılmaktadır.[29] Şüphesiz ki bu belirgin farklılığın sebebi coğrafyanın sunduğu, kullanılabilir malzemenin (hammaddenin) çeşididir. Rize kırsalı özelinde bakıldığı takdirde mutfakta kullanılan kaplar ve araçlar, bakır, ahşap ve taş malzeme kullanılarak üretilmektedir.[30] 1950'li yılların öncesinde, Rize kırsalında mutfakta kullanılan malzemelerin imalatında kullanılan ana malzeme bakır olup, pişirmede kullanılan; kazanlar, tencereler, serviste kullanılan; sahanlar, yemek tabakları, taslar, maşrapalar ve ibrikler, hatta yağ yayıkları bu malzemenin işlenmesiyle hazırlanmaktadır. Bu bölgede toprak kap kullanımı çok yaygın değildir.[31]



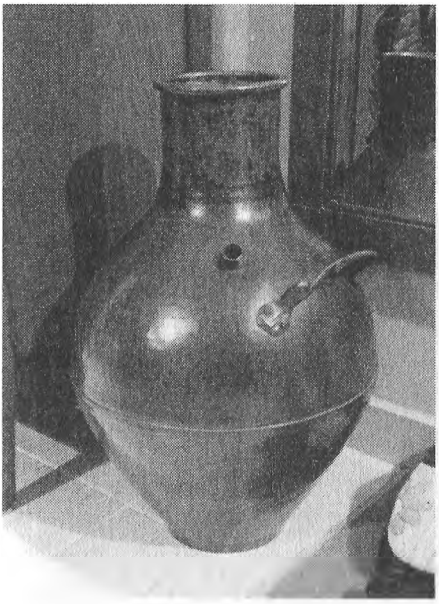
Fotoğraf 5. Sakarya Hendek Tarihi Eşya Müzesi'nde bulunan topraktan yapılmış tereyağı yayığı

---

29 Sebahat Uzun, Ali Uzun, *agm.*, S. 5, Erzurum 2001, s. 379.

30 Batı bölgelerde topraktan üretilen tereyağı yayığı Rize, Çayeli ilçesinde bakır malzeme kullanılarak üretilmektedir. Bu aynı işlev için kullanılan hatta şekil itibarıyla birebir benzer olan bir aracın coğrafyanın sunduğu hammaddeyle uygulanmasına güzel bir örnek teşkil etmektedir. (Fotoğraf 5 ve 6).

31 Sözlü Tarih Görüşmesi, Mahmure Yılmaz, Rize, Çayeli 2013.



Fotoğraf 6. Rize Çayeli ilçesinde Mahmure Yılmaz'ın bakır ustası olan babası Mustafa Yıldırım tarafından yapılmış bakır tereyağı yayığı

Taştan mamul *pileki*ler Rize, Trabzon ve Ordu (Ünye)'da benzer şekilde işlenip, Ordu'da taş diğerlerinden farklı olarak açık taş ocaklarından kesilmektedir, ayrıca *pileki*nin dışında yine aynı taştan *taş sacı* ve maltız[32] gibi ürünlerde işlenmektedir.[33] Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş olmasına rağmen *pileki* taşının yaygın bir şekilde kullanıldığı bir diğer il de Samsun'dur. Burada *pileki* taşı üretilmekle birlikte, Rize'den getirilen *pileki*nin satışı da yapılmaktadır. Samsun'da pişen *pileki* ekmeğine, cadı *pileki*yede, *cadı taşı* ya da *gesi* denmektedir.[34] Sinop ili kırsalında da *pileki* kullanılmakta ve *pilek taşı* ismi verilmektedir.

---

[32] *Maltız* mangalın gelişmiş bir modeli olup, ateş içinde bulunan ızgaranın üzerinde yanar ve ateşin külleri mangaldan farklı olarak ızgaranın altındaki haznede toplanır. Dar yapısı üzerine tencere oturtulmasına müsait olduğundan ısınma dışında daha şok yemek pişirmek için kullanılır. Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 3 İnşa, Isıtma ve Aydınlatma Teknikleri*, Anadolu Aydınlanma Vakfı yayınları, İstanbul 2001, s. 456.

[33] Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, S. 2, Eskişehir 2001, s. 163, 164.

[34] Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, S. 2, Eskişehir 2001, s. 165.

Ordu (Ünye), Bartın, Yunanistan (Dedeağaç) bölgelerinde benzer taştan, *Bartın sacı* veya *sac kaya* isimleri verilen, buğday unundan mayasız ekmek pişirmekte kullanılan sac üretilmektedir.[35] Batı bölgelere gelindikçe bölgenin daha yaygın sahip olduğu farklı tahıllara (buğday) ve bu bölgelerin ekmek pişirme tekniklerine uygun, benzer taş malzemeden, sac üretilir. Bu bölgelerde *pileki* taşlarının işlenmesinde kullanılan aletler taşın şekline bağlı olarak farklılıklar gösterir.[36]

*Pileki*nin işlev olarak aynı ancak şekil ve üretildiği malzeme bakımından farklı olan bir çeşidi de toprak *pileki*leridir. Artvin, Ardahan, Tokat illerinde kırmızı topraktan yapılan toprak *pileki*leri kuvvetle muhtemel göç yoluyla Giresun, Sakarya (Hendek), Bulgaristan gibi bölgelerde de yapılmakta ve ekmek pişirmekte kullanılmaktadır. Artvin bölgesinde topraktan yapılan bu *pileki*ler birbirine eş iki parça olarak, ancak içine ekmek hamurunun konduğu alta kalan parçası biraz daha derin olmak kaydıyla, yuvarlak tepsi şeklinde hazırlanır. [37]Toprak *pileki*leri çoğunlukla ticari amaçla değil ihtiyaca yönelik ve genellikle kadınlar tarafından yapılır.

Yapım şekli bölgeler arası büyük farklılıklar göstermemekle birlikte Tokat (Niksar) ve Sakarya (Hendek)'da özel hazırlanmış kalıplar marifetiyle şekillendirilir.[38] Sakarya (Hendek)'da yapılan *pileki* tahta kalıp kullanılarak tek parça halinde hazırlanmaktadır. Topraktan yoğrulan hamur, kalıbın içine 3-4 cm kalınlığında döşenir,10 cm yüksekliğindeki kenarlarının ve tabanın iç yüzeyleri sıvanarak düzleştirilir ve kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra toprak *pileki* kalıptan çıkarılır ve ateşte pişirilir.[39]

Pilekinin toprak malzemeyle hazırlandığı gibi *sactaşı* veya *sackaya* da Sakarya (Hendek) ve Bulgaristan (Kırcaali)'da toprak malzeme kullanılarak hazırlanmaktadır.[40]

---

35 Ali Uzun, Sebahat Uzun, *agm.*, S. 2, Eskişehir 2001, s. 164, 166, 167.

36 Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul 2014.

37 Sözlü Tarih Görüşmesi, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

38 Sebahat Uzun, Ali Uzun, *agm.*, S. 5, Erzurum 2001, s. 379.

39 Sözlü Tarih Görüşmesi, Kezban Demirel, Sakarya, Hendek, 2014.

40 Sözlü Tarih Görüşmesi, Kezban Demirel, Sakarya, Hendek, 2014, Sebahat Uzun, Ali Uzun, *agm.*, S. 5, Erzurum 2001, s. 384.

Pileki ekmeğinin ana malzemesi; mısır

Pileki ekmeğinin ana malzemesi olan mısır Amerika kökenli bir tahıl olup, bulunduğumuz topraklarda, tarımının ne zaman başladığı tartışmalı ve netlik kazanmamış bir konudur. 18. Yüzyılın başlarından itibaren Balkanlarda bilinen mısırın, Osmanlı saray mutfağı kayıtlarına girmesi 19. yüzyılda gerçekleşmiştir.[41] Mısırın Osmanlı topraklarına bu tarihten çok daha önce girdiği ile ilgili görüşlerde vardır. Bu görüşlerden bir tanesi mısır tarımının 1520-1530 yılları arasında Suriye ve Lübnan'ın kıyı kesimlerinde, ayrıca Mısır'da yapıldığıdır.[42] Sunulan bu argümana göre mısırın 16. Yüzyılda Fırat yoluyla Anadolu'ya yayılması hiç de imkansız olmayan ki, 1574 yılında Fırat yoluyla Bağdat'a gitmekte olan herbalist Leonhart Rouwolff, Birecik tarlalarında mısır bitkisinin ekili olduğunu kaydeder.[43] Burhan Oğuz, 16. yüzyılda mısırın Anadolu topraklarında yetiştiğini ve buradan Gürcistan'a geçerek 17. yüzyılda Gürcistan'da tarımına başlandığını aktarır.[44] Mısır tarımının Osmanlı'da ne zaman başladığıyla ilgili ortaya çıkan bu karşıt görüşlerin en önemli sebebi mısıra verilen farklı isimlerin, mısırdan önce farklı tahıllar için de kullanılmış olmasının yarattığı karışıklıktır. *Lazut*,[45] *dari*,[46]

---

41 Arif Bilgin, Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara 2008, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, s. 208.

42 Maguelonne Toussaint Samat, *History of Food*, Singapore 2009, Wiley, Blackwell, s. 157.

43 Mehmet Yılmaz, *I. Türk Mutfak Sempozyumu*, Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Bilecik 2012, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi yayınları, s. 88, 89.

44 Burhan Oğuz, *age.*, s. 386 Bu bilgi P. Zhukovsky'nin *Türkiye' nin Zirai Bünyesi* başlıklı yazısı referans gösterilerek verilmiştir.

45 *Lazut* 19. yüz yılda mısıra verilen isimlerden biridir. 15 ve 16. Yüz yıllarda *lazut* isminin hangi hububata verildiği bilinmemekle beraber, *lazut* isimli hububata Trabzon sancağında 1486 yılında rastlanmaktadır ki bu Amerika'nın keşfinden önceki bir tarihe denk gelmektedir. Hanefi Bostan, *XV ve XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Ankara 2002, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu, Türk Tarih Kurumu yayınları, s. 490.

46 Bölgede mısırdan önce yaygın şekilde tarımı yapılan hububat darıdır. Trabzon sancağında, 1486 yılında üretilen darı miktarı 7.658.938 kilogram olup, hububat üretiminde birinci sırayı almaktadır. 1515 yılında da en çok üretilen hububat darı olup 12. 422.154 kilogramdır. Hanefi Bostan, *age.*, s. 492

akdarı, kokoroz, kalmik, ernez Osmanlı kayıtlarına geçen ve mısırla ilişkilendirilen hububat isimleridir. Mısıra verilen farklı isimlerin yaratığı kargaşa benzer şekilde Avrupa'da da yaşanmış ve Avrupalı botanikçiler arasında da karşıt görüşlerin oluşmasına sebep olmuştur.[47]

Mısırın bu coğrafyaya gelmesinden önce bölgede tarımı en çok yapılan tahıl darıdır. Ancak darı, mısıra oranla işlenmesi zor ve verimi daha az olan bir tahıldır. Mısır[48] Karadeniz iklim ve coğrafi şartlarına uygun bir tahıl olup, bölgenin tahıl ihtiyacını karşılamada kısa sürede diğer tahıl ürünlerinin önüne geçmiştir. Yörenin mutfak kültürünü şekillendirmekte önemli bir rol üstlenen mısır, ekmek yapımı dışında yöresel yemeklerin de önemli bir malzemesi olmuştur. Mısır tahıl olarak kullanılırken bitkinin yaprakları bölgede bir zanaatın doğmasını da sağlamıştır. Bitkinin kurutulan yapraklarından yapılan zembil, sepet,

---

1850-1851 yıllarında Trabzon bölgesinde bulunan İngiliz gezgin F.Wallpole, halkın temel besin kaynağının ve ekmeğinin hammaddesinin mısır olduğunu aktarır. 1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Alman K. Koch mısırın en çok kullanılan ve en verimli hububat olduğunu aktarmasına rağmen 1898 tarihli Trabzon vilayeti Salnamesi'nde mısır ya da bölgede mısırla aynı anlamda kullanılan lazut, kokoroz, kalmik isimlerine rastlanmamıştır. Yalnızca yılda 7-8 milyon kille darı üretildiği söylenmektedir. Ahmet Karaçavuş, *XIX. Yüzyıl Sonu ve XX. Yüzyıl Başında Trabzon'da Tarım*, Karadeniz İncelemeleri Dergisi, Trabzon, 2011, S. 11, s. 59, 60.

47 Mısırın Avrupa'ya nasıl geldiği ve ne isimler verildiğiyle ilgili bakınız, Maryse Carraretto, *Amerikan Yerlilerinin "Mahiz" inden "Türk Buğdayı"na*, Yemek ve Kültür, S. 18, Çiya Yayınları, İstanbul 2009, s. 100.

48 "Mısır genel olarak sıcak ve nemli bölgelerde yetiştirilmektedir. Tek yıllık bir bitki olan, mısır bitkisinin yetişme süresi 70-150 gün arasında değişir ve yetişme devresinde 10-20 °C sıcaklık ister. Mısır ziraatinin sulamasız olarak yapılabilmesi için yıllık yağışın ortalama 600-1200 mm kadar olması gerekir. Ayrıca mısır bitkisinin yetişme dönemleri boyunca istediği nem miktarı diğer tahıllardan farklıdır. Bu sebeple diğer tahılların aksine yağışların aralıklı olması ve önemli bir kısmının olgunlaşma devresinde olması gerekir. Bu nedenle yaz yağışları büyük önem taşır. Mısır genellikle her çeşit toprakta yetişir." Salih Şahin, *Türkiye'de Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı Ve Mısır Üretimi*, G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, *2001, Cilt 21, Sayı 1*, s. 77.

Mısırın yetiştirilmesinde ihtiyaç duyulan koşullar doğu Karadeniz iklim şartlarıyla uyumlu olup, fiziki şartlar buğdaya kıyasla mısır için çok daha elverişlidir. Bu sebeptendir ki mısır bölgenin tahıl ihtiyacını karşılayan önemli bir tarım ürünüdür.

çeşitli mobilyalar ve metreyle satılan örgüler, kaynakları sınırlı köylüler için önemli bir gelir kaynağı olmuştur.[49]

Mısır yapısal özelliğinden dolayı un haline getirildikten sonra uzun süre depolanamaz. Mısır kısa süreli ihtiyaç kadar (kullanım amacına uygun irilikte) un veya *korkota* olarak su değirmenlerinde öğütülür. (Fotoğraf 7) Mısırın kurutulması ve depolanması için de bölgeye özgü ve farklı mimarileriyle dikkat çeken *nalya* ya da *serander* ismi verilen yapılar kullanılır.[50] (Fotoğraf 8) İyidere ilçesi, Köşklü köyünde 60 yıl öncesine kadar mısır tarımı yaygın olarak yapılırdı.[51] Toplanan mısır, *somak*[52] dışındaki yaprakları bağlanarak ve tahtalara dizilerek *nalya*larda kurutulurdu.

*Pileki*de ekmek pişirmek teknik olarak, ısıtılmış kalıbın içine yerleştirilen ekmek hamurunun üzerine kapatılan saç ve sacın üstüne yerleştirilen kül ve köz sayesinde portatif bir fırın gibi, tüm yüzeyinin ısı ile teması, aynı zamanda nemini muhafaza ederek pişirilmesi işlemidir.

---

[49] AbdullahTaymas, *Yeşil Rize ve İli*, Ankara 1950, Doğuş Matbaası, s. 23.

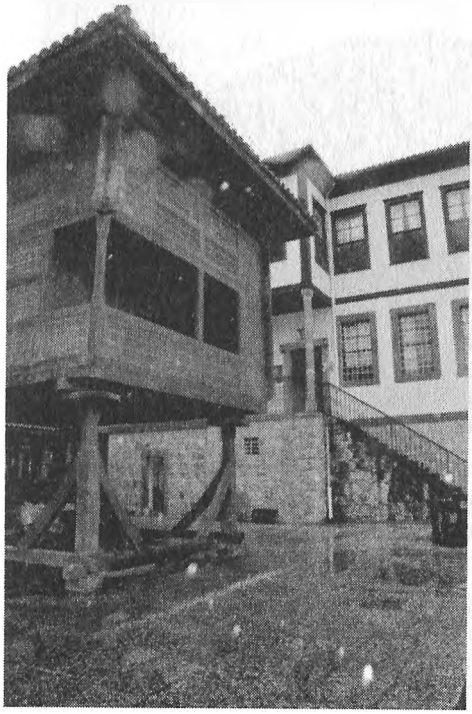
[50] *Serander, Nalya* orta ve özellikle doğu Karadeniz bölgesinde 1,5-2 metre yüksekliğindeki kazıkların üzerine oturtulan 4x5 metre boyutlarında, ağaçların birbirine geçirilmesi suretiyle ve ahşap yığma tekniğiyle oluşan, son derece estetik süslemeleri olan mısır depolarına verilen isimdir. *Nalya*nın 4, 6, ya da 8 adet olabilen kazıklarının üst kısımlarına 30-50 cm çapında yuvarlak, bombeli ağaç tekerler yerleştirilip depo kısmı bunun üzerine inşa edilir. Bu tekerler direklerden tırmanabilecek farelerin deponun içine girmesini engellemek içindir. Bekir Şişman, *Karadeniz Yöresinde Mısır Kültürü: Folklorik Bir Yaklaşım*, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi Sayı, 2009, S. 2/7, s. 236, Sözlü tarih görüşmesi, Fatma Rakıcı, Rize, İyidere, 2013.

Çay tarımının yaygınlaşmasıyla beraber azalan sebze, meyve ve tahıl üretimi *serander, nalya*ların yapımını durdurmuştur. Rize ili 1996 yılı verilerine göre toplam tarım yapılan alan 54.114 hektar olup bunun 50.069 hektarında çay tarımı yapılmaktadır. Nejat Ural, *Rize İlinin Ekonomik Gelişmesi*, İktisadi Araştırmalar Vakfı, Rize 1998, s. 47, 71.

[51] Bugün, bölgede tarımı 1938'de başlayan ve 60 yıl öncesinde yaygınlaşan çay tarımı yapılmaktadır. Mısır üretimi Rize bölgesinde sadece evin ihtiyacının bir kısmına yetecek kapılmaktadır. Ticari üretim çok azalmıştır, ihtiyaç duyulan mısır dışarıdan tedarik edilmekte ve köylerde bulunan, köy halkının ortaklaşa kullandığı değirmenlerde öğütülmektedir.

[52] *Somak* bitkiden koparılmış mısır koçanına bölgede verilen isim.

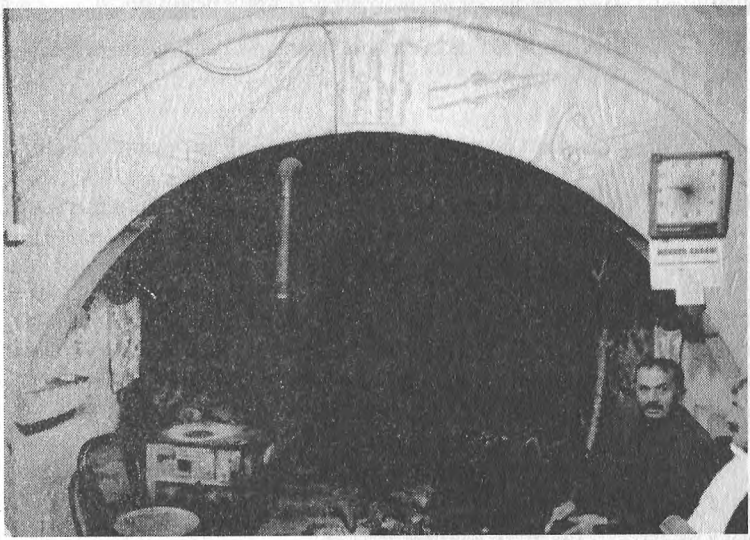
Fotoğraf 7. Rize İyidere ilçesinde her köyde bulunan su değirmenlerinden biri



Fotoğraf 8.
Rize Etnografya Müzesi'nin bahçesine inşa edilmiş örnek *nalya*.

Pilekide Mısır Ekmeği Pişirilmesi

Doğu Karadeniz bölgesi geleneksel yapılarında genellikle kapısı güney cepheli, aşhane adı verilen mutfak ve yaşam alanı işlevini birlikte gören bir bölüm bulunurdu. *Aşhane* yemeklerin pişirildiği ve yendiği, aynı zamanda oturma odası gibi kullanılan, evin önemli bir bölümüydü. *Aşhane*nin içinde *ateşlik* adı verilen büyük bir ocak bulunur; bu ocakta yakılan ateş hem evin ısınmasını sağlar, hem de yemeklerin ve ekmeğin pişirilmesi için kullanılırdı. (Fotoğraf 9) *Ateşliğin* içinde ucu iki kancalı bir zincir bulunurdu; bu düzeneğe asılan kazanlarla yemek pişirilir, su kaynatılırdı. Burada kullanılan kazanlara *karakazan* ismi verilirdi. Ayrıca bir *üçayak* "sacayağı" da *ateşliğin* içinde pişirme işlerinde kullanılırdı. *Aşhane*nin ve a*teşliğin* zemini sıvanmış toprak olup bazı ateşliklerin içinde sabitlenmiş *pileki*ler bulunurdu.[53]



Fotoğraf 9. Rize İyidere Taşhane köyünde bulunan geleneksel yapının *ateşliği* ve ateşliğin içine yerleştirilmiş kuzine, bölgedeki birçok evde ateşliğin yerini almış.

[53] Geleneksel bu yapılar değişen yaşam şartlarına bağlı olarak yerini çok katlı ve her katı birbirinden bağımsız dairelere bırakmıştır. Yeni yapılarda *aşhane* bölünerek mutfak ve oturma odası olarak ayrılmış, *ateşliğin* yerini de kuzine ya da modern gazlı fırınlar almıştır.

*Ateşlik*te, *dagli* adı verilen 1,5 metre uzunluğundaki odunlar çatılır, çalı çırpı yardımıyla ateş yakılır. Ateşlikte odun dışında başka bir yakıt kullanılmazdı.[54] Sabit *pileki*lerde ateş *pileki*nin içinde yakılır,[55] seyyar *pileki* ise iç kısmı ateşin üzerine gelecek şekilde üçayağa yaslanarak iyice ısınması sağlanır. Isınan *pileki*nin içi kaba bir bez parçasıyla temizlenir, ateşliğe sabit *pileki*nin içi de önce süpürülür sonra silinir. Taşın içine bir sıra *komar*,[56] karayemiş veya karalahana yaprağı dizilir. Bazı bölgelerde ceviz ağacının yaprağı[57] da kullanılır. (Fotoğraf 10) Bu yapraklar ekmeğin taşla temasını kesmek ve lezzet vermek için kullanılır.[58]

Hazırlanan mısır ekmeğinin hamuru *pileki*nin içine yaprakların üzerine yerleştirilir. (Fotoğraf 11) Hamurun üzerine bıçakla önce birbirine paralel sonra bunları dik kesen yüzeysel çizgiler atılarak kareler oluşturulur ki bu iş için bazen tahta kaşığın sapı da kullanılır. (Fotoğraf 12) Ocaktaki köz kenara çekilerek *pileki* ocağın sıcak yüzeyine oturtulur üzerine sac[59] dışbükey kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. (Fotoğraf 13, 14, 15) Sacın üzerine önce bir miktar kül serilir ve külün üstüne de köz haline gelmiş odunlar yerleştirilir. (Fotoğraf 16) Bu şekilde mısır ekmeği 1saat pişirilir. Ekmek, *pileki* taşı ve *sac* arasında hem alttan hem üstten ısı alarak pişer.[60] (Fotoğraf 17, 18) Mısır ekmeği evin ihtiyacına göre farklı büyüklüklerdeki *pileki*lerde, günlük olarak pişirilir.

---

54 Sözlü tarih görüşmesi, Muammer Mete, Rize İyidere, 2013.

55 Sözlü tarih görüşmesi Sabriye Tüfekçi, Rize İyidere, 2013.

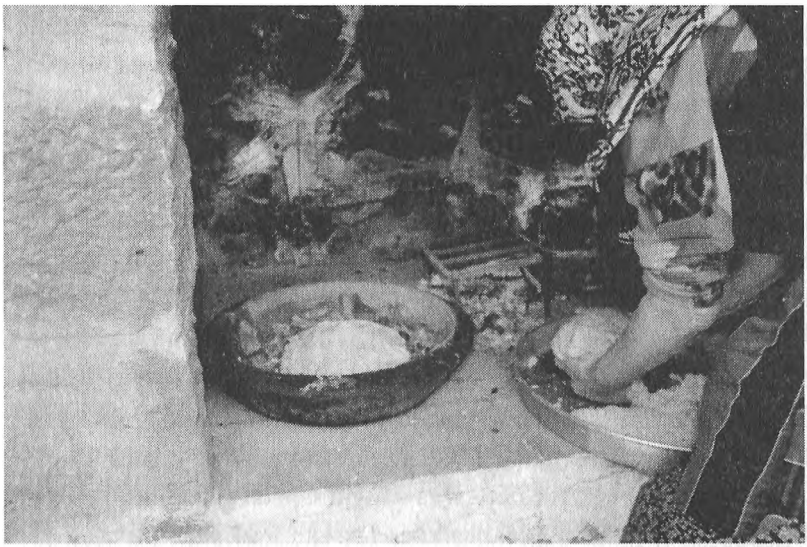
56 *Komar*, Orman gülü, *hododendron ponticum*, Karadeniz Bölgesi'nde özellikle doğu Karadeniz'de mor çiçekli cinsi oldukça yaygın olan, çalı yada küçük ağaç olarak tanımlanan ormangülüne bu bölgede *karakumar, komar, karaağu, kumar, komar* gibi isimler verilmektedir. Meral Avcı, "Ormangülleri (*hododendron ponticum*) ve Türkiye'deki Doğal Yayılışları", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi*, 2004, S. 12, İstanbul, s. 19.

57 Artun Ünsal, Nimet Geldi Ekine, Yapı Kredi yayınları, İstanbul 2001, s. 183.

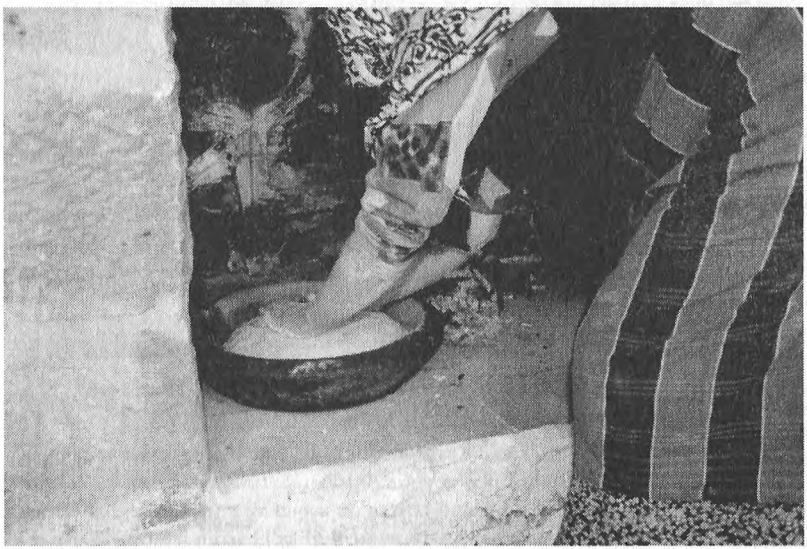
58 Sözlü tarih görüşmesi, Fatma Rakıcı, Rize İyidere, 2013.

59 Sac Çağatay, Azeri ve batı Türkçeleri kökenli olarak, "ince demir levha ve bundan yapılan şeyler; üzerinde pide lavaş ve saire pişirilen yuvarlak ve çukur sac" olarak açıklanıyor. Göçebe Türklerin yaşam tarzına en uygun ve en çok tükettiği ekmek türü olan yufkanın pişirilmesinde kullanılan sac Burhan Oğuz'un tabiriyle "*yufka ekmeği*'nin fabrikasıdır".

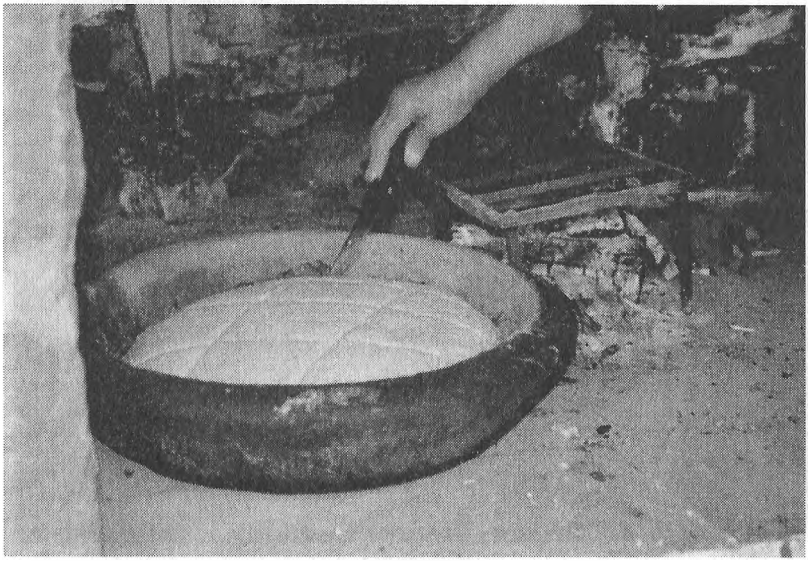
60 Sözlü tarih görüşmesi, Fatma Rakıcı, Rize, İyidere, 2013.



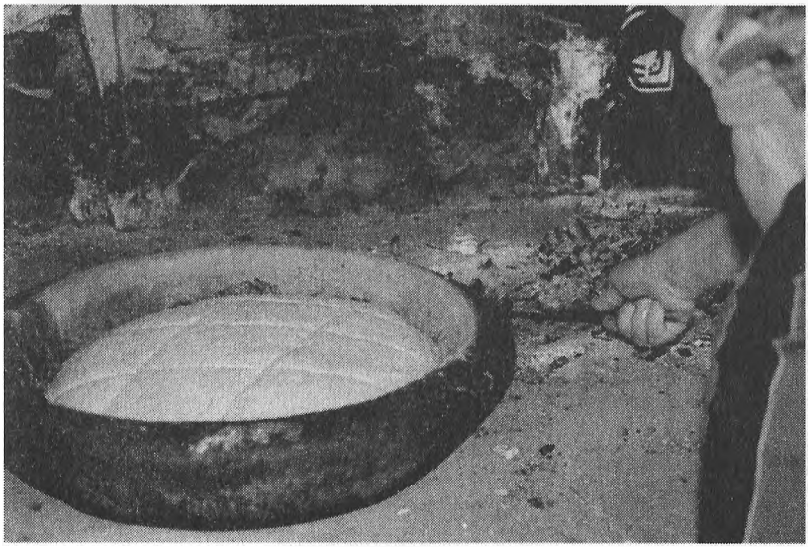
Fotoğraf 10



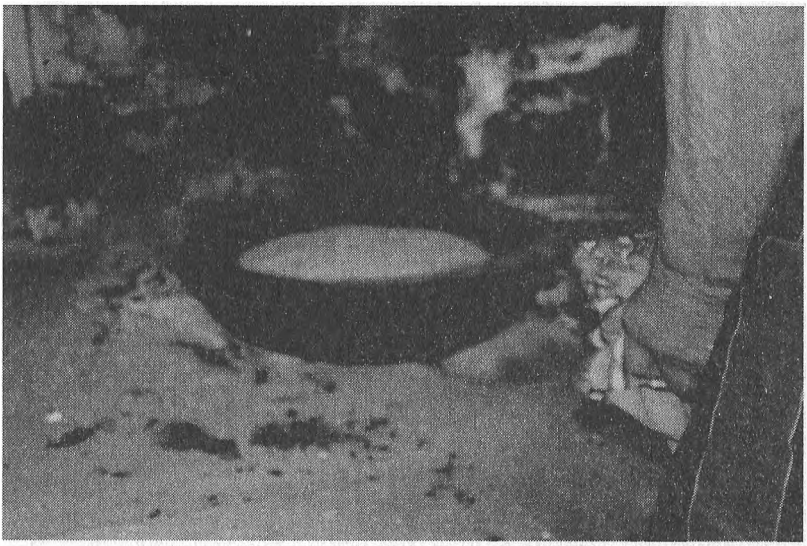
Fotoğraf 11



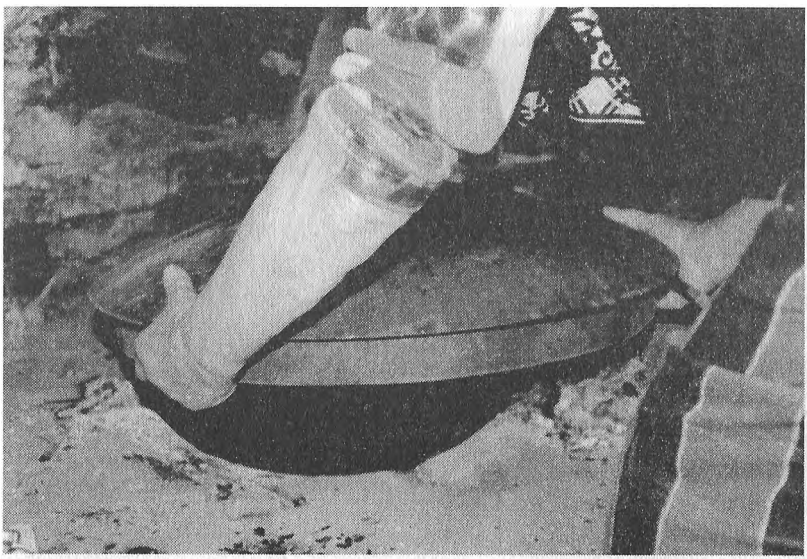
Fotoğraf 12



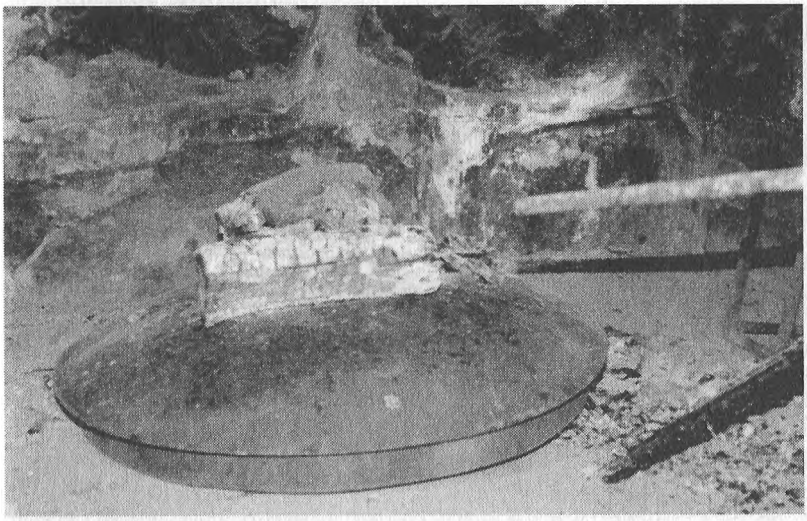
Fotoğraf 13



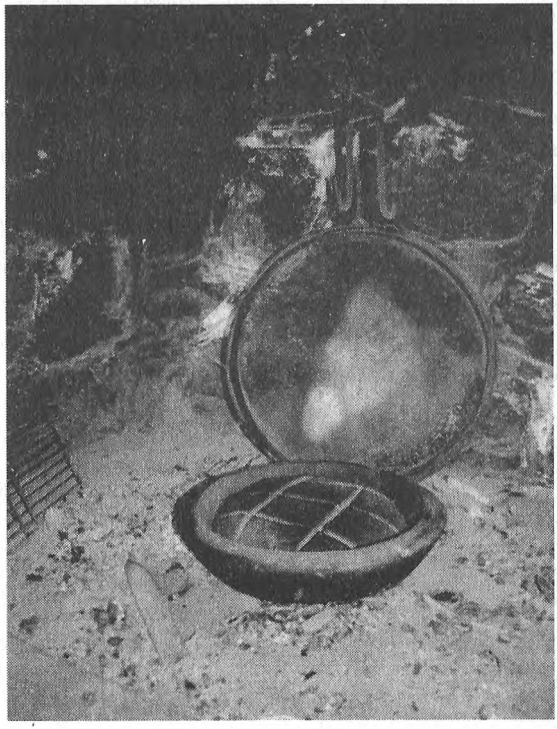
Fotoğraf 14



Fotoğraf 15



Fotoğraf 16



Fotoğraf 17

Fotoğraf 18

Pişirilen mısır ekmeği başta *haşlama*[61] olmak üzere yöreye özgü yemeklere katık edilir, bunun yanında bir tabağa doğranarak üzerine konulan yoğurtla papara gibi yenilir ki; bu mısır ekmeği tüketmenin bölgede sevilen bir şeklidir.[62] Bunların dışında mısır ekmeğini tüketmenin yöreye özgü başka şekilleri de vardır. Mısır ekmeği ufalanıp tereyağında kavrulur, içine *minci*[63] ilave edilir ve üstüne kavurma konulur, bu yemeğe *etmaşin* ismi verilir. Kavurma eklenmeden hazırlanılana da *maşin* veya *çumur* ismi verilir.[64] Ayrıca mısır ekmeğinin kabuksuz iç kısmı ufalanarak helva gibi de pişirilir.

---

61 Haşlama Rize'de karalahana, kemikli parça et, *korkota* "bulgur iriliğinde çekilmiş mısır", barbunya fasulyesi ve bir miktar iç yağı ile hazırlanan yemek. Sözlü tarih görüşmesi, Ayşe Tüfekçi, Rize, İyidere, 2013.

62 Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul 2014.

63 *Minci* Rize'de üretilen kesilmiş süt ya da ayrandan yapılan ekşimik benzeri taze peynir. Süleyman Kazmaz, Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü, Odak Ofset Matbaacılık, Ankara 1992, s. 168.

64 Sözlü tarih görüşmesi, Kamile Kolay, Rize Taşhane Köyü, 2013.

Pilekide pişirilen ekmekler

Mısır ekmeğinin hazırlanmasında kullanılan un *seren unu* ya da *fırınsız mısır*[65] unudur ve değirmende çekilirken içine onda bir nispetinde *ballı lobya*[66] eklenir. Mısır unu, tuz ve sıcak su ile karıştırılarak ekmek hamuru hazırlanır. Klasik tarifte un, tuz ve su dışında hiçbir malzeme kullanılmaz ancak bugün kullanılan ticari mısır unu ile bu tarifi uygulamak iyi netice vermemektedir. Ticari mısır unuyla hazırlanan ekmeğe şeker, yoğurt, zeytinyağı ve kabartma tozu da ilave edilmektedir.[67] Mısır ekmeğini, hamuruna kuru kaymak ekleyerek pişirmek de daha yumuşak dokulu bir ekmek elde etmek için uygulanan bir başka bölgesel tariftir.[68]

*Pileki*de mısır ekmeği kadar yaygın olmamakla beraber buğday ununun hazırlanan mayalı ekmek de pişirilmektedir.[69] Yokluk dönemlerinde mısır koçanları öğütülüp hatta fındıkkabuğu da eklenerek elde edilen unla bile ekmek pişirilirdi.[70] Hazırlanan ekmek hamurunun altı eşit parçaya bölünerek, bu yuvarlak parçaların *pileki*nin içine çiçek şeklinde yerleştirilmesiyle de şekil itibarıyla farklı çörek benzeri ekmekler pişirilir. [71] *Koloti* adı verilen ekmek kısa sürede hazırlanan ve pişirilen bir ekmek çeşididir. Bu ekmek ısınan *pileki*nin alt kısmında

---

65 "Mısır unu; *fırın darsı*/ *fırınlı mısır unu* ve *seren unu*/ *fırınsız mısır unu* olarak iki türlü hazırlanır. Fırındarası için sütlek mısırlar *somağı* "koçanı" ile birlikte taş fırınlarda kavrulur. Sonrasında taneleri ayrılıp, taş değirmende öğütülür." Bekir Şişman, *agm.*, s. 238.

66 *Lobya* bölgede fasulyeye verilen isim olup *ballı lobya* şeker fasulyeye için kullanılan tabirdir.

67 Sözlü tarih görüşmesi, Fatma Rakıcı, Rize, İyidere, 2013, Ayşe Tüfekçi, Rize, İyidere, 2013.

68 Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul, 2014.

69 Rize, İyidere'de buğday ekmeği yoğurt mayası ya da ekşi maya ile hazırlanmaktadır. 1950'lerin sonlarında TMO'nun ucuza sattığı buğday sayesinde, buğday ekmeği yaygınlaşmış. Bu tarihten önce çoğunlukla çarşı fırınlarında üretilen buğday ekmeği *cici mama* diye tabir edilir ve hediye edilirdi. Sözlü tarih görüşmesi, Fatma Rakıcı, Rize, İyidere, 2013, Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013, Mahmure Yılmaz, Rize, Çayeli 2013.

70 Sözlü tarih görüşmesi, Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013.

71 Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul, 2014.

ince pide gibi pişirilir. *Miroloto* bir çeşit otlu ekmektir; mısır ekmeği hamurunun içine karalahana, pazı, soğan, tereyağı, içyağı eklenerek yoğrulması suretiyle hazırlanan hamuru *pilekide* pişirilir. [72] *Hamsikoli* ismi verilen hamsi ekmeği de yine *pileki*de pişirilmektedir.[73]

Ekmek dışında *pileki* fırın işlevi görerek başka gıdaların pişirilmesinde de kullanılır. Bölgede hazırlanan baklava bakır tepsiyle ısıtılmış *pileki*nin içerisine yerleştirilir. *Pileki*nin üzerine kapatılan sac ve yerleştirilen köz sayesinde *pileki* fırın vazifesi görerek baklavanın pişmesini sağlar.[74] Şavşat yöresi toprak *pileki*leri de tepside pişirilen yemekler için aynı şekilde kullanılır.[75]

Taştan ya da topraktan yapılan, *sackaya* veya *sactaşında* pişirilen ekmekler, buğday unundan hazırlanıp mayalı ya da mayasız hazırlanan ince ekmeklerdir. *Sackaya* veya *sactaşında* yufka, bazlama, gözleme, akıtma gibi demir sacda pişirilen ekmekler pişirilir.[76] (fotoğraf 19) Hendek çevresinde yapılan, düğünlerde misafirlere ikram edilen ve adına *düğün gözlemesi* denilen ekmek de pişirilir. *Düğün gözlemesi*, içine haşlanmış tavuk eti konularak servis edilir.[77] (Fotoğraf 20)

---

72 Süleyman Kazmaz, *age.*, s. 193, 194.

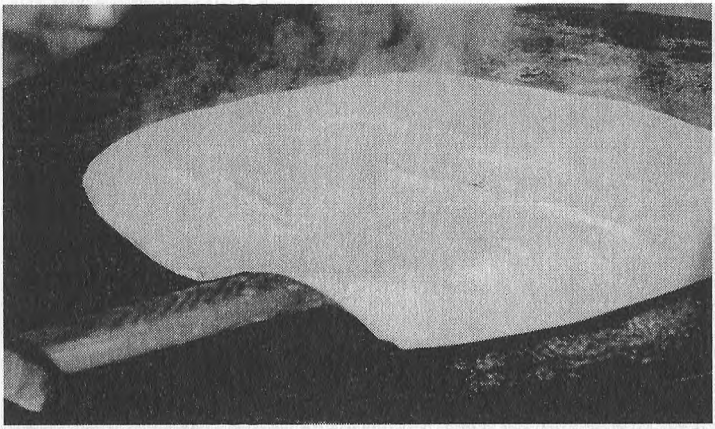
73 Sözlü Tarih Görüşmesi, Mahmure Yılmaz, Rize, Çayeli 2013.

74 Sözlü Tarih Görüşmesi, Mahmure Yılmaz, Rize, Çayeli 2013.

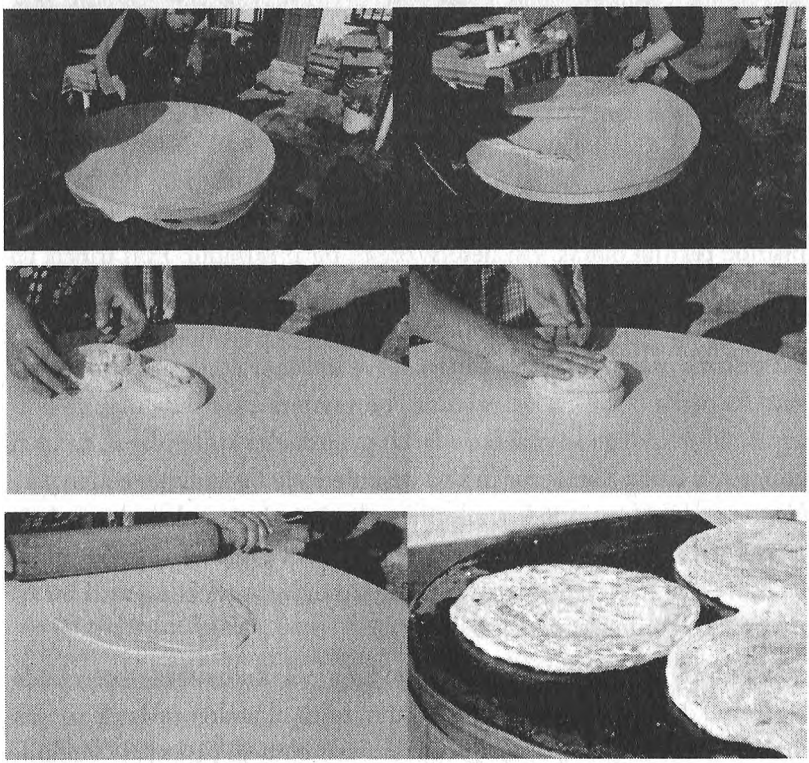
75 Sebahat Uzun, Ali Uzun, *agm.*, 2001, S. 5, Erzurum, s. 382.

76 Sözlü tarih görüşmesi, Musa Dağdeviren, İstanbul, 2014, Kezban Demirel, Sakarya-Hendek, 2014.

77 Hendek bölgesinde eskiden açık ateşin üzerine sacayağına yerleştirilerek kullanılan taş saclar, daha pratik bir kullanım sağlaması için mangalın üzerine monte edilerek kullanılmakta ve ticari bir ürün haline gelmektedir. (Fotoğraf 21).



Fotoğraf 19. Yufka ekmeğinin pişirilmesi



Fotoğraf 20. Düğün gözlemesinin hazırlanışı

Fotoğraf 21. Topraktan mamul tas sacın ticari hale getirilmiş çeşidi

Sonuç

Pileki zengin ekmek kültürümüzün içerisinde gerek şekil, gerekse pişirme tekniği olarak son derece özgün bir unsurudur. Esas itibarı ile doğu Karadeniz bölgesinde, bölgeye özgü taş kullanılarak, ince bir işçilikle üretilen bir ekmek kalıbı, bunun da ötesinde fırın gibi kullanılan bir pişirme aracıdır. Gerek göç, gerekse kültürel etkileşimlerle çevresindeki başka bölgelere de yayılmış, bu yayılma esnasında ulaştığı bölgenin sahip olduğu kaynaklarla farklı malzemeler kullanılarak da imal edilmiştir. Doğu Karadeniz'in kıyı kesimlerinde taştan imal edilen *pileki* yine aynı bölgenin iç kesimlerine gelindiğinde toprak malzeme kullanılarak benzer şekilde üretilmektedir. Ekmek pişirmek dışında baklava, börek ve fırın yemeklerinin pişirilmesinde de *pileki* portatif bir fırın gibi kullanılmaktadır.

Buğday ununun mısır unundan daha çok kullanıldığı bölgelerde ise formu değişip düz bir sac gibi taştan, taşın olmadığı yerlerde toprak malzemeden üretilmiştir. Çoğunlukla mısır ekmeği pişirmede kullanılan *pileki*de buğday unundan yapılan ekmekler ve çörekler de pişirilir.

Özellikle batı Karadeniz'e gelindikçe *sactaşı* ya da *sackaya* ismini alan taşlarda yufka, bazlama, gözleme, akıtma gibi buğday unundan yapılan ekmekler hazırlanmaktadır. . Bazı bölgelerde ise birden kazla formu bir arada kullanılmıştır.

İnsanların sahip oldukları kaynakları kullanabilmek için bilgi birikimleriyle buldukları çözümlere en güzel örnek olan *pileki*nin, 1938[78] yılında başlayan ve 1960'lı yıllarda yaygınlaşan çay tarımının getirdiği sosyoekonomik değişimle beraber kullanımı günbegün azalmış ve buna da bağlı olarak da üretimi durma noktasına gelmiştir. Çay tarımında elde edilen verimle beraber başta Rize olmak üzere Trabzon, Artvin, Giresun ilerinde mısır ve benzeri hububat üretimi önemli ölçüde azalmıştır.[79] Çay tarımının başlaması, bölgenin ekonomik gelirlerinin artması, konut düzeninin değişmesi, aşhanelerin ve ateşliklerin yeni konut düzeninde yer bulamaması, mısır tarımının yapıldığı alanlarda çok daha karlı olan çay tarımına geçilmesi sebebiyle mısır üretiminin azalması, kuzine ve gazlı fırınlar gibi *pileki*nin kullanılamayacağı pişirme araçlarının mutfaklara girmesi gibi birbiriyle yakın bağlanlantılı sebeplerle *pileki*ler yöre mutfağındaki işlevselliğini kaybetmiştir.[80]

Pileki taşının farklı formları bazı bölgelerde hala kullanılsa da, *pileki* değişen yaşam koşulları ve teknoloji karşısında büyük ölçüde işlevselliğini yitirmiştir. Bu makale ekmek kültürümüzün son derece özgün bu unsurunu üreten ve kullanan birinci kaynağın ağzından kaydetmeye çalışmıştır.

---

[78] "Rize'de çay tarımı 1938 yılında B.Zihni Derin'in şehrin yüksek bir tepesine kurduğu çay atölyesiyle başlamış, bu işe dokuz yıl suretle devam edilmiş ve 1947 yılında Rize çay fabrikası işletmeye açılmıştır. 1938 yılında işlenmiş çay miktarı sadece 38 kilogramken 1946 yılında 93.067 kilograma yükselmiştir." AbdullahTaymas, *age.*, s. 54, 55.

[79] Nejat Ural, *age* , s. 70.

[80] Bölgedeki çay tarımının yarattığı sosyokültürel değişimle ilgili bakınız, Nejat Ural, *age.*, s. 70, 71.

Kaynaklar

Ali Uzun, Sebahat Uzun, *Taşhaneden Aşhaneye: Taş Pilekiler*, Osman Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2001, S. 2, Eskişehir, 149-168

Avcı, Meral, "Ormangülleri (*hododendron ponticum*) ve Türkiye'deki Doğal Yayılışları", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi*, 2004, S. 12, İstanbul, 13-29

Aynural, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740 1840)*, Tarih Vakfı Yurt yayınları, İstanbul 2001

Bilgin, Arif, Samancı, Özge, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008

Carraretto, Maryse, *Amerikan Yerlilerinin "Mahiz" inden "Türk Buğdayı"na*, Yemek ve Kültür, S. 18, Çiya Yayınları, İstanbul 2009, s. 100-110

Doğan, Aylin, *Anadolu Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekmek Pişirme Teknikleri*, Yemek ve Kültür, 2013, S. 33, Çiya yayınları, İstanbul, 24-37

Hanefi Bostan, *XV ve XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Türk Tarih Kurumu yayınları, Ankara 2002

Kazmaz, Süleyman, *Rize Çayeli Halk Kültürü Araştırmaları II Küçük Sanat Hayatı*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı yayınları, Ankara 2001

Maguelonne Toussaint Samat, *History of Food*, s. 157

Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1/ Giriş Beslenme Teknikleri*, Anadolu Aydınlanma Vakfı yayınları, İstanbul 2002

Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 3/ İnşa, Isıtma ve Aydınlatma Teknikleri*, Anadolu Aydınlanma Vakfı yayınları, İstanbul 2001

Pehlivan Yıldız, Arzu *Rize Şer'iyye Sicilleri II 1495 No'lu Sicil ve- Metin Tahlilleri*, Dergah Yayınları, İstanbul 2012

Şahin, Salih, *Türkiye'de Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı ve Mısır Üretimi*, G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 2001, C. 21, S. 1, s. 73-90

Şişman, Bekir, *Karadeniz Yöresinde Mısır Kültürü: Folklorik Bir Yaklaşım*, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2009, sayı 2/7, s. 232-243

Tannahill, Reay ,*Food in History*, Three Rivers press, New York 1989

Taymas, Abdullah, *Yeşil Rize ve İli*, Doğuş Matbaası, Ankara 1950

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu, Ankara, C. 9, 1977, C. 2, 1965, C. 12 Ek-1, 1982, C. 9, 1977, C. 12 Ek-1, 1982

Ural, Nejat, *Rize İlinin Ekonomik Gelişmesi*, İktisadi Araştırmalar Vakfı, Rize 1998

Uzun, Sebahat, Uzun, Ali, *Gömme ekmek kültürü ve Toprak Pilekileri*, Doğu Coğrafya Dergisi, Erzurum 2001, S. 5, s. 375-389

Ünsal, Artun, Nimet Geldi Ekine, Yapı Kredi yayınları, İstanbul 2001

Yılmaz, Mehmet, *I. Türk Mutfak Sempozyumu*, ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Bilecik, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi yayınları, 2012, s. 83-116

Sözlü tarih görüşmesi yapılan kişiler

Alaaddin Eren, Rize, Taşhane Köyü, 2013

Ayşe Tüfekçi, Rize, İyidere, 2013

Fatma Rakıcı, Rize, 2013

Kamile Kolay, Rize, 2013

Kezban Demirel, Sakarya, Hendek, 2014

Mahmure Yılmaz, Rize, Çayeli, 2013

Muammer Mete, Rize, İyidere, 2013

Musa Dağdeviren, İstanbul, 2014

Mustafa Yılmaz, Rize, Taşhane Köyü, 2013

Sabriye Tüfekçi, Rize, Taşhane Köyü, 2013

Ayaş'ta Ekmek Yapımı

Hatice Doğruol*

Ekmek; Anadolu'da çok tüketilen, her yörede değişik hazırlıklarla, değişik biçimlerle sofrada yerini alan önemli yiyeceklerdendir. Anadolu'da ekmek kutsaldır. Yere düşen ekmek öpülerek yerden alınır, ayak basılmayacak bir yere konularak, kurdun kuşun yemesi sağlanır.

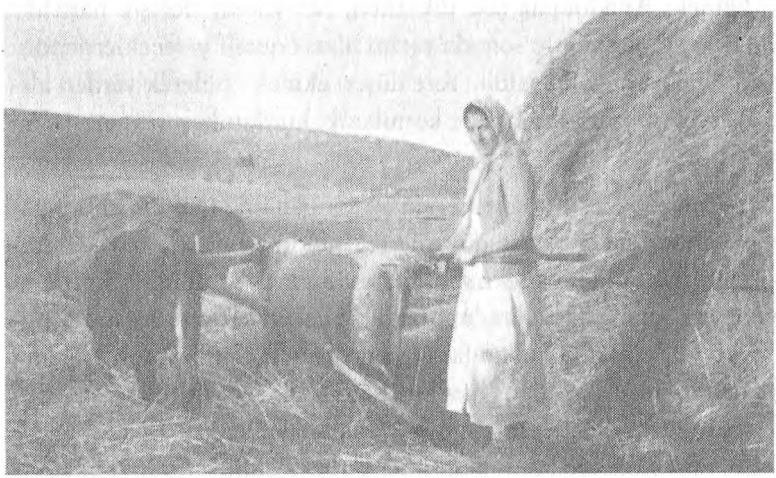
Geçmişte Ayaş'ta[2] harman zamanı sonbaharda (güzün) imece yoluyla, ekinler orakla biçilir, düvenle (ekinlerin tanelerini başaklardan çıkarmak için kullanılan kızak biçiminde araç) sürülürdü. Sonraları döver biçer (makine) kullanılması, işlerin kolaylıkla yapılmasını sağladı. Evde ve fırınlarda kullanılacak olan, başaklardan ayrılan buğdaylar(ekin) harman yerinden çuvallara konularak eve getirilir, çeşme başında ekinin süzülebilmesi için uygun zaman beklenirdi. Güneşli, açık havada ekin süzmeye konu komşu ile birlikte gidilir, yardımlaşmanın en güzel örneği verilirdi. Ak buğday (böreklik, tarhanalık, nişastalık) ve ekmeklik (gunduru) sert buğday olmak üzere iki tür olan buğday, ayrı ayrı çeşmeden akan suyla kalbur ve çineerle (büyük delikli elek) süzülürdü. Suyun üzerine gaus (buğday kabukları) ve alta taşlar iner, böylece buğday (ekin) yıkama işlemi tamamlanırdı. Yıkanan ekinler

---

* Yard. Doç. Dr. Hatice Doğruol, Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Elsanatları Bölümü, Ankara. dogruol@gazi. edu. tr

1 Ayaş, Ankara Büyükşehir merkez ilçelerindendir.

palalar (kalın el dokuması yaygı) üzerine serilererek kurutulur, kuruyan ekinler değirmene gönderilmek üzere, ekin çuvallarına doldurulurdu. Eşek sırtında, ilçede bulunan su ve motor değirmenine götürülen ekinler, öğütülür un haline gelen ekin, evlerde bulunan ambarlara(genellikle büyük tahtadan yapılan kapaklı saklama yeri) ve depolara ekmek yapmak üzere yerleştirilirdi. Suyun bol olduğu zamanlarda, faaliyet gösteren su değirmenlerinden ; Deli gızın değirmeni, Başayaşa giderken Aşşık gariplerin bağın yanında olan değirmen akılda kalanlardan. Değirmenci un öğütmek için para almaz, öğüttüğü undan yarım (tahılların ölçümünde kullanılan kap) hesabı, örnek; 5 yarım buğdaydan, 1 ölçek (kile, ölçü kabı) un alırdı. Unu satarak paraya çevirirdi.



Harmanda düven süren Ayaş'lı bir hanım, *Ayaş'ın Görsel Tarihi*, s. 120

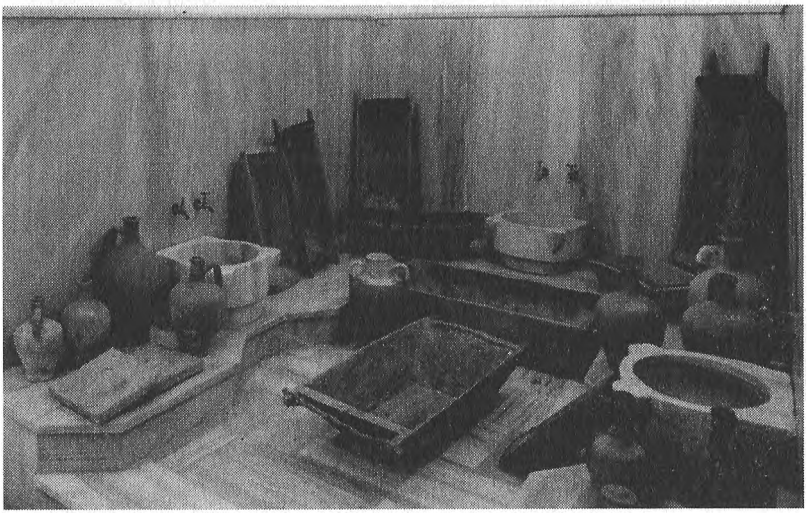
Ayaş'taki fırıncılık çok eskilere dayanır. Genellikle Ayaş'ta her hane ekmeğini kendi eliyle kendisi yapardı. Ekmek yapmayan varsıl aileler ve lokanta (aşevi) sahipleri, ekmeğini fırından alırlardı. Az sayıda olan fırınlar, odun ateşi ile ısınan kara fırınlardı. Ayaş'taki fırıncıların hepsi ilçe halkındandı. Soner Gülkök'ün dedesi Mehmet, Kalburkulak Ali en eski fırıncılardandı. Bunlardan sonra Kozanoğlu Ali Akalın, Samanlığın Hacının damadı Hidayet Çelebi, Hafız Nurullah

Altınok, Ali Erol (Hafız Kel Ali) Nahit Köksal (Hidayet Çelebi ile birlikte çalışırlardı.) Bunların yanında yetişen Gurrelerin Hasan'ın oğlu Cemal Ergin Ayaşımızda fırıncılık yapanlardandı. Ayaş'ta ekmek tüketimi, genellikle ev ekmeği olmasına karşın istenildiğinde (özellikle cuma pazarı günleri) çarşı ekmeği de olurdu. Çarşı fırınlarında büyük teknelerde ekşi maya ile yoğrulan ve mayalandırılan hamur gramajında pazılanarak, tahtadan yapılmış özel yuvalı kasaların içine yerleştirilir, pişmeye hazır hale getirilirdi. Fırıncı küreği ile kızgın fırına sürülen hamurlar, yerleri değiştirilerek pişirilir, tahta tezgahlara dizilir, satışa sunulurdu. Somun diye adlandırılan ekmeğin satılamayanı, bayatlayanı parçalanarak kurutulup değerlendirilirdi. Ramazanda sade ve yumurtalı pide de pişirilirdi.

Ev ekmeği (bazlama) yaz günlerinde 3-4 günde bir, kış günlerinde ise 7-15 günde bir pişirilirdi. Sıcakta ev ekmeği çabuk çillenir, (küf) bu nedenle bozulmaya yüz tutan ekmekler küçük parçalara ayrılıp kurutulur, ekmek aşı yapılırdı. Evlerde ekmek pişirme yerleri ayrı olurdu. Ekmek evi denilen bu yerlerde, hamur yoğurma, pişirme, saklama araç-gereçleri bulunurdu. Bağ evlerinde (kovanlık) alaçık denilen, ekmek pişirme mekanlarında da aynı düzendeydi.

Ev ekmeği, günümüzde birçok evde hala pişirilmekte veya marketlerde satılmakta olan ev ekmeği (bazlama) alınmaktadır. Ekmek pişirileceği gün, geceden ılık suyla ıslatılmış ekşi maya ile (bir önceki ekmek yapımında ekmek teknesinden kazınan, maya mendilinde unra arasında saklanan) ekmek teknesinde elekten elenmiş un, tuz ve ılık suyla yumuşakca ekmek hamuru yoğrulur. Üzeri kalın ekmek bezi ile örtülerek mayalandırmaya bırakılır. Sabahın erken saatinde yoğrularak, kuşluk vakti gelen (mayalanan) hamur, pişirilmeye hazırdır.

Çineer, kalbur, inceelek, Ayaş Kültür Evi



Ahşap çeşitli büyüklüklerdehamur ve tereyağ tekneleri, Ayaş Kültür Evi

Ev ekmeği (bazlama) yapımında kullanılan araç-gereçler:

Elek: Taneli veya un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak veya incesini kabasından ayırmak için kullanılan tahta bir kasnak ve tek tarafa gerilmiş, gözenekli tel, kıl, bez vb. ile yapılan araç.

Hamur Teknesi: Yekpare bir kütükten oyulmuş veya birkaç tahtadan yapılmış uzunca ve kenarları yayvan kab. Ekmekmendili: Çift kat dikilmiş pamuklu kare bohça. (Ateş üzerinde ısıtılarak tazelenmiş gevretilmiş (sinirsek) ekmek, mendil arasında saklanırdı.)

Ekmek bezi: Ekmek teknesinin üstünü örtecek kalınlıkta pamuklu kalın örtü.

Maya mendili: Pamuklu kumaştan dikilmiş küçük kare bohça.

İtee: Ekmek hamurunun pazılarının konduğu yaygı. (İtee; geçmişte balmumu eritilip, yaklaşık 90x120 cm ebadında bezin üzerine sürülerek elde edilen muşamba görünümlü yaygı.)

Silecek: Eskiyen tiftik çorapların konçundan hazırlanan, ekmek pişirirken saçta biriken unları silmek için kullanılan parça.

Pala: Genelde beyaz kalın, yün veya pamuk ipliğinden dokunan kaba dokuma yaygı. (Üzerine pişmiş sıcak ekmekler konur.)

Demir sac: Soğuk veya sıcakta haddelenmiş demir-çelik ürünüyle yapılmış, ortası bombeli yuvarlak araç. (Bu sacla küllenerek ekmek pişirilir. Çamur haline getirilen ocak külü sacın iç kısmına sıvanarak kalınlaşması sağlanır. Böylece ekmek pişerken, saca yapışmaz ve yanmaz.)

Toprak sac: Özlü çömlekçi toprağı ile yapılmış, fırınlanmış düz kenarları olan yuvarlak araç. (İlçede genellikle toprak sac kullanılır. Geçmişte testi ocaklarında(karhane) toprak sac da yapılırdı.)

Esiran (sıyıran) : Hamur teknesini kazımak ve hamur kesmek (pazıları yapmak) için kullanılan ucu keskin demir araç.

Bisleğeç: Sac üzerinde pişen ekmek ve gözlemeyi çevirmede kullanılan yaklaşık 50-60 cm boyunda olan demir araç.

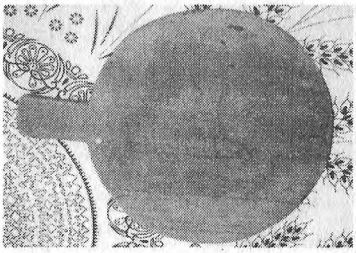
Yaslağaç: Üzerinde pazıların elle yassıtıldığı, ekmek büyüklüğünde tahtadan yapılan, saplı yuvarlak araç.

Ev ekmeği unu: Kepeklerinden ayrılmamış tam buğday unu.

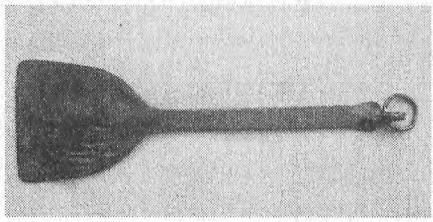
Tuz: Kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu madde.

Ekmek evi: Aşene, tandır evi, tandır odası da denir. Yiyeceklerin hazırlandığı, ocak ve tandırın bulunduğu yer.

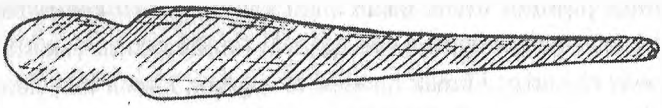
Ayaşlı kadın, *Ayaş'ın Görsel Tarihi*, s. 38



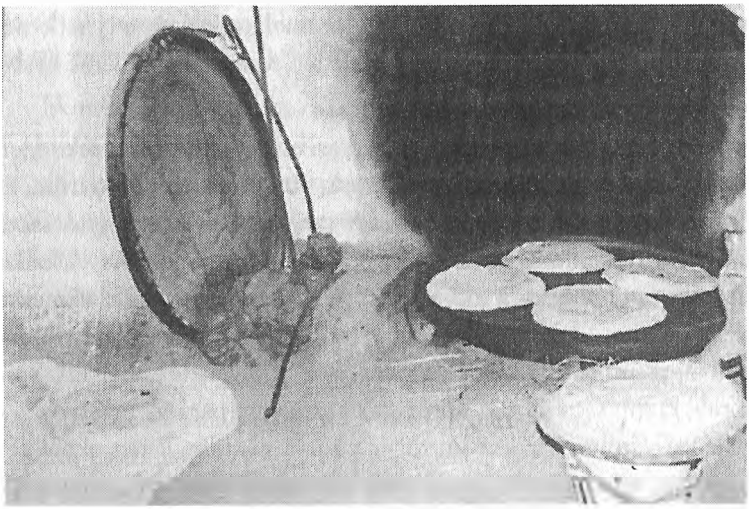
Yaslağaç



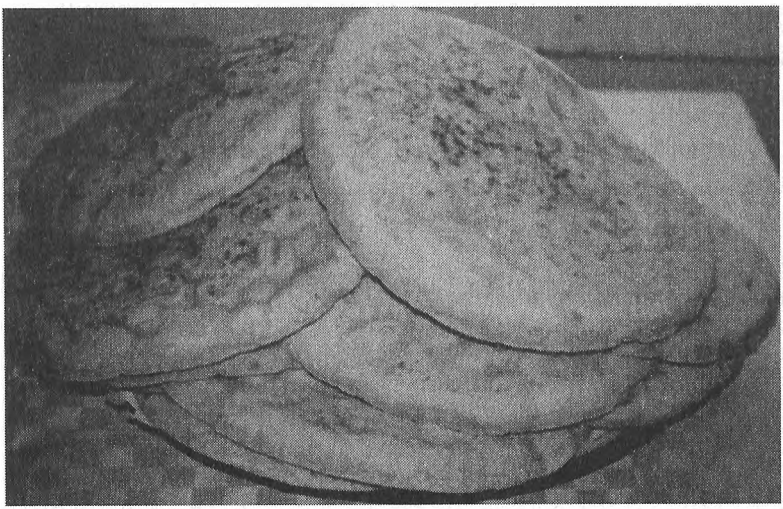
Esiran



Bisleğeç, *Ankaram*, s. 224



Ev ekmeği (bazlama) pişirme, *Ayaş'ın Görsel Tarihi*, s. 36



Soğuyan ev ekmeklerinin toplanması (ekmek teknesine yerleştirilmek üzere)

Ekmek pişirmek üzere, sabah ezanı kalkan Ayaş'lı kadın, başında yemenisi, üzerine giydiği don ve işliğiyle (kolları uzun, yakasız bluz) ekmek evini hazırlar. Ekmek hamurunu yoğurur, hamur mayalanırken tandırı hazırlar. Yere çukur kazılarak yapılmış bir tür fırın olan tandırın temizlenen içine gazel ve tezek koyar, ateşler. Hava deliğinin (Külle) açık kalmasına dikkat eder. Ayaş'lı kız anaları, kızlarına iş bellemeleri için "el adamı tandırdan guyar, külleden sesini alır." diyerek uyarılarda bulunur.

Gelen (mayalanan) hamur, göz kararı esiran yardımıyla tekneden alınarak, un yardımıyla pazılanır, sırayla itee üzerine yerleştirilir. El mayasını alana kadar beklenir, bu arada tandıra kapatılan toprak sacta kızmış olur. Teknede kalan hamur parçaları esiranla kazınır, el kadar çıkan hamur, un arasında maya mendiline konarak, sonraki ekmekte kullanılmak üzere saklanır. (Ailenin son çocuğuna tekne kazıntısı denir.) El mayasını alan, ilk önce yapılan pazı, yaslağaç üzerinde elle yassıltılarak, kızgın saca salınır. Kabararak pişen yüzü parmak uçlarıyla veya bisleğeç yardımıyla çevrilir, diğer yüzüde pişirilir. Pişen ekmekler pala üzerine atılır, soğuyunca pala üzerinde sırayla dizilerek, üzeri örtülür. Böylece ikindi vaktine kadar kalan ekmekler, toplanarak tekneye yerleştirilir, üzeri örtülür. Tavanda hazır olan askılıklara teknenin saplarından asılır. (Börtü, böcekten korumak için) Tandır başı genç kızların beğenilme yeridir. "Tandır başında al kırmızı oldun, dünür mü gelecek denir."

Genellikle ekmeğin arkasından, bırakılan ekmeklik hamur pazılarından, hemen tüketilmek üzere ebeleme yapılır. Pazılar elle sündürülerek ince açılır. Sacda iki yüzü de pişirilir. Pide görünümündedir. Üzerine sarıyağ (tereyağ) sürülerek yenir. "Analar çocuklarını, ebeleme yağladım yinmi diye oyundan çağırırlar."

Ayrıca çocuklar için, ekmek arkasında (ekmek piştikten sonra) delikli ekmek yapılır. Delikli ekmek pazısı daha küçük tutulur. Yaslağaçta açılır. Ortası esiranla artı şeklinde kesilir. Köşeler (uçlar) geri çevrilerek ortada delik oluşturulur. Sacda pişirilir. Özel olarak yapılan delikli ekmek çocuklara verilen sevginin, değerin göstergesidir.

Ekmek arkasına, gıymalı ekmek te yapılabilir. Kıyma, soğanla yağda kavrulur, yumurta kırılır. Tuz, karabiber, kırmızıbiberve güveyçiceği (mercan köşk) katılarak harç hazırlanır. Yaslağaçta açılan ekmek hamurunun ortasına bir avuç hazırlanan harç konur, çevresindeki hamur toplanarak tekrar yaslağaçda açılır, sacta pişirilir. Hazırlanan bu harç çarşı fırınlarında da pişirilebilir. Hafta sonlarında tüketilen bu kapalı pideye de "gıymalı ekmek" denir.

Ekmek pişen evden koku etrafa buram buram dağılır. Kimin evinde ekmek piştiği belli olur. Komşulara taze ekmek verilir, ekmek üstüne (pişirilirken) gelen konu komşuyla, ekmek sıcakken üzerine tereyağ sürülür, parmakla ekmek yüzeyinde delikler(yuvalar) açılır, tandır başında tüketilir. "Geçmişte başa çıkamayacağını anlayan kadın, bereketli olsun diye gelen komşulara, bütünü bölme yarıma elleme, illede ekmek al diye incelikle düşüncesini belirtirmiş."

Ayaş'ta ekmek üzerine çeşitli besinler sürülerek yenilebilir. Örneğin; sarımsak sürülmüş ekmek, kiman (çemen) çalınmış ekmek, torba yoğurdu çalınmış(sürülmüş) ekmek, tereyağ çalınmış ve üzerine bal, reçel, pekmez sürülmüş veya toz şeker ekilmiş ekmek çok tüketilen ve sevilen besinlerdir.

Ayaş'ın bazı köylerinde, ekmek olarak şebit tüketilir. Mayasız olarak yoğrulan hamur, ceviz büyüklüğünde pazılara ayrılır, tabla üzerinde ince açılır, sac üzerinde bisleğeç ile çevrilerek pişirilir. Yenileceği zaman elle su serpilip, nemlendirilerek tüketilir.

Ekmekten yapılan bazı yiyecekler:

Ekmek aşı: Bayatlamış, kurumuş ekmekler bölünerek parçalanır. Doğranmış soğan pembeleştirilir. Domates, yeşil biber ve kıyma kavrulur. Tuz ve su katılarak hazırlanan bu çorba ekmeklerin üzerine dökülür. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

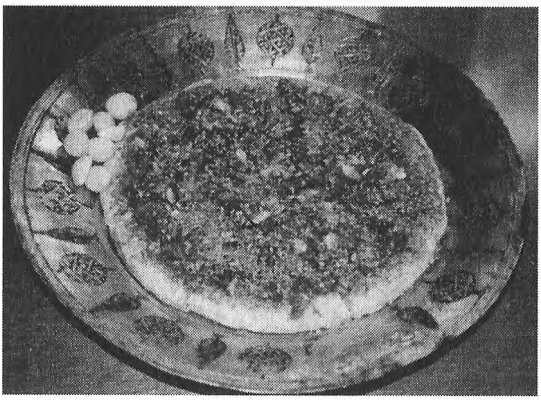
Ekmek balığı: Bayatlamış ekmek dilimlenir. Yumurta, un ve su ile bulamaçhazırlanır. Ekmekler bu karşıma bulanıp, yağda kızartılır.

Ekmek garıştırması: Ev ekmeği ufak ufak doğranır. Tereyağda kavrulur. Üzerine yumurta kırılarak karıştırılır.

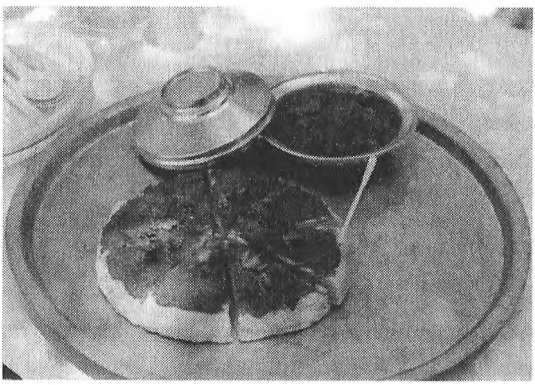
Dut dibi siğeri: Evde yapılan ekmek üzerine tuz, karabiber, kırmızıbiber konur ve sarımsak sürülmek suretiyle yedirilir. Üzerine küçük küçük domates doğranır. İstenirse güvey çiceği serpilir.

Kiman tiridi: Soğan yağda pembeleştirilir. Domates, biber, kıyma, bir kaşık un, bir kaşık kiman (çemen) katılarak kavrulur. Tuz ekilir, su ilavesiyle çorba hazırlanır. Kurumuş, bayatlamış ekmekler parçalara bölünür. Pişirilen çorba ekmeklerin üzerine dökülerek servis yapılır.

"Ayaş'a gelen yabancı damadın, Ayaş'lı hanımların ekmekten bile yemek yaptıklarını, kolaylıkla ev-bark sahibi olunduğunu söylemesi, Ayaş'lı hanımların becerikliliğinin ve tutumluluğunun göstergesidir denilebilir." Yoktan var etmesini bilen Anadolu kadını, aile bireylerinin beslenmesine her durumda özen gösterir.



Dut dibi siğeri



Kiman çalınmış ekmek

Kitle iletişim araçlarının olmadığı dönemlerde, ilçede kadınlar arasında mani sallama geleneği vardı. Nameli karşılıklı atışmalar yapılırdı. Her manide kişiye özgü bilgiler sunulurdu. Ekmekle ilgili söylenen bazı manilerden örnekler şunlardır:

Maniyi baştan söyle
Kalemi kaştan söyle
Eğer karnın aç ise
Ekmekten aştan söyle

Maniyi ayırayım
Sözünü kayırayım
Eğer karnın aç ise
Karnını doyurayım

Ekin oldum düzlere
Diken oldum gözlere
İşte ben gider oldum
Ayaş kalsın sizlere

***

Karşıda gök ekin
Aldırdım elindekin
Hep soran benzim sorar
Sormazlar kalbimdekin

Karşıda gül harmanı
Yok dizimin dermanı
Allahım hep bize mi
Ayrılığın fermanı

***

Ekin ektim ot bitti
Dibinde bülbül öttü
Ötme bülbülüm ötme
Derdim bana yetti

Ekine kiraz derler
Güzele beyaz derler
Her kime derdim yansam
Yana yana gez derler

Ekin ektim çöllere
Biçtirmedim ellere
Öyle bir yar sevdim ki
Sevdirmedim ellere

İlçede ekmekle ilgili söylenen sözler:

Ak gün gör, ak ekmek ye.
Ekmeğini taştan çıkarmak.
Ekmek elden, su gölden.
Kuru ekmeğe muhtaç olmak.
Ekmeğini kazanmak.
Ekmezsiz öğün olmaz.
Ekmeğine yağ sürmek.
Ekmezsiz sofra kurulmaz.

Ekmek evinde gözleme pişiren Ayaş'lı kadınlar

Ramazanda pide yapan fırın, *Ayaş'ın Görsel Tarihi*, s. 36

Kaynak kişiler

Hüseyin Vahti Ertan, emekli posta memuru, 1922 doğumlu

Makbule Doğruol, ev hanımı, 1927 doğumlu

Züriye Kabakcı, ev hanımı, 1926 doğumlu

Ervahi Mavibulut, emekli öğretmen, 1939 doğumlu

Firdevs Özlü, ev hanımı, 1947 doğumlu

Kaynaklar

Ayaş'ın Görsel Tarihi, Özkan Matbaacılık, Ankara 1999.

Dictionnaire Larousse, Ansiklopedik Sözlük, Milliyet Yayınları, 1993.

Doğruol, Hatice, "Ayaş (Merkez ilçe) Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, No: 17, Volkan Matbaacılık, Ankara 1996, s. 5-47.

Doğruol, Hatice, "Ayaş Mutfak Etnoğrafyasında Dokuma ve Örgü Eşyaların Yeri Üzerine Bir Deneme", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Cilt 15, Birlik Matbaası, Ankara 2008, s. 15-22.

Erdoğdu, Şeref, *Ankaram*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Moro Yayıncılık, Ankara 1999.

Tarih Seyrinde

Hitit Devri Anadolusunda Ekmek

Tolunay Sandıkçıoğlu*

"Ekmek bulduğumda onu asla gizlice yemeyeceğim."
Prens Kantuzzili'nin duasından...

Anadolu'da ekmek yapımı Neolitik çağlardan beri bilinmektedir. Son yıllarda yapılan kazılardan çıkan buluntular sayesinde, tahılın anavatanının Güneydoğu Anadolu'dan başlayıp Mezopotamya havzasını kapsayan bir bölgeye kadar uzandığını söylemek artık daha da mümkündür.

Tarımın önemi, öncelikle Anadolu insanı için kutsal olarak tanımlanabilen yiyecek maddelerinden ekmeği akla getirmektedir. Anadolu'da ekmeğe yüklenen dinsel anlam zamanla onun kutsallığını gerektirmiş, nimet olarak tanımlanmış, bu nedenle de en ufak bir parçası bile değerli sayılmıştır. Aslında Eskiçağın hemen tüm toplumlarında yiyecek ve içecekler, besin kaynağı olmanın ötesinde birer tapınım aracına dönüşmüş, yani zaman içerisinde kültleşmiştir.

Kutsallık atfedilen yiyeceklerin başında da, bereketi simgeleyen "buğday" gelmektedir. Dönemin tarımla uğraşan toplumları için, tahıl ürünleri ile meyve ve sebzelerin yaşamın devamını sağlayan hayati un-

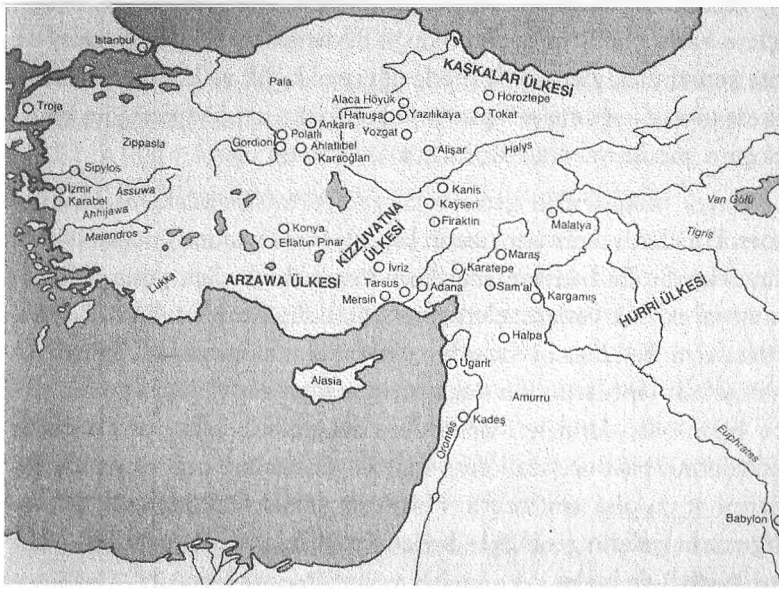
* Tolunay Sandıkcıoğlu, Tarihçi-Yemek Tarihi Araştırmacısı, tsandikcioglu@gmail.com

surlar olduğu açıktır. Bu gerçek, onların yiyeceklerle tanrılar arasında bağlantı kurmasına ve tarım tanrısı kültleri geliştirmelerine yol açmıştır. Bunların ilk akla gelen örnekleri; Hititlerde tarım, bolluk, bereket tanrısı Telipinu, Eski Yunan'da başak ve bereket tanrıçası Demeter, üzüm ve şarap tanrısı Dionysos'tur.

Tek tanrılı dinler öncesine ait mitolojik anlatıların içerisinde ekmek önemli bir yer tutar. Tanrılara sunulan en önemli yiyecek Gılgamış destanında insanı ölümsüz yapan "yaşam ekmeği"ne dönüşür, Antik Yunanlılarda ise "ölümsüzlük ekmeği" olan ambrosia'ya... Eski Mısırlılar firavun mezarlarına ekmek bırakıp "Ölüler Kitabı"na ruhun ve tohumun yeşermesiyle ilgili hikâyeler yazar.

Musevilik, Hristiyanlık ve daha sonra da İslamiyet ekmeği kutsamadan önce buğdaya dolayısıyla ekmeğe tapınılan bir dönem dahi yaşanır. "Eleusis Kültü" çok tanrılı dönemde insan ve doğa arasındaki kutsal bağın, tarımı ve doğayı yüceltmenin en önemli simgelerinden biri hâline gelir. Bundan dört bin yıl önce Anadolu'da yerleşik olan Hititler döneminde de ekmeğin hazırlanması ve sunulması önemli bir dini ritüel malzemesi olarak karşımıza çıkar. Hitit dünyasında "kurban" tanrıya bir yaklaşma çabası, onun inayetini kazanma, ona duada ve yakarıda bulunma gayretidir ve sunulan kurbanlarla bu duaların gerçekleşeceği düşünülür.

Eskiçağ insanlarının gündelik yaşamında hayati önem taşıyan beslenme sorunu, kendisini çeşitli mitoslarda da gösterir. Örneğin Sümerlerde "Dumuzi ile Enkimdu" mitosunda Tanrıça İnanna (diğer adıyla İştar) kendisine bir koca seçecektir. Koca adaylarından biri çoban tanrı Dumuzi, diğeri ise çiftçi tanrı Enkimdu'dur. Enkimdu yarıştan çekilmesi için Dumuzi'ye değerli armağanlar teklif eder. Bunlardan biri de buğdaydır. Yine Mezopotamya kökenli bir başka mitosta; tanrılar arasında ekmeği bölüştüren ve onların ağızlarına ekmeği koyan Koruyucu Tanrı (^{D}LAMA) gökyüzünde isyan eder ve herkesi ayaklandırır. Bu yüzden tanrılara kurbanlık kalın ekmek ve içki sunulmaz, kaos ortamı doğan ülkede herkes mutsuz olur.



Harita: Hitit ülkesi

Ekmeğin Hitit Dünyasındaki Anlamı

Bilindiği gibi beslenme, barınma, üreme gibi ihtiyaçlar temel ihtiyaçlarımızdandır ve tarih boyunca halkını doyurma çabasında olan tüm diğer milletler gibi Hititler de beslenme ihtiyacını karşılama derdiyle uğraşmışlardır. Yaşadıkları çağın doğal koşullarını göz önüne getirirsek; sık sık karşılaşılan kuraklık, değişken nüfus hareketleri, sel-yangın-zararlı haşereler gibi doğal afetler, zorlu ve uzun askeri seferler ve öngörülemeyen diğer olaylar karşısında Hititler beslenme sorununa bir son vermek, süreklilik sağlamak için yeri geldiğinde ölüm-kalım savaşı dahi vermişlerdir. "Hititler Dönemi'nde ekmek, bildiğimiz anlamdaki hayatın ötesinde tüm bir ruhsal evreni kapsayacak şekilde her yerdedir. Ölen bir insanın azığıdır, Tanrıların önünde kurbanlıktır, ölümlülerin de tüm yaşamları boyunca katıktır."[1]

---

[1] Güngör Karauğuz, *Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2006, s. 7.

Yetersiz ya da bozuk beslenmenin sağlık sorunlarına yol açtığı, göçlere hatta ölümlere neden olduğu bir ortamda avlanmak, tahıl ve sebze yetiştirmek gibi çeşitli işlerle uğraşan; kıtlık ve kuraklık dönemlerinde yiyecek uğruna savaşan veya kuraklığın sona ermesi için tanrılara gece gündüz yakaran bir halktır söz konusu olan.

Gerek metinlerden gerekse kaya kabartmalarındaki betimlemelerden Hititlerin tanrılarını insan biçimli (antropomorf) düşündükleri bilinmektedir. Bu nedenle, tanrıların insani ihtiyaçlara sahip olduklarını hayal ederek beslenmeleri gerektiğini düşünmüşler, hatta iyi beslenmezlerse kendilerini lanetleyeceklerine inanmışlardır. Hititlerin insan şekilli tanrılarına sundukları yiyecekleri çeşitli kurban metinlerine yazarak kaydetmeleri ise, bizlere dönemlerindeki yiyecek-içecek maddelerini, pişirme şekillerini, mutfak alışkanlıklarını ve yemek çeşitlerini az da olsa tanıtmıştır. Hititlerin yemek kültürüyle ilgili elde ettiğimiz belgelerin genellikle devlet arşivindeki ritüel metinleri olmasının nedeni de budur.

Ekmek Hazırlıkları

M.Ö. İkinci bin yıl Anadolusunda tanrıları kızdırmamak insanların kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri açısından oldukça önemliydi. Tarıma bağlı olan gündelik yaşamın sekteye uğramaması, kuraklık-kıtlık-salgın hastalıkların önlenmesine yani tanrıların hoş tutulup felaketlerini insanların üzerine yollamamasına bağlıydı.

Günlük yaşamın önemli bir bölümünü tarım kaplıyordu. Bu yoğun ve önemli uğraşın izlerini tapu kayıtları, tarla ve demirbaş listelerinde görmek mümkündür. Aşağıdaki tapu kaydından alınan paragrafta, Hititlerin tarlalarını sürmek için büyükbaş hayvan besleyip pek çok ağaç yetiştirdiklerini görebiliriz.

"Tivataparaş'ın mülkü: ... (toplam) beş kişi; 2 öküz, 22 koyun, 6 yük öküzü... ; (18) dişi koyun, dişi koyunla birlikte 2 dişi kuzu ve koçlarla birlikte 2 erkek kuzu; 18 keçi ve keçilerle birlikte 4 oğlak yavru ile 1 erkek oğlak yavru; (toplam) 36 küçük baş hayvan: ... Hanzuşra

Kasabasındaki Hantapiş mülkü içinde 3,5 dönüm üzüm bağı ve içinde 40 elma ağacı, 42 nar ağacı."[2]

"Hititler döneminde insanlığın temel gıda maddesi olan ekmeğin öyküsü, güz mevsiminde toprağın saban (^{GIŠ}APIN=*appašša*), çift sığırı (GU_4 APIN.LÁ) ya da at (ANŠE.KUR.RA) ile sürülmesi ve tohum (NUMUN^{HLA5} *anüa*/A.ŠÀ *terip-/terip-*) ekilmesiyle başlar."[3]

Hitit kanunlarının önemli bir kısmı hububat ekimi, korunması, saklanması gibi konularla ilgili maddeleri içerir. Dağıtılan tohumları eken çiftçilerin ekip mühürledikleri ürünler üzerinde hile yapmamaları gereklidir. Uzun süren kuraklıklar sebebiyle bazen komşu ülkelerden hububat alınmış veya savaş yoluyla el konulmuştur. Hitit Kraliçesi *Puduhepa*'nın çağdaşı Mısır Kralı II. Ramses'e yazdığı bir mektupta "Hatti ülkesinde hiç hububat kalmadığından" şikâyet etmesi komşu ülkelerden hububat elde edilmesine örnek verilebilir.

Tahılın dönem koşulları çerçevesinde stratejik bir ürün olduğu aşikârdır. Nitekim Maşathöyük'te bulunan bir mektupta;[4] *Anziliia* şehri askerlerinin *Tapiqqa* (Maşathöyük) şehrinin ekinlerine zarar verdiği belirtilir. Ayrıca Turhal civarındaki *Kuruštama* ve *Gazziura* şehirlerinin gösterdiği düşmanlık nedeniyle *Ippaššana* ülkesinin boşaltıldığı ve bölgeye on yıl boyunca tohum ekilmediği Kral III. *Hattušili*'nin otobiyografisinde anlatılır.[5]

Tarlanın biçilmesiyle başlayan süreç, mümkün olan en temiz ve itinalı şekilde devam etmekteydi. Ekin demetleri (*šepan išhüa-*) bağlanıp harman yeri temizlenir, daha sonra muhtemelen şimdi de bazı yörelerde yapıldığı gibi rüzgâr yardımıyla sap (*halki-* hububat) ile saman (*ezzan-*) birbirinden ayrılırdı. Elenip mümkün olduğunca taşlardan arındırılan hububat büyük bir olasılıkla daha sonra ayıklanıp yıkanmıştı. Temizlik konusunda oldukça hassas olan Hititler ekin alanına domuz, köpek gibi hayvanların girmesine müsaade etmezlerdi.

---

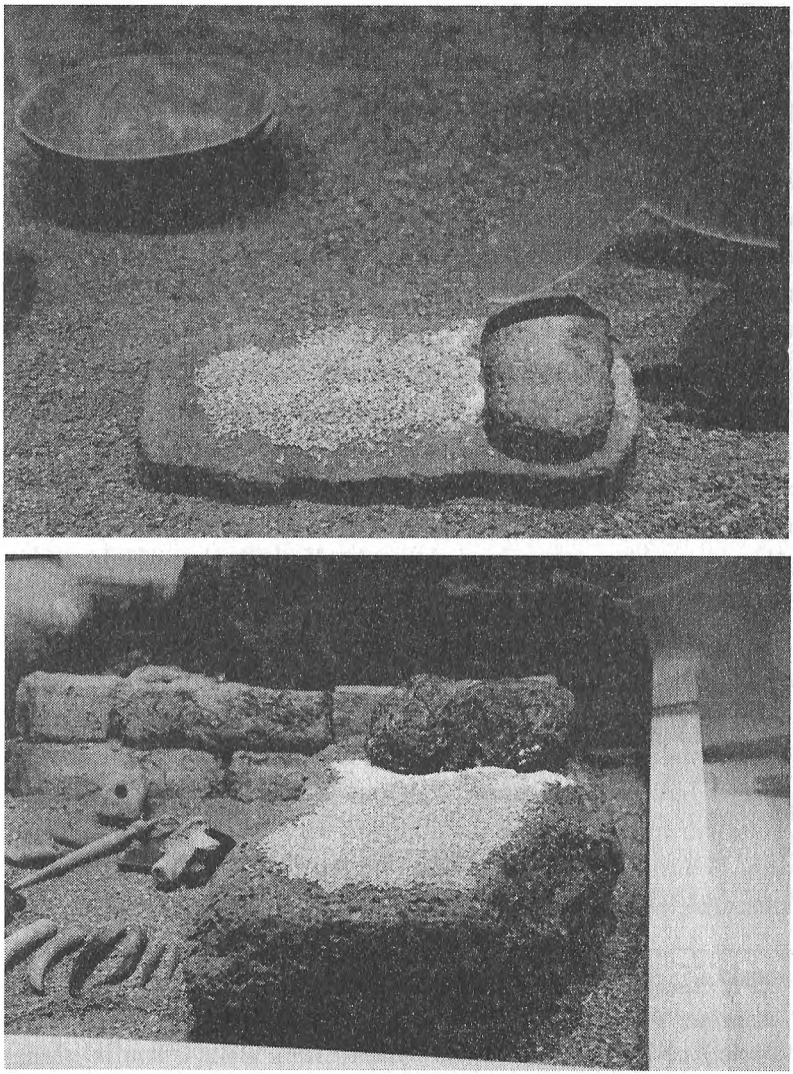
2 O. R. Gurney, *Hititler*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara 2001, s. 73.

3 Karauğuz, 2006, s. 14.

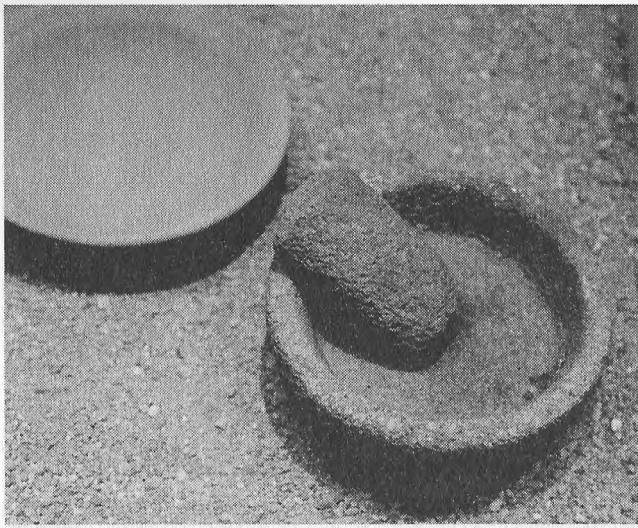
4 Sedat Alp, *Hethitische Keilschrifttafeln aus Maşathöyük*, Ankara 1991, s. 31.

5 Karauğuz, 2006, s. 16.

Tahıl temizlendikten sonra ekmek yapımı için öğütülürdü. Tahılın ezilmesi (*harra-*) ile öğütülmesi (*malla-*) bugün Anadolu'da bazı köylerde hâlâ kullanılan el değirmenlerine benzer basit düzeneklerle yapılmıştı. Nitekim çeşitli müzelerde gördüğümüz basit ezme taşları bu fikri doğrular niteliktedir.



Resim 1 ve 2: Ezme taşları (Eskişehir Arkeoloji Müzesi)



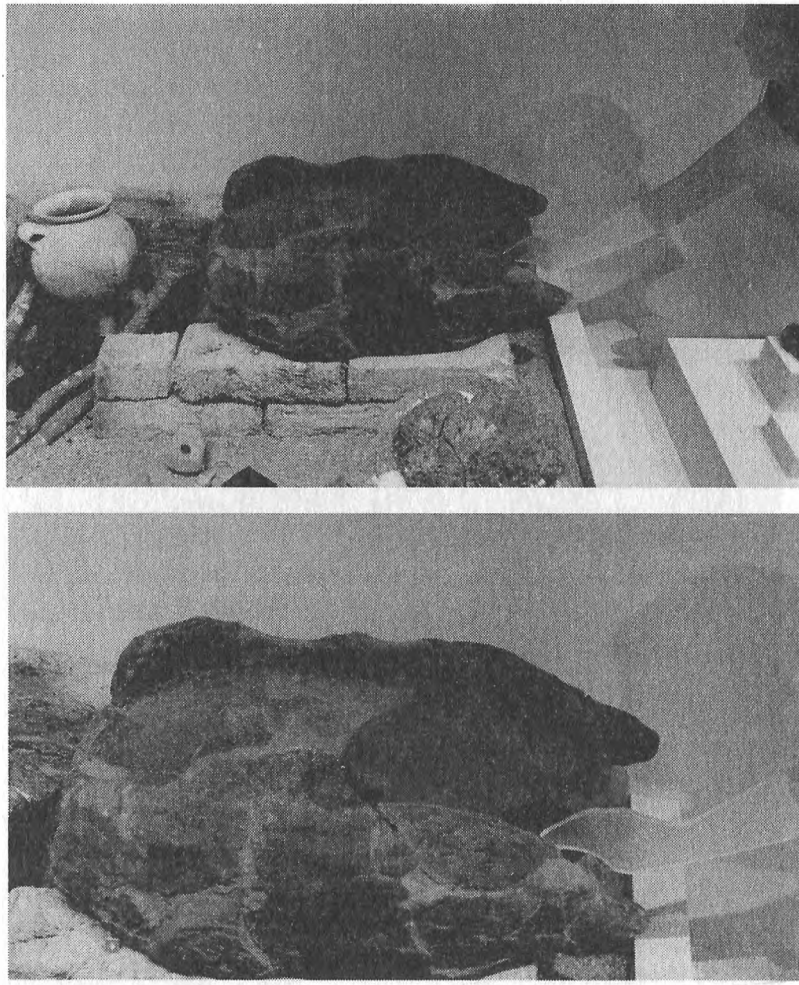
Resim 3: Öğütme taşı (Eskişehir Arkeoloji Müzesi)

Hazırlanan ekmeğin pişirildiği kısımlar ise ocaklardı ve Eskiçağ halklarının genelinde olduğu gibi Hititlerde de ocaklar kutsal mekânlardı. Ocakla ilgili yapılan ritüeller arasında et, içki, ekmek sunuları yaygın bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır.

"O, (ocağın) üzerine un ve tuz döker ve (şu tılsımlı) sözleri söyler: 'Nasıl koyunlar tuzu yalamaya alışkınsa, aynı şekilde Güneş Tanrısı da bu tılsımları yalayıp bitirsin."[6]

---

[6] Ahmet Ünal, *The Hittite Ritual of Hantitassu from the City of Hurma Against Troublesome Years*, Ankara 1996, s. 18.



Resim 4 ve 5: Ocak örnekleri (Eskişehir Arkeoloji Müzesi)

Hititlerde yapılan kansız kurban ritüellerinin başrolünde genelde ekmek vardır. Metinlerde *parš-* fiili ile ifade edilen ekmek kurbanı tam olarak ekmeği bölme veya parçalama eylemini anlatır.[7] Hitit ritüelle-

7 Fatma Sevinç Erbaşı, *Hititlerde Öteki Kurban ve Büyü*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2013, s. 85.

rinde ekmek o kadar önemlidir ki, neredeyse ekmek olmaksızın hiçbir ayinin yapılmadığını söyleyebiliriz. Ritüelde görev alan rahiplerin, daha önceden belirlenen kurallara uyması gerektiği de bilinmektedir.

Boğazköy'de bulunan ve Hitit İmparatorluk Dönemine (İ.Ö. 13. yüzyıl) ait Tapınak Yönetmeliği tableti buna örnek olarak verilebilir. İstanbul Arkeoloji Müzesi Çiviyazılı Belgeler Arşivi'ndeki bu tablette şöyle yazmaktadır:

"Günlük ekmekleri hazırlayanlar temiz olmalı. Banyo yapmalı ve üstüne başına bakmalı, saçları ve tırnakları temizlenmeli. Temiz elbiseler giymeliler. Temizlenmemiş vaziyetteyken ekmek yapmamalılar. Ekmeklerin piştiği fırın süpürülmeli ve ovulmalı. Ayrıca, ekmeklerin parçalandığı yere domuz veya köpek sokulmamalı."[8]

Görülmektedir ki, ne ekin alanına ne de ocağın yanına kirli olduğu düşünülen hayvanlar yaklaştırılmamakta, böylelikle bir nevi sanitasyon uygulanmaktaydı. Muhtemeldir ki, Hititler bu kuralı hiç değilse tapınak için çalışan ekmekçiler için uygulayarak tanrılara sunulan ekmeğin kirlenmesini önlemişlerdir.[9]

Tanrıların Tayını

Hitit İmparatorluğu'nun kurucusu I. Hattuşili'nin, ardılı I. Murşili'ye söylediği "NINDA-*an ezzateni, watarma ekkuteni*" (ekmeği yiyeceksin, suyu ise içeceksin) öğüdü, ekmeğin Hitit dünyasındaki önemini belirten en önemli cümlelerdendir. II. Tuthaliya'nın verdiği "tayınınızı yiyin, görevinizi yapın" emri de ekmeğin önemini gösteren bir diğer örnektir.

Hitit kralı Telipinu'nun (M.Ö. 1535-1510) ünlü fermanında, ilk Hitit krallarının öyküsü şöyle anlatılır: "Ammuna da kral oldu. Tanrılar babası Zidanta'nın kanının intikamını aldılar. Onun elinde ekinler,

---

[8] Edibe Uzunoğlu, 18. Avrupa Sanat Sergisi Anadolu Medeniyetleri I, *Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983, s. 237.

[9] Aygül Süel, *Hitit Kaynaklarında Tapınak Görevlileri ile İlgili Bir Direktif Metni*, Ankara 1985, s. 156.

bağlar, sığırlar ve koyunlar iyi olmadılar"... Ve devamında Telipinu kendi döneminden övgüyle söz eder:

"Ben kral onları gerçek çiftçi yaptım. Omuzlarından silahlarını aldım. Onlara sapanları verdim. (...) Sonra ekinleri artırdım. (...) Çiftçiler o tarlaları ve araziyi işte eksinler ve ürünleri mühürlesinler! O köylüler hasat sonunda hile yapmasınlar! Eskiden ürün miktarında 1 ya da 2 arşın boyunda ürünü daima bağladılar (iç ettiler). Böylece devamlı olarak ülkenin kanını içtiler. Şimdi artık bunu yapmasınlar. Kim onu yaparsa, ona kötü bir ölüm versinler. Gelecekte kim benden sonra kral olursa, ekinleri (ekin ambarlarını) onların adları ile mühürle! Artık yöneticiler senin mühür evini (mühürlü ambarını) rahat bırakırlar."[10]

Hitit kralı I. Hattuşili (M.Ö. 1660-1630) Anadolu'da kazandığı başarılar anısına yaptırdığı yazıtlarda, yendiği *Hahhu* kralının cariyelerini buğday öğütmekten kurtardığını ve kendi ülkesindeki *Arinna* kentinin (güneş tanrıçası) tapınağına getirdiğini anlatır:

"Büyük kral cariyelerinin ellerini değirmen taşından, kölelerin ellerini zahmetli işlerden aldı. İş için devamlı oturan k.çlarını serbest bıraktı. Onları *Arinna*'nın tapınağına teslim ettim ve onları gökyüzü altında hürriyete kavuşturdum."[11]

Hitit kralı I. Hattuşili'nin veliahdı Murşili'ye verdiği o ünlü öğüt, Hitit toplumunda ekmeğin önemini anlamamız bakımından bizlere yol gösterir:

"Babanın sözlerini koru (tut)! Babanın sözlerini korursan (tutarsan), ekmek yiyeceksin, su da içeceksin. Yüreğine olgunluk çağı gelince, günde iki kez, üç kez ye! Kendine iyi bak. Yüreğine yaşlılık çökünce, doyuncaya kadar ye! O zaman babanın sözünü bir kenara at.

(...) Sizler benim önde gelen hizmetkârlarımsınız (görevlilerimsiniz). Benim, kralın, sözlerini koruyun! Böyle olursa, ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz. Böylece *Hattuşa* yücelecek, ülkem de huzur içinde olacak. Eğer kralın sözünü korumazsanız gelecekte yaşamayacaksı-

---

[10] Sedat Alp, *Hitit Çağında Anadolu*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara 2001, s. 59-63.

[11] Alp, 2001, s. 66.

nız ve yok olacaksınız. (...) Eğer korumazsanız ülkemiz başka birinin olacak! (Düşman yönetimine girecek!)"[12]

Başka bir anlatımla, eğer yeni kral ve yöneticiler ölen kralın vasiyetnamesine yazdırdığı öğütleri tutmazlarsa, ne ekmek yiyebilir ne de su içebilirlerdi. Ülke yabancıların eline geçerse huzur içinde yaşanamaz hâle gelirdi. Tanrılara saygıda asla kusur edilmemeliydi:

"Onların kurban ekmekleri, kurban içkileri, yağlı ekmek kırığı, yemekleri ve buğday kırması kurban masasının üstünde hazır dursun!"

II. Muwatalli'nin Fırtına Tanrısı'na ettiği duayı anlatan tablet, bizlere Hititlerin gündelik yaşantısında ekmeğin ne derece önemli olduğunu aktarır:

"Majestenin yüreğinde olan bu sözleri o, tanrılara dua olarak sunar. Duanın sunulması bitince arkadan 3 beyaz kurban ekmeğini ülkenin bütün erkek tanrılarına kırar. Yağlı börek üstüne kırılan buğday kırması saçar. Üstüne bal ve iyi kaliteli yağ döker. Sonra üç beyaz ekmeği ülkenin bütün kadın tanrılarına kırar. Hangi tanrılara dua sunmuş ise, arkadan 2 kurban ekmeğini dağlar ve ırmaklar için kırar. Bir kurban ekmeğini koşan Güneş Tanrısı için kırar. Yağlı böreğin ve kurban ekmeklerinin üstüne kırılan buğday kırması saçar. Arkadan bal ve iyi kaliteli yağ döker."[13]

II. Murşili de ülkesinde ölümlere yol açan veba salgınına karşı tanrılara yalvarırken gene ekmek sunmakta ve yardım istemektedir:

"Tanrılar, efendim, salgına karşı size sunduğum kurban ekmeğini ve kurban içkisini kabul edin! Size görüneyim. Hatti ülkesinden salgını kovun!"

II. Muwatalli'nin Fırtına Tanrısına dua metni, törenlerde ne tür ekmeklerin kurban edildiği çok net anlatmaktadır.

"Majestenin yüreğinde olan bu sözleri o, tanrılara dua olarak sunar. Duanın sunulması bitince arkadan üç beyaz kurban ekmeğini ül-

---

[12] Alp, 2001, s. 70.

[13] Alp, 2001, s. 107.

kenin bütün erkek tanrılarına kırar. Yağlı börek üstüne kırılan buğday kırması saçar. Üstüne bal ve iyi kaliteli yağ döker. Sonra üç beyaz ekmeği ülkenin bütün kadın tanrılarına kırar. Hangi tanrılara dua sunmuş ise, arkadan iki kurban ekmeğini dağlar ve ırmaklar için kırar. Bir kurban ekmeğini koşan Güneş Tanrısı için kırar. Yağlı böreğin ve kurban ekmeklerinin üstüne kırılan buğday kırması saçar. Arkadan bal ve iyi kaliteli yağ döker."

Buğday Üretimi

Hititlerin kendi dillerinde ekmeği ifade etmek için kullandıkları Sümerce NINDA (ve eş anlamlısı olan *zuwa*) kelimesi, sınırlı anlamda ekmeği, genel anlamda ise besini gıdayı belirtmektedir.

Hititçede hububat, arpa vb. için *halki-* (ŠE), buğday içinse ZÍZ-*tar* kelimeleri kullanılmaktaydı. M.Ö. II. binde arpa (*halkiš*) çok yaygın bir tahıldır ve Hitit askeri sefer kayıtlarında sıklıkla geçer. Maşathöyük'te bulunan bir metinde ardışık üç yıla ait tahıl tarımı ve toplamları yer almaktadır. ŠE; tabloda en çok üretilen ve dolayısıyla tüketilen tahıl ürünü olarak görülür.

Tablo 1: Tapikka (Maşat Höyük)'da *HKM* 109'da bulunan rapordaki üç ardışık yıla ait tahıl tarımı[14]

	1. Yıl	Satırlar 1-4	2. Yıl	Satırlar 5-10	3. Yıl	Satırlar 11-15	Özet	
Tahıl adı	PARISU Tutarı	Tahıl %'si	PARISU	Tahıl %'si	PARISU	Tahıl %'si	Toplam PARISU	Ortalama Tahıl %' si
ŠE	900	61	2100	62	1300	71	4300	66
ZÍZ.HI.A	300	20	900	27	400	22	1600	25
šeppit	100	7	100	3	50	3	250	4
KUNÂŠU	100	7	100	3	60	3	260	4
Karšiš	70	5	90	3	30	2	190	3
ZÍZ.HI.A								
KALAG.GA	0	0	80	2	0	0	80	1
Toplam	1470	100	3370	100	1840	100	6490	100

Hititlerin günlük hayatta kullandıkları zengin ekmek ve un çeşitleri arasında buğdaydan (ZÍZ) yapılan ekmek ve un diğerlerine oranla birinci planda yer almaktadır. Buğday ve ondan yapılan bütün gıda maddeleri, günlük hayatta yemek için tüketilmenin yanında ritüellerde çeşitli tanrılara kurban edilmek gayesiyle de kullanılır. Metinlerde önemli bir yer alan buğdaydan; çeşitli incelikte öğütülen (*malla-*) ya da ezilen (*harra-*) un ve *memal-* elde edildikten sonra bunlardan çeşitli ekmekler yapılmaktaydı. Buğdaydan, BA.BA.ZA ve *harzaz/šu*[15] gibi lapa ya da yemek çeşitleri de üretilmekteydi.

Hitit çiviyazılı metinlerinde geçen ekmekler, bazen hububatın rengine göre de isimlendirilmiştir. BABBAR=beyaz, GE_6=siyah, SA_5=kırmızı gibi...

ZÍZ ise, "buğday tohumu" anlamının yanı sıra Telipinu metninde "bitkisi" anlamında da kullanılır. Metinlerde II PA ZÍD.DA ZÍZ

---

[14] H. A. Hoffner, *Alimenta Revisited*, Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie Würzburg, StBoT 45, Wiesbaden 2001, s. 210.

[15] *harzaz/šu*'nun Anadolu'da bugün de tüketilen papara benzeri bir ekmek yemeği olduğu düşünülmektedir.

HÁD.DU.A "2 ölçü kuru buğday unu", *PA-RI-SA* ZÍD.DA ZÍZ *ar-ranza* "PARISA yıkanmış buğday unu", III PA ZÍD.DA ZÍZ *ha-a-ta-an-da-aš* "3 ölçü kuru buğday unu" olarak da geçer. Kral ve kraliçe için yapılan cenaze töreninde odun yığınının içine tepeleme ZÍZ doldurulmasıyla ilgili bir metin vardır (Kbo II 1 ii 25-29).

A-*NA* ^{d}U ^{URU}*Wa-at-tar-wa*... 1 GU$_4$.MAH, 14 UDU.^{HLA}, 5 PA, 4 BÁN ZÍ.DA, 4 DUG KA.DÙ, 10 DUG KAŠ, 1 ^{DUG}*hu-up-pár* KAŠ, 3 BÁN ZÍZ ^{DUG}*harši* ^{d}UTU-*ŠI* ME-*iš* URU-*aš* SUM-*iz-zi*.

"Majesteleri Wattarwa kentinin Fırtına Tanrısına kavuştuğunda; 1 boğa, 14 koyun, 5 PA, 4 BÁN un, 4 testi pîhu birası, 10 testi sıradan bira, 1 krater bira, 3 BÁN buğday unu ve 1 ^{DUG}harši kabı konuldu. Bu şehir bunları düzenli olarak yapacak."

Hitit Kanun metinlerinde, bazı malların fiyat listesi de yer almaktadır. Gurney'in verdiği tabloda, tarım ürünlerine ait ölçü birimleri hakkında -henüz tam olarak çözülemese de- genel bir karşılaştırma yapmak mümkündür.

Tablo 2: Bazı Tarım Ürünlerine ve Besin Maddelerine Ait Fiyat Listesi[16]

1 *parisu* (buğday)	1/2 *šekel*[17]
1 *zipittani* (yağ)	2 *šekel*
1 *zipittani* (tereyağ)	1 *šekel*
1 *parisu* (arpa)	1/4 *šekel*
1 *zipittani* (domuz yağı)	1 *šekel*
1 *zipittani* (bal)	1 *šekel*
1 *parisu* (şarap)	1/2 *šekel*
1 peynir	1/2 *šekel*

[16] Gurney, 2001, s. 77.

[17] *šekel*: Anadolu'da o dönemlerde en çok kullanılan ölçü birimleri *mina* ve *šekel*'dir. *šekel*, hem ağırlık ölçüsü, hem de para birimidir. Ağırlık ölçüsü olarak yaklaşık 8.3 grama dek gelmektedir.

Düzenli olarak tohumlar/tahıllar (NUMUN.^{HLA} *humanta*) listesinde olan *šeppit*, ŠE, ZÍZ, KAR.AŠ, *ewan* gibi tahıl ürünlerinin yanı sıra bezelye, kimyon, kişniş, mercimek, nar vb. gibi tahıldan çok daha fazlasını kapsayan bir terimdir. *Šeppit*'ten üretilen un ZÍ.DA *še-ep-pí-it-ta-aš*, ZÍ.DA *še-pí-it*, ZÍ.DA *še-ep-pí-it* ya da *še-ep-pí-it-ta-aš marra*[*-tar?*] diye adlandırılır. Bu tip un, nemli *(arrant-)* veya kuru *(hatant-)* olarak kullanılmış olmalıdır. Daha da önemlisi ekmek, *šeppit*'in değirmende öğütülmüş unundan yapılmaktaydı. Metinlerden, *šeppit* unundan yapılan ekmekleri de görebiliyoruz.

Hititlerin, beslenmelerinde çok önemli bir yere sahip olan ekmeği tatlandırmak amacıyla üstüne çörek otu veya karaman kimyonu dökerek de yediklerini biliyoruz. Kişniş, hamurun üzerine serpilir ve ekmekle birlikte yenirdi (Kbo VII 18).

[*z*]*i-ik* ^{D}IŠTAR-*iš e-ša-ra-ši-la-aš-ma-aš a-ri-ša-an-d*[*a?*

GIM-*an du-wa-ar-ni-iš-ki-it na-aš-za-kán* ŠE.LÚ^{SAR}

[*x -y*]*a* [*x x*]

IT?[*-x x*] *ka-ri-ip-ta na-aš-kán ar-ha har-ni-ik-ta*

"Sen tanrıça İştar, kırılanı aldın. Onların (gibi?...) kişnişini yedin. Ve onları yok ettin."

Bin Tanrılı Halkın Bin Bir Çeşit Ekmeği

Hititlerin yapıp yedikleri ya da sundukları ekmek çeşitlerinin sayısı iki yüze yakındır. Bazıları çevre kültürlerde de görülen bu ekmeklerin Asur Ticaret Kolonileri Çağı'ndan beri Anadolu ile ticari ilişkilerini sürdüren Mezopotamya kökenli olmaları ise şaşırtıcı değildir.

Mezopotamya'da çok zengin bir ekmek çeşitliliği görülüp Sümerler döneminde, ekmek hamuruna zeytinyağı veya erimiş tereyağı katıldığı bilinmektedir. Ayrıca baharat, kokulu otlar, kimyon, çörekotu, rezene tohumu, safran, susam, hardal ve karpuz çekirdeği eklenerek çeşitli çörekler yapıldığı da tespit edilmiştir.

I. Şekillerine Göre Ekmekler

Hititler, dini törenlerini yaparken yakardıkları tanrılara çeşitli yiyecekler de sunmuş, ekmek hemen hepsinde en önemli sunu malzemelerinden biri olmuştur. Hititler ritüelin türüne (bayram, cenaze, yakarış) göre sundukları ekmeklere bazı özel şekiller vermişler; hamuru pişirmeden önce hayvan, bitki, nesne ya da sunulan tanrının küçük bir figürüne dönüştürmüşlerdir. Aslında bu, Antik Yakın Doğu halkları arasında da oldukça yaygın görülen bir uygulamadır.

Tanrı ve İnsan Şeklinde Olanlar: *hulliti-*, *ninattanni-* (Tanrıça *Ninatta*'yı temsil etmesi için yapılan ekmek ya da bir tür kek), *šena-*, *taparwašu-*, *tarhuntiti-*, *tappinnu-* (arpa ekmeği), *tunnaptu-*,[18] *turuppa*, *walpailanni-* / *walpaimanni-*, *šiwanda(na)nni-* / *šiwandanni-*, *zappinni-* ve NINDA.DÌM.ME (cin şeklinde ekmek).

Hayvan Şeklinde Olanlar: *hawiyašši-* (kuzu şeklinde ekmek), *hawattani-* (küçük koyunlar şeklinde ekmek), *išnaš* ŠAH (domuz şeklinde ekmek), ŠAH ŠA NINDA (domuz şeklinde ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA ŠA UDU (kuzu şeklinde somun ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA.HI.A ŠA GUD UDU-*ya* (sığır ve kuzu şeklinde somun ekmekler).

İnsan Uzvu Şeklinde Olanlar: NINDA *libbu* (kalp şeklinde ekmek), NINDA *rittu* (el şeklinde ekmek), NINDA *ubānātu*, NINDA.ŠU.SI (parmak şeklinde ekmek), NINDA *hazzizzi-/hazzizzita-* (kulak şeklinde ekmek - 10 *ha-zi-zi* ŠA NINDA *i-ya-an* / ekmekten (hamurdan) yapılan 10 kulak), NINDA *mušši*, NINDA *akal mušši* (meme ucu şeklinde ekmek), NINDA KAxUD (diş şeklinde ekmek - 5 NINDA LÀL *ku-iš-ša* KAxUD-*aš i-ya-an-za* / Her biri dişten-diş gibi yapılan 5 bal somunu), NINDA.EME ya da NINDA.KUR$_4$.RA EME (dil şeklinde somun), NINDA.KUR$_4$.RA.$^{HI.A}$ KAxU EME 12 KAxUD.MEŠ (ağız, dil ve 12 diş şeklinde somun), NINDA.KUR$_4$.RA ŠA

---

[18] AN.TAH.ŠUM^{ŠAR} bayramıyla ilgili bir metinde bu ekmeğin üzerine peynir konduğu, beyaz ve kırmızı renkte olduğu belirtilir. J. Friedrich, *Hethitisches Wörterbuch*, Heildelberg 1952, s. 228.

^{GIŠ}KAK (kazık şeklinde somun), NINDA *partanni-* (ayak şeklinde, beşgen somun).

Geometrik Şekilli Olanlar: *kaggari-* (disk şeklinde yuvarlak ekmek), *purpura-*[19] (küre/top şeklinde ekmek - *išnaš purpureš* hamur topları), *niniyami-* (spiral şekilli çörek ya da halka şeklinde hamur tatlısı), *huri-* (yüzük veya çember şeklinde ekmek), *muriyala-* (üzüm salkımı şeklinde ekmek), *nurati-* (nar şeklinde/narlı ekmek), *mari-* ekmeği (mızrak / çubuk şeklinde ekmek).

Gök Cisimleri Şeklinde Olanlar: ^{NINDA}*armanni-* (ay şeklindeki çörek ya da ekmek), ^{NINDA}*armantalanni-* (ay şeklindeki çörek ya da ekmek), ^{NINDA}*nahiti-* (ay, güneş ve yıldız kabartmalarını gösteren gökyüzü şekilli ekmek).

II. İçeriklerine Göre Ekmekler

Hititler, temel besin maddeleri olan ekmeği değişik un çeşitleriyle yapmanın yanı sıra onu baklagiller, tohumlar, süt ürünleri, meyveler, bal, sebzeler gibi gıda maddeleri katarak tatlandırırlardı.

Yapıldıkları Malzeme Çeşidine Göre: ^{NINDA}*harnant* ya da ^{NINDA}*harnantašši-* (mayalı ekmek), NINDA *IM-ZA* ya da NINDA.KUR$_4$.RA *IM-ZA* (mayalı somun - NINDA.KUR$_4$.RA *em-sa* / mayalı hamurdan yapılan ekmek), NINDA *EMSA* ya da NINDA.KUR$_4$.RA *EMSA* (mayalı hamurdan yapılmış somun), ^{NINDA}*iduri-*, NINDA GÚG / NINDA.GÚG$^{HI.A}$ ya da NINDA.GÚG (tatlı ekmek, bir tür kek), NINDA.KU$_7$ ya da NINDA.KUR$_4$.RA KU$_7$ (tatlı somun), ^{NINDA}*mitgaimi-* (tatlandırılmış ekmek), NINDA.LÀL (ballı ekmek), NINDA.LÀL ^{GIŠ}*ha-ši-iq-qa-aš* (*hašikka*-lı ballı ekmek), NINDA.LÀL.... *par-hu-u-e-na-aš* (*parhuena*-lı ballı ekmek), NINDA.LÀL... ŠA GÚ.GAL.GAL (baklalı ballı ekmek), NINDA.LÀL... ŠA GÚ.TU (bezelyeli ballı ekmek), *mallitiwalla-* (ballı ekmek?), NINDA.Ì.E.DÉ.A

---

[19] "Hamurdan yapılmış küçük toplar" olarak da çevrilen bu ekmeğin Anadolu'nun hemen her tarafında hâlâ sıkça yapılan "lokma" olduğu düşünülmektedir. Karauğuz, 2006, s. 42.

(yağlı ekmek), NINDA.Ì ya da NINDA.KUR$_4$.RA Ì (yağlı somun), *harzazuta-* (yağlı ekmek), ^{NINDA}*šarli-* (yağlı hamur), NINDA.ŠE.GIŠ.Ì (bitkisel / susam yağlı ekmek), NINDA.LÀL ŠE.GIŠ.Ì ya da NINDA.LÀL *šamamanaš* (susamlı ballı ekmek), NINDA.TU$_7$, NINDA.KUR$_4$.RA ŠA ^{GIŠ}PEŠ (incirli somun), NINDA.KUR$_4$.RA ŠA ^{GIŠ}MA (incirli somun), NINDA.KUR$_4$.RA GA.KIN.AG (peynirli ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA *tar-na-aš* GA.KIN.AG (peynirli somun), ŠA NINDA UKÚŠ (salatalık ekmeği), NINDA HAŠHUR *hazilaš* (elmalı ekmek), NINDA ^{GIŠ}LAM.GAL (fıstıklı ekmek), NINDA.MUR (küllü / külde pişen ekmek), BAPPIR (malt ekmeği), *šaraman-* (saray çöreği)

Yapıldıkları Un Çeşidine Göre: NINDA.GÚ.GAL (bakla unuyla yapılmış ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA ZÍZ (kızılca buğday unuyla yapılmış somun), NINDA.KUR$_4$.RA ZÍ.DA ZÍZ (buğday unundan yapılmış somun), NINDA.KUR$_4$.RA ZÍ.DA DURU$_5$ (nemlendirilmiş undan yapılmış somun), NINDA *TAPPINNU* (kaba arpa unlu ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA ŠE ya da NINDA.ŠE (arpa somunu), NINDA.KUR$_4$.RA SA$_5$ (kırmızı somun), NINDA.KUR$_4$.RA GE$_6$ (esmer somun), NINDA BABBAR ya da ^{NINDA}*harki-* (beyaz ekmek), ^{NINDA}*a-a-an pár-hu-u-e-na-aš.*

III. Kıvamı ve Tadına Göre Ekmekler

NINDA.LIBIR.RA (eski-bayat ekmek), NINDA GIBIL ya da NINDA.KUR$_4$.RA GIBIL (yeni / taze somun), NINDA *tallaš* (yumuşak ekmek), NINDA *a-a-an* / NINDA *ân*^{HLA} ya da NINDA *ân* (ılık ekmek), NINDA *MARRU* (acı-fazla mayalanmış(?) / sert ekmek), NINDA *miumiu-* (yumuşak ekmek), NINDA *LABKU* ya da NINDA.KUR$_4$.RA *LA-AB-KU* (nemli / yumuşak ekmek), NINDA.TU$_7$ (arabaşı?)[20]

[20] Yabancı kaynaklarda (Hoffner vb.) brotpudding (ekmek pudingi) şeklinde çevrilen NINDA.TU$_7$, Karauğuz ve Uhri tarafından Orta Anadolu'da hâlâ yaygın olarak tüketilen arabaşı'nın puding kıvamındaki hamuru olarak yorumlanır.

IV. Miktar ve Ölçüsüne Göre Ekmekler

^{NINDA}*šalliš* (büyük ekmek), ^{NINDA}*ammeyantešša*r (küçük ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA TUR (küçük somun), NINDA.KUR$_4$.RA ZÍZ TUR (buğday unundan yapılmış küçük somun), NINDA.KUR$_4$.RA GAL (geniş/büyük somun), NINDA.KUR$_4$.RA GÍD.DA (uzun somun), NINDA.KUR$_4$.RA *tamaš* (un miktarı belirtilen bir çeşit ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA 1/2 *UP-NI* (yarım avuçluk somun), NINDA.KUR$_4$.RA[21] (günlük kalın ekmek/somun), ^{NINDA}*harši* (kalın ekmek/somun), NINDA.SIG (mayasız ince ekmek), NINDA.KUR$_4$.RA *U$_4$-MI* (günlük somun), ^{NINDA}ka-ag-ga-ri-i-in.

V. Yapılış Yerlerine göre Ekmekler

Halkın değişmeyen besin maddesi olan ekmek -tıpkı bugün Anadolu'da olduğu gibi- bölgesel farklılıklar da göstermekteydi. Ekmeklerden bazılarına yapıldıkları şehrin ismi verilmekte ve ekmek artık o şehrin ismiyle anılmaktaydı. Ne yazık ki, bu şehirlerden bazılarının yeri bilinse de bazılarının yeri henüz tam olarak belirlenememektedir.

^{NINDA}*alattari-*(^{URU}*Alatra*) *Alatra* şehri ekmeği, ^{NINDA}*allinaššī-*(^{URU}*Allina*) *Allina* şehri ekmeği, ^{NINDA}*ampura-*(^{URU}*Ampuriya*) *Ampuriya* şehri ekmeği, ^{NINDA}*hiwaššiwala-*(^{URU}*Hiwaššašša*) *Hiwaššašša* şehri ekmeği, ^{NINDA}*karkišili-*(^{URU}*Karkiša*) *Karkiša* şehri ekmeği, ^{NINDA}*nah(h)iti-*(^{URU}*Nahita*) *Nahita* şehri ekmeği, ^{NINDA}*partanninzi-*(^{URU}*Partanna*) *Partanna* şehri ekmeği, ^{NINDA}*takarmu-*(^{URU}*Takarmuha*) *Takarmuha* şehri ekmeği, ^{NINDA}*wišta-*(^{URU}*Wištawanta*) *Wištawanta* şehri ekmeği, NINDA.KUR$_4$.RA(^{URU}*Nerik*) *Nerik* şehri somunu.

VI. Diğer Ekmek Türleri

NINDA.KAŠ$_4$ (koşucuların ekmeği), NINDA ^{GIŠ}BANŠUR (sofra / masa ekmeği), NINDA.ÉRIN^{MEŠ} ya da ^{NINDA}*tuzzi* (asker ekmeği-as-

---

[21] NINDA.KUR$_4$.RA Hititlerin günlük hayatta veya ritüllerde en çok kullandığı ekmektir. Kızılca buğday (ZÍZ) ve arpa (ŠE) unuyla birlikte nemli undan da (ZÍ.DA DURU$_5$) imal edildiği metinlerde belirtilir. Ayrıca bu ekmeğin içine çeşitli malzemeler katılarak (örneğin incir) türevlerinin yapıldığını da biliyoruz.

ker tayını / peksimet), ^{NINDA}*hališ* ŠA ÉRIN^{MEŠ} (asker için ekmek azıkları, ekmek porsiyonu), NINDA BA.BA.ZA (makarna, metinlerde BA.BA.ZA olarak tarif edilen birçok ekmek çeşidi de vardır), NINDA KASKAL-*NI* (peksimet, yolluk), NINDA ZI.ARÀ-*aš* (yaş fırın ekmeği), NINDA.ZI.HAR.HAR-aš, NINDA SI.SÁ, *ANZAHHU* (bir tür hamur işi).

Ayrıca Hitit metinlerinde NINDA ile başlayan çeşitli ekmek isimleri de geçmektedir. Neler içerdiği ve nasıl yapıldığı henüz saptanamayan bu ekmek çeşitleri ve neler oldukları üzerindeki çalışmalar hâlen devam etmektedir.

Tanrıları Yere İndiren Ekmek Kokusu

Metinlerde sık sık geçen bir yemekte, *šaramna* denilen ekmekler bir şişe dizilmekte ve aralarına pişmiş hayvan yağı konmaktadır. Ekmekler yağı emdikten sonra ise, yağ parçaları çıkarılır.

Etler, kimi zaman ekmeğin içine kimi zamansa üstüne konarak yenirdi. Kömür üzerinde, şişte veya bir çeşit tavada kızartılan etler, ekmeğin içine konularak bir tür ekmek arası yapılırdı. Bir metinde keçinin sağ kulağı kesilip ateşte kızartılmakta ve ekmek içine konarak yenmektedir. Pişmiş et ve soğanın ekmek içine konarak yenmesi de 'ekmek arası' olarak değerlendirilebilir. Şişlerin ertesi sabah soğuk olarak yendiği de belirtilmektedir.

KUB XXIV 8 ve KUB XXXVI 60 Tb.I 15-21'de anlatılan "Appu ve İki Oğlu" isimli masal metninde şu ifade geçmektedir:

"Onun hiçbir şeye ihtiyacı yoktu, fakat tek bir şeye ihtiyacı vardı: Onun ne erkek çocuğu ne de kız çocuğu vardı. *Šudul*'un ihtiyarları onun huzurunda yemeğe oturdular. Biri, oğluna ekmek ve bir parça ızgara yapılmış et verdi, diğeri oğluna içki verdi. Fakat *Appu*'nun ekmek verecek hiç kimsesi yoktu. Sofra keten bir kumaşla örtüldü ve sunağın önüne kondu."

Hayvanın iç organlarından olan ciğer ve yürek tuzlandıktan sonra üzerlerine un serpilir ve ızgara yapılırdı. Un; yağların tutulması, kızaran etin kabuğunun daha kıvamlı hale gelmesi veya göklere yüksele-

cek olan dumanın miktarını arttırmak için kullanılmış olmalıdır. Metinlerden birinde dökülen tahılın cinsi karaburçak olarak geçer (KBo XIII 101 i 8-12).

... *nu-kán* MÁŠ.GAL *ar-kán-zi nu šu-up-pa hu-u-[e-šu?*

[S] AG.DU GÌR.MEŠ ^{UZU}GAB ^{UZU}ZAG.LU *pát-te-eš-ni še-er* [

^{UZU}NÍG.GIG-*ma* ^{UZU}ŠÀ IZI-*it za-nu-wa-an-zi* [

[*w*] *a-al-hi ši-pa-an-da-ah-hi* 1 DUG.KA.DÙ.A TUR ŠA

GÚ.ŠEŠ [... *da-ah-hi*] *na-at PA-NI* DINGIR^{LIM} *te-eh-hi* ...

"Onlar bir keçiyi çukurun üstünde keserek parça parça çiğ et, [...], baş, ayaklar, göğüs, omuzlar, [...] doğradılar. Ama bağırsaklarını ve kalbini ateşte pişirdiler. [...] Walhi içkisini üzerine döktüm. Küçük bir testi karaburçak aldım ve önce tanrılara koydum."

Görsel Metinlerdeki Ekmek Betimlemeleri

Gündelik hayatta bu derece önemli olan ekmeğin dönemin eserlerinde yer bulması kaçınılmazdır. Zincirli'de gün ışığına çıkan Geç Hitit dönemine ait bir kabartmada betimlenen yemek sahnesinde; koltukta oturan ve tepesinde güneş kursu olan bir prensesin önündeki masada çeşitli yemekler görülür. Akurgal bu yemekleri şöyle tanımlamıştır: Üst üste konmuş beş adet pide, onların üstünde iki adet et köftesi (çiğ köfte?), sağ tarafta küçük bir kızartılmış bıldırcın ve kaplar içerisinde çeşitli pişmiş yemekler...[22]

[22] Ekrem Akurgal, *Anadolu Kültür Tarihi*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara 1998, s. 224.

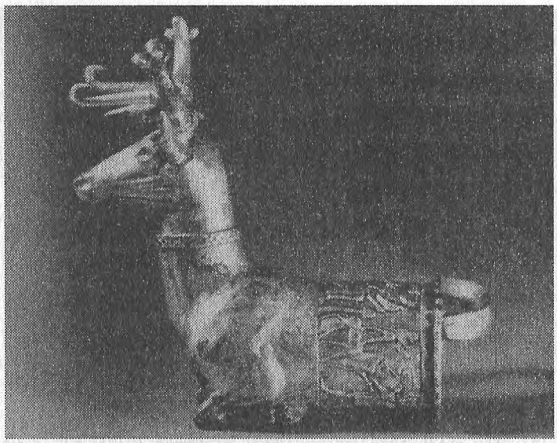
Resim 6:
Zincirli Yemek Sahnesi

Ekmek betimlemesinin diğer önemli örnekleri, yumruk ve geyik biçimli ritonlardır. Her iki ritonun da üzerinde tanrı imajına doğru ilerleyen bir tören alayı görülmektedir. Bu alayın içerisinde ekmeği göğüs hizasının üzerinde taşıyan kült görevlileri (sofracı) vardır.

Ekmeğin sunulurken ve sunulduktan sonraki durumunun betimlendiği ritonlarda ekmeğin tam ortasında bir çizgi görülmektedir. Ekmeğin ortasındaki bu çizgi, H. G. Güterbock tarafından, pişme anında böyle şekil verildiğini vurgulamak için sanatçının yapmış olduğu bir iş olarak açıklanır.[23] Ekmek daha hamur halindeyken bir çizgiyle bu şekil verilir ve tören sırasında gerçekleşecek olan "ekmeği bölme/parçalama" hareketi kolaylaşmış olur. Her iki ritondaki ekmeğin Ramazan ayında yediğimiz pideleri andırdığı düşünülmektedir.

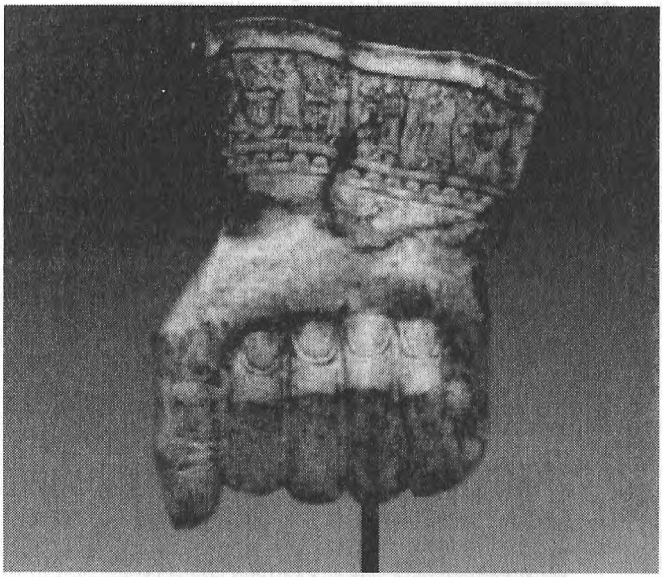
---

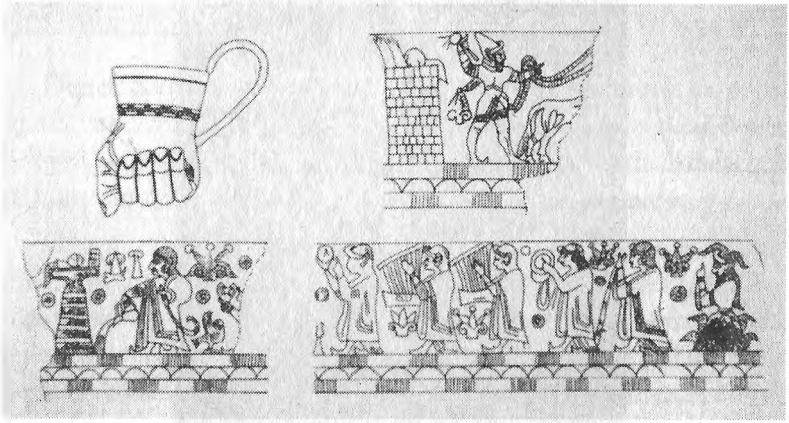
[23] Erbaşı, 2013, s. 90 vd.



Resim 7 ve 8: Geyik biçimli riton[24]

[24] Akurgal, 1998, s. 138.





Resim 9 ve 10: Yumruk biçimli riton[25]

[25] Akurgal, 1998, s. 136.

Ankara Eskiyapar'da bulunan kült kabı ise ekmeğin betimlendiği ritüel kaplarına bir diğer örnektir. Tek kulplu fincan şeklindeki bu kap, bayram törenlerinde belli başlı kurbanların gerçekleştirildiği kült mekânının küçük bir sembolüdür. Kabın iç kısmında kulpun tam karşısında, bir sunağın üzerinde ikiye bölünmüş halde nispeten kalın bir ekmek parçası (NINDA.KUR$_4$.RA) tasvir edilmiştir. Sunağın bir yanında tanrıça tasviri, diğer yanında ise geleneksel libasyon kabı gaga ağızlı testi tasviri yer almaktadır.

Resim 11: Eskiyapar Kült Kabı

Hititlerden Bugüne

Sonuç olarak diyebiliriz ki Anadolu gibi coğrafyalar tarih boyunca pek çok ulusun etkisine girmiş, ancak her birinden aldığı kültürel öğeleri kendi içerisinde ustalıkla eritmeyi de bilmiştir.

Bazıları geçmişten günümüze kadar gelen bu lezzetlerin içinde ekmeğin yeri her zaman ayrıcalıklıdır. Hititler döneminde ekmeğe atfedilen kutsallık, diğer dönemlerde de devam etmiş, günümüze kadar farklı gelenekler şeklinde ulaşmıştır.

Bugün severek tükettiğimiz bazı ekmek çeşitlerinin neredeyse birebir geçmişten günümüze geldiğini görmek bizler için şaşırtıcı olmamalıdır.

Basit ve kolay anlaşılır gibi görünmesine rağmen beslenme konusu arkeoloji, etnoloji, filoloji, ekoloji, osteoloji (kemikbilim) ve sosyoloji gibi bir çok bilim dalını bire bir ilgilendiren ve disiplinler arası çalışmayı gerektiren oldukça ayrıntılı bir konudur ve kesin bir yargıya varmak oldukça zordur. Fakat şunu rahatlıkla söyleyebiliriz ki; Hititler yemek yemeyi; keyif, zenginlik, sosyal statü göstergesi olarak değil, yaşamlarını sürdürebilmek için, gerekli besinleri alıp karınlarını doyurmak olarak görmüştür. İlkçağ toplumlarının pratik esaslara dayanan bu temel düşüncesi, sağlıklı bir biçimde ayakta kalabilmek için gerekliydi.

Diyebiliriz ki; Türkiye dün olduğu gibi bugün de bir buğday ülkesidir ve hamur işleri konusunda tam bir cennettir. Binlerce yıl önce bu topraklarda yaşayan insanlar tarafından üretilen inanılmaz derecede zengin olan ekmek ve hamur işleri, bugün bize yöresel hamur işi ve ekmek çeşitleri olarak gelmiştir. Anadolu insanı bu konudaki zenginliğini, üzerine kattığı yeni unsurlarla birlikte, yaşadığı coğrafyadan miras almıştır.

Kaynaklar

Akurgal, Ekrem, *Anadolu Uygarlıkları*, Net Yayınları, İstanbul 1993.

Akurgal, Ekrem, *Anadolu Kültür Tarihi*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara 1998.

Alp, Sedat, *Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap*, Kavaklıdere Kültür Yayınları, Ankara 1999.

Alp, Sedat, *Hitit Çağında Anadolu*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara 2001.

Bryce, Trevor, *Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum*, Dost Yayınları, Ankara 2003.

Erbaşı, Fatma S., *Hititlerde Öteki Kurban ve Büyü*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2013.

Ertem, Hayri, *Çivi Yazılı Metinlere Göre Hititlerde Tarla Tarımı*, Belleten, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1972.

Friedrich, Johannes, *Hethitisches Wörterbuch*, Heildelberg 1952.

Gurney, Oliver R., *Hititler*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara 2001.

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

Hoffner, Harry A., *Alimenta Revisited*, Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie, Würzburg, 4-18 Oktober 1999, Studien zu den Boğazköy-Texten Band 45, Wiesbaden 2001.

Karauğuz, Güngör, *Hitit Mitolojisi*, Çizgi Kitabevi, Konya 2001.

Karauğuz, Güngör, *Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, Ankara 2006.

Macqueen, J. G., *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu*, Arkadaş Yayınları, Ankara 2001.

Sandıkcıoğlu, Tolunay, "Hititlerde Yemek Kültürü", *Yemek ve Kültür Dergisi*, 15, Çiya Yayınları, İstanbul 2009.

Sandıkcıoğlu, Tolunay, "Hititler Dönemi Anadolusunda Ritüel Malzemesi Olarak Ekmek", International Conference on Religios Tourism And Tolerance, Konya 2013.

Sturtevant, Edgar H., *A Hittite Glossary*, Wipf and Stock Publishers, Oregon 2008.

Uhri, Ahmet, *Boğaz Derdi*, Ege Yayınları, İstanbul 2011.

Uhri, Ahmet - Albayrak, A. - Solak, Ülkü M., *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, İstanbul 2008.

Uzunoğlu, Edibe, "Tarih Öncesi/Hitit/İlk Demir Çağı", *Anadolu Medeniyetleri I*, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983.

Ünal, Ahmet, "Res Bibliographicae", *Orientalia* (Or.) 54, Roma 1985.

Ünal, Ahmet, *Hititler-Etiler ve Anadolu Uygarlıkları*, Etibank - İletişim Yayınları, İstanbul 1999.

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

Ünsal, Artun, "Nimet Geldi Ekine", *Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2003.

Osmanlı Seferlerinde Askerin Temel İhtiyaç Maddesi Olan Ekmeğin Teminine Dair Kısa Bir Araştırma: Kamaniçe Seferi Örneği

Mustafa Nuri Türkmen*

Osmanlı literatüründe nân yada nân-ı azîz denilen ekmek günümüz Türkiye'sinin ve dünyanın büyük bir kısmının temel ihtiyaç maddesidir. Bu ihtiyaç maddesinin ham maddesi olan buğdayın ekilmesi, eğer şartlar uygun değilse başka yerlerden temin edilmesi bugün ve geçmişteki devletlerin temel görevlerinden biriydi. Hububatta özelliklede buğdayın ekiminde azalma olmaması için toprak sistemleri buna göre ayarlanmıştır. Osmanlı tımar sistemindeki; toprağı üç yıl boş bırakan re'ayanın elinden toprağın alınması, hububat ekilen arazilerin bağ ve bahçe yapılmaması bu cümleden tedbirlerdir. Bütün Osmanlı şehirlerinde özelliklede İstanbul'da ekmekte sıkıntı yaşanmaması için çabalamak devletin başlıca uğraşlarındandı. İstanbul Şer'iyye Sicillerine yansıyan ekmek, un, buğday, değirmen ve habbazlar ile ilgili hükümlerin çokluğu ve şehrin iaşe temini konulu ferman suretleri bu kanaatimizi doğrular niteliktedir.[1]

---

* Prof. Dr. Mustafa Nuri Türkmen, Batman Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü öğretim üyesi, Batman.
mustafanuriturkmen@yahoo.com

1 *İstanbul Şer'iyye Sicilleri Arşivi*, no: 43.

Aynı şekilde sefere çıkan ordunun iaşesi noktasında her hangi bir sıkıntı yaşanmaması dikkat edilmesi gereken hususlardan birsiydi. İaşeden de kastımız özellikle insanın temel besini olan ekmek ve hayvanların temel besini olan arpadır. Arpa başka bir çalışma konusu olduğu için burada incelemeyeceğiz. Osmanlı seferlerinde ekmeğin temini ise bu çalışmanın temel konusunu oluşturmaktadır. Acaba Osmanlı ordusunda askere ne miktar ekmek veriliyordu? Buğday nerelerden temin ediliyordu? Seferin hangi safhalarına kadar askere ekmek veriliyor ve ekmeğin alternatifleri nelerdi? Ekmeğin finansmanı ne şekilde karşılanıyordu? Ekmeğin temininde hangi kurumlar görev yapıyordu? Buğday nerelerde saklanıp kullanım için bekletiliyordu? Gibi soruların cevaplarını bulmaya çalışmak bu çalışmamızın özünü oluşturmaktadır.

