

T. C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
YENİ TÜRK DİLİ BİLİM DALI

TÜRK DİLİ VE KÜLTÜRÜNDE EKMEK KAVRAMI

DOKTORA TEZİ

ATANUR ÖZDEMİR

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2024

T. C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
YENİ TÜRK DİLİ BİLİM DALI

TÜRK DİLİ VE KÜLTÜRÜNDE EKMEK KAVRAMI

DOKTORA TEZİ

ATANUR ÖZDEMİR

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL

GAZİANTEP, AĞUSTOS 2024

T. C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
YENİ TÜRK DİLİ BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Türk Dili ve Kültüründe Ekmek Kavramı
Adı ve Soyadı: Atanur ÖZDEMİR
Tez Savunma Tarihi: 29.08.2024

Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL danışmanlığında hazırlanan bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından oybirliği ile Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

İmzası

Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL (Jüri Başkanı)

Prof. Dr. Ahmet DEMİRTAŞ

Doç. Dr. Murat ÇELİKDEMİR

Doç. Dr. Hasan KARACA

Dr. Öğr. Üyesi Seher MAŞKARAOĞLU

Bu tezin gerekli şartları sağlayarak yukarıda belirtilen jüri tarafından Doktora tezi olarak kabul edildiğini onaylarım.

Prof. Dr. Mehmet EROL
Enstitü ABD Başkanı

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI
SBE Müdürü

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:.....

Adı ve Soyadı: Atanur ÖZDEMİR

Öğrenci Numarası: 190539211004

Tezin Savunma Tarihi: 29.08.2024

ÖZET

TÜRK DİLİ VE KÜLTÜRÜNDE EKMEK KAVRAMI

ÖZDEMİR, Atanur

Doktora Tezi

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Yeni Türk Dili Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL

Ağustos-2024, 431 sayfa.

Maddi ve manevi kültür, insanoğlunun var olduğu günden beri çeşitli etkenlere bağlı olarak sürekli değişmiştir. Yaşam şeklinde meydana gelen radikal değişiklikler, insanı her yönüyle etkileyerek kişinin düşünce dünyasının, sosyal dinamiklerinin, dilinin ve kültürünün yeni düzen çerçevesinde yapılanmasını sağlamıştır. Uzun süre avcı-toplayıcı sisteme tabi olan insanoğlu, buzulların erimesiyle kendiliğinden yetismeye başlayan yabani tahılları evcilleştirmeye başlamıştır. Yerleşik düzeni zorunlu kılan bu yeni besin; avcı-toplayıcılıktan tarıma, kabilelerden devlete, bireysellikten toplumsallığa, eşitlikçi yapıdan hiyerarşik yapıya, ortak kültüre ve ortak dile geçişlerin temelini oluşturmaktadır. Bu noktadan bakıldığında *ne yersen osun* sözü önem kazanmaktadır. Tüketilen besin ve onun elde edilme şekli, insanı oluşturan dinamiklerin niteliklerini belirlemektedir. Bugünkü düzenin, maddi ve manevi kültürün temeli; bu yeni besine yani ekmeğe dayanmaktadır. Neolitik Çağ'dan sonra insanoğlunun temel besin gıdası olan ekmeğin yerleşik hayata geçişlerin artmasıyla kavram çerçevesi genişlemiş ve arka planda taşıdığı kültürel derinlik artmıştır. Zaman içinde, sadece bir gıda maddesi olmaktan çıkıp toplumların yaşam tarzlarını, inanç sistemlerini ve ekonomik yapılarını yansıtan bir sembol hâline gelmiştir. Yerleşik düzenin başladığı dönem olan Eski Uygarlıklarla birlikte Türk dili ve kültüründe yer edinmeye başlayan ekmek, kısa sürede çevresinde oluşan maddi ve manevi zenginliklerle kavramsallaşmıştır. Daha Karahanlı Dönemi'nde *tuz ekmek* ikilemesiyle dostluğun, beyliğin, hakkın, hukukun sembolü olmuştur. Sonraki süreçlerde kıtlıklar ve dinî anlayışlar neticesinde kutsallaşarak *nimet* kelimesiyle anılmaya başlamıştır. Bereket, bolluk ve yaşamın devamlılığını temsil eden ekmek; ritüellerin ve ibadetlerin vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Birçok atasözü, deyim ve metafor ekmek kavramı etrafında şekillenmiştir. Bir milletin kültürünün özünü taşıyan kalıp yapılar, dil vasıtasıyla günümüze ulaşmıştır. Bu doğrultuda bu çalışmada, ekmeğin Türk dili ve kültüründeki yeri incelenmiştir. Ekmek kavramı çevresinde oluşmuş dil öğelerinin arka planında yatan kültürel zenginlik, dil-kültür ilişkisi bağlamında ele alınmıştır. Somut olmayan kültürel mirasın taşınmasında dilin aktif rol oynadığı üzerinde durulmuş ve dildeki kalıp yapıların, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olduğu vurgulanmıştır.

Anahtar kelimeler: Türk Dili, Türk Kültürü, Ekmek Kavramı, Somut Olmayan Kültürel Miras

ABSTRACT

THE CONCEPT OF BREAD IN TURKISH LANGUAGE AND CULTURE

ÖZDEMİR, Atanur

PhD Thesis

Department of Turkish Language and Literature

Supervisor: Prof. Dr. Hülya ARSLAN-EROL

August-2024, 431 page.

Material and spiritual culture has been continuously updated due to various factors since the existence of humankind. Radical changes in lifestyle have affected humans in every aspect, causing the restructuring of one's thought world, social dynamics, language, and culture within the framework of the new order. Humankind, which had been subject to the hunter-gatherer system for a long time, began to domesticate wild grains that started growing spontaneously with the melting of glaciers. This new food, which necessitated a settled order, is the foundation of transitions from hunter-gathering to agriculture, from tribe to state, from individuality to sociality, from egalitarian structure to hierarchical structure, to common culture and common language. From this perspective, the saying *you are what you eat* gains importance. In other words, the consumed food and the way it is obtained determine the qualities of the dynamics that constitute the human being. The foundation of today's order, material and spiritual culture, is based on this new food, namely bread. Bread, which has been the staple food of humankind since the Neolithic age, has expanded its conceptual framework with the increase in transitions to settled life, and its cultural depth in the background has increased. Over time, it has become a symbol reflecting societies lifestyles, belief systems, and economic structures, rather than just being a food item. Bread, which started to take its place in Turkish language and culture with the Old Uighurs, the period when the settled order began, was conceptualized with the material and spiritual riches formed around it in a short time. As early as the Karakhanid period, it became the symbol of friendship, lordship, right, and law with the pairing of *tuz ekmek*. In subsequent processes, it became sanctified due to famines and religious understandings and began to be referred to as *nimet*. Bread, representing abundance, plenty, and the continuity of life, has become an indispensable part of rituals and worship. Many proverbs, idioms, and metaphors have been shaped around the concept of bread. The stereotypical structures that carry the essence of a nation's culture have reached the present day through language. In this direction, this study examines the place of bread in Turkish language and culture. The cultural richness behind the linguistic elements formed around the concept of bread is discussed in the context of the language-culture relationship. It is emphasized that language plays an active role in carrying intangible cultural heritage, and that the stereotypical structures in language are a part of intangible cultural heritage.

Keywords: Turkish Language, Turkish Culture, The Concept of Bread, Intangible Cultural Heritage

ÖN SÖZ

Bir besin gıdası olmanın ötesinde dil, kültür, sosyal hayat, antropolojik yapı ve inanç sistemine kadar toplumu oluşturan dinamiklere sirayet eden ekmek; dildeki kalıp yapılar ve çeşitli kültürel uygulamalar ile Türk milletinin kolektif bilincinde bir sembol olmuştur. Bu temel besin gıdası; sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamanın çok ötesine geçerek toplumsal ilişkileri şekillendiren, değer yargılarını yansıtan ve kültürel kimliği pekiştiren bir metafor hâline gelmiştir. Ekmek, aile içi ilişkilerden toplumsal etkileşimlere kadar uzanan geniş bir yelpazede sosyal normları şekillendiren role sahip olmuştur. Ekmeğin paylaşılması, misafirperverliğin bir göstergesi olarak kabul edilmiş; ekmeğe duyulan saygı, ahlaki değerlerin bir parçası olarak görülmüştür. Türkçede yer alan *ekmek parası*, *ekmeğini taştan çıkarmak*, *ekmek kapısı* gibi deyimler, ekmeğin Türk toplumunun düşünce dünyasındaki yerini göstermektedir.

Türk dili ve kültüründe ekmeğin yerinin incelendiği bu çalışma; *Giriş*, *Kavramsal Çerçeve* ve *Bulgular ve Tartışma* olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. *Kavramsal Çerçeve*'de dil-kültür ilişkisi ele alınarak kültürel mirasın taşıyıcısı olan kalıp yapıların literatürdeki mahiyeti verilmiştir. Yine bu bölümde *Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi* ve kültürel mirasın taşınmasında dilin önemine ekmek kavramı çerçevesinde ele alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma kısmı, kendi içerisinde beş bölüme ayrılmıştır. Birinci bölümde tarım kültürü ve eski Türklerde ekmeğin varlığı dil verilerine dayanarak açıklanmıştır. İkinci bölümde; tarihî Türk lehçelerinde tanıklanan ekmek terimi, fonetik ve morfolojik açıdan incelenerek çalışmanın ilerleyen kısımlarında kullanılmak üzere tanık cümleler verilmiştir. Üçüncü bölümde; ekmek teriminin etimolojik değerlendirmeleri, tarihî ve çağdaş lehçelerde temel besin gıdasını karşılamak üzere kullanılan adlandırmalar, ekmek çeşitleri ve kavram çevresinde oluşmuş kültürün taşıyıcısı olan kalıp yapılar ele alınmıştır. Dördüncü bölümde; semavi dinlerde, Mezopotamya'da ve Anadolu'da ekmeğe dair inanç ve uygulamalara yer verilmiştir. Beşinci bölümde ise Halk edebiyatı ürünlerinden *efsane*, *destan*, *masal*, *fıkra*, *bilmece*, *tekerleme* ve *âşık şiirlerinde* tespit edilen ve ekmeğin öne çıktığı bölümler verilmiştir.

Doktora eğitimim süresince desteklerinden dolayı TÜBİTAK'a ve 100/2000 Öncelikli Alanlar Eğitim Desteği için YÖK'e teşekkürü borç bilirim.

Lisans döneminden beri öğrencisi olduğum kıymetli hocam, danışmanım Prof. Dr. Hülya Arslan-Erol'a, değerli fikirleriyle çalışmaya yön veren Tez İzleme Komitesi Üyeleri Doç. Dr. Murat Çelikdemir ve Dr. Öğr. Üyesi Ülkü Polat'a teşekkür ederim. Son olarak çalışmaya doğrudan veya dolaylı katkı sağlayan hocalarım ve arkadaşlarıma şükranlarımı sunarım.

Atanur ÖZDEMİR

Gaziantep

2024

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT.....	ii
ÖN SÖZ	iii
TABLolar LİSTESİ.....	viii
EKLER LİSTESİ	ix
KISALTMALAR.....	x

BÖLÜM I

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu	1
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	2
C. Araştırmanın Yöntemi	4
D. Sınırlılıklar	5
E. Konuyla İlgili Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar	6

BÖLÜM II

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültürel Aktarım Bağlamında Dil.....	13
2.1.1. Milletin Kültür ve Dünya Görüşünü Yansıtan Dil Ögeleri	17
2.1.1.1. Atasözleri	18
2.1.1.2. Deyimler.....	20
2.1.1.3. Diğer kalıp yapılar	22
2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Dil	22
2.2.1. Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Sözleşmesi.....	24
2.2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Ekmek Kavramı.....	27
2.3. İnsanlığın Evrimi: Tarım Devrimi ve Ekmek	29
2.3.1. Ekmeğin Serüveni.....	33
2.3.2. Ekmek ve Bira	37

BÖLÜM III

BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Tarım Kültürü ve Eski Türklerde Ekmek.....	39
---	----

3.2. Tarihî Lehçelerde Ekmek Terimi (Fonetik Varyantlar ve Tanık Cümleler)	51
3.2.1. Eski Türkçe	51
3.2.1.1. Uygur - Karahanlı	51
3.2.2. Orta Türkçe	59
3.2.2.1. Harezmi Türkçesi	59
3.2.2.2. Çağatay Türkçesi.....	63
3.2.2.3. Kıpçak Türkçesi	64
3.2.2.4. Batı (Oğuz) Türkçesi.....	68
3.2.2.4.1. <i>Karışık dilli eserler dönemi 12-13. yy.</i>	69
3.2.2.4.2. <i>Eski Anadolu Türkçesi dönemi 13-15. yy.</i>	71
3.2.2.4.3. <i>Osmanlı Türkçesi dönemi 16-19. yy.</i>	87
3.3. Türkçede Ekmek Kavramı	96
3.3.1. Türkçede ekmek İsmi ve Etimolojik Değerlendirmeler	96
3.3.2. Tarihî Lehçeler, Çağdaş Lehçeler ve Türkiye Türkçesi Ağzlarında Adlandırmalar	101
3.3.2.1. Ekmek	103
3.3.2.1.1. <i>Etmek</i>	103
3.3.2.1.2. <i>Ötmek</i>	105
3.3.2.1.3. <i>İtmek/ étmek</i>	106
3.3.2.1.4. <i>Epmek</i>	107
3.3.2.1.5. <i>Epek</i>	108
3.3.2.2. Çörek.....	109
3.3.2.3. Nan	113
3.3.2.4. Nimet.....	117
3.3.2.5. Kurs	119
3.3.2.6. Hubz	119
3.3.3. Tek Tipten Çok Çeşitliliğe Ekmek	120
3.3.3.1. Türkçede ekmek pişirme mekânları	124
3.3.3.1.1. <i>Ocak</i>	127
3.3.3.1.2. <i>Tandır</i>	130
3.3.3.1.3. <i>Fırın</i>	134
3.3.3.1.4. <i>Peç</i>	137
3.3.3.2. Eski Türklerden günümüze ekmek yapımında kullanılan başlıca hububatlar.....	139

3.3.3.2.1. Buğday.....	139
3.3.3.2.2. Arpa.....	144
3.3.3.2.3. Darı (Ak Darı, Mısır)	148
3.3.3.2.4. Çavdar.....	152
3.3.3.2.5. Yulaf.....	155
3.3.3.2.6. Pirinç	157
3.3.3.3. Türkçede ekmek çeşitleri	161
3.3.3.3.1. Rengine göre ak ekmek/ kara ekmek	162
3.3.3.3.2. Şekline göre ince ekmek/ kalın-yuvarlak ekmek.....	164
3.3.3.3.3. Sosyal statüyü belirtmesine göre buğday ekmeği/ arpa, darı, çavdar, kepek ekmeği.....	165
3.3.3.3.4. Kalitesine göre nan-ı hass, nan-ı adi	167
3.3.3.3.5. Tarihî lehçelerde ekmek çeşitleri.....	168
3.3.3.3.6. Günümüz Anadolu'sunda ekmek çeşitleri	189
3.3.3.3.6.1. İl bazında geleneksel ekmekler	189
3.3.3.3.6.2. Coğrafi işaretli ekmekler	194
3.3.3.3.6.3. Türkiye Türkçesi ağızlarında tespit edilen ekmekler	223
3.3.4. Kültürün Mayası Dil: Ekmek Temelinde Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü	243
3.3.4.1. Ekmek kavramı çevresinde oluşan atasözleri	245
3.3.4.2. Kavram çerçevesinde oluşan deyimler.....	271
3.3.4.3. Diğer kalıp yapılar	278
3.3.4.3.1. Kargışlar	289
3.3.4.3.2. Mizahi unsurlar	291
3.4. İnanç Sistemlerinde Ekmek.....	293
3.4.1. Semavi Dinlerde Ekmek	293
3.4.1.1. Musevilikte ekmek	294
3.4.1.2. Hristiyanlıkta ekmek	295
3.4.1.3. İslamiyet'te ekmek	296
3.4.2. Buğdayın Merkezi Mezopotamya Uygarlıklarında Ekmek	299
3.4.3. Anadolu'da Ekmeğe Dair İnanç ve Uygulamalar.....	301
3.4.3.1. Nimet algısı ve kutsallık.....	302
3.4.3.2. Saygı ve cezalandırma.....	304
3.4.3.3. Geçiş dönemlerinde ekmek	306

3.5. Halk Edebiyatı Ürünlerinde Ekmek	308
3.5.1. Efsanelerde Ekmek	309
3.5.1.1. Taş kesilme ve taş yağma efsaneleri	309
3.5.1.2. Ekmeğin kıymetini bilmeme, cimrilik vb. durumlara yönelik efsaneler	311
3.5.1.3. Sağaltıcı mahiyette türbe, yatır, ziyaret yerleri efsanelerinde ekmek	313
3.5.1.4. Diğer efsanelerde ekmek.....	315
3.5.2. Destanlarda Ekmek	317
3.5.3. Masallarda Ekmek	336
3.5.4. Fıkralarda Ekmek.....	347
3.5.5. Bilmecelelerde Ekmek.....	358
3.5.6. Tekerlemelerde Ekmek.....	359
3.5.7. Âşık Şiirlerinde Ekmek.....	360
SONUÇ.....	384
KAYNAKLAR	390
EKLER.....	419
EK 1 Kalıp Yapılar Dizini	419
EK 2 Tanık Cümleler.....	424

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1:	11. yy.da Yazılan Divanu Lugati't-Türk'te Ekmek	s. 54
Tablo 2:	Kutadgu Bilig Nüshalarında Ekmek (13-15. yy.)	s. 58
Tablo 3:	Türkçenin Çağdaş Yazı Dillerinde Temel Besin Gıdasını İfade Etmek Üzere Kullanılan Terimler	s. 117
Tablo 4:	2024 Yılı İtibarıyla Sade ve Çeşitli Harçlarla Yapılan Coğrafi İşaretli Ekmekler	s. 195

EKLER LİSTESİ

- EK 1** Kalıp Yapılar Dizini
EK 2 Tanık Cümleler



KISALTMALAR

Eser Kısaltmaları

AA	: Ankara İli Ağızları
AÇD	: Âşık Çelebi Divanı
ADA	: Artvin İli Yusufeli İlçesi Demirkent (Erkinis) Köyü Ağzı
ADS	: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I,II (Aksoy)
AKY	: Ali, Kıssa-i Yusuf
AÖA	: Akören Ağzı
ARİ	: Ardahan İli Ağızlarının Ses ve Şekil Özellikleri
AS	: Atalar Sözü (Kitab-ı Atalar)
ASV	: Adıyaman İli ve Yöresi Ağızları Söz Varlığı
AŞNR	: Ali Şir Nevayi'nin Risaleleri
ATA	: Ahıska Türkleri Ağzı
AYA	: Antalya ve Yöresi Ağızları
BA	: Bayburt İli Aydıntepe İlçesi Ağzı
BAD	: Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler
BD	: Bozoğlan Destanı (Yusuf Bêg-Ahmed Bêg)
BİA	: Bilecik İli Ağız İncelemesi
BİY	: Bursa İli Yerli Ağzı
BJA	: Bursa Keles Yağcılar Köyü Ağız İncelemesi
BKY	: Bilge Kağan Yazıtı
BMA	: Bartın Merkez İlçe ve Köyleri Ağzı
BS	: Babalar Sözi

BTA	: Borçalı (Gürcistan) Karapapak / Terekeme Ağzı
CC	: Codex Cumanicus
CİA	: Ceyhan İlçesi Ağızları
CN	: Cerrah-Name
CT	: Cevher-i Tıb
ÇAD	: Çaycuma Ağzı'ndan Derlemeler
DEO	: Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye
DET	: Durûb-ı Emsâl-i Türkî
DK	: Dede Korkut Kitabı
DLT	: Divanu Lugati't-Türk
DOT	: The Turkish Dialects of Trabzon II
DS	: Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü
EA	: Erdebil İli Ağızları
EAA	: Erzincan'ın Üzümlü İlçesinde Yaşayan Ahıska Türklerinin Ağzı
EB	: El-Bâbûsü'l-Vasît Fî Tercümeti'l-Kâmûsu'l-Muhît
EDV	: Eski Türkçenin Deyim Varlığı
EİA	: Erzurum İli Ağızları
EİH	: El-İdrak Haşiyesi
EKY	: Erzurumlu Darir Kıssa-i Yusuf
EM	: İshak Bin Murad Edviye-i Müfrede
EYA	: Erzincan ve Yöresi Ağızları
FB	: Ferec Ba'd eş-Şidde
GMF	: Gayetü'l-Münteha Fi-Tedbiri'l-Merza
GN	: Garib-Name
GT	: Gülistan Tercümesi (Kitab Gülistan bi't-Türki)

GTÇ	: Çağatayca Gülistan Tercümesi
GTD	: Göroglinin Tugilişi Destanı
GYZ	: Garib'in Yusuf u Züleyhası
HBA	: Hemedan Bölgesi Bahar Ağzı
HS	: Hüsrev ü Şirin
HT	: Hulasatu't-Tıbb
HTK	: Harezmi Türkçesi Satır Arası Kuran Tercümesi
IA	: Aralık İlçesi Ağzı (İğdır İli)
IDA	: Irak Türkmen Türkçesi Dakuk Merkez Ağzı
IEA	: Irak-Erbil Türkmen Ağzı
İMİ	: Isparta Merkez İlçe Ağzıları
ISA	: Isparta'nın Eğirdir, Senirkent ve Atabey İlçeleri Ağzı Özellikleri
İKP	: Budacı İyi ve Kötü Kalpli Prens Masalının Uygurcası
İM	: İrşadü'l-Mülük Ve's-Selatin
KA	: Kars İli Ağzıları - Ses Bilgisi
KAA	: Kütahya Aslanapa ve Yöresi Ağzı
KAY	: Kütahya Altıntaş Yöresi Ağzı
KB	: Kutadgu Bilig
KDA	: Kütahya Dumlupınar ve Yöresi Ağzı
KDT	: Kuzeydoğu İllerimiz Ağzlarından Toplamalar
KE	: Kısasü'l-Enbiya
KIA	: Kırşehir ve Yöresi Ağzıları
Kİ	: Kitabü'l-İdrak Li-Lisani'l-Etrak
KKA	: Konya İli Kulu İlçesi Merkez ve Köyleri Ağzı
KM	: Kamus-ı Türkî

KPA	: Kütahya Pazarlar Ağzı
KSE	: Kısas-ı Enbiya
KYA	: Kahramanmaraş ve Yöresi Ağzıları
LÇT	: Lügat-i Çağatay ve Türkî-i Osmanî (Şeyh Süleyman Efendi Lügati)
LM	: Ali Şir Nevayi - Leyli vü Mecnun
MA	: Muş – Bulanık Çevresi Karapapak Ağzı
MAN	: Türkische Manichaica Aus Chotscho
MAY	: Maytrısimit
MD	: Manas Destanı
MED	: Müstahkim-zâde ve “Durûb-ı Emsâl”
MKK	: Meşel Kötürgen Kişiler
MMS	: Mesnevî-i Ma’nevî (Mevlâna)
MNT	: Sadru’-d-din Şeyhoğlu Marzuban-Name Tercümesi
MS	: Mesnevî-i Sâni ve Mesnevî-i Sâlis
MT	: Mantıku’t-Tayr
NA	: Nahçıvan Ağzı
ND	: Nedim Divanı
NF	: Nehcü’l-Feradis
NH	: Nazmü’l-Hilafiyat Tercümesi
OHM	: Osmanlı İmparatorluğunda Ziraî Ekonominin Hukukî ve Malî Esasları
OYA	: Ordu İli ve Yöresi Ağzıları
PN	: Pend-name (Güvahî)
RDE	: Risâle-i Durûb-ı Emsâl
SHŞ	: Sibgat Hekim’in Şiirleri

SN	: Süheyl ü Nev-Bahar
SNT	: Siretü'n-Nebi Tercümetü'd-Darir
SŞ	: Saz Şairleri
ST	: Sungur Türkçesi
STTA	: Suriye Türkmen Türkçesi Ağızları
SZ	: Sinop Yöresi Söz Varlığı
ŞGD	: Şeyh Galib Divanı
ŞHD	: Şiban Han Divanı
ŞT	: Şahseven Türkçesi
TAR	: Taryat Yazıtı
TAS	: Türk Atasözleri Sözlüğü
TD	: Türkçede Deyimler
TET	: XVI. Yüzyıla Ait Bir Tezkiretü'l-Evliya Tercümesi
TİEM	: Karahanlı Türkçesi Satır Arası Kur'an Tercümesi TİEM 73
TKİ1	: Şirvanlı Mahmud Tarih-i İbn-i Kesir Tercümesi
TKİ2	: Şirvanlı Mahmud Tarih-i İbn-i Kesir Tercümesi
TN	: Tutmacı, Tabiatname
TON	: Tonyukuk Yazıtı
TS	: Türkçe Sözlük
TTT	: Türkische Turfan Texte
UHD	: Uygur Halk Destanları I-II
YBD	: Yahyâ Bey (Taşlıcalı) Dîvanı
YHY	: Yüz Hadis ve Yüz Hikâye
YZ	: Yusuf ve Zeliha
ZHU	: Zur Heilkunde Der Uiguren
ZŞ	: Tatar Şairi Zölfet'in Şiirleri

Diğer Kısaltmalar

Bk. : Bakınız

F : Fıkra (Başlıksız olan fıkralar için kullanılmıştır.)