Yukarıda saydığımız hususlardan en can alıcı olanı hiç şüphesiz finansman konusudur. Sefer kararı alındıktan sonra Osmanlı Devleti'ni en çok uğraştıran problemlerden birisi asker için erzak ve kesimlik, binek, ağırlık taşıyan hayvanlar için yem teminidir. Bu gider kalemlerinin finansmanı için ise temel enstrümanlar olağanüstü vergilerdir. Olağanüstü durumlarda özellikle devletin elinde kalan bir salahiyet olduğu için, ancak divânın teklifi ve padişahın emri ile toplana bilen vergilere genel deyişiyle "avârız-ı divâniye" ve "tekâlif-i örfiyye denilirdi. Avârız-ı divâniye'den avârız, nüzül vergileri, tekâlif-i örfiyeden ise sürsât ve iştirâ gibi teklifler yani angaryalar anlaşılmaktaydı.[2]. Burada konumuz olmadığı için verginin muhtevasına girmeyip konumuz ile ilgili kısımlarına değineceğiz.[3] İster avârız, ister nüzül ve sürsât olarak tahsil edilen zahireyi depolamak üzere taşımak, hem çok külfetli hem de telafat, yağma ve küflenmeye marûz kalıyordu. Bundan dolayı seferin olacağı güzergahta, miri zahire fiyatı tespit edilip uzak yerlerden

---

[2] Caroline Finkel, *The Administration of Warfare: The Ottoman Military Campaings in Hungary 1593-1606*, 1988 Viyana. s. 130; Bruce McGowan, "Osmanlı Avârız-Nüzül Teşekkülü", *VII. Türk Tarih Kongresi*, II, Ankara 1981, s. 1327.

[3] Geniş bilgi için bkz. Ömer Lütfi Barkan, "Avarız" maddesi", *İA*, II, s. 14; Oktay Özel, "Avârız ve Cizye Defterleri", *Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Bülteni*, Ankara 2000.

bedeli tahsil ediliyordu[4]. Verginin bu şekilde nakde çevrilmesi vesikalarda" *mezîd-i inâyetim zuhûra getürüb*", "*mezid-i merhametimden*" cümleleriyle ifade edilerek halka kolaylık gösterildiği ifade edilmektedir.[5] Bu şekilde Rumeli tarafına sefer açılacağı zaman, Rumeli de güzergaha yakın yerlerden aynî ve satın alma şeklinde zahire toplanıyor, uzak yerlerden ve Anadolu'da bedeli tahsil ediliyordu. Sefer Anadolu'ya ise bu defa durum tersine dönüyordu.

Vergilerin aynî olarak tahsilindeki güçlük, nakliyesi esnasındaki kayıplar zahire yerine bedel gerektiriyorsa da, devleti bedel tahsiline zorlayan esas sebep seyyâliyettir. Bu şekilde devlet paranın serbest dolaşımını ve parayı kullanmadaki hareket serbestliğini elde etmiş oluyordu. Devlet bedel şeklinde tahsil ettiği paraları istediği ve ihtiyaç duyduğu her şey için sarf etme serbestisini elde etmiş oluyordu[6]. Bu sarf etme büyük ölçüde harcama ve masrafın olduğu bölge ve yakın çevresinin vergilerinin havalesi şeklinde kendini gösteriyordu. Bu sayede devlet sefer esnasında ihtiyaç duyulduğunda nakit paraya serbest piyasa fiyatı olan narh-ı cârî ile buğday veya un satın alabilmektedir.

Bu vergiler müslim ve ğayr-ı müslim bütün tebaadan alınıyordu. Önceleri olağanüstü durumlarda, 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, savaşların sık ve uzun sürmesi, iç karışıklıklar gibi durumlardan dolayı giderek daha sık toplanır hale gelmiştir. Tımar sisteminin çözülüşü ve tımar gelirlerinin yavaş yavaş iltizama verilmesine paralel olarak avârız grubu vergiler, yıllık toplanan düzenli vergilere dönüştürülmüştür[7]. Hicri 1082 (1671) senesi için Anadolu, Rumeli ve İstanbul'dan avârız hanelerinden ortalama 400 akçe olmak üzere bedel toplanmıştır. Rumeli'den 32.660.084, Anadolu ve İstanbul Avârızı 46.735.040 Toplam: 79,395,124, bunlara ilaveten Mukataalardan Avârız Bedelleri 3.020.000 akçe toplanmıştır.

---

4 Halil Sahillioğlu, "17. Yüzyılın Sonunda Bolu Livası Sürsat Bedeli", *ÇELE*, s. XI, Bolu 1964, s. 15.

5 Ömer İşbilir, *XVII. Yüzyıl Başlarında Şark Seferlerinin İâşe, İkmâl ve Lojistik Meseleleri* (Basılmamış doktora tezi), İstanbul 1996, s. 20.

6 Sahillioğlu *agm.*, s. 15.

7 Özel, *agm.*, s. 37.

Avarız, merkezî hükümetin mal ve hizmet taleplerinden doğup daha sonra para şekline çevrilerek eskiden alınan mal ve hizmetin bedeli haline gelmiştir. Fakat yine savaş zamanı mal ve hizmete ihtiyaç vardır. Bundan dolayı nüzül vergisi devreye girmiştir. Lügat karşılığı inme, kanma manalarını ifade eden nüzül kelimesi, askerî ve malî ıstılah olarak, cins ve miktarı önceden tayin edilmiş zahirenin ordunun geçeceği menzillere götürülerek hazırlanması, indirilmesi manasını taşımaktadır[8]. Başlangıçta aynî ve bedeni olarak alınan avârız vergisinin zamanla nakdî vergiye dönüşmesi ile un ve arpadan aynî olarak toplanan nüzül vergisi ortaya çıkmıştır. Bu vergi sefere yakın olan yerlerden aynî, uzak kolan bölgelerde ise nakil güçlüğü dolayısıyla nakdî olarak toplanıyordu. Toplanan arpa nispeti, genellikle una göre daha fazladır. Bunda arpanın orduda bulunan hayvanların yemi olarak kullanılmasının tesiri vardır. Buğday yerine un toplanması, buğdayın öğütülmesi, kalburlanması gibi, hareket halindeki ordunun hantallaşmasına vesile olacak sebeplerin önüne geçme fikrinden kaynaklanmış olmalıdır. Nüzül zahiresinin toplanması, çuvallanıp belirlenen menzillere götürülerek Ordu Nüzül Emini'ne, yada mîrî zahire anbarlarına teslim edilmesi, zaman zaman merkezden görevlendirilen mübaşirler tarafından yürütülse de, genellikle kadıların uhdelerine verilen bir vazifeydi.[9]

Nüzülün tarh ve tahsilinde avârız haneleri esas alınıyor ve mıntıkanın zenginlik, fakirlik durumuna ve şehir, köy, kasaba oluşuna göre, kısaca malî durumuna göre tespit ediliyordu. Askerin ihtiyacını karşılamak üzere tahsil edilen un ise pratik bir düşüncenin ürünüdür. Bu sayede bir sürü zaman alıcı işlem saf dışı edilip, askere direk faydalı olacak şekilde tahsil edilmiştir.[10] Devlet Anadolu ve Rumeli'nden 245.489.50 avârız hanesinden, her haneden 600 akçe olmak üzere toplam 107.059.311 akçe nakit nüzül toplamıştır.[11] 17. yüzyıldaki avârız

---

[8] Ömer İşbilir, *agt.*, s. 15.

[9] Ömer İşbilir, "Osmanlı Ordularının iâşe ve ikmâli: I. Ahmet Devri İran Seferleri Örneği", *Türkler*, X, Ankara 2002, s. 151.

[10] İşbilir, *agt.*, s. 15.

[11] BOA. *Kamil Kepeci*, no: 2657.

ve nüzül, 16. yüzyıldakinin iki katına yakındır. Bunlardan nüzül, avârızdan daha ağır olup, yaklaşık avârızın iki katıdır.[12]

Nüzülde avârızın yolunu takip ederek nakde dönüşünce, bu defa belirlenen miktar malı, belirlenen menzile getirip satmak mükellefiyeti olan sürsât devreye girmiştir. Yürüyüş halinde bulunan orduların yol boyunca iâşesini sağlamak üzere halktan alınan aynî mükellefiyetin adıdır. Kelime manası olarak, belli miktardaki erzakın, belirlenen bir yere sürülmesi, nakledilmesi, birliklere satılması işlemini ifade eder[13]. Sürsat mükellefiyetinde avarız ve nüzülün muafiyetleri geçerli değildir. Ancak belgelerinde açıkça sürsatdan muaf olduklarının ifade edilmesi gerekiyordu[14]. Sürsat, ihracı ferman olan zahirenin devletçe belirlenmiş bir fiyat üzerinden, karşılığı ödenerek satın alınmasıdır. Burada sürsatı mükellefiyet haline getiren, belirlenen fiyatın piyasa fiyatının altında olması ve halkın istenilen malzemeyi nakletmesi ve satmak zorunda bırakılmasıdır.[15] 1083 senesine mahsuben Rumeli vilayetleri, Eflak ve Boğdan'dan toplanan ayni sürsat; Un = 30.886 Kile x 90 = 2,779,740 akçedir.[16] Sürsat mükellefiyetini yapmak istemeyenlerden ise bedel tahsil edilmiş olup, nakdi olarak Anadolu'dan[17] 34.406.181, Rumeli'nden[18] 18.585.890 olmak üzere toplam 52.992.071 akçe toplanmıştır. Aynî sürsat ile birlikte 81.481.831 akçe etmektedir.

Bizim konumuz olan Kamaniçe Seferi'nin olduğu dönemde yani hicri 1083-Miladi 1672 senesinde avârız-ı divâniye ve tekâlif-i örfiye vergilerinin hepsi nakde dönüşmüş durumdadır. Devlet seferde ve hazarda ordunun harcama kalemlerini avârız, nüzül ocaklığı şeklinde üretim bölgelerine dağıtmıştır. Sefer olsun veya olmasın ordunun masraflarının karşılanması için tahsil edilmektedir. Sefer olduğu dönemde ise

---

[12] McGowan, *agm.*, s. 1327.

[13] Lütfi Güçer, *XVI., XVII. Asırda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububatdan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964, s. 93.

[14] Halil Sahillioğlu, *agm.*, s. 15.

[15] İşbilir, *agt.*, s. 17.

[16] BOA, MAD, no: 7516

[17] BOA, MAD, no: 3451.

[18] BOA, MAD, no: 4423.

ordunun sefer güzergahı üzeri ve yakın olan, ulaşım olarak yakın olan yerler- Tuna ve kollarına liman olan yerler-Anadolu da ulaşım olarak yakın olan Marmara ve Karadeniz şehirleri avârız, nüzül ve sürsât şeklinde., bunlar kâfi gelmez ise iştirâ yoluyla ellerindeki zahireyi bir şekilde vermek zorunda kalıyorlardı.[19]

Gerek avârız ve nüzül, gerekse sürsattan toplanan nakdi bedeller ile devlet iştirâ yapabilmektedir. İştirâ, nüzül ve sürsatın ihtiyacı karşılamaması durumunda başvurulan bir yoldu. Devlet iştirâ yoluyla sefere gidiş ve dönüş esnasında, orduda sıkıntı çekilmesinin önüne geçmeye çalışılırdı. Devlet menzillerde ister avârız ve nüzül karşılığı, isten sürsat zahiresi şeklinde, bunların yetmediği yerde yapmış olduğu iştirâ yoluyla olsun, yaptığı yığınak, devlet erkanının ve ordunun önde gelenlerinin iâşesini karşılamaya yöneliktir, en önemlisi de düşman hududuna yakın yerlerde tüm orduya dağıtılan mîrî tayinat içindir.[20] Elimizde, menzillerde kapıkulu ve eyalet askerlerinin yapmış oldukları harcamalar ile ilgili bilgi bulunmamaktadır.

Devletin alım yaptığı durumlarda yani narh-ı ruzî uygulaması (belirlenmiş fiyattan alış), bir nevi sürsata benzer bir mükellefiyet şeklinde gözükmektedir.[21] Bu daha çok, vergi karşılığı zahire alımlarında, mîrî zahire ambarlarına yapılan alımlarda ve canlı hayvanda kendini göstermektedir. Narh-ı carî yani serbest piyasa fiyatları üzerinden alımlar daha sık görülmektedir. Sefer menzillerinde kapıkulu ve eyalet askerlerinin zahire alımları bu şekildedir. Böylece halk arabaları ile ordu içine gelip malını satmakta, asker de ihtiyacını karşılamaktadır. Menzillerde zahire fiyatları tablosuna bakıldığında, arpanın İstanbul kilesi fiyatı 16 akçe ile 160 arasında değişiklik göstermektedir.[22]

---

[19] BOA, D.MKF, no: 27526, s. 5.

[20] İşbilir, *agt.*, s. 29.

[21] İşbilir, *agt.*, s. 29.

[22] Burada ifade ettiğimiz ölçü birimleri şu şekildedir; İstanbul kilesi 25 kğ, İstanbul kantarı 52 kğ, bir okka 1,250 gramdır; İnalcık, Halil, "*Introduction to Ottoman Metrology*", Turcica, XV, İstanbul 1983, s. 311-349.

Fetihnâme-i Kamaniçe'ye göre menzillerde zahire fiyatları

Menziller ve yazmada ki yeri	Arpa Kile Fiyatı	At yemi fiyatı	Un Kile fiyatı	Peksimet Vukiyye fiyatı	Yağ Vky. fiyatı	Bal Vky. fiyatı	Pirinç Kile fiyatı	Kahve Vky. fiyatı
Karasu 16a	16 akçe	6						
İsakçı 19a	24		5	10	35-40	25-27	170	300
Kırlanoş 23b	25-30				30-35			
İsak sahrası 23a		11	5	15				
Burudeşt 24a	160							
Çuçure 18b	23							
Lobunca 30a	100							
Kamaniçe 85b	60		6-7	8-10	60-70		180-200	200
İzvonçe 98b		18-20	10	15			180	150
Bucaş 117a		40-50	50-60	70-80	70-80			180-200
Dönüş İzvonçe 122b		25-30	8-10	15-20			150	120
Çuçure 125b		15	10		50		200	
Yapure 125b		40						
Kekeçağzı 127a		40-50						
Zerniş 127a		50-60						
İsak 127b		70-80						
İsakçı 128b		10-12					180-200	130-140

Osmanlı Devleti avârız, nüzül ve sürsattan elinde kullanıma müsait nakit para olduğunda, ihtiyaç halinde buğday, un, ekmek ve peksimet serbest piyasa fiyatı üzerinden mübaşirler göndermek suretiyle satın alma yoluna gitmiştir. Mübaşirler eliyle yapılan iştirayı devlet güvenilir görevliler göndermek suretiyle zahire alımı yoluna giderdi ki bu sık başvurulan yollardan biriydi. Bu yolla temin edilen zahire tablosu şu şekildedir.

Mübaşirler eliyle satın alınan un-buğday

Buğday satın alınan yer	Kile Buğday	Fiyat	Tutarı	Kaynak
Tımaşvar, bölükbaşı İbrahim Ağa eliyle	25000	40	1000000	BOA, KK, no: 2658, s. 2
İbrail	6000	40	240000"	"
Akkirman	9000	40	360000	"
İsmail Geçidi	8500	40	340000	"
Kili	2500	40	100000	"
Eflak- Boğdan	25000	40	1000000	"
Niğbolu	50000	40	2000000	"
İsakçı	32670	40	1306800	"
Silistre	17330	40	693200	"
Belgrad - UN	21954	90	1975860	"
1083 Safer de satın alınan	22332	90	2009880	BOA, MAD, no: 5509
Toplam	176000 buğday 44286 un		7,040,000 akçe buğday 3,985,740 akçe un için	İkisinin toplamı 11,025,740

Yukarıda ifade ettiğimiz satın almalara ilaveten, devlet çeşitli şahıslardan ve bölgelerden tahsil etmesi gereken gelirlerine mahsuben un, peksimet ve arpa havale yoluyla isteyebilmektedir.

Havale yoluyla temin edilen zahire

Havale yapan	Un kile	Arpa kile	Peksimet vukiyye
Karakulak Eyüp Ağa'dan	1434	6	
Emin-i cev Mustafan Efendi'den		6000	
Zağra-i cedid'den		650	
Dimetoka'dan	120,5	907	
Filibe'den		752	
Uzuncaabad'dan	128	250	
Çirmen'den	66,5	186	
Tatarpazarı'dan		192	
Zağra-i atik'den	100	503	
Başeski İbrahim Ağa'dan		41981	

Mehmet Ağa'dan	1562,5	29967	
Babadağı'dan Abbas Efendi'den		9450	
Edirne'den Eyüp Çelebi'den		8000	
Defterdarlıktan Süleyman Ağa	841	14600	
Ebubekir Ağa'dan	650	7700	
Esseyid Osman Ağa'dan	280	4200	
Eyüp Ağa'dan	375	4500	
Ahmet Ağa'dan	600	3100	
İsmail Geçidi'nden bakaya	13429	41999	
Mehmet Ağa'dan	15791,5		243539
Osman Ağa'dan	4797		131729
İbrahim Ağa'dan	334,5	3086	21956,5
Derviş Ağa'dan	2371		
Boğdan Voyvodası'ndan	21929	25610	
Eflak Voyvodası'ndan	8554	13305	
Şahin Ağa'dan		8000	
Erdel'den	340	5378	
Cizyedar Süleyman Ağa'dan	192		
Abbas Efendi'den	729	307,5	
Mahmut Ağa'dan	1050	1959	10050
İbrahim Ağa'dan		23352	
Ağnam Emini İbrahim Ağa'dan	1655,5	47189	68603
Mehmet Ağa'dan		917	
Reislerin İsakçıya getirdiği		8846	
Toplam	80,491 kile	324,138 kantar	465877,5 kile

Sefer menzillerine ekonomik açıdan baktığımızda, serbest piyasa fiyatlarının geçerli olduğu, canlı bir ticarete şahit oluyoruz."*Ordu-yu hümâyûn içinde reâya arabaları ile nan ve şaîr gezdirip, 6 akçeye bir at yemi satılıp sair makulât feveran olmuştur*".[23] Yalnız devlet, menzillerdeki ticarette, gereğinden fazla abartılı fiyatlara müdahale etmekten çekinmemiştir. Bucaş Sahrasında[24] ve dönüş yolunda İsakçı'da[25] askeri infi-

[23] Hacı Ali Efendi, *Fetihname-i Kamaniçe*, Süleymaniye Kütüphanesi, Lala İsmail Efendi Kitaplığı, no: 42, s. 15a.

[24] Ali, *agy.*, s. 117.a.

[25] Ali, *agy.*, s. 129.a.

ale sevk edecek şekilde şişirilmiş fiyata müdahale edip eski normal fiyata çektirmiştir. Osmanlı Devleti'nde zahire fiyatlarına tesir eden bir çok unsur vardır. Kuraklık, zamansız ve lüzumundan fazla yağan yağmur ve paranın değerinin artması yüzünden fiyatların arttığı görünmektedir. Seferin ilerlemesi ve kış mevsiminin bastırması ile yolların bozulması neticesinde zahire sıkıntısı çekiliyor ve bu durum da fiyatlar yükselmektedir. Bunların yanında bazı kötü niyetli kişiler zahire fiyatlarının artmasına sebep oluyorlardı. Ordunun geçeceği güzergahta, halkın elindeki un ve arpayı alıp depolamak süretiyle suni bir sıkıntı meydana getiriyor ve ordu geçerken yüksek fiyata satmaya çalışıyorlardı. Ancak devlet böyle durumlarda şiddetle cezalandırma yoluna gidiyordu.[26]

Osmanlı Devleti yüzyılların getirdiği bir tecrübe neticesinde kendisi için gerekli olan zahireyi depolamak amacıyla zahire ambarları oluşturmuştur. Gerek seferde ve gerekse barışta ordunun zahire ihtiyacını tesadüflere bırakmamak gerekiyordu. Ordunun iaşesi, basit, günü birlik ve sadece savaşa karar verildikten sonra alınarak tedbirlerle halledilmesi mümkün bir mesele değildi. Bunu kavramış olan Osmanlı idarecileri, orduların güzergahı üzerinde tamamen askeri maksatlarla, zahire ambarları kurmuşlardır. Çıkması muhtemel ani askeri hareketleri düşünerek, senenin her mevsiminde bu ambarları dolu tutmaya çalışmışlardı. Bu sayede çıkacak her hangi bir savaş, kusursuz bir şekilde icra edilebilecek ve ordunun hareket kabiliyeti en üst seviyeye çıkacaktır.[27] Ordunun geçtiği yol ve buraya yakın yerlerde zahire ambarlarının olmasını tahmin etmek pek güç değildir.

Osmanlı Devleti erzak ve yem tedariki ve bu malzemenin saklanması hususunda rakiplerinden daha iyi organize olduğu yabancı araştırıcılar tarafında ifade edilmiştir. Osmanlı Devleti zahire organizasyonu ve depolanması bakımından rakiplerinden çok güçlüydü[28]. Ambarlara

---

[26] İşbilir, *agt.*, s. 41-44.

[27] İşbilir, *agt.*, s. 34.

[28] Hans Georg Mojer," *17. Yüzyılın Sonlarında Avusturya ve Osmanlı Ordularının Seferlerdeki Lojistik Sorunları*", Osmanlı Araştırmaları, II, İstanbul 1981, s. 192.

zahire depolanırken, emin ve katip tayin ediliyor ve gelen zahirenin muntazam defterleri tutuluyordu.[29] Ayrıca depoların damının ve duvarlarının sağlam olmasına, eğer tamire ihtiyaç var ise tamir edilmesine ve zahirenin rutubet olmamasına özen gösterilirdi.[30] Ani durumlarda, depo tamir edilinceye kadar, depo kiralanarak, askeri anbarın tamirine kadar geçici bir müddetle buralarda muhafaza edilirdi.

Ayrıca depo edilecek zahirenin, mutlaka kalburlanıp temizlendikten sonra ambarlara teslim edilmesi ve teslim esnasında mühürlü temessük alınması isteniyordu. Ambarlarda uzun süre duran zahirenin çürümeye ve kokuşmaya başladığı görülmektedir. Bu durumda eski zahire satılarak, parasıyla yeni mahsül zahire iştira olunup, depolanması ilgili yerlerin idarecilerine emrediliyordu. Devlet bazen narh-ı rûzî ile satılmasını istiyor, bazen de para ile satmak yerine 2 kileye 3, 1 kileye 2 kile şeklinde takas usulüne başvuruyordu[31]. Ambar eminlerine gönderilen hükümlerde ise, ambarlarda mevcut zahireyi gereği gibi saklamaları, israf ve telefatdan muhafaza etmeleri istenmektedir. Ayrıca ambarlardan yapılan dağıtımın nasıl olduğu, emr-i şerif ile mi yoksa ziyade ihtiyaç neticesinde tezkire ile mi verildiği, mutlaka defter edilmesi istenmektedir.[32]

Sefere çıkan Osmanlı ordusunun temel besin maddesini zahire ve et oluşturmaktadır. Osmanlı belgelerinde genellikle zahire olarak ifade edilen hububat, arpa buğday, bulgur, pirinç ve un gibi tahıl ürünlerini içermektedir. Bununla birlikte askere ne tür yemekler yapıldığı hususunda yeterli bilgi bulunmamaktadır. Osmanlı ordusunun sefer sırasında iaşe ihtiyaçları menzillerde gideriliyor ve kendilerine ihtiyaç duydukları yiyecekler menzillerde dağıtılıyordu.[33] Osmanlı Ordusunda, se-

---

[29] Tuna kadılıklarına yazılan 1083. M.4 (3 Mayıs 1672) tarihli hükümde,Ordu-yı hümâyûn için satın alınmış ve depolanmış olan arpa ve buğdayın ne miktar olduğunun düzenli şekilde deftere yazılması istenmiştir; *MAD*, no: 6572, s. 120.

[30] İşbilir, *agt.*, s. 34.

[31] İşbilir, *agt.*, s. 35.

[32] İşbilir, *agt.*, s. 36.

[33] Mehmet Yaşar Ertaş, *Mora'nın Fethinde Osmanlı Sefer Organizasyonu* (Basılmamış doktora tezi), İstanbul 2000, s. 99.

fer süresince zahirenin menzillere nakledip hazır hale getirilmesi vazifesi Mevkûfât Kalemi Nüzül Eminliği tarafından yerine getiriliyordu. Askere dağıtımı ise Başmuhasebe Kalemi Nüzül Eminliğince yapılıyordu.

Ortalama her bir menzilde 2500 kile un ve 50 kile has un dağıtılmıştır. Osmanlı ordusunda sefer süresince verilen un hem ekmek, hem de çorba yapımında kullanılmıştır[34]. Bu dağıtılan tayinatın doğrudan askare mi yoksa bölüğe mi olduğu, hakkında yeterli bilgimiz olmamakla beraber, muhtemelen ordu Nüzül Eminince bölüklere, oradan da un, fırıncılara teslim edilip ekmek pişirtiyordur. Bizim belgelerimizde askere dağıtılan zahire un, ekmek, peksimet, et ve arpadır.

Yol boyunca orduya dağıtılan ekmekler, menzillerde askeri bölüklere tevzi edilen un tayinatından yapılmaktaydı.[35] Sefere gidiş ve dönüşte konaklama menzillerde, ekmeğin pişirilerek askere verilebilmesi için çok sayıda fırına ihtiyaç duyulmaktaydı. Bu ihtiyaç yol üzerindeki yerleşim yerlerindeki fırınlardan ve menzillerde hemen sefer öncesinde kurulan geçici fırınlardan sağlanmıştır.[36] Bu fırınlarda tahminen askere tevzi edilen unun büyük bir kısmı, orducu esnafı olarak orduya iştirak eden fırıncılar tarafından işlenerek askere ekmek yapılmıştır. Bunlar hem kapıkuluna, hem de eyalet askerlerine hizmet etmişlerdir.

Elimizdeki defterlerden bir kişiye günde çift ekmek verildiğini tespit edebiliyoruz. Sefer muhasebe defterlerinde bir nefere günde bir çift ekmek verilmek baz alınarak tutulmaktadır.[37] Bu ise yarım okkaya (625 gram) denk düşmektedir.[38] Elimizdeki gerek icmal muhasebe defterlerinden ve gerekse mufassal muhasebe defterlerinde ekmek dağıtımı hakkında detaylı rakamlar verilmiştir. 8 sefer5 Recep 1083 tarihle-

---

[34] Ertaş, *agt.*, s. 100.

[35] Ertaş, *agt.*, s. 103.

[36] Ertaş, *agt.*, s. 104.

[37] BOA, MAD, no: 5509.

[38] Ertaş, *agt.*, s. 105; Viyana seferinde ise dağıtılan ekmek 388 gram olarak tespit edilmiş; Meryem Kaçan Erdoğan, *II. Viyana Muhasarası*, (basılmamış doktora tezi) İstanbul 2001, 149.

ri arasında 145 günlük ekmek tayinatı olarak devlet erkânına 6.174.120 çift ekmek verilmiştir. Yaş Menzili'nde Kapıkulu Süvarilerine 21934 kile un verilmiştir. Yeniçerilere 6 sefer 1083- 5 Recep 1083 tarihleri arasında, 146 günlük ekmek tayinat, olarak 2,531,940 çift ekmek verilmiştir. Mîrî tayinat olarak devlet erkanına 3.080.130 çift ekmek verilmiştir. Dönüş yolunda devlet erkânına 582025 çift ekmek verilmiştir. Top arabacı Ocağına 123876, Yeniçeri Ocağına 2338930, Cebeci Ocağına 113260, Topçu Ocağına 120058 çift etmek tayinat olarak verilmiştir. Bir kişiye günde bir çift ekmek verildiğine göre, buradan hareketle ekmek sayısını, kaç gün için verilmiş ise verilen güne böldüğümüzde sefere katılan asker sayısını tespit etmemiz mümkün görünmektedir.[39]

Osmanlı seferlerinde askere verilen ekmeğin alternatifi peksimettir. Her ikisi de buğdaydan imal edilen ekmek ve peksimet birbirlerinden farklı özelliklere sahipti. peksimet vaktin ekmek pişirmeye müsait olmadığı yerlerde veya ekmek için hububatın bulunmadığı yerlerde, askerin en mühim gıda maddesiydi. Bu nedenle peksimet uzun süre dayanacak şekilde imal ediliyordu. Ekmek ise sıcak temasın olmadığı, ordu yürüyüşünün belli bir programa bağlandığı ve pişirilmesi için yeterli alt yapının hazırlandığı yerlerde imal edilmekte ve sıcak olarak tüketilmekteydi.

Ekmek tedarik edilmesinin mümkün olmadığı uzun seferlerde, özelliklede deniz seferlerinde mürettebat ve hizmetlilere kurutulmuş bir nevi ekmek olan peksimet verilirdi[40]. Uzun süren ve ekmek tedarik edilmesi mümkün olmayan kara seferlerinde ve özellikle savaş alanında askerin en önemli besin maddesiydi. Peksimet imal edilirken arpa, darı ve çavdar unu tercih edilmiyor ve özellikle buğday unu tercih ediliyordu. Osmanlı yönetiminin pişirttiği peksimetlerin yanı sıra, ordu pazarında reâya tarafından peksimet satılmaktaydı.[41]

---

[39] BOA, *agd.*, s. 52.

[40] İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilatı: XVII. Yüzyılda Tersane-i Amire*, Ankara 1992, s. 244.

[41] Ertaş, *agt.*, s. 108.

Peksimetin pişirilmesi, ambarlarda depolanması veya menzillere taşınması ve askere dağıtımı bir dizi yoğun faaliyeti içermektedir. Bu işler, Başmuhasebe Kalemi Peksimet Eminliği ve Mevkûfât Kalemi Peksimet Eminliği'nin eş güdümlü çalışması neticesinde yapılmaktadır. Belgelerimizden anladığımız kadarıyla peksimet Rusçuk, Niğbolu, Silistre, İlbasan, Draç, İsakçı İbrail ve diğer Tuna kazalarında pişirtilmiştir. 2,5 kile undan bir kantar peksimet pişirtilip kantarına pişirme ücreti olarak 20 akçe ödenmiştir. Eflak Voyvodasına yazılan 1082. Z. 10 (9 Nisan 1672) tarihli hükümde, Peksimet Emini'ne lazım olan 300 adet beygirin verilmesi istenmiştir.[42]

Pişirtilen peksimetlerin nakli genelde o bölge halkına yükleniyordu. İskenderiye kadısı Ali İmzalı arzda; Araç iskelesine nakli ferman olan peksimetlerin nakli için halkın kayığının olmadığı ve kiralamaya da gücü yetmediğinden, peksimetlerin taşınması için kayık tahsis edilmesi istenmiştir.[43] 60964 kile unun peksimet olarak pişirilmesi için 1.463.136 akçe ödenmiştir. 8 Sefer - 5 Receb 1083 (6 Haziran - 28 Ekim 1672) tarihleri arası 145 günlük peksimet tayinatı olarak 348.276.5 vukiyye peksimet, devlet erkanına dağıtılmıştır. Yeniçerilere 6 sefer (4 Haziran) - 5 Recep 1083 tarihleri arası 146 günlük peksimet tayinatı olarak 189058 vukiyye verilmiştir. Dönüş yolunda devlet erkânına 5 Recep - 18 Şaban 1083 arası, dönüş yolunda devlet erkânına 113205 vukiyye peksimet verilmiştir. 750 vukiyye peksimet de para ile satın alınmıştır. İcmal muhasebe defterine göre 8 Safer - 12 Şaban 1083(6 Haziran - 4 Aralık1672) arasında 60964 kile unun her kilesine 24 akçe ödenerek peksimet pişirtilmiş ve toplam 1.463.136 akçe ödenmiştir.[44]

Sonuç olarak Osmanlı Devleti yüzyılların birikimi neticesinde, ordu sefere çıkacağı zaman ekmek temin işini şansa bırakmamış bu iş için çeşitli faaliyetler silsilesini devreye sokmuştur. Finansmanı için olağanüstü vergiler karşılık gösterilmiş ve o günün koşullarında pratik

---

[42] BOA. *D.MKF*, no: 27526. s. 101.
[43] BOA. *AET, IV. Mehmet*, no: 2365.
[44] BOA. *MAD*. no: 5509.

çözümler getirilmiştir. Zahire toplanması, nakledilmesi ve depolanması vazifesiyle Mevkûfât Kalemi ilgilenmiştir. Zahirenin dağıtılması ve hesaplarının kontrol edilmesiyle de Başmuhasebe Kalemi görevli olmuştur. Ekmek yapım işini yerel fırınlar ile orducu esnafı deruhte etmiştir. Bunun yanında Osmanlı bürokrasisinin özelliğinden dolayı tüm kayıtlar merkez askeri ve bürokrasi için tutulmuştur. Eyalet askerlerinin iaşeleriyle ilgili herhangi bir kayıtta tesadüf etmedik.

Kaynaklar

Arşiv Belgeleri

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

Maliyeden Müdevver Defterler (MAD); no: 6572, 7516, 3451, 4423, 5509.

Kamil Kepeci, No: 2657.

Mevkûfât Kalemi, (D.MKF), No: 27526.

İstanbul Şer'iyye Sicilleri Arşivi, No: 43

Hacı Ali Efendi, *Fetihname-i Kamaniçe*, *Süleymaniye Kütüphanesi*, Lala İsmail Efendi Kitaplığı, No: 42.

Yayınlar

Barkan, Ömer Lütfi, "Avarız Maddesi", *İA*, II, s. 14; Oktay Özel, "Avârız ve Cizye Defterleri", *Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Bülteni*, Ankara 2000.

Bostan, İdris, *Osmanlı Bahriye Teşkilatı: XVII. Yüzyılda Tersane-i Amire*, Ankara 1992.

Erdoğan, Meryem Kaçan, *II. Viyana Muhasarası*, (basılmamış doktora tezi) İstanbul 2001.

Ertaş, Mehmet Yaşar, *Mora'nın Fethinde Osmanlı Sefer Organizasyonu* (Basılmamış doktora tezi), İstanbul 2000.

Finkel, Caroline, *The Administration of Warfare: The Ottoman Military Campaings in Hungary* 1593-1606, 1988 Viyana.

Güçer, Lütfi, *XVI., XVII. Asırda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububatdan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964.

İnalcık, Halil, "Introduction to Ottoman Metrology", *Turcica*, XV, İstanbul 1983, s. 311-349.

İşbilir, Ömer, *XVII. Yüzyıl Başlarında Şark Seferlerinin İâşe, İkmâl ve Lojistik Meseleleri* (Basılmamış doktora tezi), İstanbul 1996.

İşbilir, Ömer, "Osmanlı Ordularının İâşe ve İkmâli: I. Ahmet Devri İran Seferleri Örneği", *Türkler*, X, Ankara 2002.

Mojer, Hans Georg, "17. Yüzyılın Sonlarında Avusturya ve Osmanlı Ordularının Seferlerdeki Lojistik Sorunları", *Osmanlı Araştırmaları*, II, İstanbul 1981.

McGowan, Bruce, "Osmanlı Avârız-Nüzül Teşekkülü", *VIII. Türk Tarih Kongresi*, II, Ankara 1981, s. 1327-1330.

Özel, Oktay, "Avârız ve Cizye Defterleri", *Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Bülteni*, Ankara 2000.

Sahillioğlu, Halil, "17. Yüzyılın Sonunda Bolu Livası Sürsat Bedeli", *ÇELE*, s. XI, Bolu 1964.

XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'da Halkın Temel İhtiyaç Maddelerinden Olan Ekmeğin Temini

Mustafa Nuri Türkmen*

İstanbul boğazı vasıtasıyla Karadeniz-Akdeniz ticaretini kontrol ederdi. Her türlü seyr-ü sefâin İstanbul'a sahip olanların kontrolünde olur, bu sayede siyasî ve iktisadî bir çok kazanımlar elde edilirdi. Bu sağladığı avantajlarının yanında İstanbul coğrafi konumu itibariyle iaşe noktasında bazı sıkıntılar yaşamaya her zaman açıktı. Sebze ve meyvede yakın çevresiyle birlikte kendine yetebiliyordu. İstanbul'un sebze ve meyveli semt adları da bu konuda bize fikir verebilmektedir. Ama hayvanî gıdalar ve hububat konusunda aynı şeyi söylememiz mümkün değildir. İstanbul özellikle et ve hububatta dışa bağımlıydı. Çünkü kendisini besleyecek geniş ziraat alanlarında yoksundu. Bununla birlikte bu maddeleri kolaylıkla temin edebileceği ulaşım imkanlarına sahipti. Denize kıyısı olan Batı Anadolu ve Karadeniz kıyıları, Karadeniz'in kuzeyindeki Osmanlı kontrolündeki bölgelerden, Suriye kıyılarından ve Mısır'dan İstanbul'a iaşe gönderilebilirdi. İstanbul'a gelen hububat öncelikle Unkapanı'na gelir, bundan sonra dağıtımı ve sofralara ulaşma yolculuğu başlardı.

* Doç. Dr. Mustafa Nuri Türkmen, Batman Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü öğretim üyesi, Batman.
mustafanuriturkmen@yahoo.com

Acaba konumuz olan ekmeğin temel maddesi buğday, nerelerden, ne miktar ve şekilde temin ediliyordu? İstanbul'a geldikten sonra değirmenlere ne şekilde taksim ediliyordu? İstanbul'daki değirmen çeşitleri nelerdi ve nerelerde değirmen vardı? Değirmenler fırınlara hangi kıstaslara göre un veriyorlardı? Değirmencilerin teşkilatları ve nizamları nasıldı? Hangi ölçülere göre fırınlara un veriyorlardı? İstanbul ve kazalarında nerelerde fırın vardı, teşkilat ve nizamları nasıldı? Ekmeğin satış ve dağıtımı hangi kıstaslara göre yapılıyordu? İstanbul'da kaç çeşit ekmek üretiliyor, isteyen istediği gibi üretim yapabiliyor mu? gibi sorular ilk etapta akla gelmekte ve bize yön vermektedir.

İstanbul'da ekmek ve hububat konularında Salih Aynural'ın Şer'iyye Sicillerine dayanarak yapmış olduğu "18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kapan Tüccarları" ve "XVIII. Ve XIX. Yüzyıllarda İstanbul Değirmenci ve Fırıncı Esnafının Nizamları" makaleleri bize yol gösterici oldu. Çeşitli vesilelerle istifade ettiğim 1192 Şevval-1193 Safer (1778 Ekim-1779 Şubat) tarihli İstanbul Mahkemesi 43 Numaralı Şer'iyye Sicili'nin İstanbul'un iaşesiyle ilgili verileri bu çalışmada belirleyici oldu.

İstanbul halkının ihtiyacı olan hububatı satın alıp bu günkü kuru gıda hali diyeceğimiz Unkapanı'na getiren kapan tüccarlarıydı. Bunlar hububat haricinde başka bir nesne için ticaret yapamazlardı. Unkapanı tüccarı sermayedar olup esas hububat alım işini "yazıcı" yapardı. Yazıcılar mübayaa edilecek maddenin fiyatının belirlenmesinde kapan tüccarının temsilcisi ve aynı zamanda da satın alınan hububatın gemilere yüklenerek İstanbul Unkapanı'na getirilmesinden de sorumluydular. Yazıcıların satın alma işlemlerini yapabilmeleri için ellerinde yetkilerini ispatlayan ferman yada kapan tezkiresi olması gerekmekteydi. Elinde belge bulunmayan mübayacıya zahire satın alma hakkı tanınmıyordu.[1]

XVIII. yüzyılın ortalarına kadar hububat alımları yazıcıların, hububatı satın alması, gemilere yükletip İstanbul Unkapanı'na gönder-

---

[1] Salih Aynural, "18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kapan Tüccarları", *Türk Dünyası Araştırmaları*, İstanbul 1992, Sayı 80, s. 208. (Aynural, Kapan Tüccarı)

meleri şeklindeydi. Bu şekildeki mübayaa, çeşitli riskleri içinde barındırıyordu. Yazıcının gittiği bölgede istediği kadar hububat bulamaması veya istenenden çok fazla olması gibi istenmeyen durumlarla karşılaşılabiliyordu. 1748 tarihinden itibaren bu tür sakıncaları ortadan kaldırmak için "mukayese nizamı" denilen bir sistem uygulamaya konuldu. Bu sisteme göre Unkapanı'ndaki geçmiş kayıtlar gözden geçirilerek, her kazadan ne kadar hububat geldiği ortalama olarak hesaplanıp, buna göre hangi kazaların en miktar hububatı hangi iskelelere gönderecekleri tespit edilip, bu şekilde daha ettin bir organizasyona gidilmiştir. Buna göre üretim bölgeleri belirli iskelelere bağlanmış, aynı şekilde kapan tüccarlarının da hangi iskeleden hububat alacağı sabitlenmişti[2].

Üretim bölgelerinde ki hububatın fiyatının tespitinde ise şöyle bir yol takip ediliyordu. Mahsulün alınmasına yakın bir zamanda devletin görevlendirdiği zahire mübaşirleri iskelelere giderek civardaki kazaların resmi görevlileri, üretici ayanları ve iskele yazıcılarını toplayarak komisyon oluştururdu. Bu fiyat komisyonu o yılki mahsulün ilk fiyatını belirlerdi. Fiyat tespit edilirken, üreticilerle kapan tüccarlarının hazır bulunması pazarlık imkanını beraberinde getiriyordu. Belirlenen hububat fiyatları bir ilamla üretim bölgelerine bildirilir ve kadı sicillerine kaydedilirdi. O mahallin kadı ve naibleri belirlenen fiyatları merkeze bildirirdi. Merkezim hububat fiyatlarından haberdar olması, İstanbul'da fiyatları kontrol altında tutması sonucunu doğuruyordu. Bu tespit edilen fiyatlat yıl içerisinde değişiklik gösterebiliyordu. Arzın azalması fiyatların yükselmesine, üretimin artması ise fiyatların düşmesine sebep olabiliyordu.[3]

İstanbul nüfusunun ihtiyacı olan hububatın önemli bir kısmı Unkapanı tüccarı tarafından temin edildiğinden, İstanbul'un iaşesi noktasında bu tüccarların ayrı bir yeri ve önemi vardı. Unkapanı tüccarlarına, zahire alımı yapacağı bölgelerde devlet tarafından her türlü kolaylık ve yardım sağlanırdı. Ayrıca kapan tüccarı sermaye sıkıntısı çek-

---

2 Aynural, Kapan Tüccarı, s. 208.

3 Aynural, Kapan Tüccarı, s. 209.

mesi durumunda, kendilerine devlet tarafından verilirdi. Bundan amaç İstanbul'a hububat akışının kesilmemesi ve iaşe probleminin ortaya çıkmamasıydı. Buna karşılık kapan tüccarı getirmeyi taahhüt ettiği asgari hububat miktarını getirmek zorundaydı. Bunu yerine getiremediği zaman isim ve şöhretiyle ilâm olunur ve kapan naibi ve tüccar mahkemeye çağrılarak gerekli soruşturma yapılırdı.[4]

Muhtelif bölgelerde gerekli hububatı satın alan kapan yazıcılarının bu hububatı zaman kaybetmeden kapan gemilerine yükletir ve doğruca İstanbul'a gönderirlerdi. Bu gemiler doğruca Unkapanı iskelesine yanaşırdı. Bunların başka iskelelere yanaşması kesinlikle yasaktı. Yükünü boşaltan geminin vakit kaybetmeksizin yeni sefere çıkması gerekiyordu. Çünkü deniz yolunun sefere müsait olduğu zaman içerisinde mümkün olduğunca çok sefer yapılması önemliydi. Unkapanı'na getirilen hububat cins ve miktarlarıyla kapan defterlerine kaydedilirdi. Kapan defterine kaydedilen hububat kapan naibinin izni olmadan dışarı çıkarılamaz ve esnafa dağıtılamazdı. Ancak ekmekçiler ve uncular kethüda ve yiğitbaşıları nezaretinde ve kapan naibinin tezkiresiyle buğdayın esnafa dağıtımı yapılırdı.[5]

Kapandan dağıtımı yapılan buğdayın bundan sonra un haline getirilme aşamasına geçilmiş olurdu. Osmanlı döneminde değirmenleri kullandıkları enerjiye göre üçe ayırabiliriz. İlki rüzgar gücünü kullanan Yel Değirmenleri, ikincisi su gücüyle çalışan Su Değirmenleri ve hayvan gücüyle çalışan Kara Değirmenleridir. İstanbul'daki değirmenlerin büyük çoğunluğunu Kara Değirmenleri oluşturmaktaydı. Kara Değirmenlerinde "horos" tabir edilen taş, dört at tarafından döndürülmektedir. Değirmenlerin kapasitesi horos sayısına göre belirlenmekte ve buna göre buğday tahsis edilmektedir. Tabiat şartları ve savaş gibi durumlarda, ortaya çıkabilecek sıkıntıları bertaraf edebilmek amacıyla her bir değirmene bir yıllık buğday depolama zorunluluğu getirilmiştir. Depo edilen buğday bir yıldan fazla tutulmaz, yenisi geldikçe eskileri kullanıma geçerdi. Değirmenin tahsis edilen buğdayını kapandan alan

---

[4] Aynural, Kapan Tüccarı, s. 210.

[5] Aynural, Kapan Tüccarı, s. 210-211.

görevliye "kapancı" denilmektedir. Kara Değirmenlerini de un verdikleri esnafa göre ikiye ayırabiliriz. Bunlar ekmek fırınlarına un veren Fırıncı değirmenleri ve simitçi, börekçi, kadayıfçı ve lokmacı gibi un ile çalışan esnafa yönelik çalışan Uncu değirmenleriydi.[6] Her bir değirmenin kaç horosu olduğu ve hangi fırına un vereceği Baş Muhasebe Kalemi'nde kayıtlıydı. 14 Şubat 1193 (27 Muharrem 1193) tarihli i'lâmda Ayvansaray'da Tökeloğlu Değirmeni diye bilinen değirmenin harap olduğu, bilahare tamir olunduğu fakat hasıl olan unun bir yere tayin olmadığından önceden Başmuhasebe'ye kayıtlı olduğu gibi yine 2 horosdan hasıl olan unun halka satılması ve bir horosun ise Bergos Fırını'na tayin edilmesi istenmiştir.[7]

Bu dönem Osmanlı esnafında "gedik" sistemi uygulandığından İstanbul ve çevresindeki değirmenlerde de bu sistem geçerliydi. Buna göre esnaf sayısı sınırlandırılıp kayıt altına alınmıştı. Belirlenen sayının dışında kimse kafasına göre esnaflık yapamazdı. Yapması için gedik sahiplerinden birisinden ya kiralaması yada satın alması gerekmekteydi[8]. Bu cümleden olarak 1 Mart 1779 (12 Safer 1193) tarihli i'lâmda Ortaköy'de Safra Değirmeninin sahibi Abdullah b. Mehmed'in gediğini bedeli mukabilinde Manderos veled-i Evanis zımmiye sattığı kaydedilmiştir.[9]

Aynı şekilde bir değirmen hangi sebeple olursa olsun iflas edince değirmenin borçlarını ödemek şartıyla değirmenin gediği ya kiraya verilir yada devredilirdi. 9 Aralık 1778 (19 Zilkade 1192) tarihli i'lâmda Çukurçeşme değirmencisi Karabet ve Artin iflas ettiğinden boş kalan değirmenin borçlarının ödenmesi ve insanların mağdur olamaması için 13 seneliğine Estefan, Nikaros ve Malkon zımmilere kiraya verilmiştir.[10]

---

6 Salih Aynural, "XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda İstanbul Değirmenci ve Fırıncı Esnafının Nizamları", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı 81, İstanbul 1992, s. 111-112. (Aynural, Değirmenci-Fırıncı).

7 Istanbul Mahkemesi 43 nolu Şer'iyye Sicili, s. 21b. (İM.43, s.).

8 Gedik hususunda geniş bilgi için bakınız; Ahmet Akgündüz, Gedik, DİA, C. 13, s. 541-543.

9 İM.43, s. 26b.

10 İM.43, s. 11a.

12 Mart 1779 (23 safer 1193) tarihli i'lâmda İstanbul'da Hüsrevpaşa çarşısındaki değirmenin sahipleri Mustafa ve Kolo iflas ettiklerinden bunların borcunu 9 senede ödemek şartıyla değirmen gediğinin Mehmed Beşe, Ali Beşe, Cafer Beşe ve Kolo zımmiye satıldığı kaydedilmiştir.[11]

Değirmende çalışan işçilerinde rastgele iş bırakmaları ve sayede un imalinde sıkıntı yaşanma ihtimaline karşı bu şahıslar bir birlerine müteselsil kefaletle bağlanmışlardır. Eğer bir işçi işi bırakmak isterse, dışarıdan aynı vasıflara sahip birisini bulmadıkça işten ayrılamazdı. Aksine hareket eden olur ise tedip edilmesi ve mahkemeye sevk edilmesi istenmiştir.[12] 4 Mart 1779 (15 Safer 1193) tarihli i'lâmda İstanbul'da bulunan habbaz ve uncu esnafının kethüdaları ve ihtiyar söz sahipleri değirmenlerde çalışan işçilerin kafasını karıştırarak işten ayrılmalarına sebep olan ve değirmenci esnafını sıkıntıya düşüren Manas veled-i Serkiz, Tomas veled-i Kolos ve Hampor veled-i Tekir'den şikayet etmeleri üzerine bu şahısların küreğe vurulmasına hükmedilmiştir.[13]

Fırıncı Değirmenleri ekmek yapan esnaf olan habbaz esnafının un ihtiyacını karşılarlardı. Bu değirmenlerin büyük kısmı ya fırınlarla iç içe, yada fırınların çok yakınında bulunurlardı. Fırıncı Değirmenlerine horos başına günlük 9 kile buğday verilirdi. 1762 senesinde İstanbul'da 232 değirmen ve bunlarında 1114 horosu mevcuttu. Diğer un ile çalışan esnafa un temin eden Uncu Değirmenleri ise normal şartlarda habbaz esnafına un veremezlerdi. Bu değirmenlerin taş başına istihkakı 8 kile buğday idi. 1762 senesinde İstanbul'da 114 değirmen bulunup, bunlarında 373 horosu mevcuttu.[14] Değirmenlerin kapasitesi için temel ölçü kaç horosu olduğuydu. 25 Kasım 1778 (5 Zilkade 1192) tarihli i'lâmda Firuz Ağa Fırını değirmenini Eknasdiyos ve Agob'un 9 horos olarak kiraladığı fakat yangın sonucu değirmenin yandığı ve 7

---

[11] İM.43, s. 30a.

[12] İM.43, s. 26a.

[13] İM.43, s. 26b.

[14] Aynural, Değirmenci-Fırıncı, s. 112-114.

horos olarak yeniden faaliyete geçtiği söylenmiştir. Kiranın 9 horos üzerinden ödendiğinden mülk sahibinin 2 horos daha yapması istenmiştir.[15]

Yukarıdaki horos sayılarından hareketle İstanbul ve çevresinde bir günde kullanılan buğday miktarını bulabiliriz. İstanbum'da Fırıncı Değirmenlerine horos başına günlük 9 kile buğday verildiğine göre 1114 horos ile 9 kileyi çarptığımızda 10026 kile buğday çıkar. Uncu Değirmenlerinin ise taş başına istihkakı 8 kile buğday olduğuna göre 373 horos sayısıyla çarptığımızda 2984 kile çıkar. Genel toplam olarak da 13010 kile eder. Bir İstanbul kilesi[16] 25 kilo olduğuna göre 13010*25= 325,250 kilo çıkar. Bu da İstanbul'da bir günde yaklaşık olarak 325 ton 250 kilo buğday kullanıldığını göstermektedir.

Bazen değirmenciler fazla kar hırsı ile başka değirmenlerin Un Kapanından aldıkları buğday istihkakına göz koydukları ve bu da esnaf arasında sürtüşmelere sebep olduğunu görmekteyiz. 12 Kasım 1778 (21 Şevval 1192) tarihli bir i'lâmda Kantarcılar Fırını değirmencisi Refail'in, Küçük Mustafa Paşa uncu değirmeninin 27,5 kile buğday tahsisatının yarısını bir hile ile kendi değirmenine kaydırması, nizam ustalarının şehadetiyle men edilmiştir.[17] Hangi değirmenin hangi fırına un vereceği önceden belirlenmiş iken bazı değirmencilerin başka değirmenlerin fırınlarına usulsüz olarak un vermeye çalıştıklarını görüyoruz. 18 Kasım 1778 (27 Şevval 1198) tarihli i'lâmda Bayrampaşa Değirmeninin ürettiği unun 4 kilesi miktarını ekmek olarak Yeniçeri Ağası kapısına vere geldiği, Kırkçeşme Fırını sahibi Esail'in bir tertip ile bu tayinatı kendi değirmen ve fırınına kaydırdığından bu durumun esnaf arasında sıkıntıya sebep olduğundan men edildiği bildirilmiştir.[18]

Habbazan esnafı ihtiyaç duyduğu unu ya kendi bünyesindeki değirmenden ya da kendisine un vermekle mükellef değirmenden almak

---

[15] İM.43, s. 6a.

[16] Osmanlı dönemi ölçü birimleri konusunda geniş bilgi için bakınız; İnalcık, Halil, "Introduction to Ottoman Metrology", *Turcica*, XV, İstanbul 1983, s. 311-349.

[17] İM.43, s. 2a.

[18] İM.43, s. 5b.

durumundaydı. Her fırıncı kendisine tahsisi edilen un oranında ekmek imal etmek zorundaydı. Aksi halde nizama aykırı hareket etmiş oluyordu. İmal edilecek ekmeğin hangi kalitede, kaç gram ve kaç para olacağı bir heyet huzurunda numune hazırlanarak tespit ediliyordu. Bu heyet ilmiyeden bir temsilci, devlet memurlarından bir temsilci, Başkapı kethüdası, habbazan kethüdası ve ileri gelen habbaz esnafından oluşmaktaydı. Numunesi hazırlanan ekmeklerden İstanbul Kadısına ve ağa kapısına da gönderilirdi. Hatta özel durumlarda padişah da ekmeği görüp fikirlerini bildirirdi. Nizama aykırı ekmek üreten habbaz esnafı uyarılır, nizama aykırı üretimde ısrar edenler cezalandırılırdı.[19]

Habbazan, francalacı, simitçi ve çörekçi ayrı ayrı esnaf kabul edilir ve birbirlerinin mamüllerini imal etmeleri kesinlikle yasaklanmış olup, aykırı hareket edenler meslekten men edilirdi. İstanbul idari ve iktisadi bakımdan dört bölge kabul edilmiş olup, bunlar Suriçi merkez İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar idi. Bu dört bölgedeki ekmekçi ve francalacı fırınları başka bölgelere tablakar göndermeyecek ve her birinin 20 tablakarı belirlenen mahallerde satış yapacakları Baş Muhasebe Kalemi'nde de kayıt altına da alınmıştır. İstanbul'daki fırınların her birinin satış bölgeleri kesin çizgilerle belirlenmişti. Fırıncılar tespit edilen bölge dışında satış yapamaz ve başkasının bölgesine giremezdi. 27 Kasım 1178 (1 Zilkade 1192) tarihli i'lâmda bazı francalacı fırınlarının Baş Muhasebe Kalemi'nde kayıtlı nizama uymayarak 30-40 tablakar başka mahallere gönderdiklerinden bahisle her bir fırının 20'şer gezdirici tablakar bulundurmalarının kafi olduğu karara bağlanmıştır.[20] 5 aralık 1778 (15 Zilkade 1192) tarihli i'lâmda Bayezid'de Çiftefırın'ın sahipleri Hafız Molla Mustafa ve Hafız Molla Ahmed'in Saraçhane Fırını tablakarı Süleyman Beşe'nin kendi bölgesine kanaat etmeyip fırınlarının önünde satış yapmasından şikayet etmeleri üzerine bu şahsın bu tür hareketler yapması men edilmiştir.[21] Bazı özel durumlarda bazı fırınların başka bölgelere tablakar göndermelerine izin verilmiştir.

---

[19] Aynural, Değirmenci-Fırıncı, s. 115.

[20] İM.43, s. 5b.

[21] İM.43, s. 8a-9b; İM.43, s. 13b.

Bu cümleden olarak; 27 Aralık 1778 (7 Zilhicce 1192) tarihli i'lâmda Eyüp'te Taşlı Burun Fırını'nın muhitinin dar olduğundan bahisle masraflarını karşılayamadığı, bu sebeple İstanbul'a 12 adet gezdirici tablakar göndermesine ve mahalle ve sokaklarda satış yapmalarına müsaade edilmiştir.[22]

1 Şubat 1179 (14 Muharrem 1193) tarihli i'lâmda bir fırının iskemle denilen tablalarının dağıtımını açıkça görmekteyiz. İstanbul'da Kaliçeciler Köşkü yakınındaki Sahunlu ekmekçi fırınının eskiden biri 28 iskemlesi bulunduğu, bu cümleden olarak; Odalarbaşında Ağakuyusu yakınında, biri bahçe köşesinde, biri Latif Paşa'da, Molla Gürani'de, Horhor'da, iki Aksaray'da, Aksaray'da hamam civarında kebapçı dükkanında, Aksaray'da hamam karşısında sütçü dükkanında, Aksaray'da kasap karşısında, Aksaray'da hamam karşısında, Sofular yakınında Et Meydanı kapısında, Sekili Çeşme'de bakkal dükkanında, Hüsrev Paşa'da bakkal dükkanında, Yeni Bahçe yakınında Mimar Sinan'da bakkal dükkanında, Latif Paşa'da Ali Ağa Hamamı yakınında bakkal dükkanında, Nakkaş Paşa'da bakkal dükkanında, Kaliçeciler Köşkü'nde bakkal dükkanında, Kaliçeciler Köşkü'nde helvacı dükkanında, Karaköy Kapısında bakkal dükkanında, Karaköy kapısında aşçı dükkanında, Çatalçeşme İnneci dükkanında, Taşkasapta bakkal dükkanında, Hüsrev Paşa'da Parmak Kapı içinde bakkal dükkanında tezgahı olup bunlara kimsenin müdahale etmemesi karara bağlanmıştır.[23]

Değirmenci esnafında olduğu gibi habbaz esnafında da gedik sistemi geçerliydi. Buna göre gediği yani esnaflık yapabilme hakkına ekmekçi ustasının sahip olması gerekmekteydi. Bu ya satın alma şeklinde yada kiralama şeklinde olabiliyordu. Hatta miras olarak çocuklara kalabiliyor veya bir kısmına sahip oluna biliyordu. Bu durumu 4 Mart 1779 (15 Safer 1193) tarihli i'lâmda görebiliyoruz. Buna göre Rumeli Kavağı Hisarı yakınında Fener köyde ki fırının sahibi Ömer Beşe kendi rızasıyla fırıncı gediğini Hıristo zımmiye sattığı, Hıristo ölünce gediği oğlu Yorgo'ya geçtiğinden bahisle Ömer Beşe'nin gedik üzerinde bir

---

[22] İM.43, s. 14a.

[23] İM.43, s. 18a-18b.

hak iddia edemeyeceği hükme bağlanmıştır.[24] 12 Ocak 1779 (23 Zilhicce 1192) tarihli i'lâmda kapalı olan Çukurçeşme Fırını gediğini borçlarını ödeme şartıyla satın alan ve işletmeye açan Ali Beşe b. Abdullah'ın bölgesinde diğer fırınların satıcılar vasıtasıyla ekmek satamayacakları nizam gereği olduğundan Koksa fırını ekmekçisi Milo'nun da uyması gerektiği bildirilmiştir.[25]

Esnaf arasında karışıklığa ve fitneye sebep olanlara ekmekçi esnafının müdahalede buluna bildiğini ve bu gibi şahısları tekdir ettiklerini, yine uslanmaz iseler esnafın mahkemeye müracaat ederek bu gibi şahısların meslekten atılmasını istediklerini görmekteyiz. 26 Şubat 1779 (9 Safer 1193) tarihli i'lâmda Kartal Kasabası ekmekçi esnafı, ekmekçi Corci zımminin kendi halinde olmadığı ve esnaf arasında fitneye sebep olduğundan bahisle esnaflıktan atılmasını istemişler ve mahkemede bu şekilde karar vermiştir.[26]

Sonuç olarak İstanbul'da halkın ekmek ihtiyacının karşılanması noktasında Osmanlı Devleti'nin çok hassas olduğunu görmekteyiz. Devletin halkın bu temel ihtiyacının karşılanması noktasında işi şansa bırakmamak için sıkı tedbirler aldığını, gerekli ikaz ve uyarıları yaptığını görmekteyiz. Bu noktada gerektiği yerde ceza vermekten de çekinmediklerini elimizdeki belgelerden anlamaktayız. Şer'iyye Sicillerde İstanbul'un iaşesi ile ilgili çok daha ayrıntı bulunmaktadır.

---

[24] M.43, s. 27a.
[25] İM.43, s. 15a.
[26] İM.43, s. 26a.

XVII. Yüzyıl Başında Galata'da Ekmekçilik

Fethi Gedikli*

En temel besin kaynaklarımızdan biri ve belki de başlıcası olan "ekmek"in hangi merhalelerden geçtiği, günümüze kadar şekli ve içerdiği maddeler bakımından ne gibi değişikliklere uğradığı, çeşitleri ve bunların aldığı isimler hakkında neredeyse yok denecek kadar az araştırma bulunmaktadır. Ansiklopedilerde rastladığımız bilgilerin son derece yetersiz olduğunu görmek şaşırtıcıdır. Bu kaynaklarda geçmişte memleketimizdeki ve bilhassa uzun Osmanlı dönemindeki ekmek yapımından hiç bahsedilmemektedir. Sadece *Türk Ansiklopedisi*'nde görece daha geniş bilgi bulmak mümkündür. Orada da somun, fırancala, kirde, fodla, peksimet gibi eski zamanlardan beri imal edildiği anlaşılan ekmek çeşitlerinden, geçmişe herhangi bir ima yapılmadan kısaca bahsedilmiştir.

Başbakanlık Osmanlı Arşivinde ekmek konusunda bilgiler bulunmaktadır. Bunlardan XVII. yüzyılın başlarına ait İstanbul ve Galata'da ekmek konusundaki belgelerden birkaçı şöyledir:[1]

Vesikalardan biri Galata Kadılığının 21 numaralı, diğerleri ise 25 numaralı sicilinden derlenmiştir. 21 numaralı defter hicri 1006-1008

* Prof. Dr. Fethi Gedikli, İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi, İstanbul. gediklifethi@gmail.com

[1] Bu belgeler *Çerçeve Dergisi*, Yıl 4, Sayı 13, Ocak-Nisan 1995, s. 58-61'de yayınlanmıştır.

(miladi 1597-1600) ve 25 numaralı defter hicri 1012-13 (miladi 1603-1605) yılları arasındaki hüccetleri ve bazı ferman ve buyurulduları ihtiva etmektedir. Nitekim, biz de, burada bir ferman ile beş adet arzuhal ve buyurulduya yer vereceğiz. Bilindiği üzere, *ferman*, herhangi bir konuda padişahın alamet-i şerife denilen tuğralı emridir. *Buyuruldu* ise sadrazam, kapdanıderya, vezir, beylerbeyi gibi devlet adamlarının yazılı buyruklarını ifade eder. *Arzuhal* da istek veya şikâyetlerin üst makama ve bu arada padişaha duyurulması için sunulan dilekçelerdir. Aşağıdaki buyurulduların hepsi, Osmanlı uyruklarının padişaha sunulan arzuhalleri sonucu verilmiştir.

Belgelerin muhtevasını ele almadan önce, sicillerde, ekmek kelimesinin, "itmek" biçiminin yaygın olarak kullanılmakta olduğunu belirtmek gerekir. Burada sunulan belgelerin bir kısmı, ak ve kara ekmek işlemeğe, öbür kısmı da mali sıkıntı sebebiyle fırınların kapanmasına ve sermaye gereksinimine dairdir. Bunlardan anlaşıldığına göre XVII. yüzyıl başında İstanbul'da ve Galata'da kara ve ak olmak üzere iki tür ekmek pişiriliyordu. Ak ekmeğin gramı kara ekmeğinkinden on dirhem daha noksandı.

Dirhem, okkanın dört yüzde biridir ve mekâna ve zamana göre değişmekle birlikte, 3,148 grama tekabül ettiği kabul edilmektedir. Buna göre on dirhem 31,48 gram etmektedir. Ancak belgelerden bu iki çeşit ekmeğin malzemelerinin ne olduğunu öğrenmek mümkün olmuyor.

Öte yandan, Galata Kadılığının 25 numaralı defterinin 96a yaprağında yer alan bir kayıttan, Galata'da beyaz ekmek işleyen fırınların adlarını öğrenebiliyoruz. Orada, "*beyaz ekmek işlemeğe me'mûr olan itmekçilerin esâmisidir*" başlığı altında sıralanan fırın ve ekmekçilerin adlarını zikretmeden evvel bu "*me'mûr olma*" kavramı üzerinde kısaca durmak gerekir. Ş. Sami'nin *Kâmûs-ı Türki*'sine göre, me'mûr sözü; 1) bir emir alan, bir işe tayin olunan, mükellef 2) birine emir ve havale olunmuş, icrası emir altında bulunan, anlamını taşıyor. O halde, yukarıdaki ifade, beyaz ekmek işlemeğe ilişkin bir görevlendirmeyi anlatmaktadır. Gerçekten, Osmanlı devlet teşkilatında, gerek Saray-ı Âmire'ye, gerek kapıkulu ocaklarına ve gerekse yeniçeri zabitlerine ve bazı sekban ve yeniçeri cemaatlerine, av köpeklerine her gün dağıtılma-

sı mutat olan çift fodlayı (bir çeşit buğday ekmeği) pişirmekle görevli bir teşkilat vardır.[2] Demek ki, ekmek pişirme işinde bir görevlendirme söz konusudur.

Bu açıklamadan sonra, Galata'daki ak ekmek işlemekle görevli olan ekmekçilerin "esami"sine geçebiliriz. Bunlar, Anbarcı fırınında Şahin; Perviz Beg fırınında Vârt; Ali Beg fırınında Rus(?); Gazanfer Çavuş fırınında Bâli; Ayazma Çarşısında Kassâb Ahmed'in fırınında yine Bâli; Çavuşbaşı Merdân; Çavuşbaşı namına Hâcuk; diğer Çavuşbaşı Mahmud Beşe; Mehmed Ağa fırınında Hacı Nasr; Fındıklı'da Serkis; Yokuşbaşı'nda İsa Çelebi Beg eski fırınında 'Aran(?); Yokuşbaşı'nda/[...]; İncedere'de(?) Hacı Mehmed; yine aynı yerde Hacı Nâsır ve son olarak [...]'de Mehmed Beg'dir. (Bu yazıda üç nokta imi konulan yerler kurt yeniği ya da kötü ciltleme sebebiyle okunamamıştır).

Yukarıdaki sıralamada görüldüğü üzere bazı fırıncılar, Vârt, Serkis, Hâcuk gibi Ermeni adları taşımaktadır. İlk bakışta müslüman ismi gibi algılanan diğer bazı isimler de -Ermenilerin pek çok müslüman adı taşıdığı göz önüne alınırsa- onlara ait olabilir. Nitekim, birazdan temas edeceğimiz arzuhallerden biri de ekmekçi Ermeni cemaatine aittir.[3] Bu bilgilerden yola çıkılarak Galata ekmekçiliğinde Ermenilerin belirli bir yere sahip olduğu söylenebilir.

Yukarıda iki kısımda mütalaa ettiğimiz belgelerin ak/kara ekmek işlemeğe dair olanlarının ilkinde,[4] Tophane'de, kara ekmekten on dirhem eksik vezinde (mikdarda) beyaz ekmek işleyen Ermeniler, Sultan'a olan arzuhallerinde, yeni gelen kadının, kendilerinden iki tür ekmeği aynı vezinde işlemelerini isteyip zulmettiğini, evvelki buyuruldunun yenilenmesini diliyorlar. Konu Galata Efendisine yani kadısına havale ediliyor. İkinci belge[5] de birinci ile aynı minvaldedir. Üçüncüsü[6] ise

---

2 *Türk Ansiklopedisi*, Ankara 1966, C. 14.

3 Galata Kadılığı, 25 numaralı sicil, v. 95b. (Bu sicil sayfa numaralıdır; varak numaraları tarafımızdan konulmuştur. Atıf yapılan tüm vesikalar bu sicilin 190 ve 191. sayfalarında yer almakladır).

4 İkinci dipnotta zikredilen belge.

5 Aynı sicil, v. 96a.

6 Aynı yerde.

Galata kadısına hitap eden ve Galata'da ak ekmek işleriz diye (bahanesiyle) narhdan (yani belirlenen ölçüden) eksik işlenen ekmekle, İstanbul yakasında narha uygun olarak işlenen ekmeğin birlikte piyasada dolaştığını, ekmeğin Galata'da narhdan aşağı işlenmesine izin verilmemesini, İstanbul'da nasılsa Galata'da öyle olmasını emrediyor.

Bu kısmın son belgesinde ise yine Galata kadısına yazılan bir "tevkî'-yi refî'-yi humâyun"da[7] yani fermanda, Galata kazasına bağlı Tophane'de İsa Çelebi fırınında beyaz ekmek işleyen Mustafa'nın Padişah'a arzından, kadimden beri adı geçen fırında sülüsân üzere emr-i şerife uygun olarak beyaz ekmek işlediğini görmekteyiz. Maalesef bu fermanın bulunduğu sicil, pek çok diğer sicil gibi, 'modern zamanlarda' cahil ve mesleğini sevmeyen bir ciltçinin elinde, ilk ve son varakları son derece özensiz biçimde ciltlenmiş olduğu ve vesikamız da defterin ilk yaprağından alındığı için satır sonları okunamamaktadır. Bu sebeple, belgenin içeriğini tamamen anlamak mümkün olmamıştır.

Yine de, mevcut metne dayanılarak söylenebilecek şey, beyaz ekmek işlenegelen İsa Çelebi fırınında (daha önce değindiğimiz, beyaz ekmek işlemeğe memur fırınlar içinde bu fırının da adı geçmektedir) kara ekmek işlenmesinin istendiği, fırıncı Mustafa'nın da buna karşı kadimden beri beyaz ve sülüsân üzere ekmek işlendiğini belirtip, Sultan'dan haksızlığın giderilmesini istemiş olduğudur.

Buradaki "sülüsân üzere" ifadesi, beyaz ekmeğin kara ekmeğe olan oranını anlatıyor olmalıdır. Öyleyse ak ekmek gram olarak, kara ekmeğin üçte ikisine denk düşmektedir. Fermanda, Galata kadısından durumu incelemesi, anlatıldığı gibiyse o yolda ak ekmek işletip, kimsenin buna aykırı savsaklama, bahane, inat ve muhalefet etmesine müsaade ettirmemesi istenmektedir. Bu fermanın tarihi az önce zikredilen nedenden dolayı tam olarak okunamamıştır. Safer ayının başlarında yazıldığı görülmektedir; senesi sicilinki gibi 1006 (1597) olmalıdır.

İkinci kısım belgeler ise bugünkü iktisadi durgunluğu çağrıştırmaktadır. Sultana sunulan iki dilekçede (*arzuhal*), yoksul düştükleri

---

7 Galata Kadılığı, 21 numaralı sicil, v. 1b.

için fırınlarını bir süre kapatmak zorunda kalan dilekçe sahiplerine "bir devletlû"nun bir mikdar sermaye verip fırını işlettirmek istediği, Ekmekçiler Kethüdasının ise buna karşı çıktığı, Sultan'dan narhı üzere satışı için bir buyruldu sadaka buyurması ricasını okuyoruz.[8] Yalnız bu 'sermaye verme'nin bir kredi açmadan ziyade, satış bedeli olduğunu düşündüren bir ifade ile karşılaşıyoruz. "Galata Efendisi hazretleri göreler, eksik vermez ise hilaf-ı vaki rencide ettirilmeye, diye buyuruldu" diyen derkenarın anlatımı da bu fikri desteklemektedir.

Belge metinlerindeki köşeli ayraçlar ya kurt yeniği ya da -yukarda belirtildiği gibi- kötü ciltleme sebebiyle bir veya iki harf okunarak yahut da bağlamına göre tamamen tarafımdan konulan kelimeleri ifade ediyor. Aşağıda, Osmanlı devirlerinde fırınların ya da ekmek yapımının çok sıkı ölçüde denetlendiğini gösteren belgelerin metinlerini takdim ediyoruz.

---

8 Galata Kadılığı 25 numaralı sicil, v. 96a'daki yukarıdan birinci ve ikinci belgeler.

EKLER

1. Galata Kadılığı 25 numaralı Sicil, v. 95b

Se'âdetlu ve mürüvvetlü Sultanım hazretlerinin hâk-i pâ-yı şeriflerine 'arz-ı hâl idüp biz Ermeni tâifesi olup Tophane'de beyaz itmek işleriz kara itmekden on dirhem eksik işleyü gelmişüzdir bundan akdem Sultanım hazretleri gelüp ahvâlimiz bildirdiğimizde on dirhem kara itmek üzerine noksân işleyinüz deyu Galata Efendisi hazretlerine buyurıldı-yı şerif virdüniz bu âna dek vech-i meşrûh üzere işledik hâlen Galata Efendisi yeni olmağın şimdiki Efendi kara itmek ile beyâz [it]meği berâber işleyinüz deyu bize te'âddi ider işlemeğe kudretlerimiz yok[d]ır Sultanıma ['arz] olmur on dirhem noksân işlemek içün...

Vasale fi 15 Cumâdelulâ 1013.

Derkenar: *Galata Efendisi göresiz deyu buyurıldı.*

2. Galata Kadılığı 25 numaralı Sicil, v. 96a

[Mürüvvetlü] ve se'âdetlû Sultanım hazretlerinin hâk-i pâ-yı şeriflerine 'arz-ı hâl-i hakir budur ki bu hakir... [k]ullarının Galata sakinlerinden olup bir fırıncığımız olup işledirdik ziyâde fakirü'l-mâl olmak ile [bir] mikdar zaman kapadup hâli üzere durır efendimiz olmamak ile işleddürmege kudretimiz yokdır ... mahallede[?] bir devletlû bir mikdâr sermâye virüp ol fırını işleddürmek ister bu kullarınıza [Ga]lata itmekçileri kethüdası rencide itmek ister narhı üzere satup bir buyurıldı-yı şerif sadaka buyurıla ki biz fakire hiç kimesne dahl eylemeye bâki emr u fermân Sultanımızındır. [Tarihsiz]

Derkenar: *Galata Efendisi hazretleri göreler eksik virmez ise hilâf-ı vâkı' rencide etdirilmeye deyu buyurıldı.*

3. Galata Kadılığı 25 numaralı Sicil, v. 96a

Galata Efendisine, Galata'da ak itmek işleriz deyu narhından aşağa işlerler imiş gör deyüp görildükde Galata'da narhdan eksik işlenen ve İstanbul'da narh üzre işlenen berâber güzeşte olup girü Galata'dan İstanbul narhı üzere pişürilüp eksik pişürtmeyesiz, deyu buyurıldı.

Derkenar: ... *buyurıldılar geldikden sonra Cumâde'l-ahiranın ikinci güni buyurıldılar gelmişdir ba'zıları 'arz olındıkdan sonra İstanbul'da narh birdir İstanbul'da nice oldı ise ol ta[rafda] dahi ana tâbi' olup ol vech üzere olasız, deyu buyurıldı. Fi'l-yevmi'l-mezbur.*

Vasalenâ fi 11 Cumâde'l-ulâ sene 1013.

4. Galata Kadılığı 25 numaralı Sicil, v. 96a

Se'âdetlû ve mürüvvetlû Sultanım hazretlerinin hâk-i pâ-yi şeriflerine 'arz-ı hâl-i fakir budur ki bu fakir Galata fırancalacılarından olup fakirü'l-mâl olmağla bir müddet fıruncugımız kapadup halen bir devletlû sermâyecik virüp işletmek istedügimizde kethüdamız ve gayrı mâni' olursa Billah Te'âlâ 'aşkına Sultanımızdan [r]ûzi? üzere sâir fırunlar gibi ben fakir dahi işleyem kimesne mâni' olmamak yanında Galata Efendisi kethüdamıza hitâben buyurıldı-yı şerife sadaka buyurıla bâki emr [u] fermân Sultanımızındır. [Tarihsiz]

Derkenar: *Kethüdaların izhâr idüp Galata Efendisi göre deyu buyurıldı.*

5. Galata Kadılığı 25 numaralı Sicil, v. 96a

Se'âdetlû Sultanım hazretlerinin hâk-i pâ-yı şeriflerine 'arz-ı hakirleri budur ki biz itmekçiler olup beyâz itmek işleriz bizim işledügimiz beyâz itmek kara itmekden on dirhem noksan üzere işleyü gelüb bundan akdem Sultanım hazretlerine yine bildirdikde on dirhem noksan beyâz itmek işlerüz, deyu Galata Efendisine buyurıldı-yı şerife virdüniz vardıkda, Galata Efendisi, 'buyurıldı yazıla, çavuş getürinüz hüccet vireyim', deyu buyurılır 'Abdi Çavuş mübâşir buyurıla. Hurrire fi 3 Cumâde'l-ulâ sene 1013.

Derkenar: *Galata Efendisi bunları rencide itmeyüp beyâz itmek işleyeler deyu buyurıldı. Zikr olman 'arz-ı hâl 'Abdi Çavuş yedi ile vârid oldı fi 2 Cumâde'l-ulâ sene 1013 Molla Gürâni [Çavu]ş?*

Fırıncılar

*Osmanlıda Fırıncı Esnafının Yaptığı Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar**

Mehmet Demirtaş**

Fırınların Denetimi

Osmanlı Devleti'nde ekmeğin imal aşaması öncesinden tüketiciye ulaşıncaya kadar, bütün işlemler belli bir nizam ve disiplin dâhilinde gerçekleşirdi. Yetkililer her aşamada dikkatlice hareket ederek İstanbul halkının ekmeksiz kalmasının önüne geçmeye gayret ederlerdi.Çünkü ekmek kıtlığının şehirde hoşnutsuzluk, hatta baş kaldırmalara yol açabileceğinin farkındaydılar.[1] Bu durumu bilen devlet yetkilileri, buğdayın temininden öğütülmesine, buğday ve unun fırınlara dağıtılmasına kadar bütün faaliyetleri doğrudan veya dolaylı olarak kontrol ederlerdi. Fırınların ekmek imali ve satışı da aynı disiplin anlayışıyla denetime tâbi tutulurdu. Esnafın kontrolünde, öncelikle iç denetim dediğimiz, esnafın kendi loncası tarafından denetime tâbi tutulması uygulaması göze çarpmaktaydı. Daha sonra muhtesib, kadı,

---

* Bu makale, Mehemt Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği (H 1100-1200/M 1688-1786)*, Birleşik Yayınları Ankara 2010 ve Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008 adlı eserler esas alınarak hazırlanmıştır.

** Doç. Dr. Mehmet Demirtaş, Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Bitlis. demirtasm@gmail.com 0 507 215 03 63

1 Halil İnalcık, "İaşe (Osmanlı Dönemi)", *DBİA (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi), III*, İstanbul 1994, s. 118.

sadrazam ve nihayet padişah denetimlerde bulunurlardı.[2] Bu sıralamaya tersinden bakıldığında, esnafın denetiminden sorumlu kişilerin bu işteki rolleri ortaya çıkmaktadır.

İstanbul fırınlarının kendi iç denetimi, son derece etkiliydi.[3] Bir yandan hükümetin, diğer yandan esnaf cemiyetinin cezalandırmasına maruz kalmamak için esnaf *çok doğru iş yapmak, halkı aldatmamak ve meşru bir kazanca kanaat etmek mecburiyetindeydi.*[4] Buna, ahilik teşkilatının dini ve ahlâki olarak esnaf üzerinde yaptığı "oto-kontrol" etkisini ilave ettiğimizde esnafın/fırıncının suç oranlarında bir hayli azalma meydana gelmekteydi.[5]

Esnaf loncalarının, fırınların denetimi konusundaki en önemli fonksiyonu verilecek cezaları uygulamaktı. Ceza şeklini, esnaf loncasının, altı kişiden meydana geldiği için "altılar" adıyla anılan ihtiyar heyeti tespit ederdi.[6] Esnaf temsilcilerinin, esnafa karşı uygunsuz davranışlar sergileyebileceğini düşünen devlet, denetimi yalnızca bir tek görevliye devretmemiş ve hiyerarşik bir düzen kurarak kendi içinde bir kontrol mekanizması oluşturmuştu. Bu kapsamda esnafı cezalandırma yetkisini tamamıyla esnaf loncasına bırakmayı sakıncalı bulmuş ve loncanın vereceği cezayı *dükkânın birkaç gün kapatılması ve suçu işleyene, suçun önemine göre işten el çektirme*[7] ile sınırlandırmıştı. Ayrıca esnaf loncası ve kethüdasına, ancak öteden beri devam edegelen usul ve nizama aykırı hareket eden, hilekârlığı, hırsızlığı huy edindiği meslektaşlarınca da söylenen ve birkaç defa yakalanıp dayak ve hapis cezalarına çarptırılan esnafı cezalandırma yetkisi ver-

---

2 Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008, s. 101, Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", *Osmanlı Ansiklopedisi*, V, İz Yayınları, İstanbul 1996, s. 122.

3 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 122.

4 Osman Nuri Ergin, "Tarihte Narh Meselesi ve Belediye İşleri", EMM *(Esnaf Meslek Mecmuası)*, S. 1, (İstanbul 1933), s. 13.

5 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 101.

6 Refik Soykut, *Orta Yol Ahilik*, Türkiye Esnaf Ve Sanatkârları Konfederasyonu Yayınları, Ankara 1971, s. 117.

7 İnalcık, "İaşe", s. 118.

mişti.[8] Suçun ilk kez işlenmesi ile esnafın cezalandırılması söz konusu olmamıştı.

Lonca, esnafı resmen cezalandırma yetkisine sahip olmadığından suçluyu resmi makamlara bildirmek suretiyle, dükkânını geçici olarak kapatma ve işten el çektirme dışında kalan diğer cezaları (hapis, sürgün, vs.) kadı ve muhtesibe havale ederdi.[9] Esnaf loncalarının verdiği cezalar bazen kollektif olabilmekteydi. Yani suçlu, çırak veya kalfa iken ceza ustaya, ustanın iş yerine verilebilmekteydi.[10]

Fırıncıları teftiş etmenin ikinci yolu, resmi görevlilerin teftişiydi. İstanbul iaşesinden öncelikle padişah sorumluydu. İaşenin en önemli kısmını ekmek meydana getirdiğinden padişah, ekmeğin kalitesini, fiyatını, gramajını ve fırınların temizliğini kontrol etmek amacıyla çok sık olmamakla birlikte denetime çıkardı.[11] Mesela Fatih Sultan Mehmed, İstanbul'u fethini müteakip Unkapanı'na, Yemiş İskelesi çardağına ve Salhane'ye giderek narh işlerinin tanzimi meselesini teftiş ettiği gibi, diğer Osmanlı padişahları da narh meselesiyle ciddi olarak ilgilenmeyi kendilerine bir görev addetmişlerdi.[12] Padişahlar daha çok tebdil-i kıyafet (kıyafet değiştirerek) ederek çarşı-pazarı dolaşırlardı. Padişahlardan tebdil gezerek suçlu fırıncıyı idam ettirenler dahi olmuştu.[13]

İstanbul fırınlarını denetleyen bir diğer görevli de sadrazamdı. Fakat sadrazam, siyasi işlerinin yoğunluğu sebebiyle, beledî görevlerinin çoğunu yardımcısı durumundaki kaymakama devrederdi. Buna rağmen sadrazam her çarşamba, bir heyetle beraber erzak gelen ve dağıtılan

---

8 Hüsnü Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", *İstanbul Ansiklopedisi*, X, İstanbul 1973, s. 5325.

9 Halime Doğru, *XVIII. Yüzyıla Kadar Osmanlı Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Görüntüsü*, Eskişehir 1995, s. 173.

10 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 117.

11 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 102.

12 Ömer Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tespit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", *TVD (Tarih Vesikaları Dergisi)*, *I*, S. 5, İstanbul 1942, s. 326.

13 İnalcık, "İaşe", s. 118.

merkezlerle birlikte fırınları da dolaşıp, herhangi bir noksan görmesi halinde fırıncılara şiddetli cezalar verirdi.[14]

Sadrazamın denetimi, olması gerekenden daha seyrek olurdu. Çünkü ekmeğin, en azından iki günde bir kontrolü gerekmekteydi.[15] Oysa sadrazam geniş yetkilere ve sorumluluklara sahip olduğundan fırıncıları sık sık teftiş edecek zamana sahip değildi. Bu sebeple denetim konusundaki yetkilerini kadıya devretmek mecburiyetindeydi. Kadı ise denetimi doğrudan kendisi yapmak yerine muhtesibe yaptırırdı. Kadı daha çok mahkemelik olan meselelerde, ceza verilmesi gerektiği zaman devreye girerek, suçluları cezalandırma yoluna giderdi. Dolayısıyla fırıncılar ve diğer esnafın birinci derecede muhatabı muhtesibdi. Bu sebeple muhtesib esnaf için önemli bir mevki işgal eden bir görevliydi. Muhtesib kanunlarla kendisine tanınan yetkiler çerçevesinde görev yapar,kadının verdiği hükümleri tatbik ederdi.[16] Bu kapsamda muhtesibin, fırınlarda üretilip satılan ekmeğin narh fiyatlarına göre işlem görmesini sağlaması gerekirdi. Ekmeğin gramajının ve kalitesinin standartlara uygun olmasını kontrol etmek muhtesibin yetkisi dâhilindeydi.[17] İş yerlerinin, bu arada fırınların temizlik ve düzeninden de muhtesib sorumluydu. Dükkânlardan tahsil edilmesi gereken vergilerin toplayıcısı da muhtesibdi.[18]

Osmanlı ihtisap sisteminin dini ve ahlâki bir yönü de vardı. Çünkü muhtesib asıl olarak topluma ve mesleğe zarar verilmesini engellemek amacıyla esnafı sıkı bir takibe alırdı.[19]

---

[14] A. Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Enstitüsü Yayınları,*İstanbul* 1952, s. 94; İnalcık, "İaşe", s. 118.

[15] Kazıcı, *Osmanlılarda İhtisab Müessesesi, Osmanlılarda Ekonomik Dini ve Sosyal Hayat*, Kültür Basın Yayın Birliği Yayınları,İstanbul 1987, s. 98.

[16] Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 327. Muhtesibin yetkileri ile ilgili geniş bilgiler için bkz. Mehmet Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği (H 1100-1200/M 1688-1786)*, Birleşik Yayınları, Ankara 2010, s. 288, 289.

[17] Kazıcı, *İhtisab*, s. 77.

[18] Doğru, "Osmanlı Kentleri", s. 171; Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 327.

[19] Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 103.

Karşılaşılan usulsüzlükler

İstanbul gibi muazzam bir şehrin günlük ekmeğini temin etmek, fena günler için hazırlıklı bulunmak, halkın en zaruri yiyecek maddesinde spekülasyona mâni olmak, fiyatları mutedil bir seviyede tutmak zamanın idarecileri tarafından büyük bir mesele olarak ele alınmaktaydı.[20] Buna rağmen Osmanlı esnafı içinde en çok suçun görüldüğü meslek grubunun başında fırıncılar gelmekteydi. Fırıncı esnafının kontrol altında tutulması maksadıyla alınan bütün tedbirlere rağmen çeşitli istismarlar yaşanmış, bu durum her zaman yöneticilerle fırıncıları karşı karşıya getirmişti.

Yaşanan aksamalara rağmen genellikle titiz bir şekilde uygulandığı görülen bu yapıda karşımıza çıkan en önemli ve yaygın ihlâllerin başında geleni, fırınların birbirlerinin yetkilerine ve alanlarına müdahale etmeleriydi. Bir börek fırınının ekmek çıkarması kesin bir şekilde yasaklanmışken, bazen börekçiler nizama aykırı olarak ekmek imal ederlerdi. Hükümet durumdan haberdar olduğunda müdahale ederek, börekçilerin ekmek çıkarmalarını önlerdi. Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde yer alan bir belgede, ekmek fırınları sahiplerinin şikâyetlerine hükümetin olumlu yaklaşıp gerekenleri yaptığı bigisi yer almaktadır.[21] Yine has ve hacri ekmek fırınlarının börek, çörek, gevrek gibi çeşitleri imal etmeleri, narha tabi olmayan ve çoğunlukla Galata'da faaliyet gösteren francala fırınlarının normal ekmek çıkarmaları da yasaktı. Buna rağmen zaman zaman ekmek fırınlarının börek çıkarmak suretiyle börekçileri mağdur ettikleri görülmüş, bu durumun nizama aykırı olduğu hatırlatılarak kadıdan buna engel olması istenmişti.[22]

Francala ekmeği kaliteli ama pahalı olduğu için tüketimi sınırlı bir ekmek çeşidiydi. Daha çok yabancılar tarafından tüketilen francala ekmeğine narh uygulanmadığından bu ekmekleri üreten fırınların

---

[20] Lütfi Güçer, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İFM (İktisat Fakültesi Mecmuası), XI. Ciltten Ayrı Basım*, İstanbul 1952, s. 396, Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 102, 103.

[21] *BOA (Başbakanlık Osmanlı Arşivi), MD (Mühimme Defteri), 114*, s. 205.

[22] BOA. *MD, 73*, Hk (Hüküm), 1206, 1003/1594-1595, Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 166.

daha gevşek bir disipline tâbi oldukları söylenebilir. Daha fazla ekmek satmak ve para kazanmak gibi sebeplerle bu fırınlar bazen nizama aykırı olarak normal ekmek çıkarır ve kendilerine tahsis edilen bölgeler dışında ekmek satmaya kalkışırlardı. Has ve harci ekmek çıkaran fırıncılar bu duruma rıza göstermeyip şikâyetlerde bulunurlardı.[23]

Osmanlı esnafı arasında fırıncı olmadığı halde ekmek imal eden ve haksız kazanç temin edenlere de rastlanmaktaydı. Bir arşiv belgesinde yer alan bilgilere göre, öteden beri ekmek imalatı yapan ve bu işte oldukça başarılı olan ekmekçiler varken, işin ehli olmayan bazı helvacı ve bakkal esnafı kendi dükkânlarında rast gele ekmek imal ederek hem kaliteyi bozmuşlar hem de o bölgede faaliyet gösteren fırıncıların işlerinin durma noktasına gelmesine sebep olmuşlardı. Tartışmalara ve sürtüşmelere yol açan bu durum vicdan ehli insanlar tarafından ilgililere bildirilmiş ve yetkililerin duruma müdahale etmeleri sağlanmıştı.[24]

Yukarıdaki örnek olayda görülen kargaşanın sebebi meslek eğitimi almadan imlat yapan kişilerin yolsuzluklarıydı. Halbûki diğer meslekler de olduğu gibi fırıncılıkta da usta olunabilmesi için uzun süreli bir eğitimden geçilmesi gerekmekteydi. Ne var ki, bu eğitimi almadan çeşitli mal ve hizmetleri kânûnsuz yollarla üreterek bundan para kazananlar mevcuttu. Bu türden faaliyetlerin ekmek imalatında daha yaygın olduğu görülmektedir. Kaliteli ekmek imal edebilmenin en önemli şartlarından biri, ustanın iyi yetişmiş olmasıydı. Herhangi bir ustalık eğitimi almadan ve emek harcamadan para kazanmak hırsıyla hareket eden bazı kişiler, ekmek imal ederek satarlardı. Kendileri ekmekçi olmadıkları halde ekmek çıkarıp satan kişilerin davranışları çeşitli şikâyetlere konu olur ve bu durumdaki kişilerin ekmek imalatından vazgeçmeleri temin edilirdi.[25]

---

[23] BOA. MD, *114*, 1115-1703/1704, s. 193.

[24] BOA. C *(Cevdet)*, *BLD (Belediye)*, *4401*, 01 114018 Eylül 1727.

[25] "bazı helvacı ve bakkâl tâ'ifeleri san'at-ı mezbûra ehil olmayup hilâf-ı şer'-i şerîf ve muğâyir-i kânûn-ı kadim dükkânları dâhilinde etmekci fırınları ihdâs edüp mevsim ile vakitli ve vakitsiz etmek tabh edüp ve ustagân ma'rifetiyle me'hûz olmadıklarından nâşi tabh-ı nândan ıslâh-ı kadîmesiyle uhdesinden gelmeyüp sanâyi'-i mezbûrun ta'tîline bâ'is ve nizâmlarına halel verdiklerinden mâ'adâ ustalar mezbûrâna gadr etmeleriyle", BOA. C. *BLD*, *4401*.

Fırıncı esnafının da bazen kendi mesleği dışındaki işlere kalkıştığı görülen bir durumdu. Koyun başı temin edip satmak nizama göre paçacı esnafının yetkisinde ve tekelindeydi. Ancak Edirnekapısı yakınlarında çörekçilikle iştigal eden Musa adındaki kişi kendisine ait çörekçi fırınında, gizlice tedarik ettiği koyun başlarını fazla fiyata satınca paçacı esnafının kethüdâsı, yiğitbaşısı ve ihtiyar ustaları hemen harekete geçmiş, daha önce de benzer suçu işleyen Musa'yı şikâyet etmişlerdi.[26] Mahkemede suçunu itiraf eden Musa'ya ne tür bir ceza verildiği tespit edilememekle birlikte genel olarak suçun tekrarında cezaya başvurulduğu bilinmektedir.[27]

Diğer bütün mesleklerde olduğu gibi ekmekçilikte de yetki gaspı ve faaliyet alanını ihlâl etme suçlarına sıklıkla rastlanmaktaydı. Eski esnaf kethüdâsının durumu söz konusu ihlâllere uygun düşmektedir. Ekmekçiler kethüdâsı olarak çalıştığı dönemde ekmekçi esnafından haksız yere para aldığı için şikâyetlere konu olan Gebeci oğlu hacı Mustafa, görevden ayrıldıktan sonra da nizama aykırı hareketlerine devam etmiş, değirmen ve fırın çalıştırmaya başlamıştı. Şikâyetler üzerine dükkânları kapatılan Mustafa, eski huyundan vaz geçmeyerek değirmen ve fırın satın almak suretiyle esnafın işlerini bozmaya devam etmişti. Bunun üzerine kapan tüccarından yirmi bir kişi ile yüz Ermeni fırıncı bir kez daha kendisini şikâyet ederek faaliyetlerinin yasaklanmasını talep etmişlerdi.[28]

Seyyar tezgâh anlamına gelen tabla ve ekmekle beraber diğer mamullerin de üzerinde satıldığı iskemlelerin sayısı ve satış yapacakları yerler önceden nizamla belirlenirdi. Osmanlı fırıncı esnafının tablalarda, tablakârlar (tabla üzerinde ekmek satan seyyar satıcı) vasıtasıyla da ekmek satma hakları vardı. Fırınlar iş yerlerine tablakâr veya simit koltukçusu almak istediklerinde kethüdâ ve yiğitbaşının onayını almak mecburiyetindeydiler. Kefili olmayan birinin tablakâr veya koltukçu olarak çalıştırılması suçtu.[29] Fırıncı esnafında sıklıkla karşılaşılan istis-

---

[26] BOA. C. *BLD*, *1393*, 11 S 1139/08 Ekim 1726.

[27] Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 150.

[28] BOA. C. *BLD*, *1017*, 22 ZA 1145/06 Mayıs 1733.

[29] İMŞSA (*İstanbul Müftülüğü Şer'iyye Sicilleri Arşivi*), *İK* (*İstanbul Kadılığı Defteri*), *24*, 77-a, b, 26 R 1139/21 Aralık 1726.

marlardan biri bu konuda yaşanmıştır. Tablakâr olmadığı veya kefili bulunmadığı halde bu işi yapanların yanı sıra, kaçak yollarla tabla açıp ekmek satışı yapanların yol açtığı sıkıntılar, fırıncı esnafının uğraştığı isitismarlardan biriydi. Yine tablakârlarlık yetkisi olsa da kendilerine tahsis edilmemiş fırınların yakınında ekmek satışı yapanların ihlali de başka bir sorundu.[30]

İskemleciler için de belli bir nizam söz konusuydu. İskemlelerin hangi fırına bağlı olarak faaliyet göstereceği de yine nizamla tespit edilirdi. Bunun yanında iskemle bir bakkal, kebapçı vs. Olabilmekteydi.[31] Fırınlardan, sattıkları ekmeğe karşılık belli bir para alan iskemlecilerin kendilerine ait iskemleler (kendilerine tahsis edilmiş yerler) dışında satış yapmaları yasaktı.[32] Fırınların iskemlesi durumundaki bir bakkalın, dükkânında hangi fırının ekmeğini satacağı önceden tespit edilirdi. Bakkal dükkânının, bağlı bulunduğu fırından başka fırının ekmeğini satması suçtu. Bütün bu yasaklara rağmen sözü edilen konularda çeşitli ihlallerin önüne geçilememiştir. Samatyakapısı dışında bakkâl olan Hıristo oğlu Yorgi isimli zimmî, nizam gereği öteden beri Şehremini Çarşısı yakınında bulunan fırında pişirilen *nan-ı azizi* alarak dükkânında satmaktaydı. Fakat son zamanlarda başka fırından da ekmek alarak diğer ekmeklerle karıştırıp satmaya başlamıştı. Bu durum nizama aykırı olduğu gibi fırıncı ile bakkal arasında tartışmalara da yol açmıştı. Fırın sahibi, bakkalın, bayatlayan ekmeklerin kendisine ait olduğunu ileri sürerek haksızlık ettiğini belirtmiş ve şikâyette bulunmuştu. Bunun üzerine bakkal Hıristo bir daha başka yerden ekmek almayacağını, Ekmekçiler Kethüdâsı Ali oğlu Mehmed Ağa, Yiğitbaşı Mehmed oğlu Ömer, Samatya'da bakkal Panayot oğlu Dimo, Yorgi oğlu Hıristo, Yorgi oğlu Anaştas, Dimo oğlu Tanaş'ın söz konusu bakkala kefil

---

30 BOA. C. *BLD*, 722, 1190/1776-1777, Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 101.

31 Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740-1840), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002*, s. 130, Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 101.

32 Kendi dükkânlarında fırıncıların ekmeğini satan leblebici ve helvacı esnafının her yüz akçeden aldıkları altı akçelik hisseye zam yapma talepleri uygun bulunmamıştı. Ahmet Kal'a, *İstanbul Esnaf Tarihi Tahlilleri, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları-I*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul 1998, s. 2, hk. 23, ayrıca bkz. S. 30, 31, Hk. 884.

olmalarını mahkeme de tescil etmiş ve bu kişiler adı geçenin serbest bırakılmasını rica etmişlerdir.[33]

Bir arşiv belgesinden, iskemlecilerin söz konusu yasağı ihlâl ederek diğer fırıncılara zarar verdikleri anlaşılmaktadır. Buna göre Kuşbazlar içindeki büyük ekmekçi fırınının öteden beri, toplam on iskemlede ekmeği satılmaktaydı. Yine Kuşbazlar içindeki küçük fırının ekmeğini de Parmakkapı Kolluğu yakınında Arnavud aşçı, aynı yerde Polad isimli aşçı, Bitbâzârı Boğazında Mağdis isimli aşçı kendi dükkânlarında satmaktaydılar. Ancak Parmakkapı'daki Darphane fırının sahibi kânûna aykırı bir şekilde yeni bir iskemle açarak adı geçen fırınlara zarar vermeye başlamıştı. Bu durumdan yetkililer, Ekmekçiler Kethüdâsı Mehmed Ağa, Yiğitbaşıları Ömer Çelebi ve Salih Ali Çelebi isimli kişilerin şikâyetleri ile haberdar olmuş ve hemen harekete geçerek işlem yapmışlardı.[34]

Fırınlara ait iskemleler,beklenmedik bir gelişme olmadıkça değişmezdi. Ancak olağanüstü bir durumda iskemleler bağlı bulundukları fırınlardan alınarak başka fırınlara bağlanabilirlerdi. Fırının herhangi bir sebeple faaliyetine son vermesi, yanması gibi durumlarda iskemleleri de başka fırınlara devrederdi. Şayet fırının kapanması geçici bir süre için ise, söz konusu fırın yeniden açıldığında iskemleleri de tekrar kendisine bağlanırdı. Bu durumda bazen iskemlenin yeni sahibinin itiraz ettiği görülmekteydi.Üsküdar şehrinde Kulluk yakınında bulunan ve Bağdasar isimli zimmî tarafından kiara karşılığı çalıştırılan Çatal Fırını adıyla bilinen fırın yanınca, bu fırının iskemlesi durumundaki Üsküdar İskelesi yakınında ve birbirinin karşısında iki adet bakkal dükkânından biri, Üsküdar'daki Erkil isimli zimmîye ait Çavuşbaşı Fırınına, diğeri de Hacı Osman adındaki kişinin fırınına bağlanmıştı. Ancak bir süre adı geçen Çatal Fırını tamir edilerek yeniden faaliyete geçince, fırın işletmecisi Bağdasar, söz konusu iki iskemlenin yeniden kendi fırınına devredilerek buralarda kendi ekmeğinin satılmasını talep etmişti. Hacı Osman isimli şahsın duruma itiraz etmediği sicilden

---

[33] İMŞSA. *İK*, 24, 41-b, 09 M 1139/06 Eylül 1726.

[34] BOA. C. *BLD*, *1562*, 01 RA 1139/27 Ekim 1726.

anlaşılmaktadır. Fakat Erkil'in buna rıza göstermediği, bunun üzerien Bağdasar'ın kendisine dava açtığı görülmktedir. Mahkeme durumu, *bi garez-i müslimin* kişilere sorduktan sonra, emr-i âlî ve hüccet-i şer'iyye gereği sözü edilen Çatal Fırını'nın eskiden beri on iki adet ve belli iskemleleri bulunduğunu tespit etmiş, bu iskemlelere adı geçen iki iskemlenin de dâhil olduğuna ve bu iskemlelerde Çatal Fırını'nda imal edilen ekmeğin satılmasına karar vererek Erkil'i de ikaz etmişti.[35]

Konuyla ilgili başka bir örnek de, Divanyolu'nda faaliyet gösteren ekmekçi fırının ustası Agop'un durumu ile ilgiliydi. Buna göre Agop, başka tablakârların haksız uygulamalarına maruz kaldığından hareketle İstanbul Kadısı'na müracaat ederek kendi fırınının iskemlesinin sayısını ve yerini öğrenmek istemişti. Yapılan tahkikat neticesinde Agop'un fırınına toplam on iki adet iskemlenin bağlı bulunduğu, söz konusu tarihte İstanbul Kadısı olan merhum Mehmet Atıf Efendi'nin sicillatından çıkarılmıştı.[36] Görüldüğü gibi hakları olmadığı halde bazı fırıncılar başka tablalar açarak haksız kazanç elde etmeye çalışmış, mevcut tablakârlara da müdahale etmek suretiyle onlara zulüm etmişlerdi. Nizama aykırı bu tür faaliyetlerin engellenmesi konusunda yetkililer her zaman eski nizama göre karar vererek, emir veya hüccetleri yenileme yoluna gitmişlerdi.[37]

Osmanlı Devleti'nde başta ekmek, buğday, un gibi temel ihtiyaç maddeleri olmak üzere, birçok malın satışı narha bağlanmıştı. Narh,bir mala resmî makamlarca konulan azami fiyattı.[38] Malların satışları, be-

---

[35] BOA. C. *BLD*, *5284*, 07 RA 1150/05 Temmuz 1737, Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 105.

[36] "bu kulları İstanbul'da Divanyolu'nda vâki' habbâz fırınının ustası olup fırın-ı merkûmun iskemlesi kangi mahalde olduğu ma'lûm-ı kulları olmadığından sâir fırınların tablakârları gelüp nân-ı azîz fürûht ve bu kullarının tablakârlarına mâni' ve müdâhale ve gadrları mûcib olmağla merâhim-i aliyyelerinden mercûdur ki Divanyolu'nda habbâz fırınının kaç aded iskemlesi vardır İstanbul kâdîsı fazîletlü efendi sicillâtından isim ve şöhretleriyle kaydı derkenâr-ı ma'lûm-ı devletleri buyuruldukda fırın-ı merkûma münhasır olan iskemlelerine sâir fırınların tablakârlarının müdâhalesinin men'i", BOA. C. *BLD*, *7194*, 03 R 1196/13 Mart 1782.

[37] Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 106.

[38] Mübahat Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", *Osmanlı Devleti Tarihi-II*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s. 562, Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 41.

lirlenen narha göre yapılmak mecburiyetindeydi. Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinden itibaren başvurulan bu uygulama aslında, ekonomik ve sosyal bir tedbir olarak fiyatların denetim altında tutulması maksadına yönelikti.[39] Bu yolla fiyatların kanuna aykırı olarak artmasını engelleyen devlet, maddi imkânları sınırlı olan halkı korumuş olmaktaydı.[40] Bu maksatla kanunnâmelerde, narha riayet etmeyenlerin, eksik ve hatalı mal satanların cezalandırılacakları belirtilmişti.[41]

Ekmek narhı uygulaması devletin çok önem verdiği bir mesele olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sebeple narh tespit edilirken son derece titiz davranılırdı. Narh fiyatlarının tespiti Kadı'nın huzurunda olmak üzere, fırıncı esnafının idarecileri ve muhtesib hazır bulundukları halde yapılırdı.[42] Çok sık olmamakla birlikte narhı, muhtesibin kendi başına tespit ettiği de olurdu.[43] Çünkü muhtesib piyasadan her an haberdardı. Narhın yeniden tespitine ihtiyaç duyulup duyulmadığını kendi gözlemlerine göre kararlaştırabilirdi. Ancak narhı muhtesib verse bile, yanında başka görevliler de bulunurdu. Esas olan, narhı bir heyetin tespit etmesiydi.[44] Taşrada ise narh tespiti kaza kadısı-

---

39 Musa Çadırcı, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, s. 126.

40 Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTTD (Belgelerle Türk Tarihi Dergisi)*, S. 1, (İstanbul 1967), s. 37.

41 *I. Selim Kanûnnâmesi (1512 -1520)*, hzl. Yaşar Yücel, Selami Pulha, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1995, s. 67-202.

42 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 562.

43 Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi", s. 387.

44 I. Ahmed dönemine ait bir kanûnnâmede bu konuda şöyle denmektedir : "muhtesib olan kimesne kadı ma'rifetiyle narh vire, amma narh virdüğü zamanda et ve etmeğe, eğer şehirde olur ve eğer kasabatda olur veyahud vesair yerlerde olur, ol yerin a'yanlarından veya yerlülerinden ve fukarâsından ve kasabın ve etmekçinin ve gayrilerin ahvâllerine vâkıf olub hesaba ve ne mikdarınca ziyân ve noksân etdiklerine fil-cümle ölçünün ve sayının ve alıcının ve satıcının kâdir olup ilmi olan kimesnelerden mecâmi'-i nâsda ve mahalde aşikâre davet edüp et ve etmeğe narh virmek hususunda nihayet derece dikkat edüp ve çâşnî dutub narh andan sonra vireler." Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri ve Hukuki Tahlilleri, IX*, Fey Vakfı Yayınları, İstanbul 1990, s. 524. Narhın tespitinin bir sonraki yüzyılda da benzer şekilde yapıldığını 1153-1740 tarihli bir belgeden anlamak mümkündür. Bu konuda bkz. Yaşar Yücel, *Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygarlık Tarihine Dair Bir Kaynak, Es'ar Defteri, (1640 Tarihli)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1992, s. 23.

nın başkanlığında ilgili esnafın temsilcileri, esnaf ve ayanın katılımı ile yapılırdı.[45] Narh tespitinde dikkat edilmesi gereken hususlardan biri halkın ekonomik durumunun göz önünde bulundurulmasıydı. Buna göre narh verilirken halkın alım gücü de gözetilirdi. Özellikle temel gıda maddelerinin en önemlisi olan ekmekte artış oranının her zaman düşük tutulması bu düşüncenin bir sonucuydu.[46] Ne var ki, narh ile ilgili istismarların çoğu ekemk fiyatlarının düşük tutulmasından kaynaklanırdı.

Devletin narh tespitinde gösterdiği titizliği, narhın uygulanmasında da tekrarladığı görülmektedir. Narh teftişi ile ilgili en önemli görevli sadrazamdı. Çarşamba günleri Bilâd-ı Selâse olarak bilinen Galata, Üsküdar ve Eyüp (Havâss-ı Refîa) kadıları ile Paşa Kapısı'nda toplanan Çarşamba Dîvânı'dan sonra[47]sadrazam, beraberinde İstanbul Kadısı, muhtesib ve diğer görevliler olmak üzere fırıncı ve diğer esnafı teftişe çıkardı.[48] Buradaki amaç, bir taraftan esnafın narh fiyatları üzerinden satış yapıp yapmadığını, diğer taraftan satılan malın kalitesinin standartlara uyup uymadığını kontrol etmekti.

Fırıncı esnafında karşılaşılan nizama aykırı hallerden biri, narha riayetsizlikti.[49] Bunun sebebi ekmekte kâr payının genellikle %10'u aşmamasıydı. Fırıncılar bu kârı düşük buldukları için, ekmeğin gramajı ile oynamak suretiyle haksız kazan elde ederlelrdi. Narha aykırı bir davranış olmakla birlikte, ekmeğin gramajında %5 civarındaki sapma-

---

45 Mustafa Öztürk, "Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili", *Belleten, LIV*, Ankara 1991, s. 96, 97; Narhın tespiti ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için bkz. Özer Ergenç, "Osmanlı Klasik Dönemindeki Eşraf ve Ayan Üzerine Bazı Düşünceler", *OA (Osmanlı Araştırmaları), The Journal Of Otoman Studies*, İstanbul 1982, s. 109.

46 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 41.

47 Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilatı," *Osmanlı Devleti Tarihi-I*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, Zaman Yayınları, İstanbul 1999, s. 167.

48 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinde İlmiye Teşkilatı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988[3], s. 137; Jean Deny, "Sadrazam", *İA (İslam Ansiklopedisi)*, X, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Eskişehir 1997, s. 46.

49 Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Eren Yayınları,İstanbul 2000, s. 298.

lar normal beşeri yanılma sınırı içinde kabul edilirdi. Fakat bu, normal zamanlar için geçerli bir durumdu. Olağanüstü hallerde (savaş, sel, kıtlık, vs.) bu tür sapmaların cezası ağırdı.[50]

Fırıncılar bazı durumlarda ekmeğin gramajını, hileli ağırlık ölçüleri kullanmak suretiyle düşürme yoluna giderlerdi. Bu yüzden terazi ve diğer tartı araçlarının nizami olmasına özen gösterilir, söz konusu araçların damgalı olması istenirdi. Damgasız araçların kullanımına izin verilmezdi.[51]

Narha aykırı hallerden sayılabilecek başka bir ihlal de ekmeğin kalitesini düşürmekti. "*Etmekçiler standard olarak alınan narh üzere pâk işleyeler, eksik ve çiğ olmaya. Etmek içinde kara bulunursa ve çiğ olursa*"[52] çeşitli cezalar uygulanırdı. Aynı şekilde unun ince elekle elenmemesi, çuval iplerinin temiz olmaması dahi[53] kaliteyi bozan durumlar arasında yer almaktaydı. Fırıncıların imal ettikleri ekmeğin kalitesine riayet etmeyerek bozuk ekmek çıkarmaları sıklıkla karşılaşılan bir ihlaldi. Fırıncı esnafında görülen ve önemli bir suç olan bu ihlal, maliyeti düşürerek daha fazla para kazanmamaksadına yönelikti. Halbuki narh verilirken malın kalitesi belirleyici unsurlardan biri olarak ele alınırdı. Dolayısıyla fiyat, malın kalitesine göre belirlenirdi. Mesela XVIII. yüzyıl ortalarında İstanbul'da üç ayrı kalitede ekmek çeşidi imal edilmekteydi. Bunlar pide, Ermeni ekmeği adı da verilen somun ve francalaydı. Bu ekmek çeşitlerinin kaliteleri farklı olduğundan fiyatları da birbirinden farklıydı.[54] Ekmeğin has, beyaz ve pişkin olması gerekirken, kullanılan unun kalitesiz olmasına veya una başka maddelerin karıştırılmasına bağlı olarak, düşük kalitede, rengi siyaha yakın ve na-puhte (iyi

---

50 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.

51 Hüsnü Kınaylı, "Esnaf", s. 5324, Robert Mantran, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul (Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi)*, I, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1990, s. 314, Ziya Kazıcı, *Osmanlılarda Vergi Sistemi*, Şamil Yayınları, İstanbul 1977, s. 128.

52 Sait Öztürk, "Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006, Sait Öztürk, "Kalitenin Namusu", *TDD (Tarih ve Düşünce Dergisi)*, S. 2003/5, İstanbul, Mayıs 2003, s. 56.

53 Ahmet Akgündüz, "Ekmekçiler Fırında Yakıldı mı?", *osmanli.org.tr.*, 12.12.2006.

54 Yücel Özkaya, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985, s. 335.

pişmemiş) olarak imal edilmesi fırıncılar arasında çokça görülen bir durumdu.[55] Bu kapsamdaİstanbul'da Vefalı Arnavut Bekir, Kasımpaşa Fırını ustası Kemal, Ahî Müslim Fırını ustası Arnavut Süleyman, Kocamustafapaşa Fırını ustası Ermeni Kazih isimli kişiler çeşitli kereler ikaz edilmiş oldukları halde, imal ettikleri çöreğin ununa arpa ve darı unu, ekmeğin ununa da çeşitli yabancı maddeler katmışlardı. Bu sebeple çörek oldukça kalitesiz, kullandıkları *zahirenin nanı gayet siyahve bozuk* çıkmıştı. Bu davranışları alışkanlık haline getirdiklerinden adı geçen kişilerin ikazla kurtulmaları artık mümkün olmamıştı.[56]

Fırınlar normal şartlarda buğdaylarını kendileri öğütürlerdi. Fırıncılar, bünyelerinde bulunması gereken at değirmenlerinden un elde ederek ekmek imalinde kullanırlardı. Ancak fırınların bazılarının fiziki şartları değirmen açmaya elverişli olmadığından bu durumdakiler yetkililerin (kethüdâ, yiğitbaşı, nizam ustaları) kendileri için belirlemiş olduğu değirmenlerden un almak mecburiyetindeydiler. Yaşanan istismarlardan biri bu aşamada gerçekleşirdi.[57] Bu konuda görülen yolsuzluk, fırıncıların almaları gereken yerler dışından un almalarıydı. Hangi fırının nereden un alacağı önceden belirlenmişti.[58] Nizama göre un alımından, ekmekçiler kethüdâsı ve nizam ustalarının haberdar edilmeleri gerekirken bazı fırıncılar, daha ucuza mal etmek maksadıyla kendileri için ayrılmış olanlar dışındaki yerlerden un alarak haksız kazanç elde etmeye çalışmaktaydılar. Bu tür hareketler suç olduğundan söz konusu fırıncılar devletin müdahalesi ile karşılaşmıştır.[59]

İstanbul'daki francalacı fırınları un almak mecburiyetinde oldukları değirmenlerden un almayıp muhtemelen daha kolay olduğundan başka yerlerden unu daha fazla fiyata satın alır ve bu zararlarını telafi

---

[55] Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umur-ı Belediye, II*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, No: 21, İstanbul 1995, s. 755. Ekmeğin kalitesine ve renginin beyaz olmasına her dönemde büyük önem verildiği anlaşılmaktadır. Bkz. BOA. *HAT (Hatt-ı Hümâyûn)*, 496, 29 Z 1203/20 Eylül 1789.

[56] BOA. C. *BLD-1183*, Evahir-i CA 1209/14-23 Aralık 1794.

[57] Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 107.

[58] BOA. C. *BLD*, 722.

[59] BOA. C. *BLD*, 6816, 13 B 1197/14 Haziran 1783.

etmek için ekmeğin dirhemini düşürerek satarlardı. Bu durum aynı zamanda değirmenlerin un tayinatı hususunda karışıklığa sebep olur, dağıtılan buğday ve unun, durumunun belli olmaması dolayısıyla telef ve zayi olmasına yol açardı. Böyle zamanlarda diğer esnaf ve esnaf yetkilileri şikâyetçi olup mahkemeye müracaat ederek durumun düzeltilmesini isterlerdi.[60]

Esnafın sahip olması gereken çeşitli özellikler olduğu bilinmektedir. Bu özellikler, yetiştiği çevre ve şartlar ile ahî teşkilâtının kendilerine yüklediği sorumlulukların bilincinde olmak şeklinde ifade edilebilir. Her şeyden önce mesleğin itibarını koruyabilmesi için esnafın, edep ölçüleri içinde hareket etmesi mecburiydi. Bir arşiv belgesinde, ekmekçi esnafından Civelek Hacı Ahmed ve Kasımpaşa'lı Kemal isimli kişilerin, ekmek nizamını bozdukları için cezalandırılmaları istenmişti. Belgede, nizamı hangi şekilde bozdukları belirtilmemiş olmakla birlikte, bunun narha aykırı hareket etme veya ekmeğin dirhemini düşürme suçlarından biri olduğu tahmin edilmektedir. Çünkü ekmekte en sık karşılaşılan yolsuzluklar bunlardı. Ancak daha da önemlisi belgede, ekmeğin nizamını bozucu hareketlerin *bî-edebâne etvâra cesâret* olarak değerlendirilmiş olmasıdır.[61]

Fırıncı esnafının temsilcilerinin temel görevlerinin başında *"her hile İslâm cemaatine zarar verir"*[62] anlayışına sıkı sıkıya bağlı kalarak hareket etmelleri ve bu sebeple istismarları önlemeleriydi. Fakat bazen muhtesib veya fırınları denetleyen diğer görevlilerin istismarları söz konusu olabilmekteydi. İstismarların başında, muhtesibin rüşvet alarak suçları görmezden gelmesi veya vergi toplamada fazla para almasıy-

---

60 Hükümde, "değirmenlerin dakîki tayinâtı husûsuna ihtilâl ve nizâ' ve mücâdeleye bâ'is ve tevzî' olunan hınta ve dakîkin keyfiyeti ma'lûm olmamağla telef ve zâyi' olmasına bâdî keyfiyet-i reviyyeye sebeb olur hâlâtdan olacağını ifâde ve iştikâ etmeleriyle francalacı tâ'ifesi fîmâ-ba'd iştirâ eyledikleri dakîki habbâzân kethüdâsı ve bi'l-cümle nizâm ustaları ma'rifeti ve nizâm-ı kadîmleri üzere cümlenin me'lûmu olup ta'yîn olunan mahalden iştirâ edüp hilâfıyla hareket eder olursa bâyi' ve müşterî te'dîb olunup" denilerek bu tür suçların cezasız kalmayacağı vurgulanmıştı. BOA. C. *BLD, 6816.*

61 BOA. C. *BLD-2230*, Evâhir-i ZA 1204/02-11 Ağustos 1789.

62 Doğru, "Osmanlı Kentleri", s. 171.

dı[63] ki bu durum şikâyet konusu olur, devlet tedbir almak durumunda kalırdı. Buna göre "*defter-i cedide mugayir kimesne bir akçe ve habbe ziyâde almak ihtimali olmaya. Her kim ziyâde alursa saire muceb-i ibret içün eşedd-i akibet ile cezası*" verilirdi.[64] Fırıncılara çeşitli bahanelerle eziyet eden görevlilerle ilgili olarak Peçevi İbrahim Efendi'nin aktardığı bir olay dikkate değerdir:Buna göre ekmek fırınlarını teftiş etmek üzere görevlendirilen bir müfettiş, fırını evinde olanlara "*senin evine fırın bahanesiyle namahrem gelür*", evde fırını olmayanlara da "*sen ehlini namahrem evine etmek bişürmege gönderirsün*" diyerek, halkın ekonomik gücüne göre, onlardan para sızdırmaya çalışmıştı.[65] Görevlerini kötüye kullananlar hakkında çeşitli dönemlerde, çeşitli cezalar uygulandığı bilinmektedir. Hatta bazen söz konusu kişiler işledikleri suçun durumuna göre görevlerinden dahi alınmışlardır.[66]

Yetkililerin istismarlarına başka bir örnek de, cezaların uygulanması işini üstlenen kethüdaların yolsuzluklarıydı. Kethüdalar, esnafla ilişkilerinde bazen nizama aykırı davranışlar sergilerdi. Bir arşiv belgesinde, Galata çörekçi ve somuncularının bu konudaki şikâyetleri yer almaktadır. Fırıncıların Mehmed adındaki kethüdaları, Galata'daki çörekçi ve somuncu esnafına zülüm etmekte, onlardan rüşvet almakta ve bu yolla fukaraya eziyet etmekteydi. Bu durumdan rahatsız olan fırıncılar, kethüdanın değiştirilmesi talebi ile resmi makamlara müracaat etmişlerdi.[67]

Fırınların ve fırın çalışanlarının temizliği, sıkı bir denetime tâbi olan konulardandı. Fırınlarda çalışan işçilerin seçimi de bu sebeple titizlikle yapılır, bu kişilerin Müslümanlardan seçilmelerine özen gösterilirdi. Gayrimüslimlerin temizliğe yeterince riayet etmedikleri düşüncesinden hareketle, sahibi veya işletmecisi Müslüman olan fırınlarda

---

[63] İnalcık, "İaşe", s. 118.

[64] *İBK (İstanbul Belediye Kütüphanesi). MC (Muallim Cevdet Yazmaları).* B-2, s. 1.

[65] Peçevi İbrahim Efendi, *Tarih-i Peçevi, II*, İstanbul 1283, s. 389, Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, s. 103, 104.

[66] *BOA. C. BLD*, 5836, Ş 1119/Ekim-Kasım 1707.

[67] *BOA, C. BLD*, 5836.

mümkün olduğunca gayrimüslim işçilerin çalıştırılmaması arzusu hâkimdi. Fırın tezgâhlarının ve fırınlarda kullanılan araçların temiz tutulması[68] ise, ekmek meselesinin önemi ile orantılı olarak ciddiyetle takip edilmekte ve gerektiğinde ceza konusu olmaktaydı.

Uygulanan yaptırımlar

Osmanlı fırıncı esnafında nizama aykırı hallerin önüne geçebilmek ve halkın beslenmesinde bir aksmaya meydan vermemek için devlet, bütün suç türlerini göz önünde bulundurarak bir ceza sistemi meydana getirmişti. Muhtesib, daha önce de vurgulandığı gibi beraberinde bir ekip olduğu halde (infaz memurları) fırınları denetler (kola çıkar), aksamaları cezalandırırdı. Nizamnâmeler, ekmek imal etme usullerini ayrıntılı olarak tayin etmiş ve uygulanacak yaptırımlarla ilgili çeşitli hükümler koymuştur. "*Etmekçiler çâşnî tutdukları narh üzere pâk işleyeler, eksik ve çiğ olmaya, etmek içinde kara bulunursa ve çiğ olursa*"[69] fırıncılara cezalar verileceği vurgulanmıştır.

Cezalar çeşitli şekillerde uygulanırdı, en sık görülen biçim ise cezanın, yerinde infazı şeklindeydi[70]. Bu çerçevede uygulanan cezalar arasında, falakaya yatırma ve ayak tabanına sopayla vurma(*let urma*), gibi cezalar yerinde infaz edilirdi. Suçlunun servetine, yaşına bakılmaz, suçlu ve suç ortakları, usta, kalfa, çırak dışarıya çıkarılıp dükkânının önünde falakaya yatırılır[71] ayak tabanına sopalarla vurulurdu.[72] Ekmeğin gramajından çalan fırıncı için uygun görülen ceza ise, "*tahta külah uralar yahud cerime alalar*"[73] şeklinde tanzim edilmişti. Kural ihlâli yapan fırıncı, kafasına tahta külah koyularak eşek üzerinde pazarda do-

---

68 Mantran, *İstanbul-I*, s. 284.

69 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 336.

70 Bkz. *İBK*. MC. B-2, s. 1, Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325; İnalcık, "İaşe", s. 118.

71 Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325; İnalcık, "İaşe", s. 118.

72 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 336.

73 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesi ve1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul 1983, s. 23, Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları, s. 326.

laştırılırdı.[74] Böylece fırıncının, rencide edilme korkusu ile suç işlemesi önlenmeye çalışılırdı. Fakat burada esas olan şey, aynı suçun aynı kişi tarafından tekrarlanmasıydı. Fırıncılar ekmeğin gramajını eksik tutmaları halinde her zaman "*tahta külah*" cezasına çarptırılmazlardı. Öncelikle para cezası uygulanırdı. Bu ceza "*dirhem başına birer akçe*"[75] alınması şeklindeydi. Ekmeğin iyi pişmemesi, siyah olması, temiz çıkarılmaması durumunda uygulanan para cezasında miktar 5-30 akçe arasında değişirdi. Bunun dışında hileli malın teşhiri[76] ve müsadere edilmesi, bozuk, eksik ve hileli tartı aletlerine el konulması fırıncılar için de geçerliydi.[77]

Bütün esnaf, kendileri için tanzim edilmiş olan nizam çerçevesinde ticaret yapabilmekteydi. Fırıncılar da, kendi nizamlarına göre hareket etmek mecburiyetindeydiler. Nizama aykırı hareket eden fırıncılara uygulanan çeşitli cezalar arasında fırınlarının önünde kulaklarından duvara mıhlanmaları da vardı[78] ki bu ceza, daha çok sadrazamın beraberindekilerle *kola çıkması* esnasında uygulanırdı.[79] Nitekim sadrazam yazdığı telhiste, tebdil gezerken fırıncının ekmeğinin yeterince pişkin olmadığından hareketle, söz konusu fırıncıyı kulağından duvara çivilediğini söylemişti.[80] Sadrazam sürekli kola çıkmaz, her çıktığında da ihlâllerle karşılaşmayabilirdi. Esnafın ve yetkililerin birçok kere ikaz edildikten sonra[81] cezaya çarptırıldığı da düşünülürse, söz konusu cezanın çok seyrek uygulandığı söylenebilir. Yine çok sık olmamakla birlik-

---

74 İnalcık, "İaşe", s. 118. İhlâli yapan esnafı, eşek üstünde dolaştırma uygulaması Bizans'ta da mevcuttu. bkz. Fuat Köprülü, *Bizans MüesseselerininOsmanlı Müesseselerine Tesiri*, Kaynak Yayınları, İstanbul 2000[3], s. 145.

75 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 182; Akgündüz, "Ekmekçiler" *osmanli. org.tr, 12.12.2006*, S. Öztürk, "Kalitenin Namusu", s. 56.

76 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 172, 182.

77 Reşat Ekrem Koçu, *Tarihte İstanbul Esnafı*,Doğan Yayınları,İstanbul 2002, s. 229.

78 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 326; Kazıcı, *İhtisab*, s. 97; Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001, s. 62.

79 Kazıcı, *İhtisab*, s. 97.

80 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 137.

81 TSMA *(Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi)*, E (Evrak), 2356.

te, ekmeğinin gramajı noksan ve kalitesi düşük olan fırıncıların boğdurulduklarını da görülen bir ceza türüydü.[82]

Fırıncıya hemen her asırda uygulanan cezalardan biri de "*ıslah-ı nef edinceye dek*"[83] İstanbul'dan çıkarılması, yani sürgün edilmesiydi. Araştırıcılar, sürgün cezasının yaygın bir şekilde uygulandığını belirtmektedir.[84] Arşivlerde de, suç işleyen fırıncıların İstanbul dışına sürgün edildiklerine dair belgeler mevcuttur. Seddülbahir Kalesi Dizdarı'na *gönderilen emirde, "Ayasofya'da etmekçi İbrahim, nân-ı azizi esmerü'l levn tabh ve i'mal itmekde olduğundan ahz olunup bu makule hilaf-ı nza harekete ictisar idenlerin icra-yı te'dibiyle emsalinin tertibi lazımeden olmakdan nâşi mekrum li ecli te'dib cizyeci mübaşeretiyle Seddülbahir Kalesi'ne nefy ve kalebend olunmak fermanım olmağın*" denilerek, fırıncının sürgün kararı tebliğ edilmişti.[85]

Limni Kalesi Dizdarı'na gönderilen bir fermanda da belirtildiğine göre, İstanbul'daki ekmekçi esnafından Avratpazarı'nda Arnavut Feyzullah, Yusuf Paşa Çeşmesinde Arnavut Cafer, Sofularda Hasan, Çardak yakınında Halil, Çukurçeşme'de Abdurrahman ve Kasımpaşa semtinde Ahmed adındaki şahıslar defalarca tembih edilmiş olmalarına rağmen bozuk ve *ekle salih* (yenebilecek durumda olmayan) ekmek çıkarmakta ısrar ettiklerinden, başkalarına da ibret olmaları için Limni Kalesi'ne sürgün edilmişlerdi.[86]

Fırıncıların çeşitli tarihlerde genellikle Magosa,[87] Limni ve Seddülbahir'e sürüldüklerine dair başka belgeler de mevcuttur.[88] Fırıncıların sürgün edilmekle kurtulamadıkları ve kalede dizdar olarak çalıştırıldıkları da dikkati çekmektedir. Cezanın caydırıcı olmasını temin etmek maksadına yönelik olan bu uygulama dışında, fırıncıya verilen ce-

---

[82] Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 137.

[83] Kütükoğlu, "Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 2.

[84] Yücel Özkaya, "XVIII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Sorunları" *IX. TTKong (Türk Tarih Kongresi), Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara 1988, s. 1041.

[85] BOA. C. *BLD*, 467.

[86] BOA, C. *BLD*, 145, N 1209/Mart-Nisan 1795.

[87] BOA, C. *ZB (Zaptiye)*, 1020, 1230/1814-1815.

[88] Özkaya, "Esnaf Sorunları", s. 1041.

zalardan biri de hapisti. Uyarıların ve hafif cezaların fayda vermemesi, suçun tekerrürü durumunda hapis cezası gündeme gelmekteydi. Hapis cezalarının mahkeme (kadı) tarafından verilmesi gerekirdi. Ceza birkaç günlük ise, kolluk bodrumlarında, mahkeme binası bodrumlarında infaz edilirdi. Uzun süreli cezaların infaz yerleri Baba Cafer Zindanı, İplikhane, Tersane Zindanı idi. Esnafa verilen hapis cezaları onu sadece bir müddet zindana kapatmaktan ibaret kalmazdı; gündüzleri tersanede veya iplikhanede ağır işlerde amele olarak çalıştırılırdı.[89]

Müslüman esnafa hapis cezası gerektiren bir suçu işleyen gayrimüslim esnafa, kürek cezası verilirdi. Bu da daha çok narha aykırı hallerin tekerrürü durumunda başvurulan bir cezaydı.[90] Kürek cezasına çarptırılan esnaf, donanmanın kürekçi ihtiyacının karşılanmasına yönelik kaynaklardan birini teşkil etmekteydi. XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren giderek yaygınlaşan bu ceza birçok suça uygulanmıştır.[91] Kürek cezasına çarptırılan suçluların "*pir ve mâlül*" kimseler olmaması gerekirdi.[92] Özellikle dikkat edilen başka bir husus da, iyice araştırılmadan ve suçu tespit edilmeden kimsenin küreğe konulmamasıydı.[93] Bu durum, bütün cezalar öncesinde başvurulan bir yöntem olarak dikkati çekmektedir.[94]

Cezaların verilmesi ve uygulanmasında esas olan mesele, suçun tekrarıydı; bu durum cezanın çeşidini ve süresini belirleyen en önemli unsurdu. Eğer "*mükerrerlik*" yoksa ciddi görünen suçlar bile kısa bir cezalandırmadan sonra affedilirdi. Nitekim ekmeğin kalitesini bozdukları için Seddülbahir Kalesi'ne sürgün edilen fırıncılar, bir süre sonra affedilmişlerdi.[95] Cezalandırmada aceleci davranılmaz, genellikle zanne-

---

[89] Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325.

[90] İMŞA. *GK (Galata Kadılığı Defteri)*, 63, vr. 199-a, Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 299, Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 136, Demirtaş, *Osmanlı Fırıncılık*, s. 107-109.

[91] Mehmet İpşirli, "XVI. Asrın İkinci Yarısında Kürek Cezası İle İlgili Hükümler", *İÜTD (İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi)*, S. 12, (İstanbul 1981-8), s. 206-207.

[92] BOA. *MD*, 7, Hk. 2682, 02 B 976 /21 Aralık 1568.

[93] BOA. *MD*, 7, Hk. 2324, 29 R 976/21 Ekim 1568. Kürek cezası ile ilgili yarıca bkz. *MD*, 82, Hk. 206 (164), Hk. 235 (138), 114 (256), 1617-1618.

[94] Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza*, s. 343, 344.

[95] BOA. *C. BLD*, 467.

dildiğinin aksine çok sert tedbirlere başvurulmazdı. Öncelikle fırıncının uyarılması ile yetinilirdi.[96] Suçun tekrarı durumunda devlet görevlileri fırıncılara ağır cezalar vermekten kaçınmamışlardır. Hatta fırıncılara, diğer meslek sahiplerine göre daha şiddetli cezalar verildiğini[97] rahatlıkla söyleyebiliriz. Bu da devletin ekmek meselesine verdiği önemin bir sonucuydu. Sonuç olarak, nizama aykırı hareket eden ve bunda ısrarcı olan fırıncılara dayak, falaka, kulağından duvara çivileme, şehir dışına sürgün etme, hapse atma, küreğe konulma ve hatta idam cezalarının verildiği, hileli mallara ve tartı araçlarına el konulduğu bir yaptırım sisteminin uygulandığı söylenebilir.

Kaynaklar

BOA. C.*BLD*-467.
BOA. C. *BLD*-722.
BOA. C. *BLD*-1017.
BOA. C. *BLD*-1183.
BOA. C. *BLD*-1393.
BOA. C. *BLD*-145.
BOA. C. *BLD*-1562.
BOA. C. *BLD*-2230.
BOA. C. *BLD*-4401.
BOA. C. *BLD*-5284.
BOA. C. *BLD*-5836.
BOA. C. *BLD*-6816.
BOA. C. *BLD*-7194
BOA. C. *ZB*-1020.
BOA. *HAT*-496.
BOA. *MD*-114, s. 205.

[96] Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
[97] Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 136.

BOA. MD-7, Hk. 2324.

BOA. MD-7, Hk. 2682.

BOA. MD-73, Hk. 1206.

BOA. MD-82, Hk. 206 (164), Hk. 235 (138).

İBK. MC-B-2.

İMŞA. GK-63, vr. 199-a.

İMŞSA. İK-24, 41-b.

İMŞSA. İK-24, 77-a, b.

TSMA. E-2356.

Akgündüz, Ahmet, "Ekmekçiler Fırında Yakıldı mı?", *osmanli. org.tr*, 12.12.2006.

Akgündüz, Ahmet, *Osmanlı Kanûnnâmeleri ve Hukuki Tahlilleri* - IX, Fey Vakfı Yayınları, İstanbul 1990.

Aynural, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740-1840)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002.

Barkan, Ömer Lütfi, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tespiti ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kânûnlar", *TVD, I*, S. 5, İstanbul 1942, s. 326-344.

Çadırcı, Musa, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991.

Demirtaş, Mehmet, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği (H 1100-1200/M 1688-1786)*, Birleşik Yayınları Ankara 2010.

Demirtaş, Mehmet, *Osmanlıda Fırıncılık 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008.

Deny, Jean, "Sadrazam", İA. X, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Eskişehir 1997, s. 46.

Doğru, Halime, *XVIII. Yüzyıla Kadar Osmanlı Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Görüntüsü*, Eskişehir 1995.

Ergenç, Özer, "Osmanlı Klasik Dönemindeki Eşraf ve Ayan Üzerine Bazı Düşünceler", OA, *The Journal Of Otoman Studies*, İstanbul 1982.

Ergin, Osman Nuri, "Tarihte Narh Meselesi ve Belediye İşleri", EMM, S. 1, İstanbul 1933, s. 12-13.

Ergin, Osman Nuri, *Mecelle-i Umur-ı Belediye, II*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, No: 21, İstanbul 1995.

Genç, Mehmet, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Eren Yayınları, İstanbul 2000.

Güçer, Lütfi, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İFM, XI. Ciltten Ayrı Basım*, İstanbul 1952, s. 397-416.

I. Selim Kanûnnâmesi (1512 -1520), hzl. Yaşar Yücel, Selami Pulha, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

İnalcık, Halil, "İaşe, Osmanlı Dönemi", *DBİA , III*, İstanbul 1994, s. 116- 119.

İpşirli, Mehmet, "Osmanlı Devlet Teşkilatı," *Osmanlı Devleti Tarihi, I*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, Zaman Yayınları, İstanbul 1999, s. 139-279.

İpşirli, Mehmet, "XVI. Asrın İkinci Yarısında Kürek Cezası İle İlgili Hükümler", *İÜTD*, S. 12, (İstanbul 1981-8), s. 203-248.

Kal'a, Ahmet, *İstanbul Esnaf Tarihi Tahlilleri, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları, I*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul 1998, s. 2, hk. 23, S. 30, 31, Hk. 884.

Kazıcı, Ziya, *Osmanlılarda İhtisab Müessesesi, Osmanlılarda Ekonomik Dini ve Sosyal Hayat*, Kültür Basın Yayın Birliği Yayınları, İstanbul 1987.

Kazıcı, Ziya, *Osmanlılarda Vergi Sistemi*, Şamil Yayınları, İstanbul 1977.

Kınaylı, Hüsnü, "Esnaf-İstanbul Esnafı", *İstanbul Ansiklopedisi*, X, Koçu Yayınları, İstanbul 1971, s. 5320- 5334.

Koçu, Reşat Ekrem, *Tarihte İstanbul Esnafı*, Doğan Yayınları, İstanbul 2002.

Köprülü, Fuat, *Bizans Müesseselerinin Osmanlı Müesseselerine Tesiri*, Kaynak Yayınları, İstanbul 2000[3].

Kütükoğlu, Mübahat S., "Osmanlı İktisadi Yapısı", *Osmanlı Devleti Tarihi, II*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s. 513-649.

Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul 1983.

Mantran, Robert, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul (Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi)*, *I*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1990.

Özkaya, Yücel, "XVIII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Sorunları" *IX. TTKong (Türk Tarih Kongresi), Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara 1988, s. 1038-1048.

Özkaya, Yücel, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985.

Öztürk, Mustafa, "Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili", *Belleten, LIV*, Ankara 1991.

Özkaya, Sait, " Kalitenin Namusu", *TDD*, S. 2003/5, İstanbul Mayıs 2003, s. 59.

Özkaya, Sait, "Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006.

Peçevi, İbrahim Efendi, *Tarih-i Peçevi, II*, İstanbul 1283.

Sahillioğlu, Halil, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTTD*, S.1, (İstanbul 1967), s. 36-40.

Soykut, Refik, *Orta Yol Ahilik*, Türkiye Esnaf Ve Sanatkârları Konfederasyonu Yayınları, Ankara 1971.

Tabakoğlu, Ahmet, "Osmanlı İktisat Sistemi", OA-5, İz Yayınları, İstanbul 1996, s. 7-195.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletinde İlmiye Teşkilatı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988.

Ünsal, Artun, *Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001.

Ünver, A. Süheyl, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1952.

Yücel, Yaşar, *Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygarlık Tarihine Dair Bir Kaynak, Es'ar Defteri, (1640 Tarihli)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1992.

Osmanlı'da Ekmekçi Esnafı: İhlaller ve Cezalar

Kübra Tolak*

Çalışmada temel olarak Osmanlı ekmekçi esnafının ekmeğin üretimi ve satışı aşamasında yapmış olduğu ihlaller ve bu ihlaller karşısında devletin aldığı tedbirler ele alınmıştır. Öncelikli olarak fırınlar ve buralarda üretilen ekmek çeşitlerine kısaca yer verilmiştir. Ekmek konusunda üretici ve devlet arasında nasıl bir ilişki vardı ve bir ekmeğin makbul sayılabilmesi hangi şartlara bağlıydı gibi bazı sorulara ağırlıklı olarak XVIII. ve XIX. yüzyıla ait arşiv vesikaları ışığında cevap aranmaya çalışılmıştır.

Osmanlı Ekmeği ve Ekmek Fırınları

Osmanlı fırınlarında francala, fodula, has nân-ı aziz, âdî nân-ı aziz gibi birbirinden farklı ekmek tiplerinin üretildiğini görmekteyiz. Genellikle Galata ve çevresinde üretilen francala ekmeğini sefirler, yabancı tüccar ve gemiciler tüketiyordu. Satışı yasak olmasına rağmen, zamanla Müslim hanelerine de giren francala, çok rağbet edilen bir ekmek türüydü. Fodula ise ince ve fazla mayalanmış özsüz hamurdan yapılan pide şeklindeki bir ekmek çeşidi olup daha çok imaretlerde ve

* Kübra Tolak, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Tarihi Anabilim Dalı, Yakınçağ Tarihi Bilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul.

yeniçerilere ait fırınlarda pişirilirdi.[1] Belgelerde karşımıza daha çok *etmek* ve *nân-ı aziz* şeklinde çıkan çeşit ise halkın büyük çoğunluğu tarafından tüketilen cinsti.

Osmanlı Devleti'nde ekmek piyasasında faaliyet gösteren fırınlar; saray fırınları, ordu fırınları, imaret fırınları, konsolosluk fırınları ve halk fırınları olarak çeşitli bölümlere ayrılmışlardı.[2] Biz burada sadece halk fırınları üzerinde duracağız.

Üretiminde kaliteli beyaz unun kullanıldığı has ekmeği ekonomik açıdan durumu iyi olan kesim tüketmekteydi. Yukarıda da bahsedildiği üzere bu fırınlar Galata ve Tophane çevresinde yoğunlaşmış olup çıkardıkları ürün *has ekmek* yahut *francala* olarak anılırdı. Sefarethanelerin de bu çevrede yoğunlaşmış olması sebebiyle sefirler bu fırınları kullanırdı. *Has ekmek* üreten bu fırınların sayısı oldukça kısıtlı olup zaman zaman sayılarının arttığı ya da azaldığı olmuştur. Halkın büyük çoğunluğunun tükettiği ekmek olan *harcî (âdî)* ekmeği üreten fırınların sayısı ise çok daha fazlaydı. *Has* ve *harcî* ekmeğin fiyatı aynı olmasına rağmen gramajı daha düşük olan *has ekmeği* zengin olmayan kesim tercih etmiyordu. *Has ekmeğe* narh uygulanmadığı için bunun fiyatı bazı zamanlarda fahiş derecelere varabiliyordu. Bu sebeple de ülke genelinde *harcî ekmek* üreten fırınlar *has ekmek* üretenlere oranla çok daha yaygındı.

Francala fırınlarının *nân-ı aziz* pişirmeleri yasak ise de dönem dönem devlet bunların da *nân-ı aziz* üretmesine izin vererek İstanbul halkının ekmek temininde sıkıntıya düşmesini engellemeye çalışmıştır. Nitekim aşağıda verilen sicil kaydından da anlaşılacağı üzere Ramazan ayında fırın önlerinde yaşanacak yığılmayı engellemek için devlet, francala fırınlarında *nân-ı aziz* üretilmesine müsaade etmiştir: *İstanbul kadısı fazîletlü efendi ve zahire nâzırı efendi sekene-i darü's-saltanatın ...mahsus işbu eyyam-ı mübarekede nân-ı aziz için bir vechle zahmet çekmemeleri ... matlub-ı şahane olmaktan naşi şu eyyam-ı mübarekede fırın-*

---

1 Feridun Emecen, "Fodula" , *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Ankara 1996, c. XIII, s. 167.

2 Mehmet Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık 17. Yüzyıl*, İstanbul 2008, s. 49.

larda cemiyyet olmamak ve ibadullah zahmet çekmemek için francalacı dükkânlarına dahi tevzi verilerek nân tabh ettirilmesine irade-i âliyye taallük etmekle[3]...

Başkentin ekmek konusunda sıkıntı çekmemesi için bir diğer önlem olarak pişirici ve hamurkâr amelelerinin askerlik hizmetinden muaf tutulduğunu görüyoruz. İstanbul'da ekmek sıkıntısının çoğu zaman çıkartılmak istenen ayaklanmalarda bir araç olarak kullanılmasının önüne geçmek için devlet zaten her dönemde fevkalade önlemler almaktaydı. Mesela fırınların önemli bölümünü *beylik fırın* adıyla kendi mülkiyetinde tutarak bunları fırıncı esnafına ihale suretiyle işlettiriyordu. Fırınlarda ne kadar ekmek üretileceği, hangi fiyattan satılacağı, fırıncı esnafının ne kadar kar alabileceği nizamnamelerle belirlenmişti. Ayrıca devlet İstanbul'daki bütün fırınların un ve zahire ihtiyacını kendine ait kapanlardan ve mahzenlerdeki stoklardan karşılıyordu.

Her fırına bağlı iskemleci ve tablakârlar bulunmaktaydı. İskemleciler bağlı bulunduğu fırından aldığı mamulleri 'iskemle' denilen sabit yerlerde satabiliyordu. İskemleler bir bakkal, kebapçı vs. dükkânı olabileceği gibi tezgâh şeklinde de olabilmekteydi. Tablakârlar ise tabları içine koydukları mamulleri seyyar olarak satmaktaydılar.[4] Ekmekçiler nizamnamesinin 27. Maddesinde tablakârlarla ilgili şu ifade yer almaktadır: *Bir fırına mensup olan tablakâra diğer fırından ekmek verip sattırmak memnu'dur.*[5] Her ne kadar bu durum yasak olsa da zaman zaman hem tablakârların hem de iskemlecilerin nizama aykırı hareket ederek bağlı olmadıkları başka fırınların ürünlerini satmaya teşebbüs ettikleri de olmuştur.[6]

Habbâzân; ekmekçi, ekmek yapan demek olup, Arapçada ekmek manasına gelen 'خُبْز' kelimesinden türemiştir. Habbâzlar, Osmanlı

---

[3] Şer'iyye Sicilleri Arşivi, İstanbul Kadılığı, sicil 97, v. 23.

[4] Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları: Zahire Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2002, s. 130.

[5] *Düstûr*, İstanbul 1290, s.531; Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umur-i Belediye*, İstanbul 1995, c. 4, s. 1834.

[6] Aynural, *age.*, s. 130.

esnafı içerisinde belki de en önemli esnaf kolu idi. Evliya Çelebi, seyahatnamesinde ekmekçilerin sayısını 10.000 olarak vermiştir. Bu sayı bize XVII. yüzyıl ortalarında İstanbul esnafının en kalabalık kolunu ekmekçilerin oluşturduğunu göstermektedir.

Osmanlı Devleti'nde her bir esnaf gurubunun o mesleğin üstadı saydığı bir pîri bulunurdu. Habbâzân esnafının pîri de Hazreti Âdem olup Evliya Çelebi, seyahatnamesinin ilk cildinde bu husus hakkında şunları söyler:

Din direği gibi ibtida pirleri hazret-i Âdem'dir kim ayet ' هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِينَ ' *diyü buğday ağacından yeme diyü Cenab-ı izzet Âdem'e emr idüp insan-ı nisyandan mürekkep olmağla emr-i Hakkı siyup rûy-ı arza hubut idüp yine emr-i Hak ile buğdayı Cibril-i Emin getürüp bir dane dikdikde buğday kaynadup Adem nebi tenavül idüp def-i cû itdüği ibtida buğday çorbasıdır. İlâ haze'l-ân bir kimse hanesine bir âdem davet itse Aş Baba çorbası yiyelim der. Aş muhallebi ve sükkeri palude yiyelim demez. Ba'dehu Cibril-i Emin talimiyle Âdem nebi buğdayı un idüp hamır idüp dahı ekmek idüp dahı ısı iken tenavül idüp def'-i ci'an itdi. Anınçün taze ısı ekmek taze can verir. Anınçün ekmekçilerin pîri Hazret-i Âdem'dir.*[7]

Ekmekçilik esasında bir zanaat olup bu işin ehli olmayanlar tarafından icra edilmesine müsaade edilmezdi. Bu husus, *Mecelle-i Umur-ı Belediye*'de yer alan ekmekçiler nizamnamesinin 38. Maddesinde *Ekmekçilik sanatının ilerlemesine bakmak...*[8] İfadesinde de vurgulandığı gibi mesleğin ilerlemesi ve üretimin kalitesinin geliştirilmesi açısından önemli bir hususdu. Düzenin muhafazası ve bozulmanın önüne geçilmesi için diğer esnaf kollarında olduğu gibi ekmekçilerin de kendi aralarında sahip oldukları bir gelenek ve işleyiş şekli vardı. Hem kendi düzenlerini korumak hem de devletle olan ilişkilerini yürütmek üzere uygun birisi kethüda olarak seçilir ve bu kişi kayd-ı hayat şartıyla göreve başlardı. Ancak kethüdaların işlerini layıkıyla

---

7 Orhan Şaik Gökyay, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, hzl. Yücel Dağlı, İstanbul 1996, c. 1, s. 230.

8 *Düstûr*, s.532; Ergin, *age.*, s. 1835.

yapmamaları gibi bazı durumlarda görevlerinden alındıkları da olurdu[9].

Osmanlı ekmekçi esnafı çoğunlukla Ermeniler ve Müslümanlardan oluşmaktaydı. Müslüman fırınlarında gayr-i Müslim işçi çalıştırılmamaya dikkat edilse de bu her zaman mümkün olamıyordu. Ekmek işiyle daha yakından ilgilenen Ermeniler, temizliğe dikkat etmeleri şartıyla Müslüman fırınlarında çalışabiliyorlardı. Meselâ 17. Yüzyıl ilk yarısına denk gelen dönemler için *Kitab-ı Mesalihi'l Müslimîn ve Menâfi'il Mü'minîn*'de Müslüman fırınlarında çalışan gayri Müslimlerin yoğunluğundan şikâyet edilir. Aynı zamanda bunların ekmek yapmak için gerekli temizlik ve sağlık şartlarına yeterince dikkat etmedikleri belirtilir. İstanbul'da yaşayanların yiyecek ve diğer beslenme kaynaklarının temini konusunda kendisine sorumluluklar yüklenmiş bulunan sadrazamların bu konuda ne gibi tedbirler almaları gerektiğinden bahseder. Müellifin burada çalışanların din farklılığına temas etmekle beraber temizlik ve sağlık şartlarına ağırlıklı vurgu yapması dikkate değer bir husus olarak görünmektedir.[10]

---

9 Meselâ ekmekçilerin ürünü noksan işlemeleri konusunda gerekli çalışmaları yapmayan esnaf kethüdasının azledilip yerine başka bir kethüdanın görevlendirildiğini görmekteyiz: *Bu hilâlde habbâzân tâ'ifesi yevmiyye tabh eyledikleri nân-ı azizi nâkıs işlediklerinden fırın önlerinde cem'iyyet keşîde olduğu habbâzan kethudâsının tekasülünden neş'et ettiğine binâen kethudâ-yı mezbûrun azli ve yerine sâbık kethudâlardan taife-i mezburenin münâsib gördüklerinin nasbı ve fîmâ-ba'd fırın önlerinde cem'iyyet ettirilmemek üzere ta'ahhüd eylemeleri bâbında İstanbul Kadısı efendi dâ'îlerine hitâben mahsûs bir kıt'a buyruldu tahrîr ve tesyîr olmağla bi'l-cümle habbâzân tâ'ifesi ve nizâm ustaları müvâcehesinde feth ü kırâ'at olunduk da cümlesi sem'an ve tâ'aten merâsimini ba'de'l-edâ kethudâ-yı sâbık Tığlıoğlu İsmail'i kendülere kethudâ nasb olunmağı ihtiyâr ve ba'de'l-yevm fırın önlerinde cem'iyyet olmaması husûsuna merkumun inzimâm-ı re'yi iktizâ ettiği beyânıyla kendülere kethudâ nasb olunmasını istid'â ettikleri efendi-i mûmâ-ileyh dâ'îleri bir kıt'a takrîriyle ifâde eder...* BOA, *HAT*, nr. 15674.

10 *Müslümanların ekseri etmekçilerün bir hallerinden katı bî-huzurlardır vezir-i azam hazretlerinin zamanlarında eğer buna dahi çare olursa külliyyen müslümanlar hayr dualar iderlerdi. Ahval budur ki ekser etmekçi furunlarında furuncusu ve etmek yoğurucusu cemîsi kâfirlerdür, sehel furun vardur ki müslüman ola. Pes furuncusu kâfir olanların etmekçileri ellerin yumazlar ve etmek yoğurduklarında adetdür ki giyeceğin ve gönleğin ve şapkasın bile çıkarur dahi yoğurur; terledükde gövdesinden ve saçlarından derileri ve bitleri tekne içine dökülür, hiç eksiği olmaz, muttasıl yoğurmağa meşgul olur; değme bir kıl ya sinek düşse mukayyed olmaz, heman tizce bişüreyim satayım, akçe elime girsün dir. Günah eksüği*

Ekmek üretiminde kullanılan tezgâh ve aletlerin temiz tutulması konusunda da devlet tedbiri elden bırakmıyordu. Temizlik hususunda sık sık emirler yayınlandığı gibi zaman içerisinde bu nizamnamelere dönüştürülmüştü. 13 Temmuz 1870 tarihli Ekmekçiler Nizamnamesi'nde yer alan temizlikle ilgili maddelere göre bütün fırınlarda temizlik mümkün olan en üst derecede olacaktı. Ayak ile hamur yoğurma kesinlikle yasak ediliyordu. Yine ekmekçi, börekçi, simitçi fırınlarında temizliği bozan unsurlar şehremaneti tarafından yapılacak uyarılar doğrultusunda ortadan kaldırılacaktı. Cilt hastalığı gibi veya bulaşıcı kalıcı hastalığı olan insanlar hamur işçiliğinde çalıştırılamayacaktı.[11]

Nizama Aykırı Davranan Ekmekçilere Verilen Cezalar

Ekmekçi esnafının ekmeği üretim ve satım aşamasında nizama aykırı hareketleri ve hileli fiilleri sıkça tesadüf edilen durumlardandı. Devletin bu fiiller karşısında sürekli piyasayı kontrol altında tutan bir tutum sergilediği arşiv vesikalarından da anlaşılmaktadır. Fiyat tespiti sırasında, artış oranları bir takım ölçülere göre tayin edilir, ilk aşamada *çâşnî* tutulurdu. Yani hammadde halinden, nihai mal oluncaya kadar

---

*değül, kafirdür. Ne münasebetdür ki müslüman etmekçileri bulmağa çare var iken furun sahibleri furunların müslümanlara virmeyeler, dahi kafire vireler. Ne münasebetdür müslümanlara zulmdür. Bu vechile muhtesib yasağ idicek her kişi furunun müslümanlara virir ve ol furun dutan müslümana dahi ısmarlana ki ceh idüp furun hizmetkarların müslüman dutsun, kafir dutmasun. Eğer bi'z-zaruri müslüman hizmetkâr bulmazsa ırgadların temiz dutdursun, üzerlerine dursun, bari saçların traş itdürsün, müslümanlara pak etmek yedürsün. Böyle eylemezlerse muhtesib hakkından gelsün deyü buyurulursa bu hususdan dahi vezir-i azam hazretlerine hayr dualar ve savab-ı azimler hasıl olur.*Yaşar Yücel, *Osmanlı Devlet Düzenine Ait Metinler, Kitâbu Mesâlihi'l-Müslîmîn ve Menâfi'i'l-Mü'minîn*, Ankara 1980, s. 106-107.

11 Nizamnamenin ilgi maddeleri şunlardı: 17. Madde: Ale'l-umum fırınlarda nezâfet ve tahâret-i mümkine icrâ olunacak ve ayak ile hamur yoğrulmak kat'iyyen menedilecektir.

Madde: El-yevm mevcud olan bilcümle ekmekçi ve börekçi ve simitçi fırınlarında muhıll-i nezafet olan şeyler Şehremaneti canibinden vukubulacak tenbihata tatbikan tathir ve tanzîm olunacaktır.

Madde: Hamurkârlık işinde kullanılan adamların sahibü'l-bünye ve illet-i cildiyeden sâlim bulunmayanların hamurkârlık işinde kullanılmaları memnu'dur. *Düstûr*, s. 530-531; Ergin, *age.*, s. 1833.

geçen aşamalardaki maliyet hesaplanır ve belli bir kâr eklenerek fiyat tespit edilirdi.[12] Pişirmede kullanılan keresteden hamur için kullanılan una ve gramaja kadar her şey bir nizama bağlıydı. Dünyada ilk standardizasyon metni olarak kabul edilen II. Bayezid'e ait 1502 tarihli *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa Fermanı*'nda konuyla ilgili bölüm şu şekildedir:

Ekmekçilerin teftişine şürû' olunup kanun-i kadîmlerinden sorulıcak eyittiler ki her zamanda buğdayın ucuzluğuna dıkızlığına göre hâkimü'l-vakt emriyle ehl-i hibreden mu'temed-i vüska kişiler çeşni tutarlardı. Dört beş yıl vardır ki etmekçiler hükm getürüp mazmûnunda a'yân-ı şehrden birkaç vüska hakimü'l-vakt ma'rifetiyle çeşni tutup anınla amel ideler deyu emr olunup ol târîhte çeşni tutulup şöyle mukarrer olunmuş idi ki Bursa müdüyle buğdayın a'lâsı yüz on akçeye evsatı yüze ednâsı seksen beş akçeye olsa etmek yedi yüz dirhem bir akçeye olup bahâda ziyade veya noksân olsa bu kıyas üzre ana dahi ta'yîn oluna. Be şart ki ince elekten elene ve tamam bişe ve ak ola ve râyihası olmaya.[13]

Kanunnameden ve arşiv vesikalarından anlaşıldığı üzere makbul ekmek pişkin, beyaz ve tam ölçülü (tâmmü'l-vezn) olmalıydı. Bu üç noktaya özellikle hassasiyet gösterilirdi. Ne var ki bazı ekmekçiler bu maddelere gereken özeni göstermiyordu. Ekmeği esmer çıkaran ya da gramajını eksik tutan esnaf öncelikle uyarılırdı. Eğer suiistimalde ısrarcı olurlarsa bu şekilde işlenen ekmeklere el konularak fukaraya dağıtılır ve esnafa para cezası uygulanırdı. Buna rağmen sahtekârlığa devam eden ekmekçiler çoğu kez sürgün edilerek kal'abend olarak çalıştırılırdı. Yaptıklarına pişmanlık gösterdiğine inanılan ekmekçiler ise affolunup mesleklerini tekrar icra edebiliyordu. Meselâ ekmeği aşırı miktarda esmer üretip satışını yapmak bir süreliğine kalebentlik cezasını gerektiren suçlardandı[14].

---

[12] Demirtaş, *age.*, s. 43.

[13] *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara 1963, s. 7.

[14] Ekmeği esmer çıkardıklarına dair iki esnafa hapis cezası ve verdikleri söz karşılığında affedilmelerine dair bir örnek: *Ma'rûz-ı dâ'î-i Devlet-i aliyyeleridir ki; İstanbul'da Sultan Mehmed Han Câmi'-i şerîfi kurbunda Nişancı Paşa Câmi'-i şerîfi civârında etmekçi olan Ali ve Balat Mahallesi altında etmekçi olan Osman nâm kimesneler tabh eyledikleri nân-ı azîzi gayet esmer tabh etmek töhmetiyle ahz ve müddet-i vâfî ve bir sene Sed-*

Suçlu bulunan esnafın başına tahta bir külah geçirilerek ahali arasında dolaştırılması, falakaya yatırılması, kulağından mıhlanması ekmekçilere uygulanan diğer yaptırımlardandı. Savaş zamanları, isyan belirtilerinin çoğaldığı vakitler, padişahların tahta yeni oturduğu günler gibi olağanüstü dönemlerde bu cezaların oldukça sertleştirildiği de görülmekteydi. Kamuyla ilgili bütün suçlarda görebileceğimiz bu uygulama bazen idama kadar gidebiliyordu. III. Selim'in tahta çıkışının ilk aylarında Balat semtinde ekmekçilik yapan iki fırıncının dükkânları önünde asılmaları da bu türden bir cezalandırılma sayılabilir. İki fırıncının suçu ekmeği kara çıkarmalarıydı. Oysa daha önce örneğini verdiğimiz uygulamada başka iki fırıncı esmer ekmek çıkartmaktan Çanakkale'ye kalebent olarak gönderilmişler ve daha sonra da affedilmişlerdi.[15]

Ekmeğin gramajını eksik tutarak bu konuda uslanmayan ve sonunda cezalandırılan ekmekçiler hakkında çok sayıda arşiv belgesine rastlamak mümkündür. Konuyla ilgili birkaç örnek aşağıdaki gibidir:

Mezbur Hüseyin, Kasımpaşa'daki Yeni Çeşme Fırını'nda etmekçi olup tabh eylediği nân-ı azizin pareliğinde zahire kırk beş dirhem ve merkum Murad Kasımpaşa'da Küçük Hamam Fırını'nda etmekçi olup tabh eylediği nân-ı azizin pareliğinde yirmi dirhem ve mezbur İsmail kezalik Kasımpaşa'da mahkeme karşısında etmekçi olup tabh eylediği nân-ı azizin pareliğinde on bir dirhem ve merkum Mehmed tersane-i amire karşısında vaki yeni fırında etmekçi olup tabh eylediği nân-ı azizin pareliğinde otuz dirhem nok-

---

dülbahir kal'asında habsle te'dîb olduklarını ve fîmâ-ba'd tabh edecekleri nân-ı azîzi has ve beyaz ve nisâbında tabh etmek üzere ta'ahhüd eylediklerini şefâ'at-i sahîhatü'l-kelimât kimesneler ihbâr etmeleriyle mezbûr afv ve ıtlak buyrulmak bâbında İstanbul mahkemesinden huzûr-ı âlîlerine i'lâm olundu. 21 Receb 1208/22 Şubat 1794. BOA, Cevdet Belediye (C.*BLD*), nr. 110-5489.

15 *...etmekçilerden Balat semtinde iki fırının etmeği fî-nefsi'l-emr siyah olmak mülabesesiyle asıl fırın sahipleri olan iki nefer zımmîler getürdülüp iki gün tomrukda habs ve ba'dehu evvelki gün asesbaşı ve subaşı ma'rifetiyle gönderilüp emsâllerine ibreten fırınları önlerine salb olundukları ve fîmâ-ba'd yine taharrîden hâlî olunmayup o makule hilâf-ı rızâ hareket idenler tahkik ve haklarında lazım gelen ukubat icra olunacağı.* 29 Zilhicce 1203/20 Eylül 1789. BOA, *HAT*, nr. 1383-54671.

san olmak üzere devletlu inayetlû veli nimetim hazretlerinin tebdilen teşriflerinde emr u fermanlariyle ahzolunub el-yevm muhzır ağa kulları hanesinde mahbus oldukları malum ve dükkânları buyrulduk da emr u ferman devletlû inayetlû efendim sultanım hazretlerinindir.[16]

Maruz-ı Dabi-i devlet-i âliyyeleridir ki

İstanbul'da Azebler fırınında etmekçi olan İbrahim zahirden noksan ...nân-ı aziz işleyub bundan akdem bi'd-defaat tenbih olunmuşken mezbur mütenebbih olmayıp ısrar etmekle bu defa daha noksan nân-ı aziz işlemekle ahz ve ağa kapusuna irsal olunup saire dahi ibret içün Boğazkesen kal'asında habs ve te'dib olunmak babında ferman hazret-i veliyyül emrindir. [17]

Üreticilerin uyarıldığı bir diğer konu da ekmeğin iyi pişirilmeyerek çiğ satılması idi. Nitekim bir vesikada bu husus şöyle dile getirilmektedir:

Habbâzân kethüdası ve bilcümle nizam ustaları meclis-i şer'a ihzar olunub bu esnada imal ve tabh olan nân-ı azizin levni gayet esmer ve çiğ olduğundan naşi a'zâr ve ..olunmayub te'dib olunacaklarını kendülere tefehhüm ve bundan böyle nân-ı azizin unu beyaz ve pişkin olmak üzere imal ve tabh eylemeleriçün tenbih olunduk da ...[18]

Ekmeğin gramajıyla oynayan üreticiler çoğu zaman bozuk ayar kullandıklarından dolayı yetkililer terazi ve diğer ölçü araçlarının doğru kullanımına dikkat ederek damgasız ağırlıkların kullanımına izin vermezlerdi.[19] Eğer teftiş sırasında esnafın bozuk terazi ile satış yaptığı anlaşılırsa para cezası verilirdi. Aşağıdaki arşiv vesikasından anlaşılacağı üzere bu tür bozuk ölçü aletleri kullanan esnafa para cezası uygulanması ve bunların ellerinden alınarak hurda olarak satılması düşüncesi de bu iddiayı doğrulamaktadır.

Esna-yı teftişatta esnaf yedinde zuhur iden fâsid ve nakıs evzânın cezayı nakdisi alındıkda ve tahkik iden nevâkis ekmel ve ıslah olunduktan sonra

---

[16] BOA, C.BLD, nr. 2-64,16 Zilhicce 1180/15 Mayıs 1767.
[17] BOA, *Ali Emiri*, 3563, 17 Muharrem 1174/29 Ağustos 1760.
[18] BOA, HAT, nr. 15-647B, 29 Zilhicce 1203/20 Eylül 1789.
[19] Demirtaş, *age.*, s. 106.

ashabına redd ve iadesi iktiza idup itmeyeceği istifkadını havi vârid olan 30 Eylül 1307 tarihli tahrirat-ı âliyyeleri üzerine şehremaneti celilesiyle bi'l-muhabere bu kere alınan cevabda esna-yı teftişatda mikyasat ve muvazınından tâmmü'l-ayar olub da muayene damgası bulunmayanları isti'mal edenlerden kanunen lazım gelen ceza-yı nakdi ile beraber damga resmi ahz olunduktan sonra bu misüllü evzâna damga urılarak ashabına iadesi ve fâsid veya nâkisü'l-ayar olan mikyasat ve muvazenine sahiplerine iade olunmayarak zabt ile hurda halinde sene gayesinde bi'l-müzayede satılması evzân nizamnamesiyle usul-i müttehize icabında bulunduğu gösterilmiş olmağla vilayet-i âliyyelerince ana göre ifa-yı muamele olunması hususunda himem-i âliyyeleri masruf buyrulmak babında. 14 Cemaziyelevvel 1309/ 16 Aralık 1891[20]

Ahmed Cevad Paşa *Tarih-i Askeri-i Osmanî* adlı eserinde ekmekçilerin cezalandırılmaları hakkında kuralları hatırlatır. Buna göre sadrazamlar tebdil gezerken eksik gramajla ekmek satan esnafı yakaladıklarında kulaklarından duvara çiviletirlerdi. İstanbul kadısı da esnaf teftişine çıktığında nizama aykırı ekmekçilik yapanları falakayla cezalandırırdı. Bu cezalar umumiyetle esnafın dükkânının önünde herkesin görebileceği şekilde diğer esnafa da ibret olması düşüncesiyle icra edilirdi.[21]

Kalabalık bir nüfusu barındıran İstanbul'un iaşesi konusunda devlet, her dönem titizlikle çalışmıştır. Halkın en zaruri ihtiyaç maddelerinden olan ekmek konusunda yaşanacak sıkıntı zaman zaman çıkarılmak istenen isyanlar için de bir araç olabiliyordu. Bu tip isyan hareketlerinin önüne geçmek için devlet tedbiri elden bırakmayarak çeşitli önlemler alıyordu. Çıkarılan nizamnameler ile hem üretilen ekme-

---

[20] BOA, *Dahiliye Mektubî Kalemi (DH.MKT)*, nr. 1902-11,

[21] *Etmeğe verilen narhdan noksan çıkaran etmekçiler enva' cezaya müstehak olup bazı kere sadrazamlar tebdil gezer iken eksik etmek gördüklerinde furunun önünde etmekçiyi kulağından duvara mıhladığı gibi İstanbul Kadısı dahi arada kola çıkup ve kırmızı çukadan pûşide içinde olan falaka ve değnekleri omuzunda hamil-i mahsus adamlarıyla gezerek terazu tutan esnafla etmekçilerden günde beş on âdemi alâ-melei-n-nâs zokakda toprak ve çamurlar üzerine yatırup tabanlarını darp etmek kaide-i belde idi.* Ahmed Cevad Paşa, *Tarih-i Askerî-i Osmanî*, İstanbul 1882, s. 100.

ğin standartları belirleniyor hem de ekmekçi esnafının uyması gereken bir takım kurallar öngörülüyordu. Belirlenen kurallar dışına çıkıp ekmeği kalitesiz üreten esnafa en hafifi para cezası olmak üzere bazı dönemlerde idama kadar varan cezalar verildiği görülmüştür.

Kaynaklar

Arşiv Kaynakları

A. Başbakanlık Osmanlı Arşivi

a. Hatt-ı Hümâyûn Tasnifi 1383-54671
b. Cevdet Belediye Tasnifi 110- 5489, 2-64
c. Dahiliye Mektubî Kalemi 1902-11
d. Ali Emiri Tasnifi 3563

B. Şer'iyye Sicilleri Arşivi 97

Kaynak Eserler

Aynural, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları: Zahire Ticareti (1740-1840)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002

Cevad, Ahmed, *Tarih-i Askerî-i Osmanî*, Kırkanbar Matbaası, İstanbul 1882

Demirtaş, Mehmet, *Osmanlı'da Fırıncılık 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008

Düstûr, Matbaa-i Âmire, İstanbul 1280

Ergin, Osman Nuri, *Mecelle-i Umur-ı Belediye*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul 1995

Gökyay, Orhan Şaik, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, hzl. Yücel Dağlı, Yapı ve Kredi Bankası Yayınları, İstanbul 1996

Güran, Tevfik, *"İstanbul'un İaşesi"*, İstanbul Şehir ve Medeniyet, Klasik Yayınları, İstanbul 2004

Türk Standartları Enstitüsü, *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, Ankara 1963

Yücel, Yaşar, *Osmanlı Devlet Düzenine Ait Metinler, Kitâbu Mesâlihi'l-Müslîmîn ve Menâfi'i'l-Mü'minîn*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara 1980

Vakfıkebir (Trabzon) Yöresinde Fırıncılar ve Vakfıkebir Ekmeği

Mustafa Açа* - Abonoz Küçük**

Vakfıkebir, Karadeniz Bölgesi'ndeki Trabzon İli'nin 45 km batısında olup, 8 km doğusunda Çarşıbaşı, 5 km batısında Beşikdüzü, 22 km güneyinde Tonya ilçeleri bulunmakta olup kuzeyden Karadeniz'e açılmaktadır. İlçe merkezi doğuda Işıklı (Yeros), batıda Zeytin (Yobol) burunları arasında meydana gelmiş genişçe bir körfezin en uç noktasında kuruludur. Bu nedenle ilçenin adı, kaynakların bir kısmında "Büyükliman" olarak da gösterilir. Vakfıkebir'in merkezi, Samsun-Trabzon-Rize devlet karayolu üzerinde olup 235 km^2'lik yüzölçümüne sahiptir.[1]

Oldukça eski bir yerleşim olduğu düşünülen Vakfıkebir'in kuruluş tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Yörenin ilk yerleşimcilerinin miladın öncesinde Orta Asya'dan göçler sonucu bölgeye gelen Turani kavimler olduğu fikri çoğunluktadır. Grek kolonistlerin MS. 8 yüzyıldan itibaren yeni ticaret kolonileri oluşturmak üzere Doğu Karadeniz'e,

---

* Mustafa Açа, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Öğretim Görevlisi, Trabzon. mustafaaca@hotmail.com

** Abonoz Küçük, Balıkesir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Araştırma Görevlisi, Balıkesir. abonoz_kucuk@hotmail.com

1 Adem Topkara, Vakfıkebir'de Sosyal ve Dini Yapı, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa, 2007. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), s. 7.

özellikle de Trabzon'a yöneldikleri dönemlerde yörede ilk Grek unsurlar varlık göstermeye başlamıştır.[2]

Tarihi boyunca Hitit, Pers, Roma, Bizans ve Trabzon Rum İmparatorluğu'nun hakimiyetinde kalan Vakfıkebir, 1461 yılında Fatih Sultan Mehmet'in Trabzon'u fethi ile Osmanlı Devleti'nin hakimiyetine girmiştir. Trabzon'un fethinden sonra Osmanlı Devleti'nin değişik bölgelerinden gelen Türk boyları Vakfıkebir'e yerleşmişlerdir. Bazı tarih kitaplarında İran'dan kovulan yüz bin kadar Çepni'den bir kısmının Vakfıkebir civarına yerleştiği yazılır. Gelen boyların yeni yerleşim yerlerini benimsemeleri ve kültürlerini bölgeye taşımaları sonucunda Vakfıkebir kısa sürede Türk yurdu haline gelmiştir.[3]

Belediye örgütünün 1894'de kurulduğu Vakfıkebir, 1864 tarihli *Osmanlı Vilayet Kanunu* çerçevesinde Osmanlı Teşkilat Nizamnamesi ile 1874 yılında ilçe olmuştur. Kurulduğunda Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Şalpazarı adlarıyla anılan 3 bucağı, merkezin 4 mahallesi ve 5032 nüfusu bulunmaktadır. Vakfıkebir 20 Temmuz 1916'da Rusların işgaline uğramış ancak bu işgal fazla sürmemiş ve 14 Şubat 1918 tarihinde Rus işgalinden kurtulmuştur. 1954 yılında Tonya ve 1990'lı yıllarda ise Beşikdüzü, Şalpazarı, Çarşıbaşı bucaklarının ayrılarak bağımsız ilçe olmaları ile Vakfıkebir'in sınırlarını daralmıştır.[4]

Bu çalışmada, yukarıda coğrafi ve tarihi özellikleri ifade edilmeye çalışılan Vakfıkebir İlçesi'nde, XIX. yüzyılın sonlarında Karadağ Yaylası'nda Ruslara karşı nöbet tutan Türk askerinin ekmek ihtiyacını karşılamak için ortaya çıkan fırıncılık mesleğinin dünü ve bugünü ile Vakfıkebir Ekmeği'nin ana özellikleri ortaya konulmaya çalışılacaktır.

1. Vakfıkebir'de Fırıncılık Mesleğinin Dünü ve Bugünü

Vakfıkebir'de fırıncılığın meslek olarak ortaya çıkışı XIX. yüzyılın sonlarına tekabül etmektedir. Bu zamana kadar her aile tüketeceği ka-

---

[2] Osman Emir, Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi, Trabzon 2011.

[3] Hikmet Aksoy, *Vakfıkebir*, Hakimiyet Basımevi, Trabzon 1966, s. 45.

[4] Adem Topkara, *age.*, s. 10-11.

dar ekmeği kendisi üretmektedir. 1897 yılında ilk ekmek fırını Hoşarlı Semtinde (bugünkü Cumhuriyet Mahallesi) oturan 1879-1957 yılları arasında yaşamış olan Hacıahmetoğlu Sarı Ahmet (Aksoy)[5] tarafından açılmıştır. O sıralarda Vakfıkebir'in Karadağ mevkiinde Osmanlı ordusuyla Rus ordusu savaşmakta ve Türk askerlerine dağıtılmak üzere her gün atlarla buraya ekmek taşınmaktadır.[6] Daha sonraları fırıncılığı bir geçim kolu olarak kabullenen Kuduban'dan (bugünkü Hürriyet Mahallesi) Bakoğlu Muhammet (1877-1922) 1899'da ikinci fırını ve ardından Hacıahmetoğlu Şükrü (1879-1925) de üçüncü fırını kurarlar. 1920-1930-1940'lı yıllarda Vakfıkebir'de Arif Aksoy, Ali Batur, Hasan, Osman ve İshak Kutu kardeşler, Ali Bulut, Hasan Aksoy, Vahit Aksoy ve Rasim Gül'e ait olmak üzere sekiz fırın vardır. İkinci Dünya Savaşı sırasında ekmek karne ile verilmektedir. Bu yıllarda sadece "tahsis unu" verilen Hasan Aksoy ile Hasan-Osman-İshak Kutu kardeşlerin fırınları ekmek pişirmiştir.[7]

---

5 Hacıahmetoğulları ailesi hakkında ayrıntılı bilgi için bk. http://haciahmetogullarikyd.com/b-t.html

Vakfıkebir'de ilk fırıncı olarak bilinen Hacıahmetoğlu Sarı Ahmet (Aksoy), Trabzon basınında önemli bir isim olan karikatürcü Hikmet Aksoy'un da büyük dedesidir.

6 Hikmet Aksoy'un ifadelerinden büyük dedesinin sahibi olduğu ilk fırının Türk askerinin ekmek ihtiyacını karşılamak için kurulduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada fırıncılık mesleğinin devletin ihtiyacını karşılamak için devlet önerisiyle veya göreviyle ortaya çıktığı düşünülebilir. Nitekim yörede bunun örnekleri mevcuttur. Bu hususta en önemli örnek günümüzde halen Trabzon merkeze bağlı Moloz Mahallesi'nde faaliyet gösteren Kalkanoğlu Pilavcısı gösterebilir. Trabzon'la özdeşleşen Kalkanoğlu Pilavı 1853 yılında başlayan Kırım Savaşı esnasında Trabzon limanında bekleyen askerin yiyecek ihtiyacını karşılamak üzere dönemin valisi Osman Efendi'nin padişahtan pilavcı istemesi üzerine ortaya çıkmıştır. Padişah valinin isteği üzerine bugün Trabzon iline bağlı Çarşıbaşı ilçesinden Süleyman Ağa'yı görevlendirmiştir. Süleyman Ağa tarafından askerin ihtiyacını karşılamak için icra edilmeye başlanan meslek zamanla Trabzon ahalisine de hizmet etmeye başlamış ve bugün önemli bir marka olmuştur. Bugün Süleyman Ağa'nın beşinci kuşak torunları mesleğe devam etmekte olup Kalkanoğlu Pilavı'nın patentini de almış bulunmaktadırlar. Ayrıntılı bilgi için bk. http://www.yorozluyuz.net/index.php?option=com_content&view=article&id=454%3A157-yillik-pilavin-ustasi carsibasindan&catid=34%3Ahaber&Itemid=56

7 Hikmet Aksoy, http://www.vakfikebir.gov.tr/default_B0.aspx?content=1029, 2009, görüntüleme tarihi: 22.09.2013.

Günümüzde yörede faaliyet gösteren Mevlana Taş Fırını'nın işletmecisi Osman Baltürk ile yaptığımız görüşmede kendisinin Vakfıkebir Deregözü Köyü'nden olduğunu, ailesinin Mollaömeroğulları olarak anıldığını ifade ettikten sonra mesleği amcası Ali İhsan Baltürk'ten öğrendiğini söylemektedir. Mesleği kardeşi Ahmet Baltürk ile ortak devam ettirdiklerini söyleyen Osman Baltürk'ün sahibi olduğu Mevlana Taş Fırını Vakfıkebir dışında da şubeleri olan Vakfıkebir Ekmek ve Kültür Festivali'nde düzenlenen ekmek yarışmalarında ödül almış olan bir işletmedir. Osman Baltürk'ün ifade ettiğine göre Mevlana Taş Fırını'nın Vakfıkebir dışında Tokat, Beşikdüzü (Trabzon), Çarşıbaşı (Trabzon) ve Osmancık'ta (Çorum) olmak üzere dört şubesi daha vardır. Aynı şekilde yörede faaliyet gösteren diğer bazı işletmelerin de Vakfıkebir dışında şubeleri bulunmaktadır.

Vakfıkebir'de on beş ekmek fırını ticari faaliyette bulunmaktadır. Bunların isimleri şöyledir: Mevlana Taş Fırın, Öz Mevlana Taş Fırın, Yolcuoğlu Taş Fırın, Öz Yolcuoğlu Taş Fırın, Elif Ekmek Fırını, Kutoğlu Ekmek Taş Fırın, Günaydın Ekmek Fırını, Eyüpoğlu Ekmek Fırını, Kemaliye Ekmek Fırını, Cüreoğulları Ekmek Fırını, Merkez Fırını, İslamoğlu Ekmek Fırını, Karadeniz Ekmek Fırını, Yılmazoğlu Taş Fırın ve Kirazlık Ekmek Fırını.

Vakfıkebir İlçesi'nde fırıncılık mesleğinin ilk olarak 1897 yılında Hacıahmetoğlu Sarı Ahmet (Aksoy) tarafından yapıldığı bilgisi yörede fırıncılık mesleğinin yüzyılı aşkın bir süredir yapıldığına delalet etmektedir. Bahsi geçen tarihten önce yörede fırıncılık mesleğinin icra edilmiyor oluşunun nedeni bu tarihe kadar insanların kendilerine yetecek kadar ekmeği evlerinde yapıyor olmalarıdır. Doğu Karadeniz Bölgesi geneli ve Vakfıkebir özeline baktığımızda coğrafi şartlar ve iklim bölgede buğday yetiştirilmesine müsait değildir. Bu nedenle yörede geçmiş yıllarda mısır unundan yapılan mısır ekmeği halk arasında yaygın bir tüketim ürünüdür. Yörede günümüzde de buğday yetişmemekte olup meşhur Vakfıkebir Ekmeği'nin yapıldığı buğday unu Türkiye'nin farklı bölgelerinden temin edilmektedir. Yukarıda ifade edilen hususlar bağlamında 1897 yılından önce yörede fırıncılık mesleğinin olmayışını sosyo-kültürel yapı, coğrafi şartlar ve iklimin etkileriyle birlikte açıklamak zaruret halini almaktadır.

Geleneksel meslekler bağlamında bakıldığında Vakfıkebir'deki fırıncılık mesleğinin henüz ortaya çıktığı dönemlerde Türkiye'de terzilik, yorgancılık, kalaycılık gibi pek çok mesleğin köklü bir maziye sahip olduğu görülmektedir. Yörede fırıncılık mesleğinin yukarıda ifade edilen meslekler gibi köklü yapıya sahip olmayışı ve ortaya çıkış tarihinin 1897 yılı olması, meslek etrafında herhangi bir ahi[8] örgütlenmesinin oluşmamasında belirleyici olmuştur.

Davut Kutoğlu'nun başkanlığını yaptığı Vakfıkebir Ekmeği Fırıncılar Derneği, günümüz Vakfıkebir fırıncılarının mesleki örgütlenmelerinin en önemli temsil unsuru konumundadır. Kuruluşunda en önemli hedefi Vakfıkebir Ekmeği'nin coğrafi tescilini almak olan dernek, bunu halen başarabilmiş değildir. Derneğin hedeflerinden bir diğeri de Karadeniz Sahil Yolu boyunca modern tesisler kurarak Vakfıkebir Ekmeği'ni daha etkili bir biçimde tanıtmak ve pazarlamaktır.

2. Vakfıkebir Ekmeği

"Ekmek" sözü Eski Türkçede "etmek" şeklinde söylenirdi. Uygur metinleri ile, Harezmşahlar dönemine ait kimi eserlerde ve Çağatay Türkçesi'nde ekmeğin "ötmek" şeklinde ifade edildiği de görülmektedir. Kaşgarlı Mahmud, kitabına bu her iki söylenişi de almıştır. Fakat aralarındaki fark üzerinde durmamıştır. Tarihsel olarak daha yakın dönemlere ait Uygur hukuk belgelerinde, Kıpçak ve Mısır Memluk Türklerine ait dil yadigarlarında ve nihayet Dede Korkut Kitabı'nda ekmek "etmek" fonetiğinde ifade edilmiştir.[9]

Türklerin tarımsal üretim modeline tüm yönleriyle dahil olmaları ile birlikte çeşitli tahıllardan, çeşitli usullerle ekmek yaptıkları görülmektedir. Vakfıkebir Ekmeği'nin yapılışında da özel bir usul uygulanmaktadır. 25 kg elenmiş 1. tip un, 25 kg elenmiş 3. tip un yoğurma

---

[8] Ahilik konusunda ayrıntılı bilgi için bk. Neşet Çağatay, *Ahilik Nedir*, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara 1990 ; Hülya Taş, *Günümüz Bursa Esnafında Ahilik Kültüründen İzler*, Gaye Kitabevi, Bursa 2011.

[9] Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş - IV*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985, s. 36-37.

kazanına döküldükten sonra, daha önceki hamurdan bırakılan ekşi maya ile tuz eklenmektedir. Un, yazın soğuk su, kışın ise ılık su ile hamur haline getirilmektedir. Suyun ısısı hava ısısına göre ayarlanarak hamurun çok çabuk veya geç oluşması önlenmektedir. Yoğurmada az su kullanılırsa ekmeğin hacmi küçük, içi kuru, esnekliği az olacaktır. Fazla su ise ekmeğin içinin iyi pişmemesine, yapışkan kıvamda olmasına ve içindeki pişme gözeneklerinin dengesiz bir biçimde oluşmasına sebep olacaktır. Uygun malzemeler ve koşullar hazırlandıktan sonra yoğurma işlemi 15 dakika sürmektedir. Yoğurma işleminde usta olmak ve hamurun kıvamını iyi ayarlamak temel koşuldur. Zira hamur yeterince yoğrulmazsa veya aksine gereğinden fazla yoğrulursa istenilen kıvam elde edilemeyecektir. Yoğrulan hamur kazanda 15 dakika dinlendirilir. Bu hamurun bir kısmı bir sonraki hamurda ekşi maya olarak kullanılmak üzere ayrılır. Kalan hamur ise kesme kazanına alınır. Yapılacak olan ekmeklerin gramajlarına göre kesilip tartılan hamur, hafifçe unlanmış halde mermer masa üzerine konulur. Hamur burada içerisine bez konulmuş olan plastik leğenlere yerleştirilerek fırına girecek hale gelene kadar (30 ile 45 dakika arası) mayalandırma raflarında dinlendirilir. Hamurun mayalanarak istenilen kıvama gelmesine "hamurun gelmesi" denilirken hamurun bekletme süresinin üzerine çıkılmasına "hamurun geçmesi" denilmektedir. Mayalanma süresi bitmiş olan hamuru bir an önce fırına koymak gerekir. Aksi halde ekmekler bozuk olur. Mayalanmış hamurlar plastik leğenleriyle birlikte fırının önündeki tezgaha indirilir. Pişirme ustası daha önce ekmek hamurundan bir miktar alıp biraz un ile yoğurarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur yapar. Bu hamuru 1 cm kalınlıkta 20 cm uzunlukta şeritler haline getirir. Ekmeklerin üzerine takılacak olan bu şeritlere *kuşak*, *çubuk*, *simit*, *fitil*, *kıtkıt* gibi isimler verilir. Fırın ustası pişirme öncesi fırının ısısını (tavını) kontrol eder. Dereceye bakıldığında ise 220-250 derece sıcaklık olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi[10] ile düşürülür veya fırının baca kapakları açık bırakılır. Ekmek küreğine

[10] Fırındaki odunlar yanıp köz olduktan sonra fırının ısısını ekmeğin pişmesine uygun hale düşürmek için kullanılan ucunda ıslak bez bağlı olan sopa.

hafif kepek serpilerek çanaktaki ekmek hamurları küreğe ters çevrilir. Hamurların üzerine orta kısmından geçecek şekilde fitilleri takılır. Vakfıkebir ekmeği hacmen büyük olduğu için bu fitiller ekmeğin gereğinden fazla kabarmasını önler. Fitil, daha sert bir hamurdan yapıldığı için pişirme sırasında çabuk kurur ve kabarmakta olan ekmeğin üzerini gerdirip çatlatır. Büyüklüklerine göre 40 ile 60 dakika arasında pişirilen ekmekler kürek ile dışarı alınıp üzerine bulamaç sürülür, tahta raflarda dinlendirilmesi için tezgahtara verilir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç ısının da etkisiyle hemen kurur ve ekmeğe parlak bir görüntü verir. Tezgah üzerinde hasır süpürge ile altları süpürülen ekmekler satışa sunuluncaya kadar dinlenmesi için tahta dolaplarda bekletilir.[11]

Vakfıkebir Ekmeği'nin kendine has özelliklerinin oluşumunda yörenin sosyal, kültürel ve coğrafi özelliklerinin etkili olduğu söylenebilir. Vakfıkebir Ekmeği'nin en önemli özelliği uzun süre yetecek ve çabuk bayatlamayan bir niteliğe sahip oluşudur. Geçmişte yöre insanı baharla birlikte yürüme mesafesiyle en az üç gün süren yayla göçleri gerçekleştirmekteydiler. Vakfıkebir Ekmeği'nin büyük olmasının nedeni baharla birlikte yaylalara göç eden insanımızın 3-4 gün süren yolculuğunda ekmek ihtiyacını sağlamaktan kaynaklanmaktadır. İnsanı ve onun üreticisi ve kullanıcısı konumunda olduğu kültürü oluşturan etkenler arasında coğrafi özelliklerin yeri yadsınamaz. İnsan bulunduğu şartlar altında coğrafyayla uyumlu bir biçimde kültürel bir miras ortaya koyar. Bir uyum yaratacak şekilde gerçekleştirilen kültürel uyarlama, organizmaların belirli bir çevreyle olumlu bir uyum elde etmek için girdikleri bir süreçtir, bu süreç hem organizmada biyolojik değişimlere yol açar hem de çevrelerini etkiler. Bu devingen etkileşim, insanlar da dahil bütün yaşam türlerinin yaşamını sürdürmesi için gereklidir. İnsanın uyarlanmasını diğer türlerden ayıran nokta, kültür üretme ve değiştirme yeteneğimizdir. Bu yetenek sayesinde birbirinden son derece farklı ortamlarda yaşamayı başarmışızdır. İnsanın, günlük haya-

[11] Vahide Kalyoncu, http://www.vakfikebir.gov.tr/default_B0.aspx?content=1029, 2009, görüntüleme tarihi: 22.09.2013.

tın getirdiği yük ve sunduğu olanaklarla nasıl baş edebildiği ve kendisini uyarlayabildiği sorusu, bütün kültürlerin sorumluluğundandır. Bir topluluğun kültürel uyarlanması, üyelerinin yaşamlarını sürdürmelerini hatta gelişmelerini sağlayan görüşler, etkinlikler ve teknolojiler bütünüdür.[12]

Yörede bugün yayla göçleri azalarak da olsa devam etmektedir. Ancak bu göçler motorlu araçlarla daha kısa sürede gerçekleştirilmektedir. Ekmeğin büyüklüğüne etki eden kültürel bağlam ortadan kalkmış olsa da ekmeğin ölçülerinde bir değişikliğin olmaması kültürel belleğin bağlamı dışında popülerleşerek devam etmesi ile açıklanabilir.

Karadeniz Bölgesi'nde Vakfıkebir Ekmeği gibi meşhur bir diğer ekmek çeşidi Giresun İli Görele İlçesi'ne bağlı Çavuşlu Beldesi'nde karşımıza çıkan Çavuşlu Ekmeği'dir. Şekli ve üretim özellikleri açısından birbirine çok benzeyen bu iki ekmek yöreler arası tatlı bir rekabeti de ortaya çıkarmıştır. Görele İlçesi Çavuşlu Beldesi'ndeki en eski fırınlardan biri olan Görallar Fırını'nın çalışanlarından Arslan Şişman, Vakfıkebir Ekmeği'yle Çavuşlu Ekmeği arasındaki farkı şöyle belirler: "Vakfıkebir Ekmeği'ni üstünden doğru bastırdığınız zaman kalır, yani yapışır. Bizim ekmeğimizi bastırdıktan sonra tekrar yukarı çıkar. Vakfıkebir'de şişirme ekmek yapılıyor. Bizim ekmeğimizde böyle bir durum yok, tamamen doğaldır. Vakfıkebir'de ekmeğin daha şişkin olması için biraz katkı maddesi kullanılıyor. Vakfıkebir Ekmeği'yle şekil olarak benzeşiriz fakat lezzet olarak farklıyız. Bizim ekmeğimiz biraz daha küçük görünür ama içi doludur. Onların ekmeği büyük görünür ama içi zayıftır."

Benzeri değerlendirmeler Vakfıkebirli fırıncılar tarafından Çavuşu Ekmeği için de yapılmaktadır. Bu hususta Salih Gençtürk ve Yaşar Kemal Yıldız şu minvalde görüş bildirmektedirler: "Çavuşlu ekmeğinin tadı bizimkini tutmaz. Çavuşlu'da fırıncılık bizden çok sonra ortaya çıkmıştır. Çavuşlu'da fırıncılık Cumhuriyet döneminde 1940 yılından sonra görülür. Bizde ise Osmanlı döneminden beri vardır."

---

[12] William A. Haviland, Harald E. L. Prins, vd., *Kültürel Antropoloji*, çev. İnan Deniz Erguvan Sarıoğlu, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008, s. 313-314.

Sonuç

Belirtilen tarihsel ve kültürel konseptler içerisinde XIX. yüzyılın sonlarında ilk kez yapılmaya başlanan Vakfıkebir Ekmeği ve bu bağlamda ortaya çıkan fırıncılık mesleği, ilçenin en önemli istihdam alanlarından biri olmaya devam etmektedir. Türkiye'nin dört bir yanında popülerlik kazanan Vakfıkebir Ekmeği fırınlarındaki ustaların da pek çoğunun bu yöreden olduğu dikkate alındığında ekmeğin sadece kültürel anlamda değil ekonomik anlamda da bir değer halini aldığı görülmektedir. İlk olarak 2002 yılı 5-7 Ağustos tarihleri arasında düzenlenen *Vakfıkebir Ekmek ve Kültür Festivali*, ekmeğin uluslararası alanda da tanıtımında oldukça etkin bir rol oynamıştır. Gerekli desteğin alınamaması bu festivalin kesintilere uğramasına sebep olmaktadır. Vakfıkebir Ekmeği'nin tanıtımı noktasında birkaç yıl öncesine göre ciddi bir duraklama yaşanmaktadır. Ulusal tescil kurumları tarafından henüz tescillenmeyen Vakfıkebir Ekmeği'nin, yöresel kültürleri ulusallaştırma ve nihayetinde de küreselleştirme söylemleri ile kültürü somut ve soyut unsurlarına ayırarak tescilleme ve tanıtma çabasında olan UNESCO benzeri kuruluşlar tarafından itibar görmesi zaruridir.

Kaynaklar

Yazılı Kaynaklar

Aksoy, Hikmet, *Vakfıkebir*, Hakimiyet Basımevi, Trabzon 1966.

Emir, Osman, *Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi*, Trabzon 2011.

Çağatay, Neşet, *Ahilik Nedir*, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara 1990.

Haviland, William A. - Prins, Harald E. L. vd., *Kültürel Antropoloji*, çev. İnan Deniz Erguvan Sarıoğlu, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008.

Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş - IV*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985.

Taş, Hülya, *Günümüz Bursa Esnafında Ahilik Kültüründen İzler*, Gaye Kitabevi, Bursa 2011.

Topkara, Adem, Vakfıkebir'de Sosyal ve Dini Yapı, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa 2007. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi)

Elektronik Kaynaklar

Aksoy, Hikmet, http://www.vakfikebir.gov.tr/default_B0.aspx?content=1029, 2009, Görüntüleme Tarihi: 22.09.2013

Kalyoncu, Vahide, http://www.vakfikebir.gov.tr/default_B0.aspx?content=1029, 2009, Görüntüleme Tarihi: 22.09.2013

http://haciahmetogullarikyd.com/b-t.html Görüntüleme Tarihi: 22.09.2013

http://www.yorozluyuz.net/index.php?option=com_content&view=article&id=454%3A157-yillik-pilavin-ustasi-carsibasindan&catid=34%3Ahaber&Itemid=56 Görüntüleme Tarihi: 30.11.2013

Sözlü Kaynaklar

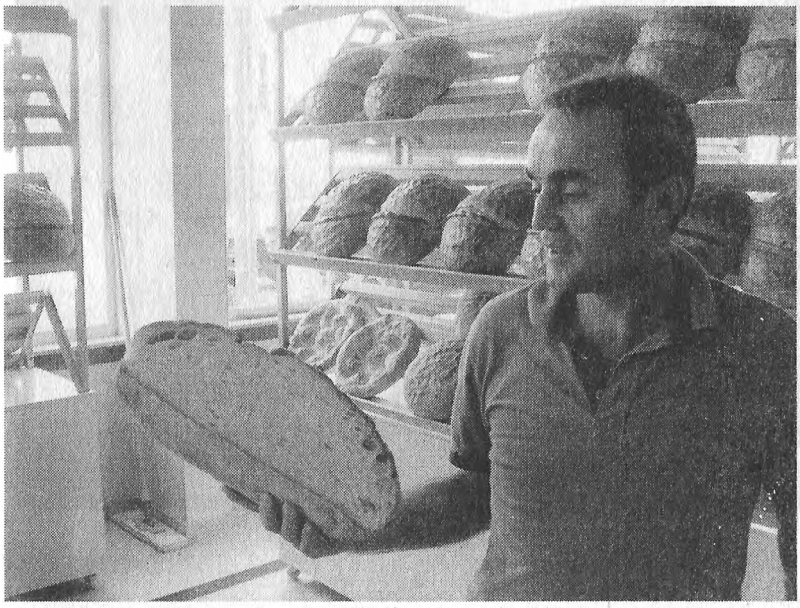
Arslan Şişman, 1990, ilköğretim mezunu, mesleği fırıncılık, Çavuşlu Beldesi, Görele, derleme tarihi: 19.08.2013.

Osman Baltürk, 1970, lise mezunu, mesleği fırıncılık, Körez Mahallesi, Vakfıkebir, derleme tarihi: 18.08.2013.

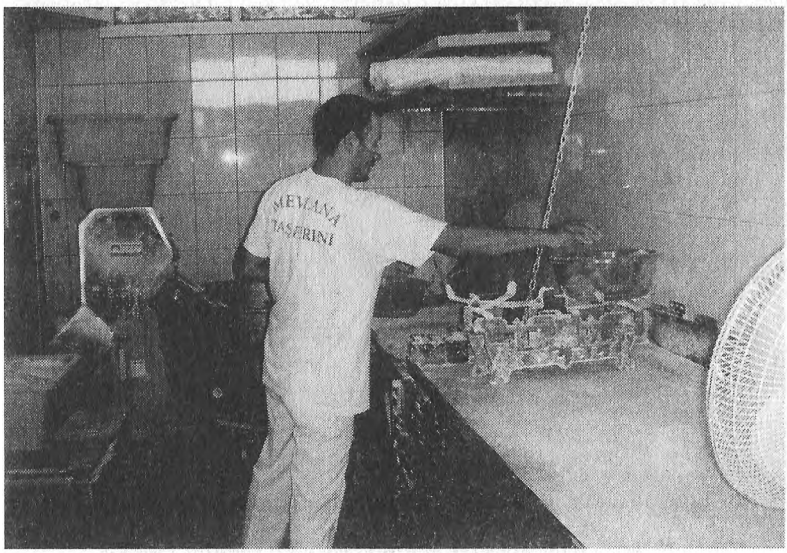
Salih Gençtürk, 1974, lise mezunu, mesleği fırıncılık, Hacıköy Mahallesi, Vakfıkebir, derleme tarihi: 18.08.2013.

Yaşar Kemal Yıldız, 1976, lise mezunu, mesleği fırıncılık, Kirazlık Mahallesi, Vakfıkebir, derleme tarihi: 18.08.2013.

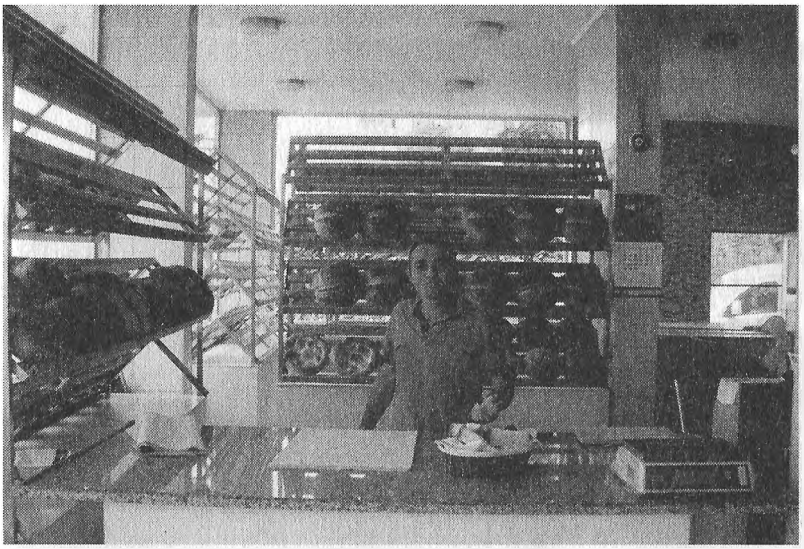
Fotoğraflar



Osman Baltürk



İmalathaneden bir görünüm



Satış reyonundan bir görünüm

Vakfıkebir şehir merkezi girişinde yer alan tanıtım tabelası

Yaşar Kemal Yıldız ve çırağı

Kaynak kişimiz Yaşar Kemal Yıldız ile Abonoz Küçük

Etimolojiler

Un Kelimesi Üzerine

Ayşe Şeker*

'Öğütülerek toz durumuna getirilmiş tahıl ve başka besin maddeleri'[1] anlamına gelen un, Orta Türkçe devresinden beri dilimizde mevcut olan bir kelimedir. Çağdaş şive ve lehçelerde "un" kelimesi şu şekilllerde geçmektedir: Batı Oğuz Grubu: TT., Az., Gag. *un*; Doğu Oğuz Grubu: Tkm. *uvın/ūn*, Hal. *hūn*; Kıpçak Grubu: Blk., Nog., KKlp., Krg., Kzk. *un*; TatK., Bşk. *on*; Uygur-Çağatay Grubu: Özb., YUyg. *un*; Güney Sibirya Grubu: Alt., Hak., Tel., Şor., Sag. *un*; Bulgar Grubu: Çuv. *sănăḫ*.

Çuvaşça *sănăḫ* kelimesinde, kelime başındaki "*s*" sesi Eski Türkçede "*y-*" sesine karşılık gelmektedir. Dolayısıyla kelimenin Eski Türkçedeki şeklinin **yun* olabileceğini düşünebiliriz. Sondaki "*-ak*" eki ise küçültme ekinden başka bir şey değildir.[2] Ancak biz kelimeye Orta Türkçe devresinde Dîvânu Lugâti't-Türk'te "*un (ūn)*" şeklinde rastlıyoruz. Dîvânu Lugâti't-Türk'te kısa ünlüler harekeli, uzun ünlüler ise "elif, vav ve ye" harfleri ile gösterilmektedir. Dolayısıyla "un" uzun ünlülü bir kelimedir.

"Un" kelimesinin kökeni üzerinde bazı görüşler bulunmaktadır: Ligeti (Journal Asiatique 1938, 192) ve Räsänen (Studia Orientalia

* Arş. Gör. Ayşe Şeker, Marmara Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, İstanbul.

1 (TDK 2009, 2035)

2 (Eren 1999, 423)

XV, 87, 189) bu kelimeyi Korece *pun* 'un' biçimiyle birleştirmiştir. Ramstedt'e göre (Annales Academiae Scientiarum Fennicae, Series B, XXVII, 246) Korece *pun*, Çince *fən* 'un' kelimesinden gelmektedir. Joki (Die Lehnwörter des Sajansamojedischen, 1952, 366-367) Korece *pun*'un Çinceden geldiğini kabul etse de Türkçedeki "un" ile Çince *fən*'i ayrı tutmaktadır. Ona göre "un" kelimesinin Türkçe "uv-, ov-" kökünden geldiği ihtimali üzerinde durulabilir. Bang'da (Keleti Szemle XVII, 14-15) "un" kelimesinin "uv-" kökünden geldiğini ileri sürmüştür. Pelliot'a göre (T'oung Pao 31:177) Türkçe "un" muhtemelen Çinceden alınmış bir sözcüktür. Räsänen (Versuch eines etymologischen Wörterbuchs der Türksprachen, 1969, 514) "un" kelimesinin "uğ-" kökünden geldiğini belirtmiştir. Son olarak Vásáry'de (Hungaro-Turcica 246-247) "un" kelimesinin "oğ-, ov-, uğ-, uv-" kökünden -n ekiyle yapılmış bir türev olduğunu belirtmiştir.[3]

İlk kez Karahanlı Türkçesinde karşımıza çıkan bu kelime Dîvânu Lugâti't-Türk'te 22 kez geçmektedir. "Un" kelimesi madde başı olarak verilmesinin dışında "*oydı, elgeşti, elgeldi, elgendi, elgetti, oyuşdı, oyuldı, elgedi, özledi, sıġdı, tıḳdı, ḳoturdı, sıġurdı, suwışdı, tıḳıldı, tıkturdı, yoġruşdı, yoġruldı, çörekledi, yoġurttı*" şeklinde madde başı olarak verilen kelimelerin örnek cümlelerinde yer almıştır. Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen bu örneklerden "un" kelimesinin o günkü Türkçenin söz varlığında sık kullanılan bir kelime olduğunu anlamaktayız.

Ol unuġ oydı "O, unu basarak sıkıştırdı." (Kâş. I, 174)

Ol anar un elgeşti "O, un elemekte ona yardım etti." (Kâş. I, 238)

Ol unuġ özledi "O, unu külde pişirdi, hamuru külleme, közleme yaptı." (Kâş. I, 286)

Un ḳapḳa sıġdı "Un, kaba sığdı." (Kâş. II, 15)

Ol ḳapḳa un tıḳdı "O, kaba un tıktı." (Kâş. II, 16)

Ol unuġ ḳoturdı "O, unu boşalttı, bir kaptan bir kaba aktardı." (Kâş. II, 71)

---

[3] (Eren 1999, 423)

Yuġurmış un suwışdı "Yoğurulan un, suyun çokluğundan dolayı cıvıklaştı." (Kâş. II, 102)

Kendükke un tıkıldı "Küpe un tıkıldı." (Kâş. II, 129)

Ol añar un yoġruşdı "O, ona un yoğurmakta yardım etti." (Kâş. III, 102)

Ol unuġ çörekledi "O, unu çörek yaptı, undan çörekler yaptı." (Kâş. III, 340)

Dîvânu Lugâti't-Türk'te *yarmaş un* denilen ince undan bahsedilmekte fakat nasıl olduğu konusunda ayrıntılı bilgi verilmemektedir. *Yarmaş* kelimesinin yazılışında hem üstün hem de esre işareti bulunmaktadır. Bu nedenle kelime Clauson tarafından *yarmış* şeklinde okunmuştur. Clauson kelimeyi "*yar-*" fiilinden *-mış* sıfat fiil eki ile yapılmış isim olarak görmektedir.[4] Dankoff[5] ve Atalay'da[6] ise kelime *yarmaş* olarak geçmektedir. *Yarmaş* kelimesinin "yarım" isminden *-a* isimden fiil yapım eki ve *-ş* fiilden isim yapım eki ile türetilmiş olduğu düşünülebilir. Ancak kelimeyi Clauson gibi *yarmış* şeklinde okumak da mümkündür.

Karahanlı Türkçesinden sonraki dönemde de "un" kelimesine rastlamaktayız. Bu kelime, Harezm Türkçesi metni olan Nehcü'l-Ferâdîs'te bugünkü anlamıyla 15 kez geçmektedir.

'Ömer raẓhu beytü'l-mâldın bir taġarçuḳ un tolturdı taḳı mübārek arḳasınġa köterdi. (NF 107, 8)

Yā imāme'l-muslimīn, men cüftümke aydım kim ėwde un tükendi, ḳalmadı. (NF 189, 9)

Ol vaḳtdın berü Muvaṣṣaldın un keltürürler andın tenāvul ḳılur-men, tėp aytur erdi. (NF 221, 2)

---

4 (Clauson 1972, 969)

5 (Dankoff 1985, 216)

6 (Atalay 1999-III, 40)

"Un" kelimesinin Harezm Türkçesi metni olan Rabgûzî'nin Kısasü'l-Enbiyâ'sında "ögit-, yoġur-" fiilleriyle birlikte kullanıldığını görmekteyiz.

Ewlügüm ay[dı]: bir saġu arpa bar, bir eçkü bar, un ögiteyin, sen eçküni boġuzlaġıl. Cābir eçküni boġuzladı t[aķı] un ögitti. (KE 228v 6, 7)

Müsliġa ķoptı otun yondı, un yoġurdı, emgenü başladı közindin yaş aķar, yüzindin suw tamar erdi. (KE 130r 9)

Codex Cumanicus ve diğer Kıpçak Türkçesi sözlüklerinde de "un" kelimesi bol miktarda geçmektedir. Kitâb-ı Mecmû-ı Tercümân-ı Türkî ve Acemî ve Mugalî'de "un öğütmek" anlamında "un tartmak" deyimi bulunmaktadır.[7]

Eski Anadolu Türkçesi döneminde de "un" kelimesine rastlamaktayız. Erzurumlu Darîr'in Yûsuf u Züleyhâ'sında "un" kelimesi bir kez geçmektedir.[8]

yükleri bal u yaġ (u) undur ķamu
dürlü ḫil'at virdi (añā) iy 'amū (YZ, 1790)

Bir başka Eski Anadolu Türkçesi metni olan Dede Korkut'ta da un kelimesini bugünkü anlamıyla görmek mümkündür.

Neyleyeyim, bu yıkılaçak ive un yoķ elek yoķ. (DK 9,7)

Ol buġa ķatı taşa buynuz ursa un kibi ügidür-idi. (DK 15,10)

Çağatay Türkçesi metni olan Ebulgâzî Bahadır Han'ın Şecere-i Terâkime adlı eserinde de "un" kelimesine rastlamaktayız.

Könlimiz buġday unındın bolġan aşnı tiley turur. (ŞT 90b, 6)

Ḫān un keltürtti ve ḫamīr ķıldurdı ve özi ķolı birlen yazıp ķazanġa saldı. (ŞT 90b,7)

Tarama Sözlüğü'nde "un" kelimesi ile ilgili *un aşı* "bulamaç, hamur işi" ve *un özü* "nişasta" olmak üzere iki birleşik yapıya rastlamak-

---

7 (Toparlı, vd. 2007, 293)

8 (Karahan 1994, 289)

tayız.[9] Ancak Derleme Sözlüğü'nde "un" ile ilgili 77 türev ve birleşiğe rastlanmaktadır.

açkılık: 1. Yufka açmak için kullanılan un, nişasta vb. 2. Hamur açmağa elverişli özlü ün. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 60)

ağun: 1. Buğday unu. 2. Buğday, arpa, ıza, çavdar karışımının unu. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 113)

algan: İhtiyaç halinde elle çekilen buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 212)

arıca un: Beyaz ekmek yapılan has un. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 314)

avcun: Değirmenciye, öğütme bedeli paradan başka verilen bir miktar un. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 379)

babata: Mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. II, s. 451)

bad: Buğday öğünürken etrafta biriken taşlı ince un. (Derleme Sözlüğü c. II, s. 459)

batke: Un öğütülürken değirmen taşının kenarında kalan ince un. (Derleme Sözlüğü c. II, s. 571)

bulgur unu: Bulgurun, elendikten sonra alta geçen incesi. (Derleme Sözlüğü c. II, s. 788)

burşunda: Kavrulmuş buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4466)

cadı unu: Mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. III, s. 840)

cirmiş: İyi öğütülmemiş iri un. (Derleme Sözlüğü c. III, s. 986)

çakıldaklı un: Taşlı un. (Derleme Sözlüğü c. III, s. 1043)

çikkal: Kavrulmuş arpa, buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. III, s. 1212)

darıcan: Değirmende öğütülmüş iri un. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1371)

dıraz: İri öğütülmüş un. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1467)

---

[9] (Tarama Sözlüğü VI-1996, 3963)

dişenti: Değirmen taşının kırıntıları karışmış taşlı un. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1523)

dişoyuğu [dişoyuku]: Dişleri yeni açılmış değirmende öğütülmüş taşlı un. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 1525)

dövme: Ahlat, armut, üvez unu. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1592)

düllük: Mercimek unu. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1628)

düz: Kepekli un. (Derleme Sözlüğü c. IV, s. 1643)

epmeklik: Ekmek yapılmak üzere ayrılan buğday ya da un. (Derleme Sözlüğü c. V, s. 1763)

gavut: Kavrulmuş tahıl unu. (Derleme Sözlüğü c. V I, s. 1942)

gırtıl: El değirmeninde çekilmiş iri buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. V I, s. 2061)

havut: Her çeşit tahıl unu. (Derleme Sözlüğü c. VII, s. 2113)

helle: Un. (Derleme Sözlüğü c. VII, s. 2335)

herle: Un. (Derleme Sözlüğü c. VII, s. 2346)

hıltır: İri öğütülmüş un. (Derleme Sözlüğü c. VII, s. 2361)

imrik: İri öğütülmüş un. (Derleme Sözlüğü c. VII, s. 2537)

kapis: Değirmencinin öğütme payı olarak aldığı un. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2634)

karıklı: Arpa ve buğday karışımından yapılan un. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2661)

kavıt: Kavrulmuş mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4538)

kavurga: Meyve kurusundan yapılan un. (Derleme Sözlüğü c. VI-II, s. 2693)

kavut: Kavrulduktan sonra öğütülen tahıl unu. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2694)

kemlik: Ekmeklik un. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2739)

kepek: Pirinç unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4545)

kepleme: Çerezden dövülerek elde edilen un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4545)

korkot: İri öğütülmüş mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2925)

kumbut: Kavrulmuş buğday ve arpadan çekilerek elde edilen un. (Derleme Sözlüğü c. VIII, s. 2999)

lağız: Mısır, mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3058)

malagi: Mısır unu. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3108)

meğene: Çorba yapmak için yağda kavrulmuş un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3150)

melezi: Sert, yumuşak buğday, çavdar karışımı ekmeklik un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3157)

mıhtan [mıktan, militan, mikdan, miktan]: Arpa, buğday ve çavdarı birlikte öğüterek yapılan karışık un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3182)

mürk: Undan yapılan yiyeceklerde erimeden kalmış un parçacıkları. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3230)

ofraf: Yufka açarken hamurun yapışmaması için serpilen un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3266)

oğra: Açılan yufkanın yapışmaması için üstüne serpilen un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3269)

öğücük: Kavuzu alınmış buğdaydan ince çekilmiş un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4622)

öğünnük [önlük, öyünnük]: Değirmene öğütülmeye götürülen tahıldan hemen kullanılmak için sırası gelmeden öğütülen azıcık un. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3321)

pıtpıtı: Bulgur unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4647)

pispidik: Buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3461)

poɲmut [pohnut, pohut]: Dut kurusu unu. (Derleme Sözlüğü c. I, s. 3467)

pungut: Kavrulmuş ve öğütülmüş arpa unu. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3486)

puşut: Kurutularak öğütülmüş ahlat unu. (Derleme Sözlüğü c. IX, s. 3492)

setik: Bulgur unu. (Derleme Sözlüğü c. X, s. 3593)

şeher unu: İnce, fabrika unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4722)

tokak unu: Çok ince ve ak buğday unu. (Derleme Sözlüğü c. X, s. 3947)

töp: İyi çekilmemiş, iri un. (Derleme Sözlüğü c. X, s. 3963)

ufra: Hamur yapışmaması için tahtaya serpilen un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4782)

uğra: Yufka açılırken, hamurun tahtaya yapışmaması için kullanılan kalın un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4025)

uğralık: Uğra yapılmak için ayrılan un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4027)

uğut [uğunt, uhut]: Yağmuru bol yılların buğdayı, unu. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4031)

uğut: 1. Kara un. 2. Islak buğdaydan elde edilen un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4783)

uhre: Değirmen taşının çevresindeki un kalıntıları. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4783)

unra: İnce elekten geçirilmiş, çok temiz, çok ince un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4040)

urgalıḫ: Hamur açarken üstüne serpmek için ayrılan un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4786)

urva: Çorbalık un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4042)

urvalık: Böreklik, baklavalık un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4042)

yallık: İyi öğütülmemiş, yal yapılan un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4148)

yaşmaḫlamaḫ: Değirmende, ambara ve taş altına serpilen un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4198)

yeygi: Un. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4821)

yora: Un değirmenlerinde, üstteki taşın çevreye fırlattığı un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4295)

yöre [yörek unu, yörelik, yüre]: 1. Değirmenlerde, taşla kasnak arasında kalan ve hayvan yemi olarak kullanılan salt un. 2. İri un. 3. Hamur açmada kullanılan un. (Derleme Sözlüğü c. X I, s. 4308)

yörek: Unu değirmenin önüne akıtabilmek için alt taşın kıyısına doldurulan un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4309)

zavar: İri öğütülmüş un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4351)

zavgı: Börek, baklava unu. (Derleme Sözlüğü c. XII, s. 4830)

zavur: Bulgura yakın irilikte un. (Derleme Sözlüğü c. XI, s. 4353)

Sonuç olarak "un" kelimesi ile ilgili şunları söyleyebiliriz: "Un" Orta Türkçeden itibaren karşımıza çıkan uzun ünlülü kök bir kelimedir. Çuvaşça *sănăḫ* kelimesinden hareketle kelimenin Eski Türkçede **yun* şeklinde olabileceğini düşünebiliriz. Tarihî şivelerde "un" kelimesi ile ilgili birkaç örnek dışında birleşik yapıya rastlamazken ağızlarda oldukça fazla türev ve birleşikle karşılaşmaktayız.

Kısaltmalar

Alt.	Altay Türkçesi
Az.	Azeri Türkçesi
Blk.	Balkar Türkçesi
Bşk.	Başkurt Türkçesi
Çuv.	Çuvaş Türkçesi
DK	Dede Korkut
Gag.	Gagavuz Türkçesi
Hak.	Hakas Türkçesi
Hal.	Halaç Türkçesi
Kâş.	Dîvânu Lugâti't-Türk
KE	Kısasü'l-Enbiyâ
KKlp.	Karakalpak Türkçesi

Krg. Kırgız Türkçesi

Kzk. Kazak Türkçesi

NF Nehcü'l-Ferâdîs

Nog. Nogay Türkçesi

Sag. Sagay Türkçesi

Şor. Şor Türkçesi

ŞT Şecere-i Terâkime

TatK. Kazan Tatarcası

Tel. Teleüt Türkçesi

Tkm. Türkmen Türkçesi

TT Türkiye Türkçesi

YUyg. Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü

YZ Yûsuf u Züleyhâ

Kaynaklar

Ata, Aysu, *Nāṣrü'd-dīn Bin Burhānü'd-dīn Rabġūzī Ḳışaṣü'l-Enbiyā (Peygamber Kıssaları) Giriş, Metin, Tıpkıbasım, Dizin*, 2 cilt, TDK yayınları, Ankara, 1997.

———— *Nehcü'l-Ferādīs Uştmaţlarnıñ Açıq Yolı Cennetlerin Açık Yolu III Dizin-Sözlük*, TDK yayınları, Ankara, 1998.

Atalay, Besim, *Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi*, c. I-II, 4. baskı, TDK yayınları, Ankara, 1998.

———— *Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi*, c. III, 4. baskı, TDK yayınları, Ankara, 1999.

———— *Divanü Lugat-it-Türk Dizini "Endeks"*, c. IV, 4. baskı, TDK yayınları, Ankara, 1999.

Baskakov, Nikolay A. (Red.), *Gagauz Türkçesinin Sözlüğü*, (akt. Abdülmecit Doğru-İsmail Kaynak), Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 1991.

Clauson, Sir Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford, 1972.

Dankoff, Robert ve James Kelly, Maḥmūd el-Kaşgari, *Compendium of The Turkic Dialects: Edited and Translated with Introduction and Indices=Türk Şiveleri Lügati, Divānü Luġat-it-Türk: İnceleme, Tenkidli Metin, İngilizce Tercüme, Dizinler*, Yayımlayanlar Şinasi Tekin, Gönül Alpay Tekin, 3 cilt, Doğu dilleri ve edebiyatlarının kaynakları: 7. Harvard, 1982-85.

Eckmann, János, (haz.) *Nehcü'l-Ferādīs Uştmaḫlarınıñ Açıq Yolı Cennetlerin Açık Yolu I Metin, II Tıpkıbasım*, Yayınlayanlar Semih Tezcan-Hamza Zülfikar, TDK yayınları, Ankara, 1995.

Eren, Hasan, "Çuvaş Dilinin Etymologique Sözlüğü", *TDAY Belelten*, 1972, 241-265.

———— *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara, 1999.

Ergin, Muharrem, (haz.) *Dede Korkut Kitabı I Giriş, Metin, Faksimile*, TDK yayınları: 169, Ankara, 1999.

———— *Dede Korkut Kitabı II İndeks- Gramer*, TTK Basımevi, Ankara, 1963.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, TDK yayınları, Ankara, 2007.

Gürsoy-Naskali, Emine, Viktor Butanayev, Almagül İsina, Erdal Şahin, Liaisan Şahin, Aylin Koç, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu yayınları, Ankara, 2007.

Karahan, Leylâ, *Erzurumlu Darîr Kıssa-i Yûsuf (Yûsuf u Züleyhâ) İnceleme-Metin-Dizin*, Türk Dil Kurumu yayınları: 564, Ankara, 1994.

Kargı Ölmez, Zuhal, (haz.) *Ebulgazi Bahadır Han Şecere-i Terâkime (Türkmenlerin Soykütüğü)*, Simurg yayınları, Ankara, 19996.

Nişanyan, Sevan, *Sözlerin Soyağacı*, Everest yayınları, İstanbul, 2009.

Öner, Mustafa, *Kazan-Tatar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu yayınları, Ankara, 2009.

Starostin, Sergei, DYBO, Anna, Mudrak, Oleg, *Etymological Dictionary of the Altaic Languages*, c. I- III, Leidon-Boston, Brill, 2003.

Tavkul, Ufuk, *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu yayınları, Ankara 2000.

Toparlı, Recep, Hanifi Vural, Recep Karaaatlı, *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, TDK yayınları, Ankara, 2007.

Türk Dil Kurumu, *XII. Yüzyıldan beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü*, 8 cilt, TDK yayınları, Ankara, 1995-96.

———— *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, 12 cilt, TDK yayınları, Ankara, 1963-79.

———— *Türkçe Sözlük*, TDK yayınları, Ankara, 2009.

Buğday

Dursaliye Çağlar*

I. Buğday, taneleri un ve ekmek yapımında kullanılan bir bitkidir. "Buğday" kelimesi Eski Türkçeden beri kullanılmaktadır. İlk olarak Orta Türkçe metinlerinde yazılı olarak tespit edebildiğimiz bu kelime *Kutadgu Bilig*'de *buġday* biçiminde bir kez geçmektedir. Metinde *buġday* yıldız adlarından biri olan *Sünbüle*'yi karşılamaktadır. Günümüzde bu yıldıza *Başak* adı verilmekte ve "Başak burcu" olarak kullanılmaktadır.

Kör arslan bile koşnı buġday başı
Basa ülgü boldı çaḍan ya işi (KB, 140)

"Bak, Esed'in komşusu Sünbüledir (Başak), sonra Akreb ve Kavs'in arkadaşı Mîzan gelir."

Buğday kelimesi *Divanü Lugati't-Türk*'te 9 kez geçmektedir. Bunların sekizi *bugday*, biri ise *budgay* şeklindedir.

1. *Bugday kavruldı*. "Buğday kavruldu" (Atalay: 235/10)
2. *Ol tarıg tarutgan ol, ol bugday arıtgan ol*. "O, daima ekincilik edendir, o, daima buğday temizleyendir." (Atalay: 319/7-8)

---

* Dursaliye Çağlar, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Dili Doktora Öğrencisi, İstanbul; Namık Kemal Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Eski Türk Dili Araştırma Görevlisi, Tekirdağ.

3. *Bugday atıg kemletti.* "Buğday atı kötületti, zarar verdi." (Atalay: 363/15-16)
4. *Bir yük bugday,* "Bir yük buğday". (Atalay: 4/17)
5. *Ol manga bugday yıgışdı.* "O, bana buğday yığmakta yardım etti." (Atalay: 73/16-17)
6. *Bugday katında sarkaç suwalur.* "Buğday yanında kalamık ta sulanır. (Buğdayın bereketi yüzünden karamık ta su bulur.)" (Atalay: 240/7-8)
7. *Er bugday ügidi.* "Adam buğday öğüttü." (Atalay: 254/15)
8. *Er bugday saguladı.* "Adam buğdayı ölçekledi." (Atalay: 325/18)

Kaşgarlı Mahmud buğday kelimesinin farklı söylenişi için Barsgan halkından bahseder.

9. *Barsgan halkı "bugday" diyemez, "budgay" der. "Ben, Barsganlardan değilim." diyen kimse bu söle sınanır.* (Atalay: 240/13-16)

Buğday kelimesinin yanı sıra *Divanü Lugati't-Türk*'te buğday anlamı veren ya da buğday ile ilişkili olan farklı kelimeler de vardır. Oğuz şiveleri "buğday" anlamı için *aşlık* kelimesini kullanırken diğer şiveler *tarıg* kelimesini kullanmaktadırlar.

aşlık "aşevi, mutfak" anlamındadır, ancak Oğuzlarda "buğday" anlamına gelmektedir. (Atalay: 114/4)

tarıg bütün Türklerde "arpa, buğday" demektir. (Atalay: 373/22)

Ol kar kamıg kışın iner
Aşlık tarıg anın öner
Yawlak yagı mende tınar
Sen keliben tepreşür

"Bütün kar kışın iner, yemeklik buğday onunla biter, yavuz düşman bende dinlenir, sen gelince tepreşir, kımıldanır." (Atalay: 204/14)

suma "önce ıslatılıp sonra kurutularak öğütülen ve bulamaç, ekmek gibi şeyler yapılan buğday" (Atalay IV: 540)

urugluk bugday "tohum için saklanmış buğday" (Atalay IV: 146)

agartgu "şerbet gibi buğdaydan yapılan içki, bir çeşit buğday birası" (Atalay IV: 9)

kagurmaç~kawurmaç "kavrulmuş buğday" (Atalay I: 16,17)

Nadalyaev kawurmaç kelimesini *"blyudo iz podjarennoy na masle psenitsı"* yani "buğday, yağda kavrularak hazırlanan yiyecek" şeklinde açıklamaktadır (DTS: 438). Clauson ise kawurmaç kelimesi için, *kaġurma:ç* "parched wheat" yani "kavrulmuş buğday" açıklamasını yapmaktadır (Clauson: 613). Aynı kelime Anadolu ağızlarında *kavurmaç* "Kavrulmuş buğday" anlamında hala kullanılmaktadır (TS II: 1245).

Kışāşü'l Enbiyā'da buğday kelimesi 60 kez *buġday* biçiminde kullanılmaktadır. Bunlardan 58 tanesi "buğday" anlamında; iki tanesi ise "başak burcu, burc-ı sünbüle" anlamındadır. Metinde buğday kelimesi çeşitli tamlamalar ve ibarelerle birlikte kullanılmaktadır.

buġday (9v21, 11v16, 12r4, 12r6, 12v6, 13v20, 15r13, 94v7, 94r18, 97r3, 97r4, 97r15, 101v18, 101v19, 102r5, 163v19, 221r9), *buġdaydın* (9v19, 97r4), *buġdaynı* (97r4, 97r6), *buġdaynın* (94v12), *buġday aşını* (181v5), *bir bağ çöplüg buġdaynı* (15v12), *bir tewe yüki buġday* (94r14 (2), 94r15, 96r19, 97r2), *bir tewe yüki buġdaynı* (97r8), *bir yük buġday* (94v4, 94v5), *buġday bolġusını* (9v21), *buġday ek* (163v18), *buġday ekgeli* (163v18), *buġday urmış erdi* (15v12), *ékki buġday* (5v12), *kuruġ buġday* (89v5, 90r13), *öwün buġday* (17v5) , *üç öwün buġdaynı* (13v19), *üç yüz yük buġday* (23r4), *taş buġday* (100r7), *yaş buġdayġa* (89v5, 90r11), *yaş buġdaylarnı* (89v6), *yüz batman buġday* (23r4), *yétti baş buġday* (89v3), *yétti baş kuruġ buġday* (89v5, 90r11), *yétti baş kuruġ buġdaylar* (90r12).

Metinde buğday kelimesi "ağaç" kelimesi ile birlikte kullanılmaktadır: *buġday yıġaçı* (8r18, 9v17, 11r21, 11v4, 12r1, 12r10, 12v5). Bunun yanı sıra "başak burcu, burc-ı sünbüle" anlamı *buġday başı* (66v4, 66v9) tamlaması ile verilmektedir.

Buğday, *Mu'înü'l-Mürîd* eserinde ise 11b varağı 2. satırda geçmektedir.

Bilür ikki batman fıṭır buġdayı
Özindin ḳulundın kişiniñ bayı
Taḳ nā-resīde oġul ḳızıdın
Tamām bolmışında oruçnuñ ayı (MM, 173)

Buğday, *Nehcü'l-Ferādīs'te* 9 farklı yerde geçmektedir. Eserde buğday kelimesine daha çok Hz. Havva ile Hz. Âdem'in cennetten kovulmalarının anlatıldığı bölümlerde rastlanmaktadır.

1. *... her kün tört miñ eşek yüki buġday ḫarc bolur erdi.* "... her gün dört bin eşek yükü buğday haraç olarak verilirdi." (NF, 211/1)
2. *... bu uçmaḫ niᶜmetidin tenāvul ḳılmañ velīkin bu buġday yıġaçınġa yawumanġ taḳı mundın yemeñ tédi.* "bu cennet nimetlerinden yiyin fakat bu buğday ağacına yaklaşmayın ve bundan yemeyin, dedi" (NF, 280/6)
3. *Tedārük ol turur kim buġday yıġaçınıñ mevesidin tenāvül ḳılsañız.* "Buğday ağacının meyvesinden yeseniz, tedarik odur." (NF, 281/2)
4. *Ḥavvā İblīs sözinge inandı taḳı ol daraḫtın béş buġday üzdi taḳı ékkisini özi yédi taḳı Ādam peyġāmbarġa aydı.* "Hz. Havva şeytanın sözüne inandı ve o ağaçtan beş buğday kopardı, ikisini kendi yedi ve Hz. Adem'e dedi" (NF, 281/6)
5. *... taḳı ékki buġday Ādam peyġāmbarġa bérdi.* "... ve iki buğday Adem peygambere verdi." (NF, 281/7)
6. *Ḳaçan kim Ādam peyġāmbar ol ékki buġdaynı yémiş erdi.* "Ne zaman ki Adem peygamber o iki buğdayı yemişti." (NF, 281/8)
7. *Mundaġ oḳ ékin ekmedin buġday umīḍ tutar...* "Bunun gibi ekin ekmeden buğday ümit bağlar" (NF, 427/11)
8. *Ādam peyġāmbar ᶜas ḳaçan kim uçmaġ içinde buġdaydın yémiş erdi taḳı ol buġdaynıñ ḳuvvatı bile...* "Adem peygamber ne zaman ki cennet içinde buğdaydan yemişti ve o buğdayın kuvveti ile ..." (NF, 338/15,16)

Codex Cumanicus'ta buğday için dört faklı kelime kullanılmaktadır: *aşlıḳ, boġday/buġday/boday, suvlu, uçuh*. Bunlardan *aşlık* Almanca *korn* ve *getreide* "tahıl, buğday", Latince *granum* ve *frumentum* "buğday, mısır" sözcükleriyle karşılanır. (CC, 110/2)

aşlıḳ < *aş+lıḳ* (Clauson: 261) Eski Uygur Türçesinden beri kullanılmaktadır. (Röhrborn IV, 243) Aşlıḳ Karahanlı Türkçesinde Oğuz lehçesinde "buğday", diğer lehçelerde ise "aş evi, mutfak, yemeklik" anlamlarına gelmektedir. (Atalay: 43)

Buğday kelimesinin *boġday/buġday/boday* türevleri bulunmaktadır. *Codex Cumanicus*'ta Almanca *weizen* "buğday" Latince *granum* "buğday" kelimeleri ile karşılanmaktadır. (CC, 113/22, 110/2)

Almanca *spelt*, Latince *speuta* "kılçıksız buğday" anlamında *suvlu* kelimesi bulunmaktadır. (CC, 110/22) Metinde Latince *towp pros* "samanlı buğday" anlamında *uçuh* kelimesi yer almaktadır. (CC, 164/23)

Eski Anadolu Türkçesi metinlerinden biri olan *Yûsuf ve Zelîhâ*'da buğday kelimesi *buğday* biçiminde 15 kez (25a/05, 29a/09, 29a/10, 29a/11, 29a/12, 29a/13, 29a/14, 29b/14, 33a/05, 33a/05, 33a/09, 33b/01, 33b/07, 34b/01, 35a/05), *buğda* biçiminde 3 kez (34a/15, 34b/04, 39b/12) geçmektedir. Metinde buğday kelimesinin geçtiği birkaç örnek şunlardır:

Yédi sünbül yaş buğday yédi kuru
Uçdılar gök yüzine görünmeyü (YZ: 25a/05)

"Yedi sümbülle yedi yaş ve kuru buğday gördü; gökyüzüne dağılarak kayboldu."

İmdi éşit Yûsuf'ı kim ol n'éder
Buğda<y> vérür bunlara alur gider (YZ: 34a/15)

"Şimdi Yusuf'un yaptığına bak; onları götürdü, buğday verdi."

Çün aŋa lâ-büd varasız dileyü
Vére buğday kamuŋuz ululayu (YZ, 33a/09)

"Ona gitmeniz, istemeniz gerek; hepinizi aziz tutup buğday verecek."

II. Buğday kelimesi çağdaş lehçelerde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Lehçeler arasında fonetik farklılıklar bulunmaktadır.

Batı / Oğuz grubu lehçelerinde Türkiye Türkçesindeki *buğday* kelimesine benzer biçimler kullanılmaktadır.

Azerbaycan Türkçesinde buğday kelimesi *buğda* biçiminde ve "dənindən yağ un üyüdülen taxıl növü" anlamında kullanılmaktadır. Buğday çeşitleri ve buğdaydan elde edilen ürünler; *ağ buğda, sarı buğda, xırda buğda, buğda unu* biçimlerinde karşımıza çıkmaktadır.

Türkmen Türkçesinde buğday kelimesi *bugday* biçimindedir (TDS, 111). Metinlerde şu şekilde kullanılmaktadır:

Güzlük bugday ekmäge tayyarlanmalı. (A. Govşudov, Köpetdagıŋ Eteginde)

Annagulnıŋ kakası bugday dövegine gidindi. (A. Durdıyev, Saylanaŋ Eserler)

Arpa ekin, bugday orjak bolma.
Bugday nanıŋ bolmasa, bugday sözıŋ yokmudı?

Gagauz Türkçesinde buğday kelimesi *buuday* biçimindedir (GT, 43).

Doğu / Karluk grubu lehçelerinde buğday kelimesi benzer biçimde kullanılmaktadır.

Özbek Türkçesinde buğday kelimesi *buğdáy* biçiminde; Yeni Uygur Türkçesinde ise *buġday* biçimindedir (YUT, 52). Yeni Uygur Türkçesinde buğdayın çeşitleri *yazlıḳ buġday* "yazlık buğday", *küzlük buġday* "güzlük buğday", *buġday uni* "buğday unu", *ḳara ḳiltiriḳ buġday* "siyah kılçıklı buğday", *buġday üñlük* "buğday tenli, esmer", *buġdaylıḳ* "buğday ekini", *Küzgi buġday oġutlandi* "Güzlük buğday gübrelendi." biçimlerinde kullanılmaktadır (YUT, 52).

Kıpçak grubu lehçelerinde buğday kelimesinin *buday, boday, boyzay, buuday* gibi varyantları bulunur.

Kazak Türkçesinde buğday kelimesi *biyday* biçimindedir. Ayrıca bu dilde "kavrulmuş buğday veya darının öğütülmesiyle elde edilen

un" anlamını karşılamak için *talkan* kelimesi de kullanılmaktadır (Kaz. TS, 89).

Kırgız Türkçesinde buğday kelimesi *buuday, būday* biçimlerindedir. Buğday kelimesinin metinlerde şu şekilde kullanımları mevcuttur (KS: 149, 150).

Kamış sıyaktuu biyik çıkkan buuday ösümdüğü canıdan dümbül tartıp, sargaya baştagan. "Kamış gibi büyümüş olan buğday yeniden sararmaya başlamıştı." (Sıdıkbekov)

Ceri asıl, ar cıl sayın tüşümdüü cıl
Tüz-oyu, tekşi buuday baarı bir kıl

"Yeri verimli her yıl karlı yıl, ovası düz, buğdayı denk ve hepsi aynıdır. (Osmankul)

Buudaydın barar ceri-tegirmen. "Buğdayın gideceği yer değirmendir.

Ak buudayı cuup koygon kürüçtöy. "Beyaz buğday yıkanmış pirinç gibidir." (Malikov)

Tatar Türkçesinde buğday kelimesi *boday* biçimindeyken; **Başkurt Türkçesinde** *boyzay* biçimindedir.

Karaçay-Malkar Türkçesinde buğday kelimesi *buday* biçimindedir. Ayrıca "çavdar" anlamını karşılamak için *kara buday* kelimesi kullanılmaktadır (KMT, 128).

Kumuk Türkçesinde buğday kelimesi *buday* biçimindedir. Buğday kelimesi ile ilgili bazı örnekler şunlardır: *buday un* "buğday unu", *buday çaçmaq* "buğday ekmek", *üyüŋe buday yawğur* "evine buğday yağsın" *budaylıq* "buğday tarlası" (KTS, 81).

Sibirya grubu lehçelerinde buğday kelimesinin fonetik değişimler sonucunda kullanılan biçimlerinin yanı sıra buğday anlamını veren farklı kelimelerinde kullanımı söz konusudur.

Hakas Türkçesinde buğday kelimesi *puğday* biçimindedir (HS, 385) (HTS, 397). Buğday kelimesinin kullanıldığı bazı örnekler şunlardır:

Hızıl puğdayım pusha çayıl-partır (çıltıstar). "Kızıl buğdayım buz üzerine saçılmış." (Bilmece: Yıldızlar) (HTS, 397, 398.)

puğday un "buğday unu", *puğday ipek* "buğday ekmeği", *pızığ puğday* "olgunlaşmamış, biçme zamanı gelmiş buğday", *puğday çay-* "buğday ekmek". (HS, 385)

Çe ana tadılığ çıstığ ças süt, ah, tadılığ puğday ïpektïñ uluğ tïlïmï. "Fakat ona mis gibi kokan süt, ak, lezzetli buğday ekmeğinin büyük dilimi." (A. İ. Kuşugaşev, Öörlig Püürler "Sürü Kurtlar" hikayesi)

Tuva Türkçesinde buğday anlamı *ak-taraa ve kızıl-tas* kelimeleri ile karşılanmaktadır (Tuva: 17, 125).

Altay Türkçesinde buğday kelimesi *buuday* biçimindedir, "buğday unu" anlamında *buuday kulur* kelimesi kullanılmaktadır (ATS, 46).

Şor Türkçesinde buğday kelimesi *pugday biçimindedir, pugday unu* ise "buğday unu" anlamındadır (Şor, 84).

Yakut Türkçesinde buğday anlamı *seliehiney* kelimesiyle sağlanmaktadır (YS, 42).

Çuvaş Türkçesinde buğday kelimesi *pəri* biçiminde ve "arpa ile buğday arasında bir nebat" anlamında kullanılmaktadır (ÇS, 100). Ayrıca bu Çuvaş Türkçesinde *tarı-* fiilinden türetilen *tarï* "mısır, tahıl taneleri, buğday" kelimesi de bulunmaktadır (Fedotov II, 268).

III. Türkiye Türkçesinde buğday kelimesinden türemiş bazı kelimeler vardır.

buğdayî "buğday rengi (ten)" (Tietze, 389)

buğday+î, buğday kelimesi ile isimden renk sıfatı yapan î ekinin birleşimi ile türemiş bir kelimedir.

Kadınlar Rumca birbirile bir şeyler söyleşip gülüştüler. İçlerinden bir tatlı esmer, daha doğrusu bal gibi buğdayî, fakat hoşur mu hoşur! (HR Gürpınar: 30)

Beli şehrîleri safvetli olur,
Reng-i buġdāyisi zeynetli olur. (Enderūnī Fāżıl Beg: 38)

buğdaysı "buğdayî, buğday renginde olan" (Tietze: 389). buğday+sı, buğday kelimesi ile benzerlik eki olan +sı ekinin birleşimi ile oluşmuş bir kelimedir.

buğday başı "başak" (ÖTS, 391)

buğday benizli "buğday tenli, hafif esmer"

Bir buğday benizli, zülfü dolaşık,
"Gitme" diye beni yolda eğler var. (Karacaoğlan, Şiirler: 138)

buğday rengi "bakıra çalan esmer renk (ÖTS, 391),

mısır buğdayı "sarı taneli bir cins buğday" (ÖTS, 391),

buğday biti "ekinlere zarar veren bir böcek" (ÖTS, 391),

bugday eñlü "buğday benizli, esmer (Ötüken, 685), (TS, 682),

bugday gün "güneşin Sünbüle burcuna girdiği zaman; Ağustos ayı" (Ötüken, 685), (TS, 682),

bugday güni " Muharrem ayının on ikinci günü; aşure günü" (Ötüken, 685), (TS, 682),

buğday güvesi "tahıla zarar veren küçük bir kelebek" (ÖTS, 391),

IV. Anadolu'da buğday kelimesinin pek çok farklı kullanımı mevcuttur. Bu kullanım farklılıkları genellikle ses değişimlerinden ortaya çıkmaktadır. Buğday yerine kullanılan farklı kelimelerin kullanımı da söz konusudur. (DS, II 780)

buğday: Görele ilçesi Nefsiköseli köyü (Giresun), Şenkaya ilçesi, Iğdır ilçesi Taşburun köyü (Kars), Kırıkhan ilçesi, Antakya ilçesi Amik ve Gavurdağı köyleri (Hatay), Divriği (Sivas), (Adana),

bağda: Trabzon ve köyleri,

bıyday: Düzce ilçesi Akçaşehir ve Hacıahmet köyleri (Bolu),

bıydey: Malkara (Tekirdağ),

bōda: Düzce ilçesi Ağa ve Üskübi köyleri (Bolu),

boğda: Çayeli ilçesi Kaptanpaşa köyü (Rize),

buğdey: Yalvaç ilçesi Hisarardı köyü (Isparta),

būğdī: Anamur (İçel),

bulday: (Isparta),

buldey: (Eskişehir),

buyda: Göksun ilçesi Taşoluk köyü (Maraş),

buyday: Düzce (Bolu), Fatsa ilçesi Danışman köyü (Ordu),

buyde: Yatağan ilçesi Genek köyü (Muğla),

buydey: Acıpayam ilçesi Oğuz köyü (Denizli),

buydiy: Anamur ilçesi Orhana köyü (İçel),

büydey: Bartın (Zonguldak) (DS: C. 2)

kirik "kılçıksız toparlak buğday" (DS: C. 8),

köse "başağı kılçıksız bir çeşit buğday" (DS: C. 8),

küpeli buğday "bir sapta üç dört başak çıkaran buğday" (DS: C. 8),

V. Divan şiirinde *buğday* kelimesi kullanılmıştır. Eserlerinde buğdaya en çok yer veren şair Zâtî'dir. Türkçe buğday kelimesinin yanı sıra Farsça'dan alınan gendüm/kendüm (گندوم), Arapça'dan alınan *ḥınṭa* (حنطه) ve *bürr* (بر) kelimeleri de kullanılmaktadır.

VI. Eski Türkçeden beri kullanılan buğday kelimesinin kökü belli değildir. Clauson buğda:y "wheat" biçiminde verdiği buğday kelimesinin Türk lehçelerindeki kullanımlarına yer vermektedir. Kelimenin kökeni ya da etimolojisi hakkında herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. (Clauson: 312). Kelime Balkan dillerine ve Macarcaya geçmiştir. Ligeti, Moğolcadaki *buğudai* biçiminin Türkçeden alındığını belirtir. (Ligeti: 30). Macarca *búza* biçimi de Eski Türk dilinden alıntıdır. (Ligeti: 30, Gombocz: 42) Korece *pori* biçimindedir. Türkçeden Sırpçaya *bògda* biçiminde geçmiştir. (Škaljić: 146).

Buğday kelimesinin kökündeki ilk ünlünün ne olduğu konusu tartışmalıdır. "u" dar ünlülü *buğday* biçimi birçok kaynakta karşımıza çıkmaktadır. "o" geniş ünlülü *boğday* biçimi ise 13. yüzyılın sonlarında ya da 14. yüzyılın başlarında *Codex Cumanicus*'ta görülmüştür. Çağdaş lehçelerin bazılarında da aynı durum söz konusudur. Bu durumda

buġday~boġday kelimelerindeki ana ünlünün ne olduğu kesin değildir ve aldığı eke göre değişmektedir. (Sevortyan: 233) Meninski kelimeyi boġday, boġday yığını şeklinde kabul etmektedir. (Meninski: 614)

Joki, Türkçe *buġday / boġday* kelimesinin kökeninin Çince olabileceğini, bu kelimenin muhtemelen eski Çincedeki **m^{w}ok* "buğday" ve eski Çince sesteşi *lai*'ın birleşimi sonucu ortaya çıktığını; kelimenin önce *buylay* sonra da *buydai* biçimine dönüştüğünü belirtmektedir. Joki eski Çin kaynaklarında Türklerin buğday yetiştirdiğini söylemektedir. Sevortyan Joki'nin bu tahlilinin tartışmaya açık olduğunu belirtmektedir. (Sevortyan: 233)

14. yüzyılda görülmeye başlanan *buġda* biçimi ve bu biçimin Türk dillerinde görülen *buyda, boda* değişimlerinin kökeni sesbilimsel olarak kesin değildir. Bu biçimler *bugdag, bogdag* biçiminden gelmiş olabilir. Özbekçedeki *bugdak, bugdek* ile karşılaştırılmamalıdır. (Sevortyan: 233)

Moğolca *buyudai*, Türkçe *buğdayın* bir benzeridir. Ramstedt türdeş olarak Kalmuk Türkçesindeki *būdā, būdā* (orijinalde "un", fakat şimdi "tohum" anlamına gelir) biçimini düşünmüştür. Ayrıca Moğolca *budag(a)n* ile "tohum, ekmek tahılı, tahıl, yulaf, yemek, akşam yemeği, hububat, yulaf unu" anlamlarındaki *budaa* karşılaştırılabilir. Moğolca 'budaa', dudaksızlaşmış *bıyda* biçiminde ve "yulaf unu, yulaf unu çorbası, yulaf lapası" anlamlarında Tuva Türkçesine geçmiştir.

Günümüz Moğolcasında "buğday" *buguday* ve *būday* biçimlerinde karşımıza çıkmaktadır. Moğolcada buğday kelimesinden yapılmış bazı tamlama ve ibareler şu şekildedir: *bugudayin ariki* "buğdaydan yapılmış sert bir içki", *bugudayin çaçug* "buğday püskülü", *bugudayin gulir* "buğday unu", *bugudayin ilag-a* "buğday yiyen ufak ve zararlı bir tür sinek", *buguday kebeg sibagusu* "buğday kabuklarının balçıkla karışmasından yapılan sargı, harç", *ulagan buguday* "buğday", *hagurasgan buguday* "kavrulmuş buğday". (MTS, 210)

Tunguz dilinde her iki ünlüsü de kısa bir biçimde *buda* sözcüğü bulunmaktadır. Bu sözcüğün esas anlamı "kalın hububat, yulaf lapası"dır. *Buda* ayrıca "hububat, hububat lapası ve esmer un çorbası" anlamları-

na da gelmektedir. Mançu dilinde *buda* "lapa (genellikle buğday lapası), genel olarak pişmiş yemek, akşam yemeği, akşam yemeği zamanı" anlamlarına gelmektedir. (SSTMYA, 102)

Gombocz, Türkçe *buğday* ile Tunguz dilindeki karşılığı olan kelimenin köken olarak aynı olduğunu belirtmektedir. (Gombocz: 55,117) Sevortyan ise Moğolcadan türemiş bir biçim (būDi, BūDi) olduğunu düşünmektedir. (Smedt: 173)

Sevortyan yazılı Moğolca bulunan *buġudai* kelimesinin muhtemelen *buġday* kelimesinden daha eski olduğunu belirtmektedir. (buġuday > buġday). Yazılı Moğolca 'budaġ-a(n), Moğolca ve Buryatça 'budaa' ve Tunguzca 'buda' Türk dillerinde yer almaz, yalnızca Özbekçe Türkçesinde ve Kalmuk Türkçesindeki *būda*, *būdä* biçimine yakın *buġdaġ*, *buġdek* kelimeleri bulunmaktadır. Ancak, Türkçe *buġda* ve onun türevleri konusu hala net değildir. (Sevortyan: 234)

Çuvaş Türkçesindeki *pări* "kılçıksız buğday" ile Tatar-Başkurt Türkçesindeki *būray* üzerinde durulması gereken kelimelerdir. Räsänen *būray* biçiminin Tatar ve Başkurt Türkçelerindeki Çuvaşçalaşma olduğunu düşünmektedir. Räsänen'in *bugday*'dan aldığı biçimse, -gd- nin eski formu olan -gδ-nin Çuvaşçaya verdiği -r- biçimidir. Räsänen, Hint-Avrupa dillerindeki "kılçıksız buğday" anlamına gelen, eski Slavca *rugo* kelimesinin tam anlamıyla *pūray*, Yunanca *πῦρoç*'un Türk kökenli olduğunu ileri sürmektedir. (Räs.: 29, 198)

Benzing'e göre, eski Türkçedeki *bugday* kelimesi, erken Bulgarca'ya *buzay* şeklinde geçtmiştir. *buzay* > Macarca *būza* "buğday", geç Bulgarca'da *buray* > Tatar *boray* "kılçıksız buğday" biçiminde geçmiş sonra Çuvaşça'ya *pări* şeklinde gelmiştir. (Benzing: 25, 26) Benzing'in bu şeması Pallo tarafından da kabul edilmiştir. (Palló: 253)

Türkçe -gδ- > -z- (*bugδay* > *buzāy*) değişimi ve eski Çuvaşça -r- ayrımı daha fazla örnekler ile kanıtlanması gereken bir meselelerdir. *buġday~boġday* meselesi kelimenin kökenini bulmayı zorlaştırmaktadır. Bu nedenle *buġday*, *boġday* "buğday" ve *buray~pări* "kılçıksız buğday" arasında bağlantı bulunup bulunmadığı sorusu hala bir açıklığa kavuşmamıştır. Tüm bunlar *buğday* kelimesinin tam bir etimolojisinin yapılmasına engel olmaktadır.

Kısaltmalar ve Kaynaklar

Alkayış, M. Fatih, *Türkiye Türkçesinde Bitki Adları*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Kayseri 2007.

Ata, Aysu, *Kışaşü'l-Enbiyā (Peygamberler Kıssaları) I, Giriş-Metin-Tıpkıbasım*, TDK, Ankara 1997.

Ata, Aysu, *Kışaşü'l-Enbiyā (Peygamberler Kıssaları) II, Dizin*, TDK, Ankara 1997.

Ata, Aysu, *Nehcü'l-ferādīs Uştmâğlarnıng Açuk Yolı Cennetlerin Açık Yolu*, C. I-III Metin-Dizin-Sözlük, TDK, Ankara 1998.

Atalay, Besim, *Divanü Lugat-it-Türk Dizini*, TDK, Ankara 1972.

Atalay, Besim, *Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi*, TDK, C. I-III, Ankara 1985.

ATS= Naskali, Emine Gürsoy, Muvaffak Duranlı, *Altayca-Türkçe Sözlük*, TDK, Ankara 1999.

Ayverdi, İlhan, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük=Kubbealtı Lugati*, C. 1: A-G, Redakte Ahmet Topaloğlu, yay. haz. Kerim Can Bayar, Kubbealtı Neşriyat, İstanbul 2005.

Bayram, Yavuz, "Divan Siirinde Tarımsal Ürünler", *Gazi Üniv. Gazi Eğitim Fakültesi, Özel Sayı*, Ankara 2007, s.81-96.

Benzing, J., "Die angeblichen bolgartürkischen Lehnwörter im Ungarischen", *ZDMG* 98 1944, p. 24-27.

Clauson, Gerard, *An Etimological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford Üniversitesi Yayınları, Oxford 1972.

Çetin, Engin, "Divanü Lugati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri", *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C. 14, S. 2, Adana, 2005, s. 185-200.

ÇS= Paasonen, H., *Çuvaş Sözlüğü*, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950.

DTS= Nadalyaev, V. M., *Drevnetyursky Slovar* Akademia Nauk SSSR, Leningrad 1969.

Ercilasun, A. Bican; A. M. Aliyev; A. Şayhulov; E. Z. Kajıbek; K. Konkobay Uulu; B. Yusuf; C. Göklenov; V. U. Mahpir ve A. Çeçenov, *Kar-*

şılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü: Kılavuz Kitap. C 1. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991.

Eren, Hasan, "Türklerde Ekinciliğin Gelişmesine Katkılar", *Türkoloji Dergisi*, S. VIII, 1979, s. 1-28.

Eren, Hasan, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara 1999.

Eyüboğlu, İ. Z., *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, Sosyal Yayınları, İstanbul 1995.

Fedotov, M. P., *Etimologiceskiy Slovar' Cuvaşskogo Yazıka, Tom I-II*. Ceboksarı: Cuvaşskiy Gosudarstvennıy İnstitut Gumanitarnıh Nauk, 1996.

Gomboz, Z., *Die Bulgarisch-Türkische Lehnwörter in der ungarischen Sprache*, Helsinki 1912.

Grönbech, K., *Komanisches Wörterbuch Türkischer Wortindex zu Codex Cumanicus*, Kopenhagen 1942.

Grönbech, K., *Kuman Lehçesi Sözlüğü: Codex Cumanicus'un Türkçe Sözlük Dizini*, Çev. Kemal Aytaç, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992.

GT= Kaynak, İsmail, Mecit Doğru, Gagauz Türkçesinin Sözlüğü, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991.

Gül, Bülent, "tarı- Fiili ve Türevleri Üzerine", *Bilig*, Bahar 2012, S. 61, s. 99-120.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, TDK, Ankara 2011.

Hony, H., Fahir İz, *The Oxford Turkish-English Dictionary*, ABC Kitapevi, Oxford 1984.

HS= Arıkoğlu, Ekrem, *Örnekli Hakasça-Türkçe Sözlük*, Akçağ Yay., Ankara 2005.

HTS= Hakasça-Türkçe Sözlük, haz. Emine Gürsoy Naskali, Viktor Butanayev, Almagül İsina, Erdal Şahin, Laisan Şahin, Aylin Koç, 1.baskı TDK, Ankara 2007.

İleri, Canan, "Divanü Lügat-it Türk'te Geçen Meyve-Sebze Adları ve Türklerin Bunlardan Yararlanma Biçimleri" *Türk Dili*, C. 94, S. 669, Ankara, Eylül 2007, s. 542-572.

Joki, A, "Dien Tungusen und ihre Kontakte Mit Anderen Völkern", *StO 47*, 1977, p. 109-117.

Karahan, Akartürk, "Codex Cumanicus'ta Alt Anlamlılık (Hyponymy)", *Karadeniz Araştırmaları*, 2013 Güz, S. 39, s. 187-203.

Kaz.TS= Koç, Kenan, Ayabek Bayniyazov, Vehbi Başkapan, *Kazak Türkçesi Türkiye Türkçesi Sözlüğü*, Akçağ Yay., Ankara 2003.

Kıp.TS= Toparlı, Recep; Vural, Hanifi; Karaatlı, Recep, *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, TDK, Ankara 2003.

KS= Yudahin, K. K., Taymas, Abdullah, *Kırgız Sözlüğü*, TTK, Ankara 1988.

KTS= Pekaçar, Çetin, *Kumuk Türkçesi Sözlüğü*, TDK, Ankara 2011.

Ligeti, Lajos, *A Magnar Nyelv Török Kapcsolatai a Honfoglalás Előtt És Az árpád-Korban*, Budapeşte 1986.

Meninski, Franciszek, *Francisci a Mesgnien Meninski Lexicon Arabico-Persico-Tvrcicvm [Arabico-Persico-Turcicum] adjecta ad singvlas voces et phrases significatione Latina, ad vsitatiores etiam Italica*, Viennae1780.

MM= Toparlı, Recep, *Muʿînü'l-Mürîd*, Atatürk Üniv. FEF Yay., Erzurum 1988.

MTS= Ferdinand D. Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük I A-N*, çev. Günay Karaağaç,TDK, Ankara 2003.

Orucov, E. E., *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*, C. 4, Azerbaycan Milli Elmler Akademiyası, Nesimi Adına Dilçilik Enstitutu, Bakü 2006.

ÖTS= Örnekleriyle Türkçe Sözlük, MEB, C. 1, Ankara 1995.

Ötüken= Çağbayır, Yaşar, *Ötüken Türkçe Sözlük*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2006.

Öztürk, Faruk, "Kutadgu Bilig'de Bitki Adları", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/ Journal of Turkish World Studies*, C. VI, S. I, İzmir 2005, s. 201-208.

Palló, M., "Hungaro-Tschuwaschica", *UAJb 31*, 1959, p. 239-258.

Röhrborn, Klaus, *Uigurisches Wörtebuch, Sprachmaterial der Vorislamischen ürkischen exte aus Zentralasien*, Lieferung 1-5, Wiesbaden 1977-1979- 1981- 1988- 1994.

Sevortyan, E. V. *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurkskih Yazıkov*, Bukva B, Akademiya Nauk SSSR İnstitut Yazıkoznaniya, Moskva 1978.

Škaljić, Abdulah, *Turcizmi U Srpskohrvatskom Jeziku*, Svjetlost Izdavacko Preduzece, Sarajevo 1966.

Smetd, A, Mostaert A., *Le Dialecte Monguor Parlé Par Les Mongols Du Kansou Occidental, II partie, Grammaire*, Peking 1945, p. 171-202.

SSTMYA= *Sravnitelnıy Slovar Tunguso-Mançjurskih Yazıkov*, Materialı K Etimologiçeskomu Slovaryu, (A-N), Leningrad 1975.

Şor= Tannagaşeva, N. Kurpeşko; Akalın, Şükrü Haluk, *Şor Sözlüğü*, Türkoloji Araştırmaları, Ankara 1995.

Tavkul, Ufuk, *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, TDK, Ankara 2000.

TDK, *13. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklariyle Tarama Sözlüğü*, 8 Cilt. TDK, Ankara 1963-77.

TDS= *Türkmen Dilinin Sözlügi*, Türkmenistan SSR Ilımlar Akademiyası, Dil Bilimi İnstitutı, Aşgabat 1962.

Tietze, Andreas, *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, C. 1: A-E, Simurg Yay., İstanbul-Wien 2002.

Tuva= Monguş, D. A., *Türkçe-Tuvaca Sözlük*, Tuvanın Sosyal Araştırmalar Enstitüsü, Kızıl 2005.

US= Caferoğlu, Ahmet, *Uygur Sözlüğü*, Burhaneddin Matbaası, İstanbul 1934.

Yalım, Özcan, *Türkçede Yakın ve Karşıt Anlamlılar Sözlüğü*, İmge Kitabevi, Ankara 1998.

YS= Vasiliev, Yuriy, *Türkçe-Sahaca (Yakutça) Sözlük*, TDK, Ankara 1995.

YUT= Necip, Emir Necipoviç, *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*, çev. İklil Kurban, TDK, Ankara 1995.

Ocak Sözünün Kökeni, Türevleri ile Farklı Dil, Lehçe ve Ağızlardaki Kullanım Şekilleri

Emine Temel*

Bir dilin söz varlığı o dilin tarihine geniş ölçüde ışık tutacak kelimelerinin yanı sıra deyimlerini, kalıplaşmış sözlerini, atasözlerini, terimlerini ve çeşitli anlatım kalıplarını da kapsamaktadır. Bu söz varlığı, yüzyıllar boyunca ortaya çıkan ses, biçim, söz dizimi ve anlam değişiklilerini yansıtmakta ve hangi dillerin etkisi ile ne türden değişimlerin gerçekleştiğini göstermektedir.[1]

Bir dildeki kelime hazinesi incelendiğinde o dildeki kelimelerin birçok kavram alanında farklı anlamlara sahip olduğu tespit edilir. Bazı kelimeler tek bir anlama sahipken bazıları pek çok anlama sahip olmaktadır. Kelimenin kavram alanını oluşturan öbekleri yan anlam, mecaz anlam, terim anlam, atasözü ve deyimler içindeki kullanımları ve diğer özel kullanımlar teşkil etmektedir. Bir dilde bir kelime ile ilgili geniş bir kavram alanı hasıl olmuş ise o dilin kültüründe bu kavram ve konunun önemli bir yere sahip olduğu sonucu ortaya çıkar.

Sözvarlığı, sadece bir dildeki seslerin bir araya gelmesi sonucunda oluşmuş simgelerin, kodların tezahürü değil aynı zamanda o dili konu-

---

* Emine Temel, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, doktora öğrencisi, İstanbul.

1 Doğan Aksan, *Türkçenin Sözvarlığı*, Engin Yayınları, Ankara 2006, s. 7-11.

şan toplumların dünya görüşünü, değerlerini, kültürünü ve kavramlar dünyasını yansıtmaktadır.[2] Ocak kavramı da sahip olduğu anlam yelpazesi bağlamında Türkçenin kavramlaştırma gücünün güzel bir örneğini teşkil etmektedir.[3]

Ateş, Türk kültür hayatında büyük bir öneme sahiptir.[4] Ateşle ilgili karşımıza çıkan kelime kadrosu, ateş kavramının yansıtıcısı niteliğindeki göstergelerdir. Bu göstergeler Türklerin dünya görüşünde, ateş ve buna bağlı olarak ocak kavramlarının ön plânda olduğunu gözler önüne sermektedir.

Ocak, Türkiye Türkçesinde çeşitli anlamlarda ve farklı şekillerde kullanılan kelimelerden biridir. Ocak kavramının ilk olarak "ateş yakılan yer" anlamı ön plana çıksa da daha sonra "aile ocağı, baba ocağı, asker ocağı, tekke, türbe" gibi ifadelerle birlikte de kullanıldığı görülür. Söz konusu kelimenin *Kâmus-ı Türkî*' de[5] 9, İsmail Parlatır'ın *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü* ' nde[6] 11 anlamı yer almaktadır: 1. Ateş yanan yer, oda. 2. Dumanın çıkması için duvarda açılan delik ve damdan yukarı çıkan baca. 3. Madencilerin maden erittikleri yer, kalhane. 4. Kireç yakılan yer, kireç fırını. 5. Taş ve maden çıkarmak için açılan çukur veya kuyu. 6. Yerin altından açılan su yolu ve lağım bacaları. 7. Bahçelerde bir tür sebze ziraatına ayrılmış yer. 8. Ateşi sönmüş hanedan, büyük aile. 9. Düzenli askerî sınıf. (Yeniçeri ocağı). Parlatır'ın sözlüğünde ise ilave olarak 1. Ev, bark, aile, yuva. 2. tas. Bektaşî tekkelerinde kıble yönünde bulunan meydan odasındaki ocak, anlamlarına da yer verilmiştir. Günay Karaağaç *Türkçe Verintiler Sözlüğü*' nde ocak kelimesinin şu anlamlarına da dikkat çekmektedir: 1. Isı vererek üzerine veya içine konulan maddeleri ısıtan, pişiren, kaynatan, eriten araç. 2. Kahvelerde, kuruluşlarda çay, kahve vb.'nin yapıldığı yer. 3.

---

2 Doğan Aksan, *age.*, s. 7.

3 Kemalettin Deniz, "Dil Sosyolojisi Açısından 'Ocak' Kavramı", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, S. 64, Ankara 2012, s. 220.

4 Halil Çeltik, "Divan Şiirinde Ocak", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, S. 63, Ankara 2012, s. 322.

5 Şemsettin Sami, *Kâmus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul 2007, s. 190.

6 İsmail Parlatır, *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*, Yargı Yayınevi, Ankara 2009, s. 1313.

Bir şeyin en çok bulunduğu veya yapıldığı yer. 4. Aynı amaç ve düşünceyi paylaşanların kurdukları kuruluş veya toplandıkları, görev yaptıkları yer. 5. Bazı hastalıkları iyi ettiğine inanılan aile. 6. 11 yılın 31 gün süren birinci ayı, kanun-ı sani.[7]

Türkçe kökenli ocak kelimesi ilk olarak Eski Türkçe (VI-IX. yüzyıl) döneminde ve *Orhun Âbideleri*'nde karşımıza çıkmaktadır: *Yaġımız tegre oçuḳ teg erti, biz isig ertimiz.* "Düşmanımız etrafta ocak gibi idi, biz ateş idik." (T/G1)[8] satırlarında *oçuḳ* şekli ile geçen kelime gerçek anlamı ile kullanılmıştır. *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*'nde ocak kelimesi *oçaḳ* ve *oçuḳ* olmak üzere iki ayrı madde başında yer almış ve "ateş ocağı, ocak" anlamlarında karşılık bulmuştur.[9]

Sevortyan ocak kelimesinin etimolojisini "o:t ~ ot ~ ut, o:tçaḳ / o:tçıḳ ~ otçaḳ / o:ççaḳ / o:ççıḳ ~ oççaḳ / oççıḳ > o:çaḳ ~ oçaḳ" şeklinde yapmıştır.[10] "Yanmak" anlamındaki "*o:t- / *ot-"[11] fiil kökü, üzerine gelen "-çaḳ/-ğaḳ/-çaġ"[12] fiilden isim yapma eki ile "otçaḳ" gövdesini inşa etmiştir. Zaman içerisinde orta hecedeki "t" harfinin düşmesi ile "oçaḳ/ocak" kelimesi ortaya çıkmıştır. Doerfer ise ocak kelimesini "ōčaq < * hôčaq < *pôtčâq" şeklinde açıklamıştır.[13]

Ocak kelimesini *oçaḳ* ve *ocaġ* olmak üzere iki ayrı madde başında inceleyen Radloff, *oçaḳ* kavramının "üç" ve "ayak" kelimelerinin bir araya gelmesi sonucunda ortaya çıktığını söylemektedir. Nitekim Çorum, Samsun, Niğde yöresinde "ocakta odunlara dayayarak çatmaya yarayan üç ayaklı ve ön tarafı başlıklı demir araç, sacayağı" anlamında *ocak eşiği ~ ocak eşşe ~ ocak eşşeği*[14] kelimeleri kullanılmaktadır. Rad-

---

7 Günay Karaağaç, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 2008, s. 647.

8 Muharrem Ergin, *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul 2008, s. 66.

9 Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 1968, s. 138.

10 ÊSTJa Sevortyan - Ê.V. Sevortyan, *Etimologiceskijslovar' Tjurkskixjazykov, Obwcetjurkskie i Mezţjurkskieosnovynabukvy* , C.I , Moskva 1974, s. 424.

11 ÊSTJa Sevortyan, - Ê.V Sevortyan, *age.*, s. 483.

12 Carl Brockelmann, *Osttürkische Grammatik der Islamischen Litteratursprachen Mittelasiens*, E. J. Brill, Leiden 1954, s. 92/26.c.

13 ÊSTJa Sevortyan - Ê.V. Sevortyan, *age.*, s. 425.

14 *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* L-R, C. IX, TDK Yayınları, Ankara 1993, s. 3262.

loff "1. Üç ayak, ocak, taş ve maden çıkarmak için açılan çukur veya kuyu. 2. Aile, kabile." olarak açıkladığı *ocaḳ* kelimesinin *oçaġ, oçok, otsak, uçak, oşak* gibi şekillerde de kullanılır olduğunu kaydetmiştir. *Ocaġ* maddesi altında ise "1. Ocak. 2. Aile, kabile. 3. Halka, yüzük." anlamlarını sıralamıştır.[15]

Vámbéry ocak kelimesine madde başı olarak *ot, uvt ateş, yanmak* ifadelerinin altında yer vermiştir. Ćag. *ot* "ateş, yanma", *otun* "odun", *otimak* "yanmak" , *otlanmak* "alev almak, tutuşmak"; Jak. *uot* "ateş"; *otun* "odun"; Ćuv. *vot* "ateş", *voćaḳ, votćaḳ* "soba"; Kk. *ot* "ateş", *otoḳ, otuḳ* "yanan şey." Vámbéry de Radloff gibi kelimenin gelişimini "oźaḳ, oćaḳ < üc - ajaḳ" şeklinde göstermiştir. Çuvaşçada kullanılan *votćaḳ, voćaḳ* kelimelerinin ise "ot, vot" kökünden türediğini ifade eden Vámbéry, "kızma, öfkelenme" anlamındaki *öt* kelimesi ile "ateş" anlamındaki *ot* kelimesi arasında semantik bağlamda bir ilginin kurulabileceğine dikkat çekmiştir.[16]

Clauson ocak kelimesini *oçok/oçak* madde başında almış ve ilk olarak "hearth, fireplace" / "ocak, şömine" anlamını vermiştir. Uygur Türkçesi döneminde bu kelime bir başka kelime ile birlikte "ocak taşı" anlamına gelen *oçok taş* şeklinde kullanılmıştır.[17] Zenker ise *oġaḳ* kelimesini "taş veya maden çıkarılan yer, fırın, şömine; ev, aile, soy" şeklinde tanımlamıştır.[18]

Dankoff *oçaq* kelimesine "bir yerden bir yere göçürülebilen ocak" anlamındaki "köčürmä očaq" kelime grubu içerisinde yer vermiştir.[19]

---

[15] Wilhelm Radloff, *Versuch eines Wörterbuches der Turk-Dialecte (Opitslovaryatyuskix-nareçiy)*, Mit einem Vortwort on Omeljan Pritsak, C. I/2, Petersburg 1893, s. 1134.

[16] Hermann Vámbéry, *Etymologisches Wörterbuch der Turko-Tatarischen Sprachen Ein Versuch Zur Darstellung Des Familienverhältnisses Des Turko-Tatarischen Wortscharzes*, Leipzig 1878, s. 50-51.

[17] S. Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Clarendon Press, Oxford 1972, s. 24[a].

[18] J. Th. Zenker, *Turkisch-Arabisch-Persisches Handwörterbuch Dictionnaire Turc-Arabe-Persan I, II*, New York 1979, s. 113[c].

[19] Robert Dankoff - James Kelley, *Mahmûd al-Kashgarî, Compendium of the Turkic Dialects-Dîwân Lugât at- Turk, I-III*, Harvard University Printing Office 1982, s. 364.

Şeyh Süleyman Efendi'nin "āteşdān, hey'et-i ḫanedān; bir ḳabîle ḫalḳı" anlamlarını verdiği *ocaḳ* kelimesine[20] Nadelyayev "soba, fırın" anlamını vermiş ve *očaq* kelimesini *očuq ~ otčuq* şekilleri ile birlikte ele almıştır.[21]

Kelimeler, aynı dilin değişik lehçe ve ağızlarında dahi farklı şekillerde ve anlamlarda kullanılabilmektedir. Ocak kelimesi de birçok lehçede mevcut olan bir kavramdır.

Räsänen, *ōč-ak* şeklinde etimolojisini yaptığı ve "ocak, şömine" anlamını verdiği bu kelimenin Türkçenin çağdaş lehçelerindeki kullanımlarını şöyle sıralamıştır: Trkm. *ōžak* "ocak", Mtü. *očak* "ateş", Čag. Tar. *očak* "üç ayak", Čag. "aile, soy"; S-uig. jučay "kabile, aile", Čag. Az. *očay*, Kkir. Oir. Tel. *očok* , Sag. *očyk*, Kzk. *ošak*, Sal. *očə*$_{\chi}$, Osm. Az. Krm. Leb. Krč. *ožak* "ocak; aile; soy", Blk. *ocak*, Kč. Koib. *oʲjyk*, Kyz. Koib. *očuk*, Šor. *ožuk*, Küär. *ozak*, Bar. *ozok* , Hak. *očy*$_{\chi,}$ Soj. *ožuk*, Kaz. *učak*, Čuv. *vuža*$_{\chi,}$ (<öt "ateş").[22]

Sevortyan, *o:ğaq* kelimesinin etimolojisi ile birlikte farklı lehçelerdeki kullanımlarına da yer vermiştir: KTat., Kar., KBal., Nog., Uz. *o:ğaq*; Tat., Tür. *ocaġ*, *ocaḳ* (Ettufet.); Az. *ogāg*, Gag. *oğāk*, Kar. *oğax*, Çuv. *vuğa*$_{\chi}$, Kaz., Nog., Kkal. *ošaq*, Uyg. *učay*, Baş. *usaq*, Yak. *oso*$_{\chi}$, Bar. *odzoḳ*, Kaz. *oğaḳ ~ oçaḳ ~ oşaḳ: oşaḳ* < ot "ateş, alev" + ğaḳ."[23]

Ocaq kavramı diğer lehçelere göre daha çok işlemiş olan Azerbaycan Türkçesinde beş ayrı anlamda ele alınmıştır. 1. Xörək bişirmək, su, yaxud evi qızdırmak üçün bir tərəfi daşdan, kərpicdən hörülmüş kiçik tikili; ümumiyətlə, od yandırmaq üçün yer. 2. xüs. Sobanın və ya buxar qazanının yanacaq yandırılan yeri, hissəsi. // Kirəv yandırılan yer. 3. din. Pir, müqəddəs yer, ziyarətgah. 4. məc. Doğma ev,

---

[20] Şeyh Süleyman Efendi, *Lûġat-ı Çagatai ve Türkî-i Osmânî*, İstanbul 1298, s. 26.

[21] E.R Tenişev - A.M. Şçerbak - D.M. Nasilov- V.M. Nadelyayev, *Drevnetyurkskiy Slovar*, Izdatel'stvo Nauka Leningradskoe Otdelenir, Leningrad 1969, XXXVIII, s. 362.

[22] Martti Räsänen, *Versuch Eines Etymologischen Wörterbuchs Der Türksprachen*, Helsinki 1969, s. 356.

[23] ÊSTJa Sevortyan - Ê.V. Sevortyan, *age.*, 422-425.

ev-eşik, yurd. 5. məc. Bir şeyin olduğu, törədiyi, yayıldığı yer; mərkəz; mənbə.[24]

Ocak kelimesini anlam olarak "ateş" anlamındaki od ismi ile ilişkilendirmek mümkündür. "Ot (od)" ile "ocak" arasındaki köken ilişkisini t ~ ç ses denkliği ile açıklayan Vahit Türk, bu seslerin zaman zaman birbirlerinin yerine geçebildiğine dikkat çekmiştir: *ot+a-g > otag > ota > oda yanında *oç+a-k>*oçak>ocak gelişmesi Türkçe için aykırılık yaratmayacak durumdur. Tarihî metinlerde *ota-* şekli yer alırken *oça-* için aynı durum geçerli değildir. Belki de bir coğrafyada *oça-* biçimi bir süre kullanıldı ve zaman içerisinde *ota-* biçimi yaygınlaşarak *oça-* sözünün unutulmasına sebep oldu. Öte yandan *oça-*'tan türeyen *oçak* biçiminin yaygınlaşması ise *otag/otak* biçiminin aslî anlamlarının kullanımdan düşmesine sebep oldu ki bu, aynı anlamı karşılayan sözler arasında sıklıkla rastlanan bir durumdur. Nitekim *otag/oda* sözü bugün "ocak" anlamıyla değil "evin bölümlerinden biri" ni karşılamak üzere kullanılmaktadır.[25]

Ocak kelimesinde "t-ç" seslerinin birbirlerinin yerine kullanıldığı örnek ifadelere *Moğolca-Türkçe Sözlük*'te rastlarız: *Oçi(n)* "kıvılcım", *oçila-* "parlamak, ışımak, ışıldamak, kıvılcım saçmak", *oçitay* "kıvılcımlı; ışıklı, parıldayan, ışıldayan", *otaçi(n)* "doktor, hekim, şifalı otlarla hasta tedavi eden kişi", *otaçila-* "doktorluk etmek; iyileştirmek, tedavi etmek", *otug ~ otog* "kabile, kabile, boy; soy, ırk; klan; küçük yönetim birimi."[26]

Ocak kelimesi Türkçenin tarihsel ve çağdaş lehçelerinden başka farklı dillerde de işlek biçimde kullanılmaktadır: Çin. *ê tuò ké* "otağ, ocak; kan bağına dayalı bir tür kabile. Qing sülalesi döneminde Cungarlar 24 otağa ayrılır ve her otağda 5 kişi bulunurdu." Far. *ocak, ocag* "ocak; aile mirası, soy kütüğü." Ur. *ucağ* "ocak." Ar. *ôcāk, vicak, ūcāk,*

---

[24] *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*, Nesimi Adına Dilçilik İnstitutu, C. III, Bakı 2006, s. 510-511.

[25] Vahit Türk, "Ocak Sözü ve Ailesi", *Gazi Türkiyat Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi*, Güz 2009, S. 5, Ankara 2010, s. 253.

[26] Ferdinand, D. Lessing, *Moğolca- Türkçe Sözlük O-C (Z)*, Çev. Günay Karaağaç, C. II, TDK Yayınları, Ankara 2003, s. 938.

vūcāḳ, ôcāġ, ivcāġ "ocak, ocak başı, fırın; aile, soy, sınıf, tabaka; alay, tabur, asker ocağı, askerî birlik." Rus. *oçag* "ocak, fırın; merkez, kaynak, çıkış yeri, aile." Erm. *ocak, ocah* "ocak; baca; aile." Mac. *ocsák* "yeniçerilerin bir kuruluşu." Rom. *ogeac, ogiac, hogeac* "ocak, davlumbaz; ev halkı." Bul. *ocák* "ocak; ev, aile; yeniçeri ocağı." Sırp. *odžak* "ocak"; *òdžčār* "baca temizleyicisi"; *òdžāk* "baca, ocak; ateş yakılan yer, ev, ocak, aile; doğum yeri; bir zengine ait olan ve gelen geçen bütün tanrı misafirlerine kapısı açık olan ev; yeniçeri ocağı; dericilerin derileri işledikleri bölüm." Arn. *oxhak, oxhaqe, axhak, uxhak, oshmak* "ocak, şömine; soy sop, aile." Mak. *ocak, ucak* "ocak; aile, yuva." Yun. *cáki, ocáki* "ocak; aile ocağı; kuruluş."[27]

Türkçenin tarihsel ve çağdaş lehçelerinde farklı şekillerde ve anlamlarda karşımıza çıkan ocak kelimesi sadece "ocak" şekliyle değil birtakım ek ve kelimelerle birlikte de kullanılmakta ve çeşitli kelime grupları oluşturmaktadır. Dilin gücünü yansıtan bu kelime hazinesi ocak kavramının türevleri ile daha da genişlemiştir.

Şemsettin Sami ayrı madde başlarında ele aldığı ocak kelimesinin türevlerini şu şekilde sıralamıştır: *Ocaḳçı* "Ocaḳları süpürüp temizlemekle geçinen ādem, ocaḳ süpürücüsü", *ocaḳcılıḳ* "Ocaḳları süpürüp temizleyenin ġāl u şıfatı, ocaḳçı ṣan'atı.", *ocaḳlıḳ* "Mutfaġının āteş yanan yeri, mutfaḳ ocaġı. 2. Dumān çıḳmaḳ içün çatıda açılmış büyük baca. 3. İri kereste, temel diregi. 4. Sābıḳda erṣān intiḳāl etmek üzere birine verilen vaẓīfe ve mālikāne = Ocaġa maḫṣūṣ veya mensūb ve müte'alliḳ; ocaḳlıḳ demiri = Cān kurtaran demiri, büyük lenger", *ocaḳlamaḳ* "uca gitmek, yükseğe çıḳmaḳ."[28]

Clauson, Nadelyayev'in de[29] *oçaklığ (ocaklığ)* (~DS / *očaqlïq*) ile *ocaklık (ocaklık)* (~DS / *očaqlï*) şeklinde ayrı madde başı olarak aldığı kelimeyi *oçak* (~DS / *očaq*) kökünden getirmiştir. Xak. *oçaklığ ev* "a house with a fireplace", *oçaklık yé:r* "the place for a fireplace", *oçaklık ti-*

---

[27] Günay Karaağaç, *age.*, s. 647.

[28] Şemsettin Sami, *age.*, s. 190.

[29] E.R. Tenişev - A.M. Şçerbak - D.M. Nasilov - Nadelyayev, *age.*, s. 362.

tig "for any material for making a fireplace, clay and the like." *Oçaklan- (ocaklan-)* (~DS / *očaqlan-*) olarak aldığı madde başında *ev oçaklandı* "the house had a fireplace." örneğine rastlarız.[30] Dankoff da aynı türev kelimelere yer vermiş ve *očaq* madde başının altında sıraladığı *očaqliy, očaqliq, očaqlan-* kelimelerini *očaqliy äw*[31], *očaqliq yêr, očaqliq titig*[32], *äw očaqlandi*[33] ifadelerinde örneklendirmiştir.

Zenker'in *oğak*'tan başka madde başı olarak aldığı ve ocağın türevleri olan kelimeler; *oğakğy, oğakly* "ocağı olan", *oğaklyk* "oda, baca, bacanın tabanı." Ocakla ilgili yer verilen kelime grupları: *Maġrib ocakları, ocak demiri, ocak çekerke, ocak-zāde, ocak-zādeler, ocağımız sönmesin, çukur ve ocak kazmak* "çukur kazmak."[34] *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*'nde de diğer sözlüklerde olduğu gibi *ocaqçı, ocaqçılıq, ocaqlıq* kelimeleri ayrı madde başlarında gösterilmiş farklı olarak ise *ocaqxana* kelimesine yer verilmiştir.[35]

Günay Karaağaç'ın çalışmasında ocak kelimesinin türevleri ve diğer kullanımları şu şekilde sıralanmıştır: Far. *ocaklık* "ocak yeri, ocak." Ar. *ôcāḳāt, ucāḳāt, vucāḳāt* "ocaklar", *ibin ivcāġ* "cömert, iyilik yapan kimse", *vaḥaḳḥāźi'l-ôcāġ* "yemin sözü, bu müessesinin hakkı için", Erm. *ocakcí* "baca temizleyicisi", Mac. *ogsák aga, ocsák aga* "ocak ağası", Rom. *ogiac-aga* "ocak ağası", Bul. *ocaklíya* "ocağı olan oda", *ocaklík* "ocak, ocaklık; soyluluk", *ocak-çerşéy* "ocak çırası", *ocakçíya* "ocakçı; küçük ocak", Sırp. *odžáklija* "içinde ocağı, şöminesi olan oda", *òdžaković, odžakzáda, ̄odokzáde* "ocaklı, iyi bir aileden gelen kimse." Arn. *oxhakfshirës* "baca temizleyicisi"; *oxhakzade* "zengin evinden geçinen, sığıntı"; "*Dema ásht djal oxhaku*" "Demy iyi bir ailedendir." Yun. *apó, cáki* "ocaklı; soylu, asil"; *apán tún çák* "baba ocağı"; *ocaklís* "ocaklı."[36]

---

30 Sir Gerard Clauson, *age.*, s. 24[a].

31 Robert Dankoff - James Kelley, *age.*, s. 165.

32 Robert Dankoff - James Kelley, *age.*, s. 167.

33 Robert Dankoff - James Kelley, *age.*, s. 242.

34 J. Th Zenker, *age.*, s. 113[c].

35 *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*, s. 511.

36 Günay Karaağaç, *age.*, s. 647.

Bir dilin sözvarlığında kalıplaşmış yapılar olarak yer alan deyim ve atasözleri o dili konuşan toplumların anlatımdaki gücünü, başarısını, benzetmeye ve nükteye olan eğilimini göstermektedir.[37] Dildeki bu kalıp sözler o dilin ne kadar işlenmiş bir yapıya sahip olduğunu gözler önüne sermektedir. Ocak kelimesi türevlerinin yanı sıra birçok deyim ve atasözüne de malzeme teşkil etmiştir.

Soyun devam etmesi bütün insanlar için önemlidir. Türklerde bu durum ocağın yanması, küçük çocuğun baba ocağında kalıp oradaki ateşi yakmaya devam etmesi ile ilişkilendirilmiştir. Anadolu'da *ocağı yanasıca* diyerek dua, *ocağı kör kalasıca* diyerek beddua edilir. *Ocağkör* "çocuğu olmayan" (Kerkük),[38] *ocağı bata* "Evin yıkılsın." anlamında bir ilençtir (Urfa). *Ocağı garalmak* "kimsesi kalmamak, bütün yakınları ölmek" (Uluşiran, Şiran). Evin en küçük çocuğu evi terk etmez. O, baba ocağına tabiidir. Baba ocağında kalıp ocağı tüttürecek ve soyun devamlılığını sağlayacak olan küçük çocuğa Moğolcada "ateş prensi" anlamında "od tigin" denilirdi. Bilge Kağan'ın kardeşi Kül Tigin'in adı da esasen bir unvan niteliğindedir. "Ateş, ocak" anlamındaki *kül* kelimesi, "prens, şehzade" anlamındaki *tigin* kelimesinin sıfatı olmuştur. "Baba ocağında kalan küçük çocuk" ifadesi bu bağlamda Kül Tigin ile ilişkilendirilebilir. Dolayısıyla tarihî kişiliklerinin adlarının muhakkak bir anlamı vardır. Onlar kişi adı olmaktan ziyade içerdiği anlamı, ad sahibinin yaptığı çalışmaları ortaya koymaktadır.

Ocak kavramının dahil olduğu ve Anadolu ağızlarında sıklıkla kullanılan deyimler şöyledir: *Ocağına darı ekmek ~ ocağına incir ağacı dikmek ~ ocağını söndürmek* "Birinin evini barkını dağıtmak, bir daha şenlenemez duruma getirmek", *odsuz ocaksız ~ ne od var ne ocak* "Yoksul, aç ve barınaksız."[39] *Ocağı kör kalmak* (Gaz.), *ocağı küllü* (Yukarı Bozkuyu, Kadirli-Ada.), *ocağına su dökmen* (Güdül-Ank.), *ocağından ağaç çıkmak* (*Kuyucak-Ay.), *ocağında kül görmüş* (Gaz.), *ocak kaynar*

---

[37] Doğan Aksan, *age.*, s. 31.

[38] Vahit Türk, *agm.*, s. 256-257.

[39] Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2, Deyimler Sözlüğü*, TDK Yay., Ankara 1976, s. 829.

duman çıkar, et mi kaynar dert mi kaynar (-Vn), *ocaklar bucak oldu, bucaklar ocak* (-Vn.), *ocakta su çıkmak* (Gülbayır, *Niksar-To.), *ocak içinden tutuşur* (AVP)[40], *ocağın eğriliğine bakma, tütünün doğru çıkışına bak.* (EBZ), *ocağını şen etti* (AE.).[41] *Ocağına düşmek* "İsmini duyunca oldum dîvane / *Düşdüm ocağına* aman el'aman (Köroğlu)", *ocağı tütmek* "Mukaddes orduyu te'yid eden bu azgınlar / Saçıp savurdular etrafa öyle yangınlar / Ki uğradıkları yerlerde *tütmüyor bir ocak* / Kıyâm-ı haşre kadar belki tütmeyip duraca (Mehmet Akif Ersoy)." [42]

Ocak kavramı sadece Türkiye Türkçesinin deyim ve atasözlerine dahil olmamış aynı zamanda bazı lehçelerin de kalıp ifadelerinde yerini almıştır. Özellikle Azerbaycan Türkçesinin Türkiye Türkçesi ile ortak kullandığı ocak ile ilgili deyimleri vardır: *Ocağın bərəkətli olsun* "Darlık ve sıkıntı ile karşılaşmayasın." anlamında bir alkış ifadesi. *Ocağı batsın! ~ ocağı viran olmaq* "Ocağı sönsün, darmadağın olsun, yuvan dağılsın." anlamında bir kargıma duası. *Ocağı kor qalmaq ~ ocağın boş (kor) qalsın! (sönsün, yıxılsın!) ~ ocağı qaralmaq (sönmek)* "1.Neslini devam ettirecek kimseleri kalmamak. 2. Her şeyini kaybetmek, mahvolmak, nesi var nesi yoksa kaybetmek." Aynı anlamı karşılayan *ocağın keçsin* deyimi de Azerbaycan Türkçesine özgü bir kullanımdır. Azerbaycan Türkçesine özgü ocak ile ilgili diğer deyimler ise şöyledir: *ocağa od qoymaq* "ortalığı karıştırmak, karıştırıcılık yapmak", *ocağı yanmaq* "yaşamak, ailesi, nesli, soyu devam etmek", *ocağın abad olsun*! "Evin damat gelinlerle dolsun.", *ocağından tüstü çıxmamaq* "ocağı sönmek, evinde baykuşlar tünemek", *ocağının başında əzrayıl oturmaq* "ölümü yakın olmak", *ocaq başından yanır* "Senden etrafına hayır gelmez.", *ocak qalamak* "ocak yakmak", *ocaq qırağında qalmak* "evde kalmak, evlenememek (kız)." Türkiye Türkçesinde "bir şeyin sebepsiz olmadığını bildiren" *ateş olmayan yerden duman çıkmaz* sözü Azerbaycan Türkçe-

---

[40] Ahmet Vefik Paşa, *Atalarsözü Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, Haz. Recep Duymaz, Gökkube Yay., İstanbul 2005, s. 187.

[41] Feridun Fazıl Tülbentçi, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, İnkılap ve Aka Kitabevi, İstanbul 1963, s. 303.

[42] E. Kemal Eyüboğlu, *Şiirde ve Halk Dilince Atasözleri ve Deyimler 2*, Doğan Kardeş Matbaacılık, İstanbul 1975, s. 345.

sinde *ocaq yanmasa tüstü çıxmaz* şeklinde ifade edilmiş ve *ateş* kavramının yerini *ocaq* almıştır.[43] Azerbaycan Türkçesinden başka Kerkük (Irak) Türkmen Türkçesinde de *ocağı kör olaydı, kör ocak, babalar ocağı* "Kerkük'te Batınîlerin pirler zümresi ve kuşağı" gibi kalıp ifadeler kullanılmaktadır.[44]

Ocak kavramı pek çok ağızda farklı kelimeler ve eklerle bir araya gelerek yeni, müstakil kelimelerin, terimlerin tezahür etmesine vesile olmuştur.