MÖ : Milattan önce

SOKÜM : Somut Olmayan Kültürel Miras

UNESCO : Birleşmiş Milletler, Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

vb. : ve benzeri

vs. : vesaire

yy. : Yüzyıl

BÖLÜM I

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu

Bu çalışmanın konusu; tarım kültürüyle birlikte çoğu uygarlığın temel besin gıdası olan ve günümüzde de olmaya devam eden ekmeğin Türk kültüründeki derinliğini, ekmek çevresinde oluşan maddi ve manevi kültür unsurlarının dil vasıtasıyla günümüze taşınmasını *somut olmayan kültürel miras* bağlamında incelemektir.

Toplumların dünya görüşü ve inanç sistemlerine tesir ederek bunların içinde kültürel derinlik oluşturan, ahlaki ve kültürel normlarına yön veren değerleri vardır. Bunların başında aile kavramı, komşuluk ve akrabalık anlayışı, yardımlaşma ve sosyal dayanışma anlayışı, yeme içme bağlamında mutfak kültürü ve selamlaşma, bayramlaşma gibi çeşitli ritüeller karşısında sergilenen davranışlar gelmektedir. Toplumların besin envanterlerinin belirlenmesi ve mutfak kültürlerinin oluşmasında coğrafya, din gibi birden çok faktör etkili olmaktadır. Elverişli iklim şartları nedeniyle Doğu Asya mutfak kültüründe pirinç öne çıkarken coğrafyaya bağlı olarak deniz ve ada ülkelerinin mutfak literatüründe balık geniş yer kaplamaktadır. Tahıl tüketiminin başlangıç noktası olan Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarının mutfak kültürünün temeli ise buğdaya, daha doğrusu ekmeğe dayanmaktadır. Söz konusu besinler, bu toplumların mutfak kültürü ve inanç sistemlerine, yalnızca karın doyuran bir besin mahiyetinde girmemiştir. Halkın folklorundan diline, her alana tesir ederek maddi ve manevi kültürlerinde farklı bir boyut kazanmıştır.

Beslenme literatüründe hayatta kalmak için yenen besin; iklime, coğrafyaya, inanç sistemine vb.ne göre değişmektedir. Bu etkenler, toplumların mutfak kültüründe belirli besinlerin öne çıkmasına neden olmuştur. Türk mutfak kültüründe ekmek; ölümle yaşam arasındaki sınır olmuş, tarım kültürüne geçişle birlikte kişiyi hayata

bağlayan hem asgari hem de temel besin olma görevini üstlenmiştir. Açlık, kıtlık ve inanç sisteminin tesiriyle kutsiyet atfedilen ekmek, toplumun folklorundan diline, her alana işlenerek kişinin eylemlerine ve hayata bakış açısına yön vermiştir. Ekmeğe dair toplumun düşünce dünyasında oluşan kavram, yalnızca söz birleşimlerinden ibaret olmamış; milletin kültür genlerini taşıyan atasözleri, deyimler gibi dil öğelerine kodlanarak nesilden nesile aktarılmıştır. Yeme içme düzeninde başlayan değişiklik, kişinin dünya görüşüne entegre edilmesiyle ekmeğin somut ve somut olmayan literatürde geniş bir yer edinmesini sağlamıştır. Kısaca ekmek, Türk dili ve kültürünün her alanında incelenmeye değer maddi ve manevi derinlik oluşturmıştır.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Avcı-toplayıcı yaşam şeklinden yerleşik düzene geçen insanoğlu, hayat sürdüğü geçici yerleşim yerlerini, yılın tamamında konaklayacak şekilde inşa etmiş ve yabani hububatları, kültür bitkisi hâline getirerek etin yanında tahıl tüketmeye başlamıştır. *Bereketli Hilal* çevresinde başlayan yerleşik düzen ve tahıl tüketimi; elverişli iklim şartlarının oluşması, alet edevatların geliştirilmesi, inanç sistemleri kapsamında yenilebilir hayvan sayısının azalması, nüfus ve bilgi birikiminin artmasıyla önce Mezopotamya uygarlıklarına sonra dünyanın geneline yayılmıştır. Yerleşik düzenin başlarında, su içinde bekletilerek maltlaştırılmış şekilde tüketilen tahıllar, sistemin gelişmesi ve düzenin oturmasıyla kızgın taşlar üzerinde pişirilerek tüketilmeye başlanmıştır. Öğütülmüş arpa veya buğday ununun suyla karıştırılarak kızgın taşlar üzerinde pişirilmesiyle elde edilen bu besin, ekmeğin ilk şekli olmalıdır. Süreç içerisinde, kültürel etkileşimler ve teknolojik ilerlemeler ile yabani tahıllar evcilleştirilerek pişirme mekânları geliştirilmiştir. Ekmeğin onlarca, günümüzde ise yüzlerce çeşidi ortaya çıkmıştır. Tahıl tüketimine geçiş, toplumların yalnızca beslenme alışkanlıklarını değiştirmemiş, aynı zamanda buğday, arpa gibi hububatlar etrafında gelişen ve milletin dünya görüşüne entegre olan kültür hazinesinin de oluşmasına vesile olmuştur.

Bir besin gıdası olmanın yanı sıra kutsallık atfedilen ekmek, Mezopotamya uygarlıklarında kutsallaşarak tanrılara şükür mahiyetinde sunulan bir adak olmuştur. Mezopotamya uygarlıklarında kutsal bir statü kazanarak destanlara konu olan ekmek, inanç sistemleri vasıtasıyla diğer eski uygarlıklarda da kutsallaşmıştır. Musevilikte,

Pesah Bayramı'nda Mısır'dan çıkışın simgesi olan *Matsa-Matzoh Ekmeği* yapılarak ritüel havasında mayasız ekmek kutsanmaktadır. Aynı şekilde Hristiyanlıkta İsa ile ilahi bir boyut kazanan ekmek, *Ekmek-Şarap* ritüelinde her yıl kutsanmaktadır. İslamiyet'te ise daha doğrusu İslami Türk kültüründe, *nimet* adlandırmasıyla anılarak kutsal değerlere eş görülmektedir.

Türklerin maddi ve manevi kültüründe önemli yere sahip olan ekmek, Eski Uygur Dönemi itibarıyla *ötmek* şekliyle karşımıza çıkmaktadır. Tarım kültürünün benimsenmesiyle kısa sürede hem dilde hem de kültürde yer edinen ekmek, Türk mutfak kültürünün temel besin gıdası olmuştur. Yerleşik düzenin yaygınlaşmasıyla dile tesir ederek kısa zamanda dilde kavramsallaşmaya başlamıştır. Karahanlı Dönemi eserlerinde ondan fazla çeşidi kaydedilen ekmeğin yine bu dönemde *etmegin ye-* "ekmeğini ye-", *tuz etmek hakkı* "tuz ekmek hakkı", *tuz etmek hakkı küdez-* "tuz ekmek hakkı gözet-" gibi toplumun dünya görüşünü yansıtan kalıp yapıları ortaya çıkmıştır. 14-15. yy.dan sonra kavramın dildeki işlenmişlik derecesi artmış; temel anlamının yanında kazanç, iş, geçim gibi metaforları ifade etmek üzere atasözü ve deyimlere konu olmuştur. Ekmek kavramı üzerinden dile entegre edilen ve somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan bu dünya görüşü, dil öğeleriyle günümüze ulaşmıştır. Ekmek çevresinde oluşan kültürel mirasın taşınması noktasında dil, önemli bir rol üstlenmiştir. Doğan Aksan'ın da (2008, s. 17-18) belirttiği üzere toplumların kültürleri birbirinden farklıdır ve öne çıkan uygulamaları vardır. Bir İngiliz veya Arap'ın evlilik ritüelleri farklılık gösterdiği gibi yeme içme çevresinde oluşan gelenekler de milletlere özgü kodlar taşımaktadır. Toplumların akrabalık ilişkileri, komşuluk, savaş, misafir vb. kavramları temelde benzer olsa da özelde özgün uygulamalar ve kavramlar içermektedir. Türklerde olumsuz bir durum karşısında baş, yukarıya götürülürken Batı toplumlarında iki yana sallanmaktadır. Tüm bu maddi ve manevi kültür öğeleri çevresinde zengin bir söz varlığı oluşmuştur. Türkçede; çalışan birine *kolay gelsin* denmesi, yeni bir şey alana *güle güle kullan* veya her koşulda geçimini sağlayabilen kimse için *ekmeğini taştan çıkarır* gibi kalıp yapıların söylenmesi, Türk kültürüyle yoğrulmamış bir dilde anlamsız söz dizilerinden ibaretken Türkçede kültürel mirası taşıyan ve Türk kültürünü yansıtan dil öğeleri durumundadır. Bu noktada, Türk kültürünün özünün taşındığı kavramlarından biri olan ekmek ve taşıdığı kültürel miras, ekmek kavramının dil ve kültür boyutunun incelenmeye değer olduğunu gösterirken konunun önemini de ortaya koymaktadır.

Bu çalışmayla, *Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi*'nde korunması gereken kültürel miras alanlarından a maddesi (Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar) referans alınarak şunlar hedeflenmiştir:

-Atasözleri ve deyimler gibi kalıplaşmış yapılar vasıtasıyla Türk diline yansımış olan Türk kültürünü, ekmek kavramı çerçevesinde ele alıp dil öğelerinin arka planında yatan kültürel derinliği dil-kültür ilişkisi bağlamında ortaya çıkarmak.

-Kültürel mirasın korunması ve aktarımı noktasında dilin taşıyıcı bir rol üstlendiğini vurgulamak ve dildeki kalıp yapıların birer kültürel miras ögesi olduğunu ortaya çıkarmak.

-Dil verilerine dayanarak tarihî dönemlerde ekmeğin varlığını sorgulamak ve milletin ekmek algısını incelemek.

-Türkçede temel besin gıdasına verilen isimler, ekmeği yapılan hububatlar, pişirme mekânları, ekmek çeşitleri vb.ni dil-kültür ilişkisi bağlamında incelemek.

C. Araştırmanın Yöntemi

Çalışma, nitel araştırma olup anahtar kelimeler kapsamında alan yazınından veri toplama, bu verinin art ve eş zamanlı bakış açısıyla analiz edilmesine dayanmaktadır. Dil-kültür ilişkisi ve dildeki dünya görüşü; ekmek kavramı çerçevesinde ele alınmış, somut olmayan kültürel mirasın korunması ve yeni nesile iletilmesinde dilin taşıyıcı rolü vurgulanarak *Kavramsal Çerçeve* oluşturulmuştur. Araştırmanın *Bulgular ve Tartışma* bölümünde şu yollar izlenmiştir:

İlk etapta, Eski Türklerin tarım kültürünün hangi aşamasında olduğu ve ekmeğin adlandırma olarak ne zaman ortaya çıktığı, dönem metinlerine dayanarak tarım söz varlığı çerçevesinde tartışılmıştır. Sonrasında tarihî lehçeler dönem dönem incelenmiş, ekmek teriminin geçtiği eserler tespit edilerek tanık cümlelerine yer verilmiştir. Yüzyıllar ve dönemlere göre ekmek teriminin fonetik varyantları ve hangi Türk boyunun terimin hangi fonetik varyantına meyilli olduğu tartışılmıştır. Tanık cümleler ile yüzyıllara göre ekmeğin dilde ileri öge olma durumu, metaforlaşma süreci ve kalıp yapılara konu olarak kültürel kodları taşıma durumu semantik bağlamda ele alınmıştır.

Türkçede Ekmek Kavramı bölümünde, öncelikle kelimenin etimolojik durumu değerlendirilmiştir. Sonrasında temel besin gıdasını ifade etmek üzere tarihî ve çağdaş Türk lehçelerinde hangi adlandırmaların kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu bölümün *Tek Tipten Çok Çeşitliliğe Ekmek* başlığında, yine aynı yöntem izlenmiştir. Tarihî dönemlerden günümüze ekmeği yapılan başlıca hububatlar, fişleme yöntemiyle tespit edilerek bu adlandırmaların etimolojisi, Türkçede ne zamandan beri kullanıldığı vb. analizler yapılmıştır. Kavramın bir parçası olan bu terimlerin arka planda taşıdığı kültürel değerlere vurgu yapılmıştır. Başlıca pişirme mekânları da aynı yöntemle ele alınarak terimler, dil ve kültür açısından incelenmiştir. Ekmek çeşitleri bahsinde, muhtelif eserler ve *Derleme Sözlüğü* taranarak Türkiye Türkçesi ağızlarında ekmek çeşitlerinin söz varlığı ortaya çıkarılmıştır. Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak koruma altına alınan coğrafi işaretli ekmeklerin listesi verilmiştir.

Çalışmanın ana fikrini oluşturan *Kültürün Mayası Dil: Ekmek Temelinde Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü* başlığında, ekmek çevresinde oluşan kalıp yapılar art ve eş zamanlı bakış açısıyla ele alınarak yapının arka planda taşıdığı kültürel kodlar, tarihî dönemlerdeki tanık cümlelerle mukayese edilerek açıklanmaya çalışılmıştır. İnanç sistemleriyle kutsal bir boyut kazanan ekmek, tespit ve analize dayanan metotla üç semavi dinde ele alınmış, bu dinlerin kutsal kitaplarında ekmeğe dair bölümler üzerinde durulmuştur.

Türk maddi ve manevi kültürünün hemen her noktasında kendine yer bulan ekmek, halk edebiyatı ürünlerinde de karşımıza çıkmaktadır. Bu bölümde de çalışmanın genelinde olduğu gibi kavramın geçtiği edebî eserler taranarak ekmeğin hangi yönüyle yapıta konu olduğu üzerine durulmuştur.

D. Sınırlılıklar

Araştırmalar, imkânlar dâhilinde gerçekleştirilmektedir. Her çalışmada olabileceği gibi bu araştırmada da sınırlılıklar mevcuttur. Bunların başında taranan eserlerin birçoğunda gramatikal dizin veya herhangi bir dizinleme yapılmamasıdır. Dizini olmayan 500 sayfalık bir eserin taranması oldukça uzun süreç gerektiren bir işlemdir. Tarihî dönemlerde ekmeğe dair veriler toplanırken dizini olan eserlere öncelik verilmiş, dizini olmayan ancak ekmeğin varlığına dair veri olduğunu düşündüğümüz eserler, dijital ortama aktararak çeşitli bilgisayar programları ile

taranabilir hâle getirilmiştir. Bu sayede, olabildiğince çok eserde ekmeğe dair veri aranmıştır. Aynı yöntem Türkiye Türkçesi ağızları için de uygulanmıştır.

Çağdaş lehçelere dair veri toplanırken Türkiye’de lehçeler üzerine yapılmış belli başlı kaynaklardan ve *Çuvaşçada Ekmek Anlamındaki Sözcük* (Agyagasi, 2002) gibi konu özelinde hazırlanmış çalışmalardan faydalanılmıştır. Ancak özel durumlarda lehçe içi yayınlar da taranmıştır. Çağdaş lehçelerle ilgili tespit ve analizde yazı dillerine bağlı kalınmış, lehçelerin ağız grupları çalışmaya dâhil edilmemiştir.

Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü’nün belirli periyotlarla yeni basımları yapıyor olsa da kimi durumlarda sınırlı kalabilmektedir. Bu sebeple ekmek çeşitlerine dair veri toplanırken *Derleme Sözlüğü*’nün yanı sıra *Adıyaman İli ve Yöresi Ağızları Söz Varlığı* gibi bölgeler özelinde yapılan güncel çalışmalar da taranmıştır. Ancak şunu da belirtmek gerekir ki ağız araştırmalarının birçoğunda da dizin çalışması bulunmamaktadır. Dizini olmayan ve dijital ortama aktarılamayan çalışmaların tek tek taranması oldukça uzun zaman aldığından tespit edilen ekmek çeşitlerinden fazlasının Türkiye Türkçesi ağızlarında var olduğunu söylemek mümkündür.

E. Konuyla İlgili Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar

Çalışmanın ana fikrine yakınlığına göre sıralanan, konuyla ilgili doğrudan alakalı kaynaklar şunlardır:

Kitaplar

AKSAN, Doğan (2008), Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü, Bilgi Yayınları, Ankara.

Kültürel mirasa yönelik yapılan çalışmalar geleneğe veya kültür miraslarına yönelirken dilin ön planda olduğu araştırmalar oldukça nadirdir. Bunların başında; kültürel aktarım noktasında dilin de önemli işlevler üstlendiğine ve Türk kültüründe öne çıkan kültürel öğelerin gerek söz varlığına gerek gramatikal unsurlara yansıdığına dikkat çeken Doğan Aksan’ın *Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü* adlı eseri gelmektedir. Çalışmanın yapı taşlarından biri olan bu eserde, Türk kültüründe öne çıkan dört kültürel alan üzerinden belirli kavramlara (kadın, erkek, et, ekmek, kımız vb.) yer verilerek bu kavramlar kapsamında oluşan kültür ve bunların taşıyıcılığını üstlenen dil irdelemiştir. *Ekmek* kavramına da kısa değinen araştırmacı, *ekmeğine yağ sür-*, *ekmeğini ye-* *ekmek elden su gölden vb.* kalıplaşmış yapıların aslında Türk kültürünün

dil ögelerine kodlanmış özleri olduğunu ve dil vasıtasıyla da kuşaktan kuşağa aktarıldığını ifade edip bu kavramların detaylı çalışılması gerektiğini vurgulamıştır. Eser; dildeki kavramların, kelimelerin, deyimlerin, atasözlerinin ve anlatım kalıplarının toplumun kültürünü ve kimliğini anlamak için önemli ögeler olduğunu vurgularken Türkçenin geçmişten günümüze kadar olan kelime dağarcığının genişliğini ve çeşitliliğini aynı zamanda dilin ve kültürün birbirine sıkı sıkıya bağlı olduğunu göstermektedir. Özetle *Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü*, dil ve kültür arasındaki ilişkiyi derinlemesine inceleyen bir çalışmadır ve Türk kültürünün temel taşlarının dil ögelerine yansıyan yönlerini irdelemektedir.

KÖKSAL, Aydın (2003). Dil ve Ekin, Toroslu kitaplığı, İstanbul.

Dil-kültür ilişkisini ve dilin evrilme sürecinde kültürün ne denli etkili olduğunu ele alan ikinci kaynak Aydın Köksal'ın *Dil ile Ekin* adlı eseridir. Yapıtta, kültürel değerlerin insanı bir ekin yumağı misali sardığı ve bunların kişiyi dilinden kültürüne her yönüyle etkilediği vurgulanmaktadır. Çağlar boyu süren çelişki ve etkileşimlerden oluşan uygarlık süreci içinde değer yargılarının, düşünme yeteneğinin, bilimin, tekniğin, sanatın kelimeler ve diller aracılığıyla nasıl oluştuğu işlenirken Türkçenin gelişimi, toplumsal kurumlarla olan etkileşimi ve dilin evrimsel sürecinde bunların ne derece etkili olduğu vurgulanmaktadır. *Katık* sözcüğünün çıkış noktasını, Anadolu insanının temel besinin ekmek diğer besinlerin ise ekmeğin yanına *katılan* ikinci derecede öneme sahip nesneler olmasına bu nedenle de *katık* şeklinde adlandırılmasına bağlayan araştırmacı, ekmek çevresinde oluşmuş *ekmek parası*, *ekmeğini taştan çıkarmak*, *ekmeğiyle oynamak* gibi kalıp yapıların çokluğuna dikkat çekmektedir. Hristiyanlıkta İsa'nın bedeni ve kanıyla özdeşleşen ekmek ve şarabın bir kültür ögesi olduğuna değinen araştırmacı, bu kültür ile beslenmiş dillerde *ekmeğiyle şarabını kazanmak* deyiminin aktif kullanıldığını vurgulamıştır. Eser; dil-kültür ilişkisini derinlemesine alması ve kültür ögelerinin dili yönlendirdiğini, bunların dil ile taşındığını vurgulaması açısından önemli olup araştırmanın ana fikrinin oluşmasında temel kaynak niteliğindedir.

ÜNSAL, Artun (2021). Nimet Geldi Ekine - Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Türk mutfak kültüründe ekmeğin önemi üzerine yoğunlaşan eser, yedi bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, avcı-toplayıcı dönemden tarım kültürüne

geçiş ve ekmeğin tüketildiği ilk uygarlıklar ele alınmıştır. İkinci bölümde, Türk mutfak kültürüne ekmeğin giriş serüveni ve Asya'dan Anadolu'ya taşınan ekmekler irdelenirken üçüncü bölümde ekmeğin inanç sistemlerindeki boyutu incelenmiştir. Dördüncü bölümü ekmeğin ham maddesi buğday ve tarladan sofraya hazırlanış sürecine ayıran araştırmacı; beşinci, altıncı ve yedinci bölümde ekmek çeşitlerini ele almıştır. Ekmek çeşitleri: *Köy Ekmekleri* ve *Çarşı Ekmekleri* olmak üzere iki bölümde incelenmiş, son bölümde ise belirli harçlar katılarak yapılan *çörek*, *börek* gibi ekmeklere yer verilmiştir. Çalışma, ekmeğin Türk toplumundaki yerini göstermesi bakımından araştırmada kullanılan temel kaynaklardan biridir.

KUTER, Murat (2011). İnsan ve Ekmek, KUTER Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri, Bursa.

Bazı kalıp yapıların da incelendiği çalışmada, ekmeğin insan hayatıyla ilgili yönleri yirmi iki bölümde ele alınmıştır. Araştırmacı, dinî ve mitolojik anlatılarla ekmeğin kültürel boyutuna, Türk toplumundaki yerine, halk edebiyatı ürünlerine yansımaya, kısaca Türk mutfak kültüründen maddi ve manevi kültüre kadar sirayet eden ekmeğin, toplumun düşün dünyasında oluşturduğu zenginliğe odaklanmıştır.

NASKALİ-GÜRSOY, Emine (2015). Ekmek Kitabı, Kitabevi Yayınları, İstanbul.

Emine Naskali-Gürsoy editörlüğünde 2015'te ikinci baskısı gerçekleştirilen eser, ekmek ve bu kavram çerçevesinde yapılmış akademik çalışmalardan meydana gelmektedir. Konuyla doğrudan ilgili çalışmalardan olan eser, altı bölümde ele alınmıştır. Birinci bölüm, *Ekmek Yapımı* başlığı altında hazırlanması ve pişirme mekânları üzerine hazırlanmış beş makaleden oluşmaktadır. İkinci bölümü oluşturan *Tarihî Seyrinde* adlı başlıkta, dört akademik çalışmaya yer verilmiş olup Hitit Dönemi'nde ekmek ve Anadolu'da kurulan Türk devletleri kapsamında ekmeğin tarihi irdelenmiştir. Üçüncü bölüm, üç akademik makaleden oluşmaktadır. Bunlar ile Osmanlı Dönemi fırıncı esnafları, Vakfıkebir ekmeği ve Trabzon fırıncı esnafları ele alınmıştır. Bu bölüm *Fırıncılar* başlığı altında değerlendirilmiştir. Dördüncü bölüm, kavrama dair un, buğday, ocak, hamur ve yufka adlandırmaları üzerine olup *Etimolojiler* başlığı altında irdelenmiştir. Beşinci bölümü oluşturan *İsimlendirmeler* başlığında ekmek ismi ve kökeni başta olmak üzere Türkiye Türkçesi ağızlarında ekmek çeşitleri, ekmeğe dair deyim ve atasözleri, halk anlatıları vb. içeriğe sahip on

akademik çalışma yer almaktadır. Altıncı ve son bölümde tarihî metinlerde ekmeğin mahiyeti iki akademik çalışma ile incelenmiştir. Eser, ekmek kavramına dair başlıca makaleleri içermesi bakımından araştırmanın temel kaynaklarından biridir.