Ocakaşı "keşkek" (Çarşamba-Sm.; Güdül, Ayaş-Ank.), *ocakbaşı* "mutfak" (Maksutlu Şarkışla- Sv.), *ocakdeliği* "Ocağın içinde kibrit, çıra vb. şeyleri koymak için yapılan rad." (Bekili Çal -Dz.), *ocakeşiği [ocakeşşe,ocakeşşeği]* "1. Ocakta odunlara dayayarak çatmaya yarayan üç ayaklı ve ön tarafı başlıklı demir araç, sacayağı. (*İskilip -Çorum; *Çarşamba -Sm.; *Bor -Nğ.) 2. Yanan çırayı idare lambasını üzerine koymaya yarayan demir ara. (Eskice -Mecitözü- Çr.)", *ocakkaşı* "1. Ocak tabanından 30 cm. kadar yükselen, üstüne kazan, tencere oturtmaya yarayan taş duvar. (Söğüt, Honaz -Dz.; *Pötürge -Ml.; Hacılyas *Koyulhisar -Sv.) 2. Ocak kemerinin üstündeki tahta raf. (Seyit, Bekilli *Çal -Dz.) 3. Tandırın tavanla birleşen yeri. (-Ezm)", *ocakkeni* "Yangına karşı ocağın önüne yerleştirilen dikdörtgen biçimindeki taş. (Gündüzbey -Ml.)", *ocakkocası* "Kışın ocağın arkasına konulan büyük kütük (Rumeli göçmenleri -Ant.)",[45] *ocak saymak* "Bir şey tabu aymak. (Lorşun, Talur *Afşin-Maraş)", *ocaksın* "Yalvarırım, ocağına düştüm." anlamında bir rica. "Ocaksın delikanlı bu işimi yap." (Yavuz *Şavşat - Artvin)", *ocak yakmak* "evlenmek" (Kastamonu),[46] *ocaktan* "Soylu, duygu, düşünce ve davranışları ince olan." "Ocaktan adam ne de olsa gün görmüş." (-Ed.; Pirinççeşme *Malkara - Tekirdağ)", *ocaktavuğu* "cins tavuk (-Sm.)", *ocaklı* "Soylu aileden gelen (*Maçka, *Of, -Tr.)",

---

[43] Seyfettin Altaylı, *Azerbaycan Türkçesi Deyimler Sözlüğü*; Ankara 2005, s. 422-423.

[44] M.Türker Acaroğlu, *Dünya Atasözleri (Dünyanın 155 Ulus ve Dilinden 16.175 Atasözünü Kapsar)*, Kaya Yayınları, İstanbul 1989, s. 501-502.

[45] *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, s. 3262.

[46] *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, s. 3263

ocaklık [ocaağlıg] "1. Oda. (-Gr.) 2. Mutfak (Bahçecik -Kc.; *Şebinkarahisar -Gr.; -Elazığ; *Nizip,-Gaz.; -Mr.; -Divriği, *Suşehri -Sv.; *Lüleburgaz -Kırklareli) 3. Baca, bacanın tabanı (Bağıllı -Eğridir, *Gelendost -Isp.; Yusufça *Gölhisar, Salda *Yeşilova -Brd.; Oğuz *Acıpayam -Dz.; Fili *Biga -Çkl.; *Kandıra -Kc.; Küçükisa *Zile -Tokat; Salman *Akkuş -Or.; *Nazimiye -Tunceli; Kümbet -Adana)."

Osmanlı askerî teşkilatında bilhassa yeniçerilikle ilgili ocak terimlerini görmekteyiz: *ocak ağası, ocak başçavuşu, ocakbaşı, ocak bazirgânı, ocak beytülmalcisi, ocak bölük başıları, ocak erkânı, ocak hasekisi, ocak-ı Bektaşyan, ocak ihtiyarları, ocak imamı,ocak kapı kethudası, ocak kâtibi, ocaklı, ocak muhzırı, ocak talimhanesi.*[47]

Sonuç

Bu çalışmada ocak kavramının sahip olduğu gerçek, yan ve mecaz anlamları çeşitli etimoloji yaklaşımları dahilinde ifade edilmiştir. Kelimenin Türk dilinin tarihsel ve çağdaş lehçelerindeki kullanımlarının yanı sıra farklı dillerdeki ifade ediliş biçimleri de sıralanmış ve anlam farklılıklarına dikkat çekilmiştir. Ocak kavramının değişik eklerle yapılan türevlerinin yanı sıra deyim, atasözü ve bazı ağızlarda özel kalıplar içerisindeki değişik kullanımlarına da temas edilmiştir. Kelime, kavram alanının genişliği itibari ile dilin kültürel ve sosyal hayatını ortaya koyar niteliktedir. İşlenmiş bir kavram olarak ocak, Türk kültür hayatında belirleyici bir rol üstlenmektedir.

---

[47] Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II*, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1993, s. 711-715.

Kısaltmalar

Ada.	Adana
AE.	Ali Emirî Efendi'nin "Durub-ı Emsal"i
Ank.	Ankara
Ant.	Antalya
Arn.	Arnavutça
AVP.	Ahmet Vefik Paşa'nın "Müntehabat-ı Durub-ı Emsal"i
Ay.	Aydın
Az.	Azerbaycan Türkçesi
Bar.	Barabin Tatarcası
Baş.	Başkurt Türkçesi
Blk.	Balkar Türkçesi
Brd.	Burdur
Bul.	Bulgar Türkçesi
Çag.	Çağatay Türkçesi
Çuv.	Çuvaş Türkçesi
Çkl.	Çanakkale
Çr.	Çorum
DS.	Drevnetyurkskiy Slovar bkz. E.R Tenişev, - A.M. Şçerbak - D.M. Nasilov- V.M. Nadelyayev (1969)
Dz.	Denizli
EBZ.	Ebüzziya Tevfik'in "Durub-ı Emsal-i Osmaniye"ye ilavesi.
Ed.	Edirne
Erm.	Ermenice
Ezm.	Erzurum
Far.	Farsça
G	Güney yüzü
Gag.	Gagavuz Türkçesi
Gaz.	Gaziantep
Gr.	Giresun
Hak.	Hakas Türkçesi
Isp.	Isparta

Jak.	Yakut Türkçesi
Kar.	Karayimce
Kaz.	Kazan Tatarcası
KBal.	Karaçay-Balkar Türkçesi
Kc.	Kandıra
Kč.	Kaça lehçesi
Kk.	Koybal-Karagasça
Kkal.	Karakalpak Türkçesi
Kkir.	Kara-Kırgız Türkçesi
Koib.	Koybal Türkçesi
Krč.	Karaçay Türkçesi
Krm.	Kırım Türkçesi
Kt.	Kıt'alar
KTat.	Kırım-Tatar Türkçesi
Küär.	Küerikçe
Kyz.	Kızıl lehçesi
Kzk.	Kazak Türkçesi
Leb.	Lebed Türkçesi
Mac.	Macarca
Mak.	Makedonya Türkçesi
Ml.	Malatya
Mtü.	Mitteltürkisch, gew. nach Carl Brockelmann: Mitteltürkischer Wortschatz nach Maḥmūd al-Kāšγarīs Divān luγāt at-Turk. Budapest-Leipzig 1928.
Nğ.	Niğde
Nog.	Nogay Türkçesi
Oir.	Oyrot Türkçesi
Or.	Ordu
Osm.	Osmanlı Türkçesi
Rom.	Romence
Rus.	Rusça
Sag.	Sagayca

Sal.	Salar Türkçesi
Sırp.	Sırpça
Sm.	Samsun
Soj.	Soyot Türkçesi
Šor	Şor Türkçesi
S-uig.	Sarı-Uygur Türkçesi
Sv.	Sivas
T	Tonyukuk
Tar.	Tarançi
Tat.	Tatar Türkçesi
Tel.	Teleüt Türkçesi
To.	Tokat
Tr.	Trabzon
Trkm.	Türkmen Türkçesi
Tür.	Türkiye Türkçesi
Ur.	Orduca
Uyg.	Uygur Türkçesi
Uz.	Özbek Türkçesi
Vn.	Van
Yun.	Yunanca

Kaynaklar

Acaroğlu, M.Türker, *Dünya Atasözleri (Dünyanın 155 Ulus ve Dilinden 16.175 Atasözünü Kapsar)*, Kaya Yayınları, İstanbul 1989.

Ahmet Vefik Paşa, *Atalarsözü Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, Haz. Recep Duymaz, Gökkube Yay., İstanbul 2005.

Aksan, Doğan, *Türkçenin Sözvarlığı*, Engin Yayınları, Ankara 2006.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2, Deyimler Sözlüğü*, TDK Yay., Ankara 1976.

Altaylı, Seyfettin, *Azerbaycan Türkçesi Deyimler Sözlüğü*, Ankara 2005.

Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti, Nesimi Adına Dilçilik İnstitutu, C. III, Bakı 2006.

Brockelmann, Carl, *Osttürkische Grammatik der Islamischen Litteratursprachen Mittelasiens*, E. J. Brill, Leiden 1954.

Caferoğlu, Ahmet, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 1968.

Clauson, S. Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Clarendon Press, Oxford 1972.

Çeltik, Halil, "Divan Şiirinde Ocak", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, S. 63, Ankara 2012.

D. Lessing, Ferdinand, *Moğolca- Türkçe Sözlük* O-C (Z), Çev. Günay Karaağaç, C. II, TDK Yayınları, Ankara 2003.

Dankoff, Robert - Kelley, James, *Mahmûd al-Kashgarî, Compendium of the Turkic Dialects-Dîwân Lugât at- Turk, I-III*, Harvard University Printing Office 1982.

Deniz, Kemalettin, "Dil Sosyolojisi Açısından 'Ocak' Kavramı", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, S. 64, Ankara 2012.

Ergin, Muharrem, *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul 2008.

Eyüboğlu, E. Kemal, *Şiirde ve Halk Dilince Atasözleri ve Deyimler 2*, Doğan Kardeş Matbaacılık, İstanbul 1975.

Karaağaç, Günay, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 2008.

Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II*, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1993.

Parlatır, İsmail, *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*, Yargı Yayınevi, Ankara 2009.

Radloff, Wilhelm, *Versuch eines Wörterbuches der Turk-Dialecte (Opitslovaryatyuskixnareçiy)*, Mit einem Vortwort on Omeljan Pritsak, C. I/2, Petersburg 1893.

Räsänen, Martti, *Versuch Eines Etymologischen Wörterbuchs Der Türksprachen*, Helsinki 1969.

Sami, Şemsettin, *Kâmus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul 2007.

Sevortyan, ÊSTJa - Sevortyan, Ê.V., *Etimologiceskijslovar' Tjurkskixjazykov, Obwcetjurkskie i Mextjurkskieosnovynabukvy*, C.I, Moskva 1974.

Şeyh Süleyman Efendi, *Lûgat-ı Çagatai ve Türkî-i Osmânî*, İstanbul 1298.

Tenişev, E.R - Şçerbak, A.M. - Nasilov, D.M. - Nadelyayev, V.M., *Drevnetyurkskiy Slovar*, Izdatel'stvo Nauka Leningradskoe Otdelenir, Leningrad 1969, XXXVIII.

Tülbentçi, Feridun Fazıl, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, İnkılap ve Aka Kitabevi, İstanbul 1963.

Türk, Vahit, "Ocak Sözü ve Ailesi", *Gazi Türkiyat Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi*, Güz 2009, S. 5, Ankara 2010.

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü L-R, C. IX, TDK Yayınları, Ankara 1993.

Vámbéry, Hermann, *Etymologisches Wörterbuch der Turko-Tatarischen Sprachen Ein Versuch Zur Darstellung Des Familienverhältnisses Des Turko-Tatarischen Wortscharzes*, Leipzig 1878.

Zenker, J. Th., *Turkisch-Arabisch-Persisches Handwörterbuch Dictionnaire Turc-Arabe-Persan I, II*, New York 1979.

Hamur

Hakkı Özkaya*

Orta Türkçe Dönemi Eserlerinde 'Hamur'

İslamiyetin kabul edilmesi ile Türk yazı dilinin orta dönemlerinden beri kaydına rastlanabilen bir kelime olan *hamur*, o dönemde de günümüz Türkçesiyle aynı anlamda kullanılmıştır.

Arapça bir kelime olması sebebiyle Eski Türkçe metinlerinde bu kelimeye rastlayamamaktayız.

hamir: Hamur. *Ol ununung hamiri keldi- mü erki?* (s. 222 NF)

hamir: Hamur. *Temür davud elginde mum teg yumşayur erdi, neteg kim hamîr özgeler elginde.* (s. 189 KE)

kakurgan: Yağla yoğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir. (s. 518 DLT I)

hamır: Hamur. *Unluğa biraz su burahıb tez hamır kattı.* (s. 153 KD)

Eski Anadolu Türkçesi Eserlerinde 'Hamur'

Hamur kelimesi Eski Anadolu Türkçesi eserlerinde bir şekil değişikliğine uğramadan varlığını devam ettirmiştir.

hamir: Hamur. *Sabada biraz un bar irdi. Anı hamir itip itekine çulgap begik itti.* (s. 163 KABCT)

---

* Hakkı Özkaya, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, doktora öğrencisi, İstanbul.

hamır: Hamur. *Katı tutmaya hamırın igen sovuk eylemiyeler* (s. 255 HS)

hamır: Hamur. *Ol-durur birez ḥamır katıp bişürmeklik gerek* (s. 195 MMMAE)

hamir: Hamur, maya: *Biş yüz yavrı ol, bir tavuga uyar ve arpa unın hamir, eyleyeler, anlara vireler, ta perverde ola* (s. 300 RAAMT)

hamir: Hamur. *Tuz dişlere ġāyet cilā virür sıfatı budur ki hamīre tuz koyub ve ateşe koyalar* (s. 160 HHET)

hamir: Hamur. *Kim ocakda kazanı kaynar, 'avratı hamìr yogurur, bucatda çuvalile* (s. 269 MATÜ)

Çağdaş Türk Lehçelerinde 'Hamur'

Hamur kelimesi Çağdaş Türk Lehçelerinde şu şekildedir:

hamyr [hamy:r TrkmT] – (TT hamur): Unun içine su katılarak yoğurulan macun kıvamına getirilen besin maddesi. (s. 192 TDSKS)

qamır: Hamur. (s. 159 KTS)

hamur: Hamur. (s. 113 GTS)

hamır: Hamur. (s. 91 KPTS)

hamir: Hamur. (s. 163 MKOS)

hamur: Hamur. (s. 320 TUL)

kamır: Hamur. (s. 623 YKS)

katık~kol katık: Ele yapışan hamurdur, ki bunun oğup düşürdükten sonra toplayıp küçük bir pide şeklinde pişirirler. (s. 661 YKS)

boorsok: Yağda kavrulan kuşbaşı hamur parçaları. (s. 206 YKS)

cayıbaş: Haşlanmış hamur parçalarıyla ve yoğurtla yapılan bir yiyecek. (s 299 YKS)

Türkiye Türkçesi ve Ağızlarda 'Hamur'

Arapça kökenli bir sözcüktür. Arapçada *ḥamīr*: mayalanmış ekmek (s. 524 AM) manasına gelir. Türkiye Türkçesi ve ağızlardaki manaları şöyledir:

1. Unun su veya başka sıvılarla yoğrulmuş durumu. 2. (kâğıt için), Nitelik, tür. 3. (ekmek ve hamur işleri için) İyi pişmemiş. 4. Öz, asıl, maya. (s. 1514 BTS)

acı hamur: Hamur mayası. (s. 47 DS)

açgı: Oklava ile açılmış hamur. (s. 58 DS)

açımlı: Yufkası kolay açılabilen özlü hamur. (s. 60 DS)

akıtmaç: Saç üzerinde pişirilen yumurtalı hamur yemeği. (s. 154 DS)

anik: Mayası tutmamış hamur. (S. 269 DS)

arabaşı: Üzerine yoğurt veya yağ dökülerek yenen bir hamur yemeği. (s. 291 DS)

artukluk: Hamur mayası. (s. 336 DS)

baz: Somun biçimine konmuş ekmek veya yufka hamuru. (s. 585 DS)

bazı: Bir ekmeklik hamur yumağı. (s. 586 DS)

bekeden: Kalın yufka şeklinde hamurdan pişirilen yemek. (s. 601 DS)

bezdirme: Yaraya, incinen, çıkan ve kırılan yere yapıştırılan, tuzlu, ve zeytinyağlı hamur. (s. 649 DS)

bırtlak: Hamurdan yapılan bir yemek, lokma. (s. 670 DS)

böken: Cıvık hamurun yağda kızartılması ve üstüne şeker, bal ekilmesiyle yapılan yiyecek. (s. 767 DS)

büzme: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 834 DS)

cergebaz: Mayasız hamurdan yapılmış ekmek ufalanarak üzerine kızgın yağ ve yoğurt dökülerek yapılan bir çeşit yemek. (s. 885 DS)

cıllık: Mayasız hamur ekmeği. (s. 911 DS)

cızlak: Yağda veya saçta pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmek. (s. 951 DS)

çümcük: Yoğurtlu hamur çorbası. (s. 1308 DS)

cirik: Pek sulu hamur. (s. 985 DS)

çaşmuli: Sulu hamurdan pişen ekmek. (s. 1086 DS)

çektirme: Hamurun ateşin içine uzun olarak konulup pişirilmesi. (s. 1116 DS)

çençen aşı: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 1134 DS)

çerçelli: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 1144 DS)

çimbita: Kare şeklinde kesilen hamurun iki köşesinden sıkıştırarak yapılan bir çeşit makarna. (s. 1221 DS)

çipit: Saçta pişirilmiş mayasız hamur. (s. 1234 DS)

çiyenek: Hamur, tarhana, yoğurt vb. nin suda ezilmeyen parçaları. (s. 1250 DS)

dayama: Mayasız hamurdan, fırında ya da saçta pişirilerek yapılan bir çeşit pide. (s. 1385 DS)

depit: Vuruk ve ezikleri iyileştirmekte kullanılan biraz pişirilmiş hamur. (s. 1429 DS)

depitme: Hamur tutulduktan sonra ayrılan küçük parçalar, pazı. (s. 1429 DS)

deve topu: Develere yedirilen hamur topacı. (s. 1442 DS)

dırnaklı: Tandırda pişirilen bir çeşit hamur tatlısı. (s. 1472 DS)

dolaz: Yağlı hamur tatlısı. (s. 1545 DS)

doyama: Mayalı hamurdan yapılan ve saçta pişirilen bir çeşit börek. (s. 1568 DS)

dönderme: Mayasız hamurdan yapılan ve yağda kızartılan pide. (s. 1581 DS)

dumeç: Hamur çorbası. (s. 1603 DS)

dutmaç: İnce ince kesilen hamurdan yapılmış çorba. (s. 1612 DS)

dürme: Hamurdan yapılan gözleme. (s. 1634 DS)

eğşi hamur: Ekmek mayası. (s. 1688 DS)

ekşileme: Hamur köftesi. (s. 1699 DS)

el çıpbası: Hamuru elde açılan ve tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. (s. 1706 DS)

elhamur: Ekşimiş hamur. (s. 1714 DS)

erdeyh: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 1764 DS)

eriste: Makarna gibi kesilip, fırında kavrulmuş hamur. (s. 1772 DS)

eriş: Evlerde hamurdan yapılan ince makarna. (s. 1772 DS)

eşkili: Ekşi hamurdan yapılan ekmek, bazlama. (s. 1794 DS)

evelem : Kazları semirtmek için verilen mısır unu hamuru. (s. 1805 DS)

eyirdeyh: Hamuru yumurta büyüklüğünde kesip, yağda kızartarak yapılan bir çeşit börek. (s. 1822 DS)

fetir: İyi pişmemiş, hamur kalmış ekmek. (s. 1848 DS)

galacoş: Bir çeşit yağlı hamur yemeği. (s. 1897 DS)

garım: İki teneke suyla un karıştırılarak yapılan hamur. (s. 1926 DS)

gatımuk: Hamur teknesinin içyüzünü kaplayan sertleşmiş hamur tabakası. (s. 1935 DS)

gaypak: Bir çeşit hamur yemeği. (s. 1948 DS)

gazıntı: Hamur teknesinin kıyılarında ve dibinde kalan hamurları kazıyarak yapılan ekmek. (s. 1954 DS)

gerebiç: Şekerli ceviz ve hamurla yapılan bir çeşit tatlı. (s. 1997 DS)

göbe: Yağda ya da saçta pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı ya da yağsız ekmek. (s. 2113 DS)

gün hamuru: Kesme makarna. (s. 2229 DS)

günt: Ekmek yapılan hamur topağı. (s. 2231 DS)

gün yufkası: Yumurtalı hamurdan yapılan, güneşte kurutulduktan sonra ufalanarak pişirilen yufka. (s. 2232 DS)

kalışka: Bir çeşit hamur yemeği, mantı. (s. 2611 DS)

hamıllık: Hamur mayası. (s. 2267 DS)

hamursız: Mayasız hamura erimiş kuyruk yağı konularak yapılan bir çeşit börek. (s. 2267 DS)

hamur boranisi: Mantı yemeği. (s. 2269 DS)

hamurdan: Yahudilerin yaptıkları bir çeşit ekmek. (s. 2269 DS)

hamurlu: Mayalı hamurdan yapılan ve saç üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. (s. 2270 DS)

hamurluk: Hamur mayası. (s. 2270 DS)

hamur pilavı: Makarna. (s. 2270 DS)

hap: Arpa ya da mısır unundan yapılarak hayvanlara yedirilen hamur topağı. (s. 2276 DS)

haşlama: Ekmek hamuruna katılmak için hazırlanan mısır hamuru. (s. 2304 DS)

henkal: Etli, yoğurtlu, sarımsaklı hamur yemeği. (s. 2340 DS)

hodala: Kazlara yedirilen hamur topağı. (s. 2391 DS)

hokgiri: Pirinç ya da bulgur ve hamurdan yapılan bir çeşit yemek. (s. 2395 DS)

holuşga: Kare kare kesilmiş yağlı hamur yemeği. (s. 2398 DS)

hoppur: Mısır unundan yapılan bir çeşit hamur yemeği. (s. 2407 DS)

höşmer: Bir çeşit hamur yemeği. (s. 2438 DS)

höşmerim: Hamur tatlısı. (s. 2438 DS)

ıslama: Sigara böreği biçiminde kesilmiş hamurları hindi suyunda pişirerek yapılan bir çeşit yemek. (s. 2492 DS)

kabartlak: Mayalı hamurdan yapılan tatlı. (s. 2582 DS)

kafa: Üzümle yapılan bir çeşit hamur tatlısı. (s. 2591 DS)

kartalaç: Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide. (s. 2670 DS)

kaşık atmaz: Bir çeşit hamur yemeği. (s. 2679 DS)

katmir: Hamurdan üç köşe kesilerek yağda kızartılan bir çeşit börek. (s. 2685 DS)

kayasa: Mayasız hamurdan yapılmış ince saç ekmeği. (s. 2698 DS)

kelefetir: Kalın açılmış mayalı hamurdan saç üstünde pişirilen yufka ekmek. (s. 2726 DS)

kelle: İçine ceviz, fındık, pirinç konularak yapılan hamur tatlısı. (s. 2734 DS)

kerebiç: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 2753 DS)

kesber: Cıvık olmayan hamur. (s. 2760 DS)

kete: Yağlı, mayalı ya da mayasız hamurdan yapılıp külde pişirilen çörek. (s. 2773 DS)

kevsek: Özsüz, gevşek hamur. (s. 2777 DS)

kığrımca: Bir çeşit cevizli hamur tatlısı. (s. 2790 DS)

kır: Mayalanmış hamur. (s. 2814 DS)

kırca: Hamura ıspanak karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. (s. 2817 DS)

koca bulamaç: Pişmiş hamur üzerine şerbet dökülerek yapılan bir çeşit tatlı. (s. 2891 DS)

kolaç: Mayalı, mayasız hamurdan çeşitli biçimlerde yapılan küçük ekmek. (s. 2907 DS)

koşma: Yağlı hamurdan yapılan ve düğün daveti için gönderilen bir çeşit çörek. (s. 2934 DS)

koyasa: İyi mayalanmış hamur ya da ekmek. (s. 2941 DS)

köfter : Hamur topağı. (s. 2949 DS)

köle hamuru: Ateşte pişirilen hamurun, üzerine kızgın yağ dökülerek yapılan bir çeşit yiyecek. (s. 2953 DS)

kozlama: Bir çeşit hamur yemeği. (s. 2946 DS)

kunt: Yuvarlanmış hamur bezesi. (s. 3003 DS)

kümküme: Mayalı hamurdan el büyüklüğünde yapılan yağlı ekmek. (s. 3034 DS)

künde: Ekmek yapmak için ayrılan hamur topağı, beze. (s. 3037 DS)

küt: Tandıra pişirilmek için yapıştırılan hamurdan düşen parçalar. (s. 3053 DS)

lalangı: Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit lokma. (s. 3060 DS)

laplam: Çamur, hamur gibi cıvık şeylerin bir kürek dolusu olan parçası. (s. 3066 DS)

lap lap hamuru: Yoğurtlu mantı. (s. 3066 DS)

lij: Sulu, cıvık hamur, bulamaç. (s. 3079 DS)

lop: Hamurdan yapılan topak. (s. 3086 DS)

mala: Cevizli hamur tatlısı. (s. 3108 DS)

mancık: Hamur tatlısı. (s. 3118 DS)

mangır: Hamurdan kare biçiminde kesilmiş çorbalık. (s. 3121 DS)

melekse: Hamur topağı, pazı. (s. 3154 DS)

menük: Küçük hamur topağı. (s. 3165 DS)

meze: Yuvarlak hamur topağı, pazı. (s. 3176 DS)

mızık: İyi pişmemiş ekmeğin hamur kalmış yeri. (s. 3195 DS)

miraz: Hamur mayası. (s. 3202 DS)

murk: Çorbanın içinde ezilmeden kalmış hamur parçacıkları. (s. 3221 DS)

nakul: Mayalı hamurdan dört köşe kesilerek yapılan yağlı, küçük çörek. (s. 3235 DS)

ovma: Deve hamuru. (s. 3299 DS)

öbelen: Kazları şişmanlatmak için yutturulan, fındık, iç badem, mısır unu ve sulu kepekten yapılan hamur topacı. (s. 3307 DS)

öğcel: Avuçta ovalanmış hamurdan yapılan ayranlı çorba. (s. 3313 DS)

öğündürmek: Hamurun mayasını getirmek, mayalandırmak (s. 3321 DS)

öllek: Hamur topağı, beze. (s. 3332 DS)

önceçorbası: Bir çeşit hamur çorbası. (s. 3335 DS)

pabuşturma: Sulu hamura batırılıp kızartılmış ekmek. (s. 3375 DS)

pağaç: Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapılıp kızgın külde pişirilen çörek, poğaça. (s. 3378 DS)

parahamur: Mantı, tatarböreği. (s. 3394 DS)

patatla: Ekmek biçimindeki hamur topağı. (s. 3408 DS)

pazı: Hamur topağı, beze. (s. 3417 DS)

pelit: Mayasız hamur ekmeği. (s. 3424 DS)

pezik: Küçük hamur topağı, pazı, beze. (s. 3439 DS)

pıtıl: Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek. (s. 3449 DS)

pıtlamaz: El büyüklüğündeki hamurdan yapılan ve kızgın küle gömerek pişirilen bir çeşit ekmek. (s. 3450 DS)

pıtpıt: Mayalı hamurdan yapılıp sacda pişirilen ekmek. (s. 3450 DS)

pisipisi: Mayalı hamurdan yağda kızartarak yapılan bir çeşit börek. (s. 3461 DS)

pişi: Mayalı hamurdan yapılan lokma. (s. 3462 DS)

podala: İyi pişmemiş, içi hamur kalmış (s. 3465 DS)

saçakhamuru: Bir çeşit makarna. (s. 3508 DS)

saçarası: Bakır tava içine konulan yağlı hamur parçalarının üstüne saç kapanıp altında ve üstünde ateş yakılarak pişirilen ekmek. (s. 3508 DS)

sakalasarkan: Hamurdan kesme makarna. (s. 3517 DS)

samsı: Hamur tatlısı. (s. 3533 DS)

sıkma: Bir çeşit hamur tatlısı, lokma. (s. 3607 DS)

sinile: Bayram ve özel günlerde pişirilen, birkaç halka hamur bir araya getirilerek yapılan bir çeşit ekmek. (s. 3641 DS)

suboğuğu: Suyu bol çok yumuşak hamur. (s. 3687 DS)

sülükaşı: Uzun parçalara ayrılmış hamurun haşlanıp, üstüne yağ ve ceviz dökülmesiyle yapılan yemek. (s. 3709 DS)

sünter: Sac üstünde pişirilmiş hamurdan yapılarak tatlı ya da tuzlu yenilen bir çeşit yemek. (s. 3716 DS)

sürün: Bir çeşit hamur yemeği. (s. 3723 DS)

şepe: Mayasız hamurdan yapılan sac ekmeği. (s. 3761 DS)

şilliki: Sac üstünde pişirilen bir hamur tatlısı. (s. 3778 DS)

tatak: Pişmemiş, hamur ekmek. (s. 3842 DS)

tatlıhamur: Pekmez karıştırılarak yapılan hamur (s. 3844 DS)

tepitme: Vücuttaki zedelenmiş yerlere iyileşmesi için konulan az pişmiş hamur. (s. 3885 DS)

terekmek: Mayasız hamurdan açılıp, sacda pişirilen yufka ekmeği. (s. 3890 DS)

tezpişen: Bir çeşit hamur tatlısı. (s. 3907 DS)

tılı: Hamur. (s. 3913 DS)

tırhıt: Kıyılmış ve fırında kavrulmuş yumurtasız hamurdan yapılan bir çeşit yemek. (s. 3919 DS)

top: Kepek ya da undan yapılan yuvarlak deve hamuru. (s. 3961 DS)

topak: Yufka ekmeği hamuru (s. 3962 DS)

topuleç: Ekşili hamur köftesi. (s. 3965 DS)

toyga: Hamur yemeği. (s. 3975 DS)

tönge: Mayasız hamurdan yapılan çörek. (s. 3982 DS)

uğmaç: Avuçta ufalanmış hamurdan yapılan çorba. (s. 4025 DS)

uğralı: Bol un serpilerek açılmış hamur. (s. 4027 DS)

umaç: Nohut büyüklüğünde yapılan hamur topağı. (s. 4036 DS)

unutmabeni: İçine ceviz ve pekmez karıştırılarak kızartılmış yumurtalı hamur. (s. 4040 DS)

urva: Çok sulu hamur. (s. 4042 DS)

yanaşı: Üçgen biçiminde kesilen hamurla yapılan bir yemek. (s. 4160 DS)

yayım: Erişte ve makarna kesmek için yoğrulup açılan hamur parçalarından her biri. (s. 4210 DS)

yeş: Ekşi hamurdan yapılan bir çeşit yemek. (s. 4255 DS)

yufka: İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği. (s. 4311 DS)

yuğrum: Leğen ya da teknede yoğrulan hamur. (s. 4312 DS)

yumak: Açılmaya hazır hamur topağı. (s. 4315 DS)

zavala: Hamur pazısı. (s. 4351 DS)

zilbiye: İnce undan açılmış hamuru susanı yağında kızartarak yapılan bir çeşit börek. (s. 4386 DS)

zoğala: Hamur yumağı, pazı. (s. 4392 DS)

acıhamura: Maya. (s. 4407 DS)

akıtma: Sacta pişirilen bir çeşit hamur yemeği. (s. 4414 DS)

bişi: Yağda kızartılan hamur, ekmek. (s. 4463 DS)

çiğirtme: Açılarak yağda kızartılan hamur. (s. 4481 DS)

gilik: Mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği. (s. 4511 DS)

hamuraşı: Makarna. (s. 4516 DS)

kartalaç: Sac üstünde pişirilen bir çeşit hamur yemeği. (s. 4538 DS)

kete: Yumurta ve yağla yoğrulmuş hamurdan yapılarak özel kaplarda pişirilen bir çeşit börek. (s. 4551 DS)

künd: Ekmek yapmak için ayrılmış hamur topağı, beze. (s. 4579 DS)

mafiş: Hamurdan yapılan yiyecekler, hamur işi. (s. 4585 DS)

mamiros: Sıcak suda haşlanan hamurdan yapılan tatlı. (s. 4587 DS)

moli: Hamur topağı. (s. 4600 DS)

pözü: Hamur yumağı. (s. 4655 DS)

sübere: Yoğurtlu hamur yemeği, mantı. (s. 4711 DS)

şipirt: Hamurdan yapılan ince ekmek. (s. 4730 DS)

ugut: Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek. (s. 4784 DS)

yumalak: Ekmek yapılmak için yuvarlanmış hamur parçaları, pazı. (s. 4827 DS)

zuval: Hamur topağı, pazı. (s. 4844 DS)

Kısaltmalar

AM	:	Al-Mavrid
BTS	:	Büyük Türkçe Sözlük
DLT	:	Divân-ı Lügat-it-Türk
DS	:	Derleme Sözlüğü
GTS	:	Gagauz Sözlüğü
HHET	:	Hezârfen Hüseyin Efendi'nin "Tuhfetü'l- Erîbi'n- Nâfia Li'r-Rûhânî Ve't-Tabîb"İ (İnceleme-Metin-Dizin Ds)
HS	:	Hazai'n-nüs Saadat
KABCT	:	Kadir Ali Bek ve Camiü't-Tevarih'i Üzerine Dil İncelemesi
KE	:	Kısas-ül Enbiya
KTS	:	Kazak Türkçesi Sözlüğü
MATÜ	:	Muhammed B. Aksarayî, Teferrücü'l-Ümerâ (Dil İncelemesi - Metin Ve Sözlük)
MKOS	:	Mehmet Kanar Osmanlıca Türkçe Sözlük
MMMAE	:	Muyîddin Mehî'nin Müfîd (Nazmü't-Teshîl Ds) Adli Eserii (İnceleme-Metin-Dizin Ds) Ve Bu Eserin XV. Yüzyil Türk Tıp Dilinin Oluşmasındaki Yeri
RAAMT	:	Rükneddin Ahmed'in Acâibü'l-Mahlûkat Tercümesi (Giriş - Metin - Sözlük Ds)
TDSKS	:	Türkmen Dilinin Söz Kökü Sözlüğü
TUL	:	Türkçe Uygurca Lugat
YKS	:	Yudahin Kırgız Sözlüğü

Kaynaklar

Ata, Aysu, *Nehcü'l-ferādīs Uştmahlarının Açuk Yolı Cennetlerin Açık Yolu III: Dizin-Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1998.

Ata, Aysu, *Rabgûzî, Kısasü'l-enbiyâ (Peygamber Kıssaları) I: Giriş, Metin, Tıpkıbasım*, Türk Dil Kurumu Yayınlar, Ankara 1997.

Ata, Aysu, *Rabgûzî, Kısasü'l-enbiyâ (Peygamber Kıssaları) II: Dizin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1997.

Atalay, Besim, *Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi*, 4 Cilt, 2. baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1985-86.

Caferoğlu, Ahmet, *Abû Hayyân, Kitâb al-İdrâk Li-lisân al-Atrâk*, Evkaf Matbaası, İstanbul 1931.

Clauson, Gerard, *An Etimological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford Üniversitesi Yayınları, Oxford 1972.

Eckmann, János, *Nehcü'l-ferādīs, Uştmahlarnıñ Açuq Yolı, Cennetlerin Açık Yolu: I Metin, II Tıpkıbasım*, Yayımlayanlar: Semih Tezcan ve Hamza Zülfikar, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Eren, Hasan, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara 1999.

Ergin, Muharrem, *Dede Korkut Kitabı I: Giriş, Metin, Faksimile*, 3. baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Ergin, Muharrem, *Dede Korkut Kitabı II: İndeks, Gramer*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Ankara 2007

Gürsoy Naskali, Emine; Viktor Butanayev; Almagül İsina; Erdal Şahin; Liaisan Şahin ve Aylin Koç, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2007.

Gürsoy Naskali, Emine; Duranlı Muvaffak, Altayca-Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1999.

Karaağaç, Günay, *Türkçe Verimtiler Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2008

Kaya, Ceval, *Uygurca Altun Yaruk: Giriş, Metin, Dizin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Necip, Necipoviç Emir, *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*, çev. İklil Kurban, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Nişanyan, Sevan, *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Kökenbilim Sözlüğü*, Adam Yayınları, 2007

Orucov, E. E., *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*, 4 Cilt, Azerbaycan SSR Elmler Akademiyası Nesimi Adına Dilçilik İnstitütü, Bakü 1964-80-83-87.

Redhouse, James W., *A Turkish and English Lexicon: Shewing in English the Significations of the Turkish Terms*, İstanbul 1890.

Sevortyan, E. V. *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurkskih Yazıkov*, C. 1, Akademiya Nauk SSSR İnstitut Yazıkoznaniya, Moskova 1974.

Starostin, Sergei, Anna Dybo ve Oleg Mudrak, *Etymological Dictionary of The Altaic Languages*, 3 Cilt, Brill, Leiden, Boston 2003.

Steingass, F., *Persian-English Dictionary* 6. baskı, Londra, Henley ve Boston 1977.

Şeyh Süleyman Efendi, *Lûgat-ı Çağatay ve Türkî-yi Osmânî*, İstanbul 1298.

Tavkul, Ufuk, *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Tekin, Talât, *Irk Bitig: Eski Uygurca Fal Kitabı*, ed. Nurettin Demir, Emine Yılmaz, Türk Dilinin Temel Sorunları, Öncü Kitap, Ankara 2004.

Türk Dil Kurumu, *13. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklariyle Tarama Sözlüğü*, 8 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963-77.

Türk Dil Kurumu, *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, 12 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963-79.

Yudahin, K. K., *Kırgız Sözlüğü*, çev. Abdullah Taymas, 3. baskı, 2 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Yufka

Hakkı Özkaya*

Eski Türkçe Dönemi Sözlük ve Metinlerinde 'Yufka'

Türk yazı dilinin en eski dönemlerinden beri kaydına rastlanabilen bir kelime olan *yufka*, günümüz Türkçesinden farklı olarak Eski Türkçede sadece 'ince, kuvvetsiz' anlamında kullanılmıştır. *Yuyka erkli tupulġalı uçuz ermiş* 'İnce olanın delinmesi kolay imiş.' (OA, TG 68/6).

Orta Türkçe dönemine geçtiğimizde de yazılı kaynaklarda *yufka* kelimesinin anlamının değişmediğini görmekteyiz. *Yuvka*: Zayıf, aciz, yufka, ince. *Kişi gönli yuvka küdezzmeki sarp*; 'İnsanın gönlü yufka ve koruması güçtür.' *kişi gönli yuvka sırınçga sanı*, 'insanın gönlü incedir sırçaya benzer.' (KB s. 3351, 3393, 4610), *yuvġa* (KB s. 5523). *Yufka*: İnce, ucuz. *Uygur tatın yufka alıp yumgın satar*. 'Uygur tatlarından ucuza alır, toptan pahalı satar.' *Yufka neng kalnattı*. 'Yufka nesne kalınlaştı.' (DLT II s. 294, 350; III 34, 204, 302). *Yuwka*: Her şeyin en incesi yuka. *Anası tewlük yuwka yapar, oğlı tetik koşa kapar*. 'Anası tülek kurnaz yufkayı ince yapar, oğlu tetik zeyrek çift kapar.' (DLT III s. 33) *Yuķa* : Çok hafif bir ekmek çeşidi. Yuyga. (DTO s. 546), *Juķa* (jufka): Nazik, ince. (Çag. Os. s. 108), *Jupķa*: Hafif zarif, rakik: Açılmış hamur

* Hakkı Özkaya, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, doktora öğrencisi, İstanbul.

yaprağı. (Çag. Os. s. 109) *Yufkacık* (yuhacuk): Kalınlığı az, incecik, ince. Yufkalmak: Zayıflamak, incelmek. *Yuha*: Yufka, ince. *Yufkalatmak* (yufkalatmak): Hafifletmek, cıvıklaştırmak. (Tar. Söz. s. 251) *Yuka (yufka)*: Nazik, ince. *Yukum*: Yumuşak, mülayim, yufka. (ŞS s. 79) *Yupka*: Hafif, zaif, rakik; açılmış hamur yaprağı, yufka. (ŞS s. 80), *Yufka*: s. İnce rakik hafif, 2. Az giymiş, hafif giyimli. *Yuka*: a. 1. Derin olmayan su. 2. Kavi karşıtı. (Os. Söz. s. 1843). *Yorḳa*: ince anlamında kullanılır. (KİLA s. 93), *Yupka*: ince. (ZT s. 290), *Yuġa*: Zayıf, ince, dayanıksız, hafif. (SN b.367 s. 219), *Yuwka*: İnce. *yinçke yuwka tonlar keyip teni öte körünür erdi.* (KE s. 112).

Tarihi Türk Lehçelerinde 'Yufka' Anlamına Gelen Kelimeler

PTurk. **čEl* ince ekmek, gözleme. Karakh. *čelpek* (MK); Tur. *čeltik*; *čelpik* (Red. only); Az. *čal-tik*; Turkm. *čelpek*, *čel-tik*; Khal. *čal-tik*; MTurk. *čelpek* (Sangl.); Uzb. *čalpak*; Uygh. *čalpak*; Tat. *Cilen* dial. KCTT); Kirgh. *čel*, *čelpek*; Kaz. *šel*, *šelpek*; KKalp. *šelpek*; Nogh. *šel-te-*; Oyr. *čel,*. (EA s. 413)

PTurk. **Epej* pişmiş ekmek.: Tat. *ipi*; Bashk. *apaj*. (EA s. 514)

PTurk. **et-mek* ekmek: OTurk. *otmek* (OUygh.); Karakh. *Etmek* (MK), *epmek* (MK - Oghuz, Qypch.); Tur. *etmek*, *ekmek*; Gag. *iekmek*; Az. *appak*; Turkm. (dial.) *ekmek*, *epmek*; MTurk. *etmek*, *otmek* (Pav. C.); Krm. *ekmek*, *etmek*, *otmek*; Tat. *ikmak*; Bashk. *ikmak*; KBalk. *otmek*; Kum. *ekmek*; Nogh. *otpek*; Khak. *ipek*; Shr. *itpak*; Oyr. *otpok*. (EA s. 594)

PTurk. **jAr-* 1 ince, 2 zayıf 3 yasısı: OTurk. *jarlıγ* 2 (OUygh.); Karakh. *jarlıγ* 2 (MK); Turkm. *jarlı*2 (dial.); MTurk. *jarlıγ* 2 (R., Bud.); Krm. *jarlı* 2; Tat. *jarlı* 2; Bashk. *jarlı* 2; Kirgh. *ǯarō* 1, *ǯardı*, *ǯarlı*, *ǯarılı* 2; Kaz. *žara-* 1, *žar(ı)lı* 2; KBalk. *žarlı*, *zarlı* 2; KKalp. *žarlı* 2; Kum. *jarlı* 2; Nogh. *jarlı-* 2; Oyr. *jartıčaq* 3; Tv. *čarıγ-da-*1. (EA s. 972)

PTurk. **jiŋč-ge* ince: OTurk. *jinčge* (OUygh.); Karakh. *jinčke* (MK); Tur. *inǯe*; Gag. *in a*; Az. *inǯa*; Turkm. *inče* (< *jinče*); Sal. *lašgi*; MTurk. *ičke* (Pav. C.), *inčge* (Бор. Бад); Uzb. *ingička*; Uygh. *inčika*; Krm. *inǯa*; Tat. *nečkɛ*; Kirgh. *ičke*; KBalk. *inčge*; KKalp. *žiŋiške*; Nogh.

jiŋiške; SUygh. *šige*; Khak. *niske*; Tv. *čiŋge*; Tof. *ńiŋge*; Chuv. *šĭnźe*; Yak. *sińniges*; Dolg. *hinńiges*. (EA s. 1010)

Karaağaç'ın Verintiler Sözlüğünde *yufka* maddesi şöyledir:

1. Oklava ile açılan yuvarlak hamur yaprağı. 2. Sacda pişirilen bir ekmek türü. 3. İnce ve çabuk kırılır, dayanıksız. Krş. Şuga, ufak, uşak, yıpran, obruk, ovrak.

Far. Yuha, yuķa 'bir tür ince ekmek, yufka' (TMEN 1913; erş. 310)

Erm. Yufka, 'hamurdan yaprak' (Aç. 251)

Rus. Şuga 'İnce buz tabakası'. (Fas. IV, 483)

Rom. İofca, efca, efcale 'yufka; bir çeşit hamur işi' (Mik.83; Lok. 962; TMEN 1913)

Çek. Jufka 'yufka' (Blaş. 108)

Bul. Yufka 'ince hamur yapağı' (Alf. 298)

Srp. Şuval 'ince, seyretk ve eğreti dikiş'; suvaliti 'teyellemek, eğreti dikmek'; *jufka, juhka, jupka*; 'börek, tatlı ve tuzlu yemekler yapmakta kullanılan ince hamur, yufka' (Milk. 83, TMEN 1913; skal 373, 592)

Arn. Jufke, jufk, jufek, 'yufka; bir çeşit erişte' (Mey. 164; Bor. 71)

Mak. Yufka 'yufka' (Na s. 90, 193, 206)

Yun. Giofkas, yufkas, 'yufka, hamur işi' Giofkadikos, yufkadikos 'yufkalı, yufkadan' (Kuk. 28; Geor. 113, 229)[1]

Türkçenin Etimolojik Sözlüklerinde 'Yufka'

Sevortyan'nın Etimologiceskiy Slovar Tyurskih Yazikov adlı eserinde *yufka* maddesi şöyledir:

1. Gagavuz ve Tatar dilleri dışındaki bütün kaynaklarda yüzeyi ince maddeler için kullanılır. Tatar dilinde mecaz olarak da kullanılan

[1] Günay Karaağaç, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2008, s. 934.

ince; 'kibar', 'nazik' (erkek için) anlamına da gelir. Başkurtçada 'sıska', 'ince' (kıyafet için) 'ince [ya da yetersiz] giyinmiş' anlamları vardır.

2. İnce açılmış hamurdan yapılan ekmek. Özbekçe.; 'sacda pişirilen ince açılmış ekmek', Türkçe; 'ince börek', Başkurt lehçeleri; 'ince açılmış hamur yapraklarından yapılan yağda pişirilen börek', Kırgız lehçesi; 'gözleme' Azerbaycan lehçesi; 'ince ekmek türü', Tatar lehçesi; 'nişastalı ulusal börek'.

V. Grönbech sözcüğün ilk halini '*jubka*' olarak belirlemiştir (Grön. Forst 232). M. Resenen ve G. Döerfer de '*Jub-ka*' ve '*Jubqa*' olarak kullanmışlardır. Araştırmacılar 'yufka' sözcüğünün kökünün '*yub-*, *yuf*' olduğunu ve 'ka-, pa,' eklerinin fiilden isim türeten ekler olduğunu söylemektedir. K. Brockelman '*yuvya*' sözcüğünün küçültme ekli sözcük olduğunu varsaymaktadır ama bu varsayım kökü açıklamamaktadır. G. Ramstedt'e göre '*yufka*' sözcüğündeki '*yuf-*' Korecede 'hafif, ince' anlamına gelen '*čopta*' sözcüğüne yakın varsayımsal bir fiildir. G. Derfer'e göre korece ve Türkçedeki kökleri özdeşleştirmek doğru değildir. '*yub-*' kökünü 'yuvarlamak' olarak tanımlamaktadır. '*Yub-*, *yuf-*' köklerinden gelen 'ince' anlamındaki '*Yufka*' sözcüğünün 'yuvarlamak' sözcüğüyle ilişkisi bilinmemektedir. Bu konuda 'yuvarlak hamur' anlamındaki '*jubar*' sözcüğü anlamsal açıdan ele alınabilir. A. Gulyamov, 'hafif, ince' anlamındaki '*yupka*' ve '*yupun*' sözcüklerinde ortak bir kök olduğunu düşünmektedir. Ancak '*yupka*' fonetik açıdan ikinci bir biçimdir ve bu sözcük Kırgız dilinde 'ince' anlamındaki '*zuka*' sözcüğüyle ilişkili olarak '*zupun*' olarak geçmektedir. Bazı kaynaklarda 'incelmek' anlamında kullanılan '*yuka*' fiili vardır ancak bu kesinleşmemiştir.[2]

Clauson'un *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish* sözlüğünde *yufka* maddesi şöyledir:

'ince, zayıf', ve benzeri; *al-daqiq* ve *al-raqiq*, her ikisi de bu kelime için kullanılır, bu kelimeler neredeyse eşanlamlıdır ve bu kelimeleri bazı yerlerde ayırt etmek zordur. Güneydoğu Türki lehçelerde *jupka*: Uzb. *yupka*: SYV Az. *yuxa*; Osm. *yufka*; Tkm. yu:*ka*, çeşitli yerlerde *yu-*

---

2 *Э. В. Сеортян, Этимоло ически сло арь тюркских языко* , Левитская, Москва, 1989, s. 241-242.

ka/yukka/yuğa/çuka/çuğa ve benzeri. *yuyka*: 'ince' *T* 13 (uçuz; kelime taşın üzerinde oldukça net, ancak Runik alfabesinde y ve v çok benzer ve bunun *yuvka* olduğu ve bir mason hatası olduğu neredeyse kesindir:): Uyğ. Bud. *az yuka* 'yetersiz ve az' *Hüen-t* (s. 2029: Civ. *yuka* kadiz 'ince tarçın kabuğu' *H I* 107: Hak. *yuvka*: 'ince' *(al- -daqiq)* bir şey için. *yuvka*: bolup ka:l 'delilik durumunda kalma' *(at-cumin)* 156, 13: *(Jaw'al* başlığı altında*)*. *yuwğa*: *al-xubzu'l-muğaddan* 'milföy' *111* 27; 0.0. *I* 433 (katma:); *111* 25 (yala:, spelt *yuğa*:); 35 (yala:çi:); 34 (yarma:): *KB* 4610 (sırıçğa:): Çağ. xv ff. *yupğa* (buğday ekmeği) *nâzik, raqiq* 'ince, nazik' *San.* 341 r. (quotn.); *yuka* yupğa'nın kısa hali *nâzik*, and metaph. 'ince bir dilim türü' *(nân-i tangi)* ince yapıp pişirdikleri 344r. 1: Kom. xiv 'ince' yoğa CCG; Gr.: Kip. xin *al-ruqâq yupka*: *(-b-)* etmek.[3]

Starostin'in *An Etymological Dictionary of Altaic Languages* adlı eserinde *yufka* maddesi şöyle geçmektedir.

*PTurk. *jubka ince, nazik, zayıf : OTurk. Juqa (OUygh.), jujqa (Orkh.); Karakh. jupqa, juvqa (MK), juvya (MK, KB); Tur. jufka; Gag. jufqa, jɨfqa; Az. juxà; Turkm. jūqa; Sal. joχba; MTurk. Jufqa (AH), juqa (Ettuhf.); Uzb. jupqa; Uygh. jupqa, juqa, župqa, žuqu; Krm. juwya, jufqa; Tat. juqa; Bashk. joqa; Kirgh. župqa, žuqa; Kaz. žuqa; KBalk. žuqa; KKalp. žŭqa; Kum. juqqa; Nogh. juqa; SUygh. juqa; Khak. čuya; Shr. čoya; Oyr. duqa; Tv. čuya; Tof. čuya; Chuv. šuye.*[4]

Nişanyan'nın *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Kökenbilim Sözlüğü*'nde yufka maddesi şöyle tanımlanır:

Yufka: *yuwka/yufka* 1. ince, zayıf, 2. ince acılmış hamur < Tü *yuw-* ufalamak, öğütmek, hamur acmak "[5]

---

[3] Sir Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, At The Clarendon Press, Oxford, 1972, s. 874.

[4] Sergei Starostin, *Etymological Dictionary of The Altaic Languages*, 3 Cilt, Leiden, Boston: Brill 2003. s. 1554.

[5] Sevan Nişanyan, *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Kökenbilim Sözlüğü*, Adam Yayınları, 2007, s. 955.

Tuncer Gülensoy'un *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*'nde *yufka* maddesi şöyledir:

yufka '1. Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı; 2. (hlk.) sacda pişen bir ekmek türü; 3. (mec.) ince ve çabuk kırılır, dayanıksız'

OT. *yufka, yuwka, yupka* 'ince, ucuz, yufka'; *yuvga, yuga, katmayuga* (DLT); *yupka* (KB) *Çağ.: yupka,* MA. *yuwka* 'ince'(23-2) yupka (Özb., SUyg.) *yupka* 'hamur için' (Uyg.) *yüka* (Trkm.) *yukka* (Oyr.) *yuga* (Bar.) *yuha* (Az., Ker./KrTS, 370) *yuhha* (Ker.) *yokâ* (tatK.) *cubka* (Kırg.) *çuga* (Hak.) *juka* (KKırg., Kzk.) *jupka* 'ince' (Uyg.) *süxe* (Çuv.) *(KTLS;* Râsânen, *V209) ifka (Ker./KrTS,* 204)[6]

Standart Türkiye Türkçesi ve Ağızlarda 'Yufka'

Türk yazı dilinin en eski dönemlerinden beri kaydına rastlanabilen bir kelime olan *yufkanın* anlamı, Büyük Türkçe Sözlükte: 'a. 1. Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı. 2. Sacda pişen bir ekmek türü. 3. İnce ve çabuk kırılır, dayanıksız.' (BTS 3953) olarak tespit edilmiştir. Büyük Türkçe Sözlükte var olan *yufka* kelimesi, eş zamanlı inceleme bakımından Derleme Sözlüğünde şu anlamlarda tespit edilmektedir: *Yufka, yufga, yufqa, yuga, yuha, yuqa, yuka* gibi varyantlarında '1. İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği, 2. Börek vb. için açılan ince hamur. 3. Pide. 4. Erişte. 5. Zayıf, ince, dayanıksız, hafif. 6. Yeterince olmayan, az. 7. İnce, sığ. 8. İnce, sığ. 9. İncelikli, duyarlı (kimse). 10. Hoppa.(DS). Büyük Türkçe Sözlük ve Derleme Sözlüğünün *yufka* madde başının ilk anlamlarını göz önüne alacak olursak Türkiye Türkçesinde *yufka* dediğimizde akla gelen ilk resim, bir alet tarafından inceltilmiş, pişirmek için hazır hale getirilen hamurdur. Fakat bu kelime anlam bakımından standart Türkiye Türkçesinden farklı olarak Eski Türkçede sadece *ince, kuvvetsiz* anlamında kullanılmıştır. *'Yuyka erkli tupulgalı uçuz ermiş.'* (OA, TG 68/6) Türk dilinin yaşayan lehçe ve şivelerinin bazılarında hamurla ilgili anlamlara sahip olmuş, bazıla-

---

[6] Tuncer Gülensoy, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Ankara 2007 s. 1171.

rında incelik dayanıksızlıkla ilgili anlamlara sahip olmuş, bazılarında ise her iki anlama da gelmiştir. *'ince, dayanıksız'* anlamını yaşatan şive ve lehçeler şunlardır: Kzk. *Cuka*, Uyg. *Jupka*, Alt. *Cuka* Kpç. *Yuka*, Özb. *Yupka*, Kr. *Cuka*, Tat. *Yuka*, Sarı-Uyg: *Juqa*, Azr. *Juha*, Hak. *Cuğa*, Şor. *Coğa*, Oyrat *juqa*, Çu. *Süğe*, Tuv. *Cuğa*, Tof. *Cuğa*, Nog. *Juka*, Başk. *Joka*, Blk. *Juka*, Gag. *jufka, jifka*, Karay *Juwga, Jufka*, Krkl. *Juuqa*, Sal. *Joğba*, Kum. *Juqqa*. 'yufka' kelimesi yaşayan Türk lehçe ve şivelerinde olduğu gibi Anadolu Rumeli ağızlarının bazı kısımlarında da *Yufka,Yufka,Yuka* gibi varyantlarla (DS 7134) *ince, dayanıksız*, anlamını devam ettirmiştir.

Yufka kelimesinin eş zamanlı kullanılışlarına baktığımızda Türkiye Türkçesindeki ilk anlamı; *bir alet tarafından inceltilmiş, pişirmek için hazır hale getirilen hamur* olduğunu söylemiştik. Anadolu ve Rumeli ağızlarında *Yufka* kelilmesinin haricinde bu kelimenin anlamını karşılayan çeşitli kelimeler vardır. Derleme Sözlüğünden tespit ettiğimiz *yufka* anlamına gelen kelimeler şunlardır: *Açgı (açım, açkı, açku, açma)*: Oklava ile açılmış hamur, yufka (DS s. 58). *Zülbiye:* İnce yufka (DS s. 4402). *Vala:* Baklava yufkası (DS s. 4089). *Tepit:* Az pişmiş, kalınca yufka ekmek (DS s. 3884). *Tatar:* Kalın açılan yufka. *Şepe:* Yufka ekmeği. *Şebit:* Yufka ekmeği (DS s. 3755). *Patıl:* Yufka ekmek (DS s. 3409). *Mada:* Pide ile yufka arası kalınlığında bir çeşit sac ekmeği. *Lavaş:* Yufka. *Fetür:* Yufka. *Bezi:* Yufka açmak için topaklanmış hamur parçaları (DS s. 652). *Yazımekmeği (yazmaekmeği)*: Yufka (DS s. 4217). *Vala:* Yufka (DS s. 4089). *Tutmaç:* Kurumuş yufka (DS s. 4000). *Toplama:* Yufka ekmeği (DS s. 3964). *Topak:* Kalın, ufak, yuvarlak yufka ekmeği (DS s. 3962). *Tetil:* Yufka ekmeği (DS s. 3899). *Terekmek:* Mayasız hamurdan açılıp, sacda pişirilen yufka ekmeği (DS s. 3890). *Tepitme:* İvediyle az pişirilmiş yufka ekmeği (DS s. 3885). *Tepereme:* Darı ya da mısır unundan yapılan yufka (DS s. 3883). *Şip:* Yufka (DS s. 3781). *Şepit:* Uzun, dar ve ince yufka (DS s. 3761). *Sacaltı:* Önce saç üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği (DS s. 3507). *Pındır:* Yufka ekmeği (DS s. 3441). *Pazı:* Yufka (DS s. 3417). *Mini:* Çocuklar için yapılan kalınca yufka ekmeği (DS s. 3201). *Manak:* Kaşık biçimine sokulmuş yufka ekmeği, banak (DS s. 3116). *Külük:* Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği (DS s. 3032). *Kelefetir:* Kalın

açılmış mayalı hamurdan saç üstünde pişirilen yufka ekmek (DS s. 2726). *Kaydırma:* İnce yufka ekmek (DS s. 2699). *Katlaç (Katılaç):* Pişmiş yufka (DS s. 2684). Kartalaç: Yufka (DS s. 2669). *Karım:* Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmek (DS s. 2662). *Kap:* Yufka (DS s. 2629). *İşgefe:* Açılmış Yufka (DS s. 2562). *İri ekmeği:* İri undan yapılan yufka ekmeği (DS s. 2549). *Honça:* Gelişigüzel yapılmış yufka ekmeği dürümü (DS s. 2402). *Gün yufkası:* Yumurtalı hamurdan yapılan, güneşte kurutulduktan sonra ufalanarak pişirilen yufka (DS s. 2232). *Gödek:* Saçta pişirilen mayasız yufka, bazlama (DS s. 2124). *Goleti:* Bazlama, yufka gevrek ekmek. Yufka ekmeği (DS s. 2097). *Galınca:* Bir çeşit kalın yufka (DS s. 1901). *Fırmar ekmeği:* Yufka ekmeğinin kalını (DS s. 1856). *Fetir:* Saçta pişirilen mayasız yufka ekmeği (DS s. 1848). *Feselli:* İçine maya konulmayan, yağda kızartılan yufka gibi bir çeşit ekmek. *Fedil:* Yufka (DS s. 1840). *Ebem ekmeği:* İki tarafı yağlanmış yufka, bazlama (DS s. 1654). *Dürge:* Pişmiş ve dürülmüş yufka ekmeği (DS s. 1633). *Deyaz:* Yufka ekmeği (DS s. 1446). *Depereme:* Mısır unundan yapılan yufka (DS s. 1427). *Çimmek:* Yufka (DS s. 1225). *Ciylenbe:* Saçta pişirilen mayasız yufka ekmek (DS s. 991). *Bülü:* Yufka (DS s. 820). *Bezime:* Yufka (DS s. 652). *Bezi:* Yufka. *Baz:* Sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka (DS s. 585). *Aşma:* Yufka (DS s. 361).

Çağdaş Türk Lehçelerinde 'Yufka'

Cuka: İnce. (Kzk.TS s. 107) *Jupka:* Yufka, ince. (YUTS s. 187) *Cuka:* İnce. (KTKES s. 105) *Cuka:* İnce (kumaş için) *cuka bös* (ATS s. 65) *Yufka:* Zayıf, halsiz. *Ildızı yufka* ölmek üzere olan kişi için. (GS s. 261) *Yuvka:* İnce. *Yoğa, yorka, yuğa:* I (yufka, katmer) II ince. (ÖT-TTS s. 331)

Yufka: I İnce, yassı. krş yupka Yufka: II ince açılıp sacda pişirilen ekmek. *Yubka:* Yeğni, hafif karşıtı. *Yuka, yubka cuz* (ince atlas), *yubka etmek* (ince ekmek) *Yuka:* Yeğni, hafif (KTS s. 328) *Cuka:* Yufka (kalın olmayan); *cuka kagaz:* İnce kâğıt; *cuka kiyim:* yufka (hafif ve sıcak olmayan) giyim. *Cukalık:* yufkalık, incelik. (YKS s. 361) *Cupka:* sütte pişirilen ve yağla yenen bir nevi aştır, hamur işi. (YKS s. 365) *Kıpçık:* kazanda yufka pişirilirken, üç yufka arasında kalan boş yere atılan kü-

çük yufka. (s. 727) *Nan*: ekmek, yufka (YKS s. 937) *Catı*: kazanga captı: kazanda pişirilen ince yufkalar. (YKS s. 281) *Campa*, inek tezeğinden yakmak için yapılan yufka. (YKS s. 271), *Yuķa* (KTS s. 328), Özb. *Yupķa* (ÖT-TTS s. 189), Kr. *Cuka* (KS s. 361), Tat. *Yuķa* (DTL s. 153)

Sonuç

Kelime ortasına gelen 'y' sesinin değişimini açıklamak için Moğolcadaki 'b'nin neden 'g' olmadığını; Japoncadaki çift dudak 'p'sinin neden çift dudak 'v'sine dönmediğini anlamak gerekir. Bunun nedeni Türki dillerdeki istisnai bazı kalın ünlülerin hece ortasına gelen 'y' sesi ile benzeşmemezliliği olabilir. Bu da Altayik teorisindeki 'y' sesini tekrardan kurmak gerektiğini ortaya çıkartır. Ayrıca Şu da unutulmamalıdır ki eski metinlerde pek çok kez görüldüğü üzere, zayıf ve dayanıksız anlamına gelen 'yufka' kelimesi, 'ince' anlamına evrilmiştir.

Kısaltmalar

Alt.	:	Altayca
Arn.	:	Arnavutça
ATS	:	Altay Türkçesi Sözlüğü
Azr.	:	Azerice
Başk.	:	Başkırtça
Blk.	:	Balkar Türkçesi
Bul.	:	Bulgarca
DTO.	:	Çağtayca Sözlük
Çek.	:	Çekçe
Çu.	:	Çuvaşça
DLT	:	Divān-ı Lūgat-it-Türk
DS	:	Derleme Sözlüğü
EA	:	Etymological Dictionary of The Altaic Languages
Erm.	:	Ermenice
Far.	:	Farsça
Gag.	:	Gagovuzca
GS	:	Gagauz Sözlüğü

Hak. : Hakasça
KB : Kutad-gu Bilig
KE : Kısas-ül Enbiya
KİLA : Kitab al-İdrak li-lisan al-Atrak
Kpç. : Kıpçak
Kpç. : Kıpçakça
Kr. : Kırgız
Krkl. : Karakalpakça
KS : Kırgız Sözlüğü
KTS : Kazak Türkçesi Sözlüğü
KTKES : Kırgız Tilinin Kısgaca Etimolojik Sözlüğü
Kum. : Kumukça
Kzk.TS : Kazakça-Türkçe Sözlük
Mak. : Makedonca
Nog. : Nogayca
Osm. Söz. : Osmanlıca Sözlük
ÖT-TTS : Özbek Türkçesi Sözlüğü
Özb. : Özbek
Rom. : Romence
Sal. : Salarca
Sarı-Uyg : Sarı Uygur
SN : Süheyl-ü Nevbahar
ŞS : Şeyh Sülyman
Şor : Şor Türkçesi
Srp. : Sırpça
Tar. Söz. : Tarama Sözlüğü
Tat. : Tatar
Tof. : Tofaca
Tuv. : Tuvaca
Uyg. : Uygur
YKS : Yudahin Kırgız Sözlüğü
Yun. : Yunanca
YUTS : Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü
ZT : Zeban-ı Türki

Kaynaklar

Arat, Reşit Rahmeti, *Kutadgu Bilig III: İndeks*, Yayımlayanlar: Kemal Eraslan, Osman F. Sertkaya ve Nuri Yüce, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1979.

Ata, Aysu, *Nehcü'l-ferādīs Uştmahlarnıñ Açuk Yolı Cennetlerin Açık Yolu III: Dizin-Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1998.

Ata, Aysu, *Rabgûzî, Kısasü'l-enbiyâ (Peygamber Kıssaları) I: Giriş, Metin, Tıpkıbasım*, Türk Dil Kurumu Yayınlar, Ankara 1997.

Ata, Aysu, *Rabgûzî, Kısasü'l-enbiyâ (Peygamber Kıssaları) II: Dizin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1997.

Atalay, Besim, *Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi*, 4 Cilt, 2. baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1985-86.

Caferoğlu, Ahmet, *Abû Hayyân, Kitâb al-İdrâk Li-lisân al-Atrâk*, Evkaf Matbaası, İstanbul 1931.

Clauson, Gerard, *An Etimological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford Üniversitesi Yayınları, Oxford 1972.

Eckmann, János, *Nehcü'l-ferādīs, Uştmahlarnıñ Açuq Yolı, Cennetlerin Açık Yolu: I Metin, II Tıpkıbasım*, Yayımlayanlar: Semih Tezcan ve Hamza Zülfikar, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Eren, Hasan, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara 1999.

Ergin, Muharrem, *Dede Korkut Kitabı I: Giriş, Metin, Faksimile*, 3. baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Ergin, Muharrem, *Dede Korkut Kitabı II: İndeks, Gramer*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Ankara 2007

Gürsoy Naskali, Emine; Viktor Butanayev; Almagül İsina; Erdal Şahin; Liaisan Şahin ve Aylin Koç, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2007.

Gürsoy Naskali, Emine; Duranlı Muvaffak, *Altayca-Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1999.

Karaağaç, Günay, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2008

Kaya, Ceval, *Uygurca Altun Yaruk: Giriş, Metin, Dizin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Necip, Necipoviç Emir, *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*, çev. İklil Kurban, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Nişanyan, Sevan, *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Kökenbilim Sözlüğü*, Adam Yayınları, 2007

Orucov, E. E., *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügeti*, 4 Cilt, Azerbaycan SSR Elmler Akademiyası Nesimi Adına Dilçilik İnstitütü, Bakü 1964-80-83-87.

Redhouse, James W., *A Turkish and English Lexicon: Shewing in English the Significations of the Turkish Terms*, İstanbul 1890.

Sevortyan, E. V. *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurkskih Yazıkov*, C. 1, Akademiya Nauk SSSR İnstitut Yazıkoznaniya, Moskova 1974.

Starostin, Sergei, Anna Dybo ve Oleg Mudrak, *Etymological Dictionary of The Altaic Languages*, 3 Cilt, Brill, Leiden, Boston 2003.

Steingass, F., *Persian-English Dictionary* 6. baskı, Londra, Henley ve Boston 1977.

Şeyh Süleyman Efendi, *Lûgat-ı Çağatay ve Türkî-yi Osmânî*, İstanbul 1298.

Tavkul, Ufuk, *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Tekin, Talât, *Irk Bitig: Eski Uygurca Fal Kitabı*, ed. Nurettin Demir, Emine Yılmaz, Türk Dilinin Temel Sorunları, Öncü Kitap, Ankara 2004.

Türk Dil Kurumu, *13. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklariyle Tarama Sözlüğü*, 8 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963-77.

Türk Dil Kurumu, *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, 12 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1963-79.

Yudahin, K. K., *Kırgız Sözlüğü*, çev. Abdullah Taymas, 3. baskı, 2 Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

İsimlendirmeler

Ekmek

Mustafa S. Kaçalin*

Doğudan batıya göçüp karadan kıyıya ulaşan, Anadolu'da yurt tutan Türklerin, hayvandan yararlanmalarının yanında toprağı da kullanmaları, beslenmelerinde büyük değişiklik meydana getirmiştir.

Her gün yenilen ekmeğin ana maddesini biliyoruz, ama ana anlamını biliyor muyuz? Ekmeğin *ek-* 'tarım, ziraat yapmak' ile bir ilişkisi var mı da ekmek demişler? Türkçede ekmek yerine kullanılan yiyeceklerin adlarından ne kadarını kaynaklarda bulabiliyoruz. Acaba yer tutup ekip biçmeden önce Türklerin ekmeği nasıldı veya neydi? Peksimet, mayasız ekmek, pirinç ekmeği, arpa ve darı ekmeklerini yeni mi tanıdılar yoksa eskiden beri biliyorlar mıydı?

etmek (*<et+mek*) 'ekmek'. *Ekmek* biçimine 18. yüzyıldan önce rastlanmaz (Nişanyan: *Sözlerin Soyağacı*: 123[b]. s.). *Ötmek* biçimi ise (Räsänen: *VeEWbT*: 376[b]. s.) birinci hecedeki düz geniş ünlülerin yuvarlak geniş olması ile ilgili bir ses hâdisesidir (krş. *çogı* 'nara' *<çagı*; *çöküç/ş* 'çekiç' *<çekü̈ç/ş*; *ocun* 'dünya' <Skr. *ajun* 'varoluş'; *oluk* 'oluk, yalak, küçük kayık' *<aluk*; *omaç* 'amaç' *<amaç*; *ord, tal* 'hamam otu' *<ardutal*; *oruk* 'arık' *<arug*; *organ* 'kalın ip' *<arkan*; *osru* 'aşırı' *<asru*; *oşuk-* 'ivmek' *<aşuk-*; *öçkü* 'keçi' *<eçkü*; *ödik* 'çizme' *<etik*; *öge* kemiği 'eğe ke-

* Prof. Dr. Mustafa S. Kaçalin, Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Türkçe Eğitimi Bölümü, İstanbul. mseckinkeskin@hotmail.com

miği' <*ege* kemiği; *ögür-* 'eğirmek, çevirmek' <*egir-*; *öksü-* 'eksilmek' <*eksü-*; *ömgekle-* 'emeklemek, sürünmek, yürümek' <*emgekle-*; *örçin* 'bir ülkenin yönetim ayrımında sancak' <*erçin*; *ördem* 'erdem' <*erdem*; *örük* 'erik, çekirdekli meyve' <*erük*; *ös-* 'esmek, *öş-* 'eşmek' <*eş-*, uzatmak, büyümek' <*es-*; *ösrük* 'sarhoş' <*esrik*; *ötet-* 'ödetmek' <*etet-*; *ötügen* 'Ötüken' <Mo. *etügen*; *ötük* 'çizme' <*etük*; *övril-* 'dönmek' <*evril-*; *öy* 'ev' <*eb*; *özel* 'ezel' <Ar. *azal*; *tölmür-* 'araştırmak' <*telmür-*; *töşük* 'deşik' <*teşük*; *ügüş-* 'inatçı' <*ige-*; *ügriş-* 'kuşatmakta eşirmekte yarışmak' <*egriş-*; *yoldı-* 'parlamak' <*yaldı-*; *yonçıg (<yunçıg)* 'ezilmiş' <*yançıg*; *yop* 'mekir ve hud'a' <*yap*; *yoprurmık* 'yaprak' <*yaprak*). Kelime bir eylemden geliyormuş gibi görünse de Tü.'deki *et-* 'düzenlemek, tanzim ve tertip etmek' (Clauson: *EDPT*: 36[b]. s.; Tekin, T.: *TDBUÜ*: 182. s.) fiili buna yapı ve anlam bakımından müsait değildir. Yapı bakımından; kapalı *e*'li üstelik uzun ünlülüdür. Anlam bakımından; ad ve anlam kısmı bulunmayan yarım fiil kalıcı bir ad yapamaz. Nitekim kelime *etmek* (Clauson: *EDPT*: 60[a]. s.) biçiminde tespit edilmiştir. *Argımak*, *çakmak*, *çomak*, *tokımak* gibi çözüm bekleyen birkaç istisna dışında fiil adı yapan {*-mAK*} eki kalıcı ad yapmaz. Kelime ancak addan gelebilir; *et+mek*. *+mAK* hakkında *+sI*, *+msI* gibi benzerlik yönünde bazı anlatımlar yakıştırılsa bile, hakkında toplanacak malzemeyi beklemek daha sağlıklı olacaktır. Kelimenin *et* kısmına gelince: *et* 'et (*lahm*)' *et yér* 'yumuşak (*sahl*) yer, yumuşak toprak' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 15^{a}_{12}. yr.; Çeviri: I, 35. s.; Clauson: *EDPT*: 33^{b}. s.; *Revnak-ı Bustan*: 4^{a}_{3}. yr.). Göçebeler için yemekte önce et gelir yerleşikler için buğday. *Bugday etmegüñ yog-ısa bugday dilüñ yok-mı* ("Kitab-ı Atalar", 121^{b}_{4}. yr.) atasözündeki buğdayı da yumuşak olarak anlamak gerekir.

Anlamla ilgili destekleyici mahiyette veriler: Fa. *nan* 'ekmek, yiyecek' için Ar. *lahm* 'et'a gönderme yapılır (Mackenzie: *CPD*: 58. s.). Ar. *hubz* 'ekmek' kelimesinin türediği kökte ekmek kavramı etrafında dönen birçok örnek arasında 'tombul, dolayısıyla *yumuşak' anlamı vardır (Atay: *A-TBL*: I, 3. cüz 436^{b}. s.). Ar. *lahm* 'et'da harflerin yerlerini değiştirerek elde edilen büyük türetmeye göre (bk. Küçükkalay: *Kur'ân Dili Arapça*: 273. s.) ortaya çıkan *hilm* sözüğünde de 'yavaş, *yumuşak' anlamı vardır (al-Firuzabadi: *UBTKM*: III, 432. s.). Alm. das *Brot* 'ekmek'te (<*broten* idg. **bh(e)reu-* 'gären') (gerçek ve geçici an-

lamda) 'kabarmak, dolayısıyla *yumuşak' anlamı vardır (Wahrig: *DWb*: 769. s.).

Ek ile ilgili destekleyici mahiyette veriler: *artmak* 'büyük heybe; taneleri alınmamış iki mısırın sap kılıfı soyularak birbirine -art arda- başlanmış şekli' (CC: 12. s.; TDK: *DS*: I, 336[a]. s.). *-r-*nin düşmüş biçimiyle: *atmak* 'heybe gibi, hayvana yükletilmek için iki tarafı denk olarak hazırlanan yük' (TDK: *DS*: I, 372[a]. s.).

azmak (<*agızmak*) 'akarsuyun denize döküldüğü yer' (TDK: *DS*: I, 441[b]. s.). <? *agız*.

başmak 'başı biraz geniş ökçesiz ayakkabı, takunya, terlik; bir iki yıllık dana' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 95^{b}_{11}, 118^{a}_{3}, 202^{a}_{11}, 313^{a}_{7}. yr.; Çeviri: I, 378, 466, II, 274, III, 417. s.; Clauson: *EDPT*: 382[b]. s.; Doerfer: *TMEN*: II, 293_{744}, 426_{841}. s.; TDK: *DS*: II, 564[a], IX, 3406[a]. s.; Eren: *TDES*: 43[b]. s.; Tietze: *TvETTL Cilt 1 A-E*: 292[a]. s.; DERNSCHWAM: *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*: 181, 247, 393_{219}. s.; TDK: *DS*: IX, 3406[a]. s.; Gökbilgin: "Başmak"). *başak*'a bir *-m-* bulaşması ile elde edilmiş görülüyor. Nitekim *borsuk* ve *borsmuk* da böyledir (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 313^{a}_{6}. yr.; Çeviri: III, 417. s.; Eren: *TDES*: 337[a]. s.). *başak* biçimi ve *izlik* karşılığı kelimesinin ad köküne dayalı algılandığını göstermektedir. Krş. *içlik* (*Kitâb-ı Mecmû-ı Tercümân-ı Türkî ve Acemî ve Muğalî*: 25 (20[a]. yr.). s.). *-m-* türemesine örnek olarak: *batmak* 'çamur' (TDK: *DS*: II, 572[a]. s.). *höşmek* 'deve yavrusu' (TDK: *DS*: VII, 2437[b]. s.). Krş. *köşek* Eren: *TDES*: 262[a]. s. *kaymak* 'kaymak' (<*kaynak* <*kayak*) (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 259^{b}_{7}. yr.; Çeviri: III, 167. s.; Clauson: *EDPT*: 636[b]. s.).

buzmak 'koyu mavi' (TDK: *DS*: II, 811[a]. s.). Krş. *buz mavisi*, *buz rengi* ≈ *böz*.

çarmak 'çocuk' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 118^{b}_{10}, 255^{a}_{4}. yr.; Çeviri: I, 469, III, 148. s.; Clauson: *EDPT*: 427[a]. s.).

daymak 'merdiven' (TDK: *DS*: III, 1390[a]. s.). Krş. *tay* 'yan, destek, direk'.

garmak 'kara dut' (TDK: *DS*: XII, 4507[a]. s.). <? *karamak*.

gıcımak 'çam kozalağı' (Kastamonu - Araç köyleri) ≈ *gıcı* 'çam kozalağı' (TDK: *DS*: VI, 2025[a]. s.).

gözmek 'çeşme, küçük delik' (TDK: *DS*: VI, 2183[b]. s.) ≈ *göz* 'suyun çıktığı yer, kaynak' (TDK: *DS*: VI, 2174[b]. s.).

içmek 'kuzu derisinden yapılmış olan kürk (*farv al-birkan*)' ≈ *içlik* 'içlik, *müflon'. Krş. *izlik* (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 32^{b}_{4}. yr.; Çeviri: I, 102. s.; Clauson: *EDPT*: 27[b]. s.).

kekmek 'zahmet görmüş, pişkin' ≈ *kek* 'zahmet' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 121^{a}_{10}. yr.; Çeviri: I, 479. s.; Clauson: *EDPT*: 711[b]. s.).

kemek 'çubuklu ve işlemeli, bürgü yapılan Kıpçakların yağmurluk olarak kulandığı bir kumaş' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 99^{b}_{12}. yr.; Çeviri: I, 392. s.; Clauson: *EDPT*: 722[b]. s.) Ar. *duvac*, fercî, tegele kaftan, üst kaftanı, çarşaf ve yorgan, taht örtüsü'.

kismek 'küçük fıçı' (TDK: *DS*: VIII, 2884[b]. s.). <? *kiz*.

kotmak 'silindir biçiminde, içi boş kutu; koruyucu kap' (TDK: *DS*: XII, 4566[b]. s.). <? *kutumak*.

kökmek 'kurumuş ya da yıkılmış ağaçların yerde kalan kökü' (TDK: *DS*: VIII, 2953[a]. s.).

köküzmek '(atın) göğüs zırhı' (*Miran* C 6, Orkun: *Eski Türk Yazıtları*: II, 67. s.; Clauson: *EDPT*: 714[b]. s.).

közmek 'ahır ve ağıl duvarlarında gübre atmak için açılan delik' (TDK: *DS*: VIII, 2986[a]. s.).

muşmak 'yumruk' (TDK: *DS*: IX, 3224[b]. s.). Krş. Fa. *muşt* 'tarak, yumruk' (Steingass: *CP-ED*: 1243[b], 1244[b]. s.).

oymak 'arazinin alçak çukur yeri' (TDK: *DS*: IX, 3302[a]. s.; *ôy* 'oyuk, çukur, alçak arazi, vadi' Tekin, T.: *TDBUÜ*: 177. s.; Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 18^{b}_{15}, 20^{b}_{11}. yr.; Çeviri: I, 49, 54. s.; Clauson: *EDPT*: 265[b]. s.).

özmek 'bataklık, sazlık yer' (TDK: *DS*: IX, 3372[b]. s.; *öz* 'sulak, verimli yer, otlak, yapışkan topraklı yer, su kıyısındaki yeşil yer, ova' (TDK: *DS*: IX, 3368[a]. s.).

uçmak 'yar, uçurum' (TDK: *DS*: XI, 4022[a]. s.). *+mAK* için ayrıca bk. Erdal: *Old Turkic Word Formation*: I, 110. s.

Başka bir kelimede yeni ve eski biçimin her ikisinin bir arada geçtiği ve bu durumun işaret edildiği kaynakta (*çık- <taşık-* 'çıkmak' Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 163[b]$_{17}$. yr.; Çeviri: II, 116. s.; Erdal: *Old Turkic Word Formation*: II, 496. s.) *et* ve *etmek* biçimleri de örneklerde yan yana verilir:

kövşek et 'gevşek -yumuşak- et (*fihi rahava*)' *kövşek / kevşek etmek* 'iyi hamurdan yapılan -gevrek-, mayalı, güzel, iyi pişmiş, semirtici ekmek (*'afinuhu min hamir hasan*)' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 121[a]$_{8}$, 285[b]$_{8}$. yr.; Çeviri: I, 479, III, 287. s.).

etçi 'kasap' *etmekçi* 'ekmekçi' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 146[a]$_{7}$. yr.; Çeviri: II, 48. s.).

Son olarak şu örnekte *etmek* adı altında *et* ile ilgili bilgi verilmektedir:

kara etmek "Bir çeşit ekmektir." Bu şöyle yapılır: Et erpiyesiye kadar kaynatılır, sonra üzerine un, yağ ve şeker konur, karıştırılarak kaynatılır, sonra yenir. (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 272[a]$_{7}$. yr.; Çeviri: III, 222. s.).

Sıfat derecelendirmesindeki {*+rAK*} ekini de tıpkı {*+mAK*} eki gibi *et* kelimesinde başka bir kullanımda, kalıcı bir yapım eki olarak bulmaktayız: *etrek* "Rengi sarımtık kızıl (*aşkar*) adam." (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 32[a]$_{16}$. yr.; Çeviri: I, 101. s.).

Ek karışabilirliğinin varlığını destekleyici mahiyette veriler: Türkçede ada da fiile de geliyormuş gibi görünen yazılışı bir, başka ekler de vardır: (*±man* ÁRPÁD: "Gedanken zur Erforschung der Wortbildungselemente im Türkischen", *±sun* Vasary: "Türkçedeki denominal ±sun eki").

Ses değişmesi ile ilgili destekleyici mahiyette veriler: *etmek> ekmek* seyrine katkı olmak üzere *k-> t-* ve *-k> -t* örneklerini dizmek mümkün ise de burada gerekli olan *-k-> -t-* örneği için şimdilik bk.: *çık* 'tehdit sözü' *çık ét köreyin* 'Çıt et de göreyim, ufak bir ses çıkar da gö-

reyim.' (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 250^{b}_{3}. yr.; Çeviri: III, 130. s.; Clauson: *EDPT*: 404^{b}. s.). Bir de bk. *çıtla-* ve türemişleri. *-k*'nin gerileyici benzeşmeyle *-t-*'yi *-k-* yaptığı görüşü ayrı değerlendirilmelidir (Tietze: *TvETTL Cilt 1 A-E*: 750^{a}. s.).

Ekmek, İmam-ı Abu Yusuf [731-798]'a göre tartı ile, İmam-ı Muhammed [749-805]'e göre sayı ile alınıp verilmelidir (Eflâkî: *Manâkib al-'Ârifin*: I, 3_{516}.).

Sonuç: *ekmek* kelimesi *etmek*'ten gelir bilgisine ek olarak *etmek* kelimesi *et+mek*'ten gelir ve bu da et yerinde kullanılan ve ete en yakın yapıda olan yiyeceğe ad olmak üzere *et* kelimesine ve 'yumuşak' kavramına 'gibi' anlatımındaki *+mek* ekinin getirilmesiyle yapılmıştır.

Türk dilinin tarihî ve yaşayan sözlüklerinde ekmek türünün öbür adları.

001. **açık ekmek:** 1. Pide, ince tandır ekmeği. 2. Yufka ekmeği. TDK: *DS*: I, 59^{a}. s.

002. **adak:** 1. Yağlı çörek. 2. El büyüklüğünde küçük ekmek. TDK: *DS*: I, 62^{a}. s.

003. **afar:** Ispanak ve benzeri sebzelerle yapılan börek, pide. TDK: *DS*: I, 70^{a}. s.

004. **ak gözleme:** Yağsız ekmek, pide. TDK: *DS*: I, 150^{a}. s.

005. **akıtma:** 1. Mısır ununa haşhaş, yağ veya pekmez karıştırılarak tepside pişirilen bir çeşit ekmek. 2. Tepside pişirilen yumurtalı veya yağlı ekmek. 3. Hamuru sac üzerine dökülerek işirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek. 4. Hamuru yağda kızartarak yapılan bir çeşit ekmek veya tatlı. TDK: *DS*: I, 153^{a}. s.

006. **akrol:** İnce ve yuvarlak bir çeşit tandır ekmeği. TDK: *DS*: I, 161^{a}. s.

007. **alata:** Karışık maddelerle yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: I, 200^{b}. s.

008. **alayımka:** Bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: I, 204^{a}. s.

009. **apala:** 1. Ekmek ufağı. 2. Çocuklara dağıtılmak üzere, bayramlarda yapılan yağlı ekmek. TDK: *DS*: I, 282[b]. s.

010. **apanti:** Gelin almağa gelenlere verilen tatlı ekmek. TDK: *DS*: I, 283[b]. s.

011. **awruzı:** "Buğday ve arpa unu gibi şeyler karıştırılarak (*maglut*) yapılan ekmek, karışık ekmek." (Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 42^{b}_{5}. yr.; Çeviri: I, 145. s.)

012. **aşgeve, işgeve:** Fırında ekmek pişirildikten sonra, tekne kazıntısından yapılan sert ekmek. TDK: *DS*: I, 353[a]. s.

013. **aymaç:** Yağda kızartılmış ekmek ufağı. TDK: *DS*: I, 425[b]. s.

014. **babuko:** Mayasız hamura yağ ve şeker konularak yapılan tandır veya sacda pişirilen, bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: II, 454[b]. s.

015. **bağaç:** Mayası tutmadan pişirilen ekmek. TDK: *DS*: II, 473[b]. s. bk. **bahaç.**

016. **bahaç:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: I, 486[b]. s. bk. **bağaç.**

017. **bannak çörek:** Parmak biçiminde yapılan 3-10 tanesi bir arada pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: II, 522[a]. s.

018. **barmak:** Nişan ve dikiş kesme merasimlerinde yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: II, 534[b]. s.

019. **baylama:** Mayasız ekmek, pide. TDK: *DS*: II, 581[a]. s.

020. **baz:** 1. Somun biçimine konmuş ekmek veya yufka hamuru. 2. Sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka. TDK: *DS*: II, 585[b]. s.

021. **bazlamaç:** Kalın açılmış yufka ekmeği, küçük sac pidesi. TDK: *TTS*: I, 471. s.

022. **bazlıma:** Pideden kalınca açılıp içine yağ, haşhaş vb. konulan, üstüne yoğurt ya da yumurta sürülerek sacda yan pişirilen ekmek. TDK: *DS*: XII, 4450[b]. s.

023. **beysemet:** Hayır için cuma günü dağıtılan küçük ekmek. TDK: *DS*: II, 648[b]. s.

024. **bezdirme:** 1. Sac ekmeği, bazlama. 2. Sac üzerinde pişirilen meyveli ekmek. TDK: *TTS*: I, 529. s. TDK: *DS*: II, 649[a]. s.

025. **beze:** 1. Küçük yufka ekmeği. 2. Dinî bayramlarda çocuklara hayır için dağıtılan yağlı ekmek. TDK: *DS*: II, 649[b]. s.

026. **bicci:** Sacda pişen peynirli ekmek. TDK: *DS*: II, 679[a]. s.

027. **bicçi:** İçine, döğülmüş ceviz, kendir, susam konularak yapılan ekmek. TDK: *DS*: II, 679[a]. s.

028. **bicirik:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: II, 682[b]. s.

029. **biddik:** Bir, bir buçuk santim kalınlığındaki ekmek. TDK: *DS*: II, 684[a]. s.

030. **bide:** bk. **pide**. TDK: *DS*: II, 684[a]. s.

031. **bidik:** Yağlı tandır ekmeği. TDK: *DS*: II, 688[a]. s.

032. **bileki:** Taş kapta pişirilen mısır ekmeği. TDK: *DS*: II, 691[b]. s.

033. **bilik:** Tandırda, simit biçiminde (ortası delik) yapılmış çörek, ekmek, (pide). TDK: *DS*: II, 693[b]. s.

034. **billi:** Küçük sac ekmeği. TDK: *DS*: II, 694[a]. s.

035. **bişe:** 1. Gözleme. 2. Pide, tatlı yapılmak üzere kızartılan ekmek. TDK: *DS*: II, 705[a]. s.

036. **bişi:** bk. **pişi**. TDK: *DS*: II, 705[b]. s.

037. **bişi:** Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği. TDK: *DS*: II, 705[b]. s. Yağda kızartılmış çörek. TDK: *TTS*: I, 611.

038. **biz çöreği:** Gözleme. TDK: *DS*: II, 713[b]. s.

039. **boaça:** Tavada kızarmış, arasına peynir konarak yapılmış kalın ekmek. TDK: *DS*: XII, 4461[b]. s.

040. **bobata:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: II, 715[a]. s.

041. **böken, böken:** 1. Tandırda pişen yuvarlak ekmek. TDK: *DS*: II, 767[b]. s.

042. **börek:** Bürülmüş kıymalı hamur. (<*bür-[q]k*) Tietze: *TvETTL Cilt 1 A-E*: 381[b]. s.; Nişanyan: *Sözlerin Soyağacı*: 75[a]. s.

043. **bösgäç:** Çörek (*ragif*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 114^{a}_{13}. yr.; Çeviri: I, 452. s.

044. **böşgäl:** Yufka, pide gibi ince ekmek (*ar-rukaka min al-hubz*). Hakanlı lehçesinde. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 121^{b}_{4}. yr.; Çeviri: I, 481. s.

045. **budalmac:** 'ince uzun ekmek' *ein schmales, dünnes Brod*; un pain mince et long. Vámbery: *Çagataische Sprachstudien*: 246^{a} s.

046. **bubatça:** Kalın ekmek, poğaça. TDK: *DS*: II, 774^{b}. s.

047. **burma börek:** Burularak yapılan bir çeşit börek. TDK: *DS*: II, 800^{b}. s.

048. **burma:** Simit, halka, yuvarlak ekmek. TDK: *DS*: II, 800^{b}. s.

049. **cad:** Darı ekmeği. TDK: *DS*: III, 840^{a}. s.

050. **cantık:** Etli pide. TDK: *DS*: III, 858^{a}. s.

051. **cılav:** Rendelenmiş kabağın; sulu hamurla karıştırılmasıyla yapılan pide. TDK: *DS*: III, 907^{a}. s.

052. **cılbırt:** Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. TDK: *DS*: III, 909^{b}. s.

053. **cıllık:** Mayasız hamur ekmeği. TDK: *DS*: III, 914^{a}. s.

054. **cıvıklı:** Soğanlı, kıymalı ekmek. TDK: *DS*: III, 943^{a}. s.

055. **cızbız:** Arasına peynir ve maydonoz konularak pişirilen pide. TDK: *DS*: III, 946^{a}. s.

056. **cızcız, cizciz:** İri undan yapılmış sac ekmeği. TDK: *DS*: III, 946^{b}, 991^{b}. s.

057. **cızcız:** Haşhaş yağı ile yağlanmış ekmek. TDK: *DS*: III, 946^{a}. s.

058. **cızdırma:** Sacda veya tavada yapılan börek, ekmek. TDK: *DS*: III, 947^{a}. s.

059. **cızlağlı ekmek:** Kıkırdakla yapılmış ekmek. TDK: *DS*: III, 950^{b}. s.

060. **cızlak:** Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmek. TDK: *DS*: III, 950^{b}. s.

061. **cızlama:** Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: III, 951^{b}. s.

062. **cızlık:** Yağ sürülmüş ekmek. TDK: *DS*: III, 951[b]. s.

063. **cilbir:** 1. Pide üzerine domates ve kıyma kavurması dökülerek yapılan yemek. 2. Sacda pişirilmiş kalınca pide. TDK: *DS*: III, 965[a]. s.

064. **cirahda:** Bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: III, 983[b]. s.

065. **ciylenbe:** Sacda pişirilen mayasız yufka ekmek. TDK: *DS*: III, 991[a]. s.

066. **comaç:** Ekmek. TDK: *DS*: III, 996[a]. s.

067. **cönek:** Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. TDK: *DS*: III, 1007[a]. s.

068. **cucu:** Tandırda pişirilen pide. TDK: *DS*: III, 1009[a]. s. bk. **cücü.**

069. **cumur, çumur:** 1. Yağda kızar[tıl]mış ekmek. 2. Peynirle taze mısır ekmeğinden yapılan bir çeşit yemek. TDK: *DS*: III, 1016[b], XII, 4481[b]. s.

070. **cücü:** Çocuklar için yapılan ekmek, pide. TDK: *DS*: III, 1021[b]. s. bk. **cucu.**

071. **çakıl pidesi, (çakıl etmek):** Çakıl taşları üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *TTS*: II, 800. s.

072. **çakıl:** Pide. TDK: *DS*: III, 1043[a]. s.

073. **çalkama:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: III, 10157[b]. s.

074. **çandır:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: III, 1068[b]. s.

075. **çari:** Ekmek. TDK: *DS*: III, 1081[b]. s.

076. **çaşmuli:** Sulu hamurdan pişen ekmek. TDK: *DS*: III, 1086[a]. s.

077. **çat:** Mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. TDK: *DS*: III, 1087[b]. s.

078. **çaykama:** Bir çeşit darı ekmeği. TDK: *DS*: III, 1097[b]. s.

079. **çelpek:** gözleme, yağ içinde pişirilmiş ekmek ve yufka, katlama, kuyman. Niyazi: *el-lugatu 'n-neva'iyye ve 'l-istişhadatu 'l-cagata'iyye*: 519. s. Muhammad Mahdi Xan: *Sanglax*: 208b18. yr. Redhouse: *TEL*: 728[b]. Doerfer: *TMEN*: III, 91_{1113}.

080. **çevirme:** Taştan yapılan bir kapta pişirilen ekmek. TDK: *DS*: III, 1153[a]. s.

081. **çığlama:** Altına lâhana yaprağı konularak pişirilen mısır ekmeği. TDK: *DS*: III, 1162[b]. s.

082. **çıpba:** Tandırda pişirilen ekmek. TDK: *DS*: III, 1183[b]. s.

083. **çırçır:** Etli sac ekmeği. TDK: *DS*: III, 1186[b]. s.

084. **çıtır:** Gevretilmiş ekmek veya simit. TDK: *DS*: III, 1194[a]. s.

085. **çiğli:** Çiğ ekmek. TDK: *DS*: III, 1210[b]. s.

086. **çistil:** Arpa ekmeği. TDK: *DS*: III, 1240[a]. s.

087. **çotuğaltı:** Kaba arpa ekmeği. TDK: *DS*: III, 1275[a]. s.

088. **çöç:** Çocuk dilinde ekmek. TDK: *DS*: III, 1276[a]. s.

089. **çöräk:** Çörek (*kurs*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: $98^{a}{}_{15}$. yr.; Çeviri: I, 388. s.

090. **çukmın:** Kurabiye biçiminde yapılan bir ekmektir; çömlekte su buğusunda pişirilir." Bu, sinirmesi en kolay ekmektir. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: $112^{a}{}_{3}$. yr.; Çeviri: I, 444. s.

091. **daban işi:** Bir çeşit yuvarlak pide. TDK: *DS*: IV, 1314[b]. s.

092. **dadayı:** El değirmeninde çekilmiş buğday unundan yapılmış ekmek. TDK: *DS*: IV, 1319[b]. s.

093. **dayama:** Mayasız hamurdan, fırında ya da sacda pişirilerek yapılan bir çeşit pide. TDK: *DS*: IV, 1385[a]. s.

094. **devedabanı pide:** Kalın yuvarlak pide. TDK: *DS*: IV, 1441[a]. s.

095. **deyaz:** Yufka ekmeği. TDK: *DS*: IV, 1446[a]. s.

096. **dığan / diğan ekmeği:** Tepsi ekmeği. TDK: *DS*: IV, 1483[a],1451[b]. s.

097. **dırnaklı:** Bir çeşit pide. TDK: *DS*: IV, 1472[a]. s. bk. **dırnaklı.**

098. **dirnakli:** Pide ekmeği. TDK: *DS*: IV, 1519[a]. s. bk. **dirnakli.**

099. **döğmeç:** Üstüne yağ sürülüp şeker dökülmüş ekmek. TDK: *DS*: XII, 4487[b]. s.

100. **dönderme:** Mayasız hamurdan yapılan ve yağda kızartılan pide. TDK: *DS*: IV, 1581[b]. s.

101. **dünür pidesi:** Nişanlıların birbirlerine gönderdikleri ekmek. TDK: *DS*: IV, 1632[b]. s.

102. **dürge:** 1. Pişmiş ve durulmuş yufka ekmeği. 2. Pişmiş ve durulmuş bir çift yufka ekmeği. TDK: *DS*: IV, 1633[b]. s.

103. **dürmeç:** İçine katık konularak sarılmış yufka ekmeği. TDK: *DS*: IV, 1634[b]. s.

104. **dürüm:** Yufka ekmeği içine çeşitli katıklar konularak sarılmış durumu. TDK: *DS*: IV, 1637[a]. s. (<*tür-ü*m) Tietze: *TvETTL Cilt 1 A-E*: 676[a]. s.

105. **ebeçöreği:** Yağda pişirilen mayalı bir çörek. TDK: *DS*: V, 1652[a]. s.

106. **ebesüt:** Yağlı süt ile yoğrularak yapılmış ekmek. TDK: *DS*: V, 1656[a]. s.

107. **ebici:** Çocuk dilinde ekmek. TDK: *DS*: V, 1657[a]. s.

108. **ekmekcik:** Küçük, beyaz ekmek. TDK: *DS*: V, 1696[b]. s.

109. **ekşili:** Buğday ununa ekşimiş maya katarak yapılan ekmek. TDK: *DS*: V, 1699[a]. s.

110. **el çıpbası:** Hamuru elde açılan ve tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: V, 1706[a], 1732[b]. s.

111. **émek:** Ekmek. TDK: *DS*: V, 1732[b]. s.

112. **eşgili:** Sacda pişirilen mayasız pide. TDK: *DS*: XII, 4498[b]. s. bk. eşgili.

113. **eşkili:** Ekşi hamurdan yapılan ekmek, bazlama. TDK: *DS*: V, 1794[a]. s. bk. eşkili.

114. **etli ekmek:** Etli pide. TDK: *TS*: 663[b]. s.

115. **feselli:** İçine maya konulmayan, yağda kızartılan yufka gibi bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: V, 1848[a]. s.

116. **fetir:** (<Far. *fatir*) 1. Sacda pişirilen mayasız yufka ekmeği. 2. Bazlama. 3. İyi pişmemiş, hamur kalmış ekmek. TDK: *DS*: V, 1848[b]. s. at-Tabrizi: *tibyan-i nafi*[c] *dar-tarcama-i burhan-i kati*[c]: 447. s.

117. **fetiz:** Mayası fetir denilen yufka ekmeğinden biraz fazla olan ekmek. TDK: *DS*: V, 1849[a]. s.

118. **fıçık:** Ekmek kırıntısı. TDK: *DS*: V, 1850[a]. s.

119. **fıtır ekmek:** Mayasız hamurdan yapılan ekmek. TDK: *DS*: V, 1862[a]. s.
120. **fodla:** Çoğunlukla imaretlerde yoksullara verilen kepekli undan yapılmış pideye beznzer bir tür ekmek. TDK: *TS*: 711[a]. s.
121. **francala:** İyi nitelikli undan yapılan ince uzun ekmek. TDK: *TS*: 716[a]. s.
122. **furda:** Ekmek kırıntısı. TDK: *DS*: V, 1879[b]. s.
123. **gagala:** Ortası oyuk tandır ekmeği, bazlama. TDK: *DS*: VI, 1892[b]. s.
124. **gargın:** Üstü pişmiş, içi çiğ kalmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 1924[b]. s.
125. **gartalaç:** Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. TDK: *DS*: VI, 1931[a]. s. bk. **kartalaç.**
126. **gatlaç:** Ev ekmeği. TDK: *DS*: VI, 1936[a]. s. bk. **gatlaç.**
127. **gatmaca:** Küçük yağlı ekmek. TDK: *DS*: VI, 1936[a]. s.
128. **gatmer:** Tandır ve sac üzerinde pişirilen yağlı ekmek, katmer. TDK: *DS*: VI, 1936[a]. s.
129. **gazıntı:** Hamur teknesinin kıyılarında ve dibinde kalan hamurları kazıyarak yapılan ekmek. TDK: *DS*: VI, 1954[b]. s.
130. **gelinyanağı:** Kızarmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 1982[b]. s.
131. **gevrek ekmek:** Yufka ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2014[a]. s.
132. **gevrek:** Mısır ya da buğday ununun kaymakla yoğrulmasıyla yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VI, 2014[a]. s.
133. **gılık:** Sacda pişirilen çörek biçiminde küçük ekmek. TDK: *DS*: VI, 2042[b]. s.
134. **gıltır:** Bulgur ununda yapılan ekmek. TDK: *DS*: VI, 2044[b]. s.
135. **gırcın:** Ekmek. TDK: *DS*: VI, 2054[b]. s.
136. **gırımsa:** Ekmek ufağı. TDK: *DS*: VI, 2058[a]. s.
137. **gidil:** Mısır unundan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VI, 2074[b]. s.
138. **gilik:** 1. Sacda pişirilen küçük ekmek, çörek. 2. Ufak halka biçiminde simit. 3. Bulgurdan yapılan etli köfte çöreği. 4. Yufka ek-

meğin üstüne yağ sürülerek sac üstünde pişirilen katmer. 5. Mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2077[b], 2078[a], XII, 4509[b]. s.

139. **gilikli:** Simit biçiminde ekmek. TDK: *DS*: VI, 2078[a]. s.

140. **gircin:** Ekmek. TDK: *DS*: VI, 2080[a]. s.

141. **gobü:** Evlerde pişirilen ve bir okka ağırlığında olan ekmek. TDK: *DS*: VI, 20588[b]. s.

142. **gogo:** Toprak kapta pişirilen ekmek. TDK: *DS*: VI, 2094[a]. s.

143. **golekli:** Pide. TDK: *DS*: VI, 2097[b]. s.

144. **golit:** 1. Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği. 2. Fırında pişirilen mısır ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2098[a]. s.

145. **golot:** 1. Francala biçiminde ekmek. 2. Peksimet çeşidinden kuru ekmek, çörek. TDK: *DS*: VI, 2098[b]. s. bk. **kolot**.

146. **gotlez:** 1. Halka biçiminde yapılan ev ekmeği. 2. Sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama. 3. Yağlı ve kıymalı pide. 4. Yumurtalı ekmek ya da çörek. TDK: *DS*: VI, 2188[b]. s.

147. **göbe:** Yağda ya da sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı ya da yağsız ekmek. TDK: *DS*: VI, 2113[b]. s.

148. **göbüt:** 1. Buğday ekmeği. 2. Yağlı ekmek. 3. Pişmemiş ekmek. TDK: *DS*: VI, 2118[a]. s.

149. **göccek:** Ufak ekmek. TDK: *DS*: VI, 2118[a]. s.

150. **gödek:** 1. Halka biçiminde yapılan ev ekmeği. 2. Sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama. 3. Yağlı ve kıymalı pide. 4. Bir çeşit poğaça. 5. Yumurtalı ekmek ya da çörek. TDK: *DS*: VI, 2124[a]. s.

151. **gömbe:** 1. Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan bir çeşit kül pidesi, ekmeği. 2. Haşhaş tanesi karıştırılarak yapılan kalınca ekmek. 3. Sacda pişirilen ekmek. 4. Bayramlarda yapılan içi tahinli, dışı yağlı, mayalıekmek. 5. Somuna benzer, tandırda pişirilen ekmek. 6. Mısır ya da buğday unundan yapılmış bir çeşit katmer. TDK: *DS*: VI, 2147[a]. s.

152. **gömeç:** Yağda kızartılmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 2148[b]. s. bk. **gümeç, kömeç**.

153. **gömme:** 1. Poğaça denilen bir çeşit börek. 2. Yağ ve ayranla karıştırılmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 2149[b]. s. bk. **kömme.**

154. **gösüz:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2164[b]. s.

155. **göveç:** Toprak kapta pişirilen ekmek. TDK: *DS*: VI, 2167[a]. s.

156. **göyü:** Mayasız ekmek. TDK: *DS*: VI, 2173[b]. s.

157. **gözleme:** Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. TDK: *DS*: VI, 2182[b]. s.

158. **gud:** Yanmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 2187[b]. s.

159. **gugul:** 1. Ekmek. 2. Dürülmüş yağlı ekmek. TDK: *DS*: VI, 2190[a]. s.

160. **gulut:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2193[b]. s.

161. **gulüt:** Büyük darı ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2194[a]. s.

162. **gupul:** Çocuklar için pişirilen küçük ekmek. TDK: *DS*: VI, 2197[a]. s.

163. **gübi:** Ramazan pidesi. TDK: *DS*: VI, 2205[b]. s.

164. **güccek:** Çocuklar için yapılan küçük kül çöreği. TDK: *DS*: VI, 2207[a]. s.

165. **güd:** Düzenli bir şekilde kızarmayan, yarı yanmış ekmek. TDK: *DS*: VI, 2211[b]. s.

166. **güder:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: VI, 2212[b]. s.

167. **güdül:** 1. Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. 2. Ekmek somunu. TDK: *DS*: VI, 2214[a]. s.

168. **güdür:** Yuvarlak ekmek. TDK: *DS*: VI, 2215[a]. s.

169. **gülür:** Çocuklar için yapılan ortası delikli küçük ekmek. TDK: *DS*: VI, 2221[a]. s.

170. **gümeç:** Külde pişirilmiş ekmek. TDK: *DS*: VI, 2222[a]. s. bk. **gömeç, kömeç.**

171. **gütçek, gütçük:** Çocuklar için yapılan türlü biçimde küçük ekmek. TDK: *DS*: VI, 2239[a]. s.

172. **haçanpur:** Mısır ve fasulye ile yapılan ekmek. TDK: *DS*: VII, 2249[a]. s.

173. **hadala:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: VII, 2249[b]. s.

174. **hakırdaklı:** Hamurun içine soğan ve kıkırdak konarak yapılan ekmek. TDK: *DS*: VII, 2254[a]. s.

175. **halu:** Ekmek. TDK: *DS*: VII, 2262[a]. s.

176. **halvalıkulluk:** Bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VII, 2262[b]. s.

177. **hamırsız:** 1. Mısır unundan yapılan mayasız ekmek. 2. Mayasız hamura erimiş kuyruk yağı konularak yapılan bir çeşit börek. TDK: *DS*: VII, 2267[a]. s.

178. **hamsıkolu:** Hamsi, mısır unu ve sebze karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VII, 2269[a]. s.

179. **hamur boranisi:** Mantı yemeği. TDK: *DS*: VII, 2269[b]. s.

180. **hamurdan:** Yahudilerin yaptıkları bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VII, 2269[b]. s.

181. **hamurlu:** Mayalı hamurdan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VII, 2270[a]. s.

182. **hamursuz:** 1. Mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek, ekmek. 2. İçine karanfil, çörekotu, sakız konularak mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek. 3. Tezek ateşi içine gömülerek pişirilen üç parmak kalınlığında mayasız ekmek. TDK: *DS*: VII, 2270[a]. s.

183. **harcı ekmeği:** Kepekli undan yapılan esmer ekmek. TDK: *DS*: VII, 2287[a]. s.

184. **hasahır:** Mısır ve fasulye karışımı undan yapılan ekmek. TDK: *DS*: VII, 2287[a]. s.

185. **haşlak:** Yarı pişmiş ekmek. TDK: *DS*: VII, 2304[a]. s.

186. **hersit:** Ekmek. TDK: *DS*: VII, 2348[a]. s.

187. **hırınç:** El değirmeninde çekilen buğday unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: VII, 2370[a]. s.

188. **hinne:** Tandırda pişirilen ufak ekmek. TDK: *DS*: VII, 2387[b]. s.

189. **hoçapur:** Soya fasulyesi ve mısır unlarından yapılan kalın ekmek. TDK: *DS*: VII, 2391[a]. s.

190. **hodala:** 1. Kazlara yedirilen hamur topağı. 2. Yarım küre biçimindeki küçük çörek. 3. Büyük ekmek. TDK: *DS*: VII, 2391[b]. s.

191. **hodul:** Kapaklı leğende sıcak kül altında pişirilen ekmek. TDK: *DS*: VII, 2393[b]. s.

192. **hol:** Ekmek. TDK: *DS*: XII, 4518[b]. s.

193. **homman:** Külde pişirilen çörek ya da ekmek. TDK: *DS*: VII, 2400[a]. s.

194. **horşil:** Mısır unundan yapılan yağlı ekmek. TDK: *DS*: VII, 2413[a]. s.

195. **iri ekmeği:** İri undan yapılan yufka ekmeği. TDK: *DS*: VII, 2549[b]. s.

196. **isgefe:** Yufka ekmeği. TDK: *DS*: VII, 2554[b]. s.

197. **işgede, işgeve, izgeve, iş kefe:** Sac üzerinde pişirilen mayasız ekmek. TDK: *TTS*: III, 2114. s. TDK: *DS*: VII, 2562[b]. s.

198. **iyis:** 'ölü yemeği olarak pişirilen ekmek' *das zum Todtenmahle gebackene Brod*; le pain que l'on cuit pour le repas funèbre. Vámbery: *Çagataische Sprachstudien*: 240[b] s.

199. **kabahamırlı:** Sacda pişirilen mayalı ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2577[b]. s.

200. **kabartlama:** Bazlama, sacda ya da tavada kızartılan mayalı pide, çörek. TDK: *DS*: VIII, 2582[a]. s.

201. **kabertleme:** Yağda kızartılmış ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2582[b]. s.

202. **kade:** Ortası yassı, yağlı bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2589[b]. s.

203. **kagurgan:** Hamuru yağla yoğrulan bir ekmektir, fırında ya da tandırda pişirilir. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 129^{b}_{10}. yr.; Çeviri: I, 518. s.

204. **kakala:** Tandırda ya da fırında pişen ufak, yuvarlak, kalınca ekmek, yağsız halka. TDK: *DS*: VIII, 2600[b]. s.

205. **kara ätmäk:** Bir çeşit ekmektir. Bu şöyle yapılır: Et erpiyesiye kadar kaynatılır, sonra üzerine un, yağ ve şeker konur, karıştırılarak kaynatılır, sonra yenir. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 272^{a}_{7}. yr.; Çeviri: III, 222. s.

206. **karım:** Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2662[b]. s.

207. **karmaç:** Yağlı, taze mısır ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2665[a]. s.

208. **karşıban:** Sac ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2669[a]. s.

209. **kartalaç:** 1. Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide. 2. Yufka gözleme. 3. Yağda kızarmış ince hamur. 4. Yağsız börek. 5. Mısır unundan yapılmış sac ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2669[b]. s. bk. **gartalaç**.

210. **kastara:** Sac ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2676[b]. s.

211. **katıklı ekmek:** Bir çeşit ıspanaklı börek. TDK: *DS*: VIII, 2682[b]. s.

212. **katılaç:** Yufka ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2683[a]. s.

213. **katlaç:** 1. Tepside pişirilen sekerli mısır çöreği. 2. Pişmiş yufka. TDK: *DS*: VIII, 2684[b]. s. bk. **gatlaç**.

214. **katlak:** Sac üzerinde pişirilen mayasız ekmek. TDK: *TTS*: IV, 2351. s.

215. **katma yuvga:** Ufalanmış ekmek, yağda pişirilir (*yutbahu fi samn*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 109^{b}_{8}. yr.; Çeviri: I, 434. s.

216. **katmer:** Arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2685[a]. s.; Eren: *TDES*: 218[b]. s.

217. **kavsak:** 1. Kurumuş, gevrek ekmek. 2. Buğday, arpa ekmeği ya da dış kabuğu. TDK: *DS*: VIII, 2691[b]. s.

218. **kavuruge:** Kurutulmuş ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2693[b]. s.

219. **kayasa:** Mayasız hamurdan yapılmış ince sac ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2698[a]. s.

220. **kaydırma:** İnce yufka ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2699[a]. s.

221. **kek:** Hamur pastası, şeker börek. (<İng.) Nişanyan: *Sözlerin Soyağacı*: 231[a]. s.

222. **kelefetir:** Kalın açılmış mayalı hamurdan sac üstünde pişirilen yufka ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2716[b]. s.

223. **kemhe:** Ortası delik yumurtalı ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2738[b]. s.

224. **kerk:** 1. Mısır ekmeği. 2. Ekmek kabuğu. TDK: *DS*: VIII, 2555[a]. s.

225. **keskiç:** Dörtgen ya da üçgen şeklinde yapılan tandır ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2766[a]. s.

226. **késmä:** çörek. Muhammad Mahdi Xan: *Sanglax*: 314b26.

227. **kılıca:** Ispanak ya da başka otlar mısır unu ile karıştırılarak, tepside pişirilen bir çeşit pide. TDK: *DS*: VIII, 2797[a]. s.

228. **kılık:** Peksimet. TDK: *DS*: VIII, 2798[a]. s.

229. **kılik:** Yuvarlak, küçük ve ortası çukur ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2799[b]. s.

230. **kırca:** Hamura ıspanak karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2817[a]. s.

231. **kırtıl:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2837[b]. s.

232. **kıymalı:** İçine kıyma, soğan konularak yapılan pide. TDK: *DS*: VIII, 2857[b]. s.

233. **kilik:** Çocuklar için yapılan küçük pide. TDK: *DS*: VIII, 2871[b]. s.

234. **kirde:** (<F. *girda*) Mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı ya da peynirli pide. TDK: *DS*: VIII, 2876[a]. s. Yufka ekmek. at-TABRİZİ: *tibyan-i nafi*[c] *dar-tarcama-i burhan-i kati*[c]: 521. s.

235. **kirde:** Tandır ekmeği, pide. TDK: *TTS*: IV, 2573. s.

236. **kirtiç:** Kurumuş tandır ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2882[b]. s.

237. **kitlek:** Kurutulmuş ekmek. TDK: *DS*: XII, 4561[b]. s.

238. **kocagölmez:** 1. Yağlı hamura kavrulmuş ve dövülmüş haşhaş katılarak yapılan ekmek. 2. Tuzsuz ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2891[b]. s.

239. **koka:** 1. Tandırda ya da sacda çocuklar için pişirilen küçük ekmek. 2. Peksimet gibi küçük ve kurutulmuş ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2904[a]. s.

240. **kolaba:** Mayalı, mayasız hamurdan çeşitli biçimlerde yapılan küçük ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2907[a]. s.

241. **kolaç:** Fırında pişen küçük ekmek. TDK: *DS*: XII, 4563[b]. s.

242. **kolofi:** Bir çeşit küçük ekmek. TDK: *DS*: XII, 4564[a]. s.

243. **kolot:** Ocak ya da tandırda pişirilen una yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılarak yapılan ekmek, bir çeşit pide. TDK: *DS*: VIII, 2911[b]. s. bk. **golot.**

244. **kopul:** Bir çeşit pide. TDK: *DS*: VIII, 2922[a]. s.

245. **koyasa:** İyi mayalanmış hamur ya da ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2941[b]. s.

246. **kömbe:** 1. Kızgın küle gömülerek pişirilen bir çeşit kalın ekmek. 2. Somun. 3. İki sac arasında ya da külde pişirilen mayasız ekmek. 4. Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2955[b]. s. bk. **gömbe, kömbe.**

247. **kömäç:** 1. Küle gömülerek pişirilmiş çörek (*kurs*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 91^{a}_{10}. yr.; Çeviri: I, 360. s. 2. Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. Mayalı ekmek. 3. Yağlı ekmek. 4. Açılmış yufkaya patates, kavurma, soğanlı kıyma, haşhaş konularak yapılan sac ya da fırın ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 2956[b]. s. bk. **gömeç, gümeç.**

248. **kömme:** İçine kavurga konularak, ocakta pirişilen ekmek. TDK: *DS*: XII, 4568[b]. s. bk. **gömme.**

249. **közmän:** Közde pişirilen ekmek, közleme (*hubh al-malla*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 112^{a}_{8}. yr.; Çeviri: I, 444. s.

250. **kukan:** İçi haşhaşlı küçük ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2992[a]. s.

251. **kulik:** Küçük ekmek, çörek. Yuvarlak küçük ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2996[a], XII, 4571[b]. s.

252. **kuluk:** Fırında pişen küçük ekmek. TDK: *DS*: VIII, 2997[a]. s.

253. **kuyma:** Bir çeşit yağlı ekmek. Hamur, kadayıf hamuru gibi inceltiler; tencerede kaynamakta olan yağa atılır (*yusabbu*), karıştırılır, üzerine şeker dökülerek yenir. Her hangi bir madenden, çekiçle dövme suretiyle (*masnuʿa min filazz al-ard mafruga gayr matruka*) değil, eriterek dökme suretiyle yapılmış olan havan, çırakman ve çekiç gibi aletlerin hepsine **kuyma** denir. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 261^{a}_{5}. yr.; Çeviri: III, 173. s.

254. **kuyruğu sulu:** Yarım ay biçiminde katlanan yufka ekmeği. Araya bo lsoğanlı ve hafif sulandırılmış kıma konarak sacda pişirilir. Bir ucundan ısırılırken öbür ucundan ele suyu damlar.

255. **küke:** Küçük ekmek. TDK: *TTS*: IV, 2767. s.

256. **külcük:** Külde, tepside, sacda pişirilen mayasız çörek. TDK: *DS*: VIII, 3027[a]. s.

257. **külçe:** Külde pişirilen çörek. (<Fa.) Eren: *TDES*: 273[a]. s.; Nişanyan: *Sözlerin Soyağacı*: 260[b]. s.

258. **külük:** 1. Sıcak külde pişirilen kalın ekmek. 2. Külbastı. Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 3032[a], XII, 4576[b]. s.

259. **külünçe:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: XII, 4576[b]. s.

260. **külür:** 1. Külde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği. 2. Sac ya da taş üzerinde pişirilen bazlama gibi ufak ekmek. 3. Simit biçiminde adak ekmeği. 4. Lokma. 5. Çocuklara yapılan çörek. Çocuklar için yapılan halka biçiminde ekmek. Ölünün arkasından yapılan yağlı, soğanlı ekmek. TDK: *DS*: VIII, 3033[b], XII, 4576[b]. s.

261. **kümbe:** Pide. TDK: *DS*: VIII, 3033[b]. s. bk. **gömbe, kömbe.**

262. **kümküme:** Mayalı hamurdan el büyüklüğünde yapılan yağlı ekmek. TDK: *DS*: VIII, 3034[b]. s.

263. **küte:** Mısır, darı vb. tahılların unundan yapılan iki sac arasında pişirilen ekmek. TDK: *DS*: VIII, 3053[b]. s.

264. **kütür:** Küçük sac ekmeği. TDK: *DS*: VIII, 3055[b]. s.

265. **lames:** İçine sebze konularak pişirilmiş pide. TDK: *DS*: IX, 3062[a]. s.

266. **lavaş:** (<Far. *lavaş*) 1. Mayalı hamurdan tandırda pişirilerek yapılan ve yapıldığı yere göre büyüklüğü değişen ince ekmek türü. 2. Yufka inceliğinde açılmış uzun sade pide. TDK: *TS*: 1301[b]. s. at-Tabrizi: *tibyan-i nafi*[c] *dar-tarcama-i burhan-i kati*[c]: 549. s.

267. **lep:** Sac üstünde pişirilen ekmek. TDK: *DS*: IX, 3073[a]. s.

268. **lokul:** 1. Sarığıburma gibi yapılan tepsi böreği. 2. Haşhaşlı hamurdan yapılan ve fırında pişirilen bir çeşit lokma. 3. Yağlı ve cevizli ekmek. TDK: *DS*: IX, 3084[b]. s.

269. **lokum:** Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytinyağıyla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3084[b]. s.

270. **loş:** Lavaş, uzun pide. TDK: *DS*: IX, 3088[b]. s.

271. **mada:** Pide ile yufka arası kalınlığında bir çeşit sac ekmeği. TDK: *DS*: XII, 4582[b]. s.

272. **malay:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3111[b]. s.

273. **mayalı:** 1. Kalınca bir çeşit sac ekmeği. 2. Sacda pişirilen mayalı ekmek. TDK: *DS*: IX, 3139[b], XII, 4588[b]. s.

274. **mekke:** Mısır unundan yapılan ekmek. TDK: *DS*: IX, 3152[b]. s.

275. **meme:** Ekmek. TDK: *DS*: XII, 4591[a]. s. bk. **memek.**

276. **memek:** 1. Ekmek. 2. Çocuğu oyalamak, aldatmak için verilen yiyecek. TDK: *DS*: IX, 3159[a]. s. bk. **meme.**

277. **memmen:** Çocuk dilinde ekmek. TDK: *DS*: IX, 3159[b]. s.

278. **mini:** Çocuklar için yapılan kalınca yufka ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3201[a]. s.

279. **minneli:** İçine çökelek ya da kıyma konularak yapılan uzun pide. TDK: *DS*: IX, 3201[b]. s.

280. **mirolota:** Mısır unu, içyağı ve soğanla yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: XII, 4591[a]. s.

281. **momo:** Mayasız (tuzsuz) olarak buğuda pişmiş ekmek. (<Çin.) Yudahin: *Kırgız Sözlüğü* (K-Z): II, 569[a]. s.

282. **nasıf:** Ekmek. TDK: *DS*: IX, 3240[b]. s.

283. **nezik:** Mayasız hamurdan, kaymakla yoğrularak yapılan ve sac üstünde pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: IX, 3250[a]. s.

284. **ot ekmeği:** Yenecek otlardan yapılmış katmer gibi ekmek. TDK: *DS*: IX, 3293[a]. s.

285. **öğme:** 1. Tahinli pide. 2. Yağlı ekmek, pide. 3. Haşhaşlı ekmek. 4. Bulamaç. TDK: *DS*: IX, 3316[a]. s.

286. **öğmeç:** 1. Üstüne yağ sürülmüş sıcak ekmek. 2. Ufalanmış ekmek ya da mısır ekmeğini yağda kızartıp üstüne toz şeker dökerek yapılan bir çeşit yiyecek. TDK: *DS*: IX, 3316[a]. s.

287. **öksüzdoyuran:** Ekmek yapılırken en son yapılan kalın ekmek. TDK: *DS*: IX, 3327[a]. s.

288. **öküzdili:** Sacda pişirilen, oval bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: XII, 4623[a]. s.

289. **öküzemeği:** Ekmek. TDK: *DS*: IX, 3328[a]. s.

290. **ötmek:** Ekmek. TDK: *DS*: IX, 3358[a]. s.

291. **pabuşturma:** Sulu hamura batırılıp kızartılmış ekmek. TDK: *DS*: IX, 3375[a]. s.

292. **paçuk:** Kalın ve iyi pişmemiş ekmek. TDK: *DS*: IX, 3377[a]. s.

293. **papa:** 1. Ekmek (çocuk dilinde). 2. Mısır ununu kaynar suya koyarak yapılan bir çeşit yemek, kaçamak. TDK: *DS*: IX, 3392[b]. s.

294. **parmak:** Bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: IX, 3397[b]. s.

295. **patıl:** Mısır ya da buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen pide. Yufka ekmek. TDK: *DS*: IX, 3409[b]. s. bk. **pıtıl.**

296. **patpatı:** Arpa unundan katıca yoğrulup sac üstünde pişirilen ekmek. TDK: *DS*: IX, 3412[b]. s.

297. **pazlama:** Sac üstünde pişirilen ekmek, bazlama. TDK: *DS*: XII, 4641[a]. s.

298. **pazlambaç:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3417[b]. s.

299. **peksemed:** Tahinli ekmek. TDK: *DS*: XII, 34641[b]. s.

300. **peksimet:** Pişirildikten sonra dilimler hâlinde kesilerek ısı ile kurutulmuş, uzun süre dayanabilen ekmek. TDK: *TS*: 1592[a]. s.

301. **pelit:** Mayasız hamur ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3424[b]. s.

302. **pezi:** Kalınca açılmış sac ekmeği. TDK: *DS*: XII, 4645[b]. s.

303. **pındır:** Yufka ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3441[a]. s.

304. **pıtıl:** Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek. Mayasız sac ekmeği. TDK: *DS*: IX, 3449[a], XII, 4647[a]. s. bk. **patıl.**

305. **pıtlamaz:** El büyüklüğündeki hamurdan yapılan ve kızgın küle gömerek pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: IX, 3450[a]. s.

306. **pıtpıt:** Mayalı hamurdan yapılıp sacda pişirilen ekmek. TDK: *DS*: IX, 3450[a]. s.

307. **pide:** Mayalı hamurdan yapılan, isteğe göre üzerine yumurta, kıyma, peynir, pastırma vb. konarak pişirilen, ince yayvan yiyecek. TDK: *TS*: 1592[a]. s.

308. **pileki ekmeği:** Mısır ununun evlerde pişirilen şekli. TDK: *TS*: 1592[a]. s.

309. **pişi:** 1. Mayalı hamuru kızgın yağa kaşıkla döküp kızartarak yapılan bir çeşit yiyecek. 2. Mayalı hamurdan yapılan lokma. 3. Yağda kızartılmış peynirli börek. 4. Gözleme. 5. Yağda kızartılmış, ekmek. 6. Unu pekmezle yoğurup, zeytinyağında kızartarak yapılan bir çeşit tatlı. TDK: *DS*: IX, 3462[a]. s. bk. **bişi.**

310. **piynirli:** İçine yumurta, maydanoz, yağ, peynir konulup kıyıları bükülerek pişirilen bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: IX, 3464[b]. s.

311. **poğaça:** İçine kıyma, peynir vb. konarak yapılan külde pişmiş küçük tuzlu çörek. (<Bulg., Sırp-Hırv. *pógaça* <İt. *focaccia* <Lât. *focus* 'ocak, ateş') Eren: *TDES*: 336[b]. s.; Tietze: *TvETTL Cilt 1 A-E*: 364[b]. s.; Nişanyan: *Sözlerin Soyağacı*: 72[b]. s.

312. **pohça:** Küle gömülerek pişirilen ekmek. TDK: *DS*: IX, 3467[a]. s.

313. **sac ekmeği:** Demir tava üzerinde pişirilen yufka. at-Tabrizi: *tibyan-i nafi*[c] *dar-tarcama-i burhan-i kati*[c]: 332. s.

314. **sacaltı:** Önce sac üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. TDK: *DS*: X, 3508[b]. s.

315. **saçarası:** Bakır tava içine konulan yağlı hamur parçalarının üstüne sac kapanıp altında ve üstünde ateş yakılarak pişirilen ekmek. TDK: *DS*: X, 3508[b]. s.

316. **saçısıcağı:** Ekmek yapılırken gelen kimseye verilen bir parça ekmek. TDK: *DS*: X, 3509[a]. s.

317. **saçkıran:** Sac üstünde pişirilen kalın, yağlı yufka ekmek. TDK: *DS*: X, 3509[b]. s.

318. **saço:** Ekmek. TDK: *DS*: X, 3509[b]. s.

319. **samsa:** Bir nevi börek. (<Fa.) Yudahin, K. K.: *Kırgız Sözlüğü* (K-Z): II, 635[a]. s.

320. **sariyli:** Yağlı pide. TDK: *DS*: X, 3546[b]. s.

321. **saybezirme:** Mayasız sac ekmeği. TDK: *DS*: X, 3558[b]. s.

322. **saysana:** Düğüne armağan olarak götürülen ekmek. TDK: *DS*: X, 3561[a]. s.

323. **sebili:** 1. Bir çeşit çörek. 2. Yufka ekmeği. TDK: *DS*: X, 3582[b]. s.

324. **sement:** Ekmek, bazlama. TDK: *DS*: X, 3579[b]. s.

325. **senit:** Ekmek, bazlama. TDK: *DS*: X, 3582[b]. s.

326. **serlemeç:** Kor üstünde pişirilen ekmek. TDK: *DS*: X, 3589[a]. s.

327. **serme:** Sac ekmeği. TDK: *DS*: X, 3589[a]. s.

328. **sıcak:** Fırıncıların ücretle pişirdikleri hamurdan aldıkları ekmek. TDK: *DS*: X, 3600[a]. s.

329. **sıkma:** 1. Arasına peynir, kıyma konarak katlanmış sac ekmeği, dürüm. 2. Yufka ekmeği içine peynir, soğan konarak yapılan dürüm. TDK: *DS*: X, 3607[b], XII, 4689[a]. s.

330. **sıkmaç:** Dürülerek yenilen kalın ekmek. TDK: *DS*: XII, 4689[a]. s.

331. **sınçu:** Somunla yufka arası bir çeşit ekmek; pide (*hubz bayn arrukaka wa'r-ragif*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 105^{b}_{11}. yr.; Çeviri: I, 417. s.

332. **sırınsı:** Bayatlamış kuru ekmek[1]. TDK: *DS*: X, 3612[a]. s.

333. **simit:** Halka biçiminde, genellikle üzerine susam serpilmiş çörek. TDK: *TS*: 1770[b]. s.

334. **sinigalını:** Tepsi içinde pişirilen yağlı ekmek. TDK: *DS*: XII, 4697[b]. s.

335. **sinile:** Bayram ve özel günlerde pişirilen, birkaç halka hamur bir araya getirilerek yapılan bir çeşit ekmek. TDK: *DS*: X, 3641[b]. s.

336. **somun:** 1. Fırın ekmeği. 2. İki okkalık buğday ekmeği. 3. Fırında pişmiş, mayalı, kabarık buğday ekmeği. TDK: *TTS*: V, 3507. s. TDK: *DS*: X, 3663[a]. s.

337. **suma:** Islanmış buğday kurutularak öğütülür (*hinta munabbata*)." onunla bulamaç, ekmek gibi şeyler yapılır. Şurup hamuru yapılan ıslatılmış arpa için de böyle denir. Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 274^{b}_{15}. yr.; Çeviri: III, 234. s.

338. **susun:** Ekmek. TDK: *DS*: X, 3701[a]. s.

---

[1] Sözlükte 1. madde olarak 'kurutulmuş, çemensiz et' karşılığı et => etmek gelişmesine bir delildir.

339. **şapalah, şapalak:** Arpa ekmeği. TDK: *DS*: X, 3743[a]. s.

340. **şaplak:** Pide. TDK: *DS*: X, 3744[b]. s.

341. **şepe:** Yufka ekmeği. Mayasız hamurdan yapılan sac ekmeği. TDK: *DS*: X, 3761[a], XII, 4723[a]. s.

342. **şepit:** 1. Arpa ekmeği. 2. Küçük, kalınca sac ekmeği. 3. Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek. 4. Yufka ekmek. 5. Uzun, dar ve ince yufka. TDK: *DS*: X, 3761[b], XII, 4723[a]. s.

343. **şımıt:** Mayasız ekmek. TDK: *DS*: XII, 4724[b]. s.

344. **şıplak:** Sacda pişirilen mayasız ekmek. TDK: *DS*: X, 3771[a]. s.

345. **şibit:** Kalın sac ekmeği, bazlama. Mısır ekmeği. TDK: *DS*: X, 3775[b], XII, 4726[a]. s.

346. **şipirt:** Hamurdan yapılan ince ekmek. TDK: *DS*: XII, 4728[a]. s.

347. **şipit:** Darı ekmeği. TDK: *DS*: X, 3782[b]. s. bk. **şepit, şipit.**

348. **tadı:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: X, 3798[b]. s.

349. **tağan:** Ekmek. TDK: *DS*: XII, 4732[a]. s.

350. **tandır:** Fırında pişirilen ekmek. TDK: *DS*: X, 3819[a]. s.

351. **tantur:** Değirmenlerde yapılan küçük ekmek. TDK: *DS*: X, 3822[a]. s.

352. **tap:** Tandıra düşüp kül üstünde pişen ekmek. TDK: *DS*: XII, 4737[b]. s.

353. **tapaç:** Mısır ekmeği. TDK: *DS*: X, 3822[b]. s.

354. **tapı:** 1. Darı ekmeği. 2. Nohut ya da mısır unundan mayalanarak yapılan küçük, yuvarlak, kalınca ekmek. TDK: *DS*: X, 3824[b], XII, 4738[a]. s.

355. **taplama:** Bir çeşit sac ekmeği. TDK: *DS*: XII, 4739[a]. s.

356. **taptapa:** 1. Kalın bazlamaya benzer bir çeşit tandır ekmeği. 2. Fırın ya da tandırda pişirilen kalın ekmek, somun. 3. Yuvarlak, küçük ekmek. TDK: *DS*: X, 3829[b], XII, 4739[a]. s.

357. **tatak:** Pişmemiş, hamur ekmek. TDK: *DS*: X, 3842[b]. s.

358. **tayın:** Asker ekmeği. TDK: *TS*: 1924[b]. s.

359. **tepere:** Pide. TDK: *DS*: X, 3883[a]. s.

360. **tepilme:** 1. İvediyle az pişirilmiş yufka ekmeği. 2. Vücuttaki zedelenmiş yerlere iyileşmesi için konulan az pişmiş hamur. Az pişmiş, kalın yufka ekmek. TDK: *DS*: X, 3884[b]. s.

361. **tepit:** 1. Az pişmiş, kalın yufka ekmek. 2. Kepekli undan yapılan bazlama. 3. Makarna ya da çorbalık hamur kesmek için açılan yufka. TDK: *DS*: X, 3884[b]. s.

362. **terekmek:** Mayasız hamurdan açılıp, sacda pişirilen yufka ekmeği. TDK: *DS*: X, 3890. s.

363. **tetil:** Yufka ekmeği. TDK: *DS*: X, 3899[b]. s.

364. **tıngırak:** Mayasız ince ekmek. TDK: *DS*: X, 3915[b]. s.

365. **tiptip:** Küçük ekmek. TDK: *DS*: X, 3937[a]. s.

366. **tokaç:** Çörek (*kurs*). Bu kelime **tok är** "Tok adam" sözünden alınmıştır; çörek insanı doyurduğu için böyle denilmiştir." Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 90^{b}_{11}. yr.; Çeviri: I, 358. s. **tokoç:** Ekmek. Yudahin, K. K.: *Kırgız Sözlüğü* (K-Z): II, 743[a]. s.

367. **topak:** 1. Yufka ekmeği hamuru. 2. Kalın, ufak, yuvarlak yufka ekmeği. TDK: *DS*: X, 3962[a]. s.

368. **topalak:** Küçük, kalın ekmek. TDK: *DS*: XII, 4769[a]. s.

369. **tophana:** Yağ sürülerek yenilen, çok kabarmış bir çeşit pide. TDK: *DS*: X, 3963[b]. s.

370. **toplama:** 1. Açık ekmek, yufka ekmeği. 2. Mısır ekmeği. TDK: *DS*: X, 3964[a]. s.

371. **topuç:** Bir çeşit tandır ekmeği ya da çöreği. TDK: *DS*: X, 3965[a]. s.

372. **toraman:** 1. Küçük bazlama. 2. Küçük mısır ekmeği. TDK: *DS*: X, 3967[b]. s.

373. **torta:** Külde pişmiş mayasız ekmek. TDK: *DS*: X, 3969[b]. s. bk. **turta, türta.**

374. **turta:** Mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaça. TDK: *DS*: X, 3995[b]. s. bk. **torta, türta.**

375. **türta:** Yüz dirhem ağırlığında mayasız ekmek. TDK: *DS*: X, 4014[a]. s. bk. **torta, turta.**

376. **tuvaltı:** Sofrada artan ekmek parçası. TDK: *DS*: XII, 4002[a]. s.

377. **türmäk:** Dürüm (*bidda*) (içerisine peynir ya da yağ konularak dürülen yufka ekmeği (*zumaward*)). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 100^{b}_{4}. yr.; Çeviri: I, 396. s.

378. **tütsü:** Mübarek günlerde yapılıp dağıtılan yağlı ekmek. TDK: *DS*: XII, 4015[b]. s.

379. **uğut:** Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek. 1. Çimlenmiş buğdayın kaynatılmasıyla yapılan bir çeşit yemek, tatlı. 2. Yağmuru bol yılların buğdayı, unu; ondan yapılan kara, kabarmamış ekmek. TDK: *DS*: XII, 4031[a]. s.

380. **umaçlı kete:** İçine kavrulmuş un konulan bir çeşit pide. TDK: *DS*: XII, 4785[a]. s.

381. **usbarı:** Külde pişirilip yağ içinde doğranan ekmektir, üzerine şeker dökülür (*yufattu*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 42^{a}_{1}. yr.; Çeviri: I, 141. s.

382. **yağ çamur:** Yağlı ekmek. TDK: *TTS*: VI, 4193. s. bk. **yavşumur. yag çamur** (Anadolu Türkçesinde)[2] yağ ve pekmezle yoğurulup pişirilen sıcak ekmek. Farsça *çangal*. Muhammad Mahdi Xan: *Sanglax*: 333a22.

383. **yağlama:** Sacda pişmiş, üstüne tereyağı sürülmüş ekmek. TDK: *DS*: XI, 4121[a]. s.

384. **yağlambac:** Yağlı ekmek. TDK: *DS*: XII, 4807[b]. s.

385. **yağlaş, yalaş:** 1. Nişastayla yapılan bir yemek. 2. Yağlanmış ekmek. TDK: *DS*: XI, 4121[a], 4140[b]. s.

386. **yalaçı yuga:** Bir çeşit katmerli ekmeğe, yufkaya (*mugaddan*) denir; bu, ekmeğin kendisine dokunulur dokunulmaz inceliğinden dolayı kırılıvermesi yüzünden verilmiş bir addır. Pişiriciyi, bunu sen kırdın diye adam itham edebilir (*yuttahamu bihi't-tahi*). Kâşgarlı: *DLT*: Yazma: 228^{a}_{4}. yr.; Çeviri: III, 25. s.

---

[2] *yagcumur, yag cumrugı* TDK: *TTS*: VI, 4193.

387. **yalama:** Sacda pişirilen üstü yağlı ekmek. Sac üstünde pişen ve üstü yağlanarak yenilen ekmek. TDK: *DS*: XI, 4137[b], XII, 4810[a]. s.

388. **yanuç:** 1. Kıymalı börek. 2. Peynirli pide. TDK: *DS*: XI, 4175[a]. s.

389. **yava:** yağda pişirilmiş (yumuşak, gevrek) ekmek. Muhammad Mahdi Xan: *Sanglax*: 340a29. Räsänen: *VeeWbT*: 315[b].

390. **yavşumur:** Tereyağıyla karıştırılmış, sıcak mısır ekmeği. TDK: *DS*: XI, 4207[a]. s. bk. **yağcumur**.

391. **yenir:** Ekmek. TDK: *DS*: XI, 4246[a]. s.

392. **yoka:** Yufka ekmek. TDK: *DS*: XI, 4287[a]. s.

393. **yufka:** 1. İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği. 2. Pide. TDK: *DS*: XI, 4311[a]. s.

394. **zagra:** 'kalem çekilmiş, soyulmuş tahıl çekirdeklerinden yapılmış ekmek' *ein aus Grütze bereitetes Brod*; im pain prépar'e avec du gruau. Vámbery: *Çagataische Sprachstudien*: 291[a]. Darı ekmeği. Tabrizi: *tibyan-i nafi[c] dar-tarcama-i burhan-i kati[c]*: 320. s.

395. **zımari:** Çiğ ekmek. TDK: *DS*: XI, 4369[b]. s.

396. **zırbıya:** Suya banılarak yenen, katıksız ekmek. TDK: *DS*: XI, 4376[b]. s.

397. **zilbiya, zilbiye:** 1. Kızarmış ekmek dilimi. 2. İnce undan açılmış hamuru susam yağında kızartılarak yapılan bir çeşit börek. TDK: *DS*: XI, 4386[b]. s.

Kaynaklar

Árpad, B.: "Gedanken zur Erforschung der Wortbildungselemente im Türkischen", *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae*: Budapest 1991, Tomus XLV, Fasciculus 1, 205-217. s. Akadémiai Kiadó.

Araz, Saffet Osman: *Türkiyede ekmek ve Türk buğdaylarının ekmekcilik kabiliyeti*: İstanbul 1938, 156 s. T. C. Ziraat Vekâleti Neşriyatı Umumî Sayı: 314. Ziraat Sanatları. Sayı: 1.

Atay, Hüseyin - İbrahim Atay - Mustafa Atay: *Arapça-Türkçe Büyük Lûgat*: Ankara 1964, I, 1. cüz. XXXII+192. s.; 1965, 2. cüz. 193-384. s.; 1966, 3. cüz. 385-510. s.; 1968, II, 1. cüz. 511-670. s.; 1969, 2. cüz. 671-682. s.; 1970, 3. cüz. 683-1022. s.; 1970, 4. cüz. 1023-1066. s.; 1981, III, 530 s.

Clauson, Sir Gerard: *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*: London 1972, XLVIII+988 s. Oxford University Press.

Codex Cumanicus: K. Grönbech: *Kuman Lehçesi Sözlüğü* Codex Cumanicus'un Türkçe Sözlük Dizini: Çeviren: Kemal Aytaç, Ankara 1992, XI+238 s. Kültür Bakanlığı Yayınları / 1396. *Türk Dünyası Edebiyatı Dizisi / 27.*

Dernschwam, Hans: *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*: Çeviren: Yaşar Önen, Ankara 1988, VI+432 s. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 885. Tercüme Eserler Dizisi: 62.

Doerfer, Gerhard: "Das Vorosmanische (Die Entwicklung der oghusischen Sprachen von den Orchoninschriften bis zu Sultan Veled)", *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı - Belleten 1975-1976*: Ankara 1976, 81-131. s. Türk Dil Kurumu Yayınları: 433.

Doerfer, Gerhard: *Türkische und mongolische Elemente im Neupersischen, unter besonderer Berücksichtigung älterer neuperisischer Geschichtsquellen, vor allem der Mongolen- und Timuridenzeit*: Wiesbaden 1963, I, XLVIII+557 s.; 1965, II, VIII+671 s.; 1967, V+670 s.; 1975, IV, V+640 s. Franz Steiner Verlag.

Eflâkî Ahmet[-i]: *Manakib al-Ârifin* = Âriflerin Menkıbeleri: Çeviren: Tahsin Yazıcı, İstanbul ^{3}1974 (Ağustos) I, 574 s. Hürriyet Yayınları: 50. Büyük Klasikler: 3. İslâm Klasikleri: 1. ^{4}1986.

Eren, Hasan: *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*: Ankara 1999, XXIX+512 s.

al-Firuzabadi, Macdu 'd-din Abu Tahir Muhammad b. Ya'kub: *al-Ukyanusu 'l-Basit fi Tarcamati 'l-Kamusi 'l-Muhit*: Çeviren: Cenanioglu Ahmed 'Asım, İstanbul I: '-r ^{2}1268, [II]+943 s. II: r-k ^{2}1269, [II]+939 s. III: k-v ^{2}1272, [II]+975 s.

Gökbilgin, M. Tayyib: "Başmak", *İslâm Ansiklopedisi*: İstanbul 1943, II, 15. cüz 332^{b}-333^{a}. s. Millî Eğitim Bakanlığı Devlet Kitapları.

Kâşgarlı Mahmud: *Divanü Lûgat-it-Türk*: [Millet Ktp. Arapça Kit. 4189. sy.'dan] *Tıpkıbasım/Facsimile* Ankara 1990, 1[a]-319[b] yr. Kültür Bakanlığı Yayınları/1205. Klâsik Eserler Dizisi/11.

[Kâşgarlı Mahmud]: *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*: Çeviren: Besim ATALAY, Ankara 1939, I, XXXVI+530 s.; 1940, II, 366 s.; 1941, III, 452 s. T. D. K. [Yayın nr. 43, 46, 60.].

Kitâb-ı Mecmû-ı Tercümân-ı Türkî ve Acemî ve Muğalî: [Hazırlayanlar:] Recep Toparlı - M. Sadi Çöğenli - Nevat H. Yanık, Ankara 2000, VII+232 s. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 763. Türkiye Türkçesi Tarihi Devirler Yazı Dilleri Gramerleri Projesi: 4.

Küçükkülüy, Hüseyin: *Kur'ân Dili Arapça*: Konya 1969, 379 s. Mânevî Değerleri Koruma ve İlim Yayma Cemiyeti Neşriyatı No: 1.

Mackenzie, D. N.: *A Concise Pahlavi Dictionary*: London 1971, 141 s. Oxford University Press.

Nişanyan, Sevan: *Sözlerin Soyaşacı* Çaşdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü: İstanbul 2002 (Ekim), 543 s. Adam Yayınları.

Niyazı: *Nevâyî'nin Sözleri ve Çağatayca Tanıklar el-Lugatu'n-Neva'iyye ve 'l-İstişhadatu 'l-Cagata'iyye* Giriş - metin - dizinler - tıpkıbaskı: Hazırlayan: Mustafa S. Kaçalin, Ankara 2011 (Temmuz), 1432 s. Atatürk, Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 1027.

Orkun, Hüseyin Namık: *Eski Türk Yazıtları II*: İstanbul 1938, 218 s. Resimler. Türk Dil Kurumu Yayınları: 44.

Ögel, Bahaeddin: *Türk Kültür Tarihine Giriş IV Türklerde Yemek Kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*: Ankara 1978, XVI+456 s. Kültür Bakanlığı Yayınları: 244. Kültür Eserleri: 13.

Räsänen, Martti: *Versuch eines Etymologischen Wörterbuchs der Türksprachen*: Helsinki 1969, XVI+533 s. Lexica Societatis Fenno-Ugricae XVII,$_1$.