KÜÇÜKTİĞLİ, M. Sami vd. (2020). Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya.

Küçüktığı, Seçim, Adabalı ve Yılmaz editörlüğünde hazırlanan eser, Türk mutfak kültürünü oluşturan kavramları bölümler hâlinde ele almıştır. On beş bölümden oluşan eserin *Türk Mutfak Kültüründe Ekmek* adlı bölümü, Türkiye’de belirli ekmek çeşitlerini vermesi açısından önemlidir ve çalışmamızın muhtelif yerlerine kaynaklık etmiştir.

Dildeki kalıp yapılar ve bunun ekmek çevresinde oluşanları için konuyla doğrudan ilgili olabilecek atasözleri ve deyimler noktasında çalışmaya kaynaklık eden başlıca eserler şunlardır:

AKSOY, Ö. Asım (1993). Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I-II. İnkılap Kitapevi, İstanbul.

Atasözü ve deyim derlemeleri içerisinde en kapsamlı eserlerden biri olan çalışma, iki ciltten oluşmaktadır. Birinci ciltte atasözleri, ikinci ciltte deyimler incelenerek bunların sözlük dizini oluşturulmuştur. Birinci cildin *Giriş* bölümünde atasözleri ve deyimlerin literatürdeki mahiyetini ortaya koyan araştırmacı, bunları belirli sınıflandırmalara tabi tutmuştur. Eser, ekmek ve bu kavram çevresindeki arpa, buğday gibi diğer terimlere dair kalıp yapılar içermesi bakımından önemlidir.

AKSU, B. Tezcan, Akalın Ş. Haluk, TOPARLI, Recep (2022). Türk Atasözleri Sözlüğü. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

Türk Dil Kurumu’ndan 2022’de ilk baskısı yapılan eser, günümüz yazı dilinde kayda geçen atasözlerinin kapsamlı bir derlemesi olup 5970 atasözünü barındırmaktadır. *Sunuş, Türk Atasözleri Sözlüğü* ve *Dizin* olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, atasözlerinin toplum üzerindeki önemine değinilerek ilk atasözü derlemelerinden günümüz çalışmalarına kadar literatür değerlendirmesi yapılmıştır. İkinci bölümde, tespit edilen atasözlerinin semantik bağlamlarıyla birlikte sözlüğü oluşturulmuştur. Son bölümde ise kelime dizinine yer verilmiştir. Ekmek kavramı çevresinde oluşmuş atasözlerinin tespiti noktasında çalışma için temel kaynak niteliğindedir.

KAÇALIN, Mustafa S. (2023). Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

Türk Dil Kurumu'ndan 2023'te yedinci baskısı yapılan eser, Türkiye Türkçesi ağızlarından derlenmiş atasözleri ve deyimleri içermektedir. Ekmek kavramının kalıp yapılar bağlamında ağızlardaki durumunun incelenmesi açısından konuyla ilgili önemli kaynaklardan biridir.

İZBUDAK, Velet (1936). Atalar Sözü (Kitab-ı Atalar). Devlet Basımevi (Türk Dil Kurumu), İstanbul.

Oğuz Türkçesinin en eski (14-15. yy.) atasözü derlemelerinden biridir. Bu yazma eserde 695 atasözü yer almaktadır. Eserin girişinde, atasözlerinin insan yaşamındaki önemi vurgulanırken atasözlerini derleyen, insanların her sözü aklıyla tartarak ve Hak sözüyle iş görmesi gerektiğini öğütlemektedir. Atasözlerinin önemi vurgulanırken Kuran'da yer almasa bile onunla aynı doğrultuda olduğu ve hakikatle buluştuğu belirtilir. Eser, kalıp yapılar bağlamında ekmeğin 14-15. yy.daki durumunu yansıtması açısından çalışmada kullanılan temel kaynaklardan biridir.

BEYZADEOĞLU, Süreyya (2003). Şinasi Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul.

19. yüzyılda Şinasi'nin derlediği eserde, günümüz atasözleri ve deyimlerine kaynaklık eden birçok özlü söz bulunmaktadır. Bu sözler, genellikle halk arasında yaygın olarak kullanılan ve derin anlamlar içeren kalıp yapılar hâlinindedir. Çalışmayı Latin harflerine aktararak 2003'te yayınlayan Beyzadeoğlu, çalışmanın *Giriş* kısmında atasözlerinin literatürdeki mahiyetine değinmiştir. Birinci bölümde, Şinasi ve çalışmayı genişleten Ebuzziya hakkında bilgi vermiştir. Çalışmanın diğer bölümlerinde atasözleri belirli bir tasnife tabi tutularak yazmadaki numaraları ayrıca verilmek kaydıyla alfabetik şekilde dizilmiştir. Son bölümde, yazmada tespit edilen atasözleri ve deyimler Ömer Asım Aksoy'un eseriyle mukayese edilmiştir. Günümüz atasözleri ve deyimlerine kaynaklık eden eser, ekmek kavramına dair verileri barındırması açısından çalışma için önemli bir konumdadır.

HENGİRMEN, Mehmet (1990). Güvahi Pend-name (Öğütler ve Atasözleri), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara. - ERENOĞLU, Dilek (1997). Pend-Name (Güvahi) Dil İncelemesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon.

Her iki çalışma da 16. yy. atasözü, deyim veya özlü söz derlemesi olan Güvahi'nin Pend-name'si üzerinedir. İlk özlü söz derlemelerinden olan Pend-name 16.yy. düşünce dünyasını kalıp yapılar vasıtasıyla yansıtmaları açısından önemlidir. Eser, ekmek kavramına dair kalıp yapıların 16.yy. varyantlarını içermesi açısından çalışma için önemli bir yere sahiptir.

ÇOBANOĞLU, Özkul (2004). *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü*. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.

Dildeki kalıp yapılar, bugünün veya yakın dönemin ürünü olmayıp oluşum süreçleri çok eski dönemlere hatta yazıdan da önceye uzanan öğelerdir. Bugün farklı devletlerde ve farklı coğrafyalarda yaşayan Türk boylarının tarihin bir devrinde birlikte yaşadıkları malumdur. Zamanla değişik coğrafyalara göç ederek birbirlerinden uzaklaşmış olsalar da bugün Türk lehçelerinde görülen ortaklıkların, çok eski zamanlarda boylar arasında dil ve kültür ile örülen bağın günümüzde de devam ettiğini göstermektedir. Bu doğrultuda Türk dünyası ortak atasözlerine odaklanan söz konusu eser, ekmek kavramının dilde oluşturduğu kalıp yapıların çağdaş lehçelerde incelenmesine olanak sağlamaktadır.

Belirli kültür öğeleri, Türkiye'nin de taraf olduğu *Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM)* sözleşmesiyle koruma altına alınmaktadır. Hazırlanan bu çalışma, korunması amaçlanan kültürel miras unsurlarından a maddesini (Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar) referans almaktadır. Ayrıca İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde bulunan *İnce Ekmek Geleneği: Yufka ve Lavaş* çalışmaya dayanak oluşturmaktadır. Bu nokta, SOKÜM ile ilgili kavramsal çerçevenin oluşturulmasında M. Öcal Oğuz'un *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* adlı çalışması, araştırmamız için temel kaynaklardan biridir.

Makaleler

Literatürde yeme içmeye dair akademik çalışmalar oldukça fazladır. Bunların ekmek kavramıyla ilgili olanlarından bazıları şunlardır:

ZÜLFİKAR, Hamza (2012). "Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek", *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, Cilt: CIII Sayı: 728, ss. 11-17.

Çalışmada; ekmeğin Türk mutfağındaki çeşitliliği, dilde kazandığı mecaz anlamlar ve kültürel önemi ele alınmıştır. Türk dili ve kültüründe ekmek çevresinde

oluşmuş zenginliğe giriş mahiyetinde olan çalışma, ekmeğin Türk maddi ve manevi kültüründe önemli bir yere sahip olduğunu, birçok dil ögesinde kalıplaşmış şekilde yer alarak Türk toplumunun dünya görüşünü yansıttığını vurgulamaktadır.

KORKUT, Gizem (2021). “*Dîvânu Lugâtî’t-Türk’te Ekmek Adları*”, *Dil Araştırmaları*, (29), 179-196.

Konuyu Divan-ı Lugati’t-Türk özelinde ele alan araştırmacı, eserde on dokuzu ekmek çeşidi, beşi adlandırma olmak üzere kavrama dair yirmi dört tane isim tespit etmiştir. Tespit edilen ekmek adlarının etimolojik analizi yapılmış, bu adlandırmalar çağdaş lehçeler ve Türkiye Türkçesi ağızlarında tanıklanmaya çalışılmıştır.

ATİK GÜRBÜZ, İncinur (2019). “*Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçeveleri*”, *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3 (4), 348-376.

Çalışmada, Osmanlı Dönemi metinlerine yansıyan ekmek kavramı çevresinde oluşmuş metaforların semantik analizi yapılmıştır.

ÖZGÜDENLİ, Osman G. ve UZUNAGÂÇ, Ömer (2014). “*Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek*”, *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi • Cilt 1, Sayı 1*, ss. 43-72.

Selçuklu Dönemi’nde ekmek algısı ve ekmek çeşitleri incelenmiştir. Çalışmada; Selçuklu Dönemi’nde ekmeğin toplumun sosyal ve ekonomik yapısında önemli bir yere sahip olduğu, saygı duyulup nimet olarak adlandırıldığı, ekmeği israf etmenin günah ve nankörlük olduğu gibi kavramlar etrafında oluşmuş toplumsal değerlere değinilmiştir. Ayrıca dönemin ekmek çeşitleri, yapıldığı un ve kalitesine göre incelenmiştir.

KAÇALIN, Mustafa S. (2015). “*Ekmek*”, *Ekmek Kitabı, Edit. Emine Gürsoy Naskali, Kitapevi Yayınları*, s. 347-379, İstanbul.

Çalışmada ekmek isminin avcı-toplayıcı dönemden tarım kültürüne geçiş bağlamında etimolojik değerlendirmesi yapılarak Türkiye Türkçesi ağızlarında *Derleme Sözlüğü*’nden tespit edilmiş ekmek çeşitlerine yer verilmiştir.

BÖLÜM II

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültürel Aktarım Bağlamında Dil

Dil, kısaca özetlenmeyecek kadar çok yönlü, her bir alt alanı ayrıca incelenmesi gereken ve bazı nitelikleri bugün dahi çözülmeyen gizemli bir varlık, insan ve geliştiği toplumdan ayrı düşünülmeyecek özgün bir yapı, kendine özgü kuralları olan, bu kurallar çerçevesinde bilim, sanat, teknik gibi insanı ilgilendiren her şeyle bütünleşik çalışan sistematik bir kurumdur (Aksan, 2009, s. 11-13). Ergin'in (2009, s. 3-5) tanımında doğal bir vasıta, canlı bir varlık, gizli antlaşmalar sistemi, sosyal ve millî bir kurum olmak üzere dört yönden incelenen dil; insanlar arasında anlaşmayı sağlayan, kendine özgü kanunları olan, bunlar çerçevesinde gelişen ve temeli bilinmeyen zamanlarda atılmış seslerden örülü bir kurumdur. Bahsettiğimiz gibi kısaca özetlenmeyecek kadar geniş ve çok yönlü olan dil, insan açısından bakıldığında insanın dünyadaki yerini ve toplumdaki değerini belirleyen, bir nevi diğer canlılar arasında insanı özelleştiren bir niteliktir.

İnsanın anlaşma ve iletişim ihtiyaçlarını karşılayan dil, yüzyıllardır birikmiş olan kültür ile yoğrularak toplumlarda kendine özgü bir yapı hâline gelmiştir (Aksan, 2009, s. 11-13). Ne zaman, nerede ortaya çıktığı ve ne zaman sistemleştiği bilinmeyen dil; yazılı kaynaklar ile takip edebildiğimiz dönemlerden beri gizemli bir sistem içerisinde gerek bünyesine bir şeyler katarak gerekse bünyesinden bir şeyler atarak canlı bir varlık misali sürekli kendisini yenilemektedir. Sosyal ve millî bir müessese olma özelliği üzerinde duran Ergin (2009, s. 3-5), dilin millî ve sosyal olmasıyla milletlere özgü olduğunu, bireysellikten ziyade tüm toplumun değer yargılarıyla yoğrulduğunu belirtmiştir. Bu sebeple de millet olmanın temel taşlarından birinin dil olduğunu vurgulamıştır. Dilin toplumlara özgü olması, şüphesiz toplumun kültürüyle ve dünya görüşüyle yoğrulmasıyla alakalıdır. Öyle ki diller içerisindeki kalıp yapıları,

başka dillere çevrilirken birebir çeviri yapmak pek mümkün değildir. Toplumun kültürel kodlarıyla yoğrulmuş ve dilinde kalıplaşmış bir yapı, başka toplumların dilinde söz dizilerinden ibaret olabilir. İşte tam da bu noktada dilin beslendiği dünya görüşü ve kültürel normlar devreye girmektedir. Dil, toplum nezdinde önemli yere sahip olan değer yargıları çerçevesinde şekillenirken bu değer yargılarına dair kültür kodlarını da bünyesine almaktadır ve milletin özünü oluşturan bu yargıları, kendisiyle birlikte gelecek nesile taşımaktadır.

Kültür; toplumun ahlak, din, akıl, estetik, edebiyat ve insanla ilgili hemen her olgunun maddi ve manevi boyutunu ifade etmektedir. Millet olmanın en temel özelliği, insanları zaman ve mekân içinde birleştiren ortak değerlere sahip olmaktır. Bu, ortak kültür ile mümkün olup milletin geçmişinden süzülüp gelen maddi ve manevi değerlerin bütününden oluşmaktadır (Gökalp, 2014, s. 28; Ögel, 2000, s. 1-5). Kültür kavramı; milletin zihninde oluşan duygu ve düşünceleri ve bunlar etrafında oluşan inanç, uygulama ve ananelerin geçmişten günümüze birikmiş değerlerini ifade etmektedir. Kültürel dokular, bazen en eski hâliyle bazen de diğer milletlerin kültürlerinden etkilenmiş şekilleriyle günümüze taşınmaktadır (Kaplan, 1983, s. 186; Göçer, 2012, s. 50-57).

Toplumun aynası olan kültür; tarih boyunca insanların düşünce dünyasını şekillendirmiş, davranışlarına yön vermiş ve kişiye kimliğini kazandıran temel unsurlardan biri olmuştur. Toplumun değerlerini, sanatını, edebiyatını ve dilini içeren kültür; kişinin yaşam tarzından düşünce dünyası ve giyinişine kadar yön veren bir olgudur. Her toplum, kendi özelinde kültürel dokulara sahiptir. Bu dokular, ait olduğu toplumu yemek kültüründen evlilik ritüellerine kadar hemen her konuda diğer milletlerden ayırarak özgün bir konuma taşımaktadır. Nitekim kültür; sabit ve değişmez bir yapı olmayıp toplumlar arası etkileşimlere, göç olgularına, teknolojik gelişmelere ve birçok faktöre bağlı olarak değişim ve gelişime açık bir yapıdır. Bu sebeple dinamik ve yaşayan bir olgu olan kültür, sürekli şekillenmekte ve evrilmektedir.

Dil ve kültür; birbirini tamamlayan, iç içe geçmiş iki önemli unsurdur. Dil, toplumun kültürünü taşıırken kültür de değer yargıları çevresinde oluşmuş dil öğelerinin ve söz varlığının canlı kalmasını sağlamaktadır. Nurettin Demir'in Tuva Türkleri üzerine yaptığı bir araştırmada, Tuva Türk kültüründeki bazı kültürel öğelerin belirli kelimelere kodlandığı ve bu kelimelerin kültürel kodların taşıyıcısı olduğu öne

sürülmüştür. Buna göre araştırmacı, kültürel uygulamaları temsil eden kelimelerin semantik bağlamını anlamak için Tuva Türk kültürüne hâkim olmak gerektiğine vurgu yapmıştır. Bu çalışmaya göre yeni doğan çocuklara emzik yerine, emmeleri için verilen hayvansal gıda ve bu uygulama, *kudruk* “kuyruk yağı” kelimesi ile ifade edilmiştir (2017, s. 33-47). Bu kelime, Tuva Türk kültüründeki belirli bir uygulamanın dile kodlanmış hâli olup toplumun yaşam tarzını, inançlarını ve geleneklerini yansıtmaktadır. Burada şunu belirtmek gerekir, Tuva Türkçesini kültürel boyutuyla öğrenmeyen birinin *kudruk* kelimesinden anlayacağı, kelimenin semantik yelpazesıyla sınırlıyken Tuva kültürüne hâkim bir bireyin kelimededen anlayacağı semantik ve kültürel bağlam aynı değildir. Bu örnek, dilin kültür öğelerini nasıl taşıdığını ve kültürle nasıl etkileşim içinde olduğunu gösterirken kültürel mirasın dil öğelerinde nasıl korunduğunu da ortaya koymaktadır. İnsanlar arasında anlaşmayı sağlayan dil, aynı zamanda aynı dili konuşan bir toplumun kültürünün de taşıyıcısıdır. Aynı dili konuşan bir milletin kültürel gen aktarımı dil vasıtasıyla gerçekleşmektedir ve kültürel kodlar, dil öğeleri içerisinde muhafaza edilmektedir. Bazen bir kelime bile çeşitli kültürel unsurlar ile özdeşleşmiş durumdadır. Dolayısıyla kültürel öğelerin taşınması noktasında dilin rolü büyüktür.

Dilin, bireyin düşünce dünyasını şekillendirdiğini vurgulamak üzere Hans-Georg (2004, s. 116-118) *Dil ve İnsan* adlı çalışmasında şunları belirtmiştir:

Biz gerek kendi hakkımızda gerek dünya hakkında sahip olduğumuz bütün bilgilerde hep bize ait bir dil tarafından kuşatılmışızdır. Gerçekte dünya içinde nasıl kendi evimizde isek, dilimiz içinde de aynı şekilde kendi evimizdeyizdir. Dil ve dünya görüşümüz bizim bütün düşüncelerimizi ve bilgimizi başından itibaren belirlemektedir.

Açıklamasını yapan araştırmacı dilin; kişinin her şeyi, insanın bütün eylemlerinde etkili olan bir niteliği olduğunu vurgulamıştır. Dil bilimi ve dilin felsefesi üzerine yapılan çalışmalarda sık sık değinilen dil-kültür ilişkisi, Fatih Özkan’ın (2012, s. 101-117) *Dildeki Dünya Görüşü* adlı çalışmasında, “Biz eşyayı dilin bize sunduğu düşünme formları ile kavrar ve ona ilişkin değerlendirmelerde bulunuruz.” şeklinde açıklanarak kişinin dünya görüşünün dile kodlanmış kültürel dokular ile şekillendiğine dikkat çekilmiştir. Kültürün ve dünya görüşünün dile yansması hususunda Doğan Aksan (2008, s. 11), *Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü* adlı çalışmasında şunları belirtmiştir:

Bir toplumun dili, öylesine ilginç, öylesine çok yönlü bir düzendir ki, dildeki kavramların, bunlarla ilgili sözcük, deyim, atasözü ve çeşitli anlatım kalıplarının incelenmesi, o toplumun kültürünü, dolayısıyla kimliğini de ortaya koyabilmektedir.

Açıklamasını yapan araştırmacı, dildeki kalıp yapıların onları oluşturan milletlere özgü olduğuna dikkat çekmektedir. Bu kalıp yapıların incelenmesiyle toplumun kültürü hakkında bilgi sahibi olunacağı vurgulanmaktadır. Kültürel gen aktarımında önemli bir rol üstlenen dil, bünyesinde taşıdığı dokular ile o dili konuşan toplumun yaşadığı deneyimleri ve düşünce sistemini bazen bir kelimeyle bazen vurgu ve tonlamayla bazen de dildeki kalıp yapılarla nesilden nesile aktarmaktadır. Yabancılarla Türkçe öğretiminde atasözü ve deyimlerin veya dildeki diğer kalıp yapıların aktarımında güçlük çekilmesi ya da bu yapılar öğretilirken Türk kültüründen destek alınması, dilin kültürel dokularla yüklü olmasıyla ilgili bir durumdur (Karakoç-Öztürk, 2020, s. 288-312).

Dil ve kültür, bu kavramların her ikisinin canlılığına ve dilin kültür aktarımında oynadığı aktif role dikkat çeken Aliye Çınar (2005, s. 105-122), dil felsefesiyle ilgili *Yaşayan Bir Varlık Olarak Dil* adlı çalışmasında şunları kaydetmiştir:

Ona insanlığını bahşeden dil, insanın varlığının temelidir. Demek ki biz, her şeyden önce dilin içindeyizdir. İnsanın asıl mekânını dilde bulduğunu söylersek, dille maruz kaldığımız tecrübe, var oluşumuzun en derin bağlantısına işaret eder. ... Temsilî dil zihinlerde, toplum ve kültürün temel form ve dokusunun gücünü tesis ederken, gerçekliği tesis eden dil ise, söz konusu form ve kavramların oluşturduğu imaj ve imgelerle onların var oluşlarını şekillendirir. Bu karşılıklı iş birliği zorunludur. İlkini görmezden gelirsek, dilin ve geleneğin normatifliğini izah etmek mümkün olmayacaktır. Elbette dilin yaratıcı bir gücü vardır. Ancak o, aynı zamanda taşıyıcı bir işleve de sahiptir. Dilin büyüsel, yaratıcı gücünü görmezden gelirsek, tamamen tümel bir kültür ve insan girdabına gireriz. Bu durumda insanın, dilde, kültürde, sanatta ve dinde doğmasını izah etmek mümkün olamaz.

Kişinin eylemlerinin hepsinde dilin aktif rol oynadığını belirten araştırmacı, aynı zamanda dilin kendine özgü yaratıcı bir gücünün olduğunu ve taşıyıcı işleviyle var olmamızın en büyük nedeni olduğunu vurgulamaktadır.

Özetle dil ve kültür karmaşık ve çok yönlü bir yapıya sahip olup kültürel aktarım bağlamında birbiriyle iç içedir. Dil, kültürün taşınma işlevini görürken aynı zamanda şekillenmesinde de kritik rol oynamaktadır. Doğan Aksan'ın (2009, s. 11-13) belirttiği gibi bundan bin yıl sonra Türklerle ilgili hiçbir bilgiye sahip olmayan bir

bilim insanından, Türkler üzerine bir araştırma yapması istense bu araştırmacı, Türkçenin yalnızca kalıp yapıları ve söz varlığını inceleyerek 20. yy. Türklerin maddi ve manevi kültürü hakkında bilgi sahibi olabilir. Bu doğrultuda Türkçenin kalıp yapıları toplumun dünya görüşünün algılanmasında önemli dil öğeleridir.

2.1.1. Milletin Kültür ve Dünya Görüşünü Yansıtan Dil Öğeleri

Bir toplumun dünya görüşü, inanç sistemi, yaşam felsefesi ve sanatının o toplumun diline yansıdığı ve bu değer yargılarının dilde belirli öğeler vasıtasıyla izlenebildiği belirtilmişti. Dildeki kültürel doku, bazen tek bir kelimeye kodlanırken çoğu durumda kültürel mirasın taşınmasını kalıp yapılar üstlenmektedir. Bunların başında atasözleri ve deyimler gelmektedir. Bilindiği üzere atasözleri ve deyimlerin oluşum süreçleri, toplumların mitolojik evrelerine kadar uzanmaktadır. Dolayısıyla bugün kullanımda olan atasözleri ve deyimlerin; hangi şartlarda oluştuğunu, tam anlamıyla neden o şekilde söylendiğini ve neden söz diziminde o dil öğelerinin seçildiğini kesin yargılarla söylemek güçtür. Kalıp yapılarda kullanılan her bir dil ögesi, özenle seçilmektedir. Çünkü bunların altında toplumun kültürel mirası yatmaktadır. Örneğin, *ekmek* kavramı çerçevesinde oluşmuş olan *osurgan göte arpa ekmeği bahane* atasözünde kullanılan besin gıdasının neden buğday, pirinç veya mercimek değil de arpa olduğu ya da buradaki gıdanın et vb. olmayıp da neden ekmek olduğu; coğrafya, iklim ve besinin milletlerin mutfak kültüründe edindiği yerle ilgilidir. Bu sebeple atasözlerinde yer alan her bir öge, toplumun antropolojik yapısına göre özenle dile işlenmektedir. *Demirden korkan trene binmez* veya *kurttan korkan ormana girmez* atasözleri, aynı semantik bağlamda söylenmiş kalıp yapılardır. Ancak kültürel mirası taşıyan kelimeler, birinde *demir* ve *tren*ken diğerkende *kurt* ve *ormandır*. Benzer şekilde *ekmeğini kazanmak* deyiimiyle Hristiyan çevrede yaygın kullanımı olan *şarabını kazanmak* deyimleri, geçim ve kazanç metaforlarını ifade etmektedir. Türk kültüründe bu, ekmekle karşılanırken Hristiyan çevrede şarapla ifade edilmektedir. İşte bu noktada kalıp yapılarda kullanılan öğelerin, toplumun değer yargılarına göre şekillendiğini ve bu yapıların, toplumun kültürüyle yoğrulmuş dillerde anlam kazandığını söyleyebiliriz.