Redhouse, Sir James W.: *A Turkish and English Lexicon / Kitâb-ı Ma'ânî-i Lehce*: Constantinople 1890, XVI+2224 s.

at-Tabrizi, Husayn b. Halaf: *tibyan-i nafi' dar-tarcama-i burhan-i kati'*: Çeviren: Cenanioglu Ahmed 'Asım [1755-1819], İstanbul ^{2}1251

[=1835], 4+642 s. [Yazılışı: Tabriz 1652. Çevrilişi: İstanbul 1791-1797].

Tekin, Talat: *Türk Dillerinde Birincil Uzun Ünlüler*: Ankara ^{2}1995, 192 s. Simurg Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 13.

Tietze, Andreas: "Direkte arabische Entlehnungen im anatolischen Türkisch", *Jean Deny Armağanı*: Hazırlayanlar: János Eckmann, Agâh Sırrı Levend, Mecdut Mansuroğlu, Ankara 1958, 255-233. s. Türk Dil Kurumu Yayınlarından - Sayı: 173.

Türk Dil Kurumu: *Türkçe Sözlük*: 10. Baskı Ankara 2005, XX+2244 s. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 549.

Türk Dil Kurumu: *Türkiye'de Halk Aşzından Derleme Sözlüğü*: Ankara 1963, I (A), LV+444 s.; 1965, II (B), VIII+445-835. s.; 1968, III (C-Ç), VIII+837-1310. s.; 1969, IV (D), VI+1311-1618. s.; 1972, V (E-F), VIII+1649-1880. s.; 1972, VI (G), 8+1881-2244. s.; 1974, VII (H-İ), [7]+2245-2576. s.; 1975, VIII (K), [8]+2577-3056. s.; 1977, IX (L-R), [VII]+1354-3506. s.; 1978, X (S-T), [VII]+3507-4018. s.; 1979, XI (U-Z), [VII]+4019-4402. s.; 1982, XII (Ek-I), XIV+4403-4842. s. Türk Dil Kurumu Yayınları - Sayı: 211[/1]-12.

Türk Dil Kurumu: *XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklariyle Tarama Sözlüğü*: Ankara I (A-B) 1963, XCI+746 s.; II (C-D) 1965, LXXII+747-1381 s.; III (E-İ) 1967, LXXII+1383-2142 s.; IV (K-N) 1969, LXXII+2143-2902 s.; V (O-T) 1971, LXXII+2903-3877 s.; VI (U-Z) 1972, LXXII+3878-4814 s.; VII (Ekler) 1974, LXXII+296 s.; VIII (Dizin) 1977, VIII+419 s. Türk Dil Kurumu Yayınları - Sayı: 212[/1]-8.

Ünsal, Artun: *Ekmek*: İstanbul Yapı Kredi.

Vámbery, Herrmann: *Çagataische Sprachstudien*: Leipzig 1867, VI-II+358+2 s.

Vásáry, István: "Türkçedeki denominal ±sun eki", *Uluslararası Türk Dili Kongresi 1992 (26 Eylül 1992 - 1 Ekim 1992)*: Ankara 1996, 1-3. s. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 632.

Wahrig, Gerhard: *Deutsches Wörterbuch*: Mosaik Verlag 1984, 4358 s.

Yudahin, K. K.: *Kırgız Sözlüğü* (A-J): Türkçeye Çeviren: Abdullah Taymas, Ankara 1945, I, XVI+376 s. T.D.K. C. III. 5. [Yayın nr. 93].

Yudahin, K. K.: *Kırgız Sözlüğü* (K-Z): Türkçeye çeviren: Abdullah Taymas, İstanbul 1948, II, [IV]+377-809+XVII+XXIII+[I] s. T.D.K. C. III. 6. [Yayın nr. 121].

Börek

Alime Evci*

Kültürümüze ait zenginliklerden birisi de yaz kış sofralarımızdan eksik etmediğimiz geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan börektir. Kelime olarak börek yazılı metinlerde ilk defa bir Memlûk sahası eseri olan ve 1312'de yazımı tamamlanan *Kitābu'l-İdrāk li Lisāni'l-Etrāk* adlı sözlük ve gramer kitabında karşımıza çıkmaktadır. Ebū Hayyān tarafından yazılmış olan bu eserde kelimenin tanımı "içerisine et doldurulmuş hamur parçaları" şeklinde yapılmaktadır.[1]

Misalli Türkçe Sözlük'e göre[2] börek kelimesinin kökü kesin olarak belli değildir. Kelimenin Türkçeden Farsça ve Rusçaya geçmiş olduğu düşünülmektedir. Hamur veya yufkanın içine kıyma, et, peynir, tavuk gibi çeşitli şeyler konulup tava, saç yâhut fırında pişirilerek yapılan yemek olarak tanımlanmaktadır.

Budagov börek kelimesinin "bürmek, bürüşmek (=buruşmak)" fiillerinden geldiğini ifade etmektedir. Burmak ve buruşmak fiillerini toplamak, bir araya getirmek, sıkıştırmak demektir. Dudakları büzüp

---

* Alime Evci, Adıyaman Üniversitesi Rektörlüğü, Okutman, Adıyaman. alimeevci09@hotmail.com

1 Abû Hayyân, *Kitâb al-İdrâk li-lisân al-Atrâk*, s. 22.

2 İlhan Ayverdi, *Misalli Türkçe Sözlük*, s. 419.

yuvarlaklaştırma hali bu fiili açıklamak için örnek verilebilir. Budagov kelimenin bür- fiilinden geldiğini ve bu fiilin -(a)k fiilden isim yapım eki alarak eylemin sonucunda ortaya çıkan iş olduğunu ifade etmiştir.[3]

Räsänen "börek", "börk: şapka" ve "bört-: şişmek" kelimelerini karşılaştırır. Fakat Sevortyan bu fikre katılmaz. Üçünün arasında herhangi bir ilginin olmadığını düşünür.[4]

N. A. Baskakov Rusçadaki *pirog* kelimesinin kökünü Tatarcadaki *börek~burök* kelimesine bağlayarak şöyle açıklar: "*bör~bür* (örtmek, bürümek, sarmak) fiilinden türemiştir. *-ak/ek* eki eklenince de herhangi bir şeyle örtülmüş manası kazanır."[5] Yani, Baskakov'a göre Rusçadaki *pirog* kelimesi Türkçe kökenlidir.

Clauson sözlüğünde börek kelimesine *bürük* madde başının altında yer vermektedir. Kelimenin fiilin pasif formunu aldığını ve somut bir nesneyi açıklayan isim olduğunu belirtir. "*bür-*" fiilinden isim haline dönüşmüştür. Güneydoğu dil grubu Türkçesinde yer alan bürük kelimesi "buruşukluk, büzgü, kırışma, bir araya toplama" manalarına gelir.[6]

Tietze de Clauson gibi kelimenin *bür-* "sarmak, burmak" fiilinden *-(ı)k* fiilden somut ad yapan ek alarak oluştuğunu ifade eder.[7]

Kamus-ı Türkî'de börek kelimesinin, "burmak" fiilinden geldiği öne sürülmüştür.[8]

Resimli Türkçe Kamus'ta da börek kelimesinin Türkçe "burmak"tan geldiği ifade edilmektedir.[9]

---

3 E. V. Sevortyan, *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurskih Yazıkov*, s. 219.

4 E. V. Sevortyan, *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurskih Yazıkov*, s. 219.

5 N. A. Baskakov, *Türk Kökenli Rus Soyadları*, s. 200.

6 Sir Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, s. 362.

7 Andreas Tietze, *Tarihi ve Etimojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, s. 381.

8 Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türkî*, s. 148b.

9 Raif Necdet Kestelli, *Resimli Türkçe Kamus*, s.53.

Ahmet Vefik Paşa'nın *Lehce-i Osmânî*'sinde börek kelimesinin aslının *bögürek* olduğu belirtilmektedir. *Lehce-i Osmânî*'de börek, "içli hamurlu burulmuş katmer, çörek manasına etli peynirli börek" şeklinde geçmektedir. Ayrıca paça, puf, tepsi gibi çeşitlerinin olduğu söylenmiş ve tatar böreğinin piroginin kıymalısı olup suda pişip yoğurtla yendiği, çarşı sakız böreğinin ise iki kere pişip özlenmişi olduğu bilgileri verilmiştir.[10]

Börek kelimesinin Türkçeden diğer dillere geçmiş şekilleri şöyledir: Arapça *būrak, būrag, būrāk, būrīk*; Rusça *pirog*; Ermenice *börek, bövreg*; Fince *piirakka*; Bulgarca *byurék*; Sırpça *búrek*; Arnavutça *byrék, byreqe, birek, berek*; Makedonca *burek*; Yunanca *burékι*;[11] Kıbrıs Rumcası *burekki, purékhi*.[12]

Börek kelimesi yiyecek adı olarak diğer dillere geçtiği gibi meslek isimlerinin içinde de yer alarak diğer dillerdeki varlığını sürdürmektedir. *Balkanlar ve Türkler* adlı kitapta börekçi dükkânlarının Arnavutluk'taki adının *burektor*, Makedonya'daki adının ise *burekçilniça* şeklinde geçtiği belirtilmektedir.[13]

Börek kelimesine karşılık gelen ya da eşdeğer anlamda olan diğer Türk lehçelerindeki şekilleri şöyledir: Oğuz grubundan olan Türkiye Türkçesinde börek; Türkmen Türkçesinde *içlekli*; Kıpçak grubundan olan Başkurt Türkçesi, Kazak Türkçesi ve Tatar Türkçesinde *bäliş*; Tatar Türkçesinde buna ek olarak *bökkän*;[14] Kazak Türkçesinde de ek olarak *bağırsak*;[15] Karaçay-Malkar Türkçesinde *börek*;[16] Doğu Türkçesi grubundan Uygur Türkçesinde *katlima, goş nan, pörä*; Özbek Türkçesinde *boğırsák*;[17] Sibirya grubundan Hakas Türkçesinde

---

10 Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî*, s. 65b.

11 Günay Karaağaç, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, s. 132b.

12 Rıdvan Öztürk, "Kıbrıs Rumcasındaki Türkçe ve Türkçe Yolu İle Girmiş Alıntı Kelimeler", s. 103.

13 Gürbüz Bahadır, *Batı'dan Doğu'ya Uzanan Çizgide Balkanlar ve Türkler*, s.256.

14 *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I*, s. 80-81.

15 Sadık Kasimanov, *Kazakın Ulttık Tağamları*, s. 94.

16 Ufuk Tavkul, *Karaçay - Malkar Türkçesi Sözlüğü*, s.128.

17 *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I*, s. 80-81.

miräk;[18] Sahacada (Yakutça) *börüök*;[19] Altaycada *pörök*;[20] Bulgar grubundan olan Çuvaş Türkçesinde *püremeç*.[21]

Rusça'ya "*pirog*" şeklinde geçmiş olan börek kelimesi, Rusça'nın etkisi altında kalan bazı Türk lehçelerine de bu şekilde girmiştir. Oğuz grubundan olan Azerî Türkçesinde, Türkmen Türkçesinde bunlara ek olarak Kıpçak grubundan olan Kazak Türkçesinde, Kırgız Türkçesinde, Kazan Tatar Türkçesinde kelimeye "*pirog*" şeklinde de rastlamaktayız.[22]

Yanova Türkleri adlı kitapta misafirlere sunulan ikramlar arasında böreğin de olduğu belirtilmekte ve böreğe "*kolpite*" dendiği ifade edilmektedir.[23]

Börek kelimesi, börek adı dışında da farklı adlarla metinlerde kullanılmıştır. Mantı, katlama, bohça, gözleme, katmer gibi kelimeler bunlardan bazılarıdır. Örneğin; *Muhâkemetü'l-Lugateyn*'de *katlama* olarak geçer.[24] Kelime *bohça* şekliyle ise ilk kez *Câmi-ül Fürs* (1501) adlı eserde şu şekilde geçmektedir: [25] "*sükārū: boġca didükleri bir etmekdür ki 'Arapca melîl dirler.*" Katmer ise ilk kez *El-İdrâk Haşiyesi*'nde "*katmer yuka: yağlı hamurdan yapılan katmer*" şeklinde geçmektedir.[26] Kelime Adıyaman ağzında büyük ünlü uyumuna uygun olarak "*ketmer*" şeklinde kullanılmaktadır.[27] Gözleme kelimesi ilk olarak *Câmi-ül Fürs*'te "*tū ber-tū: gözleme, bazlamac ki bu yirlerde yağlu bazlama daḥı dirler*" şeklinde yer almaktadır.[28]

---

[18] Marek Stachowski, "Etymological Studies On Khakas Food Names", s. 149-151.

[19] Yuriy Vasiliev, *Türkçe - Sahaca Sözlük*, s. 41.

[20] Emine Gürsoy Naskali; Muvaffak Duranlı, *Türkçe - Altayca Sözlük*, s. 146.

[21] H. Paasonen, *Çuvaş Türkçesi Sözlüğü*, s. 116.

[22] Tuncer Gülensoy, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, s. 173.

[23] Enis Kervan, *Yanova Türkleri*, s. 60

[24] Sema Barutçu, *Muhâkemetü'l- Lugateyn*, s. 99.

[25] Hatice Şahin, *Câmi'ü'l-Fürs*, s. 114.

[26] Velet İzbudak, *El-İdrâk Haşiyesi*, s. 28.

[27] Ahmet Âkil Yağınlı, *Adıyaman (Merkez) Ağzı ve Kültürü*, s. 258.

[28] Hatice Şahin, *Câmi'ü'l-Fürs*, s. 112.

İsmet Zeki Eyuboğlu börek kelimesini "bükürek: üst üste katlanıp konulan, dürülüp toplanan" şeklinde yorumlamıştır. Kelimenin "bükürek"den "bükrek" daha sonra "bürek" ve son olarak da börek şeklini aldığı görüşünü öne sürer.[29]

Eyupoğlu'nun yaptığı etimolojiye göre, börek kelimesinin "bükürek" kelimesinden geldiğini düşünürsek, börekle bükme kelimeleri aynı kökten türeyen isimler olacaktır. Bükme kelimesinin hangi yörelerde ne şekilde kullanıldığına dair bilgiyi derleme sözlüğünden edinmekteyiz. Derleme sözlüğünde "bükme (bükmeş, bütme): yufka içerisine patates, soğan, ıspanak, peynir konularak yapılan börek" anlamıyla Afyon'un Dinar ilçesinin Kızılköy, Dikici, Çiftlik köylerinde, Bolvadin ilçesinin İshaklı ve Dişli köylerinde, Şuhut ilçesinin Atlıhisar ve Balçıkhisar köylerinde; Uşak'ın Karahallı ilçesinde, Eşme ilçesi ve köylerinde; Isparta'nın Yalvaç ilçesi Körküler köyünde; Burdur'un Yeşilova ilçesi Kavak köyünde; Denizli'nin Çivril ilçesinde, Çal ilçesinin Ortaköy, Ekse ve Akdere köylerinde kullanılmaktadır. Kelime "bükmeş" şekliyle Burdur'un Bucak ilçesi Ürkütlü köyünde, "bütme" şekliyle de Burdur'un Yeşilova ilçesinin Çeltek köyünde; Denizli'nin Çivril ilçesinin Sücüllü, Homa, Dolaköy, Işıklı, Haydar, Balçıkhisar, Emircik köylerinde kullanılmaktadır.[30]

Derleme sözlüğünde de belirtildiği üzere bazı yörelerde "bükme" kelimesi "bütme" şeklinde kullanılmaktadır. Özellikle Ramazan ve Kurban bayramlarından bir gün öncesi yani arefe günü, bayramda misafirlere ikram etmek için bütme katmer yapılır.[31] Denizli'nin Çivril ilçesinde bütme kelimesi katmer kelimesiyle kalıplaşarak "bütme katmer" şeklinde bir ikileme oluşturmuştur. "Bütme" kelimesinin katmer kelimesiyle kalıplaşmış bir ifade olarak kullanıldığı göz önünde bulundurulduğunda "katmer" kelimesindeki "t" konsonantının örnekseme (analoji) yoluyla bükme kelimesine geçmiş olabileceğini akla getirmektedir.

---

[29] İsmet Zeki Eyuboğlu, *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, s. 102.

[30] *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü II*, s. 817b.

[31] Günay Evci, Çivril/Denizli.

"Bütme katmer" ikilemesi gibi oluşturulan bir başka ikilememiz vardır ki o da "börek çörek" ikilemesidir.[32] Bu ikileme örneğinde de bir analoji hadisesi olabilir. Clauson, Budagov gibi çoğu dilbilimcinin görüşü olan börek kelimesinin "bür-ek"ten geldiği fikrine dayanarak "bürek çörek" olması gereken ikilememiz bugün "börek çörek" şeklinde kullanılmaktadır. "Çörek" kelimesinin ilk hecesinde bulunan "ö" vokali "bürek" kelimesinin ilk hecesinde bulunan "ü" vokalini kendine benzetmiş ve "ü" sesini "ö"ye dönüştürmüş ve böylece ikileme günümüzdeki şekliyle kullanılmaya başlamış olabilir.

Sonuç

Genel manada baktığımızda "bör, bür-, bur-" köklerinde türeyen isimlerde bir yuvarlaklık anlamının olduğunu görmekteyiz:

Divanü Lûgat-it-Türk'te bürük ve bürüşmek kelimeleri de yuvarlaklık ifade etmektedir. "bürük: sofra başı, şalvar uçkuru gibi şeylerde bulunan yuvarlak ip, iplikler; bürüşmek: yuvarlak şey dikmekte yardım etmek" demektir.[33]

Kumuk Türkçesi sözlüğünde "*bür*: tomurcuk, *bürlenmek*: tomurcuklanmak, *bürelmek*: yuvarlaklaşmak, yuvarlak bir şekil almak, *büremek*: yuvarlaklaştırmak; bürtük: nokta, tane, tohum, çekirdek" anlamlarına gelmektedir.[34] Tomurcuk da şekil itibariyle bize yuvarlaklığı çağrıştırmaktadır. Nokta ve tohum da yine şekilleri bakımından bize yuvarlaklılığı anımsatır.

Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü'nde "*porek*: konca, gonca" olarak geçmektedir.[35] Bir börek türü olan gül böreği şekil olarak yuvarlak olan goncaya yani tomurcuğa benzemektedir.

Tatarca-Türkçe Sözlük'te "*bör-*: bürmek, büzmek; böre: tomurcuk" manasına gelmektedir.[36]

---

[32] Necmi Akyalçın, *Türkçe İkilemeler Sözlüğü Tanıklı*, s. 136.

[33] *Divanü Lûgat-it Türk Dizini*, s. 26.

[34] Çetin Pekacar, *Kumuk Türkçesi Sözlüğü*, s. 86-87.

[35] Emir Necipoviç Necip, *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*, s. 325.

[36] Fuat Ganiyev, Rifkat Ahmetyanov, Halil Açıkgöz, *Tatarca Türkçe Sözlük*, s. 63.

Anadilden Derlemeler kitabında "böleşmek: yuvarlanmak (Balıkesir)[37]; börk: başa örtülen bez (Denizli)" anlamına gelmektedir.[38] *Kamus-ı Türkî*'de, "börk: yuvarlak ve kürksüz baş kapı, kalpak" olarak tanımlanmaktadır.[39] Başın da yuvarlak olduğunu düşündüğümüzde onu örten ya da kaplayan nesnenin de yuvarlaklığı söz konusu olur. Räsänen'in *"börek, börk, bört-"* kelimelerinin birbiriyle kıyaslanması fikri bu durumda makûl olabilir. Çünkü bu üç kelimenin de aslında kök ya da gövde halinde yuvarlaklık ifade ettiklerini görmekteyiz. *"Bört-"* fiili şişme eylemini karşılamaktadır. Şişen ve kabaran bir şeyde de yuvarlak bir kavis oluşmaktadır.

Kamus-ı Türkî'de, "börülce: küçük ve yuvarlakça taneli bir cins fasulye" olarak geçmektedir.[40] Börülce kelimesinin tanımında da ifade edildiği gibi börülcenin içinde yuvarlak taneler barındırması "bur-, bür-" fiillerinin de yuvarlaklık anlamını içermesi aralarında kök yönünden bir bağlantı olabileceğini düşündürmektedir.

"Bursa Mutfak Kültürü ile Batı Trakya'daki Geleneksel Türk Mutfağı Üzerine Bir İnceleme" adlı makalede Batı Trakya'ya ait böreklerin en önemli özelliğinin geniş tepsilerde ocak üzerinde çevire çevire pişirildikten sonra, başka bir tepsiye alt üst edilip diğer kısmının da pişirilip servis edilmesi olduğu söylenmektedir.[41] Böreğin çevrile çevrile ve tepsilerde pişirilmesi onun yuvarlak olduğunun bir göstergesidir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde toplam 38 yerde *"börek-i sini"* tamlamasıyla karşılaşmaktayız.[42] Tepsiler daire şeklindedir ve bakır tepsilerin büyüklerine sini denilmektedir.[43] Böreklerin tepsi ve sinilerde yapılmış olması onların genellikle yuvarlak bir şekilde pişirildiğini ortaya koymaktadır.

---

[37] Hamit Koşay, Orhan Aydın, *Anadilden Derlemeler*, s. 20.

[38] Hamit Koşay, Orhan Aydın, *Anadilden Derlemeler*, s. 20.

[39] Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türkî*, s. 148b.

[40] Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türkî*, s. 148b.

[41] İlknur Halil, "Bursa Mutfak Kültürü ile Batı Trakya'daki Geleneksel Türk Mutfağı Üzerine Bir İnceleme" s. 1050.

[42] Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, s. 99.

[43] M. Zeki Oral, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", s. 33.

Âşık Paşa tarafından 730/1330 yılında kaleme alınan *Garib-nâme* adlı eserde kelimeye şekker börek şeklinde rastlamaktayız:[44]

"Mısr'ı n'idersin sana şeker gerek
Hôna gel kim yiyesin şekker börek
Ne gerekdür ol Hıtâyistân sana
Ger dilerseñ müşk-i hâlis gel bana"

Erzurumlu Darîr tarafından 14. yüzyılda yazılan *Kıssa-i Yûsuf* adlı eserde de börek kelimesine rastlarız:[45]

"gâh zülibe vü gâh pâlûzedür
geh şekker börek nuḳl âlûdedür"

Tarama sözlüğünde börek kelimesinin 14. yüzyıl eseri olan *Hamzaname*'de geçtiği belirtilmekte ve şu cümle örnek verilmektedir:[46]

"....Yelken kürek, ballı börek muvafık ruzgâr ile deryaya açılıp gittiler."

15. yüzyılda Muhammed bin Mahmûd Şirvanî tarafından yazılmış yemek kitabında börek kelimesi *"şeker börek"* şeklinde yer almakta ve şeker böreğin tarifi verilmektedir.[47]

15. yüzyıl şairi Ahmed-i Da'î divanında (824/1421) şeker böreği sevgilinin dudaklarına benzetmiştir.[48]

"Leblerün pâlûdesi hep müşkilüm helvâ kılur
Dek bana sen bûse vir iy lebleri şekker börek"

15. yüzyıl mutbak defterlerinde börek kelimesinin "furun böreği" olarak zikri geçmekte olup bu böreğin Fatih Sultan Mehmet ve etrafındakiler için hazırlandığını söylenmektedir.[49] Ayrıca 3 Şevval 878/

---

[44] Âşık Paşa, *Garib-nâme*, s. 149.

[45] Erzurumlu Darîr, *Kıssa-i Yûsuf*, s. 227

[46] *XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü I*, s. 393.

[47] Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, s. 227.

[48] Mehmet Özmen, *Ahmed-i Da'î Divanı*, s. 80.

[49] Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 9.

1474 cumartesi günkü yemek listesinde "yumurtalı börek" in yer aldığı belirtilmiş ve matbah-ı âmirede Fatih Sultan Mehmet ve etrafındakiler için pişirildiği ifade edilmiştir.[50]

1502 tarihli Bursa ihtisâb kanunnâmesinde, soğanlı kıymalı pazar böreği olarak geçmektedir.[51]

12. yüzyıl olaylarını konu alan *Dânişmend-nâme* adlı eserin 1607 yılında istinsah edilen Muallim Cevdet yazmasında da börek kelimesi yer almaktadır:[52]

"Kete vü küliçe yaġlu çörekler
Daḫı ḳatmer-ile yaġlu börekler
Daḫı tarḫāna bozca şūrve-y-ile
Dene bulġuru ḫod kim ala dile
Ḳamu bişmiş-idi şunça yimekler
Çekilmişdi aña bunça emekler..."

Burhân-ı Katı'da "börek" kelimesi şu şekilde açıklanmıştır:[53] *"Kûçek vezninde. Bir türlü taamdır. Bazılar aş-ı buğradır dediler. Türkîde Acem yahnisi tabir olunan taamdır, bir kavilde senbûsedir ki tahrifle samsa. tabir olunan börektir. Bazılar kutâb ile tefsir ettiler. Halen tava böreği tabir ettikleridir, yağlı hamurdan ince ve küçük yufkalar açıp cevfini fıstık, badem, şeker ve kıymayla doldurduktan sonra yağ içre kızartırlar. Şetel-i kumara dahi bûrek denir. Kumarbazan arasında mütearifdir ki galip olan mecliste hazır olanların avuçlarına birer akçe korlar. Güya ki kazandığı akçeden onlara dahi hisse verir. Rutubet tesiriyle ekmek yüzüne âriz olan küf ve çiçek manasınasına da gelir. Bu manada bâ'nın fethası ve râ'nın i'camıyla da caizdir. Arabîde mubârek-bâd manasınadır."*

---

[50] Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 27.

[51] Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 136.

[52] Necati Demir, *Dānişmend-nāme I*, s. 157. (*Dânişmend-nâme*'nin 12. yüzyıl nüshasında da börek kelimesi yer alıyor ise, kelimenin tarihi metinlerde ilk görüldüğü eser olarak *Kitābu'l-İdrāk li Lisāni'l-Etrāk* yerine *Dânişmend-nâme* kabul edilmelidir.)

[53] Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı*, s. 101.

Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ'da börek kelimesi şöyle yer alır:[54] *"bûrek: bir türlü ta'âmdır, ba'zılar âş-ı buğradır derler, Türkî'de Acem yahnisi derler. Ve bir kavilde senbûsedir ki tahrîfle samsa ta'bir olunan börekdir ki İstanbul'da baklava ve börek kenarından kat' olunan yufkalardan pişürürler, cümlenin ma'lûmudur. Ve ba'zılar kutâb ile tefsîr etdiler. Hâlâ tavada aldığı kadar yufka döşeyüp ve aralarına kıyma yâhud peynir ve dereotu döşerler ve bir nev'i dahi ufak fincân böreği derler. Ya'nî yağlı hamîrden ince yufkalar açıp cevfini fıstık ve bâdem ve şeker ile dahi doldurup yağda kızardırlar. Ve latîf Mudurnu peyniri ile ve mağdunus ve dereotu ile tabh olunanı pek severim."* Günümüz Türkçesiyle ifadesi ise şöyle verilmiştir:[55] Bir türlü yemektir. Bazıları buğra aşıdır derler, Türkçede Acem yahnisi derler. Ve bir söyleyişte senbusedir ki kelime bozularak samsa denen bir börektir ki İstanbul'da baklava ve börek kenarından kesilen yufkalardan pişirirler, herkes bilir. Bazıları kutab demişlerdir. Hâlâ tavaya aldığı kadar yufka döşeyip, aralarına kıyma yahut peynir ve dereotu döşerler. Bir çeşidi de ufak fincan ile kesilir, fincan böreği derler. Yani yağlı hamurdan ince yufkalar açıp içini fıstık, badem ve şeker ile doldurup yağda kızartırlar. İyi Mudurnu peyniri ile maydanoz ve dereotu ile pişirileni pek severim."

İbnü-Mühennâ Lûgati'nde börek kelimesi "şiş böre(k)" şeklinde yer almaktadır.[56]

Evliyâ Çelebî, seyahatnâmesinde farklı coğrafyalarda farklı şekillerde yapılan böreklerin olduğundan bahseder. Bunların bazılarının eserde geçtiği örnekler aşağıda verilmiştir.

Evliyâ Çelebî, Manisa vilayetini tanıtırken, oranın en meşhur yiyecekleri ve içeceklerinden de bahseder. Bunların arasında bahârlı mekik böreğini de zikreder:[57]

---

[54] Ahmet Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, s. 95-96.

[55] Ahmet Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, s. 20.

[56] Aptullah Battal, *İbnü-Mühennâ Lûgati*, s. 66.

[57] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 44.

"Ve me'kûlât [u] meşrûbâtının meşhûru beyâz nohudlu çöreği ve bahârlı mekik böreği ve Arab gevreği ve beyâz tennûr kirdesi ve gûnâ-gûn buzlu vişne hoşâbı ve üzüm şerbeti ve lezîz Ma'nisa pâlûdesi, üstü bâdâmlı gâyet meşhûrdur."

Evliyâ Çelebî, Şam'ın yiyecek ve içeceklerinden de övgüyle bahsederek diğer ülkelere hediye götürülen yiyecekler arasında peynirli böreği ve etli böreği sayar:[58]

"Ve Şâm'ın me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: Evvelâ hâs beyâz Havrân gılâlından beyâz çakıl ekmeği ve Acem çöreği ve peynirli böreği ve lahm-ı acînli böreği ve kehki rûy-i zemînde nazîri yokdur. Arab ve Acem'e, Hind ü Sind'e Fağfur [u] Çîn'e hedâyâ götürürler."

Evliyâ Çelebî, Şam'dan Kabe'ye giderkenki güzergâhta yer alan Kisve köyünü tanıtır. Köyün zenginliğinden bahsederken, köydeki zenginlik göstergesi yiyecekler arasında böreği de zikreder:[59]

"Menzil-i karye-i Kisve: Bir kayalı dere kenârında bâğ u bâğçeli ve iki yüz toprak örtülü Arab hâneleridir. (—-) evkâfıdır. İki câmi'i ve bir mescidi ve bir hammâmı ve bir hânı var. Cümle sağîr ü kebîri ve pence-i âfitabe mahbûbları, râh-ı huccâc üzre beyâz çörek ve börek ve matbûh tavuk ve kuzu ve yoğurd ve kaymak ve arpa ve saman ile huccâcı ganîmet ederler, gâyet ma'mûr karyedir. Ve halkı gâyet mün'imdir. Çoğu şütürbândır."

Evliyâ Çelebî, Mısır hakkında bilgi verirken, Mısır askerinin halkı kahveye davet ederek, halka ikramlarda bulunduğunu ve bu ikramlıklar arasında tatlılar, kuruyemişler ve böreklerin olduğunu ifade eder:[60]

"Ve Mısır askerinin ganîmetinden bir hüsn-i hâlleri vardır. Evkât-ı hamsede rada etdikleri mahalde cümle meş'alleri çerâğân-ı cinân edüp nısfü'l-leylde âyende vü revendeyi kahveye teklîf edüp halka helvâlar ve şeker

---

[58] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 279.

[59] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 287.

[60] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 419.

ve börekler ve fındık ve fıstık ve cevizler ve hurmâ ve leblebi ve kâkler ve akîde ve nebâtları eyle bezl ederler kim Hudâ âlimdir halkın ekseri cebine şeker ve fındık doldurup yola revâne olduklarında eğlence olur."

Evliyâ Çelebi Kayseri'deki Attarlar çarşısından bahsederken börekçi dükkanlarında biberli börek ve kaymak börek pişirdiklerini ifade eder:[61]

"Ve bu mahal cümle kassâb dükkânlarıdır kim niçe yüz aded zebh olunmuş Karamân koyunları ve kuzuların şerha şerha edüp her şerhaya berk-i gül takup ve za'ferânlar sürüp bey' ederler ve bu kassâbların alt yanında hâss [u] beyâz çörekciler ve börekciler dükkânlarıdır kim gûnâ-gûn biberli börek ve bâdemli ve susam ve çörek otlı çörek ve mutabbak ve kaymak börek pişirirler. Tâ sarrâchâne başına varınca böyle ni'met pişer çörekci ve börekci ve aşçı ve başcı ve gûnâ-gûn hoşâbcı dükkânlarıdır."

Evliyâ Çelebi, Mardin'de Mustafa Paşa'nın kendisine sunduğu yiyecekler arasında böreğin de olduğunu ifade eder: [62]

"Menzil-i kal'a-i Mardin-i sedd-i emîn: Bu şehre Mustafâ Paşa mehâbet ü dârât ve azamet ile bir alay-ı azîm gösterüp girmişdir. Cümle ahâlî-i Mardin'in zehreleri çâk oldu. Meğer mukaddemâ Sincâr'a Urbân üzre gitdikde paşaya ri'âyet etmemişler. Bu kerre ol kadar ta'zîm ü tekrîm edüp akmişe-i fâhire-i didik ve abâyî ve harîr kahve makremeleri getirdiler kim Mustafâ Paşa ve tevâbi'leri bây-ender-bây olup Mardin kavminden dahi pay aldılar. Hakîre dahi paşa "el-hedâyâ teşterek" diyerek me'kûlâtdan baklava ve börek ve çörek ve didik ve abâyî muhtım gül-reng serbendler ihsân etdi."

Erdel kralının, Osmanlı askerlerine verdiği ziyafet sofrasında hamuru gülsuyu, tarçın ve karanfille yoğrulmuş hoş kokulu börekler mevcuttur:[63]

"Cümle ni'met-i Hudâ'nın râyiha-i tayyibesinden âdemin demâğı mu'attar olurdu. Hattâ cümle sipov ekmeklerde ve yağlı poğaça ve çörekler-

---

[61] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 3, s. 108.

[62] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 4, s. 54.

[63] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 6, s. 31.

de ve böreklerde bile hoş kokulu gülâb ve zârbaye(?) ve karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş beyâz ekmekler idi."

Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesinde Manya'dan Arnavudistan'a giderken geçtiği menzillerinden biri olan İnebahtı hakkında bilgi verir ve İnebahtı'nın en meşhur yiyecekleri arasında keklik ve bıldırcın böreğini zikreder:[64]

"Me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyâz ekmeği ve çöreği ve keklik ve bıldırcın böreği ve âbdâr hoşhor engûrü ve ol nâ-memdûh hamr-ı harâmı meşhûrdur. Ve limanında kefal ve levrek balıkları memdûhdur."

Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesinde Ergiri denilen bir kavimden bahseder. Bu kavmin tuhaf bir âdeti vardır. Bu kavim, kırk elli hatta seksen sene önce vefat eden yakınları için her pazar yas tutmaktadır. Fakat bu yas tutma işi kendileri tarafından değil, ölen kişiyle hiçbir alakası olmayan ücretle tutulmuş kişiler tarafından yapılmaktadır. Ücret karşılığında, feryat figan eden bu kimseler ah vah edip ağlamaktan yorgun düşünce de onlara çeşitli yiyecekler ikram edilmektedir. Bu ikramlıklar içerisinde "*komoştovar nâm börek*" de vardır:[65]

"Ba'dehu bunlar ağlaya ağlaya açlıkdan bî-tâb u bî-mecâl kalup ba'del-bükâ gûnâ-gûn pişiler ve çamukalar ve komoştovar nâm börek gibi şeyler ve mümessek za'ferânlı helvâlar bu şehir içre evden eve birbirlerine göndü[er]üp her bâzâr günü şehir içre ervâh-ı mevtâ şâdân ola deyü ni'met-i nefîse bay u gedâya ve cümle müsâfirîn ü mücâvirîne nüzül olunur."

Evliyâ Çelebî Belgrad şehrine gittiğinde, Belgrad'ın en beğenilen yiyecekleri arasında yumurtalı tava böreğini de sayar:[66]

"Der-beyân-ı memdûhât-ı me'kûlât-ı ta'âm-ı azamât-ı meşrûbât: Evvelâ beyâz Arnavud simidi ve nohudlu çöreği ve tavuk böreği ve çamuka ve

---

[64] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 419.

[65] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 301.

[66] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 310.

komoştovar nâm peynir ve yumurtalı tava böreği ve kaymak baklavası ve bâdemli samsası gâyet memdûhdur."

Evliyâ Çelebî'nin Seyahatnâmesine göre bağ ve bahçeleri çok, meyveleri ise kıt olan Yanya şehrinin en çok beğenilen yiyecekleri arasında tavuk börekleri vardır:[67]

"*Der-medh-i ni'met-i me'kûlât-ı ta'âm-ı azamât: Evvelâ semiz ve semîn kuzu kebâbları ve kuzu kapamaları ve beyâz ekmekleri ve simit nâm çörekleri ve tavuk börekleri ve Belgradî güllâç baklavaları memdûh-ı âlemdir.*"

Genel olarak Seyahatnâme'de adı geçen börek çeşitleri ve yörelerini şu şekilde sıralayabiliriz:[68] "ballı börek: Konya, Timişvar (Romanya); bıldırcın böreği: İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan); biberli börek: Kayseri; çiriş böreği: Erzurum; hapsi (hamsi) böreği: Trabzon; kabak böreği: Malkara; kaymak börek: Kayseri, Timişvar (Romanya); keklik böreği: Bitlis, Van, Anabolu (Nafplion-Yunanistan), İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan); komoştovar (peynirli börek): Eğri (Gjirokaster-Arnavutluk), Arnavud Belgradı (Berat-Arnavutluk); lahm-ı acînli börek (etli börek): Şam; mekik böreği, baharlı: Manisa; mutabbak börek/tereyağlı mutabbak börek: İstanbul, Kahire, Manfalut (Mısır), Kayseri; peynirli börek: Şam; sini börekleri: İstanbul; Şam börekleri: İstanbul; tabla börekleri: İstanbul; tavuk böreği: Tebriz, Bayburt, Sivas, Tire, Eski Zağra (Bulgaristan), Saraybosna, Eger (Macaristan), Yanya (Yunanistan), Arnavud Belgradı (Berat); turaç böreği: Gazvîn (İran); yumurtalı börek: Manfalut (Mısır), yumurtalı tava böreği: Arnavud Belgradı (Berat).

17. yüzyıl şairi Karacaoğlan'ın (1606-1679) dörtlüklerinde *börek* kelimesi şöyle yer almaktadır: [69]

"*Bamyayı severim, dolma hoş olur.*
Ballı börek pişer, içi boş olur.

---

[67] Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi, C. 8, s. 291.

[68] Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, s. 101.

[69] Müjgan Cunbur, *Karacaoğlan Şiirler*, s. 332.

Hele zerdâli yanında hoş olur,
Yedikçe karnıma koymak isterim.

İçli köfte gerek yola gidene,
Bumbar doldurması benzer harane.
Baklavayla börek şifâ bedene,
Yedikçe ellerim yumak isterim."

Halk ozanı Serdari (1834-1918) ise şiirinde şöyle yer verir: [70]

"Zenginin yediği baklava börek,
Kahvaltıya eder keteme çörek
Fıkaraya sordum, bize ne gerek
Düğürcük çorbası balımız bizim"

Muhammed Ya'kûb-ı Çîngî tarafından 17. yüzyılın ikinci yarısında yazıldığı düşünülen *Zebân-ı Türkî (Kélür-nâme)* adlı Çağatayca-Farsça sözlükte de börek kelimesi yer almakta olup "aş-ı bāverdį" olarak tanımlanmıştır.[71]

Derleme sözlüğünde Kayseri'de mantıya benzer ve mantıdan daha sulu olan bir yemeğe *böraşı*, Zonguldak'ın Çaycuma ilçesine bağlı Aliköyü'nde yufka arasına konularak börek yapılan tatlı mantara *börek mantarı*, Çankırı ve Burdur'un Kurna köyünde dereotu, maydanoz cinsinden bir ota da *börekotu* denmektedir. [72]

Türk Dil Kurumu'nun sitesinde yer alan güncel sözlükte bulunan bazı börek çeşitleri tanımları ile birlikte şöyle verilmiştir:[73]

ballı börek: Yufka, ceviz, tereyağı ve şeker ile yapılan bir börek türü.

çiğ börek: Çiğ kıyma, soğan ve baharat karışımının açılmış yufkaya konulup yağda kızartılmasıyla yapılan börek.

---

[70] Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, s. 138.

[71] Funda Kara, *Zebân-ı Türkî (Kélür-nâme)*, s. 316.

[72] *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü II*, s. 769b.

[73] http://www.tdk.gov.tr (14.03.2014)

ıspanaklı börek: Haşlanan ıspanağın suyu süzüldükten sonra yağ, soğan ve salçayla karıştırılıp hamurun içine konulmasıyla hazırlanan ve pişirilen börek.

kıymalı börek: Soğan ve çeşitli baharatlar katılmasıyla hazırlanan kavrulmuş kıymanın iç olarak kullanıldığı börek türü.

peynirli börek: Maydanoz ve peynir karışımının yufkalar arasına serilmesiyle yapılan börek türü.

altüst böreği: Önce bir yüzü, sonra öbür yüzü kızartılarak pişirilen börek.

bohça böreği: Bohça biçiminde katlanarak içine peynir, kıyma, patates vb. maddeler konarak yapılan bir börek türü.

çoban böreği: Haşlanmış patateslerin sütle püre durumuna getirilip doğranmış soğanla kavrulmasından sonra üzerine et suyu, kıyma ve nane eklenerek pişirilmesiyle hazırlanan börek.

fincan böreği: Tepsiye serildikten sonra fincan ağzı biçiminde bir kalıpla yuvarlaklar kesilerek yapılan bir börek türü.

gül böreği: İçine peynir, kıyma veya patates konulan yufkanın suda ıslatıldıktan sonra gül biçimine getirilerek fırında pişirilmesiyle hazırlanan bir börek türü.

kol böreği: Bütün yufkanın içine kıyma, peynir, patates, ıspanak vb. konulup kol biçiminde sarılarak tepsiye döşenen ve fırında pişirilen bir börek türü.

muska böreği: İçine peynir, kıyma vb. konularak üçgen biçiminde katlanan bir börek türü.

orospu böreği: El ayası büyüklüğünde hazırlanmış hamurun içine kıyma konarak tavada aceleyle pişirilen börek türü.

patlıcan böreği: Hafif pişirilmiş ve boylamasına iki veya üçe bölünmüş maydanoz, domates, yumurta ve kıyma karışımının eklenmesi ve fırında pişirilmesiyle yapılan bir yemek türü.

puf böreği: Mayalı hamurdan elde edilen yufkanın arasına peynir veya kıyma konularak yapılan ve tavada kızartılan bir tür börek.

sac böreği: Mayalanmış hamurun yufka hâlinde açılıp içine kıyma, ıspanak, kavrulmuş soğan vb. malzeme konulmasıyla yapılan ve sacda pişirilen bir börek türü.

sigara böreği: Yufka arasına peynir veya kıyma koyduktan sonra sigara gibi sarılıp tavada kızartılan börek.

su böreği: Fırına koymadan önce yufkaları suda haşlanan, katları arasına peynir, kıyma konarak hazırlanan bir börek türü.

sultan böreği: Yufka aralarına hafifçe pişirilmiş kuşbaşı et, soğan ve dil peyniri katılarak fırında hazırlanan bir börek.

talaş böreği: İçine pişirilmiş kuşbaşı et ve sebze konularak hazırlanan bir börek türü, talaş kebabı.

tandır böreği: Tandırda pişirilen börek.

Tatar böreği: Haşlanmış yufka parçalarına yoğurt ve kıyma katılıp üzerine kızgın yağ gezdirilmesiyle yapılan yemek.

tava böreği: Yufkanın içine peynir, maydonoz vb. konularak tavada pişirilen bir börek türü.

Kültürümüzde çeşitli şekillerde yapılarak farklı adlarla da anılan börek; atasözlerine, deyimlere, tekerlemelere, manilere, ninnilere ve bilmecelerimize girmiştir. Ayrıca dua cümleleri içerisinde de yer almaktadır. Iğdır yöresinde temenni cümlelerinde "Yağlı börek gibi yağ içinde büyüyesen"[74] şeklinde kullanılmaktadır. Yağlı börek kelimesiyle zenginlik ve refah içinde yaşama dileği vurgulanmıştır.

I. Atasözlerinde börek

Böreğin Türk beslenme kültüründe edindiği yeri atasözlerimizdeki kullanım sıklığına bakarak anlamak mümkündür. Börek somut olarak salt bir hamur işini ifade ederken atasözlerimizde yan ve soyut anlamlar kazanmıştır. Atasözlerinde börek; işe yarar bir iş veya ürün ortaya koymayı, başarıyı, fırsatı, zenginliği, rahat ve rehaveti, yaşam standartlarındaki yüksekliği, zahmetle ulaşılan sonucu, zamanında ve

[74] Nihal Sürmeli, *Iğdır Mutfak Kültürü*, s. 25.

yerinde yapılması gereken işi, bir işteki inceliğe vakıf olmayı, hak etmeden ele geçirilmiş malı, şartlara uygun olarak gerçekleştirilmesi gereken davranışı, ulaşılması gereken ideal düzeyi ifade etmektedir.

Aşağıda farklı varyantlarıyla verilen atasözlerimizde, börek kelimesinin ifade ettiği anlam açıklanmaya çalışılmıştır:

Adam adama gerek olur, iki serçeden börek olur:[75] Kişinin tek başına güç yetiremediği işlerde, güç birliği ederek başarıya ulaşılabilir. Börek kelimesi bu atasözünde kıymetli, işe yarar işler ortaya koymayı ifade etmektedir. [*Adam adama gerek olur, iki yumaktan börek olur;*[76] *Adam adama gerek olur, ilibadadan börek olur;*[77] *İnsan insana gerek olur, iki serçeden börek olur.*[78]]

Ayda gelen börek yer, günde gelen değnek yer:[79] Bir yere seyrek gitmek kişinin itibarını arttırırken, sık sık gitmek değerini düşürür. Az gelip giden kişiye gösterilen saygı ve hürmet, sık gelen kişiye göre daha üstün olur. Dolayısıyla atasözünde börek, misafire gösterilen hürmeti ifade etmek için kullanılmıştır. Börek, hürmet ve ilgi gösterilen kimselere ikram edilmektedir.

Ayran içerim, böyle biçerim; yerim böreği, çalarım orağı:[80] Kişinin çalışma performansı, yediği ve içtiği şeylerin besin değerleri ölçüsünde artar veya azalır. Besin değeri yüksek yiyeceklerle beslenenler, fiziksel yönden daha dayanıklı olurlar ve en zor işlerde bile yılgınlık göstermezler. Tarımla uğraşan kişiler, fiziksel güce gereksinim duydukları için besleyici ve doyurucu olan böreği yanlarında azık olarak tercih ederler. Bu atasözünde börek, besin değeri yüksek bir gıda olarak insana güç kuvvet kazandıran bir yiyecek olarak vurgulanmaktadır. [*Yerim böreği, çalarım orağı.*[81]]

---

[75] Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 94.

[76] Müjgan Üçer, *Atalar Sözü Yerde Kalmaz*, s. 13

[77] Ökkeş Karabacak, "Yörüklerde Atasözleri" s. 6.

[78] Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 555a.

[79] *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler II*, s. 26. [Ayda gelene gül döşerler, günde gelene kül döşerler: *Örnekli ve Açıklamalı Türk Atasözleri Sözlüğü*, s. 83.]

[80] *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I*, s. 54.

[81] Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 888a.

"Biñ serçeden bir börek olmaz" dirler:[82] İşi yapacak olanda yeteri kadar güç bulunmadıkça, başkalarının küçük yardımlarıyla sürekli ve büyük bir iş yürütülemeyecektir. Börek kelimesi bu atasözünde süreklilik gösteren büyük bir iş anlamında kullanılmıştır.

Börek pişince merdāne ile eglen:[83] Börek açmak zahmetli bir iştir. Fakat sonunda verilen emeğe değer lezzette bir yiyecek ortaya çıkar. Börek merdane ile zahmetle açılır. İş sonuca ulaştıktan sonra çekilen zahmet rahmete dönüşür. Zahmetle yapılan iş sonunda keyfini sürecek bir lezzete dönüşür. Sıkıntı ve zahmet daim değildir, sefasını sürecek zaman da elbet gelir. Börek kelimesi bu atasözünde, hedeflenen neticeye ulaşıldığını ifade etmektedir.

Borç bini aştıktan sonra baklava ye, börek ye:[84] Kişinin borcunu ödemeye olan inancını kaybetmesinden sonra borcu yokmuş gibi rahat ve rehavet içerisinde yaşaması durumu belirtilmiştir. Bu atasözünde börek; rahatlığı, rehaveti, yaşam standartlarındaki yüksekliği ifade etmektedir.

Buğday hacca gidecek olmuş ve yerini arpaya bırakmak istemiş. Arpa: "ne olayım?" demiş. Buğday: "Ekmek ol da memleket halkını idare et" deyince arpa: "baklava börek olayım mı?" demiş, buğday da "hamur işlerine karışma!" yanıtını vermiş:[85] Her insanın kendi yetki ve sorumluluğuna göre hareket etmesi ve boyunu aşacak işlere kalkışmaması gerektiği ifade edilmiştir. Börek kelimesi bu atasözünde incelik, zahmet ve uzmanlık gerektiren bir işi temsil etmektedir. [*Buğday çavdara: "Ben gelinceye kadar yerimi tut" demiş, çavdar da: "Baklava börek olayım mı?" deyince, buğday da: "Doğru dürüst sacın üzerinde dur da, ince işlere karışma!" demiş.*[86]]

---

[82] Adem Ceyhan, "17. Asra Ait İki Kitapçık: Nasrettin Hoca 'Hikâye'leri ve Türk Atasözleri" s. 145.

[83] Adem Ceyhan, "17. Asra Ait İki Kitapçık: Nasrettin Hoca 'Hikâye'leri ve Türk Atasözleri", s. 146.

[84] Feridun Fazıl Tülbentçi, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, s. 92.

[85] A. Sefa Odabaşı, *Konya Mutfak Kültürü*, s. 33.

[86] Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 277b.

Buldun bir börek, sahibi ne gerek:[87] Önemli olan kişinin önüne gelmiş olan nimetten faydalanmasıdır. Nereden nasıl geldiğini bilmesine her zaman gerek yoktur. Börek kelimesi bu atasözünde ele geçen nitelikli ve kıymetli bir varlığı ifade etmektedir.

Çağrılmayan yere çörekçiyle börekçi gider:[88] Davetsiz bir şekilde bir yeri ziyarete gitmek, pek hoş karşılanan bir durum değildir. Davetsiz gidilen bir yerde misafir olan kişi kendisine gösterilmesi gereken ilgi ve alakadan yoksun kalabilir. Sadece satıcılar, mallarını satmak için çağrısız bir şekilde kapı kapı dolaşırlar. Bu yüzden kişi davetsiz bir şekilde bir yere gitmemelidir. Bu atasözünde börekçi sözüyle, satıcılığın ve esnaflığın bir gereği olarak girişken olma durumu ve iş gereği her ortamda bulunma zorunluluğu dile getirilmiştir. [*Çağrılmayan yere eşekçi ile börekçi gider.*[89]]

Elin ballı böreğinden kendi tarhanam yeğdir:[90] Kişinin sahip olduğu az kıymet ifade eden şey, sahip olamadığı çok kıymetli olan şeye göre daha üstündür. Çünkü insana elinde mevcut olandan fayda gelir. Başkasının elinde olan imkanlardan kişinin kendine bir fayda yoktur. Bu atasözünde börek, başkasının sahip olduğu müreffeh şartları ifade eder.

Erbabına börek, erbabına çörek:[91] Her iş, o işin ehli olan kimseler tarafından yapılmalıdır. Börek kelimesiyle burada bir işteki inceliğe vakıf olma; yani uzmanlık gerektirecek bilgi ve deneyime sahip olma durumu vurgulanmıştır.

Ferah ile yenirse soğanla ekmek, halt etmiş baklava ile börek:[92] Kişinin iştahla yediği sıradan bir yiyeceğin, lüks sayılan yiyeceklere oranla kat kat daha lezzetli ve faydalı olduğu ifade edilmiştir. Börek kelimesi bu atasözünde lüksü ve zenginliği temsil etmektedir.

---

87 Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 120.

88 http://www.tdk.gov.tr (10.02. 2014)

89 İsmail Parlatır, *Atasözleri ve Deyimler I*, s. 157.

90 M. Ertuğrul Saraçbaşı, İbrahim Minnetoğlu, *Örnekli ve Açıklamalı Türk Atasözleri Sözlüğü*, s. 341.

91 Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 421a. (Ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver: http://www.tdk.gov.tr)

92 Feridun Fazıl Tülbentçi, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, s. 167.

Gevrek ile, börek ile adam adam olmaz:[93] Kişi maddi olarak sahip olduğu zenginlikle değil, ruh ve kalp dünyasının zenginliğiyle değer kazanmaktadır. Yaşam standartlarının yüksekliği onu değerli kılmaz. Börek kelimesi bu atasözünde kaliteyi ve yüksek standartlara sahip olmayı ifade etmektedir.

Her gün baklava börek yense bıkılır:[94] Çok leziz olan baklava börek gibi en çok sevilen yiyecekler bile süreklilik arz edince bıkkınlık verir. Her şey tadında bırakılmalıdır. Fazlası zarardır. Bu atasözünde börek, sevilen, arzu edilen bir varlık olarak kullanılmıştır.

İki kişiye bir börek, üçüncüye ne gerek:[95] Kişi bulunduğu konuma göre sınırını bilmeli, kendisine ihtiyaç olunmayan yerde bulunmamalı ve lüzumuna göre davranmalıdır. Bu atasözünde börek, birilerine ait olan iş ya da sorumluluğu ifade etmektedir. [*İki adama bir börek sana ne gerek;*[96] *İki kişiye bir börek, senin neyine gerek.*[97]]

İki serçeden börek olur:[98] Kişinin tek başına muktedir olamayacağı çoğu iş, işbirliği neticesinde üstesinden gelinebilir hale gelir. İnsanın insana her zaman ihtiyacı vardır. Bu atasözünde börek, yardımlaşma sonucu nitelikli olarak ortaya konulan bir işi ifade etmektedir.

Kesesine güvenen her gün baklava börek yer:[99] Bazı besin maddeleri pahalılığı dolayısıyla herkes tarafından temin edilemez. Bu atasözünde börek, zenginliği ifade etmektedir.

Kırk serçeden bir börek:[100] İnsanların başarıya bin bir zahmet çekerek ulaşması ifade edilmiştir. Belli bir çaba neticesinde başarı elde edilir. Bu atasözünde börek kelimesi; zahmetle ortaya konulan değerli iş manasında kullanılmıştır.

---

93 Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 473a. (Kürk ile börk ile adam olunmaz: http://www.tdk.gov.tr)

94 http://www.tdk.gov.tr (10.02.2014)

95 *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I*, s. 141.

96 *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I*, s. 57.

97 Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, s. 547a.

98 http://www.tdk.gov.tr (10.02.2014)

99 A. Sefa Odabaşı, *Konya Mutfak Kültürü*, s. 39.

100 Şinasi, *Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye*, s. 170.

Kırk serçeden börek olmaz, kaza bak kaza; dul karıdan havas alınmaz, kıza bak kıza:[101] Bir güçlü kişi, kırk güçsüz kişinin yapamadığını yapar. İyi bir ürün elde etmek için kullanılan malzemenin de uygun ve kaliteli olması gerekmektedir. Dul kadınla evlenmek yerine kızla evlenmek tercih edilmelidir. Bu atasözünde börek kelimesi, iyi nitelikli bir iş, ürün anlamlarında kullanılmıştır.

Nefesle börek olmaz (pişmez):[102] Gayret sarf etmeksizin bir şeylerin başarıya ulaşmasını beklemek boşunadır. Bu atasözünde börek kelimesi, hedeflenen neticeye ulaşmayı yani başarıyı vurgulamaktadır.

Nerede börek ben orada gerek:[103] Kişi işine yarar, kendine fayda sağlayan durum ve ortamları bir fırsat olarak görmeli ve o ortamda bulunmalıdır. Börek kelimesi bu atasözünde, elden kaçırılmaması gereken bir fırsat olarak görülmüştür.

Sabahleyin peynir, ekmek, bulama; akşamleyin baklava, börek, gözleme:[104] Sabah kahvaltısında daha çok hayvansal besinler; akşamları ise unlu gıdalar tercih edilmelidir. Her şeyin yerini ve zamanını bilmek gerekir. Börek kelimesi bu atasözünde zamanında ve yerinde yapılması gereken işi ifade eder.

Su fincanı kırkından bir börek olmaz:[105] İşe yarar nitelikte olmayan malzemeden nitelikli bir ürün elde etmek de olanaksızdır. Bu atasözünde börek kelimesi, iyi nitelikli bir iş, ürün anlamlarında kullanılmıştır.

Şehre bir hasta geldi; derdi börek derdi çörek:[106] İnsanlar şehir yerleşim yerlerine daha refah şartlar altında yaşamayı hayal ederek giderler. Bu atasözünde börek, daha iyi şartlarda yaşama isteğini ifade etmektedir.

Unun çoksa çörek et, yağın çoksa börek et:[107] Bir evdeki imkanlar ölçüsünde un çoksa yağ gerektirmeyen bazlama, yağ çoksa yağ gerekti-

---

101 *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I*, s. 158.

102 Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 186.

103 Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 186.

104 Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 193.

105 Recep Toparlı, "Lehçe-i Osmânî'deki Atasözleri", s. 33.

106 Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 201.

107 Feridun Fazıl Tülbentçi, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, s. 364.

ren gözleme yemek tercih edilmelidir. Kişi sahip olduğu imkanlara göre hareket etmeli ve elinde var olanı değerlendirmelidir. Börek kelimesiyle bu atasözünde, şartlara uygun olarak davranılması gerektiği vurgulanmaktadır.

Yağa kıyamayan, böreği yoz yer:[108] Olması gereken yerde yapılması gereken harcama yapılmadığı takdirde elde edilmek istenen sonuç da istenilen düzeyde olmayacaktır. İyi malzemeyi gerekli olduğu kadar kullanmayan kişi, iyi nitelikte bir ürüne de sahip olamaz. Bu atasözünde börek ulaşılması gereken ideal düzeyi ifade etmektedir.

Yağma hacının böreği yağından yenmez:[109] Talan sonucu haksız yoldan elde edilmiş mal, insana yarar sağlamaz. Börek kelimesi bu atasözünde hak etmeden ele geçirilmiş mal mülk anlamlarında kullanılmıştır.

II. Deyimlerde börek

Atasözlerinde olduğu gibi deyimlerde de *börek* "lezzet, güzel geçim, zevkle ve kolaylıkla yapılan ve getirisi büyük olan iş ve bu yan anlamlarına da ek olarak, haksız ele geçirilen mal" gibi anlamları ihtiva etmektedir.

Ballı börek:[110] Kolay elde edilen, getirisi çok olan, çok tatlı, iştah artırıcı (şey).

Ballı börekli olmak:[111] Araları çok iyi olmak, iyi anlaşmak, yağlı ballı olmak.

Baklava börek:[112] Bir başka şeyle karşılaştırıldığında çok kolay ve zevkli olan iş.

Baklava börek olsa yemem:[113] Fazlasıyla tok olunduğunda söylenen bir söz.

---

[108] Nurettin Albayrak, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, 864a. (Yağına kıymayan çöreğini yoz yer: http://www.tdk.gov.tr)

[109] Ahmet Vefik Paşa, *Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, s. 211.

[110] Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Deyimler Sözlüğü*, s. 137.

[111] Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Deyimler Sözlüğü*, s. 138.

[112] İsmail Parlatır, *Atasözleri ve Deyimler II*, s. 143.

[113] http://www.tdk.gov.tr (10.02.2014)

Börek açmak: [114] Börek yapmak için hamurdan ince yufkalar hazırlamak, hamur açmak.

Yağma Hasan'ın Böreği:[115] Kimsenin sahip çıkmadığı, korumadığı, herkesin sömürdüğü kaynak.

Bu deyimin hikayesi şöyle rivayet edilmektedir:

Fatih'in Gebze'de ölümünden (1481) sonra, fırsat bekleyen asi yeniçeriler İstanbul'a dağılırlar. Kimsenin canından ve malından emin olmadığı bir dönem başlar. Yağmacı yeniçeriler, önce kendilerini aldatan sadrazam Karamanlı Mehmet Paşa'yı parçalayıp konağını yağmalarlar. Daha sonra şehirdeki zenginlerin konaklarına hücum edip, her tarafı talan ederler. Zengin Yahudilerin oturdukları semtlere akın edip büyük yağmalar yaparlar. Bu sırada Hasan adlı bir yeniçerinin işlettiği börekçi dükkânını da yağma eden yeniçeriler, işin aslını öğrenince, "Oldu bir kere, Yağma Hasan'ın böreğidir." diyerek, börekleri yemeye devam ederler.[116] Bu olayın üzerine bu deyimin ortaya çıktığı rivayet edilir.

III. Tekerlemelerde börek

Oyun tekerlemeleri çocuklar tarafından güncel olaylardan esinlenerek üretilir. Bu bakımından çocuklar tarafından oluşturulmuş ilk edebi ürünlerden sayılabilir.[117]

Tekerlemelerde *börek* kelimesinin *kremalı börek, yağlı börek, şalgam börek, baklava börek* gibi tamlamalar şeklinde yer aldığını görmekteyiz. Börek, çocukların dünyasında da yer edinmiş bir besin maddesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

---

[114] İsmail Parlatır, *Atasözleri ve Deyimler II*, s. 212.

[115] M. Ertuğrul Saraçbaşı, *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü II*, s. 1176.

[116] http://www.turkcede.org (14.03. 2014)

[117] Sinem Toker, "Türkçenin Anadili Olarak Öğretiminde Ninni ve Tekerlemenin Yeri" s. 27.

"Ooooo
Çatlak patlak
Yusyuvarlak
Kremalı börek
Sütlü çörek
Çek yavrum çek
Amanin dostlar elini benden çabucak çek
Çek amca çek
Burnun kanca
Al sana bir ta-ban-ca
Bom bom bom jelibon[118]

"Bir, iki, üç, dört, beş, altı, yedi.
Sana bunu kim dedi.
Diyen dedi, on yedi.
Yağlı böreği kim yedi.
Bir, iki, üç, dört, beş.
Altı, yedi, sekiz, dokuz, on.
Git komşunun damına kon.
Sarı limon[119]

Birlim, ikilim, üçlüm, dörtlüm
Beşlim, altılım alma, yedilim yelme
Sekizim seyrek, dokuzum doğru
Onun yağlı *börek*, salta tahta içinde zambak
Ben yiyim sen bak, ak kaşık kara kaşık
Yıkadım yıkadım yine bulaşık
Şu deve durmaz, eve girmez
Vur kamçıyı girsin eve [120]

---

[118] Sinem Toker, "Türkçenin Anadili Olarak Öğretiminde Ninni ve Tekerlemenin Yeri" s. 27.

[119] Sinem Toker, "Türkçenin Anadili Olarak Öğretiminde Ninni ve Tekerlemenin Yeri" s. 28.

[120] Bekir Onur; Neslihan Güney, *Türkiye'de Çocuk Oyunları: Derlemeler*, s. 19.

Ebe ebe gel bize
Uzaktan vur elimize
Eğer vuramazsan
Ebesin ebe
Bir, iki, üç, dört, beş, altı, yedi.
Bunu sana kim dedi
Diyen dedi
Yağlı böreği kim yedi?[121]

Herrek! Herrek!
Berbere yağlı börrek
Babamdan yağlık
Anamdan göynek![122]

Hey adine adine
Şalgam börek dadine
Bir halka
İki halka
Evinen damınan
Kabe'ye kalka kalka[123]

Şu kapıdan kim çıkar?
Kınalı gelin çıkar. (Bir kınalı kız çıkar.)
Gelinin adı nedir? (O kızın adı nedir?)
Adı güzel Emine.
Biz yedik *ballı börek*
Vallası sarı üpek (ipek)
O kız kara bir köpek[124]

---

121 Sinem Toker, "Türkçenin Anadili Olarak Öğretiminde Ninni ve Tekerlemenin Yeri", s. 28.

122 İrfan Ünver Nasrattınoğlu, *Afyonkarahisar Folklorundan Damlalar*, s. 43.

123 İrfan Ünver Nasrattınoğlu, *Afyonkarahisar Folklorundan Damlalar*, s. 34-35.

124 Hanifi Düşmez, *Urfa Mahalli Çocuk Oyunları*, s. 84.

Tarhana tartar
Boğazımı yırtar
Baklava börek
Gel beni kurtar[125]

Birdir bir
İkidir iki
Dön de bak
Dördüm yağlı börek
Beşik beşik sallama
Altın göt vurmaç
Yedim yel (yer) gibi
Sekizim seksek
Dokuzum durak
Onum oturak[126]

IV. Manilerde börek

Mani anonim halk şiirinin en küçük nazım biçimi olarak genellikle yedi heceden oluşan dört dizelik bir türdür. Bir tek dörtlük içinde bir anlam bütünlüğü gösterir. Genellikle anlamın ağırlığı üçüncü ve dördüncü dizelerdedir. Mânilerde anlamın dört dizeye yayılması, ilk iki dizede çizilen tablo mâniyi estetik bir yapıya kavuşturur. İlk iki dize mâninin dış dünyayla bağıdır. Üçüncü ve dördüncü dizede duygu ve düşünce ortaya konur. Mânilerin doğaçlama söylenmesi mâniyi iki bölüme ayırır. Birinci bölüm genellikle hazırlıktır ve mâniciye kafiye, söz için zaman kazandırır. Mânici için birinci bölüm çağrışım, duygu ve düşünce için hareket noktasıdır.[127]

Börek, manilerimizde sıkça tekrarlanan bir sözcüktür. Özellikle Ramazan ayında söylenen manilerde *börek* kelimesine sıkça rastlan-

[125] Faruk Çolak, *Geleneksel Kayseri Çocuk Oyunları ve Halkbilimsel İncelemesi*, s. 86.
[126] Faruk Çolak, *Geleneksel Kayseri Çocuk Oyunları ve Halkbilimsel İncelemesi*, s. 80.
[127] Pertev Naili Boratav, *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, s. 185.

makta ve *böreğin* diğer yiyecekler içerisindeki özel önemini vurgulamaktadır. Bu vurgu *"baklava börek, ballı börek"* gibi ifadelerle kalıplaşmış şekillerde görülmektedir. Bu ifadeler yapı bakımından ele alındığında "baklava börek" şekliyle ikileme oluşturulmuş olup, "ballı börek"te ise bal kelimesiyle börek nitelendirilmiştir. Anlam açısından ise, bu şekilde bir kalıplaşmayla yer alması, yapımı zahmetli bir tatlı olan baklavanın ve her yönden şifa sayılan balla eşdeğer tutulmuş olduğunu göstermektedir.

Ziyafete ve ikrama büyük önem veren Türk halkı için börek, Ramazan ayında açlığın verdiği yoksunlukta kıymetli ve leziz bir yiyecek olarak, ağır misafire ikram edilen zenginlik göstergesi olan bir hamur işidir. Açlığa olan sabır duygusuyla iftar anının heyecanını arttırıp sofraları taçlandıran börek, gün boyu aç kalmış olan kişide iştah kabartan ve hevesle beklenen özel bir yiyecek niteliğindedir.

Börek hamur işi yiyeceklerinin en önemlisidir. Türklerin geleneğinde fakir olsun zengin olsun, köylü olsun şehirli olsun misafir çağrıldığında öncelikle börek sofradaki yerini alır.[128] Manide de geçen "davulcunun daveti mutlaka böreklidir" ifadesi bu durumun bir göstergesidir.

Börek besin değerinin yüksekliği ve tok tutması nedeniyle sahurda da özellikle tercih edilen bir besin maddesidir. Bu da sokakları dolaşıp insanları sahura kaldırmak görevini üstlenen davulcuların manilerine konu olmuştur.

Ayasofya'dan al çörek
Lâzımdır *baklava börek*
Hocapaşa'nın simidi
İftarda bulunmak gerek[129]

Bekçi hastayken sağaldı
Bekçinin harcı çoğaldı

---

[128] Erman Artun, *Türk Halkbilimi*, s. 348.

[129] Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Reçeller Faslı)*, s. 52.

Börek ile yumurtaya
Üç dirhem bir denk yağ aldı[130]

Tatlı durmuş yüreğine
Boyanmış ev direğine
Bir avuç şekeri ekmiş
Bekçi *tatar böreğine*[131]

Bu gece sünbülî hava
Kuşların miskini yava
Kırk gün kırk gece âh itsem
Ne *börek* var ne baklava [132]

Karaman'dan al çöreği
Biri satar o *böreği*
Makarnalık simit alın
Somundur dînin direği[133]

Gezme sürünü sürünü
Bir gün yüzerler derini
Ben yiyem *baklava börek*
Sen ye Kapalufurun'u[134]

Ehl-i keyf(e) helva çörek
Petsi ile *ballı börek*
Kadayıfa ek şekeri
Ehl-i keyfe tatlı gerek[135]

---

130 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Zâhire Faslı)*, s. 59.
131 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Çeşnigir Faslı)*, s. 69.
132 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Fasl-ı Baklava)*, s. 168.
133 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Sultan Mehmet Câmii Faslı)*, s. 208.
134 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Ziyâfet Faslı)*, s. 270.
135 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Ehl-i Keyf Faslı)*, s. 283.

Bekçinin gör yüreğini
Sever *tatar böreğini*
Ayasofya çöreğini
Ehl-i keyfe tatlı gerek[136]

Batı Trakya'da bulunan Gümülcine şehrinin ziyafet sofralarının özel yiyeceklerinden biri olan börek sofrada pilav olduğunda yapılmamaktadır.[137] Bu durum her ikisinin de yağlısının makbul olmasından ötürü birbirine muadil görülmesinden kaynaklanıyor olabilir. Bu manide de yağlı yiyeceklerin makbuliyeti vurgulanmış olup, fincan böreği, yağlı simit, pilav, çörek gibi genellikle bol yağla yapılan yiyeceklerin peş peşe zikredilmiştir.

Hem olsa *fincan böreği*
Yağlı simitle çöreği
Kutbetü'l-islâm demişler
Pilâvdır dînin direği[138]

Genellikle zenginlik ifadesi olan böreğin davulcunun davetinde bile bulunması, ev sahibinin kısıtlı maddi imkanlarına rağmen ikram söz konusu olduğunda misafire gösterdiği hürmeti ifade etmektedir.

Mâniler çiçeklidir
Birbirine eklidir
Davulcunun daveti
Mutlaka *böreklidir*[139]

Manilerde yer alan "sekizini birden tıkar" ve "yenir tek tek" ifadeleriyle böreğin tane şeklinde ya da dilimli bir şekilde sunulduğunu anlaşılmaktadır.

---

136 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Ehl-i Keyf Faslı)*, s. 285.

137 İlknur Halil, "Bursa Mutfak Kültürü ile Batı Trakya'daki Geleneksel Türk Mutfağı Üzerine Bir İnceleme" s. 1050.

138 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (İftar Faslı)*, s. 54.

139 Mehmet Ali Yolcu, "Balıkesir'de Mani İcracıları", *Karadeniz-Blacksea-*Черноеморе, s. 106.

Cümlesinin başı ekmek
Garib yiğit harcı keşkek
Yağlı lokum *samsa börek*
İftar vakti yenir tek tek[140]

Ne sağ(a) ne sola bakar
Etmekle yahniyi kapar
Baklava ile *böreğin*
Sekizini birden tıkar[141]

Böreklerin sinide yapıldığını bu mani örneğinde görmekteyiz. Böreklerin sinide yapılmış olması yuvarlak bir şekilde olduğunu bize bildirmektedir.

Bekçinin karıncığı aç
Edelim derdine ilâç
Kırk bin sini *börek* ister
Ol kadar baklava güllaç[142]

Börek misafirin canını çeken ve misafirlikte sofrada mutlaka olması beklenen bir ikram türü olarak manilerimizde vurgulanmıştır.

Ulu cami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım tok ama
Arkadaşım *börek* ister[143]

Yeni cami direk ister
Söylemelere yürek ister
Benim karnım tok ama
Arkadaşların canı *böğrek* ister[144]

---

140 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Taamlar Faslı)* s. 57
141 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Davulcu İftarı Faslı)* s. 66.
142 Âmil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme (Pejmürdeler Faslı)*, s. 250.
143 Sami Akalın, *Türk Manileri*, s. 485b.
144 Ömer Gözükızıl, *Çanakkale Halk Kültürü I (Merkez-Denizgöründü)*, s. 288.

Eski cami direk ister
İçine girme yürek ister
Benim karnım tok ama
Arkadaşlar *böğrek* ister[145]

Misafirim nazlandı
Börek diye sızlandı
Bir sini börek yedi
Biraz olsun uzlandı[146]

Sevgili tarafından sunulan bir ikram olarak da börek manilerimize girmiştir.

İgram eddi böregden
Ben sevmişim yüregden
Annayorum ben seni
Sevmeyorsuñ yüregden[147]

Börek kelimesi kafiye unsuru olarak da manilerimizde kullanılmıştır.

Bir böreg iki böreg
Büber havanda gereg
Benim gibi bayana
Bir kâtip goca gereg[148]

Böreğin turşunun yanında aranan bir besin olarak da manilerimizde yer aldığını görmekteyiz.

Evin orta direği
Yeni gelin güveyi
Pezik turşusu varsa
Yenmez mi *tel böreği*[149]

---

145 Ömer Gözükızıl, *Çanakkale Halk Kültürü I (Çan-Terzialan)*, s. 288.

146 Necati Demir, *Türk Mânileri*, s. 294.

147 Mustafa Gökçeoğlu, *Manilerimiz*, s. 116.

148 Mustafa Gökçeoğlu, *Manilerimiz*, s. 148.

149 Müjgan Üçer, Fatma Pekşen, Murat Türkyılmaz, *Mâni Benim Ezberim*, s. 99.

Börek kelimesi ayrıca, bir güzeli betimlerken *"kesme börek"*, evladın annenin gözündeki değerini tanımlarken *"yağlı börek"* tamlamalarıyla da manilerimizde yer almıştır.

Boyu cereğe benzer
Kesme böreğe benzer
Şu Sivas'ın kızları
Seçme sülüne benzer[150]

Oğlum oğlum örektir
Oğlum *yağlı börektir*
Saklan benim oğlumu
Bir günüme gerektir [151]

V. Ninnilerde börek

Ninni, çocuğu anne kucağında eğitmeye başlayan eğitim kademelerinin ilkini teşkil eder. Bebek için en güvenli sığınak olan anne kucağında, annenin sevgi ve şefkat dolu sesinden duyulan ninniler, bebeğin bilinçaltında ömür boyu saklanır ve karakterinin teşkilinde büyük bir rol oynar.

Ninnilerle çocuğa içinde bulunulan kültüre ait öğeler aşılanır. Ahlak yapısı ve davranış kalıplarının kazandırılmasında büyük önem taşıyan ninniler, hiç işlenmemiş olan bebek zihninin aldığı ilk uyarıcılar olması sebebiyle, daha sonraki yıllarda öğrenilenlere oranla daha büyük bir iz bırakır.

İşte bu değer yargılarımız öğretilirken ninnilerimizde konu edilen börek kelimesi çocuğa aşılanması gereken bir takım farklı değerleri anlamları ifade eder. Kimi zaman bir pekiştireç (ödül) kimi zaman yokluğuyla ceza olur. Kimi zamansa zenginlik olur, annenin evladına verdiği değeri ifade edecek ikram olur. Burada annenin çocuğuna özellikle böreği ödül olarak seçmiş olması mânidardır. Çünkü börek yapımı ba-

---

[150] Müjgan Üçer, Fatma Pekşen, Murat Türkyılmaz, *Mâni Benim Ezberim*, s. 379-380.
[151] Müjgan Üçer, Fatma Pekşen, Murat Türkyılmaz, *Mâni Benim Ezberim*, s. 395.

kımından zahmetli bir iştir. *Börek açmak* deyimi, hamurun bezeler haline getirildikten sonra oklavayla ince bir katman haline getirilip onun içine çeşitli harç koymayı ifade etmektedir. Bu zahmet gerektiren yapım aşamaları böreğin kıymetli bir besin maddesi olmasında etkili olmuştur.

Böreğin ödül olarak seçilmesinde, çocuğun somut şeylerle mutlu oluyor olması da bir diğer etken olmuştur. Ayrıca ninni söyleyicisi olan annenin gününün büyük bir bölümünü mutfakta geçirmesi, anne tarafından icra edilen bir sözlü kültür ürünü olan ninnilere böreğin konu edilmesine neden olmuştur.

Geleneksel kültürde annenin ev dışında çalışmadığı ve ekonomik açıdan özgür olmadığı düşünülürse, annenin çocuğuna olan sevgi ve alakasını gösterme yöntemi olarak kendi imkanları içerisinde verebileceği en güzel ödüllerden biri börektir.

Börek kelimesi kimi ninnide annenin çocuğuna hitap şekli de olmuştur. Anne çocuğunu severken ona *bal böreğim* diye hitap etmektedir. *Bal böreğim* tamlaması bir muhabbet ifadesi olarak kullanılmıştır. Ayrıca börek kelimesi annenin bebeğinin uzuvlarını benzettiği bir öge olma niteliğine de bürünmüştür. Anne ninnide bebeğine *küpeciği et börek* diyerek sevgisini dile getirmiştir.

Bu gibi farklı unsurları ifade eden börekli ninni örnekleri aşağıda verilmiştir.

Ninni diyip uyuttum,
Pasta börek büyüttüm,
Mini mini yavrumu,
Tıpış tıpış yürüttüm, ninni![152]

Küpeciği *et börek*,
Yanağı da misket elması,
Ağzı da şeker kutusu,
Burnu da bulgur nohudu,

[152] Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 186.

Gözleri töm töm bâdemi,
Kaşları saksağan kuyruğu,
Çenesi de bülbül yuvası,
Alnı da meydan yazısı,
Anasının gör ne kuzusu![153]

Anası *börek* pişirir,
Babası lom lom aşırır,
Dedesi hırsız kovalar!
Ninni yavruma ninni![154]

Ermenek'in bol suyu var,
Her çocuğun bir huyu var,
Yavrumun asil soyu var!
Ninni yavrum *bal böreğim* ninni![155]

Oğlandır elektir,
Ballı börektir,
Kaldırın saklayın,
Bir gün gerektir![156]

Ağlama yavrum ağlama,
Annen gelir akşama,
Sana çerez alacak,
Sana *börek* yapacak![157]

Hû, hû, hû kayıkçı,
Kayıkçının küreği,
Akşama *fincan böreği*,

---

153 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 261.
154 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 275.
155 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 255.
156 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 265.
157 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 335.

Tüp tüp atar yüreği!
Uyusun da büyüsün ninni![158]

Ev yapalım dam yapalım,
Çıkalım yola bakalım,
Babandan haber verene,
Sırmalı yağlık takalım!
Ninni yavrum ninni,
Bal böreğim ninni![159]

Dandini dandini dan ister,
Darılmıştır dayak ister,
Eşeğe binmez at ister,
Tatlı yemez *börek* ister![160]

Fış fış kayıkçı,
Kayıkçının küreği,
Hop hop eder yüreği,
Akşama *tatar böreği*,
Kenara gitme çatarsın,
Ortada kalma batarsın![161]

Fış fış kayıkçı,
Kayıkçının küreği,
Tıp tıp eder yüreği,
Akşama *fincan böreği!*
Yavrum yesin büyüsün,
Hem büyüsün hem yürüsün.[162]

---

158 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 337.
159 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 336.
160 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 342.
161 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 50.
162 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 145.

Konaklar yaptırdım altın direkli,
Sofralar serdirdim *ballı börekli*,
Üç gece yatmadım yanım bebekli.
Nolur Mevlâm nolur ihsanın yok mu?
El kadar et versen o bana çok mu? [163]

V. Bilmecelerde börek

a) Bilmece metninde yer alan *börek* kelimesi:

Bilmece metninde yer alan *börek* kelimesinin kat kat oluşu özelliğiyle, diğer katlardan oluşan besinlere bu yönüyle benzerliği bakımından vurgulanmıştır.

Kat kat ama *börek* değil,
Yenir ama çörek değil. [164]
(Soğan)
Kat kat *börek*,
Kat kat çörek,
Ne vallâhi börek,
Ne de çörek. [165]
(Lahana)

b) Bilmecenin cevabı olarak kullanılan börek kelimesi:

Bilmece bir nesnenin belli özelliklerini sıralayarak o nesneyi vurucu noktalarıyla tasvir etmektedir. Böylece o nesneyi verilen özelliklerden yola çıkarak hayalimizde canlandırmamızı amaçlayan bir zihnî bir eğlence türüdür.

Börek kelimesinin tasviri yapılırken bu gıdanın belirgin özellikleri öne çıkarılmıştır. Bilmecenin soru metninde böreğin rengine, yapılış aşamasındaki durumuna, şekline ve büyüklüğüne kat kat oluşuna

[163] Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi*, s. 99.
[164] Amil Çelebioğlu; Yusuf Ziya Öksüz, *Türk Bilmeceler Hazinesi*, s. 119.
[165] Amil Çelebioğlu; Yusuf Ziya Öksüz, *Türk Bilmeceler Hazinesi*, s. 125.

vurgu yapılmıştır. Cevabı *börek* kelimesini buldurmaya yönelik bilmece cümlelerinden, börek hamurunun beyaz olduğu, yapım aşamasında yufkalarının suya atıldığı ve suda yüzer vaziyette bulunduğu, üç köşeli bir şekilde ağza bir lokmada atılabilecek boyutta küçük taneler şeklinde yapıldığı ve yufkaların üst üste yayılarak aralarına harç koyulduğu çıkarımı yapılabilir.

Arap indi, beyaz bindi. (börek)[166]

O d'oynar, o d'oynar, sarı tavuk suda oynar. (saraylı böreği)[167]

Sarı suda, sandal oynar. (puf böreği)[168]

Üç köşe, attım ağzıma, gitti boğuzuma. (börek)[169]

Altı yayım, üstü yayım, içinde Musta dayım. (börek)[170]

Tabmacamın tabı yok, kaşığımın sapı yok. (kaşıkbörek)[171]

Sürülü koyunum kuyga düştü, kara bulut kelip kapladı, tımırtı kelip cokladı. (kaşıkbörek)[172]

Mışık "miyaw" dedi, "bir kaşık may" dedi, şıbışıkman türtkende, "vay şelebakam" dedi. (çiberek- şibörek)[173]

Suw üstünde sarı ferik. (çiberek- şibörek)[174]

Anaw üyde vay vay, mınav üyde vay vay Asancı'da may kaynay. (çiğbörek pışkeni)[175]

---

166 İlhan Başgöz, Andreas Tietze, *Türk Halkının Bilmeceleri*, s. 177.
167 İlhan Başgöz, Andreas Tietze, *Türk Halkının Bilmeceleri*, s. 177.
168 İlhan Başgöz, Andreas Tietze, *Türk Halkının Bilmeceleri*, s. 177.
169 İlhan Başgöz, Andreas Tietze, *Türk Halkının Bilmeceleri*, s. 177.
170 İlhan Başgöz, Andreas Tietze, *Türk Halkının Bilmeceleri*, s. 177.
171 M. Naci Önal, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", s. 95.
172 M. Naci Önal, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", s. 95.
173 M. Naci Önal, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", s. 94.
174 M. Naci Önal, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", s. 94.
175 M. Naci Önal, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", s. 94.

Kaynaklar

Abû Hayyân, *Kitâb al-İdrâk li-lisân al-Atrâk*, hazırlayan: Ahmet Caferoğlu, Evkaf Matbaası, İstanbul 1931.

Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştiha, 15. yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.

Ahmet Vefik Paşa, *Atalar Sözü Müntehabât-ı Durûb-ı Emsâl*, hazırlayan: Recep Duymaz, Gökkubbe Yayınları, İstanbul 2005.

Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî*, hazırlayan: Recep Toparlı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Akalın, Sami, *Türk Manileri*, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1972.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I*, İnkılap Yayınevi, İstanbul 1988.

Akyalçın, Necmi, *Türkçe İkilemeler Sözlüğü Tanıklı*, Anı Yayıncılık, Ankara 2007.

Albayrak, Nurettin, *Türkiye Türkçesinde Atasözleri*, Kapı Yayınları, İstanbul 2009.

Artun, Erman, "Adana'da Mâni Söyleme Geleneği" *VII. Uluslararası Türk Halk Edebiyatı Semineri*, Eskişehir 1997.

Artun, Erman, *Türk Halkbilimi*, Kitabevi, İstanbul 2008.

Âşık Paşa, *Garib-nâme*, hazırlayan: Kemal Yavuz, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Ayverdi, İlhan, *Misalli Türkçe Sözlük*, C. 1, Kubbealtı Yayıncılık, İstanbul 2006.

Bahadır, Gürbüz, *Batı'dan Doğu'ya Uzanan Çizgide Balkanlar ve Türkler*, Çizgi Kitabevi, Konya 2002.

Baskakov, N. A., *Türk Kökenli Rus Soyadları*, çeviren: Samir Kazımoğlu, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1997.

Başgöz, İlhan; Tietze, Andreas, *Türk Halkının Bilmeceleri*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1999.

Barutçu, F. Sema Özönder, *Ali Şîr Nevâyi, Muhâkemetü'l-Luġateyn*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1996.

Battal, Aptullah, *İbnü-Mühennâ Lûgati*, Devlet Matbaası, İstanbul 1934.

Boratav, Pertev Naili, *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, Gerçek Yayınevi, İstanbul 1978.

Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I-II, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2009.

Ceyhan, Adem, "17. Asra Ait İki Kitapçık: Nasrettin Hoca 'Hikâye'leri ve Türk Atasözleri", *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Prof. Dr. Mahmut Kaplan Armağan Sayısı, C. 9, S. 2, Ekim 2011, s. 121-160.

Clauson, Sir Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford Üniversitesi Yayınları, Oxford 1972.

Cunbur, Müjgan, *Karacaoğlan Şiirler*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara 1973.

Çelebioğlu, Amil, *Ramazan-nâme*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1995.

Çelebioğlu, Amil, *Türk Ninniler Hazinesi*, Ülker Yayınları, İstanbul 1982.

Çelebioğlu, Amil; Öksüz, Yusuf Ziya, *Türk Bilmeceler Hazinesi*, Kitabevi, İstanbul 1995.

Çolak, Faruk, *Geleneksel Kayseri Çocuk Oyunları ve Halkbilimsel İncelemesi*, Kömen Yayınevi, Konya 2009.

Dağlı, Yücel; Kahraman, Seyit Ali; Dankoff Robert, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 8, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2003.

Dağlı, Yücel; Kahraman, Seyit Ali; Dankoff Robert, *Evliyâ Çelebî Seyahatnâmesi*, C. 9, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005.

Dağlı, Yücel; Kahraman, Seyit Ali, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, C. 3, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999.

Dağlı, Yücel; Kahraman, Seyit Ali, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, C. 4, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001.

Dağlı, Yücel; Kahraman, Seyit Ali, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, C. 6, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.

Demir, Necati, *Dānişmend-nāme I*, yayınlayanlar: Şinasi Tekin, Gönül Alpay Tekin, Harvard Üniversitesi Yakındoğu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü, 2002.

Demir, Necati, *Türk Mânileri*, Gazi Kitabevi, Ankara 2013.

Divanü Lûgat-it-Türk Dizini, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1972.

Düşmez, Hanifi, *Urfa Mahalli Çocuk Oyunları*, Kaluri Yayınları, Şanlıurfa 2000.

Erzurumlu Darîr, *Kıssa-i Yûsuf, hazırlayan: Leyla Karahan*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1994.

Eyuboğlu, İsmet Zeki, *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, Sosyal Yayınlar, İstanbul 2004.

Ganiyev, Fuat; Ahmetyanov, Rifkat; Açıkgöz, Halil, *Tatarca Türkçe Sözlük*, İnsan Yayınevi, Kazan-Moskova 1997.

Gözükızıl, Ömer, *Çanakkale Halk Kültürü I*, Heyemola Yayınları, İstanbul 2006.

Gökçeoğlu, Mustafa, *Manilerimiz (Kıbrıs Türk Anonim Halk Edebiyatı Toplu Maniler)*, Eğitim Vakfı Yayınları, Lefkoşa 2002.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2011.

Gürsoy, Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2004.

Halil, İlknur, "Bursa Mutfak Kültürü ile Batı Trakya'daki Geleneksel Türk Mutfağı Üzerine Karşılaştırmalı Bir İnceleme", *II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı*, C. III, Bursa 2005, s. 1043-1056.

İzbudak, Velet, *El-İdrâk Haşiyesi*, Devlet Basımevi, İstanbul 1936.

Kara, Funda, *Muḥammed Ya'ḳûb-ı Çîngî, Zebân-ı Türkî (Kélür-nâme), İnceleme-Metin-Dizin*, Fenomen Yayıncılık, Erzurum 2011.

Karaağaç, Günay, *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2008.

Karabacak, Ökkeş, "Yörüklerde Atasözleri", *İçel Kültürü*, S. 31, Ocak, İçel 1994, s. 6.

Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, Kültür Bakanlığı Yayınları, C. I, Kılavuz Kitap, Ankara 1991.

Kasimanov, Sadık, *Kazaktın Ulttık Tağamları*, Türkiye Türkçesine aktaran: Ertuğrul Yaman, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1992.

Kervan, Enis, *Yanova Türkleri*, Berati Yayınevi, Prizren 2010.

Kestelli, Raif Necdet, *Resimli Türkçe Kamus*, hazırlayanlar: Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2004.

Koşay, Hamit; Aydın, Orhan, *Anadilden Derlemeler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1952.

Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, hazırlayanlar: Mustafa Argunşah, Müjgân Çakır, Gökkubbe Yayınları, İstanbul 2005.

Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı*, hazırlayanlar: Mürsel Öztürk; Derya Örs, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Naskali, Emine Gürsoy; Duranlı, Muvaffak, *Türkçe - Altayca Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1999.

Nasrattınoğlu, İrfan Ünver, *Afyonkarahisar Folklorundan Damlalar*, Nasrattınoğlu Yayınları, Ankara 1976.

Necip, Emir Necipoviç, *Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Rusçadan çeviren: İklil Kurban, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Odabaşı, A. Sefa, *Konya Mutfak Kültürü*, Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları No: 26, Konya 2001.

Onur, Bekir; Güney, Neslihan, *Türkiye'de Çocuk Oyunları: Derlemeler*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 2002.

Oral, M. Zeki, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Yemek Kitabı I*, hazırlayan: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2008, s.18-34.

Önal, M. Naci, "Dobruca Türklerinin Bilmeceleri", *Folklor/Edebiyat*, S. 10, Ankara 1997, s. 83-107.

Özmen, Mehmet, *Ahmed-i Da'î Divanı (Metin, Gramer, Tıpkıbasım)*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2001.

Öztürk, Rıdvan, "Kıbrıs Rumcasındaki Türkçe ve Türkçe Yolu İle Girmiş Alıntı Kelimeler", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 18, s. 89-113 Konya 2005.

Parlatır, İsmail, *Atasözleri ve Deyimler I-II*, Yargı Yayınevi, Ankara 2008.

Paasonen, H., *Çuvaş Türkçesi Sözlüğü*, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950.

Pekacar, Çetin, *Kumuk Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2011.

Püsküllüoğlu, Ali, *Türkçe Deyimler Sözlüğü*, Arkadaş Yayınevi, Ankara, 1995.

Saraçbaşı, M. Ertuğrul, *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü*, Yapı Kredi Yayınları, C. II, İstanbul 2010.

Saraçbaşı, M. Ertuğrul; Minnetoğlu, İbrahim, *Örnekli ve Açıklamalı Türk Atasözleri Sözlüğü*, Bilge Kültür Sanat, İstanbul 2002.

Sevortyan, E. V., *Etimologiçeskiy Slovar' Tyurkskih Yazıkov*, Bukva B, Akademiya Nauk SSSR İnstitut Yazıkoznaniya, Moskva 1978.

Sürmeli, Nihal, *Iğdır Mutfak Kültürü*, Iğdır Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Stachowski, Marek, "Etymological Studies On Khakas Food Names", *Folia Orientalia*, Volume 31, 1995, s. 147-161.

Şahin, Hatice, *Şeyh İmām el-Bardaḥi, Cāmi'ü'l-Fürs I İnceleme-Metin*, Harvard Üniversitesi Yakındoğu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü, Harvard 2006.

Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türkî*, hazırlayan: Paşa Yavuzarslan, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2010.

Şinasi, *Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye*, hazırlayan: Süreyya Beyzadeoğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2003.

Ufuk Tavkul, *Karaçay - Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.

Toparlı, Recep, "Lehçe-i Osmânî'deki Atasözleri", *Türklük Bilimi Araştırmaları*, S. XV, Bahar 2004, s. 31-38.

Tülbentçi, Feridun Fazıl, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, İnkılap ve Aka Kitabevleri, İstanbul 1963.

Üçer, Müjgan, *Atalar Sözü Yerde Kalmaz*, Sivas'ta Halk Kültürü Araştırmaları: 2, İstanbul 1998.

Üçer, Müjgan; Pekşen, Fatma; Türkyılmaz, Murat, *Mâni Benim Ezberim Sivas ve Çevresinden Mâniler*, Kitabevi, İstanbul 2009.

Ünver, Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1952.

Yağınlı, Ahmet Âkil, *Adıyaman (Merkez) Ağzı ve Kültürü*, Adıyaman Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, Adıyaman 2013.

Yolcu, Mehmet Ali, "Balıkesir'de Mani İcracıları", *Karadeniz-Blacksea-Черное море*, S. 12 2011, s. 94-112.

XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2009.

Tietze, Andreas, *Tarihi ve Etimojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, Simurg Yayınları, İstanbul 2002.

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü II, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1965.

Vasiliev, Yuriy, *Türkçe - Sahaca Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2011.

Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.

http://www.tdk.gov.tr (10.02.2014), (14.03.2014).

http://www.turkcede.org (14.03.2014).

Azerbaycan Atasözü ve Deyimlerde Çörek

Ilhama Jafarova*

Bir kaç sözle çok şey anlatabilen atasözü ve deyimler kelime ve kavram bakımından son derece zengindir. Dünya dillerinde ilke edinilen evrensel değerlerin tamamını bu ürünlerde görebiliriz: doğruluk, dürüstlük, sadakat, samimiyet, vefa, ...

Vatan sevgisi, kardeşlik, mertlik, onur, şefkat, büyüklere saygı, anne ve babaya sevgi, insan sevgisi, saf ve temiz kalplilik, emeğe saygı, bilim ve sanata saygı gibi bir çok değerler Azerbaycan halkının manevi zenginliğinin ifadesidir.

Vatan, yurt, ana, od, at, ... gibi kelimeler; doğruluk, dostluk, sadakat, saygı, sevgi, şefkat, gibi bir çok kavramların Türk millî kimliğinde kültür değerleri açısından önemlidir.

Kültür hazinesi olarak kabul edilen atasözü ve deyimlerde vatan, yurt, ana kelimeleri gibi çörek[1] de sıkça yer almıştır. "Vatan kutsaldır." "Cennet anaların ayağının altındadır." "Ana hakkı, Tanrı hakkı." "Kur'an hakkı." "Çörek hakkı." Çörek de vatan gibi kutsaldır.

> "Toprağa düşmesin havayı bir den,
> *Çörek* bol olarsa basılmaz vatan."[2]

---

* Dr. Ilhama Jafarova, Azerbaycan. ijafarova@yahoo.com

1 Azerbaycan Türkçesi'nde "ekmek".

2 Semed Vurğun, *Seçilmiş Eserleri V cildde*, II, Şerq-Qerb, Bakı 2005, s. 55.

Çörek günlük gıdalarımızdan biri olup, hem devletin devamlılığı, vatanın yenilmezliği için değerli bir unsur hem de Kur'an ile eşit tutulan kutsal nimettir.

Yapılan işin, söylenen ve verilen sözün doğruluğunu tasdik etmek için "Allah hakkı", "Kur'an hakkı", "Çörek hakkı" gibi çeşitli şekillerde yemin eden Azerbaycan halkı en aziz misafirini tuz çörekle karşılar, sofrasının bol, çöreyinin bereketli olmasını dileyip alkış eder. Haksızlığa maruz kaldığında, en sinirli anında "Çörek sene kenim olsun.", "Çöreyim burnundan gelsin." "Seni görüm çörek tutsun." diye kargış ederek de her zaman her konuda söyleyecek bir sözü, verecek bir nasihati olmuştur.

Düşen çöreyi öpüp başına götüren Azerbaycan halkı çörek hakkında birçok atasözü ve deyimler söylemiştir:

"Duz çörek itmez.",
"Duz-çörek, düz çörek.",
"Kılınc kesmeyeni çörek keser.".

Binlerce yıl önce pek çok konuda söylenmiş olan atasözleri ve deyimler bugün de halkın duygu ve düşüncelerine, zevk ve hayallerine hitap etmektedir.

XXI yüzyılın küreselleşen dünyasında milletlerin kimliklerini koruma yollarından biri de kültürel değerlerini genç nesle doğru şekilde aktararak, benimsetebilmeleridir.

Yazımızda Türkçe'nin batı kollarından olan Azerbaycan Türkçesi'nde yer alan atasözü ve deyimleri taranarak çörekle ilgili örnekler toplandı. Örnekler seçilirken Ebülgasım Hüseynzade tarafından derlenen 1981 ve 1985 senelerinde yayımlanan *Atalar sözü* kitapları, *Azerbaycan Dilinin İzahlı Lüğeti* ve yöre halkının konumuzla ilgili bilgilerine başvuruldu.

Tespit edilen örneklerin Azerbaycan Türkçesi ses özelliklerini daha iyi yansıtabilmesi için Azerbaycan'da kullanılan yeni Latin harfleri esas alındı. Azerbaycan Latin alfabesinde x ile gösterilen hırıltılı h'nin Türkiye Türkçesi'nde karşılığı olmağından normal h, q ile gös-

terilen harfin Türkiye Türkçesi'ndeki karşılığı artdamak k'sı ile gösterildi. ə ile gösterilen ses ise e ile gösterildi.

Atasözü ve deyimler

Abır harda, çörek orda.
Acın gözü çörek tikesinde olar.
Acın kabağından çörek kalmaz.
Acın kursağında eppek[3] *durmaz.*
Aclık ile tohluğun arası bir parça çörekdir.
Aclıkda dan çöreyi halvadan şirin olar.
Adam ac olanda pendir-çörek de lezizdir.
Adam özüne bir çörek ağacı tapmalıdır.
Adamın öz yavan çöreyi özgenin plovundan yahşıdır.
Adamın teknede de çöreyi tek olmasın.
Adam var ki, bir çörekle min iti dolandırar.
Adam var, min çörekle bir iti dolandıra bilmez.
Ağa tohdur, nökere bir çörek yohdur.
Ağzı çöreye çatan yerde canımı Ezrail aldı.
Ağzına bah, çörek götür.
Alçağın çöreyindense, acından ölmek yahşıdır.
Altı daş, üstü aş,
Yene də oğul çöreyi.
Arpa çöreyi turş ayran,
Adın nedir? – Xavercan?!
Ata çöreyi-meydan çöreyi,
Oğul çöreyi-zindan çöreyi.
Ata seneti oğula çörekdir.
Az ye, öz çöreyini ye.

---

3 Çörek.

Bahalıkda çöreyin esirgeyen ucuzlukda yalkız kalar.
Bazar çöreyi çoh olsun, bazarda olsun.
Bir birine çörek borc vererler.
Bir parça çörek olub, itib.
Bir tike çörek daşdan çıhır.
Bir tike çörek on il yadda kalar.
Bir tike çörek dağ aşırar.
Bir tike çörek ile dağ aşmak olar.
Bir tike çöreyi bilmeyen, min tikeni de bilmez.
Bir tike çöreyin kedrini bilmeyen min tikenin de kedrini bilmez.
Bir tike çöreyin kırh il hakkı var.
Biz çörek vermedik çörek isteyek,
Biz çörek verdik ki, çörekli olak.
Boynunu bitler yeyir, çöreyini itler.
Buğda çöreyin yohdur, buğda diline ne gelib?!
Buğdadan elim üzüldü, gümanım sene gelir ay arpa çöreyi!
Çiy et et getirer, çiy çörek derd.
Çörek ağacı.
Çörek basan ayağa düşer.
Çörek çöreye borcdur.
Çörek etirli, torpak nefesli.
Çörek itirmek.
Çörek itiren çörek tapmaz.
Çörek kesmek.
Çörek kuru ayran duru.
Çörek süfrenin başıdır.
Çörek yapıldı, yeyen tapıldı.
Çörekli el basılmaz.
Çöreye katsan it yemez, arpaya katsan at yemez.
Çöreyi basmazlar.

Çöreyi dizi üstündedir.
Çöreyi tapdalamazlar.
Çöreyini daşdan çıhardır.
Çöreyinin duzu yohdur.
Çöreyi ver çörekçiye, bir çörek de üstelik.
Darı çöreyi hırmana keder.
Daş atana çörek at.
Daşdan çörek çıhardar.
Dilençi torbasından çörek yemezler.
Dul arvad çöreyidir, ona göre yemir.
Duz-çörek kedri bilmeyen itden de alçakdır.
Duz-çörek, düz çörek.
Duz-çörek itmez.
Duz-çörek kesmek.
Duz-çöreyin kedrini bilmek gerek.
Duzsuz çöreyin dadı, çöreksiz kişinin adı olmaz.
Duzunu gimrik eyleyen çöreyini de fetir eylər.
Duşmene varanda üreyinde nifret, elinde tüfeng,
Dosta varanda üreyinde mehebbet, elinde çörek.
Eli boş, çöreyi duzsuz.
Eli hemirliye çörek borc vermezlər.
Er ol, çöreyini daşdan çıhart.
Er çölde olsun, çöreyi evde.
Er çöreyi er boğazında kalmaz.
Er çöreyi er yanında borc olar.
Etim çöreyim yeyildi, konağım küsülü getdi.
Er çöreyi ye, el çöreyi yoh.
Et yemez, suyuna çörek doğrar.
Eppek elde edilmeyince su içerler.
Eppeyi katıkla uyuşduran heç vaht ac kalmaz.

Güclüye ne duz, ne çörek?!
Heç kesin çöreyi hec kesin karnında kalmaz.
Her kesin çöreyi hemirine göredir.
Hesteye döşek, aca çörek lazımdır.
İki dişi var kabakda,
Çörek koymaz tabakda.
İki su bir çörek yerini tutmaz.
İlanın ayağını, karışkanın gözünü, mollanın çöreyini heç kes görmeyib.
İsteyirsen bal çörek, al eline bel kürek.
İsteyirsen bol çörek, al eline bel kürek.
İsti çörek tendirden, minneti yoh pendirden.
İt bir parça çöreye de kane olar.
İte de bir çörek borcludur.
İt eppeye heris olar, uşak mehebbete.
İt hardan tapa iki eppeyi, birini başı altına koya, birini yeye.
Kasıbın sacı, çöreyi kurtaranda kızar.
Kel koşub cüt sürmeyen çörek kedrini bilmez.
Kor ile çörek yeyende insafı arada gör.
Kazancını itir, malını itir, duz-çöreyi itirme.
Kazının çöreyini karışka da yemez.
Kılınc kesmeyeni çörek keser.
Kışda çöreksiz yayda köyneksiz yola çıhma.
Konağa "Çörek yeyirsen?" demezlər.
Konşu çöreyi konşuya borcdur.
Konşu konşuya borc çörek verer.
Lotunun pulu kurtaranda soğan-çörek de selametdir.
Merd kişi çöreyini daşdan çıhardar.
Minnetli plovdan minnetsiz pendir çörek yahşıdır.
Molla çöreyi, ilan ayağı görünmez.
Namerdin çöreyi dizinin üste olar.

Nahırçı kızı arpa çöreyi arzular.
Nahırçı kızı nahırçı çöreyi ister.
Ne yoğurdu ne yapdı hazırca köke[4] *tapdı.*
O da çöreyi burnuna yemir, ağzına aparır.
Oğlun olsun - diri olsun,
Çörek olsun - kuru olsun.
Öz çöreyini özge süfresinde yeme.
Öz kuru çöreyim özgenin plovundan yahşıdır.
Özünün yavan çöreyi özgenin plovundan yahşıdır.
Pendir-çörek selametdir.
Pişiyi bağlayıb çörək yeyənlərdəndir.
Salam-elek, sağsağan,
İsti çörek, göy soğan!
Sene bir toy tutaram ki, elinden it eppeyini alar.
Sene it sahlayanın bir tike artık çöreyi gerek.
Sene her kim daş atsa, sen ona çörek at.
Subay adamın yahasını bit yeyer, çöreyini it.
Tenbele dediler: – Atı sula.
Dedi:-Dodaklarım yaradır.
Dediler: – Gel hörek yemeye,
Dedi: Hanı menim yeke kaşığım?
Varlının çöreyi kasıbın çenesini yorar.
Vay o günden ki, çörekçi çekme tike, çekmeçi çörek yapa.
Yahşı adam yavan çöreye dözer,
Yaman adamı yağlı çörek de üzer.
Yahşı günde yağlı çöreyi beyenmeyen,
Yaman günde kuru çöreye salam verer.

---

[4] Küçük, yuvarlak ekmek çeşidi.

Yahşı ki var yavan çöreye dözer,
Yamanı yağlı hörek de üzer.
Yayın tökünтüsü kışın eppek-katığıdır.
Yaz günü, pendir çörek yarpıznan.
Yeddi mehelleye çörek verir.
Yeme namerd çöreyini ahırda başına vurar.
Yetime dediler: – Kimi sevirsen?
Dedi: – Mene çörek vereni!
Yetime öyüd veren çoh olar, çörek veren az.
Yiyesini seven itine çörek verer.
Yüz namerdin çöreyini doğrasan, kasa dolmaz .
Zireye getdin çörek götür,
Zireden çıhdın ayak götür.

Kaynaklar

Adıgözel, Hüseyin, *Açıklamalı-Örnekli Türkçe Deyim Hazinemiz*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul 1990.

Aksoy, Ömer Asım. *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, (2 cilt), İnkılap Kitapevi, İstanbul 1988.

Azerbaycan Dilinin İzahlı Lüğeti IV, Neşre hazırlayan, tekmilleştiren ve redaktoru: Azerbaycan Milli Elimler Akademiyasının muhbir üzvü filologiya elimleri doktoru, professor Ağamusa Ahundov, Şerg-Gerb, Bakı 2006.

Bayramov, Hüseyn, *Azerbaycan Dili Frazelogiyasının Esasları (Ali mekteblerin filalogiya fakultesi telebeleri üçün ders vesaiti)*, Marif, Bakı 1978.

Cabbarlı, Cefer, *Eserleri IV*, Hazırlayan: Gülare Cabbarlı, III, Yazıçı, Bakı 1984.

Cavid, Hüseyn, *Eserleri IV*, Hazırlayan: Turan Cavid, IV, Yazıcı, Bakı 1985.

Efendiyev, Paşa, *Halkın Söz Hazinesi*, Marif Neşriyyatı, Bakı 1985.

Efendiyev, Paşa, *Azerbaycan Şifahi Halk Edebiyatı*, Marif Neşriyyatı, Bakı 1992.

Helimoğlu Yavuz, Muhsine, *Azerbaycan Halk Edebiyatı ile Türkiye Halk Edebiyatı arasindaki Benzerlikler (karşılaştırmalı örneklerle)*, An Yayınları, İstanbul 1991.

Hüseynzade, Ebülgasım, *Atalar sözü*, Yazıçı, Bakı 1981.

Hüseynzade, Ebülgasım, *Atalar sözü*, Hazırlayan: Hamid Gasımzade, Yazıçı, Bakı 1985.

Korkmaz, Zeynep. *Türkiye Türkçesi Grameri (Şekil Bilgisi)*, TDK Yayınları, Ankara 2003.

Memmedguluzade, Celil, *Eserleri VI*, Hazırlayanlar: Eziz Mirehmedov, Turan Hesenzade, IV, Azerbaycan Dövlet Neşriyyatı, Bakı 1985.

Memmedguluzade, Celil, *Eserleri VI*, Hazırlayanlar: Eziz Mirehmedov, Turan Hesenzade, V, Azerbaycan Dövlet Neşriyyatı, Bakı 1985.

Öztürk, Göksel, "Sözlü Anlatım ve Türleri", *Türk Dili Kitabı*, Edütör: Gülden Sağol Yüksekkaya, Duyap Yayıncılık, İstanbul 2006, 209-240.

Sabir, Mirze Elekber, *Hopopname*, Hazırlayan: Memmed Memmedov, Yazıçı, Bakı 1992.

Soltanov, Memmedhan, *Atalar sözu ve mesleller*, Bakı 2010.

Tahirbeyov, Bayram, Hüseynzade, Ebülgasım, *Muhteser Rusca-Azerbaycanca ve Azerbaycanca -Rusca Atalar sözü Lüğeti*, *Краткий Русско-Азербайджанский и Азербайджанско Русский Словарь пареmий*, Maarif, Bakı 1983

Vahabzade, Bextiyar, *Özümle Söhbet (Şe'rler, dram ve poemalar)*, Azerbaycan Dövlet Neşriyyatı, Bakı 1985.

Veliyev, Kamil, *Elin Yaddaşı Dilin Yaddaşı*, Genclik, Bakı 1988.

Veliyev, Kamil Nerimanoğlu, "Azerbaycan Türkçesi'nde Deyimler", *Azerbaycan Birinci Uluslararası Sempozyum Bildirileri*, Yayına Hazırlayan: İmran Baba, 2002, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 79-83.

Vurğun, Semed, *Seçilmiş Eserleri V*, II, (Semed Vurğun *Eserleri*, Yeddi cildde, Elm, Bakı 1986 neşri esasında tekrar neşre hazırlanmıştır.) Tertip eden: Aslan Salmansoy, Şerq-Qerb, Bakı 2005.

Vurğun, Semed, *Eserleri VII*, Redaksiya heyeti: Mirze İbrahimov, Süleyman Rüstem, Memmed Cefer, Kasım Kasımzade, Behtiyar Vahabzade, Eziz Mirehmedov, IV, Elm Neşriyyatı, Bakı 1987.

Sivas'ta Ekmek Çeşitleri, İnanışlar ve Sözlü Kültür

Müjgan Üçer*

Ekmek, Türk halkının temel besini ve aynı zamanda kutsal bir yiyeceğidir. Ekmeğe, halk tarafından "dinimizin direği" ve "dört kitaptan üstün" denir. Bir halk sözümüzde, "İnsanın kökü ekmek, ağacın kökü toprak" şeklinde yer alan düşünce, ekmeğin hayatımızda ve beslenme kültürümüzdeki önemini belirtmektedir.

Sivas'ta ekmek pişirme yöntemlerini, ekmek çeşitlerini, ekmekle ilgili inanışları ve sözlü kültürü şöyledir:

Kömbe ve Değirmen Kömbesi - Değirmen Pağacı

Gömme ve gömeç, Türklerde çok eski bir pişirme geleneğidir. Gömeç/gömmeç külün veya ateşin içine gömülerek pişirilen ekmek veya ettir. Türklerde gömme ve gömeç daha çok külde pişirilen ekmek veya "kül boğaçası" için söylenirdi ki Kâşgarlı Mahmud eserinde küle gömülerek pişirilen çörek ve ekmek olarak açıklar.[1] Sivas'ta söyleyiş şekliyle kömbe, Orta Asya kaynaklı olarak kültürümüzde yaşayan yiyeceklerimizdendir.

---

* Müjgân Üçer, Araştırmacı yazar, Sivas. mujganucer@yahoo.com

1 Bahattin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.4, Kültür Bakanlığı, Ankara 1991, s. 51, 339.

1950'li yıllarda, çocukluğumda anneannem, dayım ve kardeşlerimle, Sivas'ta Abdulvehhab Gazi Tepesi'nin yanıda bulunan Akkaya'nın eteğindeki Ârif Efendi Değirmeni'ne buğday öğütmek için gitmiştik. Değirmenci geniş bir taşın üzerine odunlarla ateş yaktı. Ateş taşın üzerinde korlaştı. Diğer taraftan yeni öğtülmekte olan taze sıcak unun incesinden (değirmen taşının arasından savrularak çıkan çok ince unlar ayrı bir yere birikir) alan değirmenci, su ile sert bir hamur yoğurdu. Taşın üzerini temizledi ve bu sıcak taşın üzerine hamuru bir tepsi gibi kalınca yaydı. Hamurun üzerini elini su ile ıslatarak düzeltti ve bir kaşıkla nakış vurarak süs yaptı. Hamurun üzerine ateşin külünden ve uygun bir şekilde korlardan yaydı. Buğdayların öğütülmesi bitmeden nefis kömbe pişmişti. Yeni öğütülmüş, sıcacık undan yapılan kömbenin tadı, damaklarımızda hâlâ durur.

Tuz konulmayan bu kömbeye değirmen kömbesi denir. Divriği'de ise değirmen pağacı derler ve atasözümüzde olduğu gibi; "Değirmenden gelenden pağaç/kömbe umarlar". Çünkü değirmen kömbesi çok lezzetli olur. Kömbe pişirilirken üzerlerine kül örtüldüğünden, Sivas yöresinde "Nasılsın?" diye hatırı sorulan bir kadın, kendi kendime yetiyorum, hayatımdan şikâyetim yok anlamında şöyle der: "Külüm kömbemi örtüyor."

Yayla kömbesi ise hayvanları ile yaylaya çıkanların yaylada yaptıkları kömbedir. Zara'da yaylaya gidenlen kömbeyi şöyle yaparlardı: Göz kararı süt, süt yüzü, yağ ve kararı kadar tuz konarak hamur yoğrulur. İçine konan tereyağ sıcak suya konularak erimesi sağlanır. Ocağa önceden yerleştirilmiş düzgün taş üzerine tezek yapılıp taş kızdırılır. Daha sonra tezek külleri taşın üzerinden alınır. Taş iyice temizlenir. Araba tekerleği büyüklüğünde açılmış hamur taşın üzerine konur, tırnakla nakış vurulur, üzerine yoğurt sürülerek sac kapatılır. Tezeğin kızgın külü sacın üzerine çekilir. Uzun sürede içini çekerek pişer.

Kömbenin küle gömülerek pişirildiği gördüğümüz derin köklerimizden gelen bu uygulama, günümüzde artık kalmamış. Kömbe adı sadece eski günlerin hatırasını yaşatıyor ve artık küle - kora gömülerek değil - tepsi içinde kat kat yufkalarla yağlanarak yapılan hamur işi ve-

ya taş fırında veya ev fırınlarında yağlı ve mayalı hamurla yapılan yiyecekler de kömbe adını almış bulunuyor. Sivas'ın ilçelerinde, kömbe yerine külleme veya küllük de deniliyor. Fırında pişirilenine de "fırın kömbesi" adı veriliyor. Bazı örnekler verelim:

Altınyayla'da kaymak gömbesi: Süt kaymağı, biraz tuz ve un ile yoğrulan hamur, yağlanmış tepsiye yayılarak fırında pişirilir. Divriği'de içine kıkırdak katılarak mayalı hamurdan yumak alınıp yassıltarak taş fırında pişirilen kömbe, iki sac arasında bütün olarak pişirilen kömbe, sedefli kömbe, patatesli kömbe, üzümlü kömbe, yağlı kömbe, külleme (çamşıhı) gürün; kömbe, külleme. Kangal'da kaymak kömbesi, küllük: yağ, yoğurt, maya ile katıca yoğrularak eskiden küle gömülerek pişirilen, şimdi ise fırınlarda yapılan bir yiyecektir. Şarkışla, Ulaş ve Zara'da da verilen tarifler gibi kömbe yapılır.

Ekmek, börek pişirmek için daha çok eskiden şehirde ve köylerimizde yapılan bir diğer pişirme yöntemi de şöyledir: Odun veya tezek ile yakılan ateş korlaşınca, düz bir yer veya taşın üzerine bu korun yarısı yayılır. Üzerine tepsi içine yerleştirilen hamur, börek vb. konur ve üzerine bir yufka sacı çevrilir. Sacın üzeri kalan korlu kül ile örtülür. Bir fırın gibi, orta ısıda tepsideki yiyecek pişirilmiş olur. "İki sac arası" denilen yöntemde ise bir sacın içine yerleştirilen börek, kömbe vb. nin altına kor yayılır, bunun üzerine ikinci bir sac kapatılır ve üzeri de yine kullü kor ile örtülür. Yavaş yavaş, bir fırın gibi yiyecek pişirilmiş olur.

Fırın olmadığı zaman eskiden börekler, tatlılar da sac altında tepsi içinde üzerlerine sac kapatılarak ya da iki sac arasında pişirilirdi. Çiftliklerde, gelen konuklar için yapılan kuzu kızartması da aynen altı ve üzeri korlu kül ile örtülerek iki sac arasında pişirilir.

Kömbe hamuru, mayasız yağlı su, tuz ve unla katı olarak yoğrulur. Kömbe hamuru tepsiye yayılır. Kömbenin yüzüne kaşıkla veya parmaklarla güzel çeşitli nakışlar vurulur. Tezek yakılarak elde edilen közün (ateş ve kül) bir kısmı tepsinin altına; bir kısmı da üzerine sac kapatıldıktan sonra sacın üzerine yayılır. Bir saat kadar zamanda pişer, köylerde sütle de yoğrurlar. Şehire gelirken getirilen hediyelerdendir.

Ekmek

Sivas'ta şehirde yapılan ekmek çeşitlerini incelerken genel olarak "çarşı ekmekleri" ve "ev ekmekleri" olarak ikiye ayırmak mümkündür. Yetmiş yıl öncesine kadar, Sivas'ta hemen herkes ekmeğini evde yapardı, çarşıdan ekmek alınmazdı. Yerli aileler, ekmeği çarşıdan alıyorlarsa, o devirlerde, yoksulluk alâmeti olarak kabul edilir, "çarşıya düşmüş" ya da "çok düşmüş" denilerek, böyle kimselere acınırdı. Çarşıdan ekmek almak, erkekler için evini geçindiremedikleri gibi yorumlara yol açar, kadınlar için de beceriksizlik anlamına gelirdi. "Çarşı ekmeği" yiyenler; şehirdeki yabancılar, memurlar, askerler, yatılı okuldaki öğrenciler ve öğle vakti eve gitmeyen çarşı esnafı ve tüccarlardı.

Ev ekmeği; hamuru mayalanarak Sivas deyişi ile eşgi (ekşi) hamurla yapılan ve bide (pide) denilen ekmekler odun fırınında pişirilir ve birkaç gün taze yenecekler hariç diğerleri iplere asılarak kurutulurdu. Gerektiğinde hafif su ile ıslatılırak yumuşaması sağlanarak yenilirdi. Şehirde, "Ağzımız değişilsin" denilerek çok çeşitli ekmekler yapılırdı. Günümüzde Sivas il merkezinde "evden ekmek yiyenler" azaldı. Artık "çarşı ekmeği" satın alınmaktadır ki bunlar francala, somun ve çarşı pide çeşitleridir.

Ekmek ile yufka, Türk kültür tarihinde birbirinden ayrılmayan iki önemli besin maddesidir. Sac üzerinde pişirilen yufka, fetil gibi ekmek çeşitlerinden başka, sac katmeri, çökelikli, pancarlı, patatesli ve velibah adlarıyla bilinen, çabuk hazırlanabilen ve yufka kültürümüze ait bütün bu yiyecekler mutfak kültürümüzde çok önemli yer tutarlar. Çabuk hazırlandıkları için şöyle bir sözümüz onların yerini belirtiyor:

"Oklava ola sac ola, evde karnın/misafir de aç ola."

Kalabalık ve köylerde arazisi olan aileler, evden ekmek yapmayı günümüze kadar sürdürmekte iseler de çarşı ekmeğine rağbet artmıştır. Eskiden "Çarşıdan ekmeğe para mı yetirebiliriz?" denilirken şimdi alma imkânlarının artması ve kolaylığı yüzünden çoğunluk çarşı ekmeği alır oldu. Çarşı ekmeği alındığı zaman da "ekmek satun (satın) karı hatun" denilirdi. Halk arasında çarşı ekmeği için şöyle denilmekteydi: "Yapan onmasın, yiyen doymasın". Bu sözlerle fırıncılığın ondurmayan

bir meslek olduğu kadar çarşı ekmeğinin lezzeti de belirtilmek istenirdi.

Çarşı Fırınları

Günümüzde Sivas'ta hiçbiri kalmayan çarşı fırınları eskiden pek çoktu. Yerleri Meydan Câmii'nin karşısında Meydan Hamamı'nın yanında Kavaflar'ın içinde, (Meydan Câmii Arkası) Tıktıkçıların (Takunyacılar) içinde İstanbul Garajı'nın olduğu yerde (Eski adı Garipler Mezarlığı) bıçakçıların içinde ve Meydan Câmii'nin batısına düşen yerlerde eskiden pideci fırınları vardı. Paşa Câmii'nin yanı da fırındı. Bugünkü (Mahkeme Çarşısı'nda, Deveci Oteli'nin yeri de fırındı. Bu sonuncu "taş fırın" diye anılırdı. Oysa fırınların hepsi taştan yapılırdı. Fırının eni ve boyu iki metre kadar olurdu. Odunların yanması ile fırın ısınır, fırının tavanı beyazlaşınca ateşin is ve dumanı kalmaz yani "köz" olunca, bunlar fırının, fırıncıya göre solunda toplanır, ekmek hamurları sağ koltuktan önce üç, sonra beş sonra yedi olmak üzere fırına atılırdı. Bu sayı ikişer ikişer artardı. Ateşe en yakın olanlar yani en son atılan hamurlar önce pişer ateşten en uzak olanlar fırından en geç çıkardı. Bu fırınlarda 150 kilo undan yoğrulan hamur bir seferde pişerdi. Un özlü ise 16 kilo un (bir teneke) 8 kilo su kaldırırdı. Pideci fırınlarından başka Bıçakçılar'ın içinde, Mahkeme Çarşısı'nda olmak üzere çeşitli yağlıcı fırınları da vardı.

I. Çarşı Ekmekleri

Bir kısmı bugün de yapılan çarşı ekmekleri şunlardır:

1. Ekmek (uzun ekmek)

Günümüzde artık yapılmayan Sivas'ın meşhur pidesi 15 cm eninde 125 cm boyunda ince ve yumuşak olup pek lezzetli idi. Sivas kebabı bu ekmeğin içine sarılırdı. XX. yüzyılın başında fiyatı beş para imiş. Şimdi yaşlılar bu ekmeğin boyunun uzunluğunu anlatır; babam Kazım Arslan (1900-1991) çocukluğunda çarşı ekmeğini omuzlarından yarısı öne yarısı arkaya sarkıttıklarında ekmeğin iki uçtan yere değdiğini söy-

lerdi. Bugün elli yaşındakilerden küçüklerin bilmediği bu ekmeğin tanesi seksen sene önce beş paraya satılırmış. O yıllarda memur olarak Sivas'a gelen bir aile, küçük çocuklarının eline bir kuruş (kırk para) verip fırından ekmek almasını söylemiş. Fırıncı çocuğa sekiz ekmek verip, kolay götürmesi için çocuğun omuzundan iki yana sarkıtmış, çocuk verdiği paraya karşılık fazla ekmek aldığını söyleyince fırıncı şöyle demiş: "Oğlum, sen herhalde Sivaslı değilsin? Sivas'ın ekmeği, suyu ve eti her yerden boldur."

Çarşı ekmeğinin fırından taze çıkanı, kesilerek tuzlu yağ sürülür ve şeker ekilerek yenilirmiş ki çok lezzetli olduğu söylenen bu yağlı-şekerli ekmek, eskiden çarşı esnafının bazen öğle yiyeceğini teşkil edermiş.

2. Değirmi ekmek/açık ekmek

Çarşı fırınlarının pide pişenlerinde sabahtan kuşluk vaktine kadar ekmek çıkar, sonra değirmi ekmek/açık ekmek yapılırdı. Bundan sonra tekrar ekmek çıkar ve ikindiden sonra yeniden uzun ekmek pişirilirdi. Değirmi ekmekler çabuk bayatlamazlar ve üzerlerine iki çeşit nakış vurulurdu. Yaklaşık 250 gr. kadar olan pide hamuru fırının önündeki peşkin denilen tezgâhta açılır, parmak uçları ıslatılarak ekmeğin ortasından başlayıp yanlara doğru "Tırnak vurulurdu". Sık vurulan bu tırnak "Fındık Tırnak" adını alırdı. Ellerinin içini de ıslatan fırıncı, ekmek hamurunun üzerine ellerini koyup sonra çevirerek, hamuru 180 derece döndürür, daha önceki tırnak istikametine dikey olarak tekrar tırnak vururdu. Bu hamuru fırıncı küreğine hamurun köşesinden tutarak sündürür, hamur üzerindeki kare şeklindeki tırnak araları eşkenar dörtgenler oluştururdu. Ekmeğin daha yumuşak olması arzu edildiğinde kaba tırnak veya düz tırnak vurulurdu. Bunun hamurları fırın küreğine konurken sündürülmez ve tırnak araları kare olurdu, aynen bu gün ramazanlarda yapılan pideler gibi.

Değirmi ekmek: Başka illerimizde pide adı verilen bu ekmeğin bir adı da açık ekmektir. Tırnak geniş vurulduğu için yumuşak olurdu. Ramazanlarda yumurtalısı yapılırdı. Günümüzde de ramazanda yapılan, yumurtalı, susamlı ve çörekotlu ekmekler, eski değirmi ekmek şeklindedir.

3. Fırın pidesi

Fırın pidesi günümüzde, çarşı fırınlarında, yapılan beyaz undan ve sık nakış yapılarak pişirilen 60-70 cm boyundaki ekmektir. Çabuk kuruduğu için sarılır. Köfteciler ve kebabçılar da bu ekmekten alırlar.

4. Somun

Eskiden erlerin tayınına benzeyen, ondan ufakça yuvarlak ekmeğe Sivas'ta verilen ad olup birinci, ikinci undan olmak üzere iki çeşidi vardı. Günümüzde de kepekli undan somunlar yapılmaktadır.

5. Francala

Şimdi bütün fırınların yapmış olduğu ekmek şeklidir. Beyaz undan yapılır. Çavdar unundan ve kepekli buğday unundan da francala yapılır.

6. Tava ekmeği

Ekmeklerin tavada pişenine deniliyor. Çiçek şeklinde ya da uzun olan tava ekmekleri yapılmaktadır.

7. Gılik/gilik:

25 cm. çapında, ortası genişçe delik ve yassı olarak hazırlanan bu ekmek bir somun ekmeğinin ağırlığında olur, daire biçimindedir. Gılik, yuvarlak demektir. Gılik günümüzde az da olsa yapılmaktadır. İki çeşit gılik vardı: Memmecim gılığı ve Kırk gılığı.

h. Memmecim gılığı: 7 cm çapında halka şeklinde olan bu gılıklerin yirmi kadarı ipte dizili ve bağlı olarak Ramazan ve Kurban bayramı arefelerinden önce çarşıda satılırdı. Ramazan ve Kurban bayramı arefe sabahı ellerine uzun sopaları alan çocuklar komşu evlerin kapılarına sopaları ile vururken şöyle derlerdi:

Memmecim havası
Madelerin tavası
Gökten rahmet
Yerden bereket
Amin amin bir gılik

Memmecim gıliği vererek çocukları sevindirmek ve kutsal günlerde sevap kazanmak arzusu, bu geleneğin sürdürülmesine vesileydi. Gıliklerden biri, bereket için, evde kıble yönüne olan duvarda bir çiviye asılır ve böyle dururdu. Memmecim gıliğini saklayanların zengin olacağına inanılırdı. Eskiden bazı meraklı kadınlar memmecim gıliğini evde hazırlayarak mahalle fırınlarında pişirirlerdi. Lezzetli olması için de hamuruna yağ ve yumurta katarlardı. Memmecim gezmenin ne zamandan beri yapıldığını bilmememize rağmen söylenen tekerlemenin nasıl oluştuğunu yaptığımız araştırmadan şöyle tesbit etmiş bulunuyoruz:

Eskiden beri arefe günleri Kur'an-ı Kerim'in En-Necm (Yıldız) Sûresi okunduğu için surenin (1-2. Ayetler); "Ve'n-necmi izâ hevâ, Mâ dalle sâhibüküm ve ma gavâ" ayetleri, çocukların ağzında "Memmecimin havası/madelerin tavası" olmuş. Giderek azalan bu uygulama daha çok yerli ailelerin oturdukları mahallelerde görülmekteyse de son yirmi yıldır bu gelenek terkedilmeye yüz tutmuş gibidir.

8. Kırk gıliği

Cenazenin kırkıncı günü, yakınları tarafından fırınlarda yaptırılıp komşulara, akrabalara dağıtılan ekmek. Büyüklüğü yukarıda açıklanan eski fırın gılikleri şeklinde olup, üzerine çörekotu serpilir. Sivas'ta ölümle ilgili inanç ve geleneklerden biri olan "kırk gıliği" yaptırma ve bunu dağıtma günümüzde yaygın bir uygulama olarak görülmekte, ölünün kırkında gılik yerine pide veya açık ekmek helvaya sarılarak komşulara, akrabalar dağıtılmaktadır.

9. Lavaş

Sivas yerlileri tarafından "Karslı lavaşı" denilen bu ekmek, (H. 1293) 1877/78'de Kars'tan Sivas'a gelenlerin tanıttığı ekmektir. Tandırda pişer. Genellikle tandır olan evlerde pişirildiği gibi, lavaş çarşıda da yapılıp, satılmaktadır.

10. Cennet çöreği

Ramazanlarda fırıncıların yağ ile yoğurarak yaptıkları yüzü yumurtalı ve biraz sert, sık nakışlı/tırnak vurulan çörektir.

11. Çörek ve katmer (çarşı fırınlarında)

Günümüzde pideci fırınlarında, ekmek için yoğrulan mayalı hamur yumağı içine katı yağı yedirmek süretiyle katmer ve çörek yapılıp satılmaktadı. Katmerin kat dökmesi için yağla hamur bir kaç defa katlanır. Katmerin nakışı ince bir tahta parcası ile ve de sık olarak yapılır. Çörek nakışı el ile yapılır. Yüzlerine yumurta sürülerek pişirilr. Arzu edenler sadeyağı fırına vererek katmer ve çöreği bu yağ ile de hazırlatabilirler.

12. Şekerli çörek

Su ve maya ile hamur yoğrulur. İnce açılan yufka bol yağ ile yağlanır ve üzerine şeker serpilir. Yufka toplanır, bir ucu sabit kalarak kendi etrafında çevrilir, elde edilen hamur dinlendikten sonra açılır ve fırında pişirilir.

13. Etli ekmek (etli pide), patatesli, çökelikli, pastırmalı

Malzemesi yaptıran tarafından çarşı fırınlarına getirilerek, bu malzemenin pide şeklindeki hamur üzerine yayılması ve pişirilmesi ile hazırlanan; etli ekmek, patatesli ve çökelikli de yaptırılmaktadır ki halk buna "ekmek döktürmek" demektedir.

Her ne kadar etli ekmek kırk yıl önceleri Sivas'a Konya'dan gelmiş olsa bile, tadı Sivas'a has bir lezzet taşımaktadır. Bir kilo kıyma için dörder adet kuru soğan ve domates, kırmızıbiber, baharat, bir çay bardağı su ve mevsim yaz ise yeşil biber konulur ki bu malzeme ile altı adet etli ekmek yapılır.

Haşlanmış ve ezilmiş patates, yağda kıyma ve soğanın kavrulması ile hazırlanan karışıma katılır, biber ve tuzu da ilâve edilir. Bu malzeme fırıncı tarafından pide hamuru üzerine yayılarak "patatesli" pişirilir. Sivas'ta genellikle pidelerin üstü açık olur. Harç olarak çökelik, maydanoz, kırmızıbiber ve ekmek başına bir yumurta olmak üzere yumurta kırılarak ve biraz da yağ ilâve edilerek hazırlanan harçla yapılana da "çökelikli" denir. "Pastırmalı", pide hamuru üzerine dilimlenmiş pastırma yayılarak hazırlanan çeşit ise daha çok eskiden yapılmaktaydı.

14. Yağlı

Oklava kullanmadan elde açılarak yapılan bir hamur işi çeşidiydi. Eskiden çarşı fırınlarında yağlı yapılırdı ki bunlar "yağlıcı fırınları"nda pişerdi. Bu iş sabah erkenden başlar, kuşluk vaktine kadar pişirilir ve satılırdı.

Yağlılar beyaz undan yoğrulur, alınan yumaklar oklavasız olarak elde genişleterek açılır, yağlanır, katlanır, en son katlanmış şekli ile üçgen biçiminde 25 cm kadar boyda olurdu. Yağlıcı fırınlarında pişen bu yağlıya fırın yağlısı denirdi. Sivas'ta yağ denince o zamanlar akla gelen tereyağ ise de fırın yağlıları susam yağı ile de yapılırdı. Çünkü, susam yağı donmaz, kokusu da olmaz ve şekercilerden satın alınırdı. Zeytinyağı hiç kullanılmazdı. Yağlılar çarşı esnafının sabah yiyeceklerindendi. Artık elli yıldan beri fırınlarda yağlı yapılmamaktadır.

Diğer yağlı çeşitleri ise sac yağlısı ve tava yağlısı'dır. Bunlar evde yapılan yağlı çeşitleridir. Sac yağlısının yapılışı: Su, un ve kararı kadar tuz ile hamur yoğrulur, elma büyüklüğünde yumak alınır. Yumaklar üzeri örtülerek biraz dinlendirilir. Üç yumak hafif büyütülerek elde açılır, araları tereyağ ile yağlanır ve üst üste konularak elde açılmaya devam edilir, büyütülerek inceltilir. Açılan yağlı hamur, bohça şeklinde katlanır ve yaklaşık 40x40 cm büyüklüğünde olana kadar yine elde açılır ve sac üzerinde pişirilir.

Tava yağlısı aynı sac yağlısı hamuru gibi gibi yoğrulur, yine üç yumak araları yağlanarak elde açılır, büyükçe bir hale gelene kadar açılmaya devam edilir. Bu yağlı hamur bohça yapılmaz, iki yandan toplanarak, inceltilir ve kendi etrafında bökülerek sarılır. Biraz dinlendikten sonra el ile açılarak, tavada az yağ ile kızartılır.

Yağlıcı fırınlarında, yağlının arkasından simit, daha sonra da tava (sebzeli et yemeği) pişerdi. Sivas çarşı tavaları iki çeşittir. Biri kara tava, diğeri kalaylı bakır leğencelerden hazırlanan tava. Yağlıcı fırınlarında "tava", ekmek fırınlarında (pideci fırınlarında) "kara tava" yapılırdı.

15. Gevrek

Eskiden çarşıda yapılan ve gevrek adı verilen ufak çörekler vardı ki daha çok peksimeti andırır ve sabahları satılırdı. Beyaz undan içine yağ konularak yapılan francalaya benzer bir ekmek pişirilir, sonra iki santim kalınlığında parçalar halinde kesilirdi. Bu dilimlenmiş parçalar fırında gevretilirdi. Elli yıldan beri artık gevrek yapılmıyor. Gevrekler simitle beraber aynı tepsi içinde yanyana olur, bunları satan çocuklar "Gevrek, simit..." diye bağırırlardı. Günümüzde simit satan çocuklar "Gevrek simit" diye satış yaparken, eski ifadeleri kullanırken, sanki simitin gevrek olduğunu söylerler. Bugün elli yaşının altındakiler, gevreği ne görmüş ne de yemişlerdir.

Ramazanlarda yapılan küçük çörekler ise üzerlerine uzun çöplere takılmış horoz şekerleri batırılarak çocuklara verilen armağan ve sevindirme vasıtasıdır. Bu küçük çörekler yine ramazanlarda yapılıyor.

16. Kazan simidi

Günümüzde Sivas'ta üç çeşit simit yapılmaktadır. Bunlar: Kazan simidi, Ankara simidi ve Matador simidi.

Kazan simidi: Un, tuz, yaş maya ile hamuru yoğrulur. Eskiden hazır maya olmadığı için, ekşi hamur artırılarak elde edilen maya kullanılırdı. Hamur biraz mayalandıktan sonra, simitler yapılır ve altı daimî yanan kazandaki kaynayan su ve pekmez karışımına atılır. Simit hamurları yüzüne çıkınca, alınır ve yüzleri susamlanır ve pişmesi için fırına verilir. On dakika sonra pişmiş olan simitler fırın küreği ile alınır. Kazan simidi taş fırında ve gürgen odunu ile pişirilir. Diğer odunlar isli olduğu için kullanılmaz. Pekmezli su yapmak için; Şire (Şıra) Pazarı'nda satılan dut pekmezi, beş kilo suya bir kilo pekmez hesabıyla katılarak hazırlanır. Malatya, Samsun, İzmir gibi illerde de kazan simidi bu yöntemle yapılmaktadır.

Ankara simidinde, pekmez yerine şeker kavrulur, kazandaki suya konur, yapılan simitler bu karışım bulunan kazanda haşlanarak fırında pişirilir.

Matador simidi ise, "tadsız, tuzsuz" olarak nitelenen ve fazla rağbet edilmeyen sade bir simit türüdür.

II. Ev Ekmekleri

Kesin bir tarih veremezsek bile Sivaslı yerli halk elli yıl öncesine kadar ekmeğini mutlaka evinde yapar, her aile sonbaharda ununu daha önce anlattığımız gibi temin eder, "Unluğunu tutardı". Evlerde kilerler, ev yüzleri "depme" adı verilen büyük çuvallarla dolardı. Sivas'ta, herkesin evden ekmek yaptığı, halkın deyişi ile "Evden yedikleri" dönemde ekmek çeşitleri çok fazla idi. Fırında, ekmeklerden başka; çörek, anşalı, pağaç, katmer, yağlı, patatesli, pastırmalı, çökelikli, velibah, pancarlı, gılik, fetil, yağlama, kömbe, kete, kırdök ve beksimet (peksimet) vb. hamur işleri de yapılırdı. Bunlar günümüzde, çarşı fırınlarında pek yapılmıyor artık, herkes mutfağındaki elektrikli fırınlar kullanılarak yapabiliyor. Eskisi kadar olmamakla birilikte, evden yiyenler mahalle fırınlarında ekmek, çörek ve katmer de yaptırabiliyorlar.

Mahalle Fırınları

Mahalle fırınları, ekmeği pişirenin ayakta durarak çalışabilmesi için yüksek olurdu. Kum ve çakıl 80 cm yükseklikte yığılır, iyice tokmaklanır, üzerine fırın taşını koymadan önce fırının çabuk soğumaması için tuz serilir sonra fırın taşı konulurdu. Fırın duvarı, Tavşanlı veya Uzuntepe (Kilhıdık) köylerinin sarı taşlarıyla örülür, fırın kemerine 600 kadar tuğla giderdi. Tuğlalar Çayboyu (Pirkinik) köyünden getirilen tandır toprağı ile örülür, üzerine kum konulurdu. Fırının kemeri taştan örülürdü. Az da görülse fırının üzerine konulan taşların içine kubbenin bacaya yakın yerine büyükçe bir kap yerleştirilerek içine konulan suyun, fırın yanınca ısıtılması da sağlanabilirdi.

Mahalle fırını adı verilen bu fırınlardan daha küçük ve alçak olup, ekmeklerin oturularak pişirildiği "Çerkez Fırınları" da bulunmaktaydı, bunların kubbesi 300 kadar tuğladan örülürdü.

"Eskiden şehrin her mahallesinde birkaç tane "fırın evi" vardı.

Sandıkçılar'ın, Zulumlar'ın, Mütevelliler'in Hınım Teyfikgil'in, Etdarpolatgil'in, Batal'ın, Naneciler'in, Rıdvangil'in, Dudu Hala'nın, Karafeyziler'in, Tilki Halitler'in, Çöloğulları'nın, Sofu Emmigil'in, Körağa'nın, Topal Mızraplar'ın, Karayaprakgil'in, Kütükgil'in... fırınları hatırlanabilenler.

Fırının Yakılması ve Fırın Gereçleri

Fırında meşe gibi kuvvetli odunlar yakılır. Ateş, fırının ortasında yakıldıktan sonra, köz sırığı ile ateşler, pişirene göre sol tarafta olmak üzere fırının bir kenarında toplanır. Fırının tava gelmesi tepesinin bembeyaz olmasıyla anlaşılır. Ateşler ve közler sola çekildikten sonra, ekmeğin altı temiz olsun diye, fırının içi ıslatılmış "perdüç" ile silinir. Fırının yaşmağı iki dilimli olup, pişirene göre soldaki ateş tarafı biraz küçük, sağ taraf ise, börek, baklava sinilerinin sığabileceği boyda geniş olur. Pişme işlemi bittikten sonra fırının sac kapağı kapatılır ki soğumasın.

Fırında bulunan gereçler ve bölümler şunlardır:

Köz sırığı: Ucu demirli uzunca bir ağaç olup, ateşi ve alevi karıştırmak için kullanılır.

Perdüç: Uzun bir sırığın ucunda büyük bir bez parçası olur ki fırını temizlemekte kullanılır.

Fırın küreği: İki çeşit olur, biri ekmek için küçük, diğeri pide için uzun kürek.

Peşykin: Üzerinde ekmek yumağının açılıp tırnak vurulduğu tezgahtır.

Ekmeklik: Pişen ekmeklerin konulduğu yer olup, pişirenin sağında tahtadan yüksekçe bir bölümdür.

Fırında üzerinde yumak alınacak ve hamur açılacak hamur tahtaları bulunur.

Fazla odun gerektiği için eskiden fırını önceden yakan kimseler, daha çok hali vakti yerinde olanlardı. Diğer ekmek yapanlar arka arkaya sıraya dizilirlerdi. Çünkü fırını kızdırmak için gerekli "kızdırma

odunu" fazla giderdi, ekmeği pişirmek için ise "yüz odunu" atılırdı. Ekmekler piştikten sonra fırının soğumaması için kapağı kapatılırdı. Bazı kadınlar ekmek pişirmekte daha hünerli idiler. Ekmek pişirenler, bir dahaki ekmek için maya olmak üzere bir yumak ekmek hamurunu fırının ekşi hamur çanağına koyarlardı.

Ekşi Hamur (Hamur Mayası)

Hemem hemen her evin ekşi hamuru olurdu. Bu hamur yani maya bir önceki ekmek hamurundan bir parçaydı ve çanak, küp gibi bir kapta ve ağzı örtülü olarak durur, yeri de genellikle un çuvallarının içi olurdu. Ekşi hamuru olmayanlar komşudan isteyebilirlerdi. Yalnız bir gün önceden alınan mayanın istenmesi karanlığa kalmazdı, çünkü akşam veya gece maya vermek iyi sayılmazdı. Maya azalırsa biraz ılık su, tuz ve unla karılarak "artırılırdı." Bazı ailelelerin inanışına göre; "Başkalarına maya vermek kendilerine iyi gelmezdi." Ekmek mayası yani ekşi hamur için bazı kadınlar Nisan ayının yedisinde (eski Nisanın) yağan yağmurun suyu ile hamur yoğururlar ve böylece maya hazırlarlardı. Bu hamur bir hafta bekleyip maya haline gelirdi.

Hatta Nisanın yedisinde yağan yağmurun suyuyla sütten yoğurt bile yaparlardı. Bolluk ve bereket beklentisine yönelik bu uygulamalar günümüzde de görülmektedir.

Hamur Yoğurma

Eskiden olduğu gibi bugün de hamur yoğurma genç kızların ve gelinlerin işidir. Yeni yetişmeye başlayan kızlara hamur yoğurma da diğer ev işleri gibi öğretilirken: "Bellediğin iş sana, gördüğün iş bize" derlerdi. Ekmeğin veya undan yapılacak çörek, börek vb.'nin iyi olması unun iyi olmasının yanında yoğrulması da önemlidir. Hamur yoğuranlar, saçlarını bir tülbentle İstanbul başı denilen biçimde bağlarlar, yani üçgen yapılan tülbentin uçlarını enseden saçların altından geçirerek tülbentin uçları alnın üstünde tepede düğümlenir. Hamur yoğuracak olan önlüğünü kuşanır, ellerini de çok iyi yıkar. Sofra bezi serilir, eskiden ütağa (üteği) denilen deriler veya dastar adı verilen

bez örtüler bu maksat için kullanılırdı. Fırın ekmeği için tel veya kıl elekten yani yoğun elekten elenmiş unlar ılık suyla ve mayalı olarak yoğrulur. Börek vb. yiyecekleri yapmak için ince elekten elenen unların kepeği de ekmek hamuruna katılırdı. Bu nedenle ekmekler daha lezzetli olurdu.

Hamur yoğurma ile ilgili diğer bir inanç da boy abdestli olarak mayanın yapılması ve hamurun hazırlanması idi, aksi takdirde ekmek hamurunun iyi ekşimeyeceğine inanılırdı. Besmele ile hamur leğenine ılık su, ekşi hamur/maya ve tuz (yerli tuz/tuzla tuzu) konur, hamur yoğuracak olan eliyle suyu karıştırırken bir diğer kimse yanında unu koyar. Hamur yoğuranın un alması halinde ıslanan unlar topaklanır buna "karmaç" denir ki arzu edilmez. Bu arada maya artırılır ve kurumasın diye üzerine tuz konulduktan sonra ağzı kapatılır ve yerine kaldırılırdı. Eller yumruk yapılarak hamur yoğurulur. Bilhassa ekmek hamurunun "kabar kabar olması" arzu edilir. Bunun için hamur, "doksan kabar olana kadar" bir başka deyişle de "tavan terleyene kadar" yoğrulmalıdır. Elli sene önce hamur yoğuran ve yeni yetişen bir genç kıza annesi; "hamuru tavan terleyene kadar yoğur." demiş. Kızcağız o kadar yoğurmuş ki tavan terlememiş fakat ter kendi alnından akmaktaymış. Annesi, "Kızım tavan terlemez, bu sözden maksat yoğuranın terleyene kadar iyice yoğurmasıdır." demiş. Hamurdan yapılacak ekmek, mayalı ise hamurun mayalanması gerekir. Bunun için yoğuran kimse elinin beş parmağını hamur üzerine basar ve şöyle der:

Adım Eşe
Hamurum coşa
Ben gelene kadar
Ardımdan ulaşa

Bu el basma geleneği Anadolu'da yaygındır. Bolluk ve bereket sembolü olarak basılır ve bu "Fadime Anamızın Eli"dir. Ekşiyecek/mayalanacak hamurun üzeri kalın örtülür, hattâ kış ise fırında ekşisin diye oraya götürülür. Mayasız hamurdan yapılan ekmekler için veya diğer herhangi bir hamurun yoğrulmasında üzeri mutlaka nemli bir bezle örtülür, buna "hamurun dinlenmesi" denilir. Hattâ hamur dermiş ki,

"Beni iki bacı yoğursa da biri üzerimi örtse". Ayrıca hamurun üstünü açık bekletmenin günah olduğuna da inanılmaktadır.

Hamur yoğurma, zahmetli ve güç isteyen bir iştir. Yazın, hamur biraz katıca kışın ise yumuşak yoğrulur. Gelini ölen bir kayınvalidenin, gelininin iş bilen, tertipli olduğunu anlatmak için şöyle ağladığı söylenir: "Gelinim, gelinim...Yaz hamurunu bilirdin, kış hamurunu bilirdin." Hamur yoğuran kimsenin elleri güzelleştiği için lâtife olarak kayınvalideler; "Kızım hamur yoğursa damadım görse, gelinim çamaşır yıkasa oğlum görse!" derlermiş (Çamaşır yıkayanın elleri bozulur). Bir inanışa göre de hamur yoğrulurken sıçrarsa misafir geleceği yorumu yapılır.

Eskiden hamurlar fırına, leğenin içinde "gejgere" denilen iki kişinin taşıdığı ve iki ucundan tutulması için sapları olan tahtadan yapılmış gereçlerle getirilirdi. Hamur az ise veya gejgere yoksa sitillere/kovalara da konulup götürülebilirdi.

Fırında pelit (palamut) ve meşe kökleri yanardı ki ekmek pişkin olsun. Ekmeği fırıncı pişirecekse, kadınlar fırıncının, hamura ekşimemiş diye söyleneceğinden kaygılanırlar ve işlerine özen gösterilerdi. Hamur "kıtkirini alınca", yani mayalanması tamamlanınca, tezgâh üzerine hamurlar yumak alınır, bir kadın eliyle pide şeklinde açar parmaklarıyla "tırnak vurur" sündürerek fırın küreğine koyardı. Ekmeği iyi pişirmek hünerdi. Fırın ekmeği güzel pişmiş, kabar kabar olmuşsa, "bir astar, bir yüz olmuş" diye methedilir, sanki iki ayrı ekmek gibi olmuş denilmek istenirdi. Mahallede bazı bilge kadınlar pişirme işini çok iyi yaparlar ve komşularına da yardım ederlerdi. Pişirme işi bittikten sonra, bir deste ekmek bohçaya sarılarak bu kadınların evine bırakılırken yardımcı kadının "ellerine sağlık" denirdi.

Ekmek pişirildikten ve biraz soğuduktan sonra selelere konulup evlere getirilirdi. Yolda rastlanan kimseye " buyur, sıcak al" denilerek sele eğilir bu ekmekten verilirdi. "Türüm türüm tüten" bu ekmeklerin lezzeti için "taze ekmeğin kuzu etinden sayıldığı" her zaman söylenirdi. Seleden ekmek alan kimse, "Allah evinize bereket versin, güle güle yiyin" temennisinde bulunurdu.

Hamur çok ekşidi ve henüz sırası gelmedi ise yeniden yoğrulur hattâ yumak alınmışsa yumaklar bozulup yeniden alınırsa "hamur gencelirdi". Çok ekşiyen hamurun ekmeği yarılırdı. Az ekşiyen hamur yani yeterli mayalanma olmadı ise "çiçeklerdi", yani ekmeğin yüzü yer yer daha fazla pişer ve kararırdı. Hamur ekşiyince leğenden taşmaması için leğenin üçte ikisini tutacak kadar bırakılır, fazlası bir başka leğene alınırdı. Çok ekşiyen hamurlar halkın deyişine göre "taşıp taşıp giderdi". Çok ekşirse "fıkrardı". Onun için kararından fazla ekşitilmemeye özen gösterilirdi. Halkın bir benzetmesi de geçimsiz kimseler için "ekşi hamur gibi fıkrıyor" sözüdür.

Gılik, somun ve somunlardan daha küçük olarak yapılan somuncuk fırında pişirilen diğer ekmek çeşitleriydi. Evde ekmek pişirildiği gün bu ekmeklerin hemen hemen bütün çeşitlerinden yapılırdı. Ekmekler piştikten sonra fırın yavaşlayınca çörek, pağaç, anşalı, fırın katmeri, patatesli, kıymalı, peynirli, kırdök, peksimet gibi diğer çeşitler pişirilirdi.

Eskiden fırından keşik (sıra) almak için fırında ekmek pişirecek kadın, bir iki gün önceden fırının sorumlusundan keşik isterdi. Ekmek yapacak kadınlar, sıraya girerek birbirlerinin sırasını gözetirler ve birbirlerine anlayışlı davranırlardı. Fırından keşik almak güç olursa, evde de ekmek kalmamışsa "el ucu" yani az olarak fetil veya sacda yufka yapılır, çarşıdan ekmek alınmazdı.

Mahalle fırınlarını işletenlere taze ekmekten de birkaç tane verilirdi. Onun için fırın evi sahipleri hep taze ekmek yerlerdi. Fırında ekmeği pişiren fırıncıya ekmek verildiğinden "ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver" sözü iyi pişiren fırıncıya verilen ekmeği kast ederse de işi erbabına yaptırmanın masrafını görmemek gerektiğini vurgulamak için de kullanılırdı. "Soğuk fırından sıcak ekmek" sözü ise olmayacak işleri belirtmek amacıyla kullanılmakta olun bir sözümüzdür.

Ekmek yapmaya, Sivas halkı "ekmek etme" demekteydi. Ekmek ve diğer çeşitlerin hazırlanması nedeniyle o gün akşama kadar bu işlerle meşgul olunurdu. Kalabalık aile yapısı nedeniyle evde iş bölümü ve yardımlaşma bu işlerin şikâyetsiz görülmesini sağlardı. Ekmek yapıldığı günün ertesi gününe "ekmeğin duvak günü" derlerdi. Eski yaşayışta

bundan 30 - 40 yıl evvel ev işlerinin sırası şöyle idi. Ekmek yapıldığı günün ertesi "toz alınır", yani ev temizlenir bir sonraki gün ise çamaşır yıkanır, daha ertesi gün ise hamama gidilirdi. Ekmeğin evde yapılması ve diğer hamur işleri nedeniyle kadınların eli undan hamurdan hiç çıkmazdı, ki bunun için kadınlara "Elinin hamuru ile erkek işine karışma" denilmiş olmalıydı.

a. Fırında Pişirilen Ekmekler

Eskiden ekmeğin evden hazırlandığı günlerde, en yaygın olarak yapılan ekmek çeşidi fırın ekmeği idi. Bu ekmeğe bide (pide) denirdi. Zaten Sivas'ta ekmek denilince akla gelen de budur. Pide biçiminde olup, ortalarından iplere asılarak kilerlerde kurutulur, ıslatılarak yenilirdi. Önceden yenecek ekmeklerin iki günlük kadarı ise fazla uzun yapılmaz, kurutulmadan yani yumuşakken yenirdi ve bu ekmeğe "söbe" denirdi. Söbe ekmek de temiz bir beze sarılır ve ekmek selesinde muhafaza edilirdi. Daha çok kışın bir aylık ekmeğini hazırlayan evler olabilirse de en az onbeş günlük ihtiyaç göz önünde bulundurulurdu.

Fırın ekmekleri, mahalle fırınlarında pişirilir, eskiden büyük konaklarda evin özel fırınları bulunurdu ki ev sahibi ekmeğini pişirdikten sonra komşular da ekmeklerini pişirebilirlerdi. Mahalle fırınlarında ya bir fırıncı bulunur, ekmeği para ile pişirir ya da herkes fırından keşik (sıra) alarak kendi ekmeklerini pişirmek için sıraya girerdi.

1. Çörek

Hamur leğeninden biraz küçük olan ve "çörek leğeni" denilen bakır, kalaylı leğenlerde çörek hamuru yoğrulurdu. Çörek, incelek ununundan yapılırdı, ekmeklik undan da yapanlar olurdu. Ekşi hamur un, tuz, ılık su, yağ ve gahırdak ile çörek yoğurulur. Gahırdak (Kıkırdak) ise kıymalık (kavurma) yaparken küçük küçük doğranmış koyun kuyruğunun yağının eritilmesinden arta kalan kısım olup, bu kıkırdaklar dövülür ve öylece çörek hamuruna konurdu. Yağ olarak ise kıymalıkta beden yağlarıyla karıştırılmış iç yağlarının karışımı kullanılırdı. İlâve olarak sadeyağ da konulurdu. Hattâ erimiş sadeyağı, çöreği yoğurduktan sonra hamurun üzerine döker, biraz daha yoğururlardı. Zeytinyağı eski-

den yerli Sivaslıların evlerinde bulunmazdı. Margarin ise zaten o zamanlar hiç yoktu. Şimdiki çöreklerin ise zeytinyağı ve margarinle de yapıldıklarından artık eski tadlarının kalmadı.

Çöreklerin yumakları alınır, elle yassılanır yüzüne yumurtası sürülür, arkasından nakışları vurulur, çörek otu *(Nigella sativa)* veya susam *(Sesamum indicum)* ekilip fırına verilir. Çörek nakışları elle yapıldığı gibi özel olarak sarı denilen piriçten yapılmış içleri kare bölmeli çörek kalıplarıyla da yapılabilirdi. Eskiden sabahları çay içilmediğinden çörek yenildiği gibi ramazanlarda veya diğer vakitlerde de yenilirdi. Fakir, zengin herkes çörek yapardı. Hali vakti pek iyi olmayanların çörekleri belki daha az yağlı veya esmer undandı.

2. Anşalı/ezertereli

Katı yoğurulan, yağlı ve iki parmak kalınlığında, geniş tırnak vurularak yapılan ve üzerine Sivas'ta ezertere denilen anason *(Pimpinella anisum)* ekilen bir hamurişi idi. Bu bakımdan bir adı da ezterterelidir. Ekmek yapımı sırasında birkaç tane yapılır, hattâ ekmek yapımından artan hamur leğen içinde yağ ilâve edilerek ve katı yoğrularak hazırlanırdı. Belki bunu ilk defa yapmış olan kadının adına izafeten anşalı adı verilmiş olmalıydı. (Sivas'ta Ayşe'nin söylenişi Anşa şeklindedir. Kadın isimleri içinde Anşa'nın yeri başkadır. Herhalde bunun için, "Kadının Anşa'sı (Ayşe'si) evin köşesi, odunun meşesi makbul " demişlerdi!)

3. Beksimet (peksimet)

Kepekli undan mayalı olarak yoğrulur. Küçük somun büyüklüğünde yumaklar alınır ve dörde bölünür. Pişerken "içini çeksin", hamur olmasın diye parçalar birbirinden ayrılmaz. Piştikten sonra kavrulmaması için fırının biraz soğuması gerekir. Fırının tavı şöyle ölçülür: Bir kimse elini fırının içine sokar kırka kadar sayar. Eğer eli dayanıyorsa tamam demektir. Peksimetler yaklaşık iki gün fırında kalır, ara sıra karıştırılır. İyi pişmeyen ve kurumayan peksimetlerin içi düğüm düğüm olur ki makbul sayılmaz. Peksimet, Çermik (Kaplıca) ve benzeri gibi yerlere gidileceği zaman yapılır. Kışın uzun gecelerde acıkıldığı zaman ıslatılarak peynir vb. ile yenirdi.

4. Fırın katmeri

İncelek unu, su ve tuz ile yoğrulur ve yumakları ince açılarak sade yağ ile yağlanır. Yağlanan yufka hamur tahtası üzerinde birbiri üzerine gelecek şekilde toplanıp sonra kendi etrafında döndürülerek yumak haline getirilip fırında pişirileceği zaman açılır. Yüzüne yumurtası sürüldükten sonra ince bir tahta parçasıyla baklava dilimi şekilleri verilir. Her zaman yapılabileceği gibi Hacc'a gidenlere de yolluk olarak hazırlanan yiyecekler arasındadır, günümüzde çarşı fırınlarında hazır katmer ve çörekler satılmaktaysa da evde yapılanlar daha makbuldur.

5. Kırdök

Aynı peksimet gibi yalnız biraz daha beyaz undan, iki ölçü süt, bir ölçü yağ, maya ve tuz konularak hazırlanan hamur iki parmak kalınlığında uzun silindirler haline getirilir. Üzerine yumurta sürülür, 6-7 cm. boyunda kesilen bu parçalar fırında pişirilir, bir gün sonra peksimet gibi fırında kurutulur. Eskiden daha çok Hac ve yolculuk için yapılırdı.

6. Pağaç

İncelek unundan yağ, su ve tuz ile yoğrulan pağaç iki çeşit olurdu. Mayasız yoğrulursa ekşisiz pağaç, mayalı olarak yoğrulursa ekşili pağaç yapılırdı. Pağaç hamuru çörek hamurundan katı yoğrulur, çörek büyüklüğünde (yani 25 - 30 cm. çaplı), fakat çörekten biraz ince olur, yüzüne yumurtası sürüldükten sonra çok ince tırnak vurulurdu. Divriği'de ve Zara'da değirmende un öğütülürken, taze un ile tuz koymadan "değirmen pağacı/kömbesi" yapılırdı.

7. Patatesli

Su, un, tuz ve ekşi hamur konularak hazırlanan bu hamur mayalanınca yumruk büyüklüğünde yumaklar alınır. El ile 20 cm. çapında açılan hamurun ortasına, patatesli harç konur. Bu harç; haşlanıp ezilmiş ve yağ, soğan, kıyma karışımında kavrulmuş, kırmızıbiber ve tuz konmuş patatestir. Harcı konduktan sonra hamur kendi üzerinde katlanır. Yarım çörek büyüklüğünde olur. Eskiden bilhassa çok soğuk gün-

lerde yapıldığında, yemek için ısıtıldığı zaman sanki fırından yeni çıkmış gibi olurdu. Aynı hamurun içine ev kıyması (elde doğranmış, fındık büyüklüğünde kavrulmuş etlerdir) konursa ona da "kıymalı" denir.

b. Sacda Pişirilen Ekmekler

Sac üzerinde pişirilen ekmeklerin başında yöresel olarak yuha denilen yufka ekmeği, fetil ve sac ekmeği gelir. Sacda pişecek ekmek ve hamur işleri hamur tahtaları üzerinde oklava ile açılır. Oklavalar çeşitli kalınlıkta olur ve onların yeri hamur tahtasının arkasıdır. Oklavalık denilen ve yünden, nakışlı dokunmuş el işleri de kızların cehizlerinde yer alır. Sivas'ta halk ağzında ohlavu gibi söylenen bu kelime, Türklüğün en eski ve en derin çağlarından kulağımıza gelen okla-gu olup, döndürülen, yuvarlak ve değirmi anlamlarına geliyordu.

Hamur tahtaları, üzerlerinde yufka açılan, yumak alınan ve yumak dizilen alçak masalardır. Yere oturularak üzerinde hamur açılır. Bir evde birkaç tane bulunabilir ki bunların temizliği evin de temizliğini gösterir. Sivas'ın merkez köylerinde ve Zara ilçesinde hamur tahtalarına kapak denir.

Sac, üzerinde çeşitli ekmeklerin pişirildiği ve hemen hemen bütün eski evlerde bulunan eşyalarımızdan biridir. Kışın ocakların bulunduğu mutfaklarda yazın ise bahçelerde sac kurularak ekmek vb. yapılıp, pişirilir. Pişirme işi bitince sacın paslanmaması için duvara asılır. Hemen her evde bulunmasına rağmen istenen birşeyin zamanında gelmemesi, getirilmemesi üzerine, "Hacc'a giden geldi de saca giden gelmedi" diye şaka yaparlar. Sacın altındaki ateşi yakmak ve üzerinde pişirilen ekmeğin cinsine göre ateşi söndürmemek, yakmadan en iyi şekilde pişirmek, sacın başında oturarak, yufkayı pişirecek kimsenin, yani halkın deyişiyle, "aktaran" kimsenin maharetine bağlıdır. Sac üzerinde pişirmeye aktarmak denir, pişirirken kullanılan aracın adı da aktaracak'tır. Aktaracak, hamuru çevirmeye ve pişince onu sac üzerinden almaya yarayan oklava boyunda, ucu yarı yerden yassı tahtadan araçlardır. Bir adı, ilçelerimizde "evrace" olarak bilinir. Hamuru açanlar ne kadar dikkat ve özen gösterirse göstersinler aktaran yani pişiren kadın bu işte yetenekli değilse ekmekler istenilen gibi olmadığından,

"Açanın yüzünü aktaran ağartır", demişlerdir. Bu söz, birlikte yapılan işlerde herkesin aynı özeni gösterirse sonucun iyi olduğunu belirtmek için söylenir.

Sacın altında odun ve hayvan (inek, öküz ve manda) gübresinden yapılan tezek yanar. Tezek el ile yapıldığı gibi, kasnaklar içide basılarak şekil verilerek yapılırsa "basma" adını alır. Ayrıca "saçma" adı verilen kurutulmuş gübreler de odun olmadığı zaman yakılır. Bir de "kerme" adı verilen gübreler de kullanılır ki bunlar araziden toplanır.

Sac başında aktarmak yani pişirmek soğuk kış günlerinde iyi olursa da yazın bir hayli zahmetlidir. Onun için gelin-kaynana şakalarından olarak kaynanalar dermiş ki: "Yazın gelinim aktarsa, kışın kızım aktarsa." Bu gibi sözler sac başının latifeleridir. Çoğu zaman hamura göre ateşi ayarlamak, sacın düzenini sağlamak zor olur. Hamurun bitmesine yakın veya bittiğinde sacın en iyi pişirme durumuna geldiği çoğu kez gözlenmiş olduğundan, ocak ve sac başında pek fazla bulunan kadınlar hayatın ve yaşayışlarının felsefesini yaparlar. Onların düşüncelerini aksettiren Sivas'ta söylenen şu sözlerimizin anlamı ne kadar da derindir:

Sac düzen aldı, hamur tükendi,
Ev düzen aldı, ömür tükendi.

Bu sözün iki ayrı söyleyiş tarzı daha vardır:

Sac alıştı hamur tükendi,
Gişi (Koca) alıştı, ömür tükendi.

ve

Tandır tava geldi hamur tükendi
Akıl başa geldi ömür tükendi

Bu anlamda, İstanbul'da işittiğim bir söz daha var ki şöyle:

Fırıncının küreği doğrulduğu zaman, hamur bitermiş. (Ekmek pişirirken küreğin sapı arkadaki yumakları bozmasın diye, fırıncı kendi vücudunu da yan döndürerek küreği eğri çeker.)

Sacın altına veya herhangi bir ateşi yakmak için, odunları tutuşturmak için önceden konan ince odun parçalarına tuturuh (tuturuk)

denir. Sacın altındaki ateş yavaşlar ve sönmeye yüz tutarsa, üfleyerek odunu alıştırmak yine sac başındakinin işidir. Aktaran kimse âzamî dikkati göstererek bu işi yapar, ateşin yavaşladığı zaman azar azar odun, vb. atar, hattâ alevin çıkması için üfleyip de yakamayınca yeniden odun atmak istediğinde alevlenirse ateşe "Kumasını gördü, parladı." derler. Ateşi çok fazla yakarlarsa hamur iyi pişmez "dağlanır". Hamuru pişirirken, unun özsüz olması nedeniyle hamurun şeklini koruyamaması halinde, "Elekten saca gelmiyor." diyerek hamurun "eriyip aktığını" söylerler. İşlerini yaparken tutumu da gözeten kadınlarımız ateşin yakılmadığı zamanda "odunu on et" -oduna kıy, ocağa fazla odun koy - diye bir misal getirirler.

1. Yufka

Ekmek ile yufka, Türk kültür tarihinde birbirinden ayrılmayan iki unsurdur. Anadolu'da çok yapılan geleneksel ekmek çeşidi olan yufka Sivas mutfağında da önemli bir ekmek türüdür. Sivas halk ağzında "yuha" gibi söylenen bu sözün anlamı ince demektir (Örnek olarak, merhametli insanlara yuha yürekli, derin olmayan sulara da yuha denir).

Yufka, tel veya kıl elekten elenmiş un, su ve kararı kadar tuz ile mayasız yoğrulur. Hamur tahtaları üzerine yumak alınır. Yumakların aynı büyüklükte olmasına özen gösterilir. Bazı kimseler aynı boyda yumak alamazlarsa onlara "dostunu düşmanını bilmiyor" diye yakıştırma yaparlar. Yumak alırken en son artan hamur bir yumaktan az ise yumak alana "artacaksın" diyerek bir çocuğunun olacağı şakasını söylerler. Yufkaları açma işini birkaç kadın yapar, bir kişi aktarır, bir kişi de üstüne döner yani onlara lâzım olan şeyleri getirir. Hattâ şeytan dermiş ki: "Her şeye akıl erdiriyorum ama, şu hamurun yapışmadan açılmasına şaşıyorum." İki yufkayı üstüste koyup açan hünerli hanımlar olduğu gibi açılan yufkayı havada oklava üstünde döndererek saca verenleri de vardır. "Uğra" hamur açarken yapışmaması için hamur ve yufka üzerine serpilen una denir. Hamurun açılmasında uğrayı fazla kullanmazlar ki yufkalar güzel olsun.

Yufkalar açılıp hamurlar bittikten sonra örtülerin altından sonradan bir yumak çıkarsa bu yumaktan Fadime Anamızın nanı (ekmeği)

yapılır. Bir adı da "melek ekmeği" olan bu ekmek için niyet tutarlar. Hamur tahtası üzerinde el ile açarlar, "şeytan katılmasın!" diye oklava değdirmezler. Üzerine işaret parmağı ile sayısı belirsiz delikler koyarak tekse şu dileğim olsun veya çiftse muradım olacak gibi niyet tutarlar ve sacda pişirirler. Bu ekmeğin diğer adı "bereket ekmeği" olup Sivas'taki Karslılar da "murat ekmeği" derler.

Kadının biri yufka yapıyormuş, aktarması için komşusunu çağırmış, yufkalar pişiyor ve mis gibi de kokuyormuş. Aktaran komşu kadın, ev sahibinin "ye" dememesi üzerine "Hiç yırtılan yok ki yiyeyim" diye şaka yapmış. Bir başka hikâyeye göre de yufkayı aktaran o evin gelini imiş. Kayınvalidesi "ye" dememiş. Gelin de "Babam evinde yananı da yerdim, yırtılanı da." demiş. Bunlar latifelerdir, genellikle tazesiyle yerler ve komşulara da gönderirler. Ancak yemek pişiriken yemeye "üstten yeme" derler ve ayıp olarak bilinir ve bereketi kaçar denir.

Yufka pişiriliriken ve muhafaza edilirken yufka selesi üzerine istiflenir. Burada kurumaya bırakılır. Yufka selesi yekpâre, "tek pir parça halinde" ayaklı bir seledir. Üzeri 70 cm. çaplı bir sini gibi daire şeklinde ve alttaki silindirik ayağa bitişik olarak söğüt dallarından (çıvgın) örülmüş bir masa gibidir. Silindirik ayağın yerden yüksekliği de 50 cm. kadardır. Sofra vaktinden bir kaç saat önce yufkalar sulanır. Bir örtü üzerine konulan kuru yufka, bir kapdaki sudan avuca alınıp serpilir, çok fazla ıslatılmaz, o zaman hamur olur. Üzerine tekrar bir kuru yufka alınır o da sulanır böylece ihtiyaca göre sulanan yufkalar, bohça şeklinde katlanarak beze sarılır. Böylece yemek vaktinde yumuşamış olur. Yufkanın bazı yemeklere daha iyi yakıştığı, pilâvın bile yufkaya sarılarak yendiğini söylerler.

Öğünlerin dışında, acıkınca "yufka düremeci" yaparlar. Düremeç fırın veya ev pidesi hattâ yanlamasına kesilen somun yahut francalanın arasına yiyecek konulup sıkılarak yapılabilir. Düremecin bir adı da "sıkmaç"tır. Yakınlar birbirlerine ikram ettikleri zaman "dost düremeci" diye sunabilirler. Düremeçler, uzun gecelerde yenen "yatsılık" yiyeceğidir. Çabuk hazırlanan, pratik ve kolay yendiği için,"acın belinde düremeç eğlenmez" denilmiştir. Bu yiyeceğe yurdumuzun bazı yörelerinde dürüm ve sıkma gibi adlar verilir.

Düremeç veya sıkmaç hazırlamak için yufka veya ekmeğin arasına şu yiyecekler konulabilir ve herkes kendi düremecini kendisi hazırlar: Peynir, çökelik, kıyma (kavurma) sucuk, pastırma, un helvası, kavut, un kavurması, üzüm ve ceviz, bulgur pilâvı, erişte pilâvı, pezik turşusu, yumurta piyazı gibi yiyeceklerle düremeç yapılır.

Yufka aynı zamanda çok ufanan bir ekmektir de. Onun için düremeç yapıp yerken bilhassa çocukları oturtur yedirirler. Hattâ kadının biri çocuklarına düremeç yapınca uçlarından ısırır öyle ellerine verirmiş. Eltisi niye öyle yapıyorsun diye sorunca "Ağızlık açıyorum, kolay yiyorlar, ufatmıyorlar." demiş.

Yufka ikram eden ev sahibinden misafir tekrar yufka isteyince ev sahibi de "arkam yuha" demiş çünkü daha yokmuş. Bu misal az olan yiyecekler için günümüzde de latife olarak söylenmektedir.

2. Fetil

Yufkadan biraz kalın açılan ve taze yenen ekmek çeşididir. Fetil, ekmeklerin en kolayıdır. Su, tuz ve un ile yoğrulan hamur ekşisiz, yani mayasız olarak hazırlanır. Kepekli undan yapılan fetiller pek lezzetli olur. Daha çok fırın ekmeğinin evde kalmaması ya da fırından keşik alınamadığı zamanlarda yapılan bir ekmek çeşididir. "Ağzımız değişilsin" diye de fetil yaparlar.

3. Yağlama

Fetilden biraz daha kalın açılan ve yumuşak pişirilen hamur sacın üzerinden alınır ve hemen iki tarafı sadeyağ/tuzlu tereyağ ile yağlanarak yapılır. İşler biter bitmez sıcağı ile yenir. Sacda herhangi bir yiyecek yapıldığı zaman fetil ve yağlama çoğu zaman yapılır. Yağlama ikram edilirken fetile sarılarak verilir. Mis gibi tereyağla yapılan yağlamaların tadı damaklardan hiç gitmez.

4. Sac ekmeği

Sacda hazırlanan diğer bir ekmek çeşidi olan sac ekmeği mayalı olarak, yoğrulur. Taze veya birkaç gün için içinde yenilmek üzere yapılan ekmek türüdür. Ekmeğin yokluğunda hemen yapıldığı için "sac ek-

meği, ac/aç ekmeği" derler. Fazla durmaz küflenir, zaten az yapılır; yani halkın deyişi ile; "el ucu" veya "kelete".

Sac ekmeği yapmak için, un, su, maya ve tuz ile yoğrulan hamurun üzeri örtülür. Mayalanınca yumaklar hamur tahtası üzerine alınır. Önce el, sonra oklava ile 15 - 20 cm. çapında ve 1 cm. kadar kalınlıkta açılır. Sacın altı önceden küllenir ve sacın üzerinde önce bir yüzü sonra çevirilip diğer yüzü pişirilir yani "iki yüzlü" pişirilir. Bazı maharetli hanımlar, sac ekmeğinin bir yüzünü sac üzerinde pişirir, diğer yüzüne yumurta "yüzlük" sürer ve sacın altına yakın bir taşa dayayarak pişirir ki buna "söve ekmeği" de denir. Bu tarz pişirmeye "tek yüzlü" adı verilmektedir.

"Sac ekmeği" Sivas sözlü kültüründe, dönek ve sözüne güvenilmeyen iki yüzlü insanlar için kullanılan bir benzetmedir. "Tıngır elek, tıngır sac, elim hamur karnım ac" gibi bir deyim daha vardı ki bu sözle yoksulluk kasdedilir, çalıştığı halde elinde bir şey olmayan kimseler için söylenir. Bu söz; karşılığı "Oruç" olan bir halk bilmecesidir aynı zamanda...

"Şebit gibi" benzetmesi, sert ve tuzlu ekmek, fetil vb. için kullanılan bir sözdür. Ekmeğe kusur bulmak günah olduğu için, sert ve de iyi pişmemiş olursa böyle söylenir. Şebit; Afyon, Ankara, Kırşehir, Niğde, Kayseri ve Sivas'ın Deliilyas, Şarkışla yörelerinde yapılan ekmektir. Kayseri'de şebitlerin üst üste konulması, dilimlenip üzerine sarmısaklı yoğurt dökülmesi ile hazırlanan "şebitli mantı" yapılır.

5. Çökelikli

Nasıl ki sac ve tahta ortaya gelmişken çeşitli yiyecekler yapılır. Onlardan biri de çökeliklidir. Çökelikli böreklik hamur gibi incelek unundan su ve tuzla yoğurulur. Yufka yumağı büyüklüğünde, 8 - 10 cm. çapında yumak alınır. 20 - 25 cm. kadar çapında açılır, arasına önceden çökelik, ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızıbiberle hazırlanmış iç, hamurun yarısına yayılır, hamur bunun üzerine katlanır, büyükçe bir "yarımca börek" olur. Sac üzerinde pişer, sacın altı yavaş olmalıdır, çevrilerek iki yüzü de pişirilir. Sacdan indirilince iki yüzü de erimemiş, katmerde olduğu gibi katı sadeyağ sürüle-

rek yağlanır. Sabah kahvaltılarında, çayının yanında veya diğer zamanlarda sevilen bir hamur işidir.

6. Pancarlı

Çökelik yerine ince doğranmış pancarlar, tuzla ovulur ve soğan, tuz, kırmızı ve karabiber ile yağda hafif karıştırılır ve iç hazırlanır. Suya tuz konarak, börek hamuru yumuşaklığında yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yumaklar alınır. Açılan yufkanın yarısına iç konur, diğer yarısı üzerine kapanır. Sac üzerinde çevrilerek, iki yüzü pişirilir. Her iki yüzüne tereyağ sürülerek sofraya getirilir.

Baharda çeşitli yenen otlardan; tellice, madımak, kuşkuş, ısırgan vb. ile aynı pancarlı gibi hazırlayarak hamur işleri yapılır. Kangal köylerinde buna "loluk" adı verilir. Deliktaş'ta, madımak ve diğer otlarla hazırlanan içle yapılana "söbelemeç/söbelek" denir. Deliktaş'ta Ruhsatî'yi anma törenlerinde söbelek ve ayran ikramı yapılmaktadır. Bu yöredeki inanca göre Ruhsatî'nin bastığı her yerden şifalı otlar çıkmış. Şaire ayran vermediklerinden, yöre halkı onun canı için ayran ikram eder.

Elbeyli köylerinde, çeşitli otlar konulan bu hamur işine gılik denilmekte olup, içine konan bitkinin adıyla söylenir. Telliceli gılik, gelinparmağı gılığı, kızılca (kızılca adı verilen ot) gılığı gibi. Koç katımında yapılana da koç gılığı denir. Yumurtalı adı verilen şekli ise; açılan hamurun yarısına bir yumurta kırılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Sac üzerinde pişirilir ve üzeri yağlanarak yenir (Merkez Çallı köyü).

7. Sac katmeri

Sac katmeri, tamamen Sivas'a has bir hamurişidir. İyi yapılırsa tel tel olur, yanında peynir vb. ile yenir. Sac ekmeği yapıldıktan sanra sac katmeri yapmak âdettir. Sacda pişen ekmeklerin sonu alınınca sacın altı da yavaşlamış olur ki bu ateşte sac katmeri pişirilir. Gelen misafire de sac katmeri yapmak iyi bir ikramdır. Hamuru tuz, su ve un ile yoğrulup, unu ince elek unundandır. Yufkaya yakın büyüklükte açılır ve önceden eritilmiş yağ ile hamur yağlanır. Eskiden yalnız sadeyağ kullanılırdı, bugün biraz zeytinyağı ve margarin de katılır.1930'lu yıllarda

Demiryolu Fabrikası'nda çalışanların aileleri zeytinyağı kullandıkları için, "zeytinyağ katmerleri" bir tekerleme halinde çok söylenerek eleştirilmiş ise de bugün zeytinyağına alışılmış ve sağlıklı olduğu da öğrenilmiştir. Yağlanan hamur uçları karşılıklı katlanarak kare şeklinde bir bohça yapılır. Bu iş bitince, önce yapılanların yağı donar, hafifce oklava ile açılıp sac üzerine konur. Sadeyağ ile sac üzerinde iki yüzü pişerken yağlanırsa tel tel olur daha fazla "tel döker". Bu iş biraz zahmetli olduğundan, piştikten sonra da tepsiye alınıp yağlanır. Tatil günleri, sabah kahvaltısına veya her zaman yapılan bir yiyecektir. Şimdiki elektrikli saclarla da aynı katmerler yapılabilmektedir.

8. Velibah

Velibah, Kuzey Kafkas kültürüne ait bir yiyecek olarak Sivas'ta da sevilen hamurişidir. Yapılışı kısaca şöyledir: Un, tuz ve su ile hamur yoğrulur ve yumak alınır. Bir yemek tabağı kadar açılan hamurun ortasına iç konur ve hamur toplanarak tekrar yumak haline getirilir. Bu iç; soğan, yağ, kıyma kavrularak tuz, kırmızıbiber karıştırılarak hazırlanan harca haşlanmış ve ezilmiş patateslerin karışımı ile hazırlanır. Hafif açılan yumakların hepsine iç konarak kapatılır, tekrar yumak yapıldıktan sonra oklava ile 3 - 4 mm. kadar kalınlıkta açılır. Sac üzerinde çevrilerek pişirilir. Aynen çökelikli gibi iki yüzü de yağlanır.

c. Tandır ve Tandır Ekmekleri

Tandır, özel topraktan yapılan üst çapı daha küçük olmak üzere iki tarafı açık bir kesik koniyi andıran, yere gelen tarafının bir kenarında külfesi "hava deliği" bulunan ve kazılan bir çukura veya tandır evindeki yerine gömülen ekmek veya yemek pişirmeye mahsus bir çeşit fırındır.

Sivas'ın pek çok köyünde tandır bulunur. O, ekmek, yemek ve ısınma bakımından sanki halkın hayatının bir parçası olmuştur. Arkeolojik araştırmalardan öğrendiğimize göre tandırın en az 4000 yıllık bir geçmişi vardır ve Erzurum Pulur'daki kazılar bunu göstermektedir.

Tandır yapımı için özel toprak kullanılır. Bu daha çok kırmızı renkli bir toprak olup, Sivas'ın Yıldızeli ilçesinin Nevruz Köyü'nün

toprağı tandır için çok elverişlidir. Toprak önce elenir, çamur yapılır, bu çamur 15 gün kadar bekletilir ve arada çiğnenerek "hasıl" edilir, bir miktar keçi kılı katılır. Bunlardan kol büyüklüğünde parçalar hazırlanarak üst üste yuvarlak şekilde konulup tandırın gövdesi yapılır. İçine bir insan girecek kadar büyükleri olursa da ortalama ölçüleri, taban çapı: 80 cm., ağız çapı: 70 cm., yüksekliği: 100 cm. kadardır. Kalınlığı 3 cm. olan tandır, tandır evine gömülür. Tandırın gömülmesi (kuyulanması) sırasında altına üç yerden birer taş konur. Tandırın hava alması için tandır yapımı sırasında açılan külfesi tabanındadır ve gömülme yerinden dışarıya kadar açılır. Tandırın gömülmesi sırasında arkasına, tandırda tezek yanmasıyla elde edilen kül konur ki tandır çabuk soğumasın.

Tandırda yakacak olarak tandırı alıştırmak/tutuşturmak için önce odun, sonra da tezek kullanılır. Sac altında yakılan hayvan gübresi de tandırda yakılır. Bunlar daha önce belirttiğimiz gibi basma, kasnak, el tezeği ve saçma denilen kendi halinde kurumuş hayvan gübreleridir.

Tandır gereçlerinin başında "rapata" gelir. Rapata tahta üzerine ot konulup bir bezle dikilerek elde edilir. Uzun tandır ekmeği, yani lavaş için "uzun rapata"lar, çörek için daha küçük "değirmi rapata"lar kullanılır. Rapata üzerine konulan hamuru aynı bir raket gibi tandırın yüzeyine yapıştırmaya yarar. Tandırdan kül çeken "gelberi", düşen ekmeği almaya yarayan "eğiş", tandırdaki ateşi karıştırmaya yarayan "kösevi" ve tandırın üzerine kazan ve tencere oturtabilmek için tandırın üzerine konan "hatırçek" denilen demir, tandırın diğer gereçleridir.

Tandırın başı aile sıcaklığını, baba ocağını ve onun özlemini ifade eder. Analar yemeği orada pişirmiş, hayatiyetin kaynağı orada oluşmuştur. Bunun için "anamın aşı, babamın tandırının başı" her zaman geçerli bir söz ve özlemdir Sivaslılar için.

"Tandır tavında gerek", sözü her şeyin vaktinde yapılması gerektiğini; "tandır tava geldi hamur tükendi / akıl başa geldi ömür tükendi" sözümüz ise hayatın seyrini ve özünü ne kadar güzel ifade eder. "Tandırdan sokup külfeden çıkarmak" deyimi insana verilecek eziyetleri belirtmek için çok sık kullanılır. Gelin olan kızlar gittikleri yerde zahmet çekerlerse, anneleri böyle söylerler.

1. Tandır ekmeği

Tandır ekmeği mayalı (ekşili) tuz, un ve ılık suyla yoğrulan hamur, ekşiyince yumaklar alınarak hamur tahtasına dizilir. Tandırda değirmi ekmek ve gılik adı verilen ortası delik ekmek pişirilir. Tandırda ekmek pişme sırasında külfe deliği kapatılır.

2. Lavaş

Lavaş uzun ve ince tandır ekmeğidir. 2 mm inceliğinde açılan hamur, uzun rapata ile tandır yüzeyine hızla vurularak yapıştırılır. Kars ve Erzurum göçmenleriyle yaygınlaşmış olan lavaş Sivas'ta da yapılmaktadır.

3. Tandır çöreği

İçine yağ konularak maya, tuz, un ve su ile yoğurulur. Tandır yüzeyine değirmi rapata ile yapıştırılır.

4. Tandır ketesi

Su, tuz ve un ile hamuru yoğrulur, yumruk büyüklüğünde yumak alınır. Açılan yumak yağlanarak, aynı sac katmerindeki gibi, bohça yapılır. İkinci bir yumak da aynı şekilde yağlanıp bohça yapılarak iki bohça üst üste konulur. Üzerine sade yağla kavrulmuş un konularak bohça ve yumak haline getirilip kapatılır. El ve merdane yardımı ile hafif açılarak rapataya konur ve tandıra vurulur.

Evliyâ Çelebi, Sivas yiyeceklerinden bahsederken: "Has ve beyaz gerde ekmeği, kete çöreği, tavuk böreği ve tuz çorbası hiçbir yerde yoktur" diyor ve narının Maraş'tan, pekmezinin Ayıntap'tan, şırasının Amasya'dan geldiğini ilâve ediyor. Gerde ekmeği olarak belirttiği sac ekmeği olup ülkemizde genel olarak gözleme adı verilen ince yağlı hamur işidir (Konya/Seydişehir'de girde, Bolu/Mudurnu'da girdele denilen ekmek budur).

Ekmekle İlgili İnançlar ve Uygulamalar

Vücut için gerekli enerjinin büyük bir kısmını sağlayan ekmek soframızın değişmez demirbaşıdır. Ekmekten hiç usanılmaz. Yapılan araştırmalar, günümüzde kişi başına günde 450 gr. ekmek tüketildiğini göstermiştir. İnanç ve geleneklerimiz ekmeğin su gibi aziz tutulup nimet olarak benimsendiğini ve ona ne büyük ölçüde değer verdiğimizi gösterir. Eskiden olduğu gibi bugün de geleneksel çevrelerde sofrada mutlaka ekmek bulunur. Yenilecek yemek un ile yapılsa bile ekmeksiz sofra olmaz. Halka göre sofraya ekmek koymamak günahtır. Zaten yakın zamana kadar "yemek yeme" de "ekmek yeme" biçiminde söylenirdi. Eski kadınların kızlarına söyledikleri en güzel temennilerinden biri "Er ekmeği yiyesin, er urbası giyesin" idi. Halen ekmek yeme, yemek yeme anlamında kullanılmakla beraber eski kullanışı azalmaktadır.

"Tuz-ekmek hakkı"; nimet, ihsan, şükran ve minnettarlık anlamına gelen ve Türk karakterini sembolize eden deyimlerimizden biridir.

Gelinin gelinliğini giyme sırasında başından ekmek bölmek o yıl bolluk olması için yapılan uygulamalardan biridir.

Yeni doğan çocuğun sokağa ilk çıkarılışında kundağı arasına, kısmeti, rızkı bol olsun diye ekmek koymak ve bunu ilk rastlanan kimseye vermek de halen uygulanan gelenekler arasındadır.

Bir hastalık sırasında fakire tuz, soğan ve ekmek vermek Sivas'ta eskiden görülen yaygın uygulama idi.

Ekmek ateşe atıldığında günah olmaması için "Şehitlerin canına değsin" derler.

Akşam hava kararırken, yani halkın deyimi ile dar vakitte sofrayı beklemeyip de ekmek yiyenlerin darlığa düşeceğini inanılır.

Lohusalarda görülen göğüs şişmeleri halk arasında "umma" denir. Lohusanın bir yiyeceğin kokusunu alıp yiyememesi halinde umma olur diye bir inanış vardır. Umma olan lohusaların göğsüne fırından yeni çıkan ekmeğin kapılıp sarılması daha çok eskiden görülen yaygın uygulamalardı. Umma olan lohusalara halk arasında yapılan geleneksel tedavi uygulamaları pek çok olmakla birlikte, eskiden ekmekle yapılan

bir diğeri de Umma Ocağı olarak bilinen Altunlu Hatipoğulları ailesinden bir ekmek istenerek lohusaya yedirilmesiydi.

Yeni doğan çocukların kızararak ses çıkarmalarına (kükreme) halk arasında "ikra" denilmektedir. Eskiden yaygın görülen bugün ise azalan bir inanç ve buna bağlı uygulamaya göre ikrası olan çocuğun ikrasını kesmek için fırından alınan bir ekmek hiç konuşmadan bir yemenici veya saraca getirip verilir, dükkân sahibi sahtiyandan "ikra kayışı" hazırlar ve bunu ekmeği getiren kimseye verir bu kayış çocuğun yorganına dikilirdi.

Güdük Minare (Şeyh Hasan Bey Türbesi, M. 1347) etrafında kaşıntılı hastalığı olan kimselerin oynayarak dönmesi uygulaması bugün de görülmektedir. Türbe karşısında bulunan şimdi yıkılmış tekkeden (Şemseddin Sivasî ailesinin oturduğu eve halk Tekke derdi. 1925'ten önce dergâh olarak kullanılmıştı) ekmek istenerek hastaya yedirilirdi.

Ekmekle ilgili eskiden fazla görülen bir inanç da sütü olmayan lohusaların evinden, çobana ekmek verilerek çobanın sürülerini yayarken bu ekmeği torbasında dolaştırmasıydı. Acıkan çoban bu ekmekten biraz yer gerisini lohusaya artırırdı. "Dağ, bayır gezen ekmeğin" lohusanın sütünü artıracağı inancına bağlı bu uygulama Sivas köylerinde halen sürdürülmektedir.

Ekmeğin kutsallığı konusunda halk arasında bilinen bir hikâye şöyledir: Çok zengin bir adam kendisinin fakir olup olamayacağını merak etmiş, bunu bir başkasına sormuş. O da demiş ki: "Çocuğunun eline ekmek ver". Adam öyle yapmış, yalnız çocuğuna önlük bağlamış, ekmeğin ufakları yere düşmemiş, zengin adam da fakir olmamış daha da zenginleşmiş. Kendisine bu fikri veren kimseye de söylemiş. O da "çocuğun önüne önlük bağlamasaydın bak o zaman nasıl fakir olurdun." demiş. Bu hikâyeden de anlaşıldığı üzere Türk toplumunda ekmek kutsaldır. Onun hiçbir parçası ziyan edilmez.

Bayatlayan ve ufak parçalar atılmaz onlar pek çok yiyecekte değerlendirilir. Sivas'ta en fazla bilineni "ekmek aşı" (papara) denilen çorba türü bir yemektir ki bunun için "Ekmek aşı, yemeklerin başı" denilmiştir. Yapılması; önce soharıç hazırlanır. Bunun için soğan yağda

kavrulur ve kıyma da ilâve edilir. Salça, tuz ve suyu ilave edilerek kaynayınca bir miktar da pirinç konulur. Pişirildikten sonra fırında gevretilen ekmeklerin üzerine dökülerek sofraya alınır. Hazırlanan soharıca peskütan katılarak pişirilen ekmek aşına "kelecoş" denir ve aynı şekilde fırında kurutulan bayat ekmeklerin üzerine dökülerek yenir. Merkez köylerimizde "ekmek kırması" adı verilen bir yemek de bayatlamış fırın ya da tandır ekmeklerinin küçük parçalar halinde getirildikten sonra eritilen tereyağı içinde karıştırılarak, üzerine toz şeker ekilmesiyle hazırlanır. Toplumumuzda ekmek savurganlığını önlemek için bazı hanımların bayat ekmeklerden hazırladıkları pek çok yiyecekler de vardır.

Ekmek İle İlgili Sözlü Kültür

1. Kelimeler

Düremeç /Dürüm: Yufka veye pide arasına peynir vb. konularak hazırlanan yiyecek.

Ekmek yemek: Yemek yemek anlamında kullanılır.

Evden yemek: Ekmeği evde yapmak, çarşıdan almamak.

Fetil: Taze yemek için yapılan kalınca yapılan yufka.

Kömbe: (Gömme) Kızgın küle gömülerek veya iki sac arasında pişirilen kalın ve mayasız ekmek.

Külleme: Süt, yumurta, yağ, tuz, su ve hamur mayası ile yoğrulan hamur, iki sac arasında küllenerek pişirilir. Çamşıhı/Başören-Divriği

Ovmaç: Yufka veya ekmeğin ufalanıp, üzerine yağ konularak yapılan yemek. Omaç/oğmaç: Ekmek veya yufka ufalayıp içine yağ katılarak yapılan yemek.

Sıkmaç: Ekmeğin arasın katık koyup, sıkılarak hazırlanır.

2. Atasözleri ve Deyimler

Acıka ekmek yiyesin, susaya su içesin: Acıkan ve susayanın, -insanın- isteklerine kavuşması, huzur ve mutluluk verir.

Aç olan âlemde ekmek yok sanır.

Açа kuru ekmek bal helvası gibi gelir.

Açın belinde düremeç eğlenmez.

Açın elinden ekmek alınmaz.

Adam oluncaya kadar dokuz fırın ekmek ister.

Akıl veren çok, ekmek /yemek veren yok.

Aklını peynir ekmekle yemek: Akılsızca delice işler yapmak, akılsız olmak.

Allah oğul ekmeği, gelin deyneği nasip etsin!

Analık kara yamalık, ekmek verir yanı yanık, çorba verir busbulanık (boz bulanık): Analık (üvey anne) çoğu zaman öz annenin yerini tutmaz, iyi de yapsa kötü sanılır.

Anamın ekmeğine kuru, ayranına duru demem.

Anası ekmekçi olan aç kalmaz: Bir meslek sahibinin yakınları zorluk çekmez, rahat ederler.

Aş Hıdır, ekmek Hıdır, ye iç kudur (Hıdır: Hızır): Kimseye yararı olmadan ve de çalışmadan yiyip içerek, etrafa zarar veren haylaz gençlere söylenir.

Baba (oğul, kardeş) ekmeği zindan ekmeği, er ekmeği meydan ekmeği, mihnetsiz yenir.

Baklava börek ağlar yüz, peynir ekmek, güler yüz: Baklava, börek yedirip (Zahmetli iyi yemekler yedirip) surat asmaktansa, peynir ekmek ikram edip, güler yüzlü olmalı anlamında kullanılan bir atasözümüzdür.

Başına vur, ekmeğini elinden al: Sessiz, aciz ve saf kimseler için kullanılır.

Ben ekmek yedim, sen çörek, o da undan, o da undan, ben çark giyerim, sen potin o da gönden, o da gönden: Aslı aynı olan şeyleri farklı saymamak gerekir.

Bir ekmeğin açıyım, yarım ekmeğin tokuyum: Az şeyle yetiniyorum anlamında kullanılır.

Bir ekmeklik unun varsa erbabına pişirt/yaptır.

Bölünmüş ekmek birleşmez: Bir arada oturan evli baba-oğul ya da kardeşlerin evleri ayrıldıktan sonra bir arada oturamazlar. Artık aynı evede bir arada yaşayamazlar.

Buğday ekmeğin yok da buğday dilin de mi yok?

Çarşıdan yiyor, karnı doymuyor: Eskiden ekmeği çarşıdan alan fakir kimseler için söylenen sözdür.

Çarşıya düşmüş: Ekmeği çarşıdan alan kimseler için söylenen "fakirleşmiş" anlamında acıma sözüydü.

Ekmeğe düşman, yüzünü gören bin pişman: Etrafa zarar veren, şer ve sevimsiz kimseler için kullanılan bir sözdür.

Ekmeği aca, sadakayı muhtaca vermeli.

Ekmeği dizinde, sözü ağzında: Olduğu gibi görünen, çekinmeden konuşan kimselerin durumunu belirtmek için kullanılan bir sözümüzdür.

Ekmeği koydum saca, yeni geldim uca: "Başlayıp yapmakta olduğum işi bitiriyorum, sonuca ulaşıyorum" anlamında hanımların kullandığı bir sevinç sözüdür.

Ekmeği kulağıma yemiyorum, ağzıma yiyorum: Söyleneni dinliyorum ve anlıyorum!

Ekmeğimize kuru, çorbamıza duru demezseniz buyurun: Habersiz bir misafirini yemeğe davet eden kimsenin kullandığı bir tevazu sözüdür.

Ekmeğin duvak günü: Ekmeğin piştiği gün.

Ekmeğine yağ sürmek: Farkında olmadan birine yardım etmek.

Ekmeğini it, yakasını bit yemek: Malı, parası olduğu halde bunlara sahip olamayıp, rahatça yaşayamayan kimselerin perişanlığını belirtmek için "Ekmeğini it, yakasını bit yer" şeklinde kullanılan bir söz.

Ekmeğini suya batırıp ye, minnet etme.

Ekmeğini taştan çıkarmak: En zor işleri bile yaparak, geçimini sağlayacak parayı kazanmak.

Ekmeğini yiyemez, çarığını giyemez: Çok beceriksiz kimseler için söylenen bir sözdür.

Ekmek atana da taş atana da çemkürmek: İyi kötü, dost düşman herkese kötü davranmak.

Ekmek çiğnemeyince yutulmaz.

Ekmek elden su gölden: Kendisi çalışmayıp, başkalarının parasıyla geçinen kimseler için kullanılan bir sözümüzdür.

Ekmek etsem kesenim yok, ev süpürsem basanım yok: Evinde, yaşamında, karışanı olmamak, rahat olmak.

Ekmek satın, karı hatun: Eskiden her ev ekmeğini kendi yapardı, bu da zor bir işti. Bazen de satın alınırdı, sonradan herkes çarşıdan alır oldu, hanımlara iş kalmadı.

Ekmek taze, peynir taze, ye Murtaza, ye Murtaza: Hazır ve güzel yiyecekler varken, insana onu yemek düşer.

Ekmek vermez komşu olma: Komşuya iyilik yapılmalıdır.

Ekmek vermedik komşu: Kimseye iyilik etmeyen kimse.

Ekmekle (yemekle) adam dövmek: Aşırı ikram yaparak karşıdakini mahcup etmek. *İzzet var ki kötekten ziyade;* aynı anlama gelen bir sözdür.

Ekmeği aca, sadakayı muhtaca vermeli: Yapılan bir yardımı en çok ihtiyacı olan kimseye yapmalıdır.

Ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver: Verilecek ücret ne kadar fazla olursa olsun, işi mutlaka uzmanına yaptırmak gerekir.

Ekmeğin büyüğü hamurun çoğundan olur: Çok malzeme ile fazla ürün elde edilir.

Ekmeğinen aşım, ağrısız başım: Kimseye minnet etmeyerek, kendi imkânlarıyla huzurlu bir şekilde yaşamayı belirten bir sözümüzdür.

Ekmek aşı hem kolay hem leziz, hem de aziz yemektir: Bayat ekmeklerle yapılan ekmekaşı (papara), kolay hazırlanan bir yemektir; aynı zamanda ekmek aziz olduğu için değerli ve lezzetli bir yemektir.

Ekmek aşı yemeklerin başı: Çok malzemeye ihtiyaç göstermeyen ve

kolay yapılan bir yemek olduğu için, ekmek aşı yemeklerin ilk sırasını alır.

Ekmek/yemek bulursan giriş, dayak/kavga görürsen sıvış: İnsan fayda göreceği yerlerde bulunmalı, kötülük gelecek yerlerden uzak durmalıdır.

Ekmek dinimizin direği: Ekmek insan hayatı için her bakımdan önemli bir unsurdur.

Ekmek ekmeğin mayası, gelin kaynananın tayası olur: Sadece gelinin iyiliğinin yetmeyeceğini, kayınvalidenin de iyi olması lâzım geldiğini ve geline destek ve yardımcı olduğunu belirtmek için kullanılır.

Ekmek hızır, pilav vezir, gerisi vızır vızır: Ençok sevilen ve karın doyuran yiyecek ekmek ve pilavdır. Geri kalan yiyeceklerden söz etmek gerekmez.

Ekmekle (yemekle) it rayetlenir (ağırlanır): Misafire, yemek vermekten daha önemli olan şey, güler yüz göstermek ve iyi davranmaktır.

Ekmeksiz turşu, mefasız (vefasız) komşu: Turşu yerken yanında ekmek olmalıdır.

Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz.

El adama, akıl verir de ekmek vermez: El, insana herhangi bir konurda akıl verir ama, kendi çıkarına dokunacak yardımlardan kaçınır.

El gibi ekmekler yel gibi gidiyor: Ekmek çok ve hızlı tüketildiği zaman söylenir.

Elimde yarım ekmek, başımda çifte tokmak: Zulüm görenlerin kullandığı bir deyimdir.

Er bir söyler, ekmek (yemek) iki: İyi olmayan şey kendini belli eder.

Er urbası giyesin, er ekmeği yiyesin: Kadınlar için yapılan iyi dilektir.

Et ne kadar arık olsa gine (yine) ekmek üstü gerek: Ne kadar zayıf, güçsüz koca (erkek) olursa olsun yine eşinden (karısından) daha önemli konumdadır.

Ev ekmeği; oğul, çarşı ekmeği; kız: Eskiden aileler oğulları ile oturdukları için erkek evladını, her zaman bulunan ev ekmeğine, kız ise

evlenip dışarı gittiği için, arada bir geldiği için çarşı ekmeğine benzetilmiştir.

Ev sahibini bahtlı, önünde ekmeği var: Sofrada, önünde ekmek olmazsa, şakacı misafirler böyle söyler. (Bahtılı/bahtlı: Talihli)

Evden yiyenin (unu ve ekmek yapımı evinden olanın) iki gözü açık, çarşıdan alıp evde yapıp yiyenin bir gözü kör, çarşıdan alıp yiyenin iki gözü körmüş: Eskiden yerli halk ununu kendi hazırlar, ekmeğini de evinde yapardı. Unun çarşıdan alınması ve ekemeğin de çarşı fırınlarından alınması durumunda eskiden bu söz söylenirmiş.

Evlilik, can yerleştirmek, ödünç ekmek değil ki vere alasın: Evlilik çok önemli bir şeydir. Âdetâ insan canını, hayatını ortaya koyar. Bu bakımdan değeri, kıymeti bilinmeli ve özen gösterilmelidir. (Günümüzde basit sebeplerle yıkılan yuvalar düşünülürse, sözlü gelenek ve törelerin aileyi ne kadar koruduğu anlaşılır.)

Gak diyince ekmek, gık diyince su: Devamlı, yemek içmek isteyen, her dediği yapılan kimseler için kullanılır.

Gine (yine) senden bir ekmek: İyiliği yine aynı kişiden görünce, ona söylenen bir nevi teşekkür sözü.

Hırsızlık bir ekmekten, kahbelik bir öpmekten: Küçük suçlar sürdürülürse, insanı büyük suçlara yöneltir.

İnsanın ekmeği (azığı) evinden, arkadaşı köyünden olmalı: Yolculuğa çıkan kimsenin yiyeceği (tedariki) yanında olmalı, aynı zamanda tanıdığı bildiği kimse ile yola gitmeli.

İnsanın kökü ekmek, ağacın kökü toprak.

İt yatağında ekmek ufağı (olmaz): Kötülük yapmaya alışandan iyilik beklenmez.

Kanına ekmek doğramak: Birinin kötülüğü için uğraşmak.

Kız gittiği, oğlan yettiği yerde ekmek yer.

Komşunun ekmeği komşuya borçtur.

Köpek bile ekmek yediği kapıyı tanır.

Kursağında ekmeği olmak/Kursağı yarılsa ekmeği çıkar: Kendisine bakan, yediren, büyüten kimsenin iyiliğini bilmeyenler için kullanılan deyimdir.

Oğul ekmeği çayır çimen, damat ekmeği çakır diken. Bu söz; *Koca ekmeği çayır çimen, evlat ekmeği çakır diken* biçiminde de söylenir.

Öğüt veren çok olur, ekmek veren yok olur.

Peynir ekmek, hazır yemek.

Peynir ekmek, mermer direk: Peynir ve ekmeğin insanı tok tutacağını belirtmek için söylenir.

Sana taş atana ekmek at.

Soğuk fırından sıcak ekmek olmaz.

Umut fakirin ekmeğidir.

Unun çoksa kömbe et (yap), bulgurun çoksa köfte et.

Toprağı işleyen ekmeği dişler.

Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur /iki gözden olur.

Yetim ekmeği değil ya: Sofrada misafiri buyur ederken yiyin anlamında bir ısrar sözüdür.

Yiğit olan ekmeğini taştan çıkarır.

3. Sivas Kına Türküsü'nden

Babamın tütünü yüceden tüter

Anamın ekmeği burnumda kokar

Batağa taş atma batar da gider

Gurbete kız verme yiter de gider

4. Deyimlerin Hikâyesi

Ana yumağı küçük pişirir, çocuklar ekmeği iki aşırır

Çok çocuklu, fakir bir kadının çocukları, acıktıkça birer ekmek alıp yerlermiş. Ekmeklerin çabuk bittiğini gören kadın, çâre olarak, ekmek yaparken, yumakları daha ufak almış, ekmeği küçültmüş. Bu sefer

çocuklar, ekmekleri ikişer ikişer alıp yemişler. Kadıncağız, ufak yumaklar yaparak boşa uğraştığını düşünerek; "Ana yumağı küçük pişirir, çocuklar ekmeği iki aşırır" demiş. Ekmekleri yine eski büyüklüğünde yapmaya başlamış. Bu sözler, doymak için yenen şeyin sayısının değil, miktarının önemli olduğunu ve gereksiz yerde tutumluluk yapmanın faydasızlığını belirtmek için söylenir olmuş.

Hamuru küt düşmek

Mayalı yoğrulan ekmek hamuru, tandırda pişirilirken, hamurun eğer mayası iyi değilse ve iyi mayalanmadıysa, pişirmek için tandıra yapıştırılan hamur tandırın duvarına yapışmaz ve dibine düşer. Tandırın dibi ateşli ve küllü olduğu için bu hamur altı küllü olarak pişer. (Üzeri iyi kızarmış görünen altı ise küllü olan bu ekmekleri çocuklara yedirirler.) Hamurun bu şekilde tandıra düşmesi ekmeğin iyi olmamasına sebep olur ki istenilmeyen bir durumdur. Mecâzi olarak hamuru küt düşmek, mayası bozuk (!) ve iyi yapılmayan işler anlamına da gelen bir deyim olarak kullanılır. (Şarkişla)

Ne doğrarsın, ne basarsın, vurunca da ölürsün

İki arkadaş yoğurt ve ekmek yiyorlarmış. Biri yoğurdun içine ekmeği doğrar doğramaz, diğeri hemen kaşıkla alıp yiyormuş. Diğeri; "Ekmeği önce bir doğrayalım, yoğurda karıştıralım, öyle yiyelim" demiş. Öbürü, o kadar acıkmış ki arkadaşı ekmek doğradıkça, yoğurda daha karıştırmadan (basmadan) hemen alıp yiyormuş. Ekmek doğrayan kızmış, arkadaşına bir yumruk atmış. Nasıl vurduysa, bir de bakmış ki arkadaşı ölmüş. Bunun üzerine şöyle söylemiş: "Ne doğrarsın, ne basarsın, vurunca da ölürsün!" Bu sözler, iş yapmayıp, yemeğe gelince de acele edenler için, şaka yollu bir temsil olmuş.

Sütü yaylıma gitti (gitmek)

Biten bir şey için Sivas'ta, "yok" denmez "bereket" denir. Yok sözcüğü âdetâ tabudur. Hele lohusa ve emzikliler için sütü gelmeyen ve olmayanlar için de "sütü yaylıma gitti" denir. Bunun için şöyle bir gelenek vardır: Lohusanın evinden, sürünün çobanının bir ekmek verilir. Çoban bunu kendi azık torbasına koyar. O gün çoban, sürüsünü ot-

latmak için dağ taş gezer, acıkınca da torbasından yiyeceğini çıkarır. Verilen ekmekten de biraz yer, artanını akşam sürüyü köye/kente getirince lohusanın evine bırakır. Çobanın torbasında "dağ taş gezen" bu ekmeği lohusaya yedirirler ki sütü olsun. Bu uygulama günümüzde de yapılmaktadır.

Yarımı yeme, bütünü bölme, ye Allah'ını seversen ye

Hem ikram etmek isteyen hem de cimriliği yüzünden bunu yapamayan insanları eleştirmek için söylenen bu deyimle ilgili olarak şu olay anlatılır: Kadının biri sofradakilere, az olur düşüncesiyle; "Yarımı yeme", bütün ekmeğin de bölünmesini istemediğinden; "Bütünü bölme, ye Allah'ını seversen ye" diyormuş. Bir taraftan yiyin diyor, diğer taraftan da engel oluyormuş. Candan yapılmayan ikramlar için bu sözler alaylı olarak söylenir olmuş.

Ekmek yetirebilirsen hemen ye!

Fakir bir adam, yolda giderken, rastladığı bir çeşmenin başında durmuş ve azık olarak aldığı kurumuş ekmeğini suda ıslatarak yerken, belki padişah benim bu halimi görür, acır da bana bir ihsanda bulunur diye düşünüyormuş. Tesadüf padişah da oradan geçiyormuş, adamın halini görünce ona şöyle söylemiş. "Bol bir katık (yağ!) bulmuşsun, ekmek yetirebilirsen hemen ye!" Çâresiz kalan ve yardım alamayan insanların durumunu belirten bir söz olarak kullanılır.

Derleme Sözlüğü'nde Ekmek ve Benzerleri ile İlgili Adlandırmalar

Salim Küçük* - Serkan Kaya**

Giriş

Zaman içerisinde bir dilin sahip olduğu söz varlığının önemli bir kısmı dil içi dünya görüşüne ve dil dışı etkenlere bağlı olarak değişime uğrar. Sözcüklerin bir kısmı yaşamaya devam ederken bir kısmı da yitirilir, unutulur ve sözcük ölümü gerçekleşir (Aksan 1995: 346). Örneğin Çağataycada bir tür ekmek veya çörek için kullanılan *kuymag* (Muhakemetü'l-Lugateyn) sözcüğü bugün Trabzon, Rize ve civarında mısır unu, peynir ve tereyağı ile, Malatya yöresinde un, su ve tereyağı ile yapılan (kuymak 'herle, haside, haşıl') bir yemeğe dönüşmüştür (Yardımcı vd. 2001: 111, Ünlü 2013). Yine bir tür ekmek olan *lavaş* sözcüğü *lavaşî* (Şeyh Süleyman Lugati) şeklinde Çağatay Türkçesinde yer alırken Derleme sözlüğü'nde (DS) sözcüğe yer verilmediği görülür (Ünlü 2013). "Öte yandan sözcükleri, biçimbirimleri ve söz varlığının

* Doç. Dr. Salim Küçük, Ordu Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Ordu.
sakucuk@hotmail. com

** Serkan Kaya, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yeni Türk Dili Bilim Dalı, Yüksek Lisans Öğrencisi, Ordu.
kayaser52@hotmail. com

öteki ögelerini dilin birer yapı taşı olarak teker teker incelemek, aynı zamanda toplum, toplumun kültürü ve yaşamı, tarihi konusunda önemli ipuçları sağlayan, değerli gerçekleri saklayan bir araştırma konusudur. " (Aksan 1995: 338)

Yazılı kaynaklarda ekmek sözcüğü, Tarihî lehçelerden Uygur Türkçesinde *etmek, ötmek* (bir ötmeke*ŋ*) şeklinde Maniheist metinlerde (Manichaean Uyğ. -A dialect; Clauson 1972: 60) kullanılmıştır. Karahanlı Türkçesi dönemi eserlerinden Divanü Lügati't-Türk'te (DLT) sözcüğün *etmek~ étmek, epmek* (Yağma, Tohsı, Oğuz ve Kıpçak dillerinde) ve *ötmek* (yenecek ekmek) şekilleri mevcuttur (Atalay 1998-1999). Karahanlı Türkçesinde *etmek* sözcüğünden üretilmiş, ekmek sahibi olmak manasına gelen *etmeklen-* (er etmeklendi = adam ekmek sahibi oldu, ekmeği çoğaldı; etmeklenür -etmeklenmek) ifadesine de rastlanır (DLT. C. I 314-2, 314-4). Kutadgu Bilig'de (KB) sözcük "tuz etmekni kiÆ tut kişike yitür/kişi 'aybı körse sen açma yitür = Tuzu, ekmeği bol tut, başkalarına ikrâm et; bir kimsenin aybını görürsen, açma, üstünü ört" şeklinde kullanılmıştır (Arat 1947: 1328, Arat 1974: 105). Harezm-Kıpçak ve Kuman Türkçesinde sözcük *etmek, ötmek*, Çağatay Türkçesinde *etmek ~ itmek ~ ötmek* ve Osmanlı Türkçesinde *etmek* şeklindedir (Clauson 1972: 60, Ünlü 2013).

Anadolu'da Çatal Höyük, Asma, Diyarbakır'ın Çayırönü mevkiinde yapılan arkeolojik araştırmalar Türklerin hayatında ekmeğin önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Geçmişi MÖ 5900-5700 yıllarına kadar uzanan, bereketin kendisi ve sembolü olan ekmek insanlık tarihi boyunca doğumdan ölüme kadar her önemli olayda simge olarak kullanılmıştır.

"Ekmek, nimet, iş, doyma, inanç, kültür, alın teri, bereket, gelenek, kutsal gıda, güç uygarlık ve insan için çok (şey) ifade eden bir kelimedir. " (Ünüvar 2008: 21). Türkler için ekmek başlıca karın doyurma aracıdır. Bundan dolayı olsa gerek Anadolu'da *yemek yemek* yerine *ekmek yemek* ifadesi kullanılır (Aksan 1995: 476). Ekmek Türkler için bir direnme ve mücadele aracıdır. Yere atılmaz, yerde görüldüğünde alınıp öpülür, ayak basmayacak yüksek bir yere konulur, kırıntıları

rastgele yerlere silkelenmez (Yardımcı vd. 2001: 105). Bu, saygının, inancın, geleneğin ve kültürün bir gereğidir.

DS'de *akmak (II)*, *comaç; émek; etmek, etmak, etmeò, etmeyh, etmak, etmeò; epbeyh [epmek (II), epey]; ehmek, gırcın (I), gircin (III), gugul, halu, harp, hersit, hol (II)*, *memek, öküzemeği, saço, susun (II)*, *tağan* gibi adlarla karşılanan ekmek Farsçadaki karşılığı ile *nan*, *nanıaziz* Türk kültüründe nimet olarak kabul edilmiş, *"nemek ve nan hakkı"* (Tuz ve ekmek hakkı) Türkler tarafından daima kutsal sayılmıştır. Tuz ve ekmek sözcükleri KB'de yan yana "Tuz etmekni kiÆ tut kişike yitür = Tuzu ekmeği bol tut, başkalarına ikrâm et" şeklinde kullanılmıştır.

Türkçede ekmekle ilgili söylenmiş pek çok hayırlı söz, kalıp söz veya tam tersine beddua, kargış ve argo niteliğinde pek çok söz vardır: *oğlan olsun, deli olsun, ekmek olsun kuru olsun; ekmeğin bereketli olsun, tuz ekmek hakkı için, ekmek atlı ola sen yaya olup kavuşamayasın, ekmeğim seni kör ede, gün ekmeğine muhtaç olasın, karnın doyasıya ekmek yiyemesin, yediğin ekmek gözüne-dizine dursun, yediğin ekmek haram olsun, karnın doymayasın ekmek bulamayasın, ne kadar ekmek o kadar köfte, önce ekmekler bozuldu, ekmeğin -aşın- olsun da yiyecek hâlin olmasın, ekmek aş bulamayasın, ekmeğin kuru ayranın duru ola, ekmeğimize göz koyanlar, birinin ekmeği ile oynamak, eli ekmek tutmak, ekmeğimizi kaptırmamak, ekmeğe muhtaç olmak, ekmek parası için çalışmak, dostlarıyla ekmeğini paylaşanlar, ekmeğini yediğin insana vefasızlık yapılmaz, bir lokma ekmek bir lokma hırka bir ömür süreriz, ekmek elden su gölden yaşar gideriz, soğanı ekmeğimize katık ederiz, ağacın kökü toprak insanın kökü ekmektir, ekmek buldum katık yok katık buldum ekmek yok, ekmek derdi* (Ünüvar 2008: 26, 143-144).

Atasözlerimizde de ekmek şu bağlamlarda kullanılmıştır: *acıyan çok ama ekmek veren yok, açа arpa ekmeği etten lezzetli gelir, açа kuru ekmek bal helvası gibi gelir, açın gözü ekmek teknesinde olur, açın koynunda ekmek durmaz/eğlenmez, açlık ile tokluğun arası yarım yufka/bir dilim/bir lokma ekmek, açlıkta darı ekmeği baldan tatlıdır, arpa unun/buğday ekmeğin yoksa buğday/tatlı dilin de mi yok?, çiğnemeden ekmek yenmez, ekmek bile çiğnenmeden yutulmaz, çocuk ekmeği dolapta bitiyor/yetişiyor sanır, dilenci ekmek parçalarını alim söz parçalarını toplar, Din Muhammed dini ek-*

mek buğday ekmeği yol Halep yolu, ekmek aslanın ağzında, er ekmeği meydan ekmeği, er ekmeği minnetsiz, ekmeği ekmekçiye ver bir ekmek de üste ver yarısını yerse helal olsun, ekmeğin büyüğü hamurun (unun) çoğundan olur, ekmeğin iyisi hamurun iyisinden olur, ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır, ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil, ekmek ekmeğin mayası gelin kaynananın dayası, ekmek veren el ısırılmaz, ekmeğimi al da dirliğimi alma, güzellik ekmeğe sürülüp yenilmez, ekmeğini it yer yakasını bit, ekmeğini katığına denk eden muhtaç olmaz, ekmeğini kendi yiyen sofrasını kendi kaldırır, ekmeksiz ev köpeksiz köy olmaz, ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil, eline vur ekmeğini al, er olan ekmeğini taştan çıkarır, ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır, et ne kadar ank olsa ekmek üstünde yaraşır, fakirin ekmeği çavdar ineği keçidir, fakirin ekmeği fırında bile donar, fırın kızmayınca ekmek pişmez, gavurun ekmeğini yiyen gavurun kılıcını çalar, herkesin hamuru ekmeğine göredir, hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten, insanın ekmeği evden arkadaşı köyden olmalı, iyi günde yağlı ekmeği beğenmeyen fakirlikte kuru ekmeğe selam durur, kadı ekmeğini karınca yemez, kız gittiği oğlan bittiği yerde ekmek yer, kimi inci ayıklar kimi bir lokma ekmek sayıklar, koca ekmeği meydan ekmeği, evlat/oğul ekmeği zindan ekmeği, komşu ekmeği komşuya borçtur, köpek ekmek veren eli/kapıyı tanır, peynir ekmek hazır yemek, nankör ekmeği yer kabına pisler, oğlan doğuran ana sevinmesin de ekmeğini yiyen sevinsin, Osmanlı ekmeği yiyip Moskofa dua olmaz, Osmanlının ekmeği dizi üstündedir, taş atana sen ekmek at, toprağını dişleyen ekmeği dişler, Tuz ekmek hakkı bilmeyen iki gözden olur akibet, tuz ekmek hakkı bilmeyen itten de beterdir, umut fakirin ekmeğidir (Aksoy 1988a, Yurtbaşı 2012a).

Ekmek sözcüğü atasözlerinin yanında deyimlerde de fazla kullanılmıştır: *Ekmeği bütün, ekmeği dizinde, ekmeği ile oynamak/ekmeğinden etmek, ekmeğinden olmak, ekmeğine göz dikmek/koymak, ekmeğine kan doğramak, ekmeğini kana doğramak/batırmak, ekmeğini çıkarmak, ekmeğini tuza banmak/batırmak, ekmeğine koç/yiğit/yavuz, ekmeğine kuru ayranına duru mu dedik, ekmeğini eline almak/kazanmak, ekmeğine yağ sürmek/sürülmek, ekmeğini ayağı ile tepmek, ekmeğini it yer yakasını bit, ekmeğini kazanmak, ekmeğini taştan çıkarmak, ekmeğini yemek, ekmeğinin peşinde koşmak, ekmek aslanın ağzında, ekmek çarpsın ki, ekmek Bedir'in su Hıdır'ın yiyin kudurun için kudurun, ekmek çarpsın, ekmek/kaşık düşmanı,*

ekmek elden su gölden, ekmek istemez su istemez, ekmek kavgası, ekmek öpmek, ekmek kalede it hendekte, ekmek kapısı, ekmek katık, ekmek parası, ekmek parasını çıkarmak, ekmek peşinde, ekmek tavşan biz tazı, ekmekten etmek, ekmekten olmak (Aksoy 1988b, Doğan 1995, Türkçe Sözlük 2011, Yurtbaşı 2012b).

Ülkeden ülkeye, kültürden kültüre göre ekmek çeşitleri de değişiklik gösterir. "Anadolu'nun yufka ekmeği, Gürcistan, Azerbaycan'da mayalı tava ekmeği, Haçapuri denilen peynirli ekmek, Moğolistan ve Altaylar'ın kuzeyinde Darı ekmeği ve Ak ekmek-Kara ekmek, Sovyet'lerin kara kepekli kerpiç ekmekleri, İran, Irak ve Suriye, Mısır, Sudan'ın lavaşı, ülkeler arası ekmeklerdir. " (Ünüvar 2008: 104-105).

Yapım tekniklerine göre *somun, francala, yufka, lavaş, bazlama, sandviç, baget* gibi adlar verilen ekmekler ülke ismine göre Amerikan, Alman, Arap, Çin, İsviçre, Fransız ekmeği şeklinde adlandırılmıştır. Mezopotamyalıların MÖ 3000 yıllarında 60'a yakın, Mısırlıların MÖ 2000 yıllarında 16 civarında, sonraki yıllarda ise 48 çeşit ekmek yaptıkları sanılmaktadır (Talay 1997: 26; Ünüvar 2008: 22).

Un, su, tuz, maya ve katkı maddelerinden oluşan ekmek Anadolu ağızlarında, kullanılan unun türüne, çekiliş şekline, biçim ve rengine; irilik, ufaklık, ağırlık ve miktarına; mayalanma şekline; tadına; pişirilme biçimine, pişirildiği yere, pişirilme amacına, içine eklenen katkı maddelerine ve tüketilme şekline göre ağızlarda farklı şekillerde adlandırılmıştır. Ekmeğin hamurunun hazırlanmasından yapılışına, içine konulan malzemelere, pişirilme şekline, kim için hazırlandığına kadar özel bir süreci kapsayan bu işlemde adlandırmalar özel bir yere sahiptir. Örneğin Malatya'da ekmekle ilgili olarak *ekşili, taplama, yufka, bazlama, tandır, fetil, paaç (poğaç), yumurtalı, pekmezli, kınalı, otlu, yağlı, pileke (somün), saç, dönderme, saç üstü, taş küllüğü (küllük), tandır biliği, bilik, yağlı ballı yufka, ekmek aşı (papara), ekmek tiriti, omaç, cummur, ekmek kavurması, sırın (serun)* gibi ve börekle ilgili olarak *çarşaf böreği, malatya böreği, haş, alt üst böreği, açma yufka böreği, akıtma biciği, çörek (kınalı çörek), sarma börek, katlamaç (katmer-yanıç), patatesli yanıç (katmer), çökelekli börek (mafiş), patates böreği, ıspanaklı börek, küllük, kömbe, küllü kömbe, kömbe (oniki katlı kömbe), haşhaş kömbesi, keklik köm-*

besi, hinkel, yumurta kalıbı gibi adlandırmalara rastlanır (Yardımcı vd. 2001: 105-110, 113-117).

Maddi kültürün bir parçası olan ve temel söz varlığı içerisinde yer alan ekmek ve benzerleri ile ilgili adlandırmaları incelemeyi amaçlayan bu çalışmada DS'de yer alan adlandırmaların dayandığı temeller ve yapıları üzerinde durulmuştur. Hamur işi hamurdan yapılan yiyeceklerin genel adı olduğu ve ekmeğin dışında börek, çörek, dürüm, gözleme, katmer, makarna-erişte, peksimet, pide, poğaça, simit, yufka vb. türleri de kapsadığı için incelemeye bu türler de dâhil edilmiştir. Ekmek ile ilgili söz varlığının eksik kalmaması için çalışmada art zamanlı yönteme başvurularak tarihî Türk lehçeleri ile ilgili yazılı kaynaklarda yer alan söz varlığı üzerinde de durulmuştur.

Adlandırmaların tasnifinde sözcüğün imgesel olarak yapmış olduğu çağrışım yetersiz kaldığında DS'deki karşılığı dikkate alınmıştır. Bu amaçla adlandırmalar sözlük düzeninde ele alınmış, Gülensoy'a (2007) göre etimolojik açıklaması yapılmış, Türkçe olmayan sözcüklerin kökenleri belirtilmiş, temel ve yan anlamları sözlükteki şekliyle verilmiş ve okuyucunun ilgili adlandırmanın hangi yörede kullanıldığını görebilmesi için DS'deki bilgilere yer verilerek küçük bir sözlük oluşturulmuştur. Ayrıca her bölümde gerekli hâllerde ses, şekil, sözcük, anlam ve cümle bilgisi üzerinde durulmuştur. Çalışmada Türkiye Türkçesi ağızlarının bir uzantısı olarak Anadolu'nun dışında Azerbaycan, Irak (Kerkük), Kıbrıs ve Kırım ağızları ile Bulgaristan, Gürcistan ve Rumeli göçmenlerinin ağızları da dikkate alınmıştır (Ercilasun 2011: 429).

A. Adlandırmalarda Belirleyici Olan Unsurlar

1. Ekmeğin yapıldığı un:

DLT (C. I, 417-18) 'de yer alan ve artık kullanılmayan "somunla yufka arası bir çeşit ekmek; pide" karşılığı kullanılan *sinçü* sözcüğünde ekmeğin unu ile ilgili bir açıklamaya yer verilmemiştir.

DS'de adlandırmaların içeriğine bakıldığında Türk kültüründe ekmeğin daha çok buğday, arpa, çavdar ve mısır unundan hazırlandığı pirinç, yulaf unu ve kepeğin tercih edilmediği görülmektedir.

1.1. Buğdaydan Yapılanlar

DLT'de geçmeyen *bazlamaç* sözcüğü "sacda pişirilen kalın yufka" anlamında Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbu Bulgatü'l-Müştâk Fî Lügati'-t-Türk Ve'l Kıfçak* ve *El-İdrak Haşiyesi*'nde kullanılmıştır (Toparlı 2007). Aynı şekilde *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de *ırşık* sözcüğü has ekmeği karşılar (Toparlı 2007). Sac ekmeği, bazlama manasına gelen *bezdirme*, sözcüğüne Eski Anadolu Türkçesi'nde *Nuhbe-i Vehbi* (200) adlı eserde rastlarız (Tarama Sözlüğü 1995). Yine ağızlarda kullanılan *aşgeve ~ işgeve* sözcüğü "sac üzerinde pişirilen mayasız ekmek" karşılığı Eski Anadolu Türkçesinde *Lûgat-i Ni'metullah* (84) ve *Camiü'l-Faris* (3) adlı eserlerde *işgeve* şeklindedir.

Buğdaydan yapılan ekmekler genellikle Türkçe kökenli olup yabancı kökenli adlandırmalar azdır. Arapça *lokum* (râhat + hulkûm) ve Rumca *somun* gibi. *Bazlama, cılbırt, ekşili, gazıntı, göbüt, güdül* türemiş sözcüklerdir. Adlandırmalar içerisinde Anadolu'da en çok bilineni ve en yaygını *bazlama* ve *somun*'dur.

aşgeve, işgeve *(aş+gevçe 'bir şeyi yemeye içmeye çalışmak')* Fırında ekmek pişirildikten sonra, tekne kazıntısından yapılan sert ekmek. [DS C. 1] *Zara -Sivas

bazlama *(<baz'yansıma'+la (m) -ba (ç)* **[bâzama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazırma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdirme, berzime, besmeç, bezdirme (I), -1, bezdirmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlıme, bezme -1]** Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1] Atlıhisar *Şuhut, Dişli, *Bolvadin, Köy, İshaklı, - Afyon; *Eşme köyleri, - Uşak; *Eğridir köyleri, Yassıviran, *Senirkent, Kozluca *Keçiborlu -Isparta; Bunak *Tefenni, Akçaköy *Yeşilova, Kozluca, Çeltikçi, Çeliş, -Burdur; *Sarayköy köyleri, İsabey, Ortaköy, Denizler, Yukarıseyit, *Çal, Karahisar *Tavas - Denizli; *Bozdoğan - Aydın; Tepeköy *Torbalı, *Kuşadası, *Tire, *Urla, -İzmir; *Akhisar köyleri, Kemaliye *Alaşehir -Manisa; -Balıkesir ve çevresi; Fili *Biga, Evreşe *Gelibolu -Çanakkale; İsmetiye, Çekirge -Bursa; Yakakayı, -Eskişehir;

*Kandıra -Kocaeli; *Düzce -Bolu; *Akyazı çevresi -Sakarya; Baklalı *Çatalca -İstanbul; Ağlı *Küre, *Cide, *Taşköprü - Kastamonu; -Çankırı; *Alaca ve köyleri, Çıkrık *Mecitözü, *İskilip, -Çorum; -Sinop; Irmaksırtı *Çarşamba, -Samsun; *Merzifon ve köyleri -Amasya; Kargıncık, Kızılca, Almus *Artova, Çayır, Sofular, *Zile, *Niksar, *Çilehane, *Reşadiye, *Taşova, Kızılköy -Tokat; *Ünye, -Ordu; Tirebolu, *Bulancak, *Alucra, Şehli, Küçüklü, -Giresun; *Vakfıkebir ve çevresi; Uluşiran *Şiran, -Gümüşhane; Küçükçayır -Rize; Uşhum, Humhal *Yusufeli, *Şavşat ve çevresi, *Ardanuç ve çevresi, -Artvin; -Kars; köyleri; Tavusker *oltu, -Erzurum; Refahiye çevresi -Erzincan; *Besni, -Malatya; -Urfa; *Kilis, Şambayat, Y. Bademli, -Gaziantep; -Maraş ve ilçeleri; *Reyhanlı ve Amik ovası Türkmenleri, *Antakya; Hisarcık *Yayladağı, Gâvurdağı *Kırıkhan, B. Çayırlı *Dörtyol -Hatay; Savrun, *Divriği, Telin, *Gürün, Hacılyas, *Koyulhisar, E. Hüyük *Şarkışla, İğdeli *Gemerek, -Sivas; *Sorgun, Bektaşlı, -Yozgat; *Çubuk, Güdül, *Ayaş, *Kalecik, Çayırlı, Çalış, *Haymana, -Ankara; Büyükteflek, Köşker, -Kırşehir; *Bünyan, *İncesu, *Develi, Afşar ve Türkmen aşiretleri, *Pınarbaşı, Tavlısın, Zencidere, Akçakaya, -Kayseri; *Mucur köyleri, -Kırşehir; Bahçeli, *Bor, -Niğde; *Ermenek ve köyleri, Geçit, Saiteli, Balkı *Ilgın, *Karaman, *Seydişehir, *Çumra, Dedeler, Hatunsaray, Detse, -Konya; *Pozantı, K. çaylı, -Adana; *Mut köyleri, Teniste, *Anamur, Emirler *Mersin, Köy, Buluklu, -İçel; -Antalya; *Fethiye, *Milas, Yenice -Muğla; *Lüleburgaz çevresi -Kırklareli; Şahinköy *Malkara -Tekirdağ [bāzama]: (*Savaştepe köyleri-Balıkesir; Yenice *Emet -Kütahya), [bazdamaç]: (Taşburun, *Iğdır- Kars), [bazdırma]: (Hisarardı, *Yaylaç- Isparta; *Çal- Denizli; - Manisa; * Susurluk, *Edremit köyleri -Balıkesir; Yerkesik- Muğla), [bazı (I) -2]: (Aşudu *Darende - Malatya; *Afşin, *Elbistan, -Maraş; -Gaziantep), [bazıma]: (Güney, Horoz, Karaköy, Kurtlar *Yeşilova, Kurna - Burdur; Eymir, Yenipazar, Çulhan, *Bozdoğan -Aydın), [bazımba]: (Sücüllü *Yalvaç- Isparta; Karamanlı, *Tefenni -Burdur), [bazırma]: (*Bozdoğan-Aydın; -Burdur; -Isparta; -Denizli), [bazlambaç (I)]: (Karamanlı *Tefenni- Burdur; Bereketli, İsabeyli *Nazilli -Aydın; Bornova- İzmir; *Lapseki-Çanakkale; *Yenişehir -Bursa; *Sivrihisar, Tokat, Bozan -Eskişehir; Taraklı - Kocaeli; *Düzce, *Mudurnu, tepe *Seben, Dadıç,

Gökçesu, Elemen, Aşağısoku -Bolu; *Akyazı çevresi -Sakarya; *Bartın, Aliköy *Çaycuma, Cumayanı -Zonguldak; *Abana çevresi- Kars; -Çankırı; *Alaca ve köyleri -Çorum; -Sinop; -Samsun; *Merzifon - Amasya; Bayadı -Ordu; Haçevera *Maçka, -Trabzon köyleri; -Urfa; - Kilis; Gürcü *Kızılcahamam -Ankara; *Kadirli -Adana), [bazlamba]: (Aliköy -Isparta; *Kemalpaşa çevresi -İzmir; *Elmalı -Antalya), [bazlambaç]: (-Düzce; -Çorum; *Boyabat- Sinop; Göbekviran *Gürün- Sivas), [bazlambo]: (Nilüfer- Bursa), [bazlanbaç (I)]: (*Vezirköprü-Samsun), [bazlıma]: (Kavak* Yeşilova -Burdur; darıveren *Acıpayam- Denizli; -Adana), [bazlımaç]: (Bozan -Eskişehir), [bazlımba]: (Gökçekaya -Burdur), [bazma (I)]: (İğdecik -Isparta; Çerçin -Burdur; İğdir * Çivril -Denzili; Arısama -Konya), [bejdirme]: (Akçakaya -Kayseri], [berzime]: (-Denizli; *Bozdoğan -Aydın), [besmeç]: (*Kangal -Sivas; Akkışla *Bünyan - Kayseri), [bezdirme (I) -1]: (Bayat *Emirdağ, Balçıkhisar -Afyon; Eşme Köyleri -Uşak; Aydoğmuş *Keçiborlu, Sücüllü *Yalvaç, *Uluborlu -Isparta; -Burdur; Yazır, Ortaköy *Çal, *Buldan köyleri, Honaz-Denizli; Karahayıt, Aydın; Tepeköy *Torbalı, Falaka *Bayındır, Kaklıç, *Menemen, Bornova, *Tire -İzmir; *Akhisar köyleri, *Soma -Manisa; *Edremit - Balıkesir ve çevresi; Tavaklı *Ezine - Çanakkale; -Sivas; Bektaşlı * Boğazlayan -Yozgat; Güdül *Ayaş -Ankara; Adiller *Ermenek, Karaağa *Akşehir -Konya; -Adana; Güvere *Silifke, * Mut köyleri, - İçel; Antalya; *Milas ve köyleri, * Bodrum, Ula, -Muğla), [bezdirmeç]: (-Düzce; -Kayseri; -Niğde), [bezetleme]: (*Kızılcahamam -Ankara), [bezime (I) -1]: (Mihail *Gelendost -Isparta; Kurna -Burdur; Karahisar *Tavas, İsabey *Çal- Denzili; Kırcaklı* Nazilli, Eymir, *Bozdoğan -Aydın ve çevresi; Şeref *Yatağan -Muğla), [bezirme]: (-Isparta; -Burdur; denziler *Çal, *Sarayköy köyleri - Denzili; Burhaniye *Nazilli -Aydın; Müsgebi *Bodrum *Milas, Yerkesik, Düğrek -Muğla), [bezlembeç]: (Talas -Kayseri), [bezleme]: (-İzmir çevresi; -Manisa çevresi; *Susurluk - Balıkesir; Kars), [bezlıme]: (*Karaisalı -Adana), [bezme -1]: (Akçaşar *Eğirdir -Isparta; Çerçin -Burdur)

cembert Buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen yufkadan kalınca ekmek. [DS C. 2] Salman *Akkuş -Ordu

cılbırt (<*cıl'yaş, sulu'+bur [<?bür- (yan)]* Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

dadayı (<**dada'yansıma'+ (y) ı)* El değirmeninde çekilmiş buğday unundan yapılmış ekmek. [DS C. 2] Güvere *Silifke -İçel

ekşili (II) (<**açıg/k-ı >açkı>eşki>ekşi+li)* **1.** Buğday ununa ekşimiş maya katarak yapılan ekmek. [DS C. 3] Dülgerli *Karadere ve çevresi -Rize

gartalaç [gartaleç, gartılaç (II)] **1.** Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] *Sivrihisar ve köyleri, Tokat -Eskişehir; Çanıllı *Ayaş -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Kurşunlu -Çankırı

gazıntı (<*kaz- (ı) n-tı)* Hamur teknesinin kıyılarında ve dibinde kalan hamurları kazıyarak yapılan ekmek. [DS C. 3] *Emet -Kütahya

göbüt (IV) (<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.)* **1.** Buğday ekmeği. [DS C. 3] -Kastamonu

güdül (I) (<**küt+ (ü) l)* **1.** Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. **2.** Ekmek somunu. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacılyas -Sivas; Gölbeyli *Taşova -Amasya

lokum [lokul -4, lokur] *(Arapça)* **2.** Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytin yağla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. [DS C. 4] *Bodrum -Muğla

somun *(Rumca)* **(I) 1.** Fırın ekmeği. **2.** İki okkalık buğday ekmeği. [DS C. 5) Çamköy *Gölhisar -Budur; Honaz -Denizli; *Tire -İzmir; Muradiye *Susurluk -Balıkesir; -Bursa; -Kütahya; Yakademirciler -Zonguldak; -Kastamonu; Sinop; *Perşembe -Ordu köyleri; *Tirebolu, Şehli, Piraziz -Giresun; *Kilis -Gaziantep; -Mardin; -Ankara; -Niğde; -Adana; *Alanya -Antalya; -Muğla; Rize

1.2. Arpadan yapılanlar

Arpadan yapılmış ekmek türleri içerisinde *çotuğalta* (çotuk + altı; -k > -ğ) birleşik bir sözcüktür. Çotuk: 1. Dışarıda kalmış ağaç kökü. 2.

Kesilen ağacın topraktan yukarıda kalan bölümü. 3. Asma kütüğü, tevek demektir (Türkçe Sözlük 2011). Sözcüğün şekil yoluyla türetildiği düşünülebilir. *Patpatı* ise yansıma bir sözcüktür.

bazlama *(<baz'yansıma'+la (m) -ba (ç)* **[bazama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazırma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdirme, berzime, besmeç, bezdirme (I), -1, bezdirmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlıme, bezme -1]** Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1]

cılbırt *(<*cıl'yaş, sulu'+bur [<?bür- (yan)]* Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

çotuğaltı *(çot+ (u) k+alt+ı)* Kaba arpa ekmeği. [DS C. 2] -Zonguldak.

patpatı (III) *(pat 'yansıma' +pat-ı)* Arpa unundan katıca yoğrulup sac üstünde pişirilen ekmek. [DS C. 5] Ağlı *Küre -Kastamonu

1.3. Çavdardan yapılanlar

Buğday, arpa ve mısır ununa göre çavdardan yapılan ekmek türleri ile ilgili adlandırmalar daha azdır. *Çok kollu* deyim aktarması şeklinde oluşturulmuştur.

cılbırt *(<*cıl'yaş, sulu'+bur [<?bür- (yan)]* Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

çok kollu *(çok+kol+lu)* Çavdar ekmeği. [DS C. 2] *İnebolu ve çevresi -Kastamonu

1.4. Mısır (darı) dan yapılanlar

Çağatay Türkçesinde mısır ununda yapılmış bir ekmek türü olarak *kelaç* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğüne yer verilmiştir (Ünlü 2013). Yine Çağataycada çörek, ekmek ve bir tür yuvarlak ekmek için kullanılan *külçe* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü ağızlarda da kullanılmıştır (Ünlü 2013). Çağataycada kullanılan ve "ekmek, çörek ve yağ

ile yapılan rencir yemeği" manasına gelen *yagçamur* (Şeyh Süleyman Lugati), Eski Anadolu Türkçesi'nde "yağlı ekmek" karşılığı yağcumur (yağ cumruğu) şeklinde *Et-Tuhfetü'z-Seniyye* (370-1), *Lûgat-i Nimetullah* (235) ve *Câmiü'l-Fürs* (42-1) gibi eserlerde karşımıza çıkar. Sözcük ağızlarda *yavşumur*'a dönüşmüştür (Ünlü 2013).

Anadolu'da mısır ekmeğinin kül, sac, fırın, taş kap ve tepsi gibi farklı yerlerde pişirildiği ve değişik adlandırmalara başvurulduğu görülür. İçerisine haşhaş, yağ, pekmez, şeker gibi maddeler katılarak pişirilenlere *akıtma (I) [akıtma işi]*, *bazlama*, *ḫorşıl*, *karmaç*, *yavşumur* gibi adlar verilmiştir. Mısır, fasulye ve soya fasulyesi ile pişirilen mısır ekmeklerine ise *haçanpur*, *hasabır* ve *hoçapur* denilir. Bunlardan *bazlama*, *bicirik*, *çalkama*, *çığlama*, *güdül*, *haçanpur*, *karmaç*, *tapaç* türemiş sözcüklerdir.

akıtma (I) *(<ak+ıt+ma)* **[akıtma işi]** **1.** Mısır ununa haşhaş, yağ veya pekmez karıştırılarak tepside pişirilen bir çeşit ekmek. **7.** Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 1] İshaklı, Dişli *Bolvadin -Afyon; *Senirkent, Sücüllü *Yalvaç -Isparta; *Turgutlu -Manisa; Doma *İnegöl -Bursa; Köprücek *Emet -Kütahya

bazlama *(<baz'yansıma'+la (m) -ba (ç)* **[bazama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazırma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdirme, berzime, besmeç, bezdirme (I), -1, bezdirmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlime, bezme -1]** Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. (DS C. 2)

bicirik (II) (*Halk ağzında bicik bir tane bir tanecik demektir geriye doğru hece yer değişmesi ile < bir+i+cik> * bicirik* olmuş) Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 1] Ortaköy *Şarkışla -Sivas

bileki (II) Taş kapta pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 1] *Ünye -Ordu

cad Darı ekmeği. [DS C. 2] Taşburun *Iğdır -Kars; *Erciş -Van

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

çalkama (III) *(<çal-ka-ma)* Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 2] Bağyaka, Çavdır *Finike -Antalya

çandır (IV) Mısır ekmeği. [DS C. 2] Çaltı *Gelendost -Isparta

çat (VIII) *(<çat-)* Mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. [DS C. 2] Zana -Amasya

çaykama Bir çeşit darı ekmeği. [DS C. 2] Bağyaka *Finike -Antalya

çığlama (I) *(<çığ'yansıma'-la-ma)* **1.** Altına lahana yaprağı konularak pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 2] İğneciler *Mudurnu -Bolu

gartlaç, (II)] **2.** Mısırdan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] İğneciler *Mudurnu -Bolu; -Kastamonu; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gidil Mısır unundan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *Merzifon ve bazı köyleri -Amasya

gösüz Mısır ekmeği. [DS C. 3] Kaydalapat *Bafra -Samsun

gudul (II) Mısır unundan yapılmış ekmek. [DS C. 3] *Koyuhisar -Sivas

gulut Mısır ekmeği. [DS C. 3] Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gulüt Büyük darı ekmeği. [DS C. 3] Göfker *Suşehri -Sivas

güder Mısır ekmeği. [DS C. 3] *Çarşamba -Samsun; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

güdül (I) *(<*küt+ (ü) l)* **1.** Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacılyas -Sivas

haçanpur *(*ka+çan+pur)* Mısır ve fasulye ile yapılan ekmek. [DS C. 3] *Sürmene -Trabzon

hadala (I) Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] -Amasya

hamırsız *(Arapça+Türkçe)* **1.** Mısır unundan yapılan mayasız ekmek. [DS C. 3] -Isparta

hasabır Mısır ve fasulye undan yapılan ekmek. [DS C. 3] -Rize

boçapur Soya fasulyesi ve mısır unlarından yapılan kalın ekmek. [DS C. 3] *Sürmene -Trabzon

borşıl Mısır unundan yapılan yağlı ekmek. [DS C. 3] Bağlıca *Ardanuç -Artvin

karmaç *(<kar-maç)* **1.** Yağlı, taze mısır ekmeği. [DS C. 4] *Çarşamba -Samsun

kerk (I) *(<*kerk-i)* **[kerki (I)] 1.** Mısır ekmeği. [DS C. 4] Balcı *Şavşat köyleri -Artvin

kırtıl (I) *(<kırt'kısa' (DLT) + (i) l)* **1.** Mısır ekmeği. [DS C. 4] *Kandıra -Kocaeli; *Bartın -Zonguldak; *Cide -Kastamonu

külür (I) [külçe -1, 2, 3, 4; küldür] 1. Külde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği. [DS C. 4] Bölceağaç *Manyas *Bandırma -Balıkesir; Bozüyük -Bilecik; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli; [külçe (I) -1]: (Hatay), [küldür]: (Köprücek *Emet -Kütahya)

küte (II) *(<küt'yansıma'+e)* Mısır, darı vb. tahılların unundan yapılan iki sac üzerinde pişirilen ekmek.. [DS C. 4] Eşke *Divriği -Sivas

şipit (I) 2. Darı ekmeği. [DS C. 5] Çöplü *Çivril -Denizli; -Eskişehir

tapaç (I) *(<ET., OT. tap-'hizmet etmek'+ (a) ç)* Mısır ekmeği. [DS C. 5] -Adana

tapı (I) *(tap+ı)* **1.** Darı ekmeği. [DS C. 5] *Tarsus -Adana; Belenkeşli *Mersin -İçel

yavşumur *(yağ>yav /-ğ/ >/-v/)* Tereyağıyla karıştırılmış, sıcak mısır ekmeği. [DS C. 6] *Ünye -Ordu

2. Unun çekiliş şekli:

Ağızlarda unun iri olmasına göre ekmeğe *cızcız (II) [cizciz], iri ekmeği*, unun el değirmeninde çekilmiş olmasına göre *dadayı, hırınç* gibi adlar verilmiştir. Bu türde yapılan adlandırmaların sayısı azdır. *cızcız* ikileme, *iri ekmeği* ise belirtisiz ad tamlamasıdır.

cızcız (II) *(cız 'yansıma'+cız)* **[cizciz] 2.** İri undan yapılmış sac ekmeği. [DS C. 2] Güney *Araç -Kastamonu

dadayı *(<*dada'yansıma'+ (y) ı)* El değirmeninde çekilmiş buğday unundan yapılmış ekmek. [DS C. 2] Güvere *Silifke -İçel

bırınç *(<bır'yansıma'-ınç)* El değirmeninde çekilen buğday unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] *Ağın -Elazığ

iri ekmeği İri undan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

3. Biçim ve renk:

DLT'de (C. I. 12-8, 360-13) "küle gömülerek pişirilen çörek" karşılığı kullanılan *kömeç* sözcüğü, Çağatay Türkçesinde (Şeyh Süleyman Lugati) ekmeği karşılar (Ünlü 2013). DLT'de geçen *kara étmek* (C. III 222-20) sözcüğünde de renk bildiren kara sözcüğü geçmekle birlikte ekmeğin türü belli değildir. Ağızlardaki *kolaç* sözcüğü Eski Anadolu Türkçesinde *Divan-ı Türki-i Basit*'te (65) börek olarak karşımıza çıkar (Tarama Sözlüğü 1995). Ağızlarda yer alan *koka* sözcüğü "küçük ekmek" manasında Eski Anadolu Türkçesi'nde *Burhan-ı Katı*'da (508) *küke* şeklinde yer almıştır (Tarama Sözlüğü 1995).

Türkiye Türkçesi ağızlarında ekmek *ince, kalın* ve *uzun* oluşuna; şekil itibarı ile *yuvarlak, simit biçiminde, çörek biçiminde, halka biçiminde, pasta biçiminde, dürülmüş, katlanmış* olmasına, *somuna ve peksimete benzemesine, ortasının çukur oluşuna, ufak parçalara bölünmüş olmasına, şişkin oluşuna, dilimli oluşuna* dayalı olarak farklı adlarla adlandırılmıştır. Geometrik olarak ekmeğin *dörtgen* ve *üçgen* oluşuna ve renk yönünden ise *unun rengine* dayalı adlandırmalar yapıldığı görülür.

Celep Kayseri ağzında esmer demektir. Renk yönünden ilişkilendirilerek ağızlarda esmer ekmek için de kullanılmıştır.

Biçime dayalı adlandırmalardan *bılık, bilik, bubatça, burma, cızlama, dürge, gilikli, gömbe, gözleme, hamursuz, kakala, katmer, kaydırma, keskiç, kılık, kolaç* ve *kömbe* türemiş sözcüklerdir. Belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki *gelinyanağı* ile *lokum* birer deyim aktarmasıdır.

akrol İnce ve yuvarlak bir çeşit tandır ekmeği. [DS C. 1] Aşağırmak *Ardanuç -Artvin

bılık (III) *(<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki')* Tandırda pişirilen ortası delik ekmek, pide. [DS C. 1] -Elazığ; -Malatya

biddik (I) Bir, bir buçuk santim kalınlığındaki ekmek. [DS C. 1] Bayavşar *Beyşehir -Konya

bilik (VI) *(<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki')* Tandırda, simit biçiminde yapılmış çörek, ekmek. [DS C. 1] -Malatya; *Afşin, *Elbistan, *Göksun köyleri -Maraş; Vazıldan *Divriği -Sivas.

böken, bökeñ 1. Tandırda pişen yuvarlak ekmek. [DS C. 1] Taşburun *Iğdır -Kars

bubatça (II) Kalın ekmek, poğaça. [DS C. 1] Bağıllı *Eğridir -Isparta

burma (XII) *(=OT. bür-'büzmek' (DLT) < bur-ma)* **1.** Simit, halka, yuvarlak ekmek. [DS C. 1] *Yıldızeli -Sivas; -Kayseri

celep 2. Esmer undan yapılmış ekmek. [DS C. 2] -Adana

cembert Buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen yufkadan kalınca ekmek. [DS C. 2] Salman *Akkuş -Ordu

cızlama 1. *(cız'yansıma'+la-ma)* **[cızlak (I)] 2.** Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Türkgücü *Çorlu -Tekirdağ

çat (VIII) *(<çat-)* Mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. [DS C. 2] Zana -Amasya

dürge (II) *(<dür-ge/-gü)* **[dürgü (IV) -1, 2, 3] 1.** Pişmiş ve dürülmüş yufka ekmeği. **2.** Pişmiş ve dürülmüş bir çift yufka ekmeği. [DS C. 2] -Eskişehir; *Mut köyleri -İçel; Navlu *Yeşilova, Karamanlı *Tefenni -Burdur; Çerçin -Burdur; -Eskişehir, [dürgü (IV) -2] (Oğuz *Acıpayam- Denizli)

gelinyanağı (I). *(<kelin =ET. yanggak, yıngak, OT. yangak <yān [/ng] + (ġ) ak'küçültme ya da pekiştirme anlamı veren ek.)* Kızarmış ekmek. [DS C. 3] Kızılköy *Dinar -Afyon; Hacıkadı *Devrek -Zonguldak

gılık (I) Sacda pişirilen çörek biçiminde küçük ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Hacılyas *Koyulhisar -Sivas

gilikli Simit biçiminde ekmek. [DS C. 3] Telin *Gürün -Sivas

gödek (VIII) [güdük (IX) -1] **1.** Halka biçiminde yapılan ev ekmeği. [DS C. 3] Gömele *Söğüt -Bilecik

gömbe (I) *(<göm- [<ET. köm-] +-me)* **[gönbe -1, 2, 3] 2.** Haşhaş tanesi karıştırılarak yapılan kalınca ekmek. **5.** Somuna benzer, tandırda pişirilen ekmek. [DS C. 3] Bağıllı *Eğridir -Isparta; Yassıören *Senirkent -Isparta

gözleme *(<köz+le-me [<*kö<!kor halindeki ateş'])* **[girde, girdele, gizleme]** Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; Tepeköy *Torbalı -İzmir; Demirkapı *Susurluk, -Balıkesir; *Sivrihisar -Eskişehir; *Akyazı ve çevresi -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Göynük, *Düzce -Bolu; *Taşköprü, Peşman, *Daday, Karabüzey, *Araç -Kastamonu; *Çarşamba ve köyleri -Samsun; Kuzköy *Ünye -Ordu; Şehli *Piraziz, *Tirebolu -Giresun; -Trabzon; *Güdül, *Haymana -Ankara; -Konya; *Lüleburgaz -Kırklareli; Sille, Zıvarık, *Seydişehir -Konya; Deresağ *Mudurnu -Bolu; Kulaksız *Kasımpaşa -İstanbul; Ağlı, *Küre -Kastamonu

gugul (III) 2. Dürülmüş yağlı ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

güdür (III) Yuvarlak ekmek. [DS C. 3] *Beypazarı -Ankara

hamursuz *(Arapça+Türkçe)* **1.** Mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek, ekmek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli; Sarı *Merzifon -Amasya; -Kayseri

kakala (III) *(<ET., OT. kak-'hafifçe vurmak' (DLT) +-a+la-)* Tandırda ya da fırında pişen ufak, yuvarlak, kalınca ekmek, yağsız halka. [DS C. 4] Bandula *Kelkit -Gümüşhane; Çayağzı *Şavşat, Bağlıca *Ardanuç -Artvin; -Kars; *Pınarbaşı -Kayseri

katmer (I) *(kąt-mar)* **[katmar]** Arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği. [DS C. 4] *Bolvadin, *Dinar -Afyon; *Gelendost, Bağıllı *Eğridir Kumdanlı, *Yalvaç -Isparta; Karaçay, Honaz, Söğüt -Denizli; Eymir *Bozdoğan, *Kuşadası -Aydın; *Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Demirkapı *Susurluk -Balıkesir; *Sivrihisar, Bozan -Eskişehir; -Çorum; -Samsun; -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Erkinis *Yusufeli, Yavuz *Şavşat, *Ardanuç -Artvin; Cenciğe -Erzincan; *Ağın -

Elazığ; -Malatya; *Kilis -Gaziantep; *Afşin -Maraş; Tavşanlı *Hafik, *Gürün, Çepni *Gemerek, Hacılyas *Koyulhisar -Sivas; *Yerköy -Yozgat; -Kayseri; -Niğde; *Sille -Konya; *Osmaniye -Adana; *Mut, *Anamur -İçel; Yerkesik -Muğla; *Serik -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; *Saray -Tokat; Başpınar *Tefenni -Burdur; Eziler *Güney -Denizli

kayasa Mayasız hamurdan yapılmış ince sac ekmeği. [DS C. 4] *Eğin -Erzincan

kaydırma (IV) *(=ET., OT. qaytur- (<kay (ı) t- (u) r- (DLT) <*qad- (ı) t- (u) r-ma)* İnce yufka ekmek. [DS C. 4] *Küre -Kastamonu; -Çankırı

kelefetir Kalın açılmış mayalı hamurdan sac üstünde pişirilen yufka ekmek. [DS C. 4] -Amasya

keskiç (II) *(<kes- ki 'fiilden alet y. e'-ç)* Dörtgen ya da üçgen şeklinde yapılan tandır ekmeği. [DS C. 4] Cemilköy *Ürgüp -Nevşehir

kılik (I) *(bknz. gilik kılik)* Yuvarlak, küçük ve ortası çukur ekmek. [DS C. 4] *Kemaliye ve köyleri, *Cenciğe -Erzincan; -Sivas

kıtır (VI) *(kıt 'kuru ve gevrek ses'<-kıt-ır)* **[kıtirik -2] 1.** Ateşte kızartılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği: Gel, sana kıtır yaptım vereyim de ye. [DS C. 4] Kızılköy *Dinar -Afyon; -Erzincan

kocagörmez Evde yapılan küçük somun. [DS C. 4] -Kastamonu

koka (II) 2. Peksimet gibi küçük ve kurutulmuş ekmek. [DS C. 4] *Erciş -Van

kolaç *(=OT. kulaç ~kolaç (DLT) <*kol aç)* **[kalaç (I), kalaçı, kolak (III), kulaç (II)] 1.** Mayalı, mayasız hamurdan çeşitli biçimlerde yapılan küçük ekmek. [DS C. 4] -Edirne; *Babaeski, *Lüleburgaz -Kırklareli; Çilehane *Reşadiye -Tokat; -İstanbul; *Sarıyer -İstanbul; *Silivri -İstanbul; Osmaniye, *Ilgın -Konya

kömbe (I) *(<ET. köm- (EUTS, DLT) +-be [<-me])* **[kombe -1, 2; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)] 2.** Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. [DS C. 4] Çandır *Sütçüler -Isparta; Araköy *Şiran -Gümüşhane; *Iğdır -Kars; Sadıkhacı *Beyşehir -Konya; Gâvurdağı *Osmaniye -Adana

lokum *(Arapça)* **[lokul -4, lokur] 2.** Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytin yağla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. [DS C. 4] Bodrum -Muğla

şepit [şepit ekmek] 1. Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek. **2.** Yufka ekmek. [DS C. 5] İshaklı *Bolvadin -Afyon; *Yalvaç -Isparta; -Burdur; *Urla -İzmir; Deliilyas *Şarkışla -Sivas; *Kızılcaham -Ankara; -Kırşehir; -Niğde; -Adana; *Mut ve köyleri -İçel; *Gazipaşa -Antalya; Bozan -Eskişehir; *Nallıhan, Kayaş -Ankara; -Konya ve çevresi

taptapa [taplama -1, taptup] 1. Kalın bazlamaya benzer bir çeşit tandır ekmeği. [DS C. 5] *Erciş -Van; *Ağın -Elazığ; -Malatya; *Nizip -Gaziantep; -Maraş

4. İrilik, ufaklık, ağırlık ve miktar:

Açıklamasında irilik, ufaklık gibi ölçülere başvurulan ekmek türlerinde *el büyüklüğü, küçük, ufak, kırıntı, ekmek ufağı, büyük* gibi sözcüklere yer verilmiştir. Bunun dışında ağırlık yönünden *okka;* miktar yönünden ise *altı ay yetme* gibi ölçü bildiren sözcükler kullanılmıştır. Türkiye Türkçesi Ağızlarında ekmek kırıntısı *apala, dağam, den, fıçık, gırımsa* ve *kırf (II)* gibi sözcüklerle karşılanmıştır.

Adlandırmalardan *adak, bittik, gatmaca, karım* ve *kütür* türemiş sözcüklerdir. *Kümküme* ise pekiştirme ekiyle oluşturulmuştur.

adak (I) *(<ada-k)* **2.** El büyüklüğünde küçük ekmek. [DS C. 1] Örencik *Yeşilova -Burdur

billi (V) Küçük sac ekmeği. [DS C. 1] *Mut, -İçel

bittik (II) *(<büt- (ü) k)* Mayasız hamurdan yapılan ufak ekmek, bazlama. [DS C. 1] *Akseki -Antalya

gatmaca *(kat-ma-ca)* Küçük yağlı ekmek. [DS C. 3] *Ağın, *Keban -Elazığ

gobü Evlerde pişirilen ve bir okka ağırlığında olan ekmek. [DS C. 3] *Çerkeş -Çankırı; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gulüt Büyük darı ekmeği. [DS C. 3] Göfker *Suşehri -Sivas

karım (III) *(<kar- (ı) m)* Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

kulik (II) Küçük ekmek, çörek. [DS C. 4] Karayurtlu *Kavak -Samsun; *Ağın -Elazığ

kuluk (IV) Fırında pişen küçük ekmek. [DS C. 4] Civanyaylağı -İçel

külür (I) [**külçe -1, 2, 3, 4; külünçe (I)**] **2.** Saç ya da taş üzerinde pişirilen bazlama gibi ufak ekmek. [DS C. 4] *Şereflikoçhisar -Ankara; *Bodrum, Bozarmut *Yatağan, Yenice -Muğla; Karaağaç *Gölpazarı -Bilecik; Keferdis *Pütürge -Malatya; -Urfa

kümküme *(küme+küme>kümküme)* Mayalı hamurdan el büyüklüğünde yapılan yağlı ekmek. [DS C. 4] Geçit *Ilgın -Konya

kütür (I) *(<küt'yansıma'+ (ü) r)* Küçük sac ekmeği. [DS C. 4] Şıhlar *Ulubey -Ordu

somun (I) *(Rumca)* **2.** İki okkalık buğday ekmeği. [DS C. 5] -Rize

tiptip Küçük ekmek. [DS C. 5] Honaz -Denizli

topalak (III) Küçük, kalın ekmek. [DS C. 6] Tahanlı *Mersin -İçel

Mayalanma şekli ve tat:

Eskiden ekmek hamurundan elde edilen maya, tat olarak ekşi ve tatlı olmak üzere ikiye ayrılır. Mayalı, mayasız ve tuzlu, tuzsuz oluşuna göre ağızlarda ekmek türlerine özel adlar verilmiştir. Bunlardan *fıtır ekmek* ve *kocagölmez* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *Anık, bazlama, cıllık, ekşili, kömbe, pıtıl* ve *tıngırak* türemiş sözcüklerdir.

anık 5. (IV) *(<*anu- 'hazırlanmak' (DLT) +k)* [**anıḫ -1, 2, 3, 4; annuḫ, annuk (II) anuḫ (I) -1, 2, 3; anuk (I) -1, 2, 3**] **5.** Mayasız ve az tuzlu ekmek. [DS C. 1] Cebre *Bayburt, -Gümüşhane köyleri

baylama (I) [**baylamak (I)**] Mayasız ekmek, pide. [DS C. 1] Karaözü *Gemerek -Sivas

bazlama *(<baz'yansıma'+la (m) -ba (ç)* **[bazama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazırma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdirme, berzime, besmeç, bezdirme (I), -1, bezdirmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlıme, bezme -1]** Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1]

cıllık (VI) *(cıl 'yansıma'+lık)* Mayasız hamur ekmeği. [DS C. 2] Mimarsinan, Büyükçekmece -İstanbul

ekşili (II) *(<*açıg/k-ı >açkı>eşki>ekşi+li)* **1.** Buğday ununa ekşimiş maya katarak yapılan ekmek. [DS C. 3] Dülgerli *Karadere ve çevresi -Rize

fetiz Mayası fetir denilen yufka ekmeğinden biraz fazla olan ekmek. [DS C. 3] Kerkük, Irak

fıtır ekmek Mayasız hamurdan yapılan ekmek. [DS C. 3] *Kilis -Gaziantep

gilik (I) 2. Mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 6] Türkmen, Kızılhamza *Ortaköy -Çorum

göyü Mayasız ekmek. [DS C. 3] *Ilgaz -Çankırı

kocagölmez 2. Tuzsuz ekmek. [DS C. 4] -Samsun

koyasa İyi mayalanmış hamur ya da ekmek. [DS C. 3] Hacılyas * Koyulhisar -Sivas

kömbe (I) *(<ET. köm- (EUTS, DLT) +-be [<-me])* **[kombe -1, 2; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)] 3.** Mayalı ekmek. [DS C. 4] Çardak *Dinar, -Afyon; İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

pelit (I) *(Arapça)* Mayasız hamur ekmeği. [DS C. 4] -İstanbul

pıtıl *(<pıt'yansıma'+ıl)* Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 4] Dereköyü *Havza -Samsun

şımıt Mayasız ekmek. [DS C. 6] *Antakya ve çevresi -Hatay

tıngırak (I) *(<*tı'yansıma' [+n] +kır+ak)* Mayasız ince ekmek. [DS C. 4] *Vize -Kırklareli

ugut Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek. [DS C. 6] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.

5. Pişirilme biçimi:

DLT'de geçen *katma yuga* (C. I 433-24) "yağda pişirilen ufalanmış ekmek"tir. *küwşek etmek* (C. I 479-16) ise "iyi hamurdan yapılan ekmek"tir. Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbu Bulgatü'l-Müştak Fî Lügati't-Türk Ve'l-Kıfçak*'da geçen *çırlama* "kızarmış, kıymalı hamur", *Kitâbü'l-İdrâk Li-Lisâni'l-Etrâk*'da geçen *çirkeme* "içine kıyma konulmuş ve yağda kızartılmış hamur", *El-idrâk Haşiyesi*'nde geçen *kek ekmeği* "fırınlanmış kuru ekmek, peksimet" olup pişirilme şekliyle dikkati çeken adlandırmalardır (Toparlı 2007). Çağataycada bazlama ve mayasız ekmek için kullanılan Arapça kökenli *fatîr* (Leylî ve Mecnûn), ağızlarda *fetir* ve *kelefetir* şeklindedir (Ünlü 2013). Bu dönemde yağ içinde pişirilmiş ekmek için ise *çelpek* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013).

Ağızlarda *mayası tutmadan pişirilmiş, iyi pişmemiş, yarı pişmiş, içi çiğ kalmış, az pişmiş, çiğ, hamur kalmış, içini çekmemiş, kabarmamış, çökmüş, sulu hamura batırılıp kızartılmış, yağda kızartılmış,* ve *kurutularak pişirilmiş* olmasına göre ekmeğe farklı adlar verilmiştir.

Bağaç, bişe, çiğli, doğramaç, feselli, gargın, göbüt, gömeç, haşlak, kirtiç ve *pabuşturma* türemiş sözcüklerdir.

bağaç *(<*bā-'bağlamak' (DLT) +ġ+aç)* Mayası tutmadan pişirilen ekmek. [DS C. 1] Bağlıca *Ardanuç -Artvin

bişe (II) *(<biş+e)* **2.** Pide, tatlı yapılmak üzere kızartılan ekmek. [DS C. 1] -Urfa

cumur [çimur, çumur] 1. Yağda kızartılmış ekmek. [DS C. 2] Sarı *Merzifon -Amasya; *Refahiye ve köyleri -Erzincan; Vazıldan, Diktaş *Divriği -Sivas

çaşmuli Sulu hamurdan pişen ekmek. [DS C. 2] Çakıllar *Ardanuç, *Şavşat -Artvin

çiğli *(çiğ-li)* Çiğ ekmek. [DS C. 2] Körküler *Yalvaç -Isparta.

dıkıs (II) [dıbız (III), dıkız (II)] 1. İyi pişmemiş kabarmamış ekmek. [DS C. 2] -Manisa ve köyleri; Sürez *Bozdoğan -Aydın; Kerem *Burhaniye -Balıkesir

doğramaç [dogramaç] *(=ET, Uyg., OT. toğra- (DLT) < tog-ra-ma-ç)* **1.** Yağda kızartılan ekmek parçaları. [DS C. 2] Köşker -Kırşehir

feselli İçine maya konulmayan, yağda kızartılan yufka gibi bir çeşit ekmek. [DS C. 3] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

fetir [fetil -1, 2] 3. İyi pişmemiş, hamur kalmış ekmek. [DS C. 3] -Urfa

gargın (VII) *(kar-gın)* Üstü pişmiş, içi çiğ kalmış ekmek. [DS C. 3] Çığrı *Dinar -Afyon

göbüt (IV) *(<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.)* **3.** Pişmemiş ekmek. [DS C. 3] *Bor -Niğde

gömeç (V) *(<göm- [<ET. köm-] +-me-ç)* **2.** Yağda kızartılmış sıcak ekmek. [DS C. 3] Fili *Biga -Çanakkale

gud *(küt 'eksik')* Yanmış ekmek. [DS C. 3] Miçinkağ *Kemaliye -Erzincan

güd *(küt 'eksik')* **[güdük (IX) -2]** Düzenli bir şekilde kızarmayan, yarı yanmış ekmek. [DS C. 3] *Ahlat -Bitlis

haşlak *(<*haş 'yansıma' +la-ma)* **(V)** Yarı pişmiş ekmek. [DS C. 3] -Samsun; *Gürün -Sivas

ıhkın (II) Üstü kızarıp içi kabarmamış, çökmüş, hamur kalmış ekmek, pasta vb. şeyler. [DS C. 4] Kemaliye *Alaşehir -Manisa; -Konya

kıskıt [kıskırt] İyi kızarmış tandır ekmeği: *Ne kıstı ekmek.* [DS C. 4] -Erzincan

kirtiç *(<OT: kırt 'kısa' (DLT) + (ı) ç)* Kurumuş tandır ekmeği. [DS C. 4] Tavlusun, Erkilet -Kayseri

kitlek Kurutulmuş ekmek. [DS C. 6] *Bünyan -Kayseri

laçik [larçik] İçini çekmemiş, hamur kalmış (ekmek vb. yiyecekler). [DS C. 4] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

lıkıc (I) İyice pişmemiş, içi çiğ kalmış (ekmek için). [DS C. 4] Bağlıca *Ardanuç -Artvin

pabuşturma Sulu hamura batırılıp kızartılmış ekmek. [DS C. 5] Taraklı *Geyve -Kocaeli

paçuk (I) Kalın ve iyi pişmemiş ekmek. [DS C. 5] *Kemaliye -Erzincan

podala İyi pişmemiş, içi hamur kalmış (ekmek için): Ekmek kalın olursa podala kalır. [DS C. 5] Şalcı *Şavşat -Artvin

sine (II) *(Farsça)* Kızarmış ekmek, ekmek kabuğu. [DS C. 5] *Gürün -Sivas.

tepit 2. Az pişmiş, kalın yufka ekmek. [DS C. 5] Yukarı Seyit *Çal, Çöplü *Çivril, Uzunpınar *Tavas -Denizli; Bağyaka *Finike -Antalya

zımari Çiğ ekmek. (DS C. 6) Adacami -Rize

zilbiya Kızarmış ekmek dilimi. [DS C. 6] Mağura *Maçka -Trabzon

6. Pişirildiği yer:

DLT'de *çukmın* (C. I. 444-9) çömlekte su buğusunda; *esberi* (C. I 141-20), *kömeç* (C. I 360-13) ve *közmen* (C. I. 444-24; közmen kömdi = gömme gömdü, çöreği küle gömdü C. II 27-11) külde; *kakurgan* (C. I 518-9) fırında veya tandırda pişirilen ekmek türleridir. Kıpçak sahasında tandırda pişen ince ekmek için *girde* (El-İdrâk Haşiyesi) sözcüğü kullanılmıştır (Toparlı 2007). Sözcük Eski Anadolu Türkçesi'nde *kirde* (Edviyeyi Müfrede 5, Müfredat-ı İbni Baytar Tercümesi 99, Kısas-ı Enbiya 673, 840; Işkname 151-2, Ferhengname-i Sa'di Tercümesi 13, Kabusname Tercümesi 53, Müzekki'n-Nüfus 27, Tarih-i İbni Kesir Tercümesi 139, 286; Terceman 360, Hayatü'l-Hayvan Tercümesi 13, Delilü'l- İbad 65, Tazarru'name 121, Tezkiretü'l-Evliya 31, 40-1; Cinanü'l-Cinas 62-1, Rahatü'l-Ervah 111, Babusü'l-Vâsıt 1, 218; Burhan-ı Katı' Tercümesi 521, Kamus Tercümesi 2, 482) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995). Yine Eski Anadolu Türkçesi sahasında "sac üzerinde pişi-

rilen mayasız ekmek" için *katlak* (Lugat-i Nimetullah 84, Camiü'l-Faris 3) sözcüğü kullanılmıştır (Tarama Sözlüğü 1995).

Anadolu'da da ekmek değişik yöntemlerle pişirilmiştir. Bunlar *fırın, tandır, sac, tepsi, tava, toprak kap, taş kap, kül, tezek ateşi içine gömme, kapaklı leğen* ve *iki sac arasında pişirme* gibi yöntemlerdir. Bu yöntemlerle pişirilen ekmeklere de ağızlarda değişik adlar verilmiştir.

Bileki mısır ekmeği veya hamsi pişirmeye yarayan bir çeşit içi oyuk, yassı veya tepsi biçiminde yuvarlak bir taş'tır (Çebi 2006: 29; http://www. necatidemir. net/images/demir/bkosem/bileki-pileki. pdf). Ekmek adını özel olarak hazırlanan bu taştan almıştır. Pişirilirken hamurun altına ve üzerine defne yaprağı veya pancar yaprağı konur, taşın üzeri sac ile kapatılır ve üzerine ateş yakılır. *Bileki* ekmeğinin baldıran, pırasa ve hamsi ile hazırlanan türleri de vardır (http://www. geyikli. org/yemek-cesitleri/ekmek-cesitleri-ve-yapilis. htm) *Bileki* gibi altına defne yaprağı yerine lahana yaprağı konularak pişirilen ekmek türüne ise *çığlama* (I) denir.

açık ekmek sıfat tamlaması kuruluşundadır. *dığan ekmeği, el çıbbası, gelinönü* ve *sacaltı* belirtisiz ad tamlaması yapısında üretilmiş adlardır. *Ahıtma, cızdırma, cızlak, çevirme, düşük, gatmer, göbü, gömbe, göveç, gözleme, güdül, hamurlu, hamursuz, kömbe, külük, mayalı, serme, şıplak, yağlama ve yâlama* türemiş adlardır. *Pıtpıt*, yansıma bir sözcük, *el çıpbası* ve *gelinönü* ise deyim aktarmasıdır.

açık ekmek [açma (III) -2] **1.** Pide, açık tandır ekmeği. [DS C. 1] *Zile -Tokat; Sosunga *Çayırlı -Erzincan; Süle -Gümüşhane; *Iğdır ve çevresi -Kars; -Siirt; *Nazimiye; *Hozat -Tunceli; -Malatya; -Gaziantep; -Maraş; *Antakya -Hatay; Şahin *Divriği, *Gürün, Karaözü *Gemerek, -Sivas

ahıtma (II) *(<ak+ıt+ma)* **1.** Sac üzerinde veya tepside pişirilen çörek, ekmek. [DS C. 1] Fili *Biga -Çanakkale; *İskilip -Çorum; *Ağın, *Keban -Elazığ; Hasköy *Gürün -Sivas

bileki (II) Taş kapta pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 1] *Ünye -Ordu

fetir [fetil -1, 2] 2. Bazlama. [DS C. 3] *Bayburt -Gümüşhane; *Ahlak -Bitlis; Ağrakos *Suşehri, Palha *Divriği -Sivas; Kerkük, Irak

cılbırt Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 1] Karakuş *Ünye-Ordu

cızdırma (I) *(<*cız'yansıma'+dır-ma)* **[cızdır, cızekmek, çızdırma, çızılma (II)**] Sacda veya tavada yapılan börek, ekmek. [DS C. 2] Dişli *Bolvadin -Afyon; Akçaköy *Yeşilova -Burdur; Bekilli *Çal -Denizli; Yamanköy, Mudanya -Bursa; *Milas -Muğla

cızlak (I) *(cız'yansıma'+la-k)* **[cılız (V), cısdıl, cızılak (II), cızıldak, cızıt, cızlak, cızlama -1, cızlamaç, cızlampa, cızzılı, cizlek, cizleme, çizlek]** Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış, yağlı veya yağsız ekmek. [DS C. 2] Çıkrık *Mecitözü -Çorum; *Terme, *Çarşamba -Samsun; *Merzifon, Zana -Amasya; Kızılköy *Niksar, *Taşova -Tokat; *Ünye -Ordu; -Yozgat; -Muğla; *Gerze -Sinop; Hayati *Erbaa -Tokat; -Çorum; Dont *Fethiye -Muğla; Eldirek *Fethiye -Muğla; Hayati *Erbaa -Tokat; -Bolu; *Ilgaz -Çankırı; -İstanbul; *Ereğli -Zonguldak; Ağlı *Küre; *İnebolu -Kastamonu; Irmaksırtı *Çarşamba -Samsun; *Ünye -Ordu, -Ankara; Danışman *Fatsa -Ordu; *Milas, *Bodrum -Muğla; Uğurlu *Ermenek -Konya; Mardar *Bafra -Samsun; Bereketli *Tavas -Denizli; *Kandıra -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Düzce, *engen -Bolu; *Akyazı -Sakarya; İstanbul; -Zonguldak; -Kastamonu; Kurşunlu -Çankırı; -Kars; *Kızılcahamam -Ankara; *Ereğli -Konya; *Lüleburgaz -Kırıkkale

ciylenbe Sacda pişirilen mayasız yufka ekmek. [DS C. 2] *Boyabat -Sinop

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

çerme (II) Sacda pişirilen yufka ekmeğinin kalını: *Bacı bir çerme yapsana.* [DS C. 2] *Afşin, *Elbistan -Maraş.

çevirme (V) *(<*çew- (i) r-me)* Taştan yapılan bir kapta pişirilen ekmek. [DS C. 2] -Rize

dığan ekmeği *(dık 'yansıma'+an)* Tepsi ekmeği. [DS C. 2] -Balıkesir

düşük (III) *(<tüş- (ü) k)* **[düşme]** Tandırda pişerken küle düşerek orada pişen ekmek, ekmek parçası. [DS C. 2] -Kars; *Hasankale -Erzurum; Sille -Konya

el çıpbası Hamuru elde açılan ve tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *Iğdır -Kars

fetir [fetil -1, 2] 1. Sacda pişirilen mayasız yufka ekmeği. [DS C. 3] -Çankırı; -Samsun; *Merzifon ve çevresi -Amasya; *Şebinkarahisar, *Alucra, Şehli, *Piraziz -Giresun; *Kelkit, -Gümüşhane; *Şavşat, Çakırlar *Ardanuç, *Yusufeli, -Artvin; *Sarıkamış, *Selim, *Iğdır, -Kars; Keçek *oltu, -Erzurum; *Refahiye, Nörkah -Erzincan; *Erciş -Van; -Bitlis; -Mardin; -Diyarbakır; -Elazığ; -Malatya; -Urfa; -Gaziantep; *Koyulhisar, *Hafik -Sivas; -Malatya

gagala (I) *(<*kak-+a+la)* Ortası oyuk tandır ekmeği, bazlama. [DS C. 3] -Kütahya; *Şavşat -Artvin; -Kars ve köyleri; -Erzurum; Sasunga *Çayırlı -Erzincan

gatmer *(kąt-mar)* **[gahmar, gahmer, gatmar, gatmerli]** Tandır veya sac üzerinde pişirilen ekmek, katmer. [DS C. 3] Yassıören *Senirkent -Isparta; Kırcaklı *Nazilli -Aydın; Peşman *Daday -Kastamonu; Çıkrık *Mecitözü -Çorum; -Samsun; -Tokat; Kezanç *Şebinkarahisar -Giresun; *Ağın, *Keban -Elazığ; Bulak *Kangal -Sivas; Oğuz *Acıpayam -Denizli; -Burdur; Eziler *Buldan, *Güney -Denizli; -Manisa; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

gelinönü *(<kelin + ön-ü)* **2.** Taze yağa bulanmış sıcak bazlama. [DS C. 3] Hamrun *Tarsus -İçel

gilik (IV) [gılik (II), gülük (IV)] 1. Sacda pişirilen küçük ekmek, çörek. [DS C. 3] Çıkrık *Mecitözü -Çorum; Sanusa *Taşova, *Merzifon ve köyleri, -Amasya; -Tokat; Sarıca *Gölköy, Kuzköy *Akkuş, *Ünye-Ordu; Kezanç *Şebinkarahisar -Giresun; Aşudu *Darende -Malatya; *Şarkışla ve köyleri, Çepni *Gemerek, *Gürün, -Sivas; Bayadı, Sarıca *Gölköy -Ordu; *Kelkit -Gümüşhane; Tünges *Yusufeli -Artvin; -Kars; -Erzurum; -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar, *Hafik -Sivas; Girveli *Münyan -Kayseri; Lamus *Ermenek -Konya

gogo (V) Toprak kapta pişirilen ekmek. [DS C. 3] Şalcı *Şavşat -Artvin

göbe Yağda ya da sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı ya da yağsız ekmek. [DS C. 3] Akgöz *Bartın -Zonguldak; Tahtayazı *Çubuk -Ankara

göbü (I) *(<göm-ü)* **1.** Sac ekmeği, bazlama. [DS C. 3] Yazı *Safranbolu -Zonguldak; Ovacık *Çerkeş, *Kurşunlu -Çankırı; Cihangir -İstanbul

gömbe (I) *(<göm- [<ET. köm-] +-me)* **[gömbes (II), gömeç (V) -1, gömme (I) -1, gönbe -1] 1.** Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan bir çeşit kül pidesi ekmeği. **3.** Sacda pişirilen ekmek. [DS C. 3] İshaklı *Bolvadin -Afyon; Kumdanlı *Yalvaç, *Eğridir ve köyleri, *Sütçüler ve köyleri -Isparta; Güney *Yeşilova -Burdur; Güney, Darıveren *Acıpayam -Denizli; -İstanbul; *İskilip, -Amasya; Karkıncık *Artova -Tokat; Ergan -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi; Hacılyas *Koyulhisar -Sivas; Argıtan *Ilgın, Gargara *Ermenek -Konya; Kurtkulağı *Ceyhan -Adana; Teniste *Anamus -İçel; -Samsun; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas; Kavakköy *Çivril, *Sarayköy ve köyleri -Denizli; Tokat -Eskişehir; Bayat -Çorum; Kuzköy *Ünye -Ordu; Solday *Maçka -Trabzon; Kemaliye -Malatya; Çanıllı *Ayaş, *Beypazarı -Ankara; *Bor -Niğde; *Anamur -İçel; -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; Şahin *Malkara -Tekirdağ; *Uluborlu -Isparta; Güney *Yeşilova -Burdur; Oğuz *Acıpayam -Denizli; *Senirkent -Isparta

göveç *(<kömeç<kömme+ç <*köm-me aş)* **[gödeç (II)] 3.** Toprak kapta pişirilen ekmek. [DS C. 3] Karabüzey *Araç, Peşman *Daday -Kastamonu

gözleme *(<köz+le-me [<*kö<!kor halindeki ateş'])* **[girde, girdele, gizleme]** Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; Tepeköy *Torbalı -İzmir; Demirkapı *Susurluk, -Balıkesir; *Sivrihisar -Eskişehir; *Akyazı ve çevresi -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Göynük, *Düzce -Bolu; *Taşköprü, Peşman, *Daday, Karabüzey, *araç, -Kastamonu; *Çarşamba ve köyleri -Samsun; Kuzköy *Ünye -

Ordu; Şehli *Piraziz, *Tirebolu -Giresun; -Trabzon; *Güdül, *Haymana -Ankara; -Konya; *Lüleburgaz -Kırklareli

güdül (I) *(<*küt+ (ü) l)* **1.** Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. **2.** Ekmek somunu. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacıilyas -Sivas; Gölbeyli *Taşova -Amasya

gümeç (II) Külde pişirilen ekmek. [DS C. 3] *Bartın -Zonguldak

hamurlu *(Arapça+Türkçe)* Mayalı hamurdan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] -Kastamonu; -Trabzon

hamursuz *(Arapça+Türkçe)* **3.** Tezek ateşi içine gömülerek pişirilen üç parmak kalınlığında mayasız ekmek. [DS C. 3] *Altıntaş -Kütahya

hinne Tandırda pişirilen ufak ekmek. [DS C. 3] Kerkük

hodul (II) Kapaklı leğende sıcak kül altında pişirilen ekmek. [DS C. 3] Yerkesik -Muğla

homman Külde pişirilen çörek ya da ekmek. [DS C. 3] Akdoğan *Kızılcahamam -Ankara

karşıban. *(<kar-'karşı durmak' +-ış-ı anlamında <*ba-n-' batırmak, daldırmak')* Sac ekmeği. [DS C. 4] Yakademirciler -Zonguldak

kastara Sac ekmeği. [DS C. 4] *Serik -Antalya

kömbe (I) *(<ET. köm- (EUTS, DLT) +-be [<-me])* **[kombe -1; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)] 1.** İki sac arasında ya da külde pişirilen mayasız ekmek. **2.** Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. [DS C. 4] * Emirdağ -Afyon; Çandır *Sütçüler, *Yalvaç -Isparta; Söğüt, Honaz, Beylerli -Denizli; Sürez, Eymir, *Bozdoğan, Dallıca, *Nazilli -Aydın; Tokat, Bozan -Eskişehir; *İskilip -Çorum; Yeni Kırampa *Zile -Tokat; *Kelkit -Gümüşhane; *Kemah -Erzincan; *Arapkir -Malatya; *Afşin ve köyleri -Maraş; Palha *Divriği, Çepni *Gemerek -Sivas; Üçem *Balâ -Ankara; -Kırşehir; Afşan aşireti *Pınarbaşı -Kayseri; -Nevşehir; Bahçeli *Bor -Niğde; *Bozkır -Konya; -Adana ve çevresi; *Anamur, *Mut ve köyleri -İçel; *Akseki -Antalya; Kozağaç *Gölhisar -Burdur; *Sorgun -Yozgat; *Fethiye -Muğla; Tekke-

önü *Mihalıççık -Eskişehir; Aliköy, Karamusa, Yakademirciler *Çaycuma, *Kozlu, -Zonguldak; *Bor -Niğde; *Çal, Kösten, Abaş -Denizli; Karaçay *Nazilli -Aydın; *Sarıyer -İstanbul; Dümeli -Çankırı; *Merzifon -Amasya; Dont *Fethiye -Muğla; Bahçeli *Ürgüp -Nevşehir; Balçova -İzmir; *Ardahan -Kars; *Koyulhisar -Sivas; -Adana; Çandır *Sützüler -Isparta; Araköy *Şiran -Gümüşhane; *Iğdır -Kars; Sadıkhacı *Beyşehir -Konya; Gâvurdağı *Osmaniye -Adana

külük (III) Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği. [DS C. 4] Sofular *Eğridir -Isparta; Güvere *Silifke -İçel

lep (II) *(Farsça)* Sac üstünde pişirilen ekmek. [DS C. 4] *İnebolu -Kastamonu

mada Pide ile yufka arası kalınlığında bir çeşit sac ekmeği. [DS C. 6] Kerkük ve çevresi

mayalı (III) *(Farsça+Türkçe)* Saçta pişirilen mayalı ekmek. [DS C. 4] -Denizli; -Çorum; -Niğde

mayalı [mayalu] Kalınca bir çeşit saç ekmeği. [DS C. 6] *Merzifon -Amasya.

pıtpıt (III) *(pıt'yansıma'+pıt)* Mayalı hamurdan yapılıp sacda pişirilen ekmek. [DS C. 5] Doma *İnegöl -Bursa; *Daday -Kastamonu; *Vezirköprü -Samsun; *Merzifon köyleri -Amasya

sacaltı Önce sac üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] -Niğde

saçkıran (II) Sac üstünde pişirilen kalın, yağlı yufka ekmek. [DS C. 5] -Tokat; -Eskişehir

saybezirme Mayasız sac ekmeği. [DS C. 5] -Muğla

serme *(ser-me)* **[serit (II)**] Sac ekmeği. [DS C. 5] Göncek -Bolu; *Bartın, Aliköy *Çaycuma -Zonguldak; Karabüzey *Araç -Kastamonu; *Beypazarı -Ankara

somun (I) *(Rumca)* **1.** Fırın ekmeği. [DS C. 5] Çamköy *Gölhisar -Burdur; Honaz -Denizli; *Tire -İzmir; Muradiye *Susurluk -Balıkesir; -Bursa; -Kütahya; Yakademirciler -Zonguldak; -Kastamonu; -Sinop; *Perşembe -Ordu köyleri; *Tirebolu, Şehli, Piraziz -Giresun; *Ki-

lis -Gaziantep; -Mardin; -Ankara; -Niğde; -Adana; *Alanya -Antalya; -Muğla

şepe (III) Mayasız hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 5] Dereköy *Develi -Kayseri; -Niğde ve çevresi; Ağzıkaraca *Kozan, Kürkçüler -Adana

şıplak (I) *(<*şī+p+la-k)* Sacda pişirilen mayasız ekmek. [DS C. 5] Aşağı Kayı *Tosya -Kastamonu

şibit (I) [**şipit (I) -1, şipleme (II)**] Kalın sac ekmeği, bazlama. [DS C. 5] *Kula -Manisa; *Ödemiş köyleri -İzmir; -Bursa; *Sivrihisar -Eskişehir; İğneciler *Mudurnu -Bolu; *Güdül -Ankara; -Uşak; *Keçiborlu, Gönenköy, *Eğridir köyleri -Isparta; *Çal -Denizli; Şabanözü *Polatlı -Ankara

tandır (II) *(Arapça)* Fırında pişirilen ekmek: *Üç tane tandır aldım.* [DS C. 5] Bağıllı *Eğridir -Isparta.

tap (II) Tandıra düşüp kül üstünde pişen ekmek. [DS C. 5] Mustafapaşa *Ürgüp -Nevşehir

terekmek Mayasız hamurdan açılıp, sacda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] *Kaşköprü -Kastamonu

torta (II) Külde pişmiş mayasız ekmek. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Balıkesir; Rumeli göçmenleri, Bergaz *Ezine -Çanakkale

yağlama *(<yağ+la+ma)* [**yağlamaç, yağlambaç**] Sacda pişmiş, üstüne tereyağı sürülmüş ekmek. [DS C. 6] Kepez -Kayseri; -Niğde; Afşar köyleri *Pınarbaşı, *Bünyan -Kayseri; Afşar köyleri *Pınarbaşı -Kayseri

yâlama (VII) *(<yağ+la+ma)* Sac üstünde pişen ve yağlanarak yenilen ekmek [DS C. 6] -Kayseri

yufka (I) *(<*yuw (/f/p) -'*inciltmek'+-ka)* [**yufga, yufḫa -1, yuga (I), yuha, yuḫa (II), yuka (II) -2**] **1.** İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 6] *Dinar -Afyon; *Gelendost -Isparta; Çöplü *Çivril, Yukarı Seyit *Çal -Denizli; Dündarlı -İzmir; *Alaşehir -Manisa; *Susurluk -Balıkesir; Ağaçhisar *Orhaneli -Bursa; *Sivrihisar, Tokat -Eskişehir; *Kurşunlu -Çankırı; -Samsun; -Tokat; Çayağzı *Şavşat

-Artvin; Cenciğe -Erzincan; Maksutlu *Şarkışla, Hacıilyas *Koyulhisar -Sivas; *Pınarbaşı -Kayseri; Bahçeli *Bor -Niğde; *Silifke -İçel; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli

7. Yapılış amacı:

Bişi sözcüğü Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbü'l-İdrâk Li-Lisâni'l-Etrâk*'ta "yufka" karşılığı kullanılmıştır (Toparlı 2007). Sözcük Çağataycada çörek anlamıyla *pişi* ve *pişme* (Şeyh Süleyman Lugati) şeklinde karşılanmıştır (Ünlü 2013).