Netice itibarıyla bir dildeki kalıp yapılar; o dili oluşturan toplumun kültürel mirasıyla donatılmış, oluşum zamanları tam anlamıyla bilinmeyen, milletin maddi ve

manevi kültürünü yansıtan ve bunları yeni nesile aktaran dil öğeleridir. Bunların başında atasözleri ve deyimler gelmektedir.

2.1.1.1. Atasözleri

Öğrenilen dille birlikte bireyin eylemlerine, kültür ve ahlaki normlarına yön veren, toplumun bir parçası olma noktasında dil vasıtasıyla tabiri caizse bireyi örtük bir şekilde eğiten atasözleri, milletin antropolojik yapısını dil öğeleriyle taşıyan kültürel miras unsurlarıdır. Tarihî dönemlerde tespit edilmiş atasözü mecmualarında bu yapıların önemi, şu cümlelerle kayda geçmiştir:

“Atalar sözü kur’ana girmez illa yanınca yiler.” (AS s. 9)’da kaydedilen bu kalıp yapı ile 14-15. yy. atasözlerinin toplum nezdinde ne denli öneme sahip olduğunu anlamaktayız. Yine aynı mecmuada, “Ulu sözi yirde kalmaz.”, “Ulular öğidin tutmıyan uluyu kalur.” gibi toplumun tecrübesini yansıtan özlü sözlere uyulması gerektiğini bildiren atasözleri kaydedilmiştir.

Uzun deneyim ve gözlemler neticesinde söylenmiş olan atasözleri, bir milletin en önemli kültürel unsurlarından biridir. Toplumun uzun yıllar boyunca edindiği tecrübelerin, yaptığı gözlemlerin etkileyici ve isabetli bir biçimde kelimelere dökülmüş hâli olan atasözleriyle ilgili pek çok çalışma yapılmış ve pek çok görüş ortaya konulmuştur. Atasözlerinin mahiyeti, tanımı ve işlevleri hususunda araştırmacılar arasında fikir birliği olmakla birlikte farklı yaklaşımlar da söz konusudur.

Birçok araştırmacı tarafından bir milletin kültürel mirasının ve kolektif belleğinin özü olarak değerlendirilen atasözleri; toplumun yaşam tecrübelerini, düşünce yapılarını ve değer yargılarını yansıtan önemli dil öğeleridir. Kısa, öz ve çoğunlukla mecazi anlatımlar içeren bu kalıp yapılar nesilden nesile aktarılan sözlü kültür ürünleridir (Aksoy, 1993, s. 15; Aksan, 2009, Cilt 3, s. 38; Acaroğlu, 1992, s. 8; Aslan ve Uyar, 2020, s. 176; Aydın, 2013, s. 174-177; Çobanoğlu, 2004, s. 1; Çotuksöken, 2004, s. 10; Erenoğlu, 2007, s. 1150-1151; İzbudak, 1936, s. 3; Oy, 1972, s. IX-X). Atasözlerinin tanımı ve özellikleri konusunda araştırmacılar arasında fikir birliği söz konusudur. Bu sözlerin kısa, öz, çoğunlukla mecazi anlamlar taşıyan, nesilden nesile aktarılan ve toplumun ortak malı hâline gelmiş ifadeler olduğu vurgulanmaktadır. Özellikle Aksoy (1993, s. 15) ve Aksan (2009, Cilt 3, s. 38),

atasözlerinin bu özelliklerini detaylı bir şekilde ele almış, bu sözlerin toplumun zekâsını, duygu dünyasındaki inceliği ve hayal gücünü yansıttığını belirtmişlerdir.

Atasözlerinin işlevleri konusunda da benzer görüşler mevcuttur. Aksoy (1993, s. 15-29), bu sözlerin “Tanrı’nın ve peygamberin sözleri gibi” kutsal ve inandırıcı olduğunu vurgulayarak toplum üzerindeki etkisinin dinî boyutta olduğunu kaydetmiştir. Aydın Oy (1972, s. 19) ise atasözlerinin davranışları, düşünceleri ve duyguları yönlendirmedeki rolüne dikkat çekerek bunların toplumsal düzendeki yerini vurgulamıştır. Çobanoğlu (2004, s. 1) ve Yusuf Çotuksöken (2004, s. 10), atasözlerinin toplumsal normları ve beklentileri yansıtmaya işlevini ön plana çıkarırken Aydın (2013, s. 174-177), Aslan ve Uyar (2020, s. 176), bu sözlerin kültürel aktarım ve dilin gelişimi açısından önemine dikkat çekmişlerdir.

Atasözlerinin kapsam ve sınıflandırılması konusunda Aksoy'un (1993, s. 27) sınıflandırması öne çıkmaktadır. Aksoy, atasözlerini kullanım alanlarına göre dört kategoriye ayırarak sistematik bir bakış açısı sunmuştur.

- a) Yurdun her yerinde kullanılanlar
- b) Sadece bir bölgede bulunanlar
- c) Türkiye dışındaki Türk lehçelerinde yaşayanlar
- ç) Eski zamanlarda kullanılmış iken bugün bırakılmış olanlar

Bu sınıflandırma, atasözlerinin coğrafi ve tarihsel boyutlarının da dikkate alınması gerektiğini göstermektedir.

Atasözlerinin kültürel kimlik ve millî benlikle olan ilişkisi, araştırmaların genelinde vurgulanmıştır. Aksoy (1993, s. 15-29), her milletin atasözlerinin o milletin benliğinin aynası olduğunu belirtirken Oy (1972, s. 19) atasözlerinin dil ve kültür birliğini en güçlü şekilde bünyesinde topladığını ifade etmiştir. Bu bakış açısı, atasözlerinin sadece dilbilimsel değil aynı zamanda sosyolojik ve antropolojik bir olgu olduğunu da ortaya koymaktadır. İzbudak (1936, s. 3), atasözlerinin bir milleti anlamada en önemli araç olduğunu vurgulayarak “Türk’ü anlama vasıtalarından ilki olan tarihten hatta Türk’ün kendisinden ve dilinden, törelerinden, eserlerinden ziyade atalar sözü, hepsine tercih edilir.” açıklamasını yapmıştır. İzbudak, atasözlerine dair bu açıklamasıyla Türk’ü anlamanın yolunun atasözlerinden geçtiğine dikkat çekmiştir.

İncelenen görüşler ışığında atasözleri; bir toplumun kültürel kodlarını barındıran, dil ve düşünce yapısını yansıtan, geçmişle gelecek arasında köprü kuran ve toplumsal değerleri aktaran çok boyutlu dilsel ve kültürel ögeler olarak ifade edilebilir. Genellikle mecazi anlamlar taşıyan ve kalıplaşmış ifadelerle sunulan atasözleri; toplumun kolektif belleğini yansıtırken aynı zamanda düşünce yapısına, inanç sistemine ve sosyal normlarına dair ipuçları sunmaktadır. Bu yönüyle atasözleri, bir kültürün DNA'sı gibi işlev görür. Toplumun geçmişini, bugününü ve geleceğe bakışını şifrelenmiş bir biçimde içinde taşır. Bu sözler; sosyolojik, antropolojik, kültürel, tarihsel ve dilbilimsel bir olgu olarak oluştuğu toplumu yansıtır ve toplumun önemli kültürel miras unsurlarıdır.

2.1.1.2. Deyimler

Bir dilde anlatıma güzellik katan, ifadeleri etkili kılan unsurlardan biri de kalıplaşmış söz öbeklerinden oluşan deyimlerdir. Tıpkı atasözleri gibi dilin önemli ögelerinden olup ifade gücünün zenginliklerini yansıtan kültürel unsurlardan biri olan deyimlerle ilgili pek çok görüş ortaya konulmuştur.

Deyim; bir dilin anlatım gücünü artıran, genellikle birden fazla sözcükten oluşan (nadiren tek sözcüklü olabilen), anlamı sözlükteki karşılığından farklılaşmış, çoğunlukla mecaz anlam taşıyan, yapısı ve sözcük dizilişi bakımından kalıplaşmış, kısa ve özlü anlatım sağlayan, toplumun kültürel birikimini, yaşam tarzını ve düşünce yapısını yansıtan, anlatıma canlılık ve çekicilik katan dilsel yapılardır. Bu yapılar, içerdikleri sözcüklerin bir kısmı veya tamamı gerçek anlamlarının dışında kullanılarak yeni bir anlam kazanmış, dilin söz varlığı içinde özel bir yere sahip olan söz öbekleri veya cümlelerdir. Deyimler, anlatımı daha etkili ve çarpıcı kılmak, duygu ve düşünceleri daha iyi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır ve bir dilin özgün ifade araçları arasında yer almaktadır (Aksoy, 1993, s. 48; Aksan, 2009, Cilt 3, s. 35-36; Şen, 2022, s. 11; Erenoğlu, 2007, s. 1151-1152; Çotuksöken, 2004, s. 83-85). Deyimlerin tanımı konusunda araştırmacılar arasında genel bir fikir birliği söz konusudur.

Deyimlerin tanımı ve mahiyeti hakkında araştırmacılar arasında görüş birliği varken sınıflandırma ve yapı hususunda birtakım farklı yaklaşımlar söz konusudur. Aksoy (1993, s. 48), deyimleri *sözcük öbeği durumundaki deyimler* ve *tümce*

durumundaki deyimler olmak üzere iki başlıkta incelemiştir. Deyimlerin kullanım alanları ve coğrafi dağılımı konusunda ise Aksoy'un yaklaşımı özgündür. Araştırmacı, deyimleri kullanıldıkları yer ve zamana göre dört kategoriye ayırmıştır: Yurdun her yerinde kullanılanlar, sadece bir bölgede bulunanlar, Türkiye dışındaki Türk lehçelerinde yaşayanlar ve eski zamanlarda kullanılmış iken bugün bırakılmış olanlar. Bu sınıflandırma, deyimlerin dil içindeki dinamik yapısını ve tarihsel derinliğini göstermesi açısından önemlidir. Dilek Erenoğlu'nun sınıflandırması anlama ve yapıya odaklanmaktadır. Buna göre araştırmacı, deyimleri *anlam bakımından* ve *yapı bakımından* olmak üzere iki başlıkta incelemiştir:

a) Anlam Bakımından

1. Bazı deyimlerde deyimi oluşturan sözlerden biri veya hepsi kendi manası dışında kullanılırken bazılarında sözler gerçek anlamlarında kullanılır

2. Deyimler bazen mantık dışı yahut abartılıdır

b) Yapı Bakımından

1. Mastar hâlinde olanlar

2. Cümle hâlinde bulunanlar

3. Fiil kipleri ile kullanılanlar

4. İsim veya fiil çekimine girenler

Yusuf Çotuksöken (2004, s. 83-85) ise deyimleri cümle, ikileme, isim tamlaması, sıfat tamlaması, bileşik eylem ve tümleş+eylem yapısında olanlar şeklinde sınıflandırmıştır. Araştırmacılar, deyimlerin mahiyetini “birden fazla sözcükten oluşan” yapı şeklinde açıklarken Aksan'ın (2009, Cilt 3, s. 35-36) tek ögeli deyimlerin de olabileceğini belirtmesi, diğer araştırmacıların görüşlerinden ayrılan bir nokta olarak dikkat çekmektedir.