Ağızlarda ekmek ve çeşitlerinin adlandırılmasında *nişan, dikiş kesme merasimi, bayram, adak* gibi özel günler ve durumların yanı sıra çocuklar da dikkate alınmıştır. *Bişi* ve *gömbe* ise türemiş sözcüklerdir. *Barmak* şekil yönünden yapılmış bir adlandırmadır.

barmak (III) Nişan veya dikiş kesme merasimlerinde yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 2] İğneciler *Mudurnu -Bolu

bişi (I) *(<biş- [<*bış-] +-i)* **[bişi bişi]** Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği. [DS C. 2] Dişli *Bolvadin, Bekteş *Sandıklı, İncesu *Dinar -Afyon; *Yalvaç köyleri, Aydoğmuş, *Keçiborlu, Bey *Karaağaç -Isparta; Çerçin, Devri *Bucak -Burdur; Kıralan *Çal, Honaz -Denizli; Eymir *Bozdoğan -Aydın; Kavaklı, Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Nilüfer -Bursa; *Simav -Kütahya; Yeniköy -İstanbul; Sırçalı *Safranbolu, *Bartın, -Zonguldak; -Kastamonu; *Mecitözü -Çorum; *Merzifon, Zana -Amasya; Sarıköy, Hayati *Erbaa, *Niksar, Küçükisa *Zile, *Artova -Tokat; *oyabat -Sinop; -Samsun; Çakır *Şebinkarahisar -Giresun; -Gümüşhane; *Ardanuç, Ersis, Erkinis *Yusufeli, Yavuzköy, *Şavşat -Artvin; *Refahiye -Erzincan; -Erzurum; Ergine -Kars; Aşudu *Darende -Malatya; -Elazığ; -Gaziantep; Maraba -Urfa; *Gemerek ve köyleri, *Kangal, *Gürün, *Hafik, *Divriği, *Koyulhisar -Sivas; Tavlusun *Ürgüp -Kayseri; Karahöyük *Akşehir, *Hadım, *Ermenek köyleri -Konya; Meydan *Mut, *Anamur, *Silifke -İçel; Karadere *Gündoğmuş, *Emalı -Antalya

gömbe (I) *(<göm- [<ET. köm-] +-me)* **[gönbe -3] 4.** Bayramlarda yapılan içi tahinli, dışı yağlı, mayalı ekmek. [DS C. 3] Oğuz *Acıpayam -Denizli

külür (I) [külçe -3; küncülü] 3. Simit biçiminde adak ekmeği: *Hastalıktan kurtulursam külür yapıp dağıtacağım.* [DS C. 4] Küçükbahçe *Karaburun -İzmir; Çanıllı *Ayaş -Ankara; -Maraş; *Bor -Niğde)

Karahanlı Türkçesinde çocuk dilinde ekmek, *ebek* (DLT C. I, 68-17), Türkiye Türkçesi ağızlarında *apu* (III) (DS C. 1; *Kemaliye-Erzincan), *çöç* [çöççü] (DS C. 2 Hisarcık *Yayladağı -Hatay), *memmen* (DS C. 4; Peşman *Daday -Kastamonu) sözcükleri ile karşılanmıştır. Anadolu'da çocuklar için yapılan ekmeklere özel adlar verilmiştir. *Güccek, gütçek* gibi adlandırmalar küçük sözcüğünün ağızlardaki yansımasıdır.

güccek Çocuklar için yapılan küçük kül çöreği. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu

gütçek [güçtük] Çocuklar için yapılan türlü biçimde küçük ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; -Bolu

kilik (II) Çocuk için yapılan ekmek. [DS C. 4] Ağaköyü *Safranbolu -Zonguldak

koka (II) 1. Tandırda ya da sacda çocuklar için pişirilen küçük ekmek. [DS C. 4] İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

külür (I) [külçe -4] 5. Çocuklara yapılan çörek. [DS C. 4] *Beypazarı -Ankara; Çiftlik -Muğla; *Kurşunlu -Çankırı; -Ankara

mini (III) [minik (III)] Çocuklar için yapılan kalınca yufka ekmeği. [DS C. 4] *Sivrihisar -Eskişehir

8. Yapılışında kullanılan malzeme:

DLT'de *kakurgan* (C. I 518-9) yağla yoğrularak hazırlanmış bir ekmektir. *Kuyma* (C. III 173-19) "Bir çeşit yağlı ekmektir. Hamur, kadayıf hamuru gibi ince ince kesilir; tencerede kaynamakta olan yağa atılır, karıştırılır, üzerine şeker dökülerek yenir..."

Anadolu'da ekmeğin içine *tereyağ, haşhaş yağı, haşhaş, şeker, peynir, ekşimik, ceviz, kendir, susam, soğan, kıyma, soğanlı kıyma, kıkırdak, yağlı süt, kaymak, yumurta, karanfil, çörekotu, sakız, ıspanak, patates, kavurma* gibi yiyeceklerin eklendiği ve buna göre adlandırıldığı görülür. *cızlağı ekmek, ebesüt* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *cızcız* ikileme türünde üretilmiş bir adlandırmadır. *bezdirme, cıvıklı, cızlama, cızlık, gö-*

büt, hakırdaklı, hamursuz, kırca, kömbe ve *sıkma* türemiş sözcüklerdir. *Kocagölmez* birleşik bir adlandırmadır. Aynı yapıdaki *ebesüt* ise bir deyim aktarmasıdır.

babuko Mayasız hamura yağ ve şeker konularak yapılan tandır veya sacda pişirilen, bir çeşit ekmek. [DS C. 1] -Gümüşhane; Ergan -Erzincan

bezdirme (I) *(<*bez'yansıma'+dir-me)* **1.** [bazlama] **2.** Sac üzerinde pişirilen meyveli ekmek. [DS C. 1] Selvioğlu -Uşak

bicci Sacda pişen peynirli ekmek. [DS C. 1] Mençek, Halimiye *Ermenek -Konya

bicçi İçine, dövülmüş ceviz, kendir, susam konularak yapılan ekmek. [DS C. 1] İznabol *Ermenek -Konya

bidik (VI) Yağlı tandır ekmeği. [DS C. 1] Tivarik -Konya

cıvıklı (<cıvık [<*suw+ık] +lı) Soğanlı, kıymalı ekmek. [DS C. 2] *Develi, *Bünyan -Kayseri

cızcız (II) *(cız 'yansıma'+cız)* [cizciz] **1.** Haşhaş yağı ile yağlanmış ekmek. [DS C. 2] Sücüllü *Yalvaç -Isparta

cızlağlı ekmek *(cız'yansıma'+la-k-lı)* Kıkırdakla yapılmış ekmek. [DS C. 2] Kerkük

cızlama 1. *(cız'yansıma'+la-ma)* [cızlak (I)] **2.** Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Türkgücü *Çorlu -Tekirdağ

cızlık *(cız-lık)* **1.** Yağ sürülmüş ekmek. [DS C. 2] Mençek *Ermenek -Konya

ebesüt Yağlı süt ile yoğurularak yapılmış ekmek. [DS C. 3] *Şereflikoçhisar -Ankara

gaygana (I) *(kay-gan aş)* **3.** Yumurtaya batırılarak yağda kızartılan ekmek. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu; Kızılköy -Tokat; Bayadı, Sarmaşık *Fatsa -Ordu

göbüt (IV). *(<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.)* **2.** Yağlı ekmek. [DS C. 3] *Kayaş -Ankara

gödek (VIII) 5. Yumurtalı ekmek ya da çörek. [DS C. 3] -Bursa; *Satılmış -Eskişehir

gugul (III) 2. Dürülmüş yağlı ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

hakırdaklı *(<hā'yansıma'+kır-da-k-lı)* Hamurun içine soğan ve kıkırdak konarak yapılan ekmek. [DS C. 3] -Kayseri

hamursuz *(Arapça+Türkçe)* **2.** İçine karanfil, çörekotu, sakız konularak yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 3] -Samsun

kırca (II) *(<kır- (ı) ca)* Hamura ıspanak karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 4] Kaydalapa *Bafra -Samsun

kocagölmez 1. Yağlı hamura kavrulmuş ve dövülmüş haşhaş katılarak yapılan ekmek. [DS C. 4] *Merzifon -Amasya

kömbe (I) *(<ET. köm- (EUTS, DLT) +-be [<-me])* **[kombe -2;] 4.** Yağlı ekmek. **5.** Açılmış yufkaya patates, kavurma, soğanlı kıyma, haşhaş konularak yapılan sac ya da fırın ekmeği. [DS C. 4] -Sivas ve çevresi; Aziziye *Ereğli -Konya; Karamanlı *Tefenni -Burdur; *Ağın - Elazığ; *Akçadağ -Malatya; Çamova *Divriği, *Gürün -Sivas; *Ağın - Elazığ; Karaözü *Gemerek -Sivas

kukkan İçi haşhaşlı küçük ekmek. [DS C. 4] -Isparta

nezik (V) [neziyh] Mayasız hamurdan, kaymakla yoğrularak yapılan ve sac üstünde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 4] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

peksemed Tahinli ekmek. [DS C. 4] *Kula -Manisa

sıkma (II) *(=ET., OT. sık-<*sī-k-ma)* **2.** Arasına peynir, kıyma konarak katlanmış sac ekmeği, dürüm. [DS C. 5] *Karaman, *Ermenek -Konya; Tepecikören *Kozan -Adana; -Antalya; *Tarsus, *Mut, Hurma *Silifke -İçel

9. Tüketilme şekli:

Çağataycada yağa batırılıp yenilen sıcak ekmek ve tirit için *dökmaç* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013). Yenilme biçimine göre Anadolu ağızlarında karşımıza çıkan adlandırma-

lar *zırbıya* ve *sırnsı*'dır. *Zırbıya* suya banılarak yenilen bir tür katıksız ekmektir. *Peksimet* gibi pişirildikten sonra dilimlenip kurutulmuş uzun süre dayanabilen bir ekmek çeşididir (*"Yanımızda, ne olur ne olmaz diye alınmış yarım çuval peksimet vardı."* H. E. Adıvar, Türkçe Sözlük 2011: 1908). Sözcük Eski Anadolu Türkçesi sahasında *beksumat (baksımat, beksimet)* (Yâdigar-ı İbni Şerif 89, Ruşeni Divanı 92, Şâmilü'l-Lûga 637) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995).

DS'de *peksimet* sözcüğü yer almamakla birlikte günümüzde Gümüşhane'nin Şiran, Uluşiran; Giresun'un Alucra, Çamoluk, Şebinkarahisar gibi bazı ilçe, belde ve köylerinde ve Anadolu'nun değişik yerlerinde değişik türlerine rastlamak mümkündür. *Güdü* ve *sırnsı* türemiş sözcüklerdir.

güdü (<güt-ü) Yağlı peksimet.

sırınsı ((II) *(<OT. sır-'pislemek' (DLT) +-n-sı)* **2.** Bayatlamış kuru ekmek. [DS C. 5] -Nevşehir

zırbıya Suya banılarak yenen, katıksız ekmek.

10. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar:

Çağataycada *tokaç* denilen bir ekmekten bahsedilmekle birlikte nasıl bir ekmek olduğu belli değildir (Ünlü 2013).

Bu gruptaki adlandırmaların içeriğinde gerekli açıklamalar eksik olduğu için bir gruba dâhil etmek mümkün olmamıştır.

alata (I) *(ala'alaca'+t-a)* 2. Karışık maddelerle yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 1] Güneyce -Rize

alayımka Bir çeşit ekmek. [DS C. 1] Mençek *Ermenek -Konya

cirahda Bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Anaraş *Sürmene -Trabzon

halvalıkulluk Bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *Silifke -İçel

parmak (I) Bir çeşit ekmek. [DS C. 5] -Balıkesir ve çevresi

B. Benzeri Türler

Genellikle buğday unundan hazırlanan ve belli bir işleme tâbi tutularak hazırlanan börek ve benzeri yiyecekleri, içine bir takım malzemeler eklenerek pişirilen ekmekte olduğu gibi ekmek türü yiyecekler arasında saymak mümkündür. Bisküvi, kurabiye, pasta ve mantı bu gruba dâhil edilmemiştir.

1. Börek:

Börek ile ilgili adlandırmalarda *boranı, cimcük, düzme mantı, haluçka, hengel, hıngal (hambal (III), hıngan, hıngar, hıngel -1, hingal, hingel -1, 2; hombal], kaypak, tögezek* Tatar böreği çeşididir. Börekle ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı belirtisiz ad tamlaması şeklindedir. *Ayran böreği, boğmaca böreği, haf haf böreği, hergele aşı, karsomunu, kaytaz böreği, köle sarığı, oğlankolu, sacböreği, siniekmeği, suböreği, şişböreği, tava böreği* gibi. *açık börek, açma börek, düzme mantı* gibi adlandırmalar sıfat tamlaması olup *ağzı yumuò, ağzı açık* gibi adlandırmalar kısaltma gruplarından yükleme grubudur. *Aşgı, burma, bükme, çakırlı, çentik, çiplak, dolama, doyama, dönderme, göbelek, göbü, hamırsız, kapama, kartalaç, kaypak, kesikli, kıstırma, külçe, palaz, pırtmaç, pişi, samsı, semirsek, sürçütme, yağlı, yanıç, yanuç* gibi adlandırmalar türemiş addır. *Pisipisi* ise yansıma bir sözcüktür. Börekle ilgili adlandırmalardan *ağzaçık, ağzı yumuh, hacınazlı, hergeleaşı, kahya, karsomunu, kölesarığı, oğlan kolu* ve *pilaki* deyim aktarmasıdır.

1.1. Biçim, renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

açık börek *(<ET. *açuk (DLT) +<bür'sarmak, burmak'+- (e) k)* Ortası açık bırakılarak pişirilen börek. [DS C. 1] *Fethiye -Muğla

ağzaçık (I) [ağzı açık (III)] Peynir, kıyma veya mercimekle yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] İshaklı *Bolvadin -Afyon

ağzı yumuh, (=OT. *aġız (DLT), āğız, aġz "XZ (Uyg., İKPÖ) ~āğaz~ āğiz (Uyg. Br.) <* āğız +yum- (u) k)* **(yumuk) (II) İçi kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 1] -Urfa

boğmaca böreği *(<boğ-ma-ca <bür'sarmak, burmak'+- (e) k-i)* Kol böreği. [DS C. 1] Gölcük -Antalya

çakırlı (II) *(<çak-+-ır-lı)* Isırganla yapılmış börek. [DS C. 2] Afşar *Alaşehir -Manisa

çiplak *(yabı-'örtmek'+-l- (a) k)* Darı unundan yapılan börek. [DS C. 2] Balçova -İzmir

karsomunu Börek. [DS C. 4] -Erzurum

katmir Hamurdan üç köşe kesilerek yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 4] Bahçeli *Bor -Niğde

kölesarığı *(<?*ET., OT. kıl (DLT) ya da <*kül-'elini ayağını bağlamak'+e <sar-ık-ı)* Sigara böreği. [DS C. 4] Cide *Küre -Kastamonu

leçik Üç köşeli börek. [DS C. 4] -Konya

oğlankolu (II) *(<oğul+ (a) n//oğla'genç'+n <*kōl)* Kolböreği. [DS C. 5] Kesre, Değirmendere -İzmir

1.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

afar (I) Ispanak ve benzeri sebzelerle yapılan börek, pide. [DS C. 1] -Bursa

aşgı (II) *(aş+gı)* Açılan yufkaların arası doldurulup kızartılarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] Denizli, Beşikdüzü, *Vakfıkebir -Trabzon

ayran böreği Cıvık hamura ısırgan otu ya da ince doğranmış ıspanak karıştırıldıktan sonra üstüne bol zeytinyağı konarak fırında pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 1] *Tire -İzmir

boranı Yoğurtlu mantı, tatar böreği. [DS C. 1] Sulusaray *Artova -Tokat

burma (XII) *(=OT. bür-'büzmek' (DLT) < bur-ma)* **[burmabörek -1-2] 2.** Burularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] Büyükmanika *Saray -Tokat; -Amasya

bükme (II) *(<* bü-k-me)* **[bükmeş, bütme]** Yufka içerisine patates, soğan ıspanak, peynir konularak yapılan börek. [DS C. 1] Balçıkhisar, Atlıhisar *Şuhut, Dişli, İshaklı *Bolvadin, Çiftlik, Dikici, Kızıl-

köy *Dinar -Afyon; *Karahallı *Eşme ve köyleri -Uşak; Körküler *Yalvaç -Isparta; Kavak *Yeşilova -Burdur; Akdere, Ekse, Ortaköy *Çal *Çivril, -Denizli; Eymir *Bozdoğan -Aydın; -İstanbul; Sarayköy -Çankırı; -Konya; *Anamur -İçel; -Antalya; Ürkütlü *Bucak -Burdur; Çeltek *Yeşilova -Burdur; Emircik, Balçıkhisar, Haydar, Işıklı Dolaköy, Homa, Sücüllü *Çivril -Denizli

çebit [çepit (I)] Yufka hamurunun içine tereyağ veya peynir konulup sacda kızartılarak yapılan börek: *Dün siz çeşit mi yaptınız?* *Susurluk -Balıkesir; -Trabzon; Barguzu -Malatya; *Balâ -Ankara.

çentik (I) *(<Tü. * çent-ik)* Kıymalı börek. [DS C. 2] -Eskişehir

dızman (III) Mayasız hamurdan, içine peynir konularak yapılan ve fırında pişirildikten sonra üstüne yoğurt dökülerek yapılan bir çeşit börek. [DS C. 2] Beşevler -Bursa

dolama (VI) *(<tol-ġa-ma)* **2.** Oklavaya sararak yuvarlatılmış yufkayı, tepsiye iç içe halkalar şeklinde döşedikten sonra pişirilen börek. [DS C. 2] Kıratlı *Dikili -İzmir

doyama *(doy- ['doymak' <toy-<tod- [KT., Uyg., OT] -a-ma)* Mayalı hamurdan yapılan ve sacda pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 2] *Sorgun -Yozgat

dönderme (II) *(dönder- ['döndürmek'=OT. töŋder-'altını üstüne getirmek' (DLT) <*tö:n-/tö:ng-der-me)* **2.** Kuru yufkadan yapılmış börek. [DS C. 2] *Perşembe -Ordu

düzme mantı *(<tūz-me +mantı (Türkçe+Çince)* Tatar böreği. [DS C. 2] *Bor -Niğde

eyirdeyh [eyirdek] Hamuru yumurta büyüklüğünde kesip, yağda kızartarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

gavanak (II) Mısır ya da buğday unundan yapılan peynirli börek. [DS C. 3] Bolaman -Ordu

gobete Etli ve yağlı börek. [DS C. 3] Ergene *Bakacak -Balıkesir

göbelek (VII) (<*kö:k+el+ek) İçi kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 3] *Akyazı ve çevresi -Sakarya; *Kartal, *Pendik -İstanbul

göbü (I) *(<?göm-ü)* **2.** Mayalı hamurdan yapılan ve yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 3] *Safranbolu -Zonguldak

hacınazlı *(hacı +naz +lı; Arapça + Farsça + Türkçe)* ıspanaklı, peynirli, maydonozlu börek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli

haf haf böreği *(haf 'yansıma')* Çok kabarmış sac böreği. [DS C. 3] -Konya

halaçka Uzunlamasına kesilmiş yufkanın içine peynir, ceviz konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] *Göynük -Bolu

haluçka 2. Tatar böreği. [DS C. 3] -Kastamonu

hamırsız 2. Mayasız hamura erimiş kuyruk yağı konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] Tavlusun -Kayseri

hıngal (hambal (III), hıngel -1, hingal, hingel -1; hombal] 1. İçine kıyma ya da pişirilmiş patates konarak yapılan bir çeşit börek, tatar böreği. [DS C. 3] Erkinis, Ersis *Yusufeli -Artvin; *Ardahan -Kars; *Hafik -Sivas; *Şarkışla -Sivas; *Başburt -Gümüşhane; -Kars; Erzurum; Yavuz *Şavşat -Artvin; -Tokat; -Erzurum; Haşhaşı -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi -Sivas

höşmelim 3. Mısır ununda yapılan tepsi böreği. [DS C. 3] Kilimli, Aliköy *Çaycuma -Zonguldak; *Kalecik -Ankara

kahya *(Farsça)* Yufkaları birbirine sararak yapılan bir çeşit fırın böreği. [DS C. 4] Kerkük

kapama (I) *(<kap+a-ma)* **[kapıma] 5.** Un, yağ ve ayranla yapılan bir çeşit börek. [DS C. 4] -İstanbul; *Anamur -İçel

kartalaç (I) *(<kat+la-ma)* **4.** Yağsız börek. [DS C. 4] Celebköy *Çatalca -İstanbul

kaypak (III) *(<kay-p- (a) k)* **[[kaypancak (II), kaypacik, kaypurtma]** İçi peynirli bir çeşit tatar böreği. [DS C. 4] *Yalova -İstanbul; -Samsun; *Merzifon -Amasya; -Yozgat

kaytag böreği Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 4] *Antakya -Hatay

kaytaz böreği İçine ince doğranmış soğan ve baharlı çiğ kıyma konarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 4] *Antakya -Hatay

kesikli *(<kes- (i) k-li)* Çökelek ya da peynirle yapılan bir börek. [DS C. 4] Afşar *Alaşehir -Manisa

kıstırma (I) *(=OT. kıstur- (DLT) <kıs-tır-ma)* [**kısdırma**] içerisine peynir, kıyılmış et vb. şeyler konularak sac üzerinde pişirilen börek. [DS C. 4] *Bozdoğan -Aydın; *Bornova -İzmir; Dalyan, *Marmaris, *Ula, *Milas, Yerkesik -Muğla

külçe *(kül-çe)* Bir çeşit tepsi böreği. [DS C. 6] *Antakya ve çevresi -Hatay

künür Mısır unundan yapılan içi kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 4] *Vezirköprü -Samsun

lokul 1. Sarığıburma gibi yapılan tepsi böreği. [DS C. 4] İshaklı *Bolvadin, *Dinar -Afyon

nemisli [nemüslü] Sebzeli börek. [DS C. 4] *Ünye -Ordu

patile Çökelekle yapılan bir çeşit sac böreği. [DS C. 5] -Diyarbakır

pilaki *(Rumca)* Tavada kızartılarak yapılan mısır böreği. [DS C. 5] Girap *Ezine -Amasya

pisipisi (I) *(yansıma)* Mayalı hamurdan yağda kızartılarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 5] -İzmir

pişi *(<*biş-i)* **3.** Yağda kızartılmış peynirli börek. [DS C. 5] -Manisa

sacböreği Yufka içine ıspanak konularak sac üstünde pişirilen börek. [DS C. 5] -Antalya

samsı (II) *('Ekşimek, bozulmak' <OT. sam (sem, em) 'ilaç' +sı-)* **1.** İçine kıyma, patates, haşlanmış yumurta konularak dört köşe katlanan bir çeşit börek. [DS C. 5] Ağlı *Küre -Kastamonu

semirsek *(<sar-ım+sa-k)* Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 5] *Antakya -Hatay

semsek İçine kıyma, peynir konularak yağda kızartılan bir çeşit pufböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

şamişi [şammali] İçine irmik helvası konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 5] Kıbrıs

şilbürek *(<OT. *çir 'yağ' (DLT) +börek)* Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 5] Kırım Türkleri

şişböreği *(=ET. şış~şiş (EUTS, 117) <s (/ş) ı-ş)* Salçalı tatarböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

tava böreği *(Farsça+Türkçe)* Mayasız hamurun içerisine yumurta ve kıyma konularak yapılan, yağda pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 5] -Çankırı

tögezek Kıymalı tatar böreği. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -İstanbul

velibağ *(Arapça+Farsça)* Yufka içine haşlanmış patates konularak yeniden açılıp yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 6] Bayburt *Selim -Kars

yağlı (I). *(<yağ+lı)* 1. Börek. [DS C. 6] *İskilip -Çorum; -Samsun

yanıç (II) *(<OT. *yan- +-u-+-ç)* İçine ıspanak, peynir ya da yumurta konularak sacda pişirilen bir börek çeşidi. [DS C. 6] Ovasaray -Çorum; Polat *Akçadağ -Malatya; *Alanya -Antalya

yanuç (II) *(<OT. *yan- +-u-+-ç)* 1. Kıymalı börek. [DS C. 6] *Safranbolu -Zonguldak; *Vezirköprü -Samsun

zilbiye (I) İnce undan açılmış hamuru susam yağında kızartarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 6] *Kilis -Gaziantep

1.3. Sosyal ve siyasî hayatın belirleyici olduğu adlandırmalar

Börek çeşitleri içerisinde bir milletin adıyla yaygınlaşmış olan ve ülkemizde en bilinen tür Tatar böreğidir. DLT'de, Türk soylu Tatarlara ait ekmek ve benzerleri ile ilgili bir adlandırmaya rastlanmazken Kıpçak sahasında *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de *bursak* adı verilen bir Tatar ekmeğinden söz edilmektedir (Toparlı 2007).

boranı Yoğurtlu mantı, tatar böreği. [DS C. 1] Sulusaray *Artova -Tokat

cimcük (I) Tatar böreği. [DS C. 2] *Boyabat -Sinop

düzme mantı *(<tüz-me +mantı (Türkçe+Çince)* Tatar böreği. [DS C. 2] *Bor -Niğde

haluçka 2. Tatar böreği. [DS C. 3] -Kastamonu

hengel (I) Tatar böreği. [DS C. 3] Bayburt *Sarıkamış, *Iğdır, *Çıldır -Kars

hergeleaşı *(hergele + aş +ı = Farsça+Türkçe)* Suböreği. [DS C. 3] Boğazköy -Amasya

hıngal (hambal (III), hıngel -1, hingal, hingel -1; hombal] 1. İçine kıyma ya da pişirilmiş patates konarak yapılan bir çeşit börek, tatar böreği. [DS C. 3] Erkinis, Ersis *Yusufeli -Artvin; *Ardahan -Kars; *Hafik -Sivas; *Şarkışla -Sivas; *Başburt -Gümüşhane; -Kars; Erzurum; Yavuz *Şavşat -Artvin; -Tokat; -Erzurum; Haşhaşı -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi -Sivas

kaypak (III) *(<kay-p- (a) k)* [**[kaypancak (II), kaypacik, kaypurtma]** İçi peynirli bir çeşit tatar böreği. [DS C. 4] *Yalova -İstanbul; -Samsun; *Merzifon -Amasya; -Yozgat

pırtımaç *(<*pırt-'yansıma'-ı-ma-ç)* Mantı, tatarböreği. [DS C. 5] -Yozgat

suböreği Tatarböreği. [DS C. 5] *Tirebolu -Giresun; *Ayaş -Ankara

sürçütme *(<*sǖ-r-ç- (ü) t-me)* Tatarböreği. [DS C. 5] Gürcistan göçmenleri *Selim, *Sarıkamış -Kars

şişböreği *(=ET. şış~şiş (EUTS, 117) <s (/ş) ī-ş)* Salçalı tatarböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

tögezek Kıymalı tatar böreği. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -İstanbul

1.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

bıjik (I) Bir çeşit börek. [DS C. 1] Saracık *Ağın -Elazığ

bide (I) *(Rumca)* **[bıcık (IX) 2.** Bir çeşit tepsi böreği. [DS C. 1] Alanlı *Bozdoğan -Aydın; Zana -Amasya

dığan (II) Bir çeşit börek. [DS C. 2] -Eskişehir

hangel (III) Bir çeşit börek. [DS C. 3] -Amasya ve Azeri köyleri; Cedere *Arpaçay -Kars; *Bulanık -Muş; Tutmaç, *Kangal -Sivas

sıron Bir çeşit börek. [DS C. 5] Araköy *Şiran -Gümüşhane

palarmak (II) Börek. [DS C. 5] Bayadı -Ordu

palaz (VIII) *(<bala 'çocuk, yavru' +z'küçültme eki')* **[palas (V)]** Börek. [DS C. 5] *Perşembe -Ordu

pazı (I) 2. Börek. [DS C. 5] Fındıklı *İnegöl -Bursa

siniekmeği *(Farsça+Türkçe)* Börek. [DS C. 5] İğneciler *Mudurnu -Bolu

2. Çörek:

Karahanlı Türkçesinde çörek, *büskeç* (DLT C. I. 452-12), *çörek* (DLT C. I. 388-22) ve *tokuç* (DLT C. I 358-5) sözcükleriyle karşılanmış, çörek yapmak için ise *çörekle-* (ol unuğ çörekledi = o, unu çörek yaptı, undan çörekler yaptı; DLT C. III 340-24) fiili kullanılmıştır. Çöreğin *çörek ~şörek* sözcükleriyle karşılandığı Kıpçak Türkçesinde, *El-İdrâk Haşiyesi* adlı eserde *gepölüç* denilen bir tür çörekten bahsedilmektedir (Toparlı 2007). Aynı eserde *küliçe ~külşe ~külüçe* sözcüğünün "ince tandır ekmeği, kek, çörek" için kullanıldığı görülür. Eski Anadolu Türkçesi'nde de sözcük *küliçe* (Terceman 151, İbrahim Bey Külliyatı 52-2, Ahteri-i Kebir 800) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995). Çağataycada çörek için *çörek* ve *çörgek* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcükleri kullanılmıştır (Ünlü 2013). Türkiye Türkçesi ağızlarında çöreğin *gege* (III) (DS. C. III; Çakırlar -Antalya) sözcüğü ile de karşılandığı görülür.

Çörek çeşitleriyle ilgili adlandırmaların bir kısmı türemiş sözcüklerden oluşmuştur. *Adak, ahıtma, akıtma, bilik, dağlama, dayama, duzsuz, hamursuz, katlaç, katmelli, kıvrım, kete, koşma, kömbe, kümeç, oğma, poğaç, topuç, tönge, umaç, yuvalak* gibi. *Çotukaltı, ebeçöreği, mısırbasması* gibi belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki adlandırmaların yanı sıra *yüzügüzel* gibi kısaltma gruplarından yükleme grubu kuruluşunda adlandırmalar da mevcuttur. *Böbrek, ebeçöreği* ve *yüzügüzel* birer deyim aktarmasıdır.

2.1. Biçim renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

biddi Küçük çörek. [DS C. 1] Güzelsu *Akseki -Antalya

bilik (IV) *(<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki')* Tandırda, simit biçiminde yapılmış çörek, ekmek. [DS C. 1] -Malatya; *Afşin, *Elbistan, *Göksun köyleri -Maraş; Vazıldan *Divriği -Sivas

golit 1. Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği. [DS C. 3] Kuzköy *Ünye, Sarıca *Gölköy -Ordu

hamursuz 1. Mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek, ekmek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli; Sarı *Merzifon -Amasya; -Kayseri

hodala (I) [hodak (V)]. 2. Yarım küre biçimindeki küçük çörek. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu ve çevresi; Ağlı *Küre -Kastamonu

kıvrım (I) *(<kıv- (ı) r-ım)* Çörek. [DS C. 6] -Uşak

kulik (II) Küçük ekmek, çörek. [DS C. 4] Karayurtlu *Kavak - Samsun; *Ağın -Elazığ

nakul Mayalı hamurdan dört köşe kesilerek yapılan yağlı, küçük çörek.

topuç (II) *(<to-p+ (u) ç)* Bir çeşit tandır ekmeği ya da çöreği. [DS C. 5] Çepni, Karaözü *Gemerek, Maksutlu *Şarkışla -Sivas

yüzügüzel *(yüz+<göz+el<*köz=MA. körklü (g))* Bir çeşit çörek. [DS C. 6] Gölkonak *Şarkikaraağaç -Isparta

2.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

adak (I) *(<ada-k)* **1.** Yağlı çörek. [DS C. 1] Eber *Dinar -Afyon

ahıtma (II) (ak+ıt+ma) **1.** Sac üzerinde veya tepside pişirilen çörek, ekmek. [DS C. 1] Fili *Biga -Çanakkale; *İskilip -Çorum; *Ağın, *Keban -Elazığ; Hasköy *Gürün -Sivas

akıtma (I) *(<ak+ıt+ma)* **[akıtma işi] 3.** Hamuru sac üzerine dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek. [DS C. 1] Sofular *Eğridir -Isparta; Devri *Bucak -Burdur; Garipköy, Karahisar, Bereketli *Tavas, *Sarayköy, Bozkurt -Denizli, Ulucak *Menemen, *Torbalı köyleri, Falaka *Bayındır, Kazanlı, Balabanlı *Ödemiş, *Bergama -İzmir; -Manisa; Minnetler *İvrindi, Yeniköy -Balıkesir; İsmetiye -Bursa;

Hacıkebir *Emet, Gecek *Altıntaş -Kütahya; *Safranbolu, *Bartın -Zonguldak; *Yatağan -Muğla; -Edirne; *Lüleburgaz köyleri -Kırklareli; Şahinköy *Malkara -Tekirdağ

bıcik (II) Evde, tandırda pişirilen yağsız çörek. [DS C. 1] *Arapkir -Malatya

böbrek Kıymalı, peynirli çörek. [DS C. 1] -Giresun

çadu [cadi] Mısır unundan sacda pişirilen mayasız çörek. [DS C. 2] Sofular *Zile -Tokat; -Kars; *Göle, *Ardahan, *Posof -Kars; Çayağzı *Şavşat -Artvin

dağlama *(=OT. tağla- (DLT) [<*Fars. daāğ'damga'+la-+ma)* Mayalı hamurdan yağda kızartılarak yapılan içi peynirli çörek. [DS C. 2] Kıratlı *Dikili -İzmir

dayama (I) *(=ET., OT. taya- (DLT) <*tay'eş, destek, denk'+a-+ma)* **2.** Süt, yumurta, yağ ve unla yapılıp tandırda pişirilen çörek. [DS C. 2] Pirinç, Taraklı, *Geyve -Kocaeli; *Kangal -Sivas

dızmana 1. Mayalı hamurun içine peynir, ekşimik, yoğurt konulup fırında pişirilen bir çeşit çörek. **2.** Lokma lokma kesilmiş mayasız hamurun üzerine süt kaymağı ya da yumurta sürüldükten sonra fırında pişirilen bir çeşit çörek. [DS C. 2] Yeniköy -Balıkesir; Satılmış -Eskişehir; *Lüleburgaz -Kırklareli; Türkgücü *Çorlu -Tokat

duzsuz (II) *(tuz+suz)* Fırında pişen bir çeşit tuzsuz çörek. [DS C. 2] -Tokat

ebeçöreği *(=ET. ebe <*apa çörek = ET., OT. çörek (DLT) <*çö (ü) r+e-k)* Yağda pişirilen mayalı bir çörek. [DS C. 3] *Tire -İzmir

gocik (III) Un ve yumurtadan yapılmış çörek. [DS C. 3] *Divriği -Sivas

golit 1. Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği. [DS C. 3] Kuzköy *Ünye, Sarıca *Gölköy -Ordu

gödek (VIII) 5. Yumurtalı ekmek ya da çörek. [DS C. 3] -Bursa; *Satılmış -Eskişehir

haste Unla pekmez karıştırarak yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 3] Ömerhacılı *Kaman -Kırşehir

homman Külde pişirilen çörek ya da ekmek. [DS C. 3] Akdoğan *Kızılcahamam -Ankara

katlaç *(<kat+la-ç)* **1.** Tepside pişirilen şekerli mısır çöreği. [DS C. 4] Duma *İnegöl -Bursa; *Ereğli -Zonguldak

katmelli *(kat-mar+li)* Arasına ceviz ve peynir konarak pişirilen çörek. [DS C. 4] İğneciler *Mudurnu -Bolu

kete (I) *(<köb- [<köm-] +et-e)* **1.** Yağlı, mayalı ya da mayasız hamurdan yapılıp külde pişirilen çörek. [DS C. 4] Söğüt, Honaz -Denizli; -Samsun; *Merzifon -Amasya; *Boyabat -Sinop; Küçükisa *Zile -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Aho *Sürmene -Trabzon; -Gümüşhane; Erkinis *Yusufeli, *Ardanuç -Artvin; Bayburt *Sarıkamış, *Iğdır -Kars; -Erzurum; -Erzincan; *Erciş -Van; *Afşin -Maraş; *Antakya -Hatay; *Koyulhisar, *Gürün -Sivas; -Ankara; -Kayseri; *Bor -Niğde

kömbe (I) *(<ET. köm- (EUTS, DLT) +-be [<-me])* **6.** Süt, yağ ve şekerle yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] Amik ovası Türkmenleri *Reyhanlı -Hatay; *Bahçe -Adana

külür (I) [külçe -1; küldür] 1. Külde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği. [DS C. 4] Bölceağaç *Manyas *Bandırma -Balıkesir; Bozüyük -Bilecik; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli

kümeç (I) *(<ET., OT. kü-'saklamak, korumak' (EUTS, 121; DLT) +-me-ç)* Mısır unundan yapılan, içine ceviz konularak külde pişirilen çörek. [DS C. 4] Beylerli -Isparta

mısırbasması *(mısır +bas-ma- (s) ı = Arapça + Türkçe)* İçi cevizli, mısır unundan yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] *Safranbolu -Zonguldak

nokul (II) [noğul] Mayalı hamurun içine ceviz, fındık, üzüm, susam konularak yapılan, şekerli ya da şekersiz bir çeşit çörek, lokum. [DS C. 4] *Eğridir -Isparta; -Burdur; Mardar *Bafra -Samsun; -Sinop; *Bor -Niğde; -Konya

oğma *(oğ- [(~ov-) 'bir şeyin üzerine bastırarak el gezdirmek' =ET. (Uyg.) uv (EUTS, 269) ~OT. uw-, uv-, öw- (DLT) <uw-ma)* **2.** Baharlı çörek. [DS C. 5] -Erzincan ve çevresi

pağaç (I) *(<boğ [<OT. boġ (DLT)] +ça)* **1.** Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapılıp kızgın külde pişirilen çörek, poğaça. [DS C. 5] Pazar, *Erbaa -Tokat; Sarıca *Gölköy -Ordu; Faldaca, Mesudiye, *Alucra -Giresun; İncedere -Kars; Yavı -Erzurum; *Çemişkezek, *Pertek -Tunceli; *Ağın, -Elazığ; *Kiğı -Bingöl; -Gaziantep; *Arapkir -Malatya; *Elbistan -Maraş; Hacılyas *Koyulhisar, Ağrakos *Suşehri, *Gürün, Çamoağa *Divriği -Sivas; Keskin -Ankara

susamal *(Arapça)* Üstü susamlı çörek. [DS C. 5] -Isparta

tönge (III) *(<OT. tön-'dönmek' (DLT) +-ge)* **2.** Mayasız hamurdan yapılan çörek. [DS C. 5] Balkı *Ilgın -Konya

turta (I) *(İtalyanca)* Mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaça. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Bursa; Saha -Kütahya; *Bozüyük -Bilecik; Rumeli göçmenleri *İpsala -Edirne; Rumeli göçmenleri Hamitabat *Lüleburgaz -Kırklareli

umaç *(<OT. uw- [~öw-, uv-] 'ufalamak' +-maç)* **3.** Yağ, un, tuz karışımından yapılan çörek. [DS C. 6] İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

yuvalak (II) *(<yuv- (a) r+la-k)* Evlerde yapılan haşhaşlı, susamlı bir çörek. [DS C. 6] -Isparta

koşma (III) *(<koş-ma)* **3.** Hamura haşhaş katarak yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] İlâma *Eğridir -Isparta.

2.3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

koşma (III) *(<koş-ma)* **2.** Yağlı hamurdan yapılan ve düğün daveti için gönderilen bir çeşit çörek. [DS C. 4] İlâma *Eğridir -Isparta.

2.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

çotukaltı *(<çot + (u) k alt-ı)* Bir çeşit çörek. [DS C. 2] Gürcü *Kızılcahamam -Ankara

galata (III) *(İtalyanca)* Bir çeşit çörek. [DS C. 3] -Amasya

gama (III) Buğday ununda yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 3] Alaçam -Samsun

gege (III) Çörek. [DS C. 3] Çakırlar -Antalya

hömbe Bir çeşit çörek. [DS C. 3] Boyalık *Ermenek -Konya

3. Dürüm:

Çağataycada *dürme* veya *dürüm* için yani sacda pişen ekmek türü için *türme* (Gülistan Tercümesi) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013). Bu türdeki adlandırmalar az olup, *çomaç* ve *sıkma* türemiş sözcüklerdir.

çomaç *(<*ço-m+aç)* **[çomah (II), çomak (I), çomar (VII), çomarma]** Yufka ekmeğinin içine peynir veya kıyma konularak yapılan dürüm. [DS C. 2] Eber, Dikici *Dinar -Afyon; Yakaköy *Gelendost, *Eğridir ve köyleri -Isparta; Devri, Kuşbaba *Bucak -Burdur; *Ermenek -Konya; -Adana; Civanyaylağı *Mersin, *Silifke, Narlı *Mut, *Anamur, -İçel; Kışla *Elmalı -Antalya; Danişment *Divriği -Sivas; *Afşin, *Elbistan -Maraş, Bereketli *Tavas -Denizli; Kasımlar *Eğridir -Isparta

sıkma (II) *(<sık-ma)* **2.** Arasına peynir, kıyma konarak katlanmış sac ekmeği, dürüm. [DS C. 5] *Karaman, *Ermenek -Konya; Tepecikören *Kozan -Adana; -Antalya; *Tarsus, *Mut, Hurma *Silifke -İçel

4. Gözleme:

Eski Anadolu Türkçesi sahasında *Camiü-l Fürs*'de (142-1) Farsça *külûç* sözcüğü "*köz etmeği*, bir çeşit yağlı yufka, gözleme" şeklinde açıklanmıştır (Tarama Sözlüğü 1995). Sözcüğün açıklamasında *köz etmeği* adlandırmasına yer verilmiştir.

Gözleme ile ilgili adlandırmalardan *biz çöreği* belirtisiz ad tamlaması olup, diğer adlandırmalar türemiş adlardır.

bişe (II) *(biş-e)* **1.** Gözleme. [DS C. 1] Sarıyer -İstanbul

biz çöreği Gözleme. [DS C. 1] *Şereflikoçhisar -Ankara

dürme (II) *(dür-me <*tūr-)* **1.** Hamurdan yapılan gözleme. [DS C. 2] Bozuyük *Dodurga -Bolu

pişi *(<*biş-i)* **4.** Gözleme. [DS C. 5] Zemme -Kütahya; -Kars; -Erzurum; *Suşehri -Sivas

kartalaç (I) [kartaleç, kartlaç, kartleç, kortolaç] 2. Yufka, gözleme. [DS C. 4] -Bolu; -Eskişehir; *Haymana, *Beypazarı -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; *Mudurnu -Bolu; -Zonguldak; *Çerkeş -Çankırı; Umurbey *Gemlik -Bursa; -Bursa

5. Katmer:

DLT'de katmer, *yuga, yuvga* ve *yarma yuga* sözcükleriyle karşılanmıştır. Katmer sözcüğünün Kıpçak Türkçesinde *katmer yuka* (El-İdrâk Haşiyesi) şeklinde de karşılandığı görülür (Toparlı 2007).

Yağda veya sacda pişirilen ve arasına yağ, kaymak vb. sürülerek katlanmış yufka ekmeği olan katmerle ilgili sözcüklerden *gatmer* ve *gömbe* türemiş sözcüklerdir.

gatmer *(kat-mar)* **[gahmar, gahmer, gatmar, gatmerli]** Tandır veya sac üzerinde pişirilen ekmek, katmer. [DS C. 3] Yassıören *Senirkent -Isparta; Kırcaklı *Nazilli -Aydın; Peşman *Daday -Kastamonu; Çıkrık *Mecitözü -Çorum; -Samsun; -Tokat; Kezanç *Şebinkarahisar -Giresun; *Ağın, *Keban -Elazığ; Bulak *Kangal -Sivas; Oğuz *Acıpayam -Denizli; -Burdur; Eziler *Buldan, *Güney -Denizli; -Manisa; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

gilik (I) 1. Yufka ekmeğinin üstüne yağ sürülerek sac üstünde pişirilen katmer. [DS C. 6] Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir

gömbe (I) *(<göm- [<ET. köm-] +-me)* **6.** Mısır ya da buğday ununundan yapılmış bir çeşit katmer. [DS C. 3] Güney, Karaköy, Horoz *Yeşilova -Burdur

6. Makarna - Erişte:

DLT'de geçen *kıyma ügre* (C. III 173-16) bir çeşit erişte olup *ügre* sözcüğünün erişteyi karşıladığı görülür. *Erişte* (El-İdrâk Haşiyesi) sözcüğüne Kıpçak Türkçesinde de rastlarız (Toparlı 2007).

Anadolu ağızlarında makarna karşılığı kullanılan erişte sözcüğünün *eriş ~eriste ~ erüşte ~evrüşte* şeklinde değişik söylenişleri mevcuttur.

eriste *(Farsça)* Makarna gibi kesilip, fırında kavrulmuş hamur. [DS C. 3] Hacılyas *Koyulhisar -Sivas

eriş (V) Evlerde hamurdan yapılan ince makarna. [DS C. 3] Bulkaz *Çivril -Denizli

erüşte Hamurdan kibrit çöpü gibi doğranan makarna. [DS C. 3] *Merzifon ve köyleri -Amasya

evrüşte Kesilip kurutulmuş hamur, ev makarnası, erişte. [DS C. 3] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.

sakalasarkan *(OT. sakal (DLT) <* saka-l =OT. sark- (DLT) <sar-k- an)* Hamurdan kesme makarna. [DS C. 5] -Konya; -Antalya

yufka (I) *(<*yuw (/f/p) -'*inciltmek'+-ka)* **4.** Erişte. [DS C. 6] *Kandıra -Kocaeli

7. Pide:

Kaşgarlı Mahmut, Hakanlı dilinde "yufka, pide gibi ince ekmek" türünü *püşkel* (DLT C. I 481-7) sözcüğüyle karşılamıştır. Ağızlarda kullanılan *kartalaç*'ın bir diğer adı olan *katlama* (Muhakemetü'l-Lugateyn) "bir çeşit yağlı ekmek, börek, poaça" karşılığı Çağataycada da kullanılmıştır (Ünlü 2013).

Sade, içine ek malzemeler konularak veya konulmayarak, kapalı ve açık olarak pişirilen pide ile ilgili adlandırmalar çoğunlukla türemiş adlardan oluşmuştur. *Akıtma, baylama, bılık, cantık, cilbir, cucu, çakıl, dayama, dırnaklı ~ dirnaklı, dönderme, golekli, kartalaç, minneli, öğme, patıl, sariyli, yağlı, yanuç* bunlar arasında sıralanabilir. *açık ekmek, ak gözleme, devedabanı pide, tırnaklı pide* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *Bazar ekmeği* ve *tırnak ekmeği* gibi adlandırmalar ise belirtisiz ad tamlaması şeklindedir. *Devedabanı* deyim aktarması şeklinde oluşturulmuştur.

7.1. Biçim ve rengin belirleyici olduğu adlandırmalar

açık ekmek [açma (III) -2] **1.** Pide, açık tandır ekmeği. [DS C. 1] *Zile -Tokat; Sosunga *Çayırlı -Erzincan; Süle -Gümüşhane; *Iğdır ve çevresi -Kars; -Siirt; *Nazimiye, *Hozat -Tunceli; -Malatya; -Gazi-

antep; -Maraş; *Antakya -Hatay; Şahin *Divriği, *Gürün, Karaözü *Gemerek, -Sivas

ak gözleme *(ak <köz+le-me)* Yağsız ekmek, pide. [DS C. 1] Dişli *Bolvadin -Afyon; Bereketli *Tavas -Denizli; *Devrekâni -Kastamonu

bılık (III) *(<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki')* Tandırda pişirilen ortası delik ekmek, pide. [DS C. 1] -Elazığ; -Malatya

devedabanı pide *(=OT. devey, tewey, teve, tewe, tewi, tiwi, tiwe (DLT) daban ise tavan olacak d>t değişimi. <tāpan)* Kalın yuvarlak pide. [DS C. 2] -Ankara

dirnaklı *(<tırnga-/yırna- +-k-lı)* Pide ekmeği. [DS C. 2] Anaraş *Sürmene -Trabzon

tırnaklı pide *(<tırnga-/yırna- +-k-lı)* **[tırnak ekmeği]** Üstüne tırnakla iz yapılmış bir çeşit pide. [DS C. 5] Çöplü *Çivril -Denizli; *Alaşehir -Manisa; -Samsun; *Şebinkarahisar -Giresun; -Trabzon ve çevresi; -Denizli ve çevresi; -Niğde

7.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

afar (I) Ispanak ve benzeri sebzelerle yapılan börek, pide. [DS C. 1] -Bursa

akıtma (I) *(<ak+ıt+ma)* **[akıtma işi] 3.** Hamuru sac üzerine dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek. [DS C. 1] Sofular *Eğridir -Isparta; Devri *Bucak -Burdur; Garipköy, Karahisar, Bereketli *Tavas, *Sarayköy, Bozkurt -Denizli; Ulucak *Menemen, *Torbalı köyleri, Falaka *Bayındır, Kazanlı, Balabanlı *Ödemiş, *Bergama -İzmir; -Manisa; Minnetler *İvrindi, Yeniköy -Balıkesir; İsmetiye -Bursa; Hacıkebir *Emet, Gecek *Altıntaş -Kütahya; *Safranbolu, *Bartın -Zonguldak; *Yatağan -Muğla; -Edirne; *Lüleburgaz köyleri -Kırklareli; Şahinköy *Malkara -Tokat

baylama (I) **[baylamak (I)]** Mayasız ekmek, pide. [DS C. 1] Karaözü *Gemerek -Sivas; -Yozgat

bazar ekmeği *(Pazar+ ekmek +i=Farsça+Türkçe)* **2.** İnce ve pişkin pide. [DS C. 1] *Bor -Niğde

cantık *(<Tü. * çent-ik)* **[cantik]** Etli pide. [DS C. 2] -Manisa; -Eskişehir; Büyük Manika *Saray -Tokat; Kıbrısçık -Bolu

cılav (VI) Rendelenmiş kabağın, sulu hamurla karıştırılmasıyla yapılan pide. [DS C. 2] Tepeköy *Torbalı -İzmir

cilbir *(<*cıl 'yaş, sulu' + bur)* **4.** Sacda pişirilmiş kalınca pide. [DS C. 2] *Gerze -Sinop

cucu (I) *(>cö (~ü) c [~çüç+ (u/ü) k)* Tandırda pişirilen pide. [DS C. 2] Başvartenik *Çemişkezek -Tunceli

dayama (I) *(=ET., OT. taya- (DLT) <*tay'eş, destek, denk'+a-+ma)* **1.** Mayasız hamurdan, fırında ya da sacda pişirilerek yapılan bir çeşit pide. [DS C. 2] Deresağ *Mudurnu -Bolu; Şekerpınar *Sungurlu -Çorum; *Bor -Niğde

dönderme (II) *(=OT: tönder-'altını üstüne getirmek' (DLT) < * tö:n-/ tö:ng-der-me)* **1.** Mayasız hamurdan yapılan ve yağda kızartılan pide. [DS C. 2] Gölbeyli *Taşova, *Merzifon ve köyleri -Amasya; -Tokat ve çevresi; *Ardahan, *Posof ve köyleri -Kars

gödek (VIII) 3. Yağlı ve kıymalı pide. [DS C. 3] Hüseyinler, Aydıncık *Bandırma -Balıkesir; *Biga -Çanakkale; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

kartalaç (I) *(<kat+la-ma)* **[kartala, katlama, kortalaç] 1.** Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide. [DS C. 4] Yeniköy -Balıkesir; *İnegöl, Karaman -Bursa; *Sivrihisar -Eskişehir; -Kocaeli; -Bolu; *Fatih -İstanbul; -Samsun; *Vize -Kırklareli

kirde (II) Mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı ya da peynirli pide. [DS C. 4] -Kütahya

kolot [kolotu] Ocak ya da tandırda pişirilen una yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılarak yapılan ekmek, bir çeşit pide. [DS C. 4] -Ordu; -Trabzon; -Gümüşhane; *Kiğı -Bingöl

lames İçine sebze konularak pişirilmiş pide. [DS C. 4] *Maçka -Trabzon; Zigana *Kelkit -Gümüşhane

minneli *(Farsça+Türkçe)* İçine çökelek ya da kıyma konularak yapılan uzun pide. [DS C. 4] Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

öğme 1. Tahinli pide. **2.** Yağlı ekmek, pide. [DS C. 5] Bahçeli *Bor -Niğde; -Niğde

patıl *(pat 'yansıma' + (ı) l)* Mısır ya da buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen pide. [DS C. 5] Mardar *Bafra, *Vezirköprü -Samsun

sariyli Yağlı pide. [DS C. 5] Karaözü *Gemerek -Sivas

yağlı (I) *(<yağ+lı)* **2.** Pide. [DS C. 6] -Samsun; -Trabzon; *Şavşat -Artvin

yanuç (II) 2. Peynirli pide. [DS C. 6] Ziyere -Amasya

7.3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

gübi Ramazan pidesi. [DS C. 3] *Eyüp -İstanbul

7.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

Ağızlarda kullanılan çakıl sözcüğü ile ilişkili olarak Eski Anadolu Türkçesi döneminde *çakıl pidesi (çakıl etmek)* (Şeriyye Sicilleri 2-1751, Burhan-ı Katı Tercümesi 366) adı verilen bir ekmek türüne rastlıyoruz. Bu, çakıl taşları üzerinde pişirilen bir çeşit ekmektir (Tarama Sözlüğü 1995). Sözcük ağızlarda kısalarak muhtemelen *çakıl* şekline dönüşmüştür.

bide (I) *(Rumca)* **[bıcık (IX) 1.** Pide. [DS C. 1] *Buldan, *Çivril -Denizli; *Bozdoğan, *Nazilli -Aydın; -Balıkesir; Yenice *Emet, *Altıntaş -Kütahya; Çalkara *Söğüt -Bilecik; *Düzce -Bolu; *Safranbolu -Zonguldak; Zana, *Merzifon -Amasya; -Samsun; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane; *Afşin, *Elbistan -Maraş; *Antakya -Hatay; *Pınarbaşı -Kayseri; *Bor -Niğde; *Ermenek -Konya; *Milas -Muğla; *Arapkir -Malatya

çakıl (II) *(<*çak 'yansıma'+ (ı) l)* Pide. [DS C. 2] İncirli *Gölpazarı -Bilecik

dırnaklı Bir çeşit pide. [DS C. 2] *Birecik -Urfa

golekli Pide. [DS C. 3] -Trabzon

tepere Pide. [DS C. 5] -Isparta

yufka (I) *(<*yuw (/f/p) -'*inciltmek'+-ka)* **3.** Pide. [DS C. 6] -Trabzon

8. Poğaça:

Poğaça (İt. Focaccia) ile ilgili adlandırmalardan *bubatça* ve *göbekli* türemiş sözcüklerdir. Bunlardan *göbekli* aynı zamanda bir deyim aktarmasıdır.

8. 1. Biçim, renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

bubatça (II) Kalın ekmek, poğaça. [DS C. 1] Bağıllı *Eğridir -Isparta

göbekli (I) *(<*kö:p+ek'küçültme eki'-li)* Bir çeşit poğaça. [DS C. 3] *Seyitgazi ve köyleri -Eskişehir

8. 2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

pağaç (I) *(boğ [OT. boğ (DLT) +ça)* 1. Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapılıp kızgın külde pişirilen poğaça. [DS C. 5] Pazar, *Erbaa -Tokat; Sarıca *Gölköy -Ordu; Faldaca, Mesudiye, *Alucra -Giresun; İncedere -Kars; Yavı -Erzurum; *Çemişkezek, *Pertek -Tunceli; *Ağın, -Elazığ; *Kiğı -Bingöl; -Gaziantep; *Arapkir -Malatya; *Elbistan -Maraş; Hacıilyas *Koyulhisar, Ağrakos *Suşehri, *Gürün, Çamoağa *Divriği -Sivas; Keskin -Ankara

turta (I) *(İtalyanca)* Mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaça. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Bursa; Saha -Kütahya; *Bozüyük -Bilecik; Rumeli göçmenleri *İpsala -Edirne; Rumeli göçmenleri Hamitabat *Lüleburgaz -Kırklareli

8. 3. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

gödek (VIII) 4. Bir çeşit poğaça. [DS C. 3] *Domaniç -Kütahya

9. Simit:

Sade, susamlı ve değişik ebatlarda pişirilen simitle ilgili adlandırmalardan *gözgöz* ikilemedir. *Koşma* türemiş bir sözcüktür. *Memecingliği* belirtisiz ad tamlaması olup şekil itibarıyla yapılmış bir somutlaştırmadır. *zembiligözgöz* kısaltma gruplarından yükleme grubudur. *gözgöz, memecingliği* ve *zembiligozgoz ~ zembiligözgöz* aynı zamanda birer deyim aktarmasıdır.

9. 1. Biçimin belirleyici olduğu adlandırmalar

gözgöz (II) *('göz' =ET., OT. köz (DLT) <*kö:z)* Mayalı bir çeşit simit. [DS C. 3] -Kastamonu

zembiligozgoz (III) [**zembiligözgöz**] Simit, kandil simidi, çöreği. [DS C. 6] -Samsun; -Kastamonu

9. 2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

koşma (III) *(<koş-ma)* **1.** Üstü susamlı uzun simit. [DS C. 4] -Antalya

tertibe *(Arapça)* Fırında pişirilen bir çeşit simit. [DS C. 4] -Kayseri

ziyare Tatlı mayayla yapılmış simit. [DS C. 6] -Antalya

9. 3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

memecingiliği Yağsız, şekersiz, susamsız çocuklar için yapılan gevrek, bir çeşit simit. [DS C. 6] -Sivas

9. 4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

kahtalan Simit, pasta vb. yiyecekler. [DS C. 4] -Gaziantep

10. Yufka:

DLT'de *yufka, yupka, yuga, yuvga* şekillerinde rastladığımız *yufka* sözcük anlamıyla "ince" manasına gelir. Sözcük DLT'de aynı zamanda katmeri de karşılar. Kaşgarlı Mahmut *yalaçı yuga* (C. III 25-14, 35-22) sözcüğünü de yufka ve katmer karşılığı kullanmıştır. Kıpçak sahasında *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de yufka ve çörek için *kalaş* sözcüğü kullanılmıştır (Toparlı 2007). Yufka sözcüğü, Çağatay Türkçesinde *yufha, yufka* ve *yuka* şekillerindedir (Ünlü 2013).

Türkiye Türkçesi ağızlarında yufka karşılığı *şip* (V) (DS C. 5; -Isparta ve çevresi) ve *vala* (IV) (DS C. 6; Kızık *Artova -Tokat) sözcükleri de kullanılmıştır.

Yufka ile ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı türemiş sözcüklerden oluşmuştur. *açgı, bezime, cısdırma, cızlık, cizlama, çerme, dürge,*

galınca, gartalaç, karım, kartalaç, katılaç, katlaç, katmer, kaydırma, kıtır, külük ve *şepit* bunlar arasında sıralanabilir. *gün yufkası, iri ekmeği, sacaltı, tereekmeği* belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki adlandırmalardır. *içi yağlı* kısaltma gruplarından yükleme grubu ve *sackıran* sıfat-fiil grubudur. *katkat* ise ikilemedir.

10. 1. Un türünün belirleyici olduğu adlandırmalar

depereme (I) Mısır unundan yapılan yufka. [DS C. 2] -Isparta

gartalaç [gartaleç, gartılaç, gartlaç, (II)] 1. Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. 2. Mısırdan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] *Sivrihisar ve köyleri; Tokat -Eskişehir; Çanıllı *Ayaş -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Kurşunlu -Çankırı; İğneciler *Mudurnu -Bolu; -Kastamonu; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

tepereme Darı ya da mısır unundan yapılan yufka. [DS C. 5] Gönen -Isparta

10. 2. Unun çekiliş şeklinin belirleyici olduğu adlandırmalar

iri ekmeği İri undan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

10. 3. Biçimin belirleyici olduğu adlandırmalar

dürge (II) *(<dür-ge/-gü <*tür-)* **[dürgü (IV) -1, 2, 3]** 1. Pişmiş ve dürülmüş yufka ekmeği. 2. Pişmiş ve dürülmüş bir çift yufka ekmeği. 3. Üç dört yufka ekmeğinin bir araya getirilerek dürülmüşü. 4. İçine helva konularak dürülmüş yufka. [DS C. 2] -Eskişehir; *Mut köyleri -İçel; Navlu *Yeşilova, Karamanlı *Tefenni -Burdur; Çerçin -Burdur; -Eskişehir; Oğuz *Acıpayam -Denizli; *Eğridir köyleri -Isparta; -Tokat -Eskişehir; *Eğridir köyleri, Uluğbey *Senirkent -Isparta; -Balıkesir; Dedeler -Konya

galınca *(=ET. kalın OT. kalıŋ+ca)* Bir çeşit kalın yufka. [DS C. 3] *Sivrihisar -Eskişehir

horak (I) Küçük kürek biçiminde bükülerek kaşık gibi yenilen yufka ekmeği. [DS C. 3] *Bor -Niğde

katkat *(kat =OT. kat <kа+t)* Üst üste açılıp sacda pişirilen yufkalar. [DS C. 4] -Diyarbakır

katlaç *(<katığ+la-ş)* **2.** Pişmiş yufka. [DS C. 4] Duma *İnegöl -Bursa

şepit *(<*ş (/ç) ep- (i) t)* **[şepit ekmek] 1.** Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek. **2.** Yufka ekmek. **3.** Uzun, dar ve ince yufka. [DS C. 5] İshaklı *Bolvadin -Afyon; *Yalvaç -Isparta; -Burdur; *Urla -İzmir; Deliilyas *Şarkışla -Sivas; *Kızılcahamam -Ankara; -Kırşehir; -Niğde; -Adana; *Mut ve köyleri -İçel; *Gazipaşa -Antalya; Bozan -Eskişehir; *Nallıhan, Kayaş -Ankara; -Konya ve çevresi

tereekmeği Kalın buğday yufkası. [DS C. 5] *Taşköprü -Kastamonu

10. 4. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

açgı (II) *(<aç-kı)* **[açım (I), açkı (II), açku (II), açma (III) -1)** Oklava ile açılmış hamur, yufka. [DS C. 1] *Alaşehir -Manisa; -Samsun; Harşit bucağı köyleri *Torul -Gümüşhane

baz (II) 2. Sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka. [DS C. 1] Havsu *Kelkit -Gümüşhane; *Zara -Sivas

cısdırma *(<*cız 'yansıma'+dır-ma)* Sacda ısıtılmış yağlı yufka: *Cısdırma gevrek ve tatlı olur.* [DS C. 2] Karamanlı *Tefenni -Burdur

cızlık *(<cız'yansıma'+lık)* **2.** İçine soğan, kıyma ve yağ konularak sacda kızartılan yufka. [DS C. 2] *Arapkir -Malatya

ciylenbe Sacda pişirilen mayasız yufka ekmek. [DS C. 2] *Boyabat -Sinop

cizlama *(<ciz'yansıma'+la-ma)* Taş üzerinde pişirilen yufka. [DS C. 2] *Boyraz -Kastamonu

çerme (II) Sacda pişirilen yufka ekmeğinin kalın olanı: *Bacı bir çemre yapsana.* [DS C. 2] *Afşin, *Elbistan -Maraş

gödek (VIII) [güdük (IX) -1] 2. Sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama. [DS C. 3] *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; Ilıcaksu *Domaniç, Alayunt -Kütahya

gün yufkası Yumurtalı hamurdan yapılan, güneşte kurutulduktan sonra ufalanarak pişirilen yufka. [DS C. 3] -Bursa

içi yağlı sac üzerinde pişirilip yağlanarak yenen yufka. [DS C. 4] Kuşbaba *Bucak -Burdur; -Balıkesir

katmer (I) *(kat-mar)* **[katmar]** Arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği. [DS C. 4] *Bolvadin, *Dinar -Afyon; *Gelendost, Bağıllı *Eğridir Kumdanlı, *Yalvaç -Isparta; Karaçay, Honaz, Söğüt -Denizli; Eymir *Bozdoğan, *Kuşadası -Aydın; *Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Demirkapı *Susurluk -Balıkesir; *Sivrihisar, Bozan -Eskişehir; -Çorum; -Samsun; -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Erkinis *Yusufeli, Yavuz *Şavşat, *Ardanuç -Artvin; Cenciğe -Erzincan; *Ağın -Elazığ; -Malatya; *Kilis -Gaziantep; *Afşin -Maraş; Tavşanlı *Hafik, *Gürün, Çepni *Gemerek, Hacılyas *Koyulhisar -Sivas; *Yerköy -Yozgat; -Kayseri; -Niğde; *Sille -Konya; *Osmaniye -Adana; *Mut, *Anamur -İçel; Yerkesik -Muğla; *Serik -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; *Saray -Tokat; Başpınar *Tefenni -Burdur; Eziler *Güney -Denizli

kaydırma (IV) *(=ET., OT. kaytur- (<kay (ı) t- (u) r-) (DLT) <kad-(ı)t-(u)r-ma)* İnce yufka ekmek. [DS C. 4] *Küre -Kastamonu; -Çankırı

kelefetir Kalın açılmış mayalı hamurdan sac üstünde pişirilen yufka ekmek. [DS C. 4] -Amasya

kıtır (VI) *(kıt'kuru ve gevrek ses' <*kīt+ır)* **[kıtirik -2] 1.** Ateşte kızartılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği: Gel, sana kıtır yaptım vereyim de yer. [DS C. 4] Kızılköy *Dinar -Afyon; -Erzincan.

külük (III) Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği. [DS C. 4] Sofular *Eğridir -Isparta; Güvere *Silifke -İçel

lemis İçine ıspanak, peynir, patates, kıyma konulup katlanmış yufka. [DS C. 4] -Çorum; -Trabzon; Uluşiran *Şiran, -Gümüşhane

sacaltı *(<OT. sāc (DLT) +alt-ı)* Önce sac üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] -Niğde

sackıran (II) Sac üstünde pişirilen kalın, yağlı yufka ekmek. [DS C. 5] -Tokat -Eskişehir

10. 5. Miktarın belirleyici olduğu adlandırmalar

karım (III) *(<kar- (ı) m)* Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

10. 6. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

bezime (I) *(<bez+i-me)* **[bezimbe, bezme -2] 2.** Yufka. [DS C. 1] Bazlar -Afyon; Kurna -Burdur; Aliköyü -Isparta; Çerçin -Burdur

bülü (I) Yufka. [DS C. 1] Ihlara *Aksaray, Ortaköy *Bor -Niğde

deyaz (I) Yufka ekmeği. [DS C. 2] Sadıkhacı *Beyşehir -Konya

goleti Bazlama, yufka (ekmek) [DS C. 3] -Rize

isgefe Yufka ekmeği. [DS C. 4] *Artova -Tokat

kap (V) *(=OT: kɣa~kɣap <*kā (p)* **1.** Yufka. [DS C. 4] -Çanakkale; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; Ağrakos *Suşehri -Sivas

kartalaç (I) [kartaleç, kartlaç, kartleç, kortolaç] 2. Yufka, gözleme. [DS C. 4] -Bolu; -Eskişehir; *Haymana, *Beypazarı -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; *Mudurnu -Bolu; -Zonguldak; *Çerkeş -Çankırı; Umurbey *Gemlik -Bursa; -Bursa **katılaç** *(<kɣatıġ+la-ş)* Yufka ekmek. [DS C. 4] *Kurşunlu -Çankırı

pazı (I) 3. Yufka. [DS C. 5] -İzmir; Yeniköy -Balıkesir; Bulgaristan göçmenleri *Mustafakemalpaşa -Bursa; *Akyazı çevresi -Sakarya; Künçez -Bilecik; -Samsun; -Edirne; *Lüleburgaz -Kırklareli

pındır (I) Yufka ekmeği. [DS C. 5] -Adana

şebit (I) [şefit (II), şımıt] Yufka. [DS C. 5] -Aydın; Armutlu *Mustafakemalpaşa -Bursa; *Gerede -Bolu; -Çorum; *Boyabat -Sinop; İşkefe *Zile -Tokat; -Amasya; -Çorum; -Yozgat; -Ankara ilçe ve köyleri; -Kırşehir; Akçakaya *İncesu -Kayseri; *Ereğli, *Ermenek, *Çumra, Sille -Konya; Şabanözü *Polatlı -Ankara; *Antakya köyleri -Hatay

Sonuç:

DS'den hareketle Türkiye Türkçesi ağızlarındaki ekmek ve benzerleri ile ilgili adlandırmaları incelemeyi amaçlayan bu çalışmada toplam 484 adlandırma üzerinde durulmuştur. Bu, Anadolu'da ekmeğin ve hamur işi türlerinin ne kadar değerli olduğunu ve Türklerin hayatındaki yerini açık bir şekilde göstermekte ve söz varlığı yönünden önemini ortaya koymaktadır. Adlandırmalardan 252 adedi yalnız ekmek ve türleri ile ilgili olup 34'ü mısır unundan üretilmiştir. Mısır unundan yapılmış ekmekleri buğday unundan (13) yapılmış ekmekler izlemektedir. Benzerleri ile ilgili adlandırmaların sayısı ise 232'dir. Bunlar içerisinde sırasıyla börek (81), çörek (46), yufka (43) ve pide (34) ile ilgili adlandırmalar gelmektedir. Ekmeklerin pişirilmesi için Anadolu'da daha çok sacın tercih edildiği gözlenmiştir.

Ekmek ile ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı köken yönünden Türkçe olup yabancı kökenli adlandırmaların sayısı oldukça azdır. Bunlar Arapça (lokum, pelit, tandır, susamal, tertibe), Farsça (sine, lep, kahya, eriste), Rumca (somun, pilaki, bide/pide), İtalyanca (turta, galata), Arapça+Türkçe (hamurlu, hamırsız ~ hamursuz), Arapça+Farsça (velibağ), Farsça+Türkçe (tava böreği, hergeleaşı, siniekmeği, bazarekmeği, minneli), Arapça+Farsça+Türkçe (hacınazlı) sözcüklerdir.

Adlandırmalar yapı yönünden basit, birleşik ve türemiş sözcüklerden oluşmuştur. Basit sözcükler daha fazladır. Onu türemiş ve birleşik sözcükler izlemektedir. Addan türetilen adlandırmaların sayısı fiilden türetilen adlandırmalara göre daha fazladır. *Açgı, akıtma, aşgı, bişe, burma, bükme, çalkama, çevirme, dayama, dayama, doğramaç, dolama, dönderme, dürge, dürge, dürme, düşük, düzme, gatmaca, gazıntı, gömeç, haşlak, karım, karmaç, kaydırma, kaypak, kesikli, keskiç, kıskıt, kıstırma, kıvrım, koşma, oğma, öğme, serme, sıkma, sürçütme, umaç* gibi adlandırmalar ise fiilden türetilmiştir.

Türemiş sözcüklere addan ad yapma eklerinden +aç, + ak, + alak, +CA, +ç, + k, +lI, +lık, +suz, + maç; addan fiil yapma eklerinden -lA; fiilden fiil yapma eklerinden -Dır, -n, -t; fiilden ad yapma eklerinden -gA, -i, -e, -k, -m, -mA, -maç ve -t ekleri getirilmiştir. Fiilimsi eklerinden ise -an ve -maz sıfat-fiil ekleri kullanılmıştır.

Adlandırmaların 26 tanesi belirtisiz ad tamlaması, 12 tanesi sıfat tamlaması kuruluşundadır. 6 tanesi yansıma sözcükten oluşmuştur. Sözcük grubu şeklindeki adlandırmaların 4 tanesini yükleme grubu ve 4 tanesini sıfat-fiil grubu oluşturmuştur.

Mesele ad bilim ve anlam bilim yönünden değerlendirildiğinde adlandırmaların çok az bir kısmı deyim aktarması şeklindedir.

Kısaltmalar

DLT: Besim Atalay (çev.), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, C. I, 1998, C. II, 1998, C. III 1999, C. IV, 1999, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DS: *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, C I-VI, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.

ET: Eski Türkçe

EUTS: Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Enderun Kitabevi, 1993.

KB: ARAT, Reşit Rahmeti, *Yusuf Has Hacip Kutadgu Bilig, Metin*, C. I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1999.

OT: Orta Türkçe

TS: *Tarama Sözlüğü*, C I-VIII, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1995.

Kaynaklar

Aksan, Doğan, *Her Yönüyle Dil Ana Çizgileriyle Dilbilim*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1995.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, 1 Atasözleri Sözlüğü, İnkılap Yayınevi, İstanbul, 1988a.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, 2 Deyimler Sözlüğü, İnkılâp Yayınevi, İstanbul, 1988b.

Arat, Reşit Rahmeti (çev.), *Yusuf Has Hacip Kutadgu Bilig*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, İkinci Baskı, Ankara, 1974.

Arat, Reşit Rahmeti, *Yusuf Has Hacip Kutadgu Bilig, Metin*, C. I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1999.

Atalay, Besim (çev.), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, C. I, 1998, C. II, 1998, C. III 1999, C. IV, 1999, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

Clauson, Sir Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford: Clarendon Press, 1972.

Çebi, Sıtkı, *Ordu Ağzı Derlemeleri*, Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, No. 2, Ordu, 2006.

Demir, Necati, "Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Pileki/Bileki". Çevrimiçi: http://www. necatidemir. net/images/demir/bkosem/bileki_pileki. pdf, 23. 08. 2013.

Doğan, Ahmet, *Açıklamaları ve Örnekleriyle Deyimler Sözlüğü*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1995.

Ercilasun, Ahmet Bican, *Başlangıçtan Yirminci Yüzyıla Türk Dili Tarihi*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2011.

Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, C. I, A-N, C. II, O-Z, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.

Talya, Mitat, *Ekmek Bilimi ve Teknolojisi*, Ekin Yayıncılık ve Pazarlama, İstanbul, 1997.

Tarama Sözlüğü, C I-VIII, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1995.

Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2011.

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü, C I-VI, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.

Ünlü, Suat, Çağatay Türkçesi Sözlüğü, Eğitim Yayınevi, Konya, 2013.

Ünüvar, Şerife, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi (Fırıncı Meslek Eğitimi), Savaş Yayınevi, Ankara, 2008.

Yardımcı, Mehmet, İsmail Doğan, Zeki Kaymaz, Hüseyin Şahin, Malatya Mutfak Kültürü, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.

Yurtbaşı, Metin, Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü, Excellence Publishing, İstanbul, 2012a.

Yurtbaşı, Metin, Sınıflandırılmış Deyimler Sözlüğü, Excellence Publishing, İstanbul, 2012b.

Askıda Ekmek

Mehmet Varış*

Bugünlerde çoktandır unutulmuş olan ve az sayıda fırında görülen eski bir âdete daha kavuşmuş olduk. Askıda ekmek adı verilen bu âdet, hayır işlemek isteyenlerin ihtiyaç sahipleri için fırında ekmek bağışlamasıdır. Ben bu âdete ilk defa müessesemizin çaycısı Cemalettin Efendi'nin oturduğu Paşabahçe Soğuksu Mahallesinde bir fırında karşılaştım. Ekmek almak için fırına girdiğimde küçük bir karatahtada çarpı işaretleri görmüş, bunun anlamını fırıncıya sormuştum. Fırıncı bunun "askıda ekmek" olduğunu ve ekmek almaya gelenlerin veya hayır yapmak isteyenlerin her bir ekmek ücreti karşılığında tahtaya bir çizgi (/) işareti, iki ekmek için çarpı (X) işareti koydurduklarını, sonrasında o yörede bulunan ihtiyaç sahiplerinin "askıdan ekmek istiyorum" diyerek fırına geldiklerinde kendilerine tahtadaki işaretlerin sayısına göre ekmek verildiğini söylemişti.

Aradan bir müddet geçtikten sonra *Ekmek Kitabı*'nı hocam Emine Gürsoy Naskali Hanımefendiye önerince o fırına bir daha uğradım. Fırın sahibi Ali Taşçı Bey'e bu güzel âdete ne zaman başladıklarını sordum. Bunu yaparken sadaka taşlarından esinlendiğini ve biraz da iddialı bir şekilde İstanbul'da bu uygulamayı kendilerinin başlattığını söyledi. Sorup araştırınca İstanbul'da ve Anadolu'nun bazı yerlerinde bu âdetin pek çok fırında uygulandığını öğrendim.

---

* Mehmet Varış, Yayıncı, İstanbul.

Üsküdar'da bulunan tarihî Çınar Fırını da askıda ekmek uygulaması yapan yerlerden birisidir. Orada askıda ekmek levhası yerine, yine karatahtanın üzerinde ekmek teknesi yazmaktadır.

Ümraniye İnkılâp Mahallesi, Altın Hasat ekmek fırını sahibi Müzellef Suiçmez fırın sahibi olmadan önce sohbetlerde büyüklerin askıda ekmekten bahsettiklerini, fırın sahibi olduktan sonra kendi fırınında da böyle bir uygulama başlattığını söyledi. Önceleri küçük bir kara tahtaya işaretler koyarken sonradan bir müşterisinin Ekmek Teknesi tabelası getirdiğini söyledi.

Ekmek Teknesi tabelası üretilip ticari olarak satılıyormuş. Hatta bazı fırınlar dijital tabelaya geçmişler.

İstanbul'da işinin ehli bazı fırın sahipleri ise bu uygulama yerine aynı amaca yönelik olarak başka tarzda hayır yapma yoluna gitmişler. Bunlar her gün kurslara, yurtlara ekmek verdiklerini hatta Kayışdağı ekmek fırını sahiplerinden Mehmet Demir Bey, abone kabul ettikleri bazı ihtiyaç sahiplerine bizzat ekmek verdiklerini, satılmayan ekmekleri bildikleri bir otobüs firmasına vererek Anadolu'ya gönderdiklerini söyledi.

Prof Dr. Mehmet Arslan ise askıda ekmek âdetinin Amasya ve Sivas'ta ramazanlara mahsus olmak üzere devam ettiğini söyledi. Hocanın anlattığına göre bu uygulama Amasya'da fırınlarda değil, bakkal dükkânlarında gerçekleştirilmektedir. Ramazan'da her mahallenin büyükçe bir bakkalının önüne askılık konmakta, hayır sahipleri poşet ve torbalara koyduğu ekmekleri bu askıya asmakta, ihtiyaç sahipleri ise bakkala bir şey söylemeden askıdan ekmekleri almaktadırlar. Bu âdet Sivas'ta ise yine Ramazan ayında bakkallarda değil, fırın önüne konan askılarla uygulanıyormuş.

Bir diğer arkadaşım, Doç. Dr. Fikret Sarıcaoğlu Eskişehir Odunpazarı'nda yetmiş yıllık bir fırında bu geleneğin yine fırın önüne askı konularak devam ettiğini belirtti. Hocanın anlattığına göre, askıda ekmek kalmazsa boş kalmaması için fırın sahiplerinin poşet içinde askıya ekmek astıklarını söyledi.

Gezdiğim fırın sahiplerinden aldığım bilgiye göre askıda ekmek tabelası olsun olmasın, isteyenlere ekmek verildiği şeklinde.

İki seneden beri Esenler Belediyesi de böyle bir uygulama başlatmış, bu konuda logo ve afişler yaptırmıştır. Askıda ekmek uygulaması sosyal medyada da kendisine yer bulmuş, facebook'da bu konuda sayfa açılmıştır.

Esenler Belediyesinin Afişi

Askıda Ekmek Uygulamaları

BU ASKIDAKİ
EKMEKLER
İHTİYAÇ SAHİPLERİNE
ÜCRETSİZDİR

BU ASKIDA
EKMEK
İHTIYAÇ SAHİPLERİNE
ÜCRETSİZDİR
BİR EKMEKTE SİZ ASIN
HAYIRINIZ OLSUN

BU ASKIDAKİ
EKMEKLER
İHTİYAÇ SAHİPLERİNE
ÜCRETSİZDİR

İzmir - Torbalı - Ormanköy (Çengele) Köyü'nde Ekmek ile İlgili Bazı Anlatımlar

Necat Çetin*

Türk beslenme sisteminde sofralarımızın vazgeçilmez gıdası ekmektir. Genellikle tahıllardan olan buğday unundan mayalı veya mayasız olarak yapılan ekmekler bölgenin coğrafi ve iklim koşullarına göre üretilen diğer bakliyattan da yapılır. Mesela Karadeniz bölgesinin bazı bölgelerinde buğday unu yerine en yaygın ekimi yapılan mısır (darı) unundan yapılan ekmekler yaygındır.

Torbalı ilçesine 21 km. uzaklıkta bulunan ve bir dağ köyü olan Ormanköy (Çengele) 1530 yılından beri kayıtlarda olan köylerimizdendir.[1] Köyde şuan ev ekmeği yapımı azalmış, daha çok satın ekmek yani beyaz undan fırınlarda üretimi olan ekmekler kullanılmaktadır. Benim çocukluğumda beyaz undan şehir fırınında yapılan ekmeğe *has ekmek* veya *pazar ekmeği* denirdi. Çünkü bu ekmek ancak haftada bir gün kurulan ilçe pazarına gidip dönenlerce satın alınırdı. Hatta diğer bir ismi de *satın ekmek* idi. Köy çocukları Pazar kamyonunun yolunu gözler, eğer evden pazara giden olursa getireceği çerez ve özellikle sa-

---

* Necat Çetin, Yöre araştırmacısı, Torbalı, İzmir.
cetin.necat@gmail.com

1 Bakınız: Necat Çetin, "Tiryanda Nahiyesi Çengele Karyesinde (Torbalı - Ormanköy) 1321 (Miladi 1905) Yılı Osmanlı Nüfus Sayımı", *ÇTTAD*, XII/24, (2012/Bahar), s. 47-85.

tın ekmeği beklerdik. Yaz günü köy boşalır, tüm köy bağ damlarına göçer, haftada bir gün (Çarşamba) bağ bahçe yollarına ovadan (Bayındır - Çırpıköy) gelen ve yumurta, kuru üzüm veya zeytinle değiş-tokuş şeklinde alış veriş yapan amcayı beklerdik. Has ekmek ya da satın ekmek her eve girmezdi. Has ekmek yemek büyük bir ayrıcalık, hatta ev ekmeğinin arasına katık olarak yediğimiz olurdu. Çünkü Pazar ekmeği olan somun çok kıymetliydi.

Çocukluğumun geçtiği köyde evde ekmek yapımına *hamur yoğurma* denirdi. Yani hamur yoğuracağım dendi mi bilirdik ki o gün evde ekmek yapılacak. Genellikle her ev yakın zaman kadar yiyeceği ekmeğini kendisi yapardı. Ekmek yapımı genellikle haftada bir veya iki gündü. Ekmek yapıldığı gün teldolapta[2] veya komşudan temin edilen *üretme* denilen hamur bir kap içersinde alınır, un leğenine[3] dökülen unun ortasına konur, un sulandırılıp yoğurulur, mayanın gelmesi beklenir. Her kadının elinden hazırlanan mayalamanın olmadığına inanılırdı. Bazı kadınların (özellikle annem Mukaddes Çetin) elinden yapılan mayalamanın hamurunun hemen yani kısa sürede pişirilecek hale geldiğine inanılırdı. Değirmenden getirilen un önce elekten geçirilir,[4] sonra hamur leğenine kâfi miktarda içersine dökülür, ortasına da üretme hamuru konur, *ite* adı verilen geniş un mendili ile sarıp sarmalanılır. Unun içersindeki mayalı hamur bir süre sonra çoğalmaya başlar. Eğer zamanında müdahale edilmezse hamur leğeninin etrafına taşar. O zaman ekmeğin tadı, lezzeti olmaz. O emeğe *bitik ekmek* denir. Yani mayalaması düzgün olmadığı anlaşılırdı.

---

2 1975 yılında köyümüze elektrik sistemi bağlandı. Ancak biz 5 yıl sonra buzdolabı alabilmiştir. Buzdolabı olmayan evde yemekler veya diğer neğerekler duvardaki teldolapta saklanırdı.

3 Bazı evlerde leğen olmaz, ağaçtan oyma hamur teknesi kullanılırdı.

4 En makbul değirmen, su değirmeniydi. Bazen bir yük (iki çuval) buğdayı su değirmeninde öğütmek için bir gün sıra beklediğimiz olurdu. Çünkü su değirmeni diğer motorlu değirmenlerin ki gibi unu yakmaz, ekmeğin lezzeti ve nefaseti daha tatlı olurdu. Şimdi Torbalı yöresinde ne yazık ki 25 yıldır un değirmeni çalışmıyor ve hepsi yıkıldı. En ünlü su değirmenleri Ayrancılar, Arslanlar ve Kemalpaşa -Vişneli (Fetrek) Köyü değirmenleri idi.

Karılması gelen hamur elle yumruk şeklinde karılır. Tekrar beklemeye alınır. Hamur kıvama gelince *ısıran*[5] adı verilen demirle kesilir. Sacın üzerine alacak şekilde *ekmek tahtası* üzerinde şekil verilirdi. Ocaktaki altında ateş yanan sacın üzerine mayalı ekmek pişirilir, pişen ayrı bir sofra mendilinin üzerinde soğutmaya bırakılırdı. Bu ekmeğe *bazlama* denirdi. İnce hamurlu olanına da *bezdirme* denir. Ekmeği sacın üzerinde altını üstünü çeviren genellikle ağaçtan olan dar uzun araca *döndürgeç* denirdi.[6] Evin küçük çocuklarının her birine küçük emek yapmak ve onlara pişirip vermek adettendi. Çocuklar özellikle kendileri için pişirilen ekmeği salça, peynir veya tereyağ ile yerlerdi. Ev hane halkına göre yapılan bu ekmek bazen ekmeği olmayan veya habersiz gelen misafirin önüne koyacağı ekmeği olmayan komşularla da teklifsiz paylaşılırdı. Hatta evlerimizin kilidi olmadığı için komşu gelir undan, mayadan alırdı.[7]

Diğer bir ekmek pişirme ise *kastara*[8] dediğimiz bir ekmek pişirme şekliydi. Mayalı hamur siniye ya da tepsiye dökülür. Avluda bulunan ocak daha önceden yakılan ateşin üzerinde bulunan siniyi içine alacak şekilde olan ve üzeri odun külü ile örtülü geniş bir sac içine konur, altında harlamış ateş biraz çekilir, ateşteki odun veya çalıların bir kısmı kastara sacının üzerine konur. Bir bıçakla zaman zaman sac kaldırılarak ekmeğin pişip pişmediği kontrol edilir. Pişince sac alınır, ekmek bir süre dinlenmesi için açıkta bekletilir, sonra ekmek sarıp sarmalanır. Bu ekmeğe bazı yörelerde *sac kapama* da denir.[9] Köyde genellikle ramazan

---

5 Ekte fotoğrafı verilmiştir.

6 Sacın üzerinde pişirilen yufkayı/ekmeği çevirmeye yarayan, yassı, şekil ve ebat olarak kılıca benzeyen ahşap araç. Genelde kayın ağacından yapılır. Bazı demir olanları da vardır. Ege bölgesine hastır.

7 Kapı kilitlemek çok büyük ayıptı. Komşun ister ede ol, ister olma ne haceti varsa yani acil ne ihtiyacı varsa evinden damından mutfağından alıp gider, komşuluk çok önemli bir konumdu. Yemeği yoksa yemeğini, ekmeği yoksa ekmeğini, hatta çok gelen misafire sereceği yatağı yorganı yoksa onları dahi alırdı. Müthiş bir yardımlaşma.

8 Kastra. Muhtemelen ülkemize gelen Balkan muhacirleri tarafından getirildiğini düşünmekteyim. Özellikle Arnavutluk'tan.

9 Mine Arlı-Nermin Işık, "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri", http://www.turkish-cuisine.org/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=76

ayı girişinde yapılan diğer bir ekmek türü ise mayasız olarak yapılan sac üzerinde pişirilen yufkadır. Pişirilen yufkalar üst üste konur, genellikle sahur vakti yeteri kadar yufka kırılarak (avkalama biçiminde) bir tava veya tencere içersinde üzerine hafif su serpilerek ve yağ konarak pişirilir, en son ise yumurta kırılır. Bu yemeğe *karıştırma* denir. Yufka tokluk hissi verdiği için uzun Ramazan ayını oruçlu günlerinde tercih edilen bir yemektir.

Yufka, Yörük yaşamında da önemli bir yer tutar. Göç esnasında haftada bir iken mola verilen yerde[10] yufka yapılır. Yapılan yufkalar hafif ıslatılarak alaçuvallara konur. Göçte mayalı ekmek yapılmaz. Çünkü çabuk küflenir. Sadece yurt yerinde mayalı ekmek yapılır.

Nadir de olsa yapılan diğer bir ekmek çeşidi ise *tatlı maya* ya da nohut ekmeğidir. Nohut bir kap içersinde bir gün önceden ıslatılır. Maya olarak bu karışım kullanılır. Diğer mayalara ekşi maya denildiği halde bu mayaya *tatlı maya* denir. Tatlı maya ekmekler muhakkak fırında pişirilir. Fırını olmayan fırını olan komşusuna ekmek ateşi için gerekli odunu veya genellikle çalıyı götürür. Fırını yakar, ısındıktan sonra tatlı maya için özellikle ince sacdan yapılmış kaplara hamur dökülür. Sıcak fırına sürülür. Tatlı maya kapları genellikle boş fırınların içersindedir. Kaplara önce sıvı yağ dökülür. Sonra hamuru dökülür.

Çok kalabalık ailelerde ekmeklik unun içersine arpa unu da karıştırıldığı görülmüştür. Bizim evde kışın zeytin işleme (toplama) zamanı işçilerinde yemeği ve ekmeği işveren tarafından karşılandığı için hemen hemen iki-üç günde bir ekmek yapılır (o zaman üç sofra konurdu. Yaklaşık 15-20 kişi) babamın buğday unu yetiştiremediği zamanlarda değirmende yarı yarıya içersine arpa öğüttürerek karıştırdığına şahit olmuşumdur. Herkes ekmeği sert olduğunda içersine arpa unu karıştırıldığını anlar, ancak o kadar insanı doyurmanın zor olduğunu bildiği için kimse ses çıkarmazdı.

---

[10] Yörük göçünde gerek yurda giderken gerekse kışlaya dönüşte bir gün çadır kurulan yere "konalga" denir. İki gün kalınan yere ise *oturak* denir. Oturak yapılan yerde genellikle ölüm, çamaşır yıkama ve yufka yapımı için kalınır. Üç günden fazla kalınan yere *yurt* denir.

2. Dünya savaşını yaşamış ve 1942 yılında kıtlık çekmiş olan atalarımın anlatımları hala kulaklarımdadır. Savaş dönemi devlet buğdaylara el koymuş, Dedem bulduğu buğday ununu içersine *kumdarı*[11] dediğimiz patlayan mısır tanelerini öğüttürerek nenemin ekmek yapıp aile halkını doyurmasını sağlamış. Kum darıdan yapılan ekmek sıcakken yendiğinde problem olmadığını, ancak kuruduktan sonra çok sert hale geldiğini, suyla ıslayarak yediklerini anlatırdı rahmetli babaannem Ayşe Dudu Çetin. Bu nedenle kıtlığı yaşamış olan insanlar bir kenarda buldukları artık ekmeği (nimet olarak gördükleri için) dahi öper, alnına götürü ayakaltında olmayacak bir yere kaldırır, *çarpılırsınız* derlerdi. Bir keçi sürüsüne çoban alınacağı zaman önce önüne ekmek konur, eğer ekmeği hızlı yiyip sofradan kalkarsa muteber olduğu kanaatine varılırdı.

Aynı işlem dünürcü olunan gelinlik genç kız için de geçerliydi. Büyüklerimiz bize nasihat verirken sık sık *kimsenin namusunda ve ekmeğinde gözünüz olmayacak* derlerdi. Ekmek halk hekimliğinde de kullanılır.[12] Vücudun bir bölgesinde bir darbe alındığında bir parça ekmek şekerle ağızda çiğnenir, o bölgeye sarılır. Ekmek hayır işlerinde de kullanılır. Mesela bir parça ekmek ve üzerine bir parça helva dağıtımı çok yapılır. Bir bela veya hastalık savma şekli olarak algılanır. Bazen de zeytin toplamanın ya da bağ bozumunda tüm tarlalarda bitirildiği son iş günü tüm işçilere ekmekle helva dağıtılır. İnancın içersinde de ekmek motifi vardır. Mesela; Seferberlik dönemini yaşayanlar (1912-1922) askere giderken evden küçük bir parça ekmek nefesi kuvvetli hocalara okutulup elbisenin görünmeye iç kısmına muska gibi dikilirmiş. Bu inanç o okunmuş ekmeği taşıyan işinin kurşun değmemesi içinmiş. Askerden sağ gelen kişi üzerinde taşıdığı ekmek parçasını aile büyüğüne verirler, o ekmek hayır için yapılan ekmeğin içine karıştırılırmış.[13]

---

[11] Yöresel olarak *Cin darısı* da denir.

[12] Aynı konuda farklı bir çalışma için bakınız: http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/muharrem_kaya_eski_turk_inanislari_halk_hekimligi.pdf. http://www.belgeler.com/blg/1c6d/adana-merkez-halk-hekimlii-aratirmasi-adana-centrum-professi-on-of-doctor-exploration-work

[13] Rahmetli babaannemin bana anlattıklarından. Ayşe Dudu Çetin. 1338 (1922)

Pomaklarda *simidal*[14] (ekmek hayırı): Şarki Rumeli muhacirlerinden olan Pomakların iskân edildiği bir köyde Bayındır ilçesine bağlı Çınardibi[15] Köyüdür. Yeni doğan bebeğe ilk ayı içersinde bir hayır yapılır. Ekmek; ismidal teknesi denen özel tahta tekneye ya da bir tencereye doğranır. Yağ kızartılıp bu ekmek parçalarının üzerine dökülür. Şeker ya da tatlı bir şey (pekmez ya da bal) eklenir ve karıştırılır. Hem tatlı hem de yemek niyetine tüm komşular ve akrabalar tarafından afiyetle yenir. Hayıra gelen kişiler bebeğe farklı hediyeler getirir. Hayır, sonrası pense adı verilen Pomakça şarkılar söylenir.

Ekmekle ilgili birkaç söz

Ekmekleme: Sofra kurup yemekleme. Özellikle dışarıdan yoldan gelen kişi önce ister aç olsun, ister tok olsun muhakkak önüne sofra kurulur, karnı doyurulur. Buna *ekmekleme* denir.

Ekmeğini yemiş: Yarasız, fayda sağlamayacak derecede olan. İş yapamayacak derecede olan.

Ekmek elden su gölden: Ondan bundan otlakçı şekilde geçinen.

Ekmek: Geçimini sağladığı iş şeklinde de kullanılır.

Ekmeği dizinde olmak: Ekmeğini paylaşmaya gönlü olmayan.

Verdiğim ekmek gözüne dizine dursun: Lanet okuma anlamında. Yediğin ekmek zehir olsun anlamında.

Ekmek çıkılamak: Bir yere giderken (tarlaya, bağa, bahçeye, dağa) yanına azık almak.

Ormanköy doğumlu. Hamza Ali kızı. Vefat 2003. Aynı uygulama askerliğimizi Güney Doğu bölgesinde yapan üç kardeşe de (bende asteğmen olarak) yapılmıştır. İnanç boyutu.

[14] Sadece Pomaklara has bir hayır biçimidir.

[15] Halk arasında adı: Kavakalan, Osmanlı zamanında: Osmaniye'dir. Bakınız: Necat Çetin, "Rumeli Pomak muhacirlerinin kurduğu(iskân edildiği) Osmaniye (Kavakalan) Köyü (İzmir-Bayındır-Çınardibi) ve 1904 yılı Osmanlı nüfus sayımı", http://fikiryolu.net/index.php?option=com_content&view=article&id=2923:rumel-pomak-muhacrlernn-kurduuskan-edld-osmanye-kavakalan-koeyue-zmr-bayindir-cinardb-ve-1904-yili-osmanli-nuefus-sayimi-&catid=122:necat-cetin&Itemid=151.

Burası ekmeksiz evden iyi imiş: İyi bir durumla karşılaşıldığında söylenir. Mesela kışın sıcak bir yere ulaşıldığında.

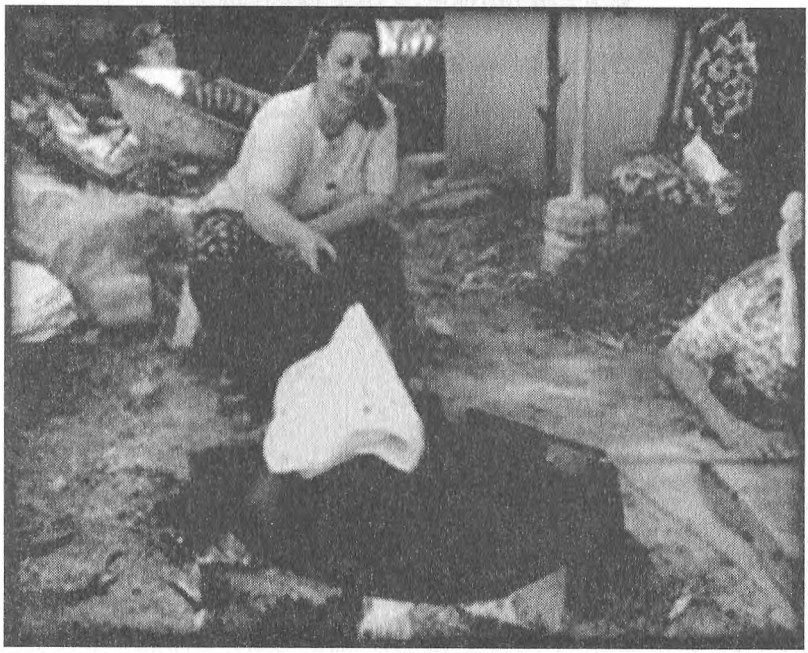
Bu işten ekmek çıkmaz: O işin fayda getirmeyeceği anlamında.

Gâvurun ekmeğini yiyen, gâvurun kılıcını sallar: Kimin ekmeğini yiyorsan ona hizmet yapmak.

Umut, fakirin ekmeğidir: Fakir beklentisi anlamında.

Ekmek, Kuran çarpsın: Büyük yemin etmek.

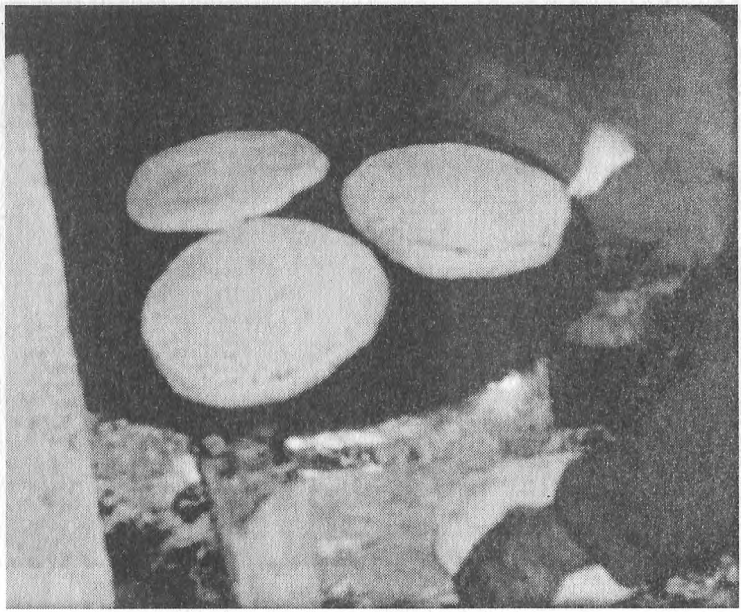
Itele ile örtünmek istemek: Karnının aç olduğunu söyleyememenin farklı bir şekli.



Sac üzerinde yufka pişirme

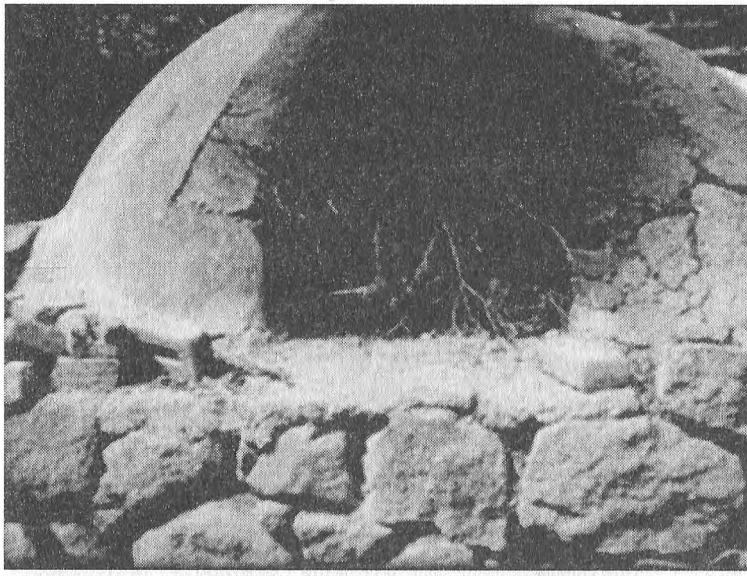
Hamur tahtası üzerinde bazlama yaparken

Ekmek fırını



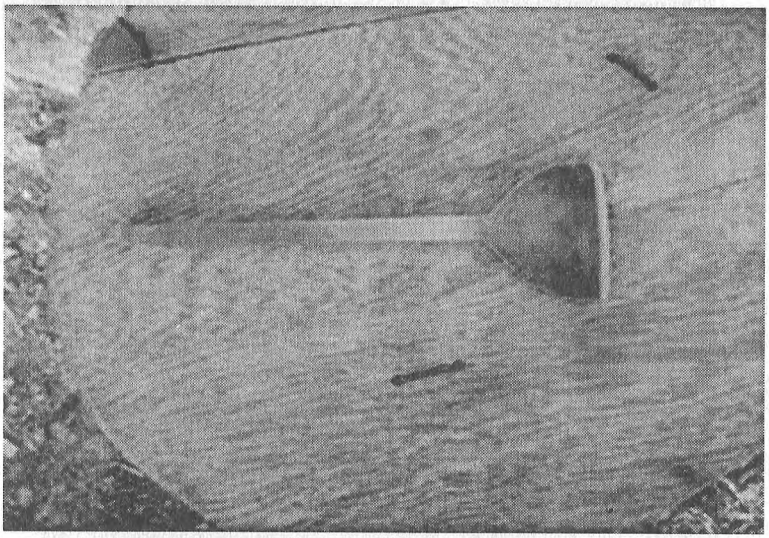
Sac üzerinde bazlama pişirme

Köy ekmek fırını

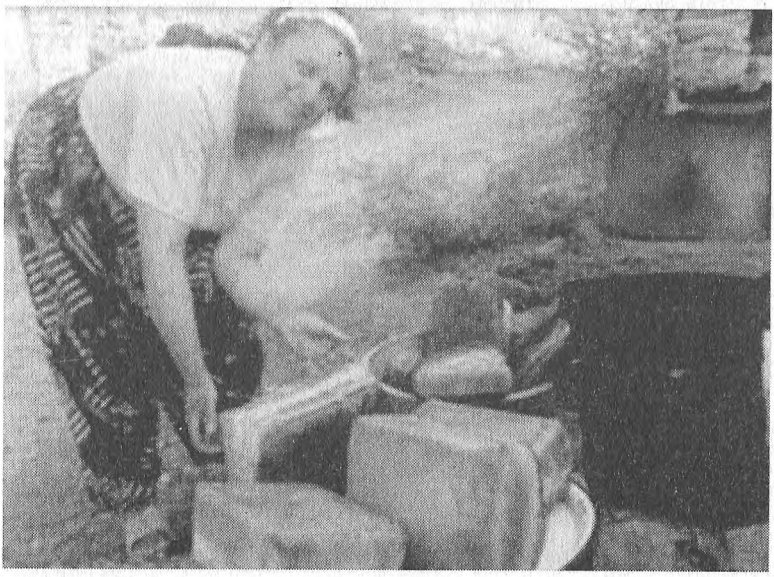


Ateşlenmiş fırın

Tatlımaya hamuru fırına veriliyor



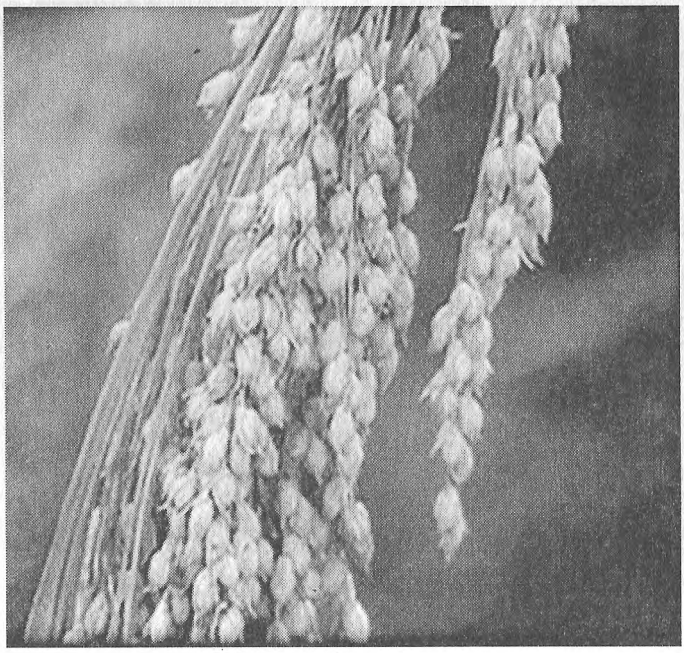
Ekmek tahtası üzerinde *ısıran*



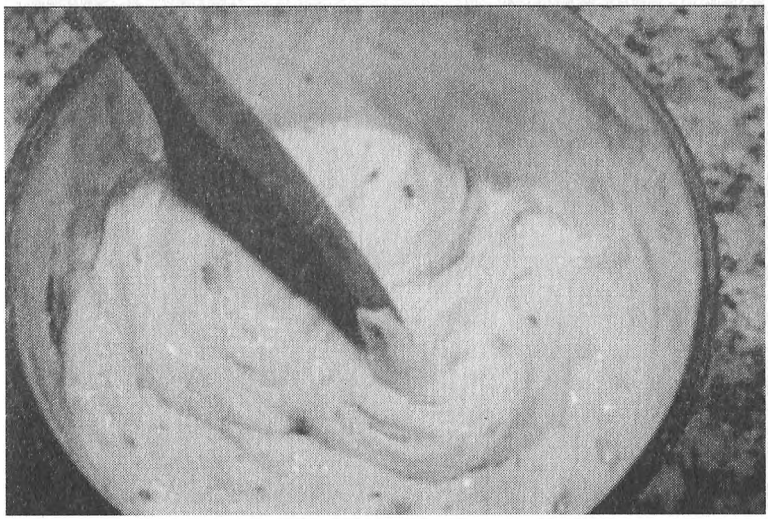
Tatlımaya (nohut ekmeği) pişirme kapları

Ekmek (bazlama) pişirme (üzerine hamur konan bez *ite*)

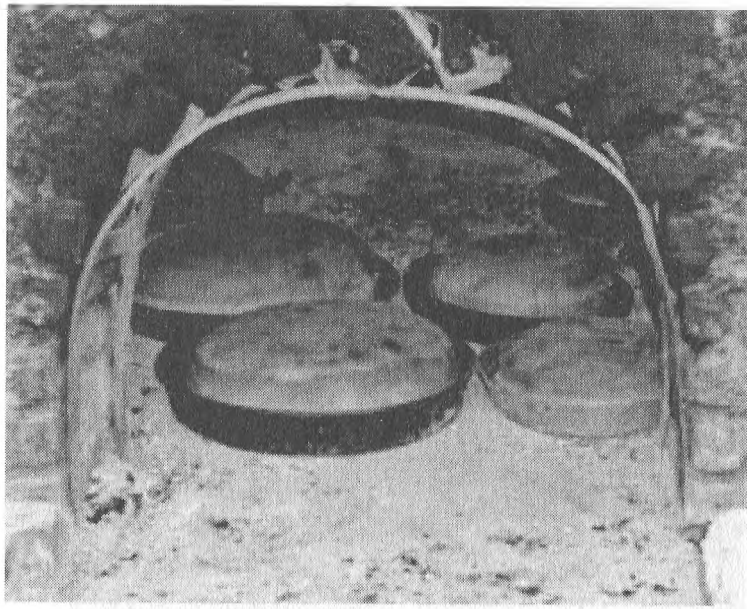
Kum darı (cin darı)



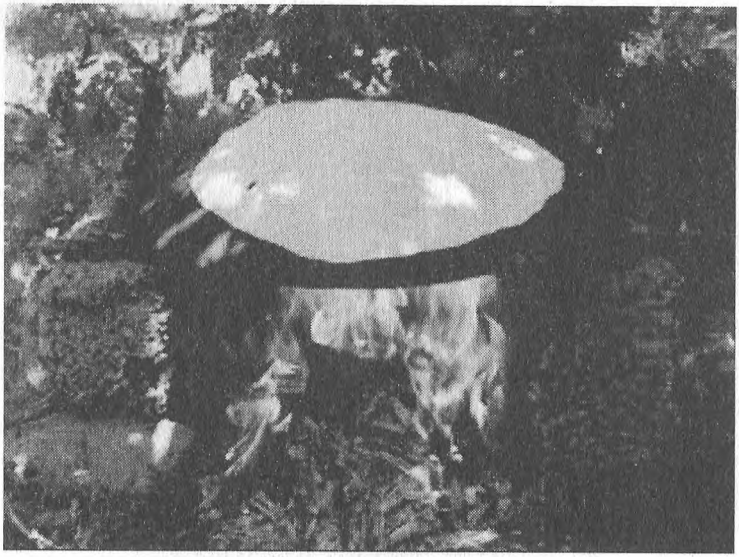
Kum darı (cin darı)



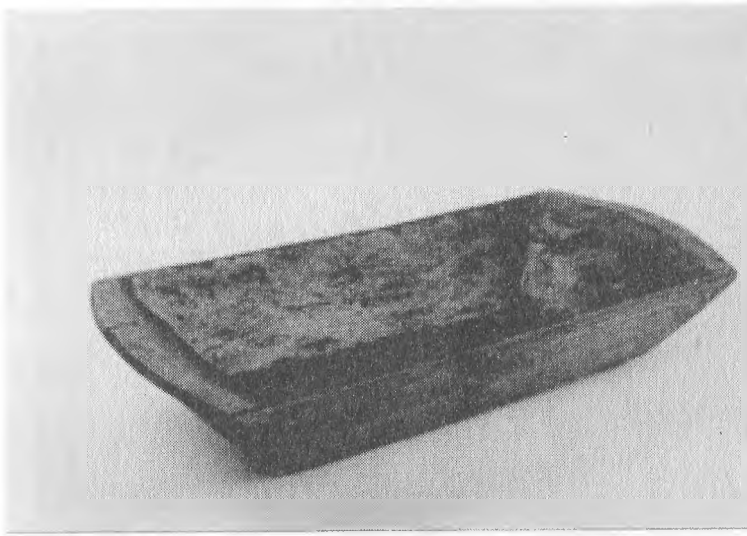
Ekşi maya



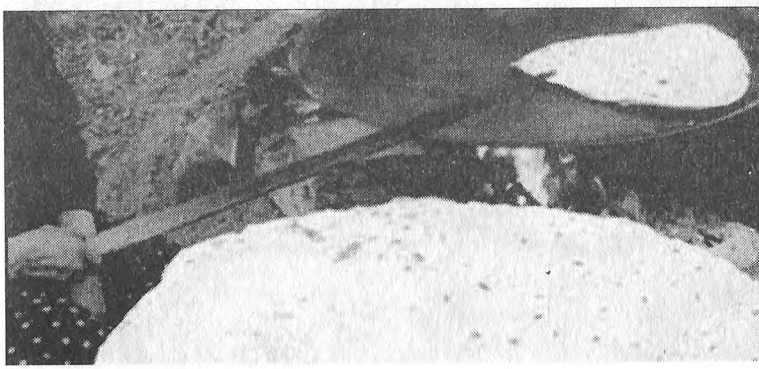
Ramazan ayı önce yapılan yufka hazırlığı



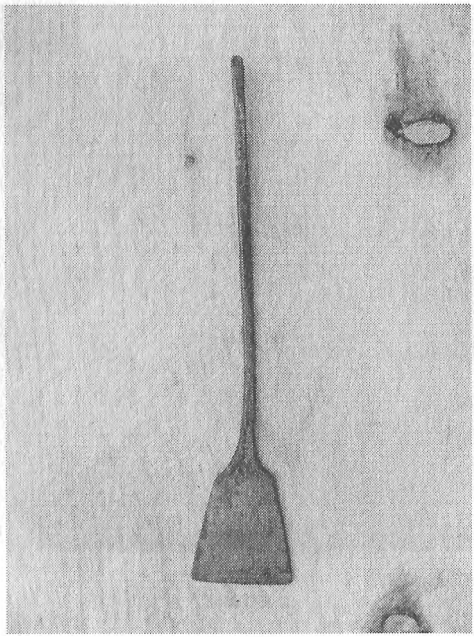
Bezdirme



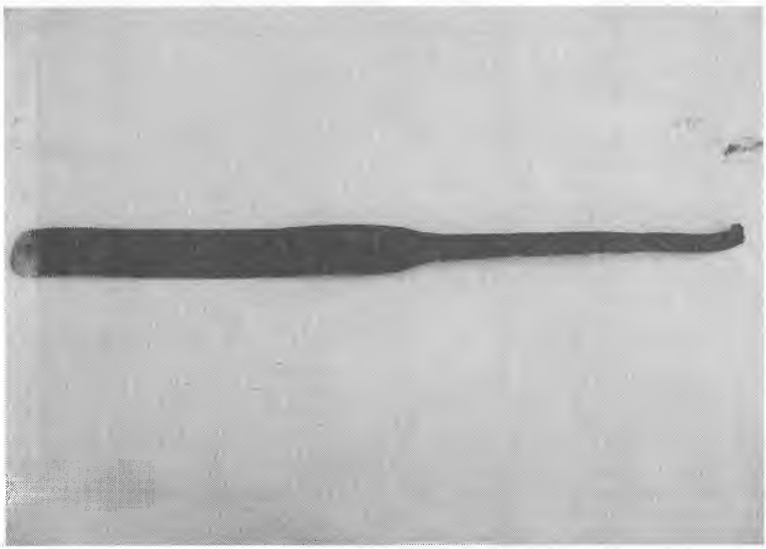
Ekmek teknesi



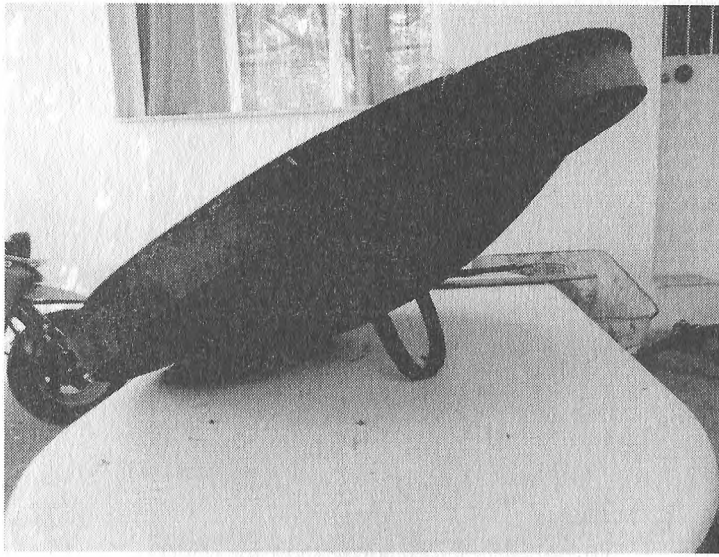
Döndürgeç



Hamur ısıranı

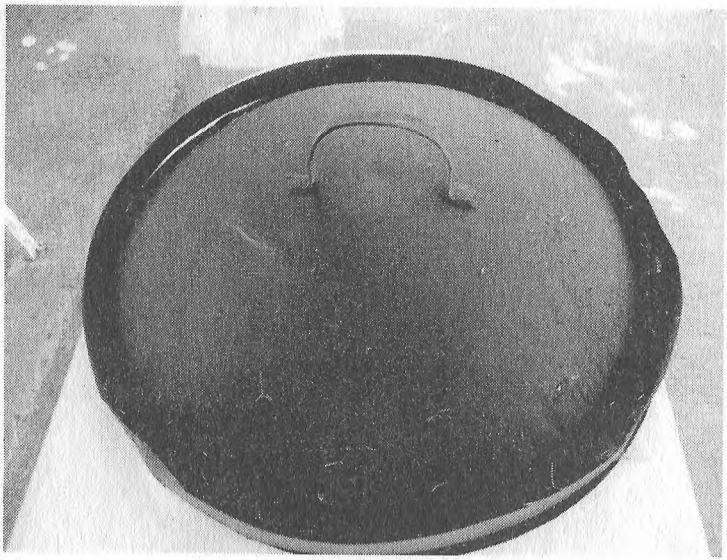


Metal (demir) döndürgeç

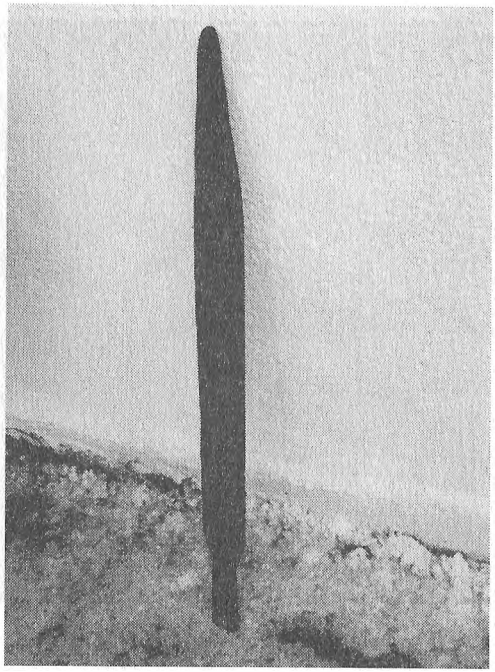


Kastra

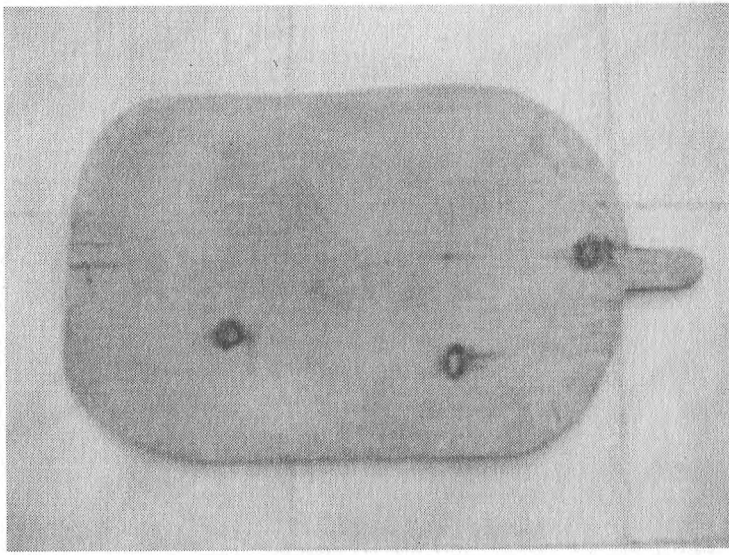
Ayrancılardan Mehmet Ali Yavuz.
Evinde ev ekmeği yapım malzemelerini gösteriyor.



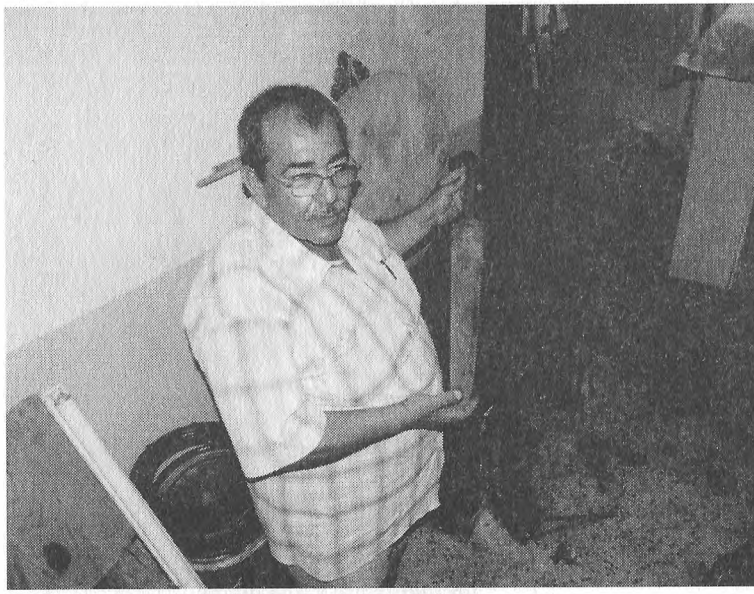
Kastra sacı



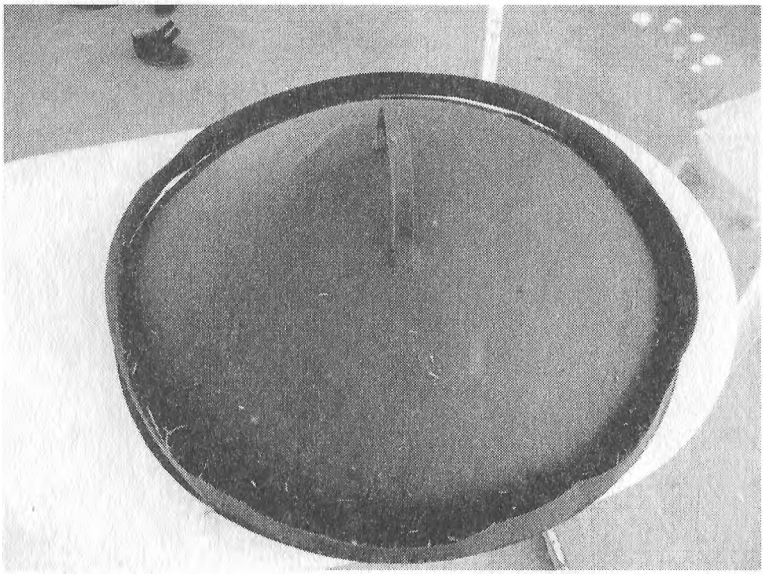
Döndürgeç (ahşap)



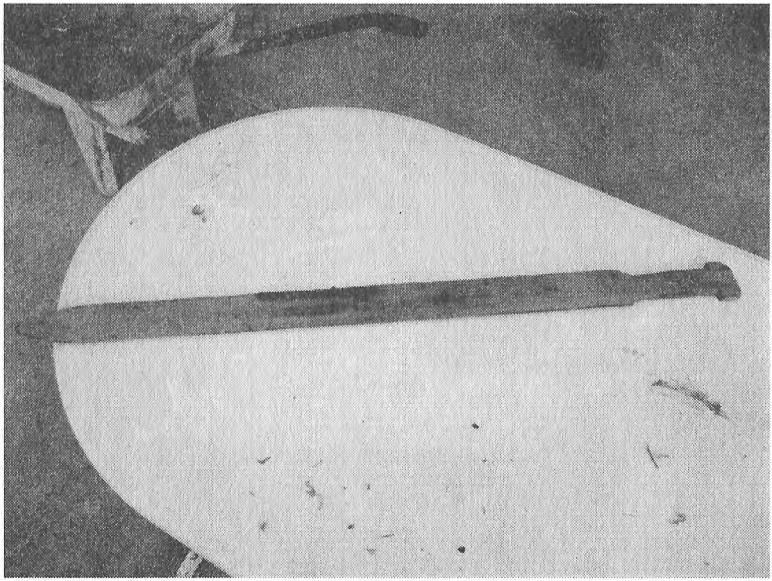
Ekmek tahtası



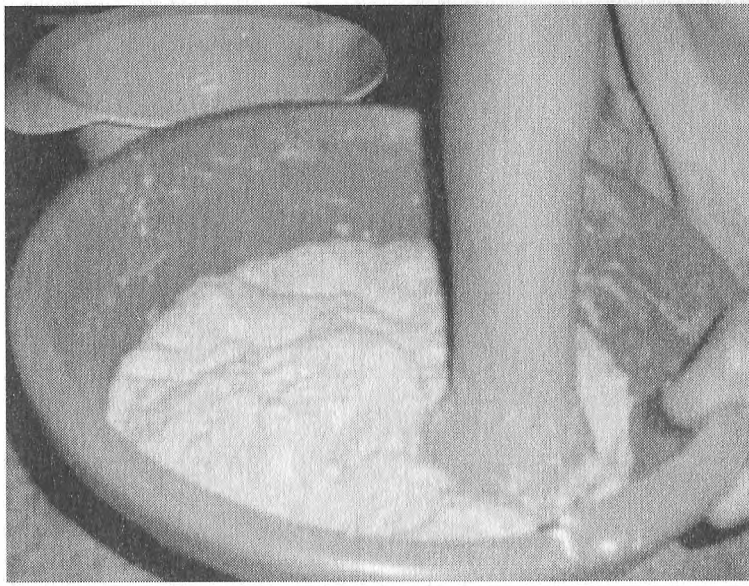
Döndürgeç



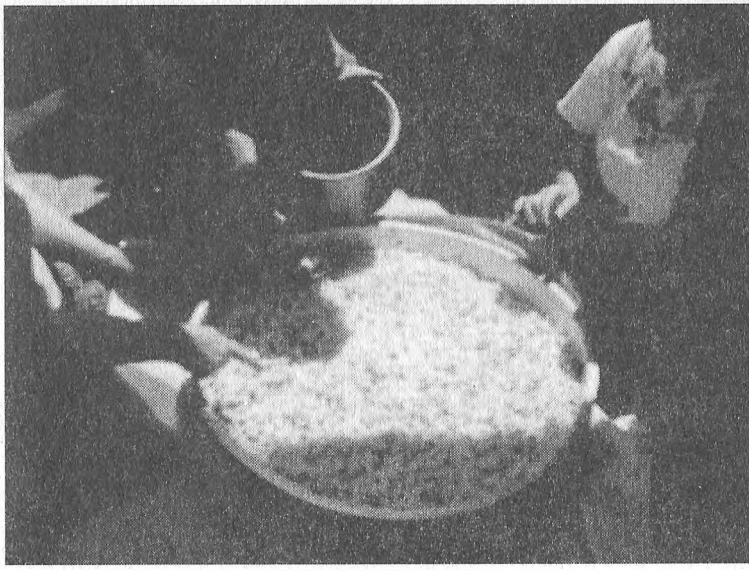
Kastra Sacı



Döndürgeç (ahşap)



Hamur yoğurma



Pomaklarda simal (ismidal) hazırlığı

Kaynak kişiler

Halil kızı 1942 doğumlu annem Mukaddes Çetin. Torbalı Ormanköy Köyünde ikamet eder. Okur-yazar.

Abdullah oğlu 1956 doğumlu Doğan Taşkın. Öğretmen. Torbalı Ayrancılar'da ikamet eder.

Necat Çetin özel fotoğraf arşivi.

Doğan Taşkın özel fotoğraf arşivi.

Rüya Tabirnamelerinde Ekmek

Yusuf Turan Günaydın*

Halk arasında ekmek son derece kutsal kabul edilen, değer verilen bir 'nimet'tir. Bu kabule etki eden kültürel kaynaklardan biri de rüya tabirnameleridir diyebiliriz. Rüyada ekmek görmeye getirilen yorumlar ve bu tür yorumların yüzyıllardır nakledilegelmesi halkın muhayyilesinde ve Türk maşerî vicdanında ekmeğin önemine dair altyapıyı yoğuran etkenlerden biri olarak görünmektedir.

En eski devirlerden günümüze kadar rüya tabiri ilgi görmüş ve bu alanda yazılan kitaplar da bir ihtiyaca hitap edegelmiştir. Bugünkü Türkiye'de de çok ilgi gören bir kitap türü olarak 'Rüya Tabirnameleri', kitaba en ilgisiz bir okuyucunun bile zaman zaman müracaat ettiği kaynaklar arasında yer almaktadır. Ülkemizde hemen her eve bir rüya tabirnamesi kitabının girdiğini rahatlıkla gözlemleyebiliriz. Başta İbn-i Sirin'in tabirnâmesinin kaynaklık ettiği Abdülganî en-Nâblûsî'nin *Ta'tîru'l-Enâm fî Ta'bîri'l-Menâm*'ı ve daha sonraki tabirnameler eklerle, yeniden düzenlemelerle bazen de eski tabirname kitaplarının hepsi birden harmanlanarak Cumhuriyet devrinde dahi sürekli basılmıştır. Benzer bir ilgiye mazhar olmuş rüya tabirnamele-

* Yusuf Turan Günaydın, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü doktora öğrencisi, Ankara.
ytgunaydin@yahoo.com

rine İslâm dünyasının çeşitli ülkelerinde de rastlanabilir. Bunlara Arapça konuşulan sahanın hemen bütününe hitap ettiğini söyleyebileceğimiz Beyrut basımı bir tabirnameyi örnek olarak verebiliriz. *Tefsîru'l-Ahlâm* adlı bu kitap Türkiye'deki benzerleri gibi alfabetik olarak düzenlenmiştir.[1]

Biz, Osmanlı devrinde bir tercümesi de bulunan, kendinden önceki tabirnameleri görerek hazırlanmış ve günümüzde basılıp yayılan hemen bütün rüya tabirnamelerinin nüvesini teşkil eden Nâblûsî'nin eserini esas alarak konuyu ele alacak; ek olarak da Seyyid Süleyman el-Hüseynî'nin *Kenzü'l-Menâm*'ına, Mağniyye'nin *Tefsîrü'l-Ahlâm*'ına ve bazı tasavvufî eserlerdeki rüya yorumlarına başvuracağız. .

Rüyada Ekmek Görmek

Nâblûsî, rüyada görülen ekmeğin, bağlamına göre çok değişik biçimlerde yorumlanabileceğini öncelikle vurgulamakta; kimi zaman olumlu kimi zaman da olumsuz anlamlar yüklenebileceğini söylemektedir.[2] Bu vurguya Mağniyye'nin kitabında da rastlanır.[3]

Ekmeğe Dair Olumlu Yorumlar

a) *Rengine göre*:Renk sembolizminden de yararlanılarak ekmeğin rengine göre yorumlanması şaşırtıcı gelmemelidir. Günümüzde kepeği alınmış buğday unundan mamul ekmekler yaygın olarak tüketildiği için 'beyaz ekmek' – 'siyah ekmek' ayrımı pek bilinmezse de rüya tabirnamelerinin kaleme alındığı devirlerde bu ayrımın net bir biçimde bulunduğunu anlayabiliyoruz. Çünkü Nâblûsî'nin rüyada ekmek görmekle ilgili ilk yorumu rengine göredir: Beyaz ekmek 'hazmı kolay, kolaylıkla meydana gelen rızka ve rahat bir geçime' delâlet etmektedir. el-

---

[1] Bk. Ahmed Mağniyye, *Tefsîru'l-Ahlâm*, Dâr ve Mektebetü'l-Hilâl, Beyrut, t.siz.

[2] Nâblûsî, *İslâmî Rüya Tabirleri Ansiklopedisi*, çev. Ali Bayram - M. Sadi Çöğenli, Cümle Neşriyat, Yeni baskı, İstanbul 1989, S. 272-275. Bu sayfalar arasında ekmek, ekmekçi ve ekmek sepeti maddeleri yer almaktadır.

[3] Bk. Mağniyye, *age.*, s. 119-120. Burada da ekmek ve ekmekçi maddeleri vardır.

Hüseynî de rüyada beyaz ekmek yemeyi padişahın / yöneticinin adaletine yorar.[4]

b) *Evsafına göre*: Pak undan yapılmış halis ekmek güzel ve hoş bir geçime, ilme, güzel ve beyaz bir hanıma delâlet eder.Yine halis undan mamul sıcak ekmek bazen doğacak çocuğa işaret edebilir. İnce ekmek yemek ise bol rızıktır. Bu hususta el-Hüseynî de Nâblûsî ile aynı görüştedir.Ancak kaynaklarımız ince ekmeği olumsuz yorumlayanlar varsa da bazen 'çok görünen cüzî bir fayda' olarak yorumlayanların da bulunduğunu belirtmektedir.

c) *Çeşitlerine göre*: Nâblûsî'ye göre "yufka ekmeği" rüyada olumlu işlevlere sahiptir. O, tabirnamesinde sık sık bu ekmek çeşidiyle ilgili değerlendirmeler yapmıştır. Adeta lafı döndürüp dolaştırıp yufka ekmeğine getirmiş gözükmektedir. Nâblûsî, bazı yorumcuların yufka ekmeğinin her birini 'kırk senelik ömre' yorduklarını, bazı yorumcuların ise 'rüyayı gören kişinin hâline ve liyakatine göre' bin, yüz veya on adetten ibaret birtakım malları biriktirmeye delil saydıklarını aktarmaktadır. Yufka ekmeği bazen de 'terbiye edici ana'ya yorulabilir. Yine bu ekmek çeşidi bazı yorumculara göre ucuzluk, bereket ve hazır bir rızıktır ve dolayısıyla üzüntünün giderilmesine delâlet eder. Yanında öğütülmüş undan mamul yufka ekmeği gören kimsenin güzel geçimli ve dininin orta halli olmasına hükmedilebilir. Rüyasında yufka ekmeği gören kimse bekârsa bu ekmek zevceye delâlet eder. Yine geniş açılmış yufka ekmeği de bol rızık ve uzun ömür demektir. Fakat bir yerde Nâblûsî miktar belirterek rüyada görülen yufka ekmeğin "yüz dirhemlik mala" delâlet ettiğini belirtmektedir. Ayrıca yufka ekmeği yolculuğa, bazen de güç şeyleri kolaylaştırmaya delâlettir. Yalnız Nâblûsî, yufka ekmek için bir başka yerde taze ve kuru ayrımı yapmaktadır. Buna göre tazesi izzet ve şereftir.

Çörek ise kazanca delâlet ederse de az kazanç demektir. Ekmek içi faydalı ilme, söz ve işte ihlâsa ve gizliliklere delâlet eder.

Nablûsî'nin en makbul saydığı ekmek çeşidi fırında kızartılmış ekmektir. Bu tür bir ekmek ilme, İslâmiyete, hayata ve varlığı devam

---

[4] el-Hüseynî, *Kenzü'l-Menâm*, Üçdal Neşriyat, İstanbul 1969, s. 584.

eden mala delâlet sayılır.Bu vesileyle hem din, hem dünya hem de ilim gibi üç önemli unsur bir araya gelmektedir. Bayram-Çöğenli tercümesi Nablûsî'nin tel kadayıfı da ekmek kapsamında değerlendirdiğini göstermektedir. Buna göre tel kadayıf da ilim ve hidayete delildir.

d) *Rüyayı görene göre*: Rüyasında yoksullara ekmek dağıttığını gören kimse talebe ise ilim sahasında ihtiyaç duyduğu şeye nâil olur. Vaiz ise dağıttığı ekmek vaaz ve nasihatleri olarak yorumlanır. Maddî durumu kendisinden üstün kimselere ekmek dağıttığını gören bir talebe veya vaiz, Nâblûsî'nin yorumuna göre oldukça kârlıdır. Çünkü hem bir iyilik yapmış olmaktadır; hem de dağıttığı ekmek / rızık kendisine dönecektir. Tam bu noktada Nâblûsî şu yorumu yapar: "*Onlar* (rüyada kendilerine ekmek dağıtılan kimseler) *nasipçe daha noksandırlar. Çünkü veren el alan elden daha üstündür. Sadaka ise elin kiridir.*"[5]

Bir sultan / devlet adamı rüyasında pak ve güzel pişmiş ekmek görürse, bu onun adaletine ve insafına yorulur. Sanatkâr böyle bir rüya görürse, sanatıyla ilgili nasihatler edeceğine / çırak yetiştireceğine delâlet eder.

e) *Olumsuz gibi görünen ama olumlu yorumlanan durumlar*: Rüyada görülen olumsuz bazı hususların paradoksal bir tutumlaiyiye yorulması sık rastlanan bir durumdur. Bu yorum tarzı bugün de halk arasında yaşamaktadır. Elbette Nablûsî'nin de bu tarz yorumları mevcuttur:

Rüyada bir ölü, bir kimseye ekmek verirse o kimseye ummadığı bir yerden ve başkasının elinden mal ve rızık ulaşacak demektir. Ekmeğin ayaklar altında çiğnenir görülmesi ise büyük refah, bolluk ve ucuzluğa delâlet eder. Yine ekmeğin çöplüklerde görülmesi, pörsümüş ve kokmuş ekmek ucuzluk ve bolluğa işarettir. Kırılmış ekmek de bolluk, rızkın genişliği ve kolay kazanç demektir.

Yemeksizin birçok ekmeği bir arada gören kimse kardeşleri ve arkadaşları ile 'aniden' karşılaşacaktır. Her zaman olmasa da bazen kendisine rüyada verilen birçok ekmeği hemen yediğini gören kimse için bu rüya temiz geçime delâlet eder.

---

[5] Nâblûsî, *age.*, s. 272-273.

f) *Olumlu durumlara olumlu yorumlar*: Ekmek pişirmek iyiye yorulmaktadır: Rüyada ekmek pişirdiğini gören kişi daimî menfaat ümidiyle geçimi için çalışır. Tandırı soğutmamak için ekmeği aceleden pişirdiğini gören kimse 'devlete nail' olur; eline tandırdan çıkan ekmek miktarınca mal geçer. 'Devlete nail olmak' tabiri eski devirlerde yönetici sınıfına dâhil olmak; zamanın hükümdarının sarayında mevki sahibi olmak gibi anlamlarda kullanılmaktadır. Bazen de sözlük anlamı 'mutluluk' olan 'devlet' kelimesi, hayırlı şeylere erişmeyi anlatabilir.

Ekmeğe Olumsuz İşlev Yüklenen Durumlar

a) *Rengine göre*: Siyah etmek geçim darlığına yorulmuştur.

b) *Evsafına göre*: Rüyada görülen ekmeğin tadı bal ve şeker gibi tatlı olursa piyasanın pahalılığına delâlet eder. Küçük ekmek kısa ömür ve az rızık demektir. Sıcak ekmek ise nifak ve şüpheli rızıkla ilintilidir. Nâblûsî bu durumu şöyle açıklar: "*Çünkü kendisinde ateş vardır.*"[6] Sıcak 'kül ekmeği' dahi yiyen için geçim darlığı demektir. Çünkü bu tür bir ekmeği ancak âciz kalan bir adam pişirir. el-Hüseynî de sıcak ekmek yediğini görenin gam ve kasvete düşeceğini belirtmektedir.[7]

Bozulmuş ve küflenmiş ekmek ise rüyada sahibine faydası olmayan ve zekâtı verilmemiş mala işarettir. Katıksız ekmek yediğini gören kimse yalnız olarak hasta olur, tek ve garip olarak ölür. Pişmemiş ekmek ise şiddetli sıtmaya işarettir. Rüyada görülen ekmek kabuğu riya, mübalağalı övgü ve nifak alâmetidir.

c) *Bulunduğu yere göre:* Ekmeği bulutların, evin veya hurma ağacının üzerinde görmek, ekmeğin pahalanmasına delil sayılmaktadır.

d) *Çeşidine göre*: Nâblûsî, tabirnamesinde rüyada görülen arpa ekmeğine sürekli olumsuz işlevler yüklemiştir. O, bunun mantıkî bir sebebi bulunduğuna işaret etmiştir: Arpa ekmeği gerçek hayatta da kıtlık ve pahalılık zamanlarında yenilen bir ekmek çeşididir.Yanında ar-

---

6 Nâblûsî, *age.*, s. 274.

7 el-Hüseynî, *age.*, s. 584.

pa ekmeği gören kimse için bu, zühd ve perhizle şiddetli günler geçirmesine ve geçim darlığına işarettir. Yine arpa ekmeği yemek gibi bir âdeti bulunmayan kimse rüyasında arpa ekmeği yerse geçim sıkıntısına düşeceğine ve piyasanın pahalılığına delâlettir.el-Hüseynî de arpa ekmeğinin zühd ve kanaate delâlet olduğunu söylemiştir.

Nâblûsî'ye göre darı ve nohut etmeği de darlığa ve piyasanın pahalılığına işarettir. "Fetir" denilen ekmek çeşidini rüyasında görenin borçlanacağına; kuru ekmek ise rahat yaşayanlar için sıkıntı ve ihtiyaca delâlet eder.el-Hüseynî bugün pek üretilmeyen başka ekmek çeşitlerinden de söz etmiştir: Pirinç unundan mamul ekmek meşakkat doğmasına, işlerin durgunluğuna; mercimek unundan üretilmiş ekmek hüzün ve fakirliğe; bakla unundan ekmek de yine hüzün ve zarurete işarettir.[8]

Peksimet ekmeğini yemeğe muktedir olmayan kimseye götürmek keder ve uğursuzluğa delildir. Rüyasında peksimet gören kimseler gerek hayırlı şeylerden ve gerekse 'ayrıldığı şeylerden' dönerler. Nâblûsî burada şöyle bir yoruma gitmektedir: "*Çünkü peksimetin sonu evveli gibidir.*"[9] Buradan anlaşılması gereken şey, peksimetin kuruluğu ve tatsız tuzsuzluğu, dolayısıyla delâlet ettiği şeylerin de olumsuzluğu olmalıdır.

Nâblûsî, umumiyetle olumlu bir işlev yüklediği yufka ekmeğine birkaç yerde olumsuz bir anlam da yüklemiştir.İlk anlam yufkanın görülüş şekliyle ilintilidir: Bir kimse rüyasında 'alnına yufka ekmeği asılmış' olarak görürse bu,onun ihtiyacı ve fakirliğidir. İkinci anlam şöyledir: Bir kimse elinde iki yufka ekmeğinin bulunduğunu, kâh birinden kâh diğerinden yediğini görürse iki bacıyı bir nikâhta birleştirir. Bir diğer anlam isekuru yufka ekmeğinin şer ifade etmesidir.

e) *Olumsuz durumlara olumsuz yorumlar*: İşsiz bir kimse rüyada bir ölünün kendisine ekmek aldığını veya o ekmeği ateşe, helâya veya katrana bıraktığını görse, bir bid'date çağrılır veya halk fitneye düşecek

---

8 el-Hüseynî, *age.*, s. 584.

9 Nâblûsî, *age.*, s. 274.

demektir. Bu tür bir rüya bid'atlerin çıktığı bir zaman diliminde görüldüğünde de aynı şey söz konusu olacaktır. Bu hususa çok önem verdiği anlaşılan Nâblûsî bu yorumların hemen peşinden şunları söylemektedir: "*Çünkü ekmek 'din'dir. Onu ya kaybeder ya da ifsad eder. Hasta hanımı varsa ölür. Dini zayıfsa tamamen bozulur.*"[10] Rüyada görülen ekmeğin kuru olması da geçim darlığına işarettir. Yine ekmeğin kanatlanıp uçması kıtlık ve pahalılık demektir.

Bunlardan daha fenası da vardır ki bir kimse ekmek üzerine sidik yaptığını görse 'mahremi ile cinsî münasebette bulunmasına delâlet eder' Nâblûsî'ye göre. Çürümüş ekmek ise dinde fesada ve İslâm'dan dönmeye, 'hanımın ve evlâdın malının bozukluğuna' delildir.

e) *Olumlu durumlara olumsuz yorumlar*: Halis undan mamul ekmek fakir kimse için hastalığa ve umduğu şeyin gerçekleşmemesine delildir. Özel öğütülmüş undan mamul ekmek ise zenginler için fakirliktir. Bir kimse ekmekten bir lokma aldığını görse, bu durum onun tamahkâr olduğunu gösterir.

f) *Ölüm – ekmek ilişkisi*: Nâblûsî'ye göre her zaman olmasa da bazen kendisine rüyada verilen birçok ekmeği hemen yediğini gören kimsenin eceli yaklaşmış ve ömrü tamamlanmış demektir. Seyyid Süleyman el-Hüseynî ise bu birçok ekmeği yemeyenin akrabasına mazarrat erişeceğini söylemektedir. Yine o, meçhul bir mahalde yarım ekmek bulup bunu yediği hâlde güç yetiremediğini görenin eceli yaklaşmış olduğunu belirtmiştir.[11]

Hem Olumluluk Hem Olumsuzluk İfade Eden Durumlar

Tat ve renkleri muhtelif olan ekmek parçaları doğruluğa da, faizden kazanca da delâlet edebilir. Daha önce de belirttiğimiz gibi yufka ekmeği çoğunlukla bol rızka, kuru olması durumunda ise şerre delâlet edebilir. Sıcak ekmek de yeri geldiğinde olumlu şeylere, yeri geldiğin-

---

[10] Nâblûsî, *age.*, s. 273.

[11] el-Hüseynî, *age.*, s. 584.

de de nifak vb. olumsuz durumlara işaret edebilmektedir.[12] Halis undan ekmek ise fakirler için olumlu, zenginler için olumsuz değerlendirilmektedir. Peksimet bir durumda 'vücut sıhhati', diğer bir durumda yolculuk, başka bir durumda ise keder ve uğursuzluk işareti olabilmektedir. İnce ekmek (pide vs.) rızık genişliği şeklinde olduğu kadar ömrün kısalığı şeklinde de yorumlanmıştır.

Rüya Tabirinde Ekmekle İlintili Unsurlar

1. *Ekmekçi*: Nâblûsî'ye göre rüyada ekmekçi görmek korkudan emin olmak ve geçim kolaylığı demektir. *Tefsîrü'l-Ahlâm*'da da aynı yorum vardır.[13] Çocuğa ve sevgiye de delâlet edebilir. Bazen adaletli, şefkatli bir sultana / idareciye işaret ettiği vâkidir. Rüyasında ekmekçi olduğunu gören kişi büyük mala ve ucuzluğa erişir. Ekmekçi olmadığı hâlde rüyasında ekmek pişirip halka dağıttığını gören kumandan olur.

Nâblûsî bu ve buna benzer yorumlarla rüyada görülen ekmekçi hakkında sürekli olumlu değerlendirmeler sunar. Sadece bir yerde "sanatının ateşle meydana gelmesi" hasebiyle söz ve husumet sahibi, şerri tahrik eden bir kimseye delâlet edebileceğini de zamîmeten belirtir.

2. *Fırın - Fırıncı*: Nâblûsî, fırının ev sahibine veya ev sahibinin hizmetçisine; fırıncının ise halkın işlerine vâkıf bir kimseye delâlet ettiğini söylemiştir.[14] Fırın tasavvufî rüya tabirnamelerinde de yer bulmuştur: Muhammed Efendi el-Halvetî'ye göre nefs-i levvâme makamında bulunan bir dervişin rüyasında göreceği şeylerden biri de fırındır. Bu makamdayken fırın görmek 'insan nefsinin şekline' işarettir. Mülhime makamındayken görülen fırın ise 'nefsin filcümle üslûbu'dur.[15]

---

[12] el-Hüseynî, Kirmanî'den naklen rüyada sıcak ekmek yemenin iyi geçime delâlet ettiğini söyler. *age.*, s. 584.

[13] Mağniyye, *age.*, s. 119.

[14] Nâblûsî, *age.*, s. 325.

[15] Mustafa Tatcı - Halil Çeltik, *Türk Edebiyatında Tasavvufî Rüyâ Tâbirnâmeleri*, Akçağ Yayınları, Ankara 1995, s. 8.

3. *Ekmek Sepeti*: Rüyada görülen ekmek sepeti müjdedir ve içinde bulunan şeye nispet edilir. Fakat ekmek sepeti hem korkutucu, hem de müjdeleyici kimseye delâlet edebilmektedir. Eğer ekmekler güzelse müjdeleyici, kötüyse korkutucu kimseye işaret sayılmıştır.

4. *Buğday Unu*: Nâblûsî, buğdayı ekmekten bağımsız olarak değerlendirmiştir. Fakat buğday unundan yapılan simidin, bekâr kadın için eşe işaret olduğunu söylemiştir.

Bunlar *Ta'tûru'l-Enâm*'da ekmeğin yanı sıra ilintili bazı unsurlardır. *Kenzü'l-Menâm*'da ise bunlardın dışında şu nesnelere yer verilmektedir:

4. *Simit*: Rüyada simit görmek bazen az mala, bazen de hayır ve nimete işarettir. Elinde simit olduğunu ve fakat onu yemediğini gören kimse para artırır. Simidi yerse parasını harcar. Birine simit vermek onun için hayra vesile olmak demektir. Kendisine simit verildiğini görürse, o kimseden istifade edecek demektir.

5. *Pasta*: İster şekerli ister şekersiz olsun pasta görmek zahmetle üretilen mal ve servete işarettir. Pastayı yemek veya yememek simit yemek veya yememek gibi yorumlanır.

6. *Çörek - börek*: Her ikisi de nimet ve menfaate yorulmaktadır. Bazılarınca tek bir çörek, bir evlada işaret sayılmıştır.

Sonuç

Rüyâ tabirnâmelerinde ekmeğe ve ekmekle ilintili şeylere yer verilmektedir. Ekmek çoğunlukla olumlu çağrışımları olan bir nesnedir: Bir nimettir, bol kazanç, bereket, rahat bir geçim, güzel bir eş, çocuk sahibi olmak gibi olumlu anlamlara yorulmuştur. Buna karşılık rüyanın görülüş biçimiyle ilgili olarak olumsuz anlamlar yüklendiği de olur. Renginin siyahlığı, tatlılığı, arpadan, darıdan mamul olması vb. sebepler olumsuz yorumlara sebeptir. Ekmeğin olumlu veya olumsuz şeylere yorulması bazen de rüyayı gören kişiye göredir: Kişinin fakirliği, zenginliği, âlim veya talebe oluşu gibi sebepler rüyanın tabirini etkiler.

Ekmeğin rengi, çeşitleri, evsafı, rüyasında ekmek görenin meslekî konumu ekmek yorumunu belirleyen etkenlerdendir. Ekmekle ilgili olarak olumlu gibi görünen hususlarda olumsuz, olumsuz gibi görünen hususlarda ise olumlu yorumlara gidilebilmektedir.

Nâblûsî ve hem ondan önceki yorumcular, hem de sonrakiler tabirnamelerinde, özellikle gündelik hayat içinde bunalan veya bir kısım ihtiyaçlarına cevap arayan insanlara hitap edecek yorumlamalara yer vermiş gözükmektedirler. Ekmeğin özellikle bolluk ve geçim rahatlığına mı, geçim sıkıntısına mı işaret ettiği, rüyasının yorulmasını isteyen bir insan için önemlidir. Sultanın / yöneticinin tavrına işaret eden, ekmeğin ölüm ve ömrün uzunluğu-kısalığı gibi hususlarla ilgisini gösteren yorumlar da insanlar için yüzyıllar boyunca önem taşımıştır elbette. Tabirname sahiplerinin, ekmeğin rüyayı gören kişinin dinî tutum ve hassasiyetinin derecesine, ilim sahibi olup olmadığına ve bid'at sahipleriyle olan münasebetlerine varıncaya kadar birçok hususa işaret edebileceğine dair yorumları da halkın önemli gördüğü açıklamalar olmalıdır. Geçim, bolluk-darlık, yöneticilerle ilişkiler ve dinî inançlara bağlılık veya tam tersi tutumlar, ölümle ilgili olabilecek hususlar her devirde insan topluluklarının önemsediği hususlardır. Dolayısıyla ekmek üzerinden bir rüya tabircisinin bu hususlara getireceği açıklamalar hep önemsenegelmiştir. Dolayısıyla bu tabirnameler, farkında olarak veya olmayarak sosyolojik bazı zaruretleri de göz önünde bulunduran metinler olarak görülebilir.

Tabirnamelerin, rüyasını yorumla(t)mak isteyen birine ekmek üzerinden söyleyebileceklerini, Türkiye'de yaygın olarak kullanılan tabirname kitaplarına bakarak böylece yansıtabiliriz. Türkiye dışındaki İslâm ülkelerinde yaygın olarak kullanılan Arapça bir rüya tabirnamesi de bize hemen hemen aynı şeyleri söylemektedir.

Kaynaklar

el-Hüseynî, Seyyid Süleyman, *Kenzü'l-Menâm*, Üçdal Neşriyat, İstanbul 1969.

Mağniyye, Ahmed, *Tefsîru'l-Ahlâm*, Dâr ve Mektebetü'l-Hilâl, Beyrut, t.siz.

Nâblûsî, Abdülganî, *İslâmî Rüya Tabirleri Ansiklopedisi*, çev. Ali Bayram – M. Sadi Çöğenli, Cümle Neşriyat, Yeni baskı, İstanbul 1989 [*Ta'tîru'l-Enâm fî Ta'bîri'l-Menâm*].

Tatcı, Mustafa - Halil Çeltik, *Türk Edebiyatında Tasavvufî Rüyâ Tâbirnâmeleri*, Akçağ Yayınları, Ankara 1995.

Dinin Direği Ekmek

Fatma Pekşen*

Ekmek insanımızın temel besini ve kutsal bir yiyeceğidir. Bundan ötürü ekmeğe "nimet", "dinin direği" ve "dört kitaptan üstün" denilir.

Birçok yerimizde olduğu gibi Divriği'de de "Evden ekmek etmek" kadınlık sayılır. "Çarşıdan yeme de neyin nesi? Bağımız bahçemiz yakacak dolu; azıcık hamur yoğurup da iki tene ekmek büşüremüyük mü?" denilir.

Günümüzde, eski yaygınlığını yitirmiş olsa da eskiden birçok evde bu gibi sözler söylenir, "vara yoğa çarşıya düşersen, veresiye alırsan vay haline" deyip, yaz, kış evden ekmek yapma yoluna gidilirdi. Hattâ yaşlılar, günümüzde bile sırf ekmek almak için çarşıya gitmeyi ayıp saymakta, bu duruma alışamamaktadır.

Ekmek pişirmek için eskiden birçok evde "tandır" bulunurdu. Bazı evlerde ise "taş fırınlar" vardı. Sonraları Balkan göçmenlerinin getirdikleri "göçmen fırını" yaygınlaştı. Her evde iki-üç adet bulunan sac ise, yufka ve bazlama yapılmasında kullanılırdı. Tandır artık sadece kırsalda kaldıysa da diğerlerinde ekmekler pişmeye devam ediyor. Yazın yaza göre, kışın kışa göre pişirilip hazır edilen ekmekler, evdekilere rahatlık sağlar.

---

* Fatma Pekşen, Araştırmacı yazar, Sivas.

Kış Ekmeği/Güz Ekmeği/Fırın Ekmeği gibi çeşitli adlarla anılan fırın ekmekleri, artık tandırda pişmediği halde halen yaşlılarca tandır ekmeği olarak da anılır. Güz aylarında bir kış yetecek kadar bol miktarda pişirilen ekmeklerle bahara kadar ekmek sıkıntısı çekmeden kış rahatlıkla geçirilmiş olur.

Bir zamanların önemli işlerinden olan "ekmek etme", güz günlerinin en ağır işlerinden biridir. İnsan gücünü gerektiren ve en az on gün süren ekmek yapımı, yardımlaşma ile olsa da yine de yorucu geçer. Her ev için iki gün kadar zaman alan bu ekmek yapımı, sırada diğer komşu ve akrabalar olduğu için uzun sürer.

Bir gün öncesinden tandırbaşına yani fırının olduğu dış ocaklık da denilen yerde, yakacak odunlar, oturulacak minderler, açıcılar için oklava, hamur tahtası, "erebat" (rabata/ekmek pişirme âleti), hamur açmak için kullanılan "el unu" her tahtanın yanına konur, yenecek yemekler de bir gün önceden hazır edilir.

Hep beraber yapılacak sabah kahvaltısı için sofraya, peynir, reçel, bal, taze yağ, çay, kurabiye vb. getirilse de, yağlı ekmek ya da yufka kızartması yapmak da gelenektir. Öğlen sofrasında katıklı aş, karayaprak ve lahana sarmasından biri, kurufasulye ya da nohut yemeği, pilâv, ayran, gibi yiyecekler bulunur. Bazı evlerde iç yapılır ve ardından patates kavurması, börek, peynir, reçel gibi kahvaltılıklar da sofraya getirilir.

Hamur, gece yarısından sonra saat üç ya da dörtte yoğrulmaya başlanır. Bunun için akşamdan teşinlere un konur, ortaları açılarak hazır edilir. Birkaç gün öncesinden "maya arttırılır" Maya arttırma, ekşi hamurunu bir büyük bakraca suyla ezilerek çoğaltılıp, ekşitilmesine denir. Hamur mayası evlerden eksik edilmez. Yoğrulan ve mayalanan hamurdan alınan bir yumak ekşi hamur, maya olarak unun içine bırakılarak saklanır. Kurusa bile suyun içinde yumuşatılarak kullanılır. Herkes kendi mayasını evinde bulundurmaya gayret eder, çünkü kimilerine göre başka evlerden maya ya da tuz alınırsa, "Evin tadı-tuzu da gider" diye bir inanış vardır. Bunun için maya verilmesini iyi saymayanlar olabilir. Divriği'de söylenen, "Ehdiden (cimriden) maya alma, fetilin (hamurun) ekşimez" sözü söylenir.

Eğer evde güçlü kuvvetli bir genç varsa ne âlâ, yoksa hısım akrabadan genççe olan birine, "Hamur çiğnemeye gelsin" çağrısı yapılır. Gece kalkılıp büşürük teşinlerinde hazır edilen unun başına geçilir. Her teneke su için (ölçü bakraç ya da tenekedir, pişiriciye ona göre para verilir) bir tas maya ölçülerek tuz, su ve maya köpürtüle köpürtüle karıştırılıp hamura yedirilir. "Büşürük alma" denilen bu işlemden sonra ayaklarını sıcak suda gıcır gıcır, iyice yıkamış ve kurulamış olan genç, yere basmadan hamuru çiğnemeye başlar. (Bu usulü bilmeyenlerce garipsenen bu işlem yüzyıllardır sürmekte olup, pekmez yapılan yörelerde ve Batı Anadolu'da zeytinyağı çıkarılmasında da uygulanmaktadır.) Bazıları hamurun üzerine bir naylon örterek üzerinden çiğnettirirler. Hamur çiğneyen kişi ekseni etrafında dönmemeli, olduğu yerde ayaklarını göme göme çiğnemelidir. Çiğneme işi, hamur cık cık sesleri çıkarıncaya kadar sürer.

Büşürükcü hamuru teşin içinde ters yüz ederek iyice yoğrulup yoğrulmadığını kontrol eder. Her teneke başı aynı işlemler yapılır, büşürük alınır, hamurlar bu şekilde hazırlandıktan sonra ayrı bir yere konur, üzeri örtülür ve ekşimeye (mayalanmaya) bırakılır. Evdeki kişi başına büyük bir bakraç un hesabıyla yoğrulan hamur, sabah gün ışımaya başlayıncaya kadar sürer. Ekşi hamur torba ya da küçük teşinlere konarak tandır başına getirilir ve ekmek yapımına başlanır.

Bu arada evin kadını ve yardım edecek kadınlar; yapılacak işlerini önceden bitirip, iş urbalarını giyip fırının başında hazır olurlar. Hanımlardan birisi *yumakçı* olur, devamlı yumak alır. Gün boyunca diğerleri de *açıcı* olarak, her tarafını eşit kalınlıkta yapmaya özen göstererek açarlar. Fırının önünde oturan *pişirici* de tek başına ya da miktara göre, hamur fazla ise ara sıra başkasıyla yer değiştirerek gelen hamurları pişirir ve üst üste yığar.

Açıcıların ortasına, pişiriciye yakın mesafeye, teneke ya da alçak iskemle üzerine ters çevrilmiş bir sini konur, açılmış hamurlar buraya istiflenir. Oklavaya benzeyen uzun bir çubuğu hamuru dolayarak alan pişirici, büyük bir beceri ile fırının büyüklüğüne göre aynı anda, beş altı ekmeği, yanmadan yırtılmadan pişirir ve üst üste yığar. Yumak yapan ya da bir başkası merdane ile hamuru "bazi" (beze) yapar. Tabak büyük-

lüğündeki baziyi açıcılara verir, onlar açarak hamuru büyütürler. Ayakta dolanan birisi devamlı pişen ekmekleri götürüp, hamur getirir. Önceden astar serilen odalara, kuruması için ekmekler dağıtılır.

Pişiricinin yanında rabata, oklava, aktaracak, ucu çengelli demir çubuk gibi, pişirmeye, sermeye yarayan âletlerin yanı sıra bir de tenekeyle su bulunur. Arada bir bez ıslatılarak fırının önüne ve içine saçılan küller bu su ile silinerek temizlenir. Fırının içinin temizliğinde kullanılan bu yaş beze "parduç" denir.

Ölen, doğan, evlenen, işe giren, emekli olan, oğluna kız arayan, gelini ayrılanların konuları gibi çeşitli konuşmalarla harmanlanan fırın sohbetleri sayesinde, gün çabukça geçer. Kavun, karpuz, üzüm, elma resmigeçit yapar, hatta emek verenlere kâğıtlı şeker de ikram edilir. Ayran hiç eksik edilmez, özellikle pişiriciye daha fazla vermek kaydıyla. Fırın başındakilere de ayran ikram edilir ki "şurma vurmasın". Şurma, fırından çıkan zehirli gazların kötü etkisine denir. Eğer baş ağrısı, mide bulantısı olursa pişiriciye turşu yedirilir, sirke içirilir, hattâ alnına da sirke sürülür. Bu durum ender de olsa önlem alınmaya çalışılır.

İş ikindiden evvel bitirilmeye çalışılır. Güz ayları olduğu için hamurun içine kuru yaprak düşerse, "Hamura gazel düştü, ekmek bereketli olacak" diye sevinilir. İş yaparken ağır hareket edenler olursa fırın önünde buram buram ter döken pişirici; "Ağzınızı açman, fırın boşa gediyi, elinizi evdürün" diye çıkışır. Ya da yumakçı bağırır, "Yumak yığıldı, yerin, çeneye vermen." Eğer ekmek vb. yapılırken yumakları irili ufaklı alan olursa, "sen dostunu düşmanını bülmüysün, hepsi bir kararda olmamış" denilir.

Bu kadar yoğun ve yorucu çalışma sonucunda, "dağ gibi yığılı ekmeğe arhanızı verdiniz mi tamam" diyerek gönüller rahatlatılır. "Allah boz ekmekten geri koymasın", "Allah tekrarını nasip etsin, sağlığınan yedürsün" dilekleri ile yardım eden hanımlar evlerine giderlerken, ellerine beşer-altışar tane ekmek payı tutuşturulur. Uzaktan gelen akrabalar varsa, ekmekleri bir poşet ya da örtüye sarılarak verilir.

O gün geç saatlere kadar ayak üstü kalan hanımın işi kolayca bitmez. Hamur yapışmış olan rabatalar, oklavalar kazınır, temizlenir, ha-

mur tahtası da silinir, temizlenir, çarpılmasın diye yıkamamaya çalışılır. Minderler, boşalan un çuvalları silkelenir, teşinler yıkanır. Ayakta iş görenler, teşine su koyup ıslatarak, hemen yıkamışlarsa bir aferini çoktan hak etmiş olurlar.

Ev sahibi kadın fırının etrafını süpürür, fırının ağzına bir teneke kapayarak çıngı sıçramasını önler. Bazen de fırına kömbe, börek, keşkek gibi yiyecekleri sürer. Eskiden kimi aileler, fırındaki odunları kapalı bir yere koyarak, mangalda yakmak veya terzilerin kömür ütüleri için odun kömürü elde edebilirler, küçük kazanlara su koyarak, su bile ısıtılabilirlerdi.

Gece yarılarına kadar ayakta olan ve "dabanından ataş çıhan" ev sahibi kadın, eğer ertesi gün bir başka ekmeğe çağrılmadıysa ne âlâ, yoksa ertesi gün, aynı işleri tekrar yapmak zorunda kalacaktır. Ertesi gün ters yüz edilerek kurutulan ekmekler, kiler ya da mutfaklarda, kerevet adı verilen enli raflara istif edilerek ve iyi korunarak bahara kadar lezzetinden bir şey kaybetmeden muhafaza edilir.

Ekmekler kuruduğu için sofra zamanından yarım saat önce, ekmek bezi denilen ve küçük temiz bir sofra bezi siniye serilir ve üzerine ıslatılmış ekmekler istiflenir, sofra bezinin uçları ile bohça gibi örtülerek ekmeğin yumuşaması sağlanır. Evdeki kişi başına, bir de "ne olur ne olmaz bir misafir gelebilir" düşüncesiyle fazla ekmek ıslatılır. Suyunu çekerek yumuşamış ekmekler, zarf biçiminde katlanarak üst üste istif edilir ve kurumaması için, küçük bir bohça büyüklüğünde temiz bir bez serili kâmus içinde, üzerleri de bezin uçları ile örtülmüş vaziyette sofraya getirilir.

Yemek tiritli ise ekmek fazla gerekeceğinden ev sahibi, sofrada ekmek bitmeden, takviye olarak yeniden ekmek ıslatır. Misafir olduğu zaman daha bol tutulur. Onun için atalar "Oğlan babadan görür kılıç kuşanmayı, kız anadan görür sofra salmayı" derler.

Yağlı Ekmek: Ekmek yapımı sırasında evden getirilen yağ, yumakçı tarafından hamura katılarak iyice yoğrulur. Fırında pişirilip taze taze ve öğle yemeğinde yenildiği gibi, yağlı ekmeği fazla yapanlar, kışın kahvaltı sofralarında da yerler.

Mevcut hamurdan **kömbe** de yapılır. Hamuru el ile çörek büyüklüğüne getirip, üzerine tırnak basılır. Yüzüne, çoğunlukla yumurta, yağ sürülmez, piştikten sonra buram buram maya kokması arzu edilir. Hamurun içine isteyenler yağ katarak "**yağlı kömbe**" ve "**beksimet**" de yaparlar.

Eşgi Ekmek/Sac ekmeği: Daha çok köylerde yapılan ekmektir. Eşgi hamur (maya) ile ve tuz katılarak yoğrulan ve mayalanarak kabaran hamur, sac üzerinde pişirilir. Hamur yumak alınır, hamur tahtası üzerinde, önce el ile yassıltılır. Sonra iki elin üzerinde ata ata, döndürülerek, yuvarlak bir şekilde büyültülen hamur, sac üzerinde pişirilir. Hamur tahtası üzerinde oklava ile açılmayan bu ekmeği, kimileri de oklava üzerinde döndürerek hamuru büyültüp, sac üzerinde pişirirler.

Yine köylerde yapılan ekmek türlerinin, "çarpma" diye tabir edilen bir şekli vardır ki nimete ayrı bir lezzet kazandırır. Hamuru biraz büyüttükten sonra elle, itina isteyen hareketlerle çarpa çarpa büyüten, bu esnada da kepeğin bir kısmını da arındırmış olan açıcılar, hamuru bu şekilde saca verirler. Orta ince, kenarlar biraz daha kalın olsa da tadı çok güzel olur.

Pağaç: Mayalı olarak yoğrulan hamur fazla büyütülmeden uzunca ya da yuvarlakça açılıp, tandıra vurulur ve pişirilerek pağaç yapılır. Bazlama pişerken yırtılan hamur, yeniden yumaklanır ve kalın açılır, pişirilir buna da pağaç adı verilir ki genellikle hayvanlara yedirilir.

Değirmen Pağacı: Değirmenlerde taze öğütülmüş un ile yapılan pağacı genellikle değirmenciler hazırlarlar. Henüz öğütülmüş un ılık vaziyette iken su ile tuzsuz katı bir hamur yoğrulur. Bu nedenle tuzsuz ekmeklere "değirmen pağacı gibi" denilir. Düz bir taşın üzerinde odun ateşi yakılır, taş kızınca, köz bir tarafa alınır, temizlenmiş kızgın taş üstüne yuvarlak ve kalınca, büyük bir çörek gibi olan pağaç konur. Üzeri kaşıkla nakışlanır. Büyükçe bir sac, pağacın üzerine kapatılır ve üzerine de odunun közü, kızgın külü yayılarak pişmeye bırakılır. Değirmende un öğütenler, taze undan yapılmış bu pağacın tadı halen söylemektedir.

Gıbıç/Pağaç: Gılgıl darısı toplanıp kurutulup harman edilir. Sonra da değirmende öğütülür. Eve getirilen taze darılar tuz ve su ile yoğrulur. İki sac arasında pişirilir.

Gılgıl Darısı/Akdarı, ülkemizde ekilen, boza yapımında ve yem olarak kullanılan bir bitkidir. Çeşitli türleri vardır. Akdarı, Divriği yöresinde "gılgıl darısı" adıyla bilinir. Gürün köylerinde de ekilen bu darının unundan, bazı Divriği köylerinde ekmek yapılır.

Pılıh: Mayalı hamurdan, yuvarlak ve ortası delik olarak yapılan ve tandıra vurularak pişirilen, kabarık bir ekmek çeşididir. Yüzünde yumurta ve çörek otu olmaz, daha çok, çocukları sevindirmek için yapılır.

Top Ekmek: Maya ve tuz konarak yoğrulan hamurla yapılan pılıhtır. Köylerde yapılan ve sac üzerinde pişirilen ekmektir.

Bazlama (Yaz Ekmeği): Yazın yapılan ve sac üzerinde pişirilen ekmek çeşididir. Eğer evde ekmek yoksa, acele "fetil" yani mayasız hamur yoğrulur ya da daha önceki bazlama hamurundan un içinde bırakılmış ekşi hamur yumağı artırılarak bu hamura katılır yani mayalı hamur yoğrulur. Bazlama ocağının külü çekilir, çalı çırpı ile doldurulur ve ocak yakılır. Pişirmek için sacı, açmak için tahta ve oklavası, açıcının minderleri hazır edilir. Ana-kız, gelin-kaynana birlikte bazlama yapabilirler. Büyük ölçüde yapılacağı zaman, hamur çok yoğrulduğu için komşulardan yardım istenir. Yumaklar alındıkça açılır ve pişirilir. Hepsi birden yumaklanıp açılmaz, çünkü hamur cıvır, oklava ve tahtaya yapışır. Hamurun cıvıması durumunda, "Bu nasıl hamur, elekten saca gelmiyor" derler.

Bazlama pişirmek maharet ister. Yumaklar tabak büyüklüğünde ve yarım santim kadar kalınlıkta açılır. Bazlamayı "çiçekli" denilen, serpme çiçek gibi ve kurutmadan yumuşak pişirmek erbabının işidir. Kimisi "karagöz" pişirir ki saca yapışarak pişen daireler daha iri olur, az pişirilirse beğenilmez ve "gög büşürme" uyarısı yapılarak iyi pişirmesi istenir.

Bir kişi hamur getirir, pişen bazlamaları götürür ve astar üzerine serer. Küçük bir tavada tereyağı eritilir ve daha küçük alınan yumaklar daha ince açılır ve piştikten sonra iki tarafı yağlanarak **yağlı bazla-**

ma yapılır. Hattâ mis gibi kokan bazlamadan evin hayvanlarına bile vermek âdettir. Bahçeden toplanmış taze maydanoz ve peynir katılarak yapılan karışımla **peynirli bazlama** yapılır. Dolma biber sacda tuzlanıp, közlenerek bazlama ile yenir.

Kopili de biraz kalın pişirilen, tabak büyüklüğünde hazırlanan bazlamadır ki yağlı ya da sade olarak yenir.

Sacdan hemen inmiş, sıcak bazlamanın yenmesi iyi sayılmaz. Çocuklar yiyecek olsa, büyüklerce "Isıcah yemen, Tömek gibi yüreğinize çöker, Tömek, ısıcah bazlamadan ölmüş" denir (Tömekgil, Divriği'de bir ailenin lakabıdır).

Bazlama yaparken, karpuz, üzüm, peynir, ekmek yenilir ve buna da "Şeytanın gözünü patlatmak" denir. Bulgur pilâvı ile ekmek yenildiğinde de aynı benzetme yapılır.

Bazlama esnasında hamur sıçrarsa ya da ocaktan hırıltılı bir ses gelirse misafir geleceği yorumu yapılır. Ocak körelir, ortalık duman olursa, ocağın küfle deliğinden üfleyerek ateş canlandırılır. Eğer üfleyen kişi ocağı tutuşturamıyorsa, "Öksüz ekmeği mi yedin?" diye latife yapılır. Eğer genç kızlar varsa, "Hangimizin dayısı yiğit?" diye üfleme yarışına girerler, kim üfleyince ocak tutuşursa onun dayısı yiğit sayılır! Sac üzerinde hamur kabarıyorsa, "Gişinin kesesi gabarıyı" (Kocanın parası çoğalıyor) yorumu yapılır. Pişirme işi bitince, "Salli alâ Muhammed, Allah tekrarını nasip etsin, güle güle yiyelim" denilir. Tahtalar, teşinler, tekneler ve oklavalar yıkanır, ortalık silinip süpürülür.

Her ne kadar, komşular bizde de var derlerse de kokusu gidiyor diye yakın komşulara pay gönderilir ve "bir tene dolarsız (dolarsınız)" denir. Bazlama arasına, peynir, kıyma, çökelik sararak yenilmesine "dolama" denir ki başka yörelerdeki dürüm, düremeç ve sıkmaç karşılığıdır. Bazlama arasına, ceviz, kayısı sarılarak yenmesi de lezzetli olur. Bazlama, ikiye üçe bölünüp yenirse "dolam-dolam" denir. İki bazlama iç içe sarılır ve irice dolanırsa "çomak" adı verilir. Çomak av, tarla ve değirmene gidenlerin çıkınlarına konulan azıktır. Çok iri hazırlanmış çomağa Zımara çomağı denir. (Zımara/Altıntaş, Erzincan İliç'e bağlı, Divriği köyleriyle iç içe bir köy)

Komşuya yardım olarak yufka açmaya giden hanımlar, "Başkasının oklavası bana yad geliyor" diyerek bazen kendi tahta ve oklavalarını da götürürler. Komşudan ödünç olarak alınan hamur tahtaları, oklava ve sac iade edilirken, temizliğine dikkat edilir.

Maden/Madenci Somunu: Demir-Çelik'te çalışanlara, müessesenin verdiği "madenci somunu" kepekli undan, kendine has mis gibi kokusu olan bir ekmektir. Kırk-elli yıl öncesinin hatırası olarak zihinlerden çıkmayan bu somun, ev ekmeklerinin yapıldığı dönemlerde, madende çalışanlar tarafından, bazen komşularına, akrabalarına da verilen değerli bir ikramdı.

Somun Ekmeği: Fırın yakılıp içinin kızması sağlanır. Ev mayası ve tuz ile hamur yoğrulur. Somun şekli verilerek kürek ile fırına konur. Fırının ağzı sıvanır. Bir saat sonra sıvası açılıp pişmiş olan ekmekler çıkarılır. Bir seferde on-on beş ekmek pişirilebilir. Birkaç gün dayanabilen bu ekmekler dilimlenerek yenilir (Maltepe, Adatepe gibi Rumeli kökenli muhacir köyleri)

Çeretme Ekmeği: Rumeli ekmek çeşitlerindendir. "Çeretme" çömlek tarzında bir kaptır. Tepsi gibi yayvan olup, ekmek için hususi olarak yaptırılır. Mayalı hamur hazırlanır. Çeretmenin içi az bir yağ ile yağlanır ve kabaran hamur içine elle basılır. Meşe odununun közüne oturtulan çeretmenin ağzına kulplu sac kapatılır. Üzerine de közün bir kısmı çekilir. Pişene kadar böyle bekletildikten sonra közden alınıp soğumaya bırakılır ve istenildiği şekilde dilimlenerek yenilir (Maltepe, Adatepe, Savrun köyleri)

Çarşı Ekmekleri ve Fırınlar

Ekmekçilik: Ekmekçilik başlı başına bir meslek olup, çarşıda pek çok fırın vardı. Cihangirli'nin Mehmet Ağa ve oğlu Recep Ağa (Özalpay), Şeyhgil'in (asıl lakapları Gürcügil olup, Kemallı da denen, mesleklerinden dolayı Ekmekçigil olarak anılan aile) Mehmet Ağa (Ak Mammed) ve oğlu Mustafa Ağa, oğlu Hüseyin Ağa, Sakallı'nın Şaban Ağa, ekmekçi Mamuş Ağa, ekmekçi Kasım Ağa ekip olarak çırakları ile ekmekçilik yaparlardı. Hamallar ile ya da mal sahibi eşek veya atla

ununu tandırı/fırını olan ekmekçiye götürür, ertesi gün pişirilmiş olarak eve getirip kurutmaya bırakırdı.

Eskiden, ekmekçilik yapan erkekler ekibi, fırını olan evlerden çağrılır, ev ev gezerek, parası ile ekmek yaparlardı. Bu insanlar, ekmek pişirmeye mahsus araç-gereçleri ile gelir, o gece ekmek yapılan evde yatar, gece yarısı kalkıp hamuru yoğururlar ve pişirirlerdi.

Ekmekçilerden Kasım Ağa en ünlüleri idi. Ev sahibi, ekmekçilere itinalı yemekler pişirir, emeklerinin karşılığını vermeye gayret ederdi. Bu ekmekçi ekibi hamuru yoğururlarken, teşin dönmez bahşişi isterlerdi:

Yarım ekmeğin yarısı
Bütün ekmeğin kurusu
Bu evin keyvenisi (hanımı)
Teşin dönmez vermiyi

Hamuru açarken de şöyle derlerdi:

Ulucâmi direk ister
Çalışmaya yürek ister
Benim karnım toktur amma
Arkadaşım börek ister

Ohlavu dönmüyü dönmüyü
Kolum şişti enmiyi
Bu evin keyvenisi
Ohlavu dönmez bahşişi vermiyi

Pişirirlerken de aynı dörtlüğün sonunu; "Aktarağaç dönmüyü, Hatun bahşişi vermiyi" gibi söyleyerek, ev sahibinden yiyecek isterlerdi.

Tandır/fırın ekmeği yapan bu erkek takımı oklava kullanmazdı. Yumakçı, bazici (beze yapan), pişirici, iki merdaneci, bir de taşıyıcı olurdu.

Mahalle aralarında tek tük bulunan fırınlarda pişen ekmekleri taşımak için atların semeri üzerine bağlanan "ekmek keşkeresi" olurdu ki

keşkere, yükü atın üzerine dengeli koymak için iki parçalı ve kenarları da parmaklıklı idi. Bu keşkere ile ekmek pişirenlere yemek de taşınırdı.

Çarşı Ekmekleri: Çarşı fırınlarında da çeşitli ekmekler yapılmaktaydı. Eskiden devamlı evden yiyenlere çarşı ekmeği çok lezzetli gelirdi. O zamanlar bazı esnaf, ara sıra eve çarşı ekmeği getirir, "Evdekilerin hakkı geçmesin, biz çarşıda yiyoruz" derlerdi. Yaşlı bir Divriğili hanım, "Çocukken hamamda başımıza çok sıcak su dökerler, bayıltana kadar yıkarlardı, bunun için hamama gitmeyi hiç sevmezdim. Anam, Gili'nin fırınından çarşı ekmeği sözü verirdi, biz de hamama gitmeye razı olur, oradaki işkenceye sabrederdik!" demişti.

Ayrıca çarşı ekmekleri düğün sofralarını da süsler, daha sofraya alatlı pilâv, hoşaf gelmeden, mis gibi çarşı ekmeğinin kokusu, düğün evinin her tarafını sarardı. Ölü için yapılan can helvası da eğer yaz dönemine denk gelmemişse, evden bazlama pişirilmemişse, çarşı ekmeğine sarılarak dağıtılırdı.

Eskiden **çarşı somunu** denilen, şimdiki somunların daha esmeri, ekşisi ve irisiydi. **Madenci somunu** yuvarlak olurdu. **Çarşı ekmeği** denilense, kalın pide idi ve iki pide büyüklüğündeydi. Hazır mayayla gene yapılmaktaysa da eskiden nohut mayasıyla, ya da normal hamur mayasıyla yapılanın lezzeti bambaşkaydı. Bir de 'guççik/**küçük somun**' denilen, el büyüklüğünde yapılan vardı, tayın gibi bir şeydi. Fırıncılar içinde 'Egin (Eğin-Kemaliye) pidesi' (**lavaş**) yapan da olurdu. En iyi yapan Zımaralı Mustafa Ağa idi.

Kavurmalı Pide: Çarşı fırınında yapılan bu pide türü normal çarşı ekmeği hamurundan yapılır. Mayalanmış hamura pide şekli verilerek fırına verilir, 2-3 dakika börtlendirildikten yani hafifçe pişirildikten sonra geri alınır. Öte yanda kavurma, ince doğranmış kuru soğan, baharat ve tuz, soğanı eze eze iyice harmanlanır. Fırından çıkarılan pideye serilir; uçları içe doğru kıvrılarak fırına geri sürülür. Tam pişmeden fırından ikinci kere çıkarılır ve üzerine yumurta sarısı sürülüp, kızarana kadar fırında tutulur. Oldukça lezzetli olduğu söylenen, sonraları etli ekmeğin yaygınlaşmasıyla yok olup giden kavurmalı pide bugün yapılmamaktadır.

Peynirli Pide: Yukarıda anlatılan biçimde hazırlanıp bir iki dakikalığına fırında tutulan pide geri çekilerek, ortada oluşan çukura özellikle tercih edilen tuzsuz peynir bir yumurta ve pide başı için bir çimdik ölçüsüyle toz şeker karışımı serilir. Toz şeker hiç konmayabilir, isteğe göre de çoğaltılabilir. Fırına verilir, peyniri eriyene ve kızarana kadar pişirilir.

Bu pide tuzlu peynir, yumurta ve baharat karışımıyla da pişirilebilmekle beraber en fazla tercih edileni tuzsuz peynir ve şekerli yapılandır. Eskiden, özellikle Ramazan ayında fazla yaptırılan bu pideler, fırında çalışanlara da verilirdi. "Hak verme" diye bilinen bu işlem çoluk çocuk herkes için de geçerli bir yöntemdir. Hem göz hakkıdır hem de ödüldür bu.

Demir-Çelik İşletmeleri'ndeki işine girene kadar, 8-10 sene çarşıda, amcazadesinin fırınında çalışan babam Emin Akarsu fırıncılıkla, ekmekçilikle ilgili şu sözleri aktarmıştı:

"Fırıncılığa çırak olarak ekmek satmakla, ortalık süpürmeyle başlanır. Sonra hamur yoğurmaya, yumakçılığa geçilir. Yoğurmayı, yumak almayı öğrendikten sonra, ortalama bir iki sene içinde tırnakçılığa geçilir. Tırnakçılık basit bir iş değildir. Yanında bir tas içinde su bulundurulur. El bu suya batırılarak pideye tırnak vurulur. İnce pideye tek sıra ve sık aralıklarla, kalın çarşı ekmeğine ise 3-4 santim aralıklarla önce tek sıra, sonra hamuru çevirerek, kareler oluşturacak şekilde ikinci sıra tırnak vurulur. Nakış da denilen bu işlem de iyice öğrenildikten sonra pişiriciliğe geçilebilir. (El suyu denilen bu suyu, 4-5 yaşına geldiği halde konuşamayan çocuklara içirince konuşacağına inanılır)

Lavaşı yapmak herkesin harcı değildir. Tırnağın tersi ile hamur düzleştirilerek şekil verilir. Hamurun bir ucu küreğin sap kısmına yapıştırılır, diğer ucu fırının içine yavaşça silkelenerek maharetle uzatılarak serilir.

Fırınlarda kapı sabah ezanıyla açılır. Önce temizlik yapılır, ardından tuzlu su hazırlanır. Zara'daki tuzlalardan develerle, katırlarla getirilen iri tuzlarla hazırlanan bu su, itinayla süzdürülerek dibine çöken tortudan, taştan arındırılır. Bir gün öncenin hamurundan ayrılan mayadan, maya teknesine maya çalınır. Kâfi miktarda maya alınır, kalanı ertesi güne bırakılır.

Ekseriyetle buğday unundan olsa da mısırdan, nohuttan maya yapanlar da olur.

Hamurcunun güçlü kuvvetli olması gerekir. 'Büşürük alma' denilen hamurun ilk halini meydana getirme ustalık ister. Ben büşürük alırken hamuru boğup boğup atardım, tekne patlardı.

Yumakların dizildiği tahtalar olur. Bir tahtaya 30-40 yumak sığar. Eğer ekmek satılmaz da kalırsa, ertesi sabah çitleme yapılır. Yani yeni pişmiş ekmeklerle öncekiler bir eski, bir yeni olmak üzere ard arda dizilip, üstü nemli bezle kapatılır. Bu sayede ekmekler tazelenmiş olarak satılır. Üstü örtülü olarak bekletilen ekmekler, neredeyse 24 saat taze kalır. Ekmek bezleri, kurumasın diye hamurun üstüne, yumakların üstüne, pişmiş ekmeklerin üstüne örtülür.

İki çeşit ekmek küreği olur. Birincisi ile fırına ekmek atılır, ikincisi ile çıkarılır. Ayrıca ateş için demir kürek kullanılır. Parduç denilen nemli bir bezle sıçrayan küller kenara sıyrılır.

Fırıncılığın de kendine has uygulamaları kaideleri vardır. Mesela fakirlere bedava ekmek verilmesi gibi... Bizim çalıştığımız dönemlerde bazen 8-10 pideyi alıp parayı vermeden giden müşteriler olurdu. Çırak ardı sıra seğirtir, yakaladığı yerde parayı isterdi. O da vermezdi. Fırıncıya gelip söylediğinde de, fırıncı aldırış etmez, 'onun şakası bu' derdi.

Hamurkâr/yoğurucu, tırnakçı, pişirici ve satıcı olmak üzere en az dört kişinin çalıştığı fırında, fakir kadınlar da arka taraftaki ambarda buğday eler, değirmene hazır ederlerdi.

Fırının arkasına bitişik nizamdaki ambarların tabanı ve duvarları sal taşı ile örülü olurdu. Sonraları beton da kullanılmaya başlandı. Tahtadan ambarı olanlar da vardı. Değirmenden gelen taze unlar ambarlara doldurulurken, az yer kaplasın diye çıraklarca iyice çiğnenirdi.

Fırınların olmazsa olmaz hayvanları bulunurdu. Kedi, serçe ve yılan... Buğdaydan dolayı fare de eksik olmazdı. Fare için fak kurulur, kedi beslenirdi. Kedi kışın içerde, yazın fırının damında yatardı.

Çarşıdaki birçok dükkânın ve bizim fırının sahibi, Hacıgazezgil'in Tahir Efendi vardı. Bahar olup haşerat oynadı mıydı, 'geldiler mi?' diye fırıncı Haca Amcaya sorardı. O da 'evet, geldiler' derdi. O zaman Tahir Efendi, yılan

ve haşeratın zarar vermemesi için dua okurdu. Ayrıca hanlardan çağıranlar olurdu, oraya gidip orada da bit, pire gibi haşerat için okurdu. Yılan, akrep, fare gibi zararlı hayvanların kendiliğinden çekip gittiği söylenirdi.

Sıcak bir ramazan günüydü. İkindi vakti hamuru yoğurup iftara yetişmesi için mayalanmasını beklemeye başladık. Susuzluktan ağzım dilim kurumuştu. Gittim, ambardaki elenmemiş buğdayların ortasına yattım. Tam uykuya dalacağım sırada, bir de baktım ki hışır hışır bir ses geliyor. Kafamı kaldırdım ki buğday yığınının üstünden bir yılan iniyor, silkinip kaçtım. Hemen fırıncıya söyledim, o korkmamamı, onların efsunlu olduğunu söyledi. Kaç kere yılana rastladıysak da zararını görmedik.

Eskiden belirli yerlerde çeşmeler vardı. Fırının suyunu boyunduruk/omuzlukla, ağzı kapaklı iki teneke ile ya da ağzı kapaklı dört teneke ile eşekle getiren sakalar olurdu. Divriği'de bizim dönemimizde fırınların, lokantaların, kahvehanelerin, isteyen esnafın suyunu Kesmeli Aşık Baba, Kör Mistov ya da Norşunlu Mustafa Ağa getirirdi. Teneke başı para ödenirdi.

Devamlı un çiğnedikleri, nimete bastıkları için fırıncılar, değirmenciler onmaz, iki yakası bir araya gelmez diye inanılır. Gene halk arasında 'meyil verme tellak ile berbere, kırk gün yağmur yağsa geçmez mermere' diye bir söz söylenir. Avcılığın hoş karşılanmadığı ilçede kasaplık için de 'sen hayvanların kasabıydın? Ya senin kasabın kim olacak?' diye sorulacağına inanılır. Ateş karşısında çalışılarak yapılan demircilik, bakırcılık, kalaycılık gibi mesleklerin, insanları örtme/giydirme sanatı olan terziliğin, öğretmenliğin vs daha sevap mesleklerden olduğuna kanaat edilir."

İnanışlar, uygulamalar

İster evden pişirilmiş olsun, isterse çarşıdan gelmiş olsun, ekmek üç öğün sofranın baş tacıdır. Yere düştüğünde üç kere öpüp başın üstüne kaldırılır. Sofradaki kırıntılardan yedi tane yenilince, her derde deva olacağına inanılır. Ekmek ufağına basmamaya özen gösterilir. Bazı yörelerde yemin bozmak için, başın üstünde ekmek bölünür.

Üstelik ekmek tirit gibi yemeklerin de ana malzemesidir. Ekmek aşı, papara gibi adlarla anılan, bir kaba doğranmış ekmek üstüne, çe-

şitli malzemelerin pişirilip dökülmesiyle elde edilen yemeğe yörede tirit denir. Divriği mutfağında birkaç çeşit tirit tarifi bulunur. Cilveli tirit, erişteli tirit, yumurtalı tirit, sütlü tirit, et tiridi ve patatesli tirit...

Tiritle İlgili Bir Efsane

Girit adası muhasara altındadır ve zorlu bir direniş yaşanmaktadır. Devrin padişahına kötü haberler gelmekte olup, padişah Girit Kalesi'nin düşeceği haberini duymak istemez ve şöyle der: "Kim bu haberi getirirse boynunu vurdururum, biline."

Günlerden bir gün padişah havuz başında balık yerken, yanında lalası belirir. Elindeki sahanı padişahın önüne koyan lala boynunu büker. Padişah; "Bu nedir lala?" diye sorunca, lala; "Ekmeğin üstünde tirit" der ve yutkunur. Bunun üzerine padişah, "Desene gitti Girit" der. Lala heyecanla, "Ben demedim, padişahım dedi" diye cevap verince, padişah, "Eğer doğru söylüyorsan, şu sahandaki balıklar canlansın mı?" "Evet padişahım, canlansın." diyen lalanın bu sözü üzerine, rivayet odur ki sahandaki balıklar canlanıp havuza atlarlar. (Anlatan Emin Akarsu)

Zaten, yufka olarak pişirilip uzun kullanım için saklanan yufkalar, erişteler, kadayıflar da aslında buğday kökenli birer ekmek türüdür.

Cumur, babiko, kömbe türleri, pide türleri, börek türleri, ağız bulama, kelecoş, siron vb de tahıldan elde edilen, ekmek çeşitlerinden elde edilen yiyeceklerdir.

Günümüzde köfte içine ufalanan somunlar, eskiden eğer tedarik edilememişse, evdeki yufkadan, kadayıftan avuç içinde ufalanarak kullanılmaktaydı.

Bazlama ya da tandır ekmeği, bir gün önceden kaldı ise; "Ekmek kepürlenmiş" denir. Sofraya ekmek az gelmiş ise, "Yarımı yeme, bütünü bölme, ye Allah'ını seversen ye" latifesi yapılır."Ekmeğin çoksa turşu ile ye" diyen büyükler, "nana muhtac olmayı" çok fakir olmak anlamında kullanırlar. (Nan: Ekmek)

(Gene tarla tapan sahibi olup, köpek besleyenler, köpekleri için özel ekmek yaparlara rastlanır. Bunun için bir yıl önceden kalmış kepekli unlar kullanılır.)

Ekmek veya sofradaki diğer yiyeceklerin sayılması bereketi kaçar düşüncesi ile sayımı yapılmaz ve bu konuda şöyle bir hikâye anlatılır:

"Eskiden cimri bir adam varmış. Fırında ekmek pişirken, yumakları sayar, ekmekler fırından geldikten sonra evde de sayarmış. Ekmeğin sayısı noksan gelirse karısına etmediğini bırakmazmış. Kadın yine bir gün hamur yoğurmuş, yumak etmiş ve fırında pişirmiş, eve getirmiş. Kocası 'Sen yumakları ikiye böldün' demiş. Kadın hayır anlamında başına kaldırmış. Adam saydığı yumakların iki misli ekmeği görünce, karısına 'Tekrar hamur mu yoğurdun?' diye sormuş. Kadın da 'yumak da bölmedim, sonradan da yoğurmadım. Evden götürdüğümün yarısını pişirdim, her önüme gelene verdim.' demiş."

Bu hikâye; sayılırsa eksileceği, verildikçe artacağı düşüncesi ile anlatılır.

Düşmeden, çarpmadan mütevellit eziklik, şişlik durumunda ekmek çiğnenip o kısma konur.

Hıbılik çökmesi durumunda, yatağın altında ekmek ufağı, kavurga vs. gibi nimetlerin kaldığına inanılır.

Ekmek ufağına (kırıntısına) basan kimsenin yoksullaşacağına inanılır. Zenginleşen bir kimse için ise "O, ekmeğe hürmet etmiştir de ondan zengin olmuştur" denilir. Bir de öğüt olarak şu hikâye anlatılır:

"Vakti zamanında zengin bir adam varmış. Günler günleri aylar ayları kovaladıkça daha da zengin oluyormuş. Bir gün, gittikçe çoğalan malıyla mülküyle başa çıkamayan adam, bir bilge kişinin kapısını çalmış ve ona şöyle demiş: 'Ben artık servetimle başa çıkamıyorum. Gecem gündüzüme karıştı. Artık zenginleşmek istemiyorum. Ne yapayım; bana bir akıl ver?' Bilge kişi de 'Eline ekmek al, ayaküstü yiyerek gez. O zaman fakirleşirsin' demiş. Beriki söyleneni tatbik etmiş ama değişen bir şey olmamış. Tekrar gidip bilge kişinin kapısını çalmış. 'Muhterem, dediğinizi yaptım ama fark eden bir durum yok! Sıkıntım devam ediyor.' Bilge kişi de, 'Ekmeğini nasıl yedin sen?' diye sormuş.

Zengin, 'Boynuma bir önlük bağlayarak yedim.' diye cevap vermiş. Bilge anlamlı anlamlı başını sallamış ve 'Eğer o önlüğü bağlamasaydın, ekmek kırıntılarına basarak yeseydin, şimdiye kuru çul üstüne otururdun.' demiş."

Gene halk arasında "sofrada, yedi adet kırıntısı yenirse, yetmiş derde deva olacağı" inanışı vardır. Özellikle yaşlılar tarafından ekmek ufağına basılmamaya çok dikkat edilir, gençlere öğütler verilir, eğer istenmeden düşecek olursa üç kere öpüp başa konması istenir. Hattâ "Odun ufağı ile yün ufağı da ekmekten sayılır." diyerek çocuklar, gençler uyarılır. Bu uyarının içinde hem tutumluluk, hem de derli toplu olma ikazı gizlidir.

Hatta büyükler, çok aç kalındığı takdirde, yüksekte olan ekmeğe ulaşmak için, eğer başka nesne yoksa, Kur'an'a basılarak, yüksekteki ekmeğin alınıp yenilebileceğinin günah olmayacağını söylerler.

Zengin bir ağanın biricik oğlu hastalanmış, yakınları dostları hasta için, güçleri neye yetti ise, birçok yiyecek, bal, kaymak getiriyorlarmış. Ağa getirilen hediyelere bakmış; "Ağalar, sağ olun, var olun ama, oğlum nan ü peyvaz bile yemiyor, bunları nasıl yer?" diye üzüntüsünü belirtmiş! (Farsça'da; nan: ekmek, peyvaz: soğan).

Bir başka anlatılış şekli de şöyledir: Adamın birinin gözü gibi baktığı tek oğlu ağır şekilde hastalanmış. Boğazından aşağı lokma geçmiyormuş. Eş dost şeker ile hatır sormaya gelmişler. Adamcağız da derin bir iç geçirmiş ve;

"Sağ olun var olun ama oğlan soğan ekmek bile yemiyor. Kaldı ki taş gibi şekeri yesin!" demiş.

Ekmeği var, soğanı var

Dağa oduna giden Zaza'nın birisi eve dönmemiş. Aramalardan sonra yanında çıkını ile ölü bulunmuş. Çıkınını çözüp bakan yakın bir arkadaşı, "Allah, Allah... Ekmeği var, soğanı var. Bu adam niye ölmüş ki?" demiş.

Ekmeğin Yanından Hiç Geçiyi mi? (Geçiyor mu?)

Çocuğun biri ağlıyormuş, komşu kadınlardan birisi sormuş:

– Yavrum, çir mi istiysin, çemiç mi?

Çocuktan hiç ses yok ağlamaya devam etmiş.

– Bastıh mı getürem, kesme mi? Gavurga mı gavuram?

– Hele hele şuna bah, ekmeğin yanından heç geçiyi mi?

Çocuğun bu cevabı, asıl ihtiyaçlar varken, diğer şeylerin gerekmediği anlamında kullanılan nükteli bir söz olmuş.

Ekmeğe hürmet her zaman gösterilir, kutsiyetine inanç tamdır. Hıdırellez'de gül dibine, yıl boyunca bereket olsun diye ekmek bırakılır.

Zaman zaman genç annelerin başına gelen sütün eksilmesi durumuna rastlanır. Evdekilerce "Gelinin sütü kesildi" ya da "sütüm bitti" gibi ifadeler kullanılmaz. "Yaylıma gitti gelecek" denir. Böyle söylenirse sütün geri geleceğine inanılır. Annenin yün çorap giymesi, sırtını sıcak tutması halinde sütü bollaşır. Emzikli anne hamama götürülüp terletilir. Terletme esnasında sırtına pekmez, yumurta ve tuz karışımı sürülüp bekletilir. Bu işlemler hem annenin sütünün bollaşacağı, hem de yelinin guzunun (ağrısının) gideceği inancıyla yapılır.

Her şeye rağmen süt gelmiyorsa, Uluzar mevkii, Alaybeyi Değirmeni civarındaki Süt Pınarı'na götürülen anne, bu pınarın suyu ile yıkanır. Sütün bollaşması için yapılan bir uygulama da şöyledir:

Kayınvâlide sabah erkenden kapı önüne çıkıp, mahallenin hergelesini (sürüsünü) yaylıma götüren çobana bir ekmek verir. Akşama kadar dağ bayır gezen çoban akşam olunca ekmeği getirip, aldığı eve geri verir. Kayınvâlide, "Bak nasibin dağdan taştan geldi" deyip o ekmeği gelinine yedirir. Bu amaçla, çarşıya giden esnafın ya da kıra bayıra giden çobanın artan ekmeği istenir ve "Bu ekmek çarşıyı pazarı dolandı geldi, ye ki sütün ola." denilerek loğusaya verilir.

Ekmek kâmusu, eski dönem evlerinde bulunan bakır süzgeçlerdir. Evin maddi durumuna göre birkaç tane bulunabilen bu gerecin birisi-

nin içine, bez serilerek, öğünlük ıslatılıp katlanan ekmekler konularak sofraya getirilir. Gene evde birkaç tane olan teşin/teşt yani leğenin birisi sırf hamur yoğurma için kullanılır ve ekmek teşini adını alır. Hamurun ve yumağın kurumaması için kullanılan bezler de ekmek çapudu/bezi adını alır ve başka hiçbir işte kullanılmaz. Mutfak ya da kilerlerde bulunan enli kerevetler de ekmeklik olarak iş görür.

Tahta, tekne, oklava, sac, rabata, çengel, gelberi, silgi bezleri, süpürge, minderler, el unu, maşa, aktaracak, merdane gibi gereçler ekmek yapılırken kullanılan diğer araçlardır.

Ekmek ayvası, ekmek armudu, ekmek eriği gibi meyve türleri de bahçelerin lezzetleri arasında yer alır ki yumuşaklığı sebebiyle bu adla anılırlar.

Günlük konuşma dilimizde ekmek ile alakalı pek çok söz söylenir. Dua, beddua, deyim, atasözü, yemin sözü olarak sıkça kullanılır. İlk aklımıza gelenleri şöyle sıralayabiliriz:

Aş hıdır ekmek hıdır, ye iç kudur

Baklava börek ağlar yüz, peynir ekmek, güler yüz.

Ekmeğin çoksa turşuyla ye.

Ekmeğinizin kurtulduğunu bilmeyesiniz. (Ekmeğiniz-yemeğiniz hiç bitmesin.)

Ekmeğine yağ sürmek

Ekmeğini tepmek

Ekmeğini taştan çıkarmak

Ekmek aslanın ağzında

Ekmek elden su gölden.

Ekmek ile adam dövmek: Birine çok ikramda bulunup, mahcup etmek.

Ekmek taze, peynir taze; ye Murtaza, ye Murtaza.

Ekmek kavgası

Ekmek parası

Evlat ekmeği yiyesin

Ekmeğe kör bakasın
Ekmek aş bulamayasın
Ekmek çarpsın.
Ekmek Kur'an çarpsın.
Ekmek Kur'an gözüne dursun
Ekmek at ola, sen it olasın; koşa koşa yetişemeyesin
El adama öğüt verir de ekmek vermez
Eli ekmeğe yetti (İşe girdi, para kazanmaya başladı)
Elin ekmekli, başın tokmaklı ola
Kırk tekne ekmek lazım ki...
Koca ekmeği çayır çimen, evlat ekmeği çakır diken
Nana/ekmeğe muhtaç olmak
Peynir ekmek, hazır yemek
Peynir ekmek, anam babam
Soğan ekmek yiyip, rahat yemek
Taze ekmek kuzu etinden sayılır
Tuz ekmek hakkı için
Ustayı ustaya ver, bir ekmek üsteye ver
Yarım ekmek bütün olmaz
Yarım ekmek için tandıra girilmez... Listeyi uzatmak mümkündür.

Gene Divriği'de söylenen kına türküsünün bir yerinde de ekmek bahsi geçer:

"Anamın ekmeği, burnumda tüter
Bir lokma verseler, o bana yeter,
Şu gurbetin kahrı, ölümden beter,
Şen anam şen, şen bacım şen, evin şen olsun
İşte ben gediyim babam, yuvan gen olsun"
(Gen/Geniş)

"Dam üstünde kırmızı yanak"

"Yaş koydum kuru çıktı",

"Kara tavuk, karnı yarık, pişmiş erik, her gün yerik",

"Katık oldum aşına, öp beni koy başına, ince ince dil beni, haydi gel de bil beni" bilmecelerinin cevabı da ekmektir.

"Kara kediyi kuyruğundan asarlar" bilmecesinin cevabı da ekmek sacıdır.*

Kaynaklar

Türkyılmaz, Murat, *Sivas Bilmeceleri*, Sivas 1000 Temel Eser, Sivas 2010 s. 57

Üçer, Müjgân - Fatma Pekşen, *Aslanburcu'ndan Yükselen Selçuklu Kartalı*, Asitan Yayınları, Sivas 2010

Yufka Kapayan Gelin" Hikâyesi

Melek Yapa*

Anadolu'da bilhassa kışların sert geçmesi ve uzun sürmesi insanları yazdan besin depolamaya ve hazırlamaya yöneltmiştir. Bunun için kimi zaman sebzeler yaz güneşinde kurutulur, turşular kurulur, salamura denilen üzüm yaprakları bidonlara basılır, sütten peynirler mayalanır, tulumlara veya küplere basılarak çökelekler, peynirler hazırlanır; domates ve biberden salçalar yapılır...

Tarih boyunca tarıma dayalı geçim kaynağı olan insanlar buğday, arpa, yulaf, mısır gibi tahılları ekip biçmiştir. Bunlardan yapılan ekmek ve ekmek çeşitleri de Türk mutfağının ana besin kaynağını oluşturmuştur. Bu yönüyle de her yörede farklı adlarla anılan ekmek türleri sofralarda yerini almıştır. Anadolu'da yapılan ekmek çeşitleri pişirme tekniği ve şekil olarak da birbirinden farklılık arz etmektedir. Kimi zaman bugünkü taş fırınlara benzeyen ocaklarda yuvarlak somunlar, kimi zaman da sac üzerinde yufka olarak pişirilen ekmekler Anadolu'nun zengin mutfak kültürünün yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

Burada tanıtmak istediğimiz *yufka ekmek* de bahsi geçen ekmek çeşitlerinden biridir. Bu ekmeğin yapılışı kısaca şu şekildedir: Yer sofralarında oklavalarla incecik ve dairesel açılan yufkalar sacda pişirildikten sonra üst üste konur ve destelenerek temiz örtülere sarılıp sak-

* Dr. Melek Yapa, Türkçe Öğretmeni, Deniz Harp Okulu, Tuzla, İstanbul.
yapa1002m@gmail.com

lanır. Kışın kahvaltıda çay ve çorba yanında tüketildiği gibi yemeklerde et suyu ile ıslatılarak tirit şeklinde de tüketilir. Yemeklerin yanında vazgeçilmez birer temel besin olarak sofrada daima yerini korur.

Yufka ekmek temel besin kaynağı olmasının yanında halk söyleyişinde, deyimler içinde de yerini almıştır. İç Anadolu Bölgesi'nin Sivas şehri Suşehri kazasında çok meraklı olup her şeye koşturanlara "yufka kapayan gelin" denir. Bu deyimin hikâyesini anneannem Safure Aydın'dan derledim. Hikâyesi şu şekildedir:

Zamanın birinde bir köyde gelin almışlar. Kayınvalide evin işleyişini ve düzenini geline öğretmeye çalışır. Ancak bakar ki gelin sürekli olarak işi gücü bırakıp sokağa fırlamakta, duyduğu bir sesi bile atlamadan çıkıp gitmekte, bu meraklı geline bir ders vermek ister. Bir gün ocağın başına geçerler yufka ekmek pişirmeye. Bilir ki gelini sokaktan bir ses duydu mu işi gücü bırakıp sokağa fırlayacak, ona havanın çok sıcak olduğunu ve fırının ateşiyle daha da bunalacaklarını bu yüzden elbiselerini çıkararak çalışmasını söyler. Gelin, nasıl olsa sokak kapısı kapalı, evde yabancı yok, kadın kadına ekmek pişireceklerini düşünerek kayınvalidesinin söylediğini yapar. Kurnaz kaynana içi rahat bir şekilde yufkaları açmaya, gelini de onun açtığı yufkaları sacda pişirmeye başlar. Tam o sırada avlunun dışından bağrışma sesleri duyulur. Gelin, her zamanki gibi çok merak eder, ayaklanıp dışarı çıkacak, yaşlı kadın ona üzerinde giysilerinin olmadığını, çıplak olduğunu hatırlatır. Bir an önce sokakta neler olduğunu öğrenmek isteyen meraklı gelin, elbiselerini giyerek zaman kaybedeceğini düşünür, bir yufka önüne bir yufka da arkasına kapattığı gibi fırlar sokağa. Hikâyesi böyledir yufka kapayan gelin deyiminin.

Çocukluğumuzda çok meraklı olup, her şeye koşturanlara "Bu da yufka kapayan gelin" derdi anneannem. Bu deyimin hikâyesinin başka bir varyantını bulamadım. Sanırım bu hikâye ve deyim sadece bu yöreye ait.

Kaynak kişi

Safure Aydın, Sivas Suşehri.

Tarihi Metinlerde

Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek

Tuncay Böler*

Ekmek Sözcüğünün Türk Dilindeki Genel Görünümü

Türk insanının biricik yiyeceğinin ekmek olduğu söylenebilir. Öteki yiyecekler, ekmeğin yanına "katılan" ikincil öneme sahip gıdalar gibi düşünülmektedir.[1] Ekmeği merkeze alarak tarihî metinlere bakıldığında, sözcüğün ilk olarak *ötmek*[2] biçiminde Uygur dönemi metinlerinde görülmektedir. Yine *Dîvânü Lugâti't-Türk*'te *epmek, etmek* ve *ötmek* biçimlerinde kaydedilen ekmek ile ilgili olarak *epek* [bebeklerin "ekmek" demek için kullandıkları sözcük (s. 43)], *etmeklendi* [*Er etmeklendi.* "Adamın ekmeği çoğaldı, adam zenginleşti." (s. 271)], *tüküç* [fırıncıların ekmek üzerine şekiller yapmak için kullandıkları sivri uçlu bir araç (s. 568)], *ewren* [oemirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını (s. 271)] gibi söz varlıklarına da yer verilmiştir.

Divan'da *ekmek* ile ilgili diğer söz varlıkları şunlardır:

böşgél: Yufka, pide gibi ince ekmek. (s. 60)

çukmın: Çömleğin içinde buharla pişirilen, küçük yuvarlak ekmek. Bu en besleyici ve en faydalı ekmek çeşididir. (s. 244)

---

* Yrd. Doç. Dr. Tuncay Böler, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi, Tokat.
tuncayboler@gmail.com

1 Aydın Köksal, *Dil ile Ekin*, Toroslu Kitaplığı, İstanbul 2003, s. 106.

2 Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Ankara 2011, s. 154.

kewşek etmek: Güzel mayalanmış, iyi pişmiş ve besleyici ekmek. (s. 311)

kömeç: Küllerin içine gömülerek pişirilen yassı ekmek (s. 322)

közmen: Közde pişirilen ekmek. (s. 330)

köwşek: Köwşek etmek "İyi mayalanmış hamurdan yapılan ekmek."

kagurgan: Yağla yoğrulan ve tandırda pişirilen bir ekmek çeşidi. (s. 341)

kara etmek: Bir tür ekmek. Yapılışı şöyledir: Et lime lime olana kadar pişirilir, sonra üzerine un, yağ ve şeker eklenir ve bu karışım koyulaşana kadar kaynatılır. Dışarı alınır ve bir süre bekletilip yenir. (s. 402)

kuyma: Bir tür yağlı ekmek. Hamuru, kadayıf hamuru gibi inceltilir; daha sonra tencerede kaynamakta olan yağa atılır ve ince somunlar oluşur. Yağdan çıkartılan somunların üzerine şeker serpilir ve yenir. (s. 457)

sınçu: Pideden büyük, somundan küçük bir ekmek çeşidi. (s. 489)

tokaç: Yassı ekmek (pide). (s. 579)

türmeklendi: Etmek türmeklendi. "Ekmekten dürüm yapıldı." (s. 609)

uwuş: Bir şeyin kırıntıları. *Uwuş etmek* "Ekmek kırıntıları." (s. 628)

yalaçı: Bir tür "katlanmış ekmek"e (katmer) *yalaçı yuvga* denir; çünkü bu ufak bir dokunuşla bile kırılır. (s. 651)

yarma: Yarma yuvga "Bir tür katlanmış ekmek (katmer)."

Türk dilinin şaheserlerinden bir başkası olan *Kutadgu Bilig*'de ekmek, *tuz* sözcüğü ile birlikte şu beyitlerde yer almaktadır: *tuz etmek iẽisi* "tuz ekmek (hakkı) sahibi" (1191), *tuz etmekni kéñ tut* "tuz ekmeği bol tut" (1328), *tuzı etmeki kéñ* "tuz ekmeği bol, ikramı çok" (2274), *tuzı etmeki hem aşı kéñ kerek* "tuzu ekmeği ve yemeği bol olmalı" (2317), *tuz etmek* (2318, 4537), *tuz etmek yétür* "tuz ekmek yedir" (2320, 4279),

tuz etmek ḥaḳı "tuz ekmek hakkı" (2321, 5797, 5889, 6584), *tuzı etmeki kéñ* "tuzu ekmeği bol" (2532).

15. yüzyıla ait atasözleri kitabına bakıldığında, bir dilin kültür kodlarını en özlü ve etkili bir biçimde yansıtan söz varlıkları olan atasözlerinde ekmeğin söz konusu kodlardan biri olarak yer aldığı görülmektedir:

Et ne denlü arık olsa etmek üstinde yaraşur.

"Et ne kadar zayıf, yağsız olsa yine ekmek üstüne yakışır. Fazilet sahibi kimse her ne kadar fakir dahi olsa yine faziletiyle mütenasip mevkiye ulaşır." (İzbudak s. 21)

Buġday etmegün yoġısa buġday dilüñ yok mı?

"Buğday ekmeği ikram edemezsen, tatlı sözlerle gönül de mi alamazsın?" (İzbudak s. 27)

Tuz etmek bilmezden it yigdür.

"Tuz ve ekmeğin hakkını bilmeyen adamdan köpek daha iyidir." (İzbudak s. 30)

Anadolu ağızlarında *etmek* (Düzce, Şavşat-Artvin, Ankara), *etmak* (Silifke-İçel), *etmeh* (Ahıska-Kırşehir) ve *ötmek* (Safranbolu-Zonguldak) biçimlerinde de kullanılan ekmeğe dair *Derleme Sözlüğü*'nde yer alan söz varlıklarından bazıları ise şunlardır:

açık ekmek: Pide, ince tandır ekmeği; yufka. (Zile-Tokat)

aci ekmeği: Ölü evine komşu veya akrabanın gönderdiği yemek. (Şavşat-Artvin)

bayrakı ekmeği: Düğün günü yenen yemek. (Yeşilova-Burdur, Kayseri)

bazar ekmeği: Çarşıda satılan ekmek. (Bayındır-İzmir, Çankırı)

çokum ekmeği: Ortaklaşa yemek, tabldot. (Buldan-Denizli)

daşekmeği: Bir çeşit ekmek kadayıfı. (Diyarbakır)

dığan ekmeği: Tepsi ekmeği. (Balıkesir)

ebem ekmeği: İki tarafı yağlanmış yufka, bazlama. (Ayaş-Ankara, Fethiye-Muğla)

er ekmeği, er etmeği: Sahur yemeği. (Dinar-Afyon, Yalvaç, Senirkent-Isparta, Yeşilova-Burdur, Çivril, Çal, Sarayköy ve köyleri-Denizli, Bor-Niğde, Beyşehir, Ermenek ve köyleri-Konya)[3]

Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek[4]

Vücut salgılarına dayanan eski tıp anlayışına göre insanın yapısında *hılt* adı verilen dört temel öge vardı: *Kan (dem), balgam, safra* ve *sevda.* İnsanların mizacı da söz konusu hıltların dengesine göre belirlenirdi. Demin yani kanın ağır bastığı kişiler *demevi* (sıcakkanlı), balgamın *balgami* (soğukkanlı), sevdanın *sevdavi* (romantik), safranın *safravi* (sinirli) olarak kabul edilirlerdi.

Bunun yanında yiyecek ve içecekler de tabiattaki *ateş, hava, toprak* ve *su*'yun karşılığı olarak *germ* (issi yani sıcak), *serd* (soğuk), *huşk* (kuru) ve *ter* (yaş) olmak üzere dörde ayrılırdı. İnsan vücudunun sağlıklı olabilmesi için *hılt*'ların belirli bir dengede olması gerekmekte ve bu da ancak insanların bünyelerine uygun olarak beslenmeleriyle mümkündü.[5]

14. yüzyılda Farsçadan Türkçeye çevrilen *Tabiatname*'de *Der sıfatı nânhâ* (Ekmeklerin özellikleri) bölümünde verilen bilgileri ekmeğin eski tıptaki yerini göstermek bakımından buraya alıyoruz:

Der sıfat-ı nânhâ (Ekmekler)

Cümle eklüñ ser-firâzı bî-gümân / Zâhir ü bâtın olupdur çünki nân

"Kuşkusuz, bilinen veya bilinmeyen bütün yiyeceklerin başı ekmektir."

---

[3] Türk Dil Kurumu, *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü I-VI,* Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2009.

[4] Bu yazıda her ne kadar bir tıp metni olmasa da -tariflerden önce herbir yemeğin vücuda faydalarından bahsetmesi bakımından tıbbi bir nitelik de taşığı için- *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* adı ile yayımlanan meşhur hekim Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin eseri de taranan kitaplara dâhil edilmiştir. Diğer taraftan, eserde yer alan yemek tariflerinde ekmek, birçok yemeğin ana unsuru olsa da ismini ekmekten alan iki yemekten bahsedilmektedir. Bunlardan ilki su, yağ, ekmek ve yumurtayla yapılan bir yemek olan *etmek aşı* diğeri ise ekmek içi, süt veya su, badem, şeker ve safranla yapılan bir tatlı olan *etmek cüzâbîsi*'dir.

[5] Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,* Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2005.

Her ta'âma çünki oldı âlet ol / İbtidâ zikr anı itmek ola yol

"Her türlü yemekte kullanıldığı için öncelikle onu açıklamak gerekir."

Sıfat-ı beksimâd (Peksimet)

Beksimâdı bilgil ey yâr-ı güzîn / Germ ü huşk oldı tabî'atda yakîn

"Ey seçkin dost! Tabiatta sıcak ve kuru mizaçlı peksimeti bil."

Assısı budur kim cismi semridür / Dinle imdi gör ki bed-fi'li nedür

"Faydası vücudu güçlü kılıp beslemesidir. Dinle bakalım zararı nedir."

Mi'deyi ağır kılur ey yâr-ı sarp / Def' ider anuñ ziyânın aş-ı çerb

"Ey çetin dost, peksimet mideyi ağırlaştırır, ancak onun zararını yağlı yemek giderir."

Sıfat-ı nân-ı fatîr (Bazlama)

Germ ü huşk oldı yine nân-ı fatîr / Tab'ını ger sorar-ısañ ey emîr

"Ey beyim, eğer bazlamanın mizacını soracak olursan o da sıcak ve kurudur."

Nef'i bu kim arturur âdemde kan / Kişinüñ içini bağlar bî-gümân

"Yararı insanda kanı artırmasıdır. Kuşkusuz bağırsakları tutar, ishali önler."

Sıfat-ı nân-ı pirinc (Pirinç ekmeği)

Bil anuñ ardınca pirinc etmegin / Mürkeb-i kuvvetdür ey yâr-ı güzîn

"Ey seçkin dost, bundan sonra hemen kuvvetli bir karışım olan pirinç ekmeğini bil."

Hem mizâcı huşka mâyildür anuñ / Giderür ishâli sağ eyler cânuñ

"Pirinç ekmeği kuruya meyillidir. İshali giderir, seni sağlığına kavuşturur."

Tab'ı bu resm-ile-durur nef'i şol / Zarrı yarkân eyler ol âdemde bol

"Mizacı ve yararı bu şekildedir, zararı ise kişide sarılığa sebep olmasıdır."

Sıfat-ı nân-ı cevîn (Arpa ekmeği)

Serd ü terdür bî-gümân nân-ı cevîn / Tab'ını bilgil i yâr-ı nâzenîn

"Ey kibar dost! Kuşkusuz arpa ekmeğinin mizacının soğuk ve nemli olduğunu bil."

Her kişinüñ kim mizâcı germ ola / Semride anı vü çoğ assı kıla

"Mizacı sıcak olan kişilere çok faydası vardır, bu kişileri şişmanlatır, kuvvetlendirir."

Mi'deyi azdura kûlunc getüre / Lîk zarrını anuñ helvâ süre

"Ancak mideyi azdırır, kulunca (bağırsak sancısı) sebep olur; onun zararını helva ortadan kaldırır."

Sıfat-ı nân-ı gâvers (Mısır ekmeği)

Taru etmegi tabî'atda i yâr / Germ ü huşk olmış-durur bil âşikâr

"Ey dost! Mısır ekmeğinin yapısının sıcak ve kuru olduğunu iyice bil."

Balgam ishâlin giderür nef'i bu / Lîk karnı ağrıdur ey nîk-hû

"Ey güzel huylu insan! Mısır ekmeği, balgamın aşırı akışkanlığını giderir, ancak karnı ağrıtır."

Bal u yağ anuñ ziyânın def' ider / Âdemîye ol fırâvân nef' ider

"Bal ve yağ onun bu zararını giderir. Mısır ekmeği insana çok faydalıdır."[6]

*Ekmek*le ilgili bilgilerin yer verildiği bir başka tarihî tıp metni de *Muhyiddin Mehî*'nin *Müfîd (Nazmü't-Teshîl)*'idir. Eserde *arı buğday ekmeği* (safi buğday ekmeğin)nin ekmekler içinde en çok tercih edilmesi gereken olduğu, ekmeğin tuzunun ölçülü olması ve hamurunun çok kalın ya da çok ince olmamasının gerekliliği, tandırda ya da fırında pişirilerek kendi kendine soğumaya bırakılmasının lüzumu ifade edilmektedir:

---

6 Yakup Karasoy, *Tutmacı Eski Oğuz Türkçesiyle Yazılmış Bir Tıp Kitabı Tabiatnâme*, Palet Yayınları, Konya 2009, s. 40-45.

Nicedür dirlerse etmeklerde kankıdur yigi / Vir cevâbını aña kim arı buğday etmegi

"Ekmeklerin en iyisi hangisidir derlerse, onlara arı buğday ekmeğidir diye karşılık ver."

Î'tidâlile ola tuzı hamîri şöyle kim / Ne iñen kalıñ ne iñen yufka ola dir hekîm

"Hekimler, (ekmeğin) tuzu ölçülü olmalı, hamuru da çok kalın ya da ince olmamalı, derler."

Ola tennûr etmegi yâhûd furûnda bişmiş ol / Komış olalar geñince tâ sovumış ola bol[7]

"(Ekmek) ya tandırda ya da fırında pişirilmeli ve kendi kendine soğumaya bırakılmalı."

Müfîd'de *hamîrsüz etmek* yani mayasız hamurdan yapılan ekmekle *kepegi gitmedük unuñ etmegi* (kepeği gitmemiş un ekmeği) ile ilgili uyarılar da yer almaktadır:

Pendidür tıb ehlinüñ dirler budur etmek yigi / Çok ziyânı var-durur yimek hamîrsüz etmeği

"Tıp ehlinin nasihatidir. Ekmeğin en iyisi bu (arı buğday ekmeği)'dir. Mayasız hamurdan yapılan ekmeğin pek çok zararı vardır.

Hazmı giç olur galîzdür karnı dahı ağrıdur / Kabz ider südde dahı eyler bu sözüm toğrıdur

"Hazmı geç olur, galiz yani yoğundur, karnı da ağrıtır. Kabız eder, pekliğe neden olur. Bu sözüm doğrudur."

Niçeler var etmegi yimekligiçün ısladur / Geç hazm olur yil eyler içi dahı işledür

"Birçok kişi ekmeği yemek için ıslatır. (Islanmış ekmek) geç hazmolur, gaz yapar ve ishal eder."

---

[7] Emel Kaya, *Muhyiddin Mehî'nin Müfîd (Nazmü't-Teshîl) Adlı Eseri (İnceleme-Metin-Dizin) ve Bu Eserin XV. Yüzyıl Türk Tıp Dilinin Oluşmasındaki Yeri*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı Doktora Tezi, Konya 2008, s. 155.

Kepegi gitmedük unuñ etmegidür yaramaz / Zîra nerm eyler tabî'at hem ġıdâyı virür az

"Kepeği gitmemiş undan yapılan ekmek zararlıdır. Çünkü, mizacı yumuşak/zayıf hâle getirir, bunun yanında besin değeri azdır."

Çok ġıdâ virür kepegi gitmiş etmek iy habîb / Tab'ı kabza iletüp yil eyler dir tabîb[8]

"Ey hekim, kepeği gitmiş undan yapılan ekmeğin besin değeri yüksektir. (Öte yandan) kabız edip gaz yapar der hekim."

Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek Çeşitleri

Tarihî tıp metinlerinde ekmeğin tedavide kullanılıyor olması onun birtakım özelliklerinin, çeşitlerinin eserlerde sıralanmasına zemin hazırlamıştır. Bugün *kepekli ekmek, tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği, mısır ekmeği, tahıllı ekmek, köy ekmeği* vb. olarak adlandırdığımız ekmek, tarihî tıp metinlerinde aşağıdaki isimlerle karşımıza çıkmaktadır:

arı/aru etmek bk. arı/aru buġday etmegi

Ġıdasını arı etmekle şişek etine düze. (HS 221)

Arı etmekle ferârîc etin ideler ġıdâ / Oġlaġ u irkek şişek eti dahı olsa revâ (M 103)

Ġıdâlardan aru etmek ve ferârîc ve oġlak ya erkek şişek eti enâr suyı yâ koruk suyı ve na'na' ve tarhûn birle yidüreler. (T 437)

Andan soñra şekerile cevav vireler, eger hâzır olursa ve eger hâzır olmazsa arı etmegi karıla sovımış suda ıslayalar, yiderüler. (TKS 2b-18)

arı/aru buġday etmegi "Safi buğday ekmeği, kepeksiz buğday ekmeği"

Arı buġday etmegi genc irkek koyın eti, erüşte şorbası dahı ne kim eyü ġıdâdur yiye. (HS 205)

---

[8] Kaya, *age*, s. 156.

İrkek şişek yahnisinüñ suyı kim arı buġday etmegin ıslalayalar nîm-birişt yumurda latîf helvalar kızıl üzümle aġardılmış bâdâm ayva incîrle koz içi şarâb-ı reyhâni gâyet eyüdür. (HS 223)

Arı buġday etmegi irkek şişek eti dahı / Anasın emer bızaġu hem (...) genç oġlak ahı (M 76)

Nicedür dirlerse etmeklerde kankıdur yigi / Vir cevâbını aña kim arı buġday etmegi (M 155)

Ġıdâlardan aru buġday etmegi ve erkek şişek eti ve emer oġlak ve emer buzaġu eti ve tavuk ve keklik ve dürrâc ve gögercin yavrusı ve kaz eti ve nîm-birişt yumurda ve tereyaġı ve sa yaġı yimek gerek. (T 423)

Andan soñra arı buġday etmegi kim ıslanmış ola enâr suyıla ya koruk suyıla vireler. (TKS 5a/8)

arpa etmegi "Arpa ekmeği"

Hubz-ı hûşkâr kepegile pişen etmek ve arpa etmegi ma'desinde yġl olan kişilere muvâfık degüldür. (EŞ 137)

Hubzü'ş-şa'îr arpa etmegi kulunca yaramaz meger balıla yéyeler. (EŞ 150)

Arpa etmegi az ġıdâ vérür, yél eyler ve kabz éder ve yavuz hıltlar belürdür, kocalar ve kulıncı olanlara yaramazdur. (MŞ 25)

Arpa etmegi bârid-i yâbisdür evvel derecede, arpa etmegi kabz eyler az ġıdâ virür, yil eyler. (T 460)

Arıklık tedbîri acı tuzlu nesneler yemek gerek turşılar ve kuru etmek ve arpa etmegi yimek ve aşında issi otlar katup yimek gerek. (Y 345)

birinc etmegi "Pirinç ekmeği"

Ve birinc etmegi sovuk ve kurudur, ma'dede géc hazm olur ve karını bağlar. Anlara yarar ki işi kuvvetile işlerler, hammâllara ve pehlevânlar gibi téz sıñırırler. (MŞ 25)

Birinc etmegi ve arpa etmegi kâbızlardır. (MŞ 91)

buġday etmegi "Buğday unu ekmeği"

Ak buġday etmegi ezilmiş günlükile su teresi suyıla yoġurup ġarbenüñ üzerine ursular ġarbeyi aça. (MNHS 161)

Ol hubûb cinsinden buġday etmegidür kim anı gey yoġurmış olalar ve añа az tuz ve bora bırakmış olalar ve mu'tedil tennûrda bişürmiş olalar. (S 35)

Etmeklerüñ eyüsi buġday etmegidür ki tuzı hamîri i'tidâlda ola, iñen kalın ve iñen yufka olmaya, tennûrda yâ furûnda bişmiş ola. (T 460)

ev etmegi "Ev ekmeği"

İssi ev etmegi kokusı ve issi kuzu biryânı kokusı ve tavuk kebâbı kokusı bunlar hep iştihâ depreşdirür, fâ'ide ider. (Y 270)

fıtır[9] *etmegi* "Mayasız hamurdan yapılan ekmek"

Ve dahı furûn etmegi ve fıtır etmegi ve ol tennûr etmegi kim, anı gey yoġurmış ve gey bişürmemiş olalar ve ol etmek ki tavada yaġıla bişmiş ola... (S 35)

hamîrlü etmek "Mayalı hamurdan yapılan ekmek"

Sen, hılt bişürici edviye isti'mâl it, hılt ezici edviyeler, dahı bile olsun hamîrlü etmek gibi (TKS 36a/3-4)

hamîrsüz etmek "Mayasız hamurdan yapılan ekmek"

Hamîrsiz etmek ashâb-ı balġama ziyân eder. (EŞ 21)

Andan dârçîni ve havlancân ve 'ûdu's-salîb birer dirhem sahk idüp üzerine döke ve hamîrsüz etmegile yiye ve suyunı içe. (MN 352)

Pişerken ak soġanı piyâz eyle ve bunuñ cerbi ile pişür tamâm kızarup kaynaya ve katı kurumaya ve çigi kalmaya dahı uvak tograyup üzerine dârçînî ve karanfil ve nâj-i misk saça ve hamîrsüz etmek yiye. (MN 353)

Hamîrsüz etmek balġamîlere ziyân eder. (MŞ 104)

---

[9] fıtır (< Ar. fatîr): Mayasız ekmek.

kurı/kuru etmek "Kurutulmuş ekmek", *etmek kurusı*

'İlâcı şol gişilere kim kurulık 'alâmeti zâhir olsa anuñ 'ilâcı kurulıkdan olan baş ağrısınuñ 'ilâcıdur dahı hukneler itmek gerekdür, ġıdâ nîm-birşit yumurda sarusun yedürmekdür, tâze yaş balık, kuru etmegi tennûrda göyündürüp cüllâbıla ısladup yedürmekdür. (MNHS 258)

Yâ kurı etmegi alma, ayva suyına ıslayalar, dahı vireler (TKS 29b/2)

Gündüzüñ âhirinde kurı etmek yumşak dögilmiş şekerile, sovuk suyıla, arpa kavudıla, ya buġday kavudıla kim, yunılmış, issi suyıla, tabarzad şekkerile vireler. (TKS 22a/16)

Arıklık tedbîri acı tuzlu nesneler yemek gerek turşılar ve kuru etmek ve arpa etmegi yimek ve aşında issi otlar katup yimek gerek. (Y 345)

Ve bunuñ san'atı oldur kim, ak ve nâzük ve aru etmek kurusını veyâ beksimâdı eyü dögeler. (OM 224)

Bu nohûddan bir cüz' ve kabı gitmiş arpa bir cüz' ve kabı gitmiş buġday yarım cüz' ve etmek kurusı bir cüz' ve şeker üç cüz' ola. (Y 345)

katâyıf etmegi "Kadayıf hamuru"

San'atı oldur kim, taş tavaya birez gül suyın saçalar ve üstine diledüklerince katâyıf etmegin döşeyeler ve katâyıf üstine bir kat dahı kabı çıkmış ve dögülmiş fıstık ve bâdâmı şeker unıyla ekeler ve yine üstine gül suyın saçalar ve katâyıf etmegin döşeyeler. (OM 209)

simîd etmegi/simîd etmek "Has beyaz undan yapılan ekmek"

Ve bunuñ san'atı oldur kim, evvel alalar diledüklerince sumâk, az tuzıla ve birez simîd etmek içiyle çölmege bırakalar ve üzerine geregince su koyalar. (OM 171)

Pes alalar simîd etmegini, içini arıdalar, yerine ol dögülmiş etden koyalar, tolduralar, bıçağıla diledükleyin uzununca keseler. (OM 196)

Andan soñra süzeler, üzerine mâyâ-hōş enâr suyın dökeler, datlu bâdâm yağın dökeler hâcet mikdârınca, simid etmegi içi pârecukların bırakalar (TKS 33a/9)

taru etmegi "Darı ekmeği, mısır ekmeği"

Taru etmegi sovukdur, kurıdur, istiskâ rencine assı kılar. (EŞ 146)

Taru etmegi sovuk ve kurudur, ma'dede gec siñer ve karnı bağlar, anlara muvâfıkdur ki işi zōrıla işler, istiskâ rencine ve zōrı olan kişilere müfîddür. (MŞ 25)

Taru etmegi ıssıdur, kurudur, istiskâ rencine ve zahîre müfîddür. (MŞ 96)

yufka etmegi "İnce açılmış hamurdan yapılan ekmek, yufka"

San'atı oldur kim, alalar kükürdi ve iki kükürtçe bûreyi, ikisini bile suda bisleyeler, alınlarına yaku ideler veyâ yufka etmegi kabz idici sücide ısladalar, alınlarına yaku ideler veyâ içeler, nezlesi olanlara geregince fâyide ider. (Mür 310)

Metinlerde ekmeğin kendisi kadar pişirildiği yer de önem arz etmektedir. Bu bağlamda metinlerde ekmeğin pişirildiği yer olarak *tennûr* (tandır) ve *furûn* (fırın) yer almaktadır.

tennûr etmegi "Tandır ekmeği"

Ammâ tennûr etmegi ıslâhdur furûn etmekten. (EŞ 183)

Fe-ammâ tabî'at-ı insâna mülâyim ve muvâfık ve musaffâ-i dem ve levni hōş ve a'zâ-i re'îse kuvvet viren tennûr etmegidür ki i'tidâl ile pişmiş ola ve ne kalıñ ve ne yufka ola. (MN 355)

Ola tennûr etmegi yâhûd furûnda bişmiş ol / Komış olalar geñince tâ sovumış ola bol (M 155)

furûn etmegi/furûn etmek "Fırın ekmeği"

Ammâ tennûr etmegi ıslâhdur furûn etmekten. (EŞ 183)

Bes, münâsib bu kavma etmek cinsinden fatîr ve furûn etmegi ki anuñ hamırını çok yoğurmış olalar. (S 8)

Bunlardan başka ekmeğin *dövülmüş, fırında çok kurumuş, ıslanmış, ince elekten elenmiş unla yapılmış* olması tarihî tıp metinlerinde ekmekle ilgili olarak verilen bilgiler arasında yer almaktadır:

Ayran kim, üzerine dögilmiş kurı etmek bırakalar. (TKS 33b-15)

Elenmemiş un etmegi yaramazdur, tabî'atı yumşadur ve az gıdâ virür. (MŞ 25)

Ve andan iki yüz direm kadarınca alasın ve içinde on biş direm yumşak dögülmiş beksümât yâ furûnda katı kurumış etmek bırakasın ve içüresin. (Mün 125)

İklîl-i melik yigirmi dirhem, za'ferân dört dirhem, yaş kişnic bir dirhem, üç yumurda sarusı, mey-i puhtâcıla ıslanmış etmek on dirhem dükelini dögüp merhem gibi idüp gözüñ üzerine zamâd ideler. (MNHS 374)

Ya'nî katı olsa sıvuk şarâba ıslanmış etmek vireler (TKS 30a/16)

İssi şarâbda ıslanmış etmek vireler. (TKS 30b-3)

İnce elekten elenmiş un etmegi ma'deden yéli tahlîl eyler. (EŞ 22)

İnce elekten elenmiş unuñ etmegi ma'dede yél éder. (MŞ 127)

İnce un etmegi südde hâsıl éder. (EŞ 138)

İnce un etmegi dahı kettân tohmı fâyide éder. (MŞ 167)

Üç gün katı etmekten ve kömükden sakına. (S 84)

Kepegi gitmedük unuñ etmegidür yaramaz / Zîra nerm eyler tabî'at hem gıdâyı virür az. (M 156)

Çok gıdâ virür kepegi gitmiş etmek iy habîb / Tab'ı kabza iletüp yil eyler dir tabîb. (M 156)

Kepegile pişen etmek ve arpa etmegi ve hamîrsüz etmek ma'desinde yél olan kişilere muvâfık degüldür. (MŞ 127)

Kepegile pişen etmek ve arpa etmegi ma'desinde yél olan kişiler muvâfık degüldür. (EŞ 137)

Ekmeğin *sıcaklığı, kokusu, taze* ve *yumuşak, kış* ya da *yaz ekmeği* olması onun başka vasıfları olarak metinlerdeki yerini almıştır:

Diş dibinde tuta hem tiryâk-ı fârûkı dahı / İssi[10] *etmek issi yumurda sarusı iy ahı* (M 304)

---

[10] Sıcak.

Ve issi etmek dembedem üzerine komak eyüdür. (MNHS 322)

İssi etmek kokusı dahı kokulatġıl direm / Müşglü ya kâfûrlu gül suyı saçılmış ola hem (M 136)

Ve issi etmek kokusı ki üstine müşklü yâ kâfûrlu gül suyı saçmış olalar. (T 453)

Tâze yumşak etmegi tuzlu suyıla karışdursalar çok zamândan kalmış temregüye ursalar fâ'ide ede. (EŞ 183)

Ebu 'Ali ol sözle eydür kim kış etmegi kuvvetlü gerek yay[11] *etmeginden.* (HS 233)

Bugün de olduğu gibi ekmeğin önemli unsurlarından biri de içi yani *ekmek içi*'dir:

Zîrbâç suyı eyüdür tâze etmek içiyle ferrûc kim erimiş ola suyı etiyle karışmış ola tâze etmek içiyle husûsâ kim dişi biter ola. (HS 212-213)

Alalar sumâkı ve etmek içini, az tuzıla ayruk çölmege bırakalar ve üzerine geregince ıssı su koyalar. (OM 154)

San'atı oldur kim, hamîrlenmiş etmek içini alalar. (OM 209)

Ve bunuñ san'atı oldur kim, alalar simîd etmegüñ içini, elile yumşak ovalar. (OM 223)

Metinlerde ekmeğin bir bölümü ifade edilirken kullanılan sözcüklerse pâre ve lokma'dır.

Ya cirâhatdan akan kana y'iriñe iy 'azîz / Bulayıp bir pâre etmegi bir ite viresiz (M 455)

Bir lokma etmek ve birez tuz ve bir iki üç dâne arpayı ol çukura bıraġa, andan tobrakıla örte. (EŞ 171)

Öte yandan "fırıncı, ekmek yapan kimse" anlamındaki *etmekçi* sözcüğü sadece bir metinde tespit edilmiştir:

'Arab añа uşnâ dèr, katrân aġacında olur ve hem katrân aġacınuñ issiregidür ve ikisi de eyüdür. Mısır etmekçileri hamîri anuñ suyıyla yoġurular. (MŞ 205)[12]

---

[11] Yaz.

[12] Metinler taranırken *ekmek* sözcüğü ile kurulan bitki isimlerine de rastlanmıştır.

Sonuç

Tabiatname, *Müfîd* gibi eserlerde -eski tıp anlayışına göre- ekmekle ilgili çeşitli bilgilere yer verilmiştir. Buna göre, mesela pirinç ekmeği *huşk* yani *kuru*'ya meyillidir; arpa ekmeği ise *serd ü ter* yani *soğuk ve nemli*'dir. Arı buğday ekmeğinin ekmeklerin en iyisi olması, mayasız hamurdan yapılan ekmeğin zararları vb. söz konusu bilgilerden diğerleridir.

Tazeliği, yumuşaklığı, kış ya da yaz ekmeği olması, fırın ya da tandırda pişirilmesi, kuruluğu ve ıslaklığı, ince elekten elenmiş unla yapılmış olması yine ekmekle ilgili olarak eserlerde yer alan malumat arasındadır.

Ekmek, tarihî tıp metinlerinde çeşidi bakımından *arı/aru etmek, arı/aru buğday etmegi, arpa etmegi, birinc etmegi, buğday etmegi, ev etmegi, fıtır etmegi, hamîrlü etmek, hamîrsüz etmek, kurı/kuru etmek, katâyıf etmegi, simîd etmegi/simîd etmek, taru etmegi, yufka etmegi, tennûr etmegi* ve *furûn etmegi/furûn etmek* olarak tespit edilmiştir.

Tarihî tıp metinlerinde ekmek merkeze alınarak oluşturulan bu yazıda yer alan bütün bu veriler, milletimizin kültür kodlarından birine daha işaret etmesi bakımından kayda değerdir.

Bunlar *karğa etmegi, kurı etmek* ve *kuş etmegi*'dir: *Tûderî karğa etmegi Türkler ana serçe otı derler, balıla karışdurup andan yeseler öksürügi giderür.* (EŞ 144); *Tûderî kurı etmek derler iki dürlüdür tamlar üstinde biter kızıl ve saru olur.* (EŞ 131); *Yollar kenârında biter otçağızdur bi-aynihi tere yapraġına benzer uvacık yapraġı olur gedüklüce. Türkçe kuş etmegi derler, ak çiçegi olur tam üzerinde dahi biter.* (Y 296).

Kısaltmalar

EŞ : Ebvâb-ı Şifâ
HS : Hazâ'inü's-Sa'âdât
M : Müfîd
MN : Menâfi'ü'n-Nâs
MNHS : Miftâhü'n-nûr Hazâinü's-Sürûr
MŞ : Müntehâb-ı Şifâ
Mü : Mücerrebnâme
Mün : Müntehab
Mür : Mürşid
OM : 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı
S : Sultâniye
T : Teshîl
TKS : Tercüme-i Kâmilü's-Sınâ'a
Y : Yadigâr

Kaynaklar

Argunşah, Mustafa; Çakır, Müjgân, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Gökkubbe Yayınları, İstanbul 2005.

Bayat, Ali Haydar, *Muhammed bin Mahmûd-ı Şirvânî Mürşid [Göz Hastalıkları] İnceleme-Metin-Dizin-Sözlük*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2004.

Bayat, Ali Haydar, *Abdülvehhab bin Yûsuf ibn-i Ahmed el-Mârdânî Kitâbu'l-Müntehab fi't-Tıb (İnceleme-Metin-Dizin-Sadeleştirme-Tıpkıbasım)*, Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları, İstanbul 2005.

Baytop, Turhan, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2007.

Caferoğlu, Ahmet, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2011.

Erdi, Seçkin; Yurteser, Serap Tuğba, *Kâşgarlı Mahmûd Dîvânü Lugâti't-Türk*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2005.

İlhan, Nadir, *Eşref bin Muhammed Hazâ'inu's-Sa'âdât (İnceleme-Metin-Dizin)*, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, Elazığ 1998.

İzbudak, Velet, *Atalar Sözü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1936.

Karasoy, Yakup, *Tutmacı Eski Oğuz Türkçesiyle Yazılmış Bir Tıp Kitabı Tabiatnâme*, Palet Yayınları, Konya 2009.

Kaya, Emel, *Muhyiddin Mehî'nin Müfîd (Nazmü't-Teshîl) Adlı Eseri (İnceleme-Metin-Dizin) ve Bu Eserin XV. Yüzyıl Türk Tıp Dilinin Oluşmasındaki Yeri*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı Doktora Tezi, Konya 2008.

Köksal, Aydın, *Dil ile Ekin*, Toroslu Kitaplığı, İstanbul 2003.

Kurban, Ferhat, *Şirvani Mahmud Sultâniye (Giriş-Metin-Sözlük)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 1990.

Küçüker, Paki, *Mücerreb-nâme Şerefeddin Sabuncuoğlu*, Kültür Ajans Yayınları, Ankara 2012.

Okutan, M. Yahya; Koçer, Doğan; Yıldız, Mecit, *Tabîb İbn-i Şerîf Yâdigâr*, 2. cilt, Yerküre Kitaplığı, İstanbul 2004.

Önler, Zafer, *Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) Müntahab-ı Şifâ I (Giriş-Metin)*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1990.

Önler, Zafer, *Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) Müntahab-ı Şifâ II (Sözlük)*, Simurg Yayınları, Ankara 1999.

Özçelik, Sadettin, *Nidâyi Menâfi'ü'n-Nâs (Dil Özellikleri-Metin-Söz Dizini)*, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Ensitütüsü Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Bölümü Doktora Tezi, Malatya 1990.

Şahin, Mehmet Ünal, *Mü'min bin Mukbil Miftâhü'n-Nûr ve Hazâinü's-Sürûr (Dil Özellikleri-Metin-Söz Dizini) I-II*, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, Malatya 1994.

Turan, Zikri, *Hâcî Paşa (Celâleddin Hızır) Teshîl (Dil Özellikleri-Metin-Söz Dizini) I-II*, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, Malatya 1992.

Türk Dil Kurumu, *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü I-VI*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2009.

Yaylagül, Özen, *Ebvâb-ı Şifâ Metin Dilbilimsel Bir İnceleme*, Köksav Yayınları, Ankara 2010.

Yerasimos, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2005.

Eski Metinlerimizde Ekmek Yapımı: Üretimden Tüketime

Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın*

Giriş

Ekmek, bilinen en eski temel gıda maddesidir ve dolayısıyla ekmeğin tarihi medeniyetlerin tarihi kadar eskidir. Tarım faaliyetleriyle yerleşik hayata geçen insanoğlu, doğada başlangıçta yabani olarak bulduğu tahılları kısa sürede ehlileştirmiş ve bunlardan ekmek yapmayı öğrenmiştir. Yapılan araştırmalar ilk ekmeklerin yassı biçimde ve mayalandırılmadan hazırlandığını, kızgın taş üzerinde veya küle gömerek pişirildiğini; mayanın ise İÖ. 4000'lü yıllarda Eski Mısırlılar tarafından bulunduğunu ortaya koymaktadır.[1] Mısır'dan Yunan ve Roma'ya, oradan da Avrupa'ya yayılan ekmek, bizim yeme-içme kültürümüzde de önemli bir yer tutar.[2]

---

* Doç. Dr. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, Sakarya Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Felsefe Bölümü, Bilim Tarihi Anabilim Dalı, Sakarya.
baydin@sakarya.edu.tr

1 Ekmeğin tarihiyle ilgili bk. Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine; Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, 3. bs., YKY, İstanbul 2006.

2 Ekmek bizim kültürümüzde aynı zamanda simgesel anlamlar da yüklenmiş, bereketi, paylaşımı, sadakat ve bağlılığı temsil eden kutsal bir yiyecek yani "nimet" olarak kabul edilmiştir. *"Hürmet gösterilmesi gereken kutsal bir yiyecek sayılan ekmek, sadakati ve bağlılığı simgeliyordu. Kendilerine verilen ekmeği yiyenlerin, ekmeği veren kişiyle şahsi bir bağ kurması beklenirdi. "Tuz ekmek hakkı" deyişi Osmanlı metinlerinde bu kavramı*

Ekmeğin tarihine baktığımızda, ekmek yapımında kullanılan unlarda, yapım ve pişirme tekniklerinde ve ekmeğin bir gıda olarak algılanışında zaman içinde değişiklikler olduğu görülür. Ekmeğin bu serüvenini tarihi metinlerden takip edebilmek mümkündür. Mesela, beslenme ve sağlık arasında kurulan ilişkiye bağlı olarak koruyucu hekimlikten bahseden tıp kitaplarında;[3] yine aynı ilişkiyle bağlantılı olarak tıp sözlüklerinde[4] ve müfredat[5] eserlerinde;[6] ziraat konulu eserlerde yüzyıllar içinde ekmeğe verilen isimler, farklı tarif ve pişirme teknikle-

---

ifade etmek için kullanılırdı." Özge Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur;Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. S. Faroqhi-C.K.Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 188. Bu konuda ayrıca bk. Artun Ünsal, *age.*, s. 90-105.

3 Bununla ilgili bir örnek Şirvanlı Mahmud'un Sultaniye adlı eserinden verilebilir. Eserde, insana en faydalı ekmeğin buğday ekmeği içi olduğu ifade edilerek bu ekmeğin yapılış özellikleri anlatılır: Buğday iyice yıkandıktan sonra gölgede veya hafif güneş sıcaklığı altında kurutulmalı, iyi öğütülmeli, ince elekten geçirilerek elenmeli, az tuzla yoğurulmalı ve orta hararetteki fırında pişirilmelidir. Hazırlanan ekmek ne çok kalın ne de yufka gibi ince olmalıdır. "*Bes, münasib bu kavma etmek cinsinden ol buğday etmeginün içidür kim anı eyü yumış olalar ve gölgede veya zaif güneşde kurıdalar ve andan sonra eyü öğüdeler, ebrişim elekden eleyeler, ve andan sonra yoguralar az tuzıla ve tennurda bişüreler ki, mutedil ola, ne katı kalun ve ne yufka ola*" Ferhat Kurban, *Şirvani Mahmud-Sultaniye; Giriş - Metin - Sözlük*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 1990, s. 4-5.

4 Tıp sözlüklerinde yer alan ekmekle ilgili bilgilere Ebulfeyz Mustafa'nın Risale-i Feyziyye fi Lugati't-Müfredati't-Tıbbiyye adlı tıp sözlüğü örnek olarak verilebilir. Eserde geçen "hubz" maddesinin açıklaması şöyledir: "*hubz...etmek resminde beyan olunmuştur ki ka'k dahi hubz nevindendir ki avam tahrif edip kâk derler. Ve bir nevi peksimâddır, bunun dahi galatı pesmedir, Arapça hubz-ı Rûmî derler.*" Şaban Doğan, *Ebulfeyz Mustafa Efendi, Risale-i Feyziyye fi Lugati't-Müfredati't-Tıbbiyye*, Değişim Yayınları, İstanbul 2011, s. 96-97.

5 Müfredat eserleri, müfret devaları yani basit drogları anlatan eserlerdir. Bu konuda geniş bilgi için bk. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, "Osmanlı Tıbbında Müfred Devâ Kullanımı ve Müfredât Eserlerinin Genel Özellikleri." *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, c. 6, S. 2, 2005, s. 299-315.

6 Müfredat kitaplarında ekmekle ilgili verilen bilgilere örnek olarak da İshak b. Murad'ın kaleme aldığı Edviye-i Müfrede adlı eser verilebilir. Eserde nan-ı fatir, bazlamac, girde, beksimat, hubz-ı şair gibi ekmek çeşitlerinden, bunların yapılış özelliklerinden ve sağlıkla olan ilişkisinden bahsedilmektedir. Mustafa Canbolat, Zafer Önler, *İshak bin Murad-Edviye-i Müfrede*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s. 19.

ri, ekmek yapımında kullanılan farklı malzemeler ve ekmeğin bir gıda olarak sağlıktaki yeriyle ilgili pek çok bilgiye ulaşmak mümkündür. Eski metinlerde yer alan bu bilgilerin değerlendirilmesi konuyla ilgili önemli bir birikime ulaşmamızı sağlayacaktır.

Biz bu çalışmada VI / XII. yüzyılda kaleme alınmış bir ziraat kitabı olan Kitâbü'l-Filâha'da yer alan ekmekle ilgili bilgileri değerlendirmeyi hedefledik. Kitâbü'l-Filâha, Ortaçağ'ın en önemli ziraat-botanik alimlerinden kabul edilen İbn Avvam'ın (Ebu Zekeriya Yahya b. Muhammed b. Ahmed el-İşbilî) VI/XII. yüzyılda Arapça olarak kaleme aldığı bir ziraat eseridir. Eser Mustafa b. Lutfullah tarafından 18 Şaban 998 (22 Haziran 1590) tarihinde Türkçe'ye çevrilmiştir.[7] Bu makalede kullanılan örnekler eserin Türkçe tercümesinden taranarak derlenmiştir.

Eserde ekmeğin ana hammaddesi olan buğday ve arpanın, iyi un kalitesine sahip olabilmesi için gerekli özelliklere değinilmiş; tahıllarla yapılan ekmek tariflerinin yanısıra baklagiller, çeşitli meyve-sebze ve bazı bitkilerin çekirdek, yaprak ve kabuklarıyla yapılan ve sadece kıtlık zamanı gıda olan ekmeklerin yapımına da yer verilmiştir. Ayrıca bu ekmeklerin besin değerleri; sağlığı korumak adına hangi ekmeğin, hangi gıdalarla yenilmesi gerektiği; mizaçlara uygun ekmek çeşitleri, bedende yaptığı yarar ve zararlar da anlatılmıştır.

Ekmek Yapımı

Kitâbü'l-Filâha'da, ekmek yapımında kullanılan bitkiler şunlardır:[8]

---

[7] Eserin çevirimetni tarafımızdan hazırlanarak yayımlanmıştır. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *İbn Avvam Terceme-i Kitâbü'l-Filâha (Ziraat Kısmı); Çevirimetin - İnceleme - Sözlük, Mütercim: Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah*, Kitabevi, İstanbul 2011, 495 s.

[8] Eserde çok sayıda ekmek çeşidi yer almaktadır. Ancak makalenin sınırlarını aşmamak kaygısıyla her grupla ilgili birkaç örnek vermekle yetinilmiştir.

1. Tahıllar

Tahıl veya hububat, insan ve hayvan besini olarak kullanılan buğday, arpa, yulaf, mısır, çavdar vb. taneli bitkilere verilen ortak addır.[9] Bu taneler un haline getirilerek ekmek yapımında kullanılmaktadırlar.

Kitabü'l-Filaha'da özellikle arpa ve buğday üzerinde durulmuş, bu iki tahılla ilgili her türlü zirai bilginin yanısıra unlarının kalitesi, saklanacak ambarların özellikleri gibi bir çok konuda da bilgi verilmiştir. Ekmeği yapılan diğer bitkilerle ilgili olarak bu ölçüde tafsilatlı bilgilere rastlanmaz.

a. Buğday ve Arpa

Buğday ve arpanın tarihine bakıldığında neolitik dönemden itibaren bir besin kaynağı olarak yetiştirilmiş oldukları görülür. Günümüzde olduğu gibi geçmişte de en çok üretilen ve ekmek deyince akla ilk gelen tahıl buğdaydır. Arpa ise, özellikle zor iklim koşullarına ve kuraklığa daha dayanıklı olması sebebiyle yüzyıllar boyunca buğdayın yetiştirilemediği yerlerde de yetiştirilerek tarımı yapılmış ve ekmek olarak tüketilmiştir.

Nitekim Kitabü'l-Filaha'da da özellikle bu iki tahılın "gıda" oluşları üzerinde durulmuştur. İbn Avvam bazı tahılların neden önce ekilmesi gereğinden bahsederken gıda olarak kullanılacak olan arpa ve buğdayın önemine dikkat çeker: *"halk cemi vilayetlerde hala iki cihetden bazı hububı evvel ekerler bazısını sonra ekerler biri budur ki ... bazısına ihtiyac artuk olmagın evvel eküp ve bazısının sonra ekilmesinde zarar dahı var ise razı olurlar. Mesela arpa ve bugdayı sayir hububatdan evvel ekerler, zira bu ikisine ihtiyac gayrısından artukdur. Kettanı sonra ekerler, ana ihtiyac arpa, bugday gibi degildür"*[10]

Eserde, ekmek yapmak için farklı tahıllardan bahsedilse de bilhassa buğday ve arpa üzerinde durulmuştur. Ancak diğer unlarla hazırlanan ekmeğin -genellikle- tarifi verilmiş olmasına rağmen buğday ve

---

[9] İlhan Ayverdi, *Asırlar Boyu Tarihi Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, 2. bs., 3. c., İstanbul 2006, s. 2994.

[10] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 126a.

arpadan yapılan ekmekle ilgili herhangi bir açıklama yer almaz. *"Arpa ve bugday ekmeginden sonra benc ekmegi tatlıdur."*[11] *"arpa ve bugday ekmeginden sonra nohud ekmegi eyüdür."*[12] gibi mukayeseli ifadeler ekmek imali için özellikle bu iki tahılın sevilerek kullanıldığını ve tarifin zaten bilindiğini gösterir.

Kitabü'l-Filaha'da "yemeye muvafık olan" buğday ve arpanın özelliklerinden bahsedilerek bunların kaliteli olup olmadıklarını anlamak için renk, lezzet ve tane özelliğine bakmak gerektiğinden bahsedilir. İyi bir arpadan ve buğdaydan çok un elde edilmeli, un lezzetli olmalıdır. Buğday tanesinin uzun ve ağır olması, ufalandığında içinin taş gibi sert olması ve renginin altın gibi olması, kaliteli olduğunun belirtileridir. İyi bir arpa tanesi de ağır ve uzunca olmalı, ince, yuvarlak ve buruşuk olmamalı; rengiyse gayet beyaz olmalıdır: *"arpa ve bugdaydan yimeye muvafık olanı böyle zikr iderler ki, bugdayun ve arpanun eyüsi oldur ki unı çok virüp ve lezzeti ziyade ola. Alameti oldur ki danesi tuli olup, agır ola. Ve uvadup, eger içi taş gibi muhkem olursa eyüdür, eger yumşak olursa yaramazdur."*;[13] *"Bugdayun rengi altun gibi safi ve taamı tatlu olup ve arpa dahı zikr olınan sıfatlarda olup, amma rengi gayetde ak olmak gerekdür."*;[14] *"arpanun gayet eyüsi aklıgı ziyade olup, agır ola. Andan aşagası sarılıga mayil olup ve andan alçagı toz renginde ve andan dunı siyaha mayil ola. Ve mezkur hakim dir ki arpanun eyüsi agır olup, uzunrak olmakdur ve ince ve degirmi ve buruşuk olmak yaramazlık alametidür."*[15]

Buğdaydan elde edilen unun ağırlığı da kalitesini tespit noktasında önemli bir göstergedir. Buna göre yüz batman[16] buğdaydan yüz batmandan biraz az un elde edilirse buğday çok iyi kalitede, doksan rıtl[17]

---

[11] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 138a.

[12] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 141b.

[13] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 123b/2.

[14] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 123b/1.

[15] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v.124a.

[16] batman: İki ile sekiz okka arasında değişen eski bir ağırlık ölçüsü. İlhan Ayverdi, *age.*, 1. c., s. 305.

[17] rıtl: 130 dirhem ağırlığında arpa veya buğday alan eski bir ölçek. İlhan Ayverdi, *age.*, 3. c., s. 2584.

un elde edilirse vasat kalitededir. Seksen beş rıtl un elde edilirse kaliteli değildir. *"bugdayun eyüsi oldur ki yüz batman bugdayun unı, yüz batmandan cüzv'i az gelse gayetde cevheri eyüdür. Eger toksan rıtl gelse yaramaz degildür. Eger seksen beş gelse alçakdur. Arpa dahı bunun gibidür."*[18]

Renk, koku, lezzet ve tanenin durumu, ambarda duran arpa ve buğdayın bozulup bozulmadığını anlamak için de ölçüdür. Bozulmuş olan arpa ve buğdayın kendi tabii rengi, tadı ve kokusu değiştiği gibi, tanesinin özellikleri de değişir: Birkaç tane avuca alınıp ovalanarak un haline getirilip üflendiğinde toz gibi havaya uçarsa bozulmuş demektir: *"İkisinün dahı eyligi ve yaramazlıgı renginden ve rayihasından ve taamından ve cevherinden malum olur. Amma levni aslda kendü renglerinden çıkup, aka ve karaya ya göklige meyl idüp ve cüzv'i sararurlar. Amma cevherleri mizanı budur ki bir kaç danelerini avucuna koyup ve bir elünle uvsan, elünde un gibi olup üfürsen, toz gibi hevaya gitse gayetde alçakdur."*[19]

Ambarda duran arpa ve buğdayın bozulup bozulmadığını anlamak için bir diğer ölçü de bunların unlarıyla yapılan ekmeğin ağırlığıdır. Sözgelimi iki ay duran buğday, kalburlandıktan ve yıkanıp temizlenip kurutulduktan sonra un haline getirilip ekmek yapılır ve yirmi iki batman buğdaydan elde edilen ekmek pişirildikten sonra tartıda on yedi batman gelirse buğdayın gayet iyi olduğu; on altı veya daha eksik gelirse bozulmaya başladığı anlaşılır. Zira bozulmamış iyi buğdaydan yapılan ekmek pişirildiğinde on bir batmanda sadece bir buçuk rıtl eksik olmalıdır: *"Amma rayiha ve taamları mütegayyir olmayup, lakin ba'de zemanin fasid oldugını bilmek istesen, hasılda iki ay turdukdan sonra kalburlanup ve yunup, kurudukdan sonra yigirmi iki batman arpa veyahud bugdayı ögüdüp ve ekmek idüp, bişürdükden sonra mizanda on yedi batman gelürse gayetde eyüdür. Eger on altı rıtl ve dahı eksük gelürse alçakdur, yaramaz olmaga başlar. Zira bu bugdaydan kepek çıkup ve bazı unundan ve yogruldugı rutubetden ve furun hararetinden, hükema ol mik-*

---

[18] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 123b/2.

[19] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 123b-124a.

dar eksükligi tayin itmişlerdür. Kostos hakim dir ki sahih ve salim pak bugday ögüdülüp ve adet üzere elenüp, ekmegi bişdükde on bir batmanda bir buçuk rıtl eksük olur."[20]

Ancak gıda olarak kullanılacak olan buğday bozulduğunda, onu kullanabilmenin de bir çaresi vardır: Kendi miktarı kadar yeni buğdayla karıştırmak: *"Nabatiyye sahibi dir ki gıda olan bugday fasid olsa, gendü mikdarı yeni bugday karışdursalar ıslah eyler."*[21]

Arpayla ilgili olarak yukarıda verilen bilgilere ilave olarak "gıdada saman gibi" olmaması için yetişir yetişmez biçilmesi gerektiği, eğer biçilmezse tanesinin kuruyacağı, küçüleceği bildirilir: *"Arpa bugdaydan evvel biçilür. Savab budur; zira eger bugday bir mikdar tehir olınsa zarar virmez; amma arpa yetişdükde biçilmese danesi kurur, küççük olup gıdada saman gibi olur"*[22]

Eserde bunlar dışında arpa ve buğday başta olmak üzere hububat başağının nasıl bol olacağı; unun hangi şartlarda çok çıkacağı; kepeğin, kabın hangi durumlarda çok olacağı gibi doğrudan ziraatle ilgili olmakla beraber dolaylı olarak ekmek imaliyle alakalı bilgiler de bulmak mümkündür. Mesela: *"bugdaya ... kamışlık kenarı dahı muvafıkdur. Gölgeli yirde biten bugdayun kepegi ve derisi ve kabı çok olur."*;[23] *"bugday ve sayir hubub ve sebzevat ekerken cenub yili esüp ve gögde bulut olmayup hususen ayun nuru ziyadeligi zemanda vaki olsa ekmege ve dikmege bundan yig vakt olmaz. Daneyi semürdür ve kavi olup galleyi çok virür ve unı ziyade olup ve tiz zuhur ider."* [24]

İbn Avvam su değirmenlerinin hayvan gücüyle çalışan değirmenlerden daha iyi olduğunu ifade eder; ancak sebebini açıklamaz: *"su degirmeni hayvanla çekilen degirmenden yigdür."*[25] Bu üstünlük muhteme-

---

[20] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 123b-124a.

[21] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 124a.

[22] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 178a.

[23] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 124a.

[24] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 129a.

[25] Bu konuyla ilgili bk. Artun Ünsal, *age.*, s. 117.

len suyla çalışan değirmenlerin tahılı daha ince öğütmesiyle ilgili olmalıdır.[26]

Eserde hububatın saklanması için kullanılan ambarların özelliklerinden de bahsedilmiştir. Mesela, ambar doğu ve kuzey havası alan yerlerde yapılmalı; kötü koku ve buhar gelen yerlerin ve hayvan ahırlarının yanında olmamalıdır: *"enbarlara maşrık ve şimal hevası tokınur yirler muvafıkdur. Ve buhar çıkup ve sovuk hevalar girmeki-çün takalar olup, çirkin kokı ve buhar dokınur ve hayvanat ahurından ırak gerekdür."*[27] Ayrıca saklanan unun bozulmaması ve/ya haşerattan korunması için çeşitli reçeteler verilmiş, bazı uygulamalardan bahsedilmiştir:*"Nabatiyye sahibi dir ki un çok zeman turup mütegayyir olmamak murad olınsa, yagı çok sanevber agacınun içinden alup, muhkem dögüp ve ibrişimden olan bizler içine surreler idüp, un mahzenleri ve çuvalları içine kosalar, cemi afetlerden saklar.";*[28] *"Ve eger dögülmiş kemmun ve tuzı sirke ile yogurup, kurslar idüp, kurıdup, mahzun olmış un içine yir yir kosalar, cümle afetlerden hıfz eyler.";*[29] *"Ve bazılar, ay ahirinde bugdayı ögütseler asla fasid olmaz, dirler."*[30]

b. Darı: Darı da arpa ve buğday gibi eskiden beri tarımı yapılan ve gıda olarak tüketilen bir tahıldır. Ancak protein örüntüsü farklı olduğundan glüten içeren buğday, çavdar veya arpa unlarının karıştırılmasıyla ekmek yapılabilir. İbn Avvam bu durumu darı "hamurunun kuvvetsiz" oluşuyla açıklamakta, çare olarak iki üç kere yıkanmış buğday veya nişastayla karıştırılmasını önermektedir. *"Ve lakin hamirinün kuvveti yokdur; iki üç kerre yunmış bugday unı yahud nişasta karışdurılsa kuvvet bulur."*[31]

Ayrıca besin değeri diğer tahılların çoğundan daha düşüktür. Eserde de darıdan yapılan ekmeğin, gıda açısından pirinç ekmeğine benze-

---

[26] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 124a.
[27] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 178a.
[28] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 120ab.
[29] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 120b.
[30] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 120b.
[31] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 137b.

diği; ancak tadının ondan daha iyi olduğu ifade edilir. *"tarınun ekmegi olur ki birinc ekmegi gibi gıdası olup ve dadı andan yigdür."*[32]

Verilen tarife göre tekne veya büyük bir kap içine sıcak su konulur, darı unu yavaş yavaş katılarak ve elle ovularak suya yedirilir. İçilebilecek kıvama geldiğinde onda bir veya biraz daha az ölçüde buğday unu veya nişasta eklenir. Buğday veya arpa hamuru mayası da eklenerek yoğurulur. Ne kadar çok yoğrulursa o kadar iyidir. Sonra üzeri örtülerek dinlendirilir. *Hamuru geldikte* pişirilir: *"tekne veya bir büyük tas içine ısı su koyup ve tarı unından yab yab konılup ve el ile uvlup, içilmek mertebesine vardukda zikr olan undan ya nişastadan on bölükde bir bölük ya dahı az karışdurup ve bugday veya arpa hamirinden maya koyup ve sovuk sudan sakınup, ne kadar ziyade yogrılursa yigdür, tamam yogrıldukdan sonra bir zeman üstüni örtüp, hamiri geldükde bişürile."*[33]

c. Pirinç: Pirinç de, glüten içermediğinden, ekmek yapımına pek uygun değildir. Nitekim eserde buğday gibi besleyici özelliği olmayan pirinçten sadece kıtlık zamanları ekmek yapılabileceği bildirilir:*"Calinos dir ki kahtlıkda birincden ekmek iderler, lakin bugday gibi tamam gıda olmaz."*[34]

Pirinçten ekmek yapma yöntemi Âdem peygamberden nakille aktarılır: Pirinç öğütüldükten sonra sıcak suyla yavaş yavaş hamur haline getirilir ve iyice yoğurulur. Üzerine susam yağı dökülüp biraz daha yoğrulduktan sonra harlı olmayan bir fırında pişirilir. *"Ve hazret-i Adem a.s. birincden olan ekmek tabhında böyle buyururlar ki, birinci gayetde yumşak ögüdüp ve suyı ısıdup, mesela birer avuç mikdarı unından ısı su ile hamir olınca muhkem uvup, badehu üzerine semsem yagı koyup, tamam yogrıldukdan sonra mülayim furunda tabh olına."*[35]

---

[32] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 137b.

[33] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 138a.

[34] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 133a.

[35] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 133a.

2. Bakliyat

Bakliyat, baklagiller familyasından olan, bakla, fasulya, nohut, mercimek, bezelye vb. taneli yiyeceklere verilen ortak isimdir.[36] Eserden örnek olarak maş, burçak ve türmüsü veriyoruz.

a. Maş: Eserde bir çeşit börülce olan maşdan da ekmek yapıldığı söylenerek tarifi verilir. Tarife göre maş unu iki kere elenmeli ve bir miktar arpa veya tercihan buğday unuyla karıştırılmalıdır: *"maşdan ekmek dahı iderler; lakin unını iki kerre eleyüp ve bir mikdar bugday veya arpa ununı karışdurmak gerekdür; amma bugday unı yigdür."*[37]

b. Türmüs: Acı bakla, Yahudi baklası gibi adları da olan türmüs, karbonhidrat açısından zengin besleyici bir bitkidir. Nitekim İbn Avvam, acılığı giderilip ekmek haline getirildiğinde gıda yönünden diğer tanelerden çok da farklı olmadığını ifade eder.

Türmüs, öncelikle acılığının giderilebilmesi için bir miktar tuz katılmış suda üç gün bekletilmeli, bu su döküldükten sonra acılık gidene kadar aynı işlem tekrarlanmalıdır. Daha sonra kurutulur, bir miktar arpa veya buğday unu karıştırılır ve öğütülerek ekmek yapılır: *"Ve ekmek içün acılıgın gidermenün tariki budur ki, üç gün tatlu suda ısladup ve az ve çoklıgına göre bir mikdar tuz katup, badehu ol suyı döküp, girü anun gibi tuzlu su koyup, üç günden sonra degişdürüp, ve'l-hasıl acılıgı gidince suyı degişdirilüp, kurudukdan sonra bir mikdar arpa ve bugday karışdurup, ögidülüp, ekmek olınup, bu üslub üzere olıcak, sayir gıda olınan daneler gibi olur."*[38]

c. Burçak: Taneleri mercimeğe benzeyen ve hayvan yemi olarak kullanılan burçak bitkisinin tıbbi faydalarının yanısıra bilhassa uzun süreli kullanımlarda vücuda zararları da bilinmektedir. Eserde de ekmek yapımında sadece ak burçağın kullanılabileceği, insan beslenmesinde kullanılmayan bu bitkinin ancak zaruret zamanlarında ve gereği gibi "terbiye edildiğinde" yani acılığı giderildiğinde ekmek yapılabile-

---

[36] İlhan Ayverdi, *age.*, 1. c., s. 268.

[37] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 134b.

[38] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 142a.

ceği ifade edilmiştir. Bunun için bir müddet suda bekletilip su değiştirilmeli, sonra hafif ateşte kavrularak kabuğundan çıkarılmalı, öğütülerek un haline getirilmeli, mercimek unu veya bir kere yıkanmış buğday unuyla karıştırılarak ekmek yapılmalıdır: *"ögidilüp ekmegi olur lakin mideye yaramazdur. Ve yalnuz olmaz, elbette mercimek unı veyahud bir kerre yunulmış bugday unı katmak gerekdür ... Ve ekmek içün olanı ak olan nev'indendür. Ekmek kasd olındukda tohmı sabahdan ısladup, ahşam oldukda ol suyı döküp gayrı su koyup, sabah oldukda az odıla kavurup, kabugını çıkardukdan sonra ögidilüp, ekmek olına. Âdem anı yimez, meger ki gayet zaruretde oldugı üzere terbiye olına."*[39]

3. Meyveler

Meyve, bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişip büyümesiyle meydana gelen ve tohumları taşıyan kısmıdır.[40] Eserden örnek olarak, meşe ve mersin meyvelerinin unlarıyla imal edilen ekmekleri veriyoruz.

a. Meşe palamudu: Genellikle hayvan yemi olarak kullanılan meşe meyvesi yani meşe palamudundan ekmek imali, eskiden beri bilinen ve kıtlık zamanlarında yapılan bir uygulamadır.

İbn Avvam meşe palamudundan yapılacak ekmeğin tarifini şöyle verir: Meyvenin beyaz, iri ve tatlı olanı tercih edilmeli, olgunlaştığında kurumadan toplanmalıdır. Öncelikle kabuğu çıkarılır. Sonra tatlı su içinde tuz ilave edilmeden yirmi dört saat pişirilir. Bu su döküldükten sonra aynı işlem palamutun "kâbız tabiatı" giderilene kadar tekrarlanır. Daha sonra havadar bir yerde serilip kurutulur. Palamutun yarısı veya üçte biri miktarında soyulmuş kestane ile karıştırıldıktan sonra değirmende un haline getirilir. Bu una buğday unundan hamur yani maya karıştırılarak yoğrulur, fırında pişirilir: *"Anuha a.s. dir ki bellutdan ekmek itmek murad olınsa, agacında tamam yetişdükden sonra kurumaga komayup ve yetişmedin koparmayup, tamam itidal buldukda kışrından çıkarup, tab'ında kabızdur, kabzın gidermedin yinse gayetde zarar virür. Islahı*

---

[39] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 143a.

budur ki, kabugından çıkardukdan sonra tatlu su ile tuzsuz, yigirmi dört saat bişürüp, badehu ol suyı döküp, girü tatlu su koyup, mülayim ateşde altı saat mikdarı bişürüp, girü suyın tebdil idüp, bir ol kadar dahı kaynadup, eger kabzı gitdiyse fe-biha ve illa aher suyıla dört saat mikdarı kaynadup, badehu suyın döküp, hevadar bir vasi yirde serüp, kurudukdan sonra soyılmış gestaneden bellutun nısfı ya sülüsi mikdarı karışdurup ve muhkem dögüp, badehu degirmende ikisini un idüp ve bugday unından hamir katup, yogurup, furunda bişirüp, istimal ideler."[41]

b. Mersin ağacı meyvesi: Mersin ağacının meyveleri olgunlaştığında alınır, güneşte iyice kurutulduktan sonra havanda dövülür. Tekrar güneşe serilerek bir gün kurumaya bırakılır. Daha sonra değirmende çekilerek un haline getirilir, içine buğday hamuru yani maya karıştırılarak yoğurulur ve fırında pişirilir: *"Ve habbı tamam yetişüp siyah oldukda, güneşde muhkem kurudukdan sonra havende dögüp ve bir gün güneşde koyup, badehu degirmende çeküp, un idüp ve bugday hamiri katup, badehu zeman yogurup, furunda bişürseler gayetde nafidür."*[42]

4. Sebzeler

Kitabü'l-Filaha'da ekmeği yapılabileceği söylenen kuzukulağı, çükündür gibi sebzeler de yer almaktadır. Bunlardan çükündürü örnek olarak veriyoruz:

Çükündür (Kırmızı pancar): Ancak belirli gıdalarla yenildiğinde bedene verdiği zararların giderilebileceği ifade edilen kırmızı pancar ekmeğinin tarifi şöyledir: Kabuğu soyulup üç dört kere kavurulur. Sonra susam veya zeytinyağı konulup havadar bir yerde kurumaya bırakılır. Kuruyan pancar değirmende öğütülüp un haline getirildikten sonra arpa veya darı unu ve nişasta katılıp yoğrularak ekmek yapılır. *"Ve ekmek dahı iderler. Tariki budur ki, iki üç kerre kavurup ve degirmende ögüdüp, yogururlar; lakin zararludur. Susad hakim, ekmek eylemesinün*

---

[40] İlhan Ayverdi, *age.*, 2. c., s. 2056.

[41] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 51a.

[42] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 49b.

tarikini bu vechile zikr ider: Silkün kabugını soyup, üç dört kerre kavurup, susam veya zeyt yagı koyup, hevası çok yirde kuruyınca koyup, badehu ögüdüp, arpa veyahud tarı unı ve nişasta katup, ekmek idüp yenilse, gıda olur lakin mideyi incidür. Et ve yaglar ile bişürüp ve ekmegini bakla suyıyla şerid idüp, üzerine zeyt ve susam yagı karışdırılsa, zararını def' idüp, hazmını asan ider."[43]

5. Kabuk, çekirdek, yaprak gibi bazı kısımları ekmek yapımında kullanılan bitkiler

Eserde ayrıca hurmanın çekirdek ve cümmaresi;[44] sumağın, kabuk, yaprak ve meyveleri; üzümün çekirdek, yaprak ve saplarının un haline getirilmesi ve bu unlarla ekmek yapımı tarifleri de yer almaktadır.

a. Hurma çekirdeği ve cümmaresi: İbn Avvam hurma çekirdeğinin nasıl un haline getirileceğiyle ilgili birkaç yöntem tarif eder. Bunlardan birini örnek olarak veriyoruz:

Bu yöntem hurma çekirdeği gibi içinde tane olmayan bütün çekirdeklere uygulanabilir. Bir müddet tuzlu suda bekletilen çekirdekler yumuşadıktan sonra el ile iyice ovalanır, üzerlerine bir miktar sirke dökülüp ocağa konulur. Çekirdeklerin suyu azaldıkça sıcak su, sirke ve tuz ilave edilir. İyice yumuşayıp çiynemeye ve yutmaya elverişli hale gelince tuz ve sirke tadı gitsin diye bir müddet daha suda bekletilir. Bu tatlar gidinceye kadar suyunu sürekli değiştirmek gerekir. Daha sonra kurutulup öğütülür ve ekmek yapılır: *"hurma çekirdegi gibi içinde danesi olmayanları tatlı su içinde ıslatup ve tuz katup, niçe zeman koyup, çekirdege tamam te'sir idüp yumşatdukdan sonra, eliyle muhkem uvup, badehu od üzerine koyup ve sirke katup, niçe zeman kaynadup, suyı gitdükçe tekrar evvelki gibi ısıcak su katup ve odını muttasıl eksük itmeyüp, yakup, hamir gibi olmaga karib olınca yahud tamam ıslandukdan sonra ateşe koyup, suyı*

---

[43] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 162a.

[44] cümmare: Hurma ağacının tepesinde olan özü, beyni ki ak renkte ve süt tadında olur ve yenir; hurma göbeği. Arif Erkan, *Arapça-Türkçe Büyük Sözlük El-Beyan*, Yasin Yayınları, İstanbul 2006, s. 939.

eksildükçe su ve tuz ve sirke koyup, çeynemege ve yutmaga kabil oldukda tatlı su ile tuzlılıgı ve sirkesi taamı gidince niçe kerre suyını denişdirüp, badehu kurudup ve ögüdüp, zikr olduğı üzere ekmek ideler."[45]

Hurmanın çekirdeğinden ekmek yapıldığı gibi cümmaresinden de ekmek yapılır. Ancak kıtlık dönemlerinde yenilen bu ekmeğin tarifi şöyledir: Hurmanın cümmaresi, eğer tazeyse kabuğuyla birlikte incecik kıyılıp veya bıçakla kıyma haline getirilip güneşte iyice kurutulur. Daha sonra öğütülür, buğday veya arpa hamuruyla yoğrulur, bir müddet dinlendirildikten sonra pişirilir: *"Ve nahlün ... cümmaresinden ekmek iderler ki zaruret vaktında yirler ... eger taze ise kışrıyla pareleyüp yahud bıçagla kıyma misal eyleyüp, güneşde muhkem kurudup, degirmende un gibi idüp, bugday ya arpa hamiriyle yogurup, niçe zeman turdukdan sonra bişürüp istimal ideler."*[46]

b. Sumak: Sumağın kabuğu, yaprağı ve meyveleri bazı işlemlerden geçirilerek ancak zaruret zamanlarında yenilebilen bir ekmek yapılır. Tarif şöyledir: Sumak, kabuğu ve yaprağıyla birlikte iki gün suda ıslatılır. Daha sonra biraz tuz katılarak altı saat kaynatılır. Suyu bittikçe su eklenir. Çok az suyu kaldığı zaman ocaktan alınır, iyice kurutulur. Daha sonra değirmende öğütülerek un haline getirilir. Bir miktar arpa veya buğday unu katılarak sıcak su ile yoğurulur ve pişirilir: *"Vakti zaruretde ekmegi yinilür. Üslubı budur ki kabugı ve kızıl yapragıyla bir yük mikdarı alup, tatlu su içinde iki gün ısladup, bir mikdar tuz katup, altı yedi saat mikdarı kaynadup, suyı eksildükçe su katup, henüz rutubeti var iken indürüp, tamam kurudukdan sonra degirmende ögüdüp, bir mikdar arpa ya bugday unı katup, ıssı su ile yogurup, adet üzere bişürüp"*[47]

Ekmek - Sağlık / Hastalık İlişkisi

Kitabü'l-Filaha'da çeşitli ekmeklerden bahsedilirken onların gıda özelliklerine değinilmiş, vücuda verebilecekleri zararlar üzerinde duru-

---

[45] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 182b.

[46] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 68b.

[47] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 177b.

larak bunları engellemek için hangi gıdalarla yenilmeleri gereğinden bahsedilmiştir. Bunları örneklendirmeden önce İslam tıp geleneğinde beslenme ve sağlık arasında kurulan ilişkiye kısaca değinmemiz gerekir.

Eski tıp anlayışına göre insan bedeninde her biri sıcaklık - soğukluk; kuruluk - yaşlık niteliklerinden ikisini taşıyan dört hılt bulunur: Kan, safra, sevdâ (kara safra) ve balgam. Karaciğerde bulunan safra, sıcak ve kuru; bedende dolaşan kan, sıcak ve yaş (akıcı); beyinde saklanan balgam, soğuk ve yaş (akıcı); dalak ve midede var olan sevda ise soğuk ve kuru niteliklere sahiptir. Bu nazariyeye göre çeşitli iç ve dış sebeplerle hıltlar arasında var olan dengenin bozulması hastalıklara yol açar. Beslenme yani yiyecek ve içecekler bu sebeplerden biridir. Ancak gıdalar bilinçli bir şekilde tüketildiğinde yani verebilecekleri zararlar bilinerek gerekli tedbirler alındığında hılt dengesi tabii halinde kalır. Gıdalar aynı zamanda bozulan dengeyi eski haline getirmekte de önemli bir rol oynayarak bedene "deva" olurlar. Dolayısıyla İslam tıp geleneğinde gıdalar, bir beslenme aracı olmalarının yanısıra hem hastalıklardan koruyucu hem de şifa verici yani deva özellikleriyle kullanılmışlardır.

Bu dört hılttan birinin vücutta diğerlerine oranla daha fazla bulunması aynı zamanda kişinin mizacını belirler: demevi mizac, safravî mizâc gibi. Kişinin mizacıyla aldığı gıdalar arasında da bir bağlantı vardır; çünkü gıdaların da sıcak, soğuk, kuru ve yaş nitelikleri bulunmaktadır. Dolayısıyla mesela, safravi mizaclı kişinin safranın sıcaklık ve kuruluğunu dengelemek için genellikle soğuk ve nemlilik özellikleri ağır basan yiyecek ve içecekleri alması gerektiği ifade edilir.[48]

Kısaca açıklamaya çalıştığımız gıda-deva/hastalık-sağlık ilişkisi çerçevesinde, Kitabü'l-Filaha'da tarifi verilen ekmekler iki açıdan değerlendirilir: Gıda kalitesi ve vücuda verebileceği zararlarla bunlardan korunma yolları.

---

[48] Konuyla ilgili geniş bilgi için bk. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *agm.*, s. 302-304. Ayrıca bk. Nil Sarı, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 137-146.

Buna göre buğday ekmeği "tamam gıda"dır: *"Calinos dir ki kahtlıkda birincden ekmek iderler, lakin bugday gibi tamam gıda olmaz."*[49] Nitekim buğday ekmeği tıp kitaplarında da, yenildiğinde "hılt" meydana getiren "gıda-yı mutlak"[50] kapsamında "eyü gıda" olarak tanıtılır.[51]

Buna mukabil mesela, bir cins arpa olan huşaki ekmeğinin gıdası azdır: *"Ve ekmeginün gıdası azdur."*;[52] meşe palamutu ekmeği ancak zarurette gıda olabilir: *"Ve bellut ... zaruretde gıda olur."*;[53] ak haşhaştan yapılan ekmeğin gıdasıysa haşhaşın aklığına bağlı olarak artar: *"Ve ekmek olanı, bustanlarda bitüp, ak olandur. Aklıgı ne kadar artuk olursa eyü olup, gıdası artuk olur."*[54]

Ancak yukarıda da değindiğimiz gibi gıdaların deva olma özellikleri de vardır. Eserde yer alan "sarımsak ekmeği" bu bağlamda başlı başına bir deva olarak değerlendirilerek devamlı yenmesi halinde çeşitli hastalıkları önleyeceği ifade edilmiştir. Sarımsağın acısı giderildikten sonra havanda iyice dövülür. Kırkta bir buğday unu, onda bir miktarı arpa unuyla karıştırıldıktan sonra biraz tuz veya şap katılarak yoğrulup ekmek haline getirilir. Bu ekmek devamlı yenilirse yiyen kişi ömrü boyunca humma başta olmak üzere pek çok hastalıktan korunmuş olacak, hazım güçlüğü çekmeyecektir: *"sarımsagun zikr olacak ilacla acılıgını giderdükden sonra havende muhkem dögüp, bugday unından kırk cüzde bir cüz mikdarını ve arpa unından öşri mikdarını katup ve yogurup ve bir mikdar tuz yahud bure katup, ekmek idüp, dayima yiseler, cemi ömrinde*

---

[49] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 133a.

[50] Beden yenilip içilenleri değiştirip kendi cevherine döndürürse yani bunlardan hılt hasıl olursa bu tür gıdalara "gıda-yı mutlak" denilir. bk. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *agm.*, s. 304.

[51] Mesela, İbn Şerif'in kaleme aldığı Yadigar-ı İbn Şerif adlı eserde buğday ekmeği için *"eyü gıda anı etmekdür, eyü anı bugdaydan kim afet irişmemiş ola."*denilir. Paki Küçüker, *Yadigar-ı İbn Şerif I; Giriş-İnceleme-Metin*, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Elazığ 1994, s. 68.

[52] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 129b.

[53] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 51a.

[54] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 152b.

humma yani ısıtma tutmayup ve sayir marazlardan dahı emin olup ve midesinde taam fasid olmayup ve sayir fayideleri çokdur."[55]

Yapılan ekmeklerin bedene verebileceği zararlar ve bunlardan korunma yolları ise bitkilerin tabiatlarına yani taşıdıkları niteliklerle bağlantılıdır: Mesela, meşe palamutu kuru ve soğuğa meyilli tabiatta olduğu için ciğerleri tıkar ve zarar verir. Onun bu zararından bedeni korumak, dengenin bozulmasını önlemek için meşe palamudundan yapılan ekmek tatlı ve yağlı yiyeceklerle yenilmeli yanında tatlı şaraplar içilmelidir: *"Hakim Razi dir ki bellut ekmegini çok istimal iden kimesne, hususen mutadı olmaya, tatlu ve yaglu taamlar ve tatlı şarablar istimal gerekdür; ta ki zararından emin ve salim ola ... Ve bellutun cevheri yabisdür; bürudete mayil olup cigeri sedd ider ve zararı da vardur ve zaruretde gıda olur."*[56]

Aynı şekilde ak haşhaşın tabiatının ileri derecede[57] soğuk olduğu için yaşlılara çok zararlı olduğu; mizacı soğuk olan yaşlılar yediğinde iki soğukluk bir yere toplanacağından hazmın mümkün olmadığı; bu zarardan kurtulmanın yolunun ak haşhaş unundan yapılan yapılan ekmeği bal, pekmez gibi tatlılarla yemek olduğu ifade edilmektedir: *"Ak olan haşhaşdan ögidilüp, ekmek iderler ve beden andan gıdalanur. Lakin bal ve begmez ve sayir tatlu nesneler ile yinüp, koca ve mizacları bürudet üzere olanlara gayetde muhalifdür, zira tabiatı nihayet mertebede sovukdur. Mezkurlar yiyecek iki sovuklık bir yirde cem olur; mizac, hazmında aciz olur."*[58]

Bir cins darı olan tırmaki de çok kepeği olması sebebiyle sakildir, dolayısıyla midede zor hazmedilir. Zararını artırmamanın yolu hamuruna tuz katmamaktır. *"Ve ekmek idüp yirler ve gayetde çok kepegi çıkup ve sakil olmagın mide tiz hazm idemez. Ve hamirine asla ve kat'a tuz komamak gerekdür ki külli zarar virür. Bunun ekli asla cayiz degildür, meger zaruret vaki ola."*[59]

---

[55] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 166ab.

[56] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 51a.

[57] Eski tıp anlayışında gıdalar dört yoğunluk derecesinden birine sahiptir. Geniş bilgi için bk. Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *agm.*, s. 304-305.

[58] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 152b.

[59] Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın, *age.*, v. 129b.

Sonuç

Bir ziraat kitabı olan Kitabü'l-Filaha'da ekmek, yapımında kullanılan çeşitli bitkiler sebebiyle yer almıştır.

Eserde insanların temel gıdası kabul edilen buğday ve arpayla ilgili olarak ayrıntılı zirai bilgilerin yanısıra ambardan değirmene, unların bozulmadan saklanmasından un kalitesinin ölçülmesine kadar ekmekle ilgili pek çok konuda bilgi verilmiştir.

Farklı unlardan elde edilen birçok ekmek tarifi, eserde genel olarak anlatılmış, ayrıntılı bilgi verilmemiştir. Bunun yanında ekmek yapımı için çekirdekten un elde etme yöntemi gibi muhtemelen çok bilinip kullanılmadığı düşünülen çeşitli bilgiler teferruatlı olarak anlatılmıştır.

Dönemin sağlık-beslenme anlayışına uygun olarak kısmen de olsa bitkilerin ve bu bitkilerden imal edilen ekmeklerin sağlıkla ilişkisine yer verilmiştir.

Metinden, bazı tür ekmeklere buğday veya arpa ekmeği hamuru katıldığı, yani ekşi maya kullanıldığını tespit etmekteyiz.

Ekmek denince genel olarak, buğday ve arpa ekmeği kastedilmektedir. Bununla birlikte, bugün ekmek yapımında kullanılabileceği aklımıza gelmeyen bazı bitkilerle bitkisel ürünlerin de bilhassa kıtlık zamanlarında, ekmek yapımında kullanıldığını görmekteyiz.

Kaynaklar

Aydın, Mükerrem Bedizel Zülfikar, *İbn Avvam, Terceme-i Kitâbü'l-Filâha (Ziraat Kısmı); Çevirimetin - İnceleme - Sözlük, Mütercim: Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah*, Kitabevi, İstanbul 2011.

Aydın, Mükerrem Bedizel Zülfikar "Osmanlı Tıbbında Müfred Devâ Kullanımı ve Müfredât Eserlerinin Genel Özellikleri." *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, c. 6, S. 2, 2005, s. 299-315.

İlhan Ayverdi, *Asırlar Boyu Tarihi Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, 2. bs., 3 c., Kubbealtı Yayınları, İstanbul 2006.

Canbolat, Mustafa, Zafer Önler, *İshak bin Murad - Edviye-i Müfrede*, TDK Yayınları, Ankara 2007.

Doğan, Şaban, *Ebulfeyz Mustafa Efendi, Risale-i Feyziyye fi Lugati't-Müfredati't-Tıbbiyye*, Değişim Yayınları, İstanbul 2011.

Kurban, Ferhat *Şirvani Mahmud - Sultaniye; Giriş - Metin - Sözlük*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 1990.

Küçüker, Paki *Yadigar-ı İbn Şerif I; Giriş - İnceleme - Metin*, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Elazığ 1994.

Samancı, Özge "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. S. Faroqhi-C. K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 199-217.

Sarı, Nil "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 137-151.

Ünsal, Artun, *Nimet Geldi Ekine; Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, 3. bs., YKY, İstanbul 2006.

Ekmek Kitabı, kültürümüzde ekmek yapımı, Türkiye'nin çeşitli yörelerinde yapılan ekmek çeşitleri, ekmeğin yapıldığı mekan, bu mekanın mimari ögeleri, fırınlar ile ilgili birikimin bir tespitidir. Bize has ekmek sadece Türkiye hudutları içinde değil, Almanya'ya göçen vatandaşlarımızla birlikte Almanya'ya da uzanmıştır.

Osmanlı döneminde ekmeğin nasıl yapıldığı, şehirlerde halkın ekmek ihtiyacının nasıl karşılandığı, sefere çıkan askere ekmeğin nasıl temin edildiği, her alanda olduğu gibi ekmeğe hile karıştıran esnafa ne tür yaptırımların uygulandığı konuları tarihe meraklıların ilgisini çekecektir. Hitit devri Anadolusunda ekmek yapımı incelendiğinde ise kültürün sürekliliği görülecektir.

Ocak, ekmek, buğday, un, yufka, hamur, börek, çörek gibi kelimelerin de bir tarihçesi vardır. Bu kelimelerin kökenleri, dilde ne zamandan beri ve hangi metinlerde kullanıldığı konusu dil tarihine merak duyanların ilgi alanına hitap edecektir.

www.kitabevi.com.tr
online satış

ISBN 978-605-4907-33-5

9 786054 907335

50 ₺

KİTABEVİ