Deyimleri semantik yönleriyle de inceleyen araştırmacılar, bu kalıp yapıların farklı anlamsal bağlamlarına vurgu yapmışlardır. Erenoğlu (2007, s. 1151-1152) bazı deyimlerde kelimelerin kendi anlamları dışında kullanıldığını, bazılarında ise gerçek anlamlarını koruduğunu belirtmiştir. Ayrıca, deyimlerin bazen mantık dışı veya abartılı olabileceğini vurgulamıştır. Araştırmacılar, deyimlerin işlevi ve muhtevası konusunda benzer görüşler paylaşmışlardır. Aksan (2009, Cilt 3, s. 35-36), deyimlerin bir dilin anlatım yollarını, o dili konuşan toplumun yaşam şeklini, geçmişini ve

geleneklerini yansıttığını vurgulamıştır. Serkan Şen (2022, s. 11), deyimlerin anlatımı etkin ve özlü kılma amacını ön plana çıkarmış, ayrıca mecazlı anlatımların çarpıcılığına ve düşünmeyi teşvik edici yönüne dikkat çekmiştir. Çotuksöken (2004, s. 83-85) ise deyimlerin dilin çarpıcı, şaşırtıcı ve renkli unsurları olduğunu belirterek, duygu ve düşüncelerin daha iyi aktarılmasındaki rolünü vurgulamıştır.

Sonuç olarak deyimler; Türk dilinin ve kültürünün özgün, renkli ve etkili anlatım araçları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yapılar; toplumun yaşayışını, düşünce tarzını ve kültürel birikimini yansıtan, anlatımı güçlendiren ve zenginleştiren önemli unsurlardır.

2.1.1.3. Diğer kalıp yapılar

Atasözleri ve deyimler içerisinde değerlendirilmeyen ancak kültürel dokuları taşıyan ifadelerdir. Dualar ve beddualar başta olmak üzere ikilemeler, hitaplar ve metaforlaşmış kimi yapılar, kültürel mirasın taşıyıcısıdır. Kavram çerçevesinde oluşmuş *tuz ekmek*, *soğan ekmek* vb. ikilemeler; metaforlaşmış ifadelerden *ekmek teknesi*, *ekmek kavgası* vb. yapılar; beddualardan *ekmek tavşan sen tazı olasin*; yemin sözlerinden *ekmek mushaf çarpsın* gibi yapılar, arka planında toplumun kültüründen izler taşıyan kültürel miras unsurlarıdır.

2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Dil

2003'te imzalanan ve 2006'da yürürlüğe giren SOKÜM sözleşmesiyle, teknolojik ilerlemeler karşısında yok olma tehlikesine giren insan kaynaklı uygulamalar ve kitle iletişim araçları sayesinde tekdüze olan küresel kültüre karşı toplumların özgün kültürünü korumaya yönelik çalışmalar, SOKÜM'e taraf olan ülkelerce başlatılmış durumdadır (Kutlu, 2009, s. 13-18; Oğuz vd., 2008, s. 5-7). Yürürlüğe girdiği günden bugüne ifade, kapsam, sürdürülebilirlik ve kalkınma açısından çeşitli eleştirilerin hedefi olan SOKÜM, büyük ölçüde halk bilimcilerin önceden beri çalışmakta olduğu ve folklor olarak adlandırdıkları alanları ifade etmektedir. Nitekim somut olmayan kültürel mirasın tamamen folklor olarak anlaşılması ve buna yönelik çalışmaların yapılması eksik ve yanıltıcı olabilmektedir (Oğuz vd., 2008, s. 3; Ölçer-Özünel, 2017, s. 18-32). Biz bu çalışmayla sözleşmede belirtilen koruma alanlarının hemen hepsinin dil ile bağlantılı olduğunu ve bu kültürel zenginliklerin günümüze

ulaşmasında dilin önemli bir rol üstlendiğini vurgulamaya çalışmaktayız. Ancak SOKÜM’e dair ülkemizde yapılan çalışmalarda folklorun öne çıktığını, dil boyutuyla ilgilenen araştırmacıların pek nadir olduğunu da belirtmemiz gerekir.

Sözleşmenin a bendinden dilin taşıyıcı bir rol üstlendiği açıkça anlaşılmaktadır. Buna yönelik dildeki atasözleri ve deyimlerin kültürel mirası taşıma noktasında önemli dil öğeleri olduğu, çalışmalarda belirtilmiştir. Kulaktan kulağa veya kuşaktan kuşağa aktarılarak üretilen ve gelecek nesile devredilen canlı bir miras olarak bilinen somut olmayan kültürel mirasın aktarım organları, göz ve dildir (Oğuz vd., 2008, s. 12-15). Ancak şunu da belirtmek gerekir ki insan gördüğünü dil ile ifade edeceğinden, somut olmayan kültürel mirasın hemen her alanında dilin etkili olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu doğrultuda somut olmayan kültürel mirası korumanın yolu da dili korumak, somut olmayan kültürel mirası dille ilişkilendirmek ile mümkündür.

Son yıllarda kitle iletişim sisteminin gelişmesi, teknolojinin artması, ekonomik sistemde kadının rolünün değişmesi, kentleşme vb. sebeplerden ötürü yeni nesile, kültürle beslenmiş bir ana dil aktarımı pek de mümkün olmamaktadır. Bilindiği üzere sadece Türk toplum yapısında değil tüm toplumlarda hatta bütün canlılarda anne kavramı, önemli bir yere sahiptir. Dünyaya gelen bir bireye dil, dünya görüşü, kültür, tecrübe gibi hemen her şeye dair ilk adım, anne vasıtasıyla aktarılmaktadır. Birey, *ana dili* adlandırmasından da anlaşılacağı üzere ana dilini ve bu dil içerisinde kodlanmış hâlde bulunan millî kültürü, dil vasıtasıyla anneden almaktadır. Günümüz şartlarında, kadının çalışma hayatı göz önüne alındığında bireyler dille taşınan kültürel bellekten büyük ölçüde mahrum kalmaktadır (Oğuz vd., 2008, s. 12-15). Ekonomik sisteme dâhil olan kadının çocuğa ayıracağı vakit oldukça sınırlıdır. Bu süre içerisinde de kadının düğün, bayram, cenaze, festival, misafirlik, imece usulü ile yapılan yufka ekmeği vb. sohbet ortamlarında bulunup buradaki kültürel zenginliği çocuğa aktarması pek mümkün olmamaktadır. Bu noktada, SOKÜM’ün bütün alanlarında dilin oynadığı aktif rol ortaya çıkmaktadır. SOKÜM bağlamında atasözleri ve deyimleri öne sürerek kültürel mirası, dildeki kalıp yapıların taşıdığını dile getirsek de bazen bir kelime bile zengin bir kültür mirasıyla yüklüdür. Bugün yazı dilinde olmayan ancak tarihî dönemlerin hemen hepsinde grip ve nezleyi karşılamak üzere kullandığımız Türkçe kökenli *dumağı* kelimesi, Isparta’da *dumağı deliği* adını taşıyan bir mekâna bağlanmış ve bu bölgede, bir halk efsanesinin adı olmuştur. Soğuk algınlığı, grip, nezle vb. hastalıkların görülmesi durumunda, sağaltıcı özelliğe sahip delikli bir taş içinden

geçilerek uygulanan bu halk hekimliği yöntemiyle, dumağı kelimesi bu kültürel uygulamanın kodu olmuştur (Özdemir, 2021, s. 507-522). Yine aynı ilde meşhur olan Isparta Ekmeği'nin etrafında, derin bir kültürel miras birikmiş olup ekmeğin yapımından tüketimine ve hatta turizme katkısına kadar Türkçenin söz varlığında kendine özgü bir yer edinmiştir (Göde ve Tatlıcan, 2016, s. 125-143).

Netice itibarıyla somut olmayan kültürel mirasın dil öğelerinde korunduğu ve dil vasıtasıyla yeni nesile aktarıldığı yukarıdaki örneklerden anlaşılmaktadır. Bu noktada dil, SOKÜM'ün her alanında aktif rol oynamaktadır. Somut olmayan kültürel mirası korumak, dili korumakla mümkündür.

2.2.1. Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Sözleşmesi

UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), *Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü*, genel merkezi Paris'te bulunan, 1946'da Türkiye'nin de taraf olduğu ve 2023 itibarıyla 195 üyesi bulunan uluslararası bir kurumdur. Dünya çapında eğitim, bilim ve kültür çalışmalarının, insanlığın ortak çıkarlarına uygun şekilde yürütülmesi yönünde uzlaşi kararları almaya, bunları barış ve iş birliği çerçevesinde uygulamaya çalışan UNESCO'nun temel amaçları şunlardır:

Eğitim: Herkes için kaliteli eğitimi teşvik etmek ve yaygınlaştırmak. Eğitimin erişilebilirliğini ve eşitliğini artırmak, yaşam boyu öğrenme fırsatlarını desteklemek.

Bilim: Bilimsel araştırmaları ve iş birliğini teşvik etmek, sürdürülebilir kalkınma ve çevre koruma konularında bilimsel bilgi ve yenilikleri desteklemek.

Kültür: Kültürel çeşitliliği korumak ve teşvik etmek, kültürel mirasın korunmasını sağlamak ve kültürler arası diyalogu teşvik etmek.

İletişim ve Bilgi: Bilgiye erişimi yaygınlaştırmak, ifade özgürlüğünü ve medya özgürlüğünü desteklemek, dijital dönüşümü ve bilgi toplumu gelişimini teşvik etmek.

Barış ve Güvenlik: Eğitim, bilim ve kültür aracılığıyla dünya barışını ve güvenliğini teşvik etmek, insan haklarını ve temel özgürlükleri korumak (URL 1).

Bu amaçları gerçekleştirmek için çeşitli programlar, sözleşmeler, projeler ve girişimler yürüten UNESCO, üye ülkelerle iş birliği yaparak politika geliştirme, bilgi paylaşımı ve kapasite geliştirme gibi alanlarda destek sağlamaktadır.

UNESCO çatısı altında 1972’de imzalanan *Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi* ile *Somut Olmayan Kültürel Miras’a* giden yolda önemli bir adım atılmıştır. Somut kültür varlıklarının korunması amacını güden bu sözleşme, sonraki süreçlerde somut olmayan kültürel mirasın korunmasına yönelik yeni adımların atılmasına olanak sağlamıştır. UNESCO çatısı altında milletlerin somut olmayan kültür miraslarını korumak ve geliştirmek üzere 2003’te imzalanan SOKÜM sözleşmesine kadar dünya kültürel mirası adına, şu adımlar atılmıştır (Oğuz, 2009, s. 9-18):

16 Kasım 1972’de UNESCO’nun Paris’teki Genel Merkezi’nde *Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi* imzalanmıştır. Bu sözleşmeye göre hiçbir ülke veya bölge ayrımı yapmaksızın, insanlığın bugüne kadar yaratmış olduğu uygarlıkların birer göstergesi olan tarihsel yapıların, sit alanlarının ve doğal zenginliklerin korunması amaçlanmıştır. Temmuz 2009 itibarıyla 186 devletin taraf olduğu bu sözleşmeye, Türkiye 16 Mart 1983’te taraf olmuştur.

Somut kültür varlıklarına yönelik ikinci önemli sözleşme, 2001’de imzalanan *Sualtı Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*’dir. Bu sözleşmenin temel amacı, su altındaki kültürel mirası korumak ve insanlığın ortak yararına sunmaktır.

Bu iki sözleşmeden sonra insanlığın kültürel mirasının yalnızca somut olanlardan ibaret olmadığı tartışmaları başlamış, sözlü kültürün, halk kültürünün ve geleneksel kültürün de koruma altına alınması gerektiğine yönelik öneriler gelmeye başlamıştır. Bunun üzerine ilk adlandırması *Sözlü ve Somut Olmayan Kültürel Miras* olan ve sonra *Somut Olmayan Kültürel Miras*’ta karar kılınan sözleşme, 2003’te Paris’te yapılan 32. Genel Konferans’ta kabul edilmiş ve 2006’da yürürlüğe girmiştir.

Bu sözleşme ile toplumların, grupların ve bireylerin kültürel kimliklerinin ve devamlılıklarının bir parçası olarak gördükleri *uygulamalar, temsiller, ifadeler, bilgiler, beceriler ve bunlarla ilgili araç gereçler, kültürel mekânlar, sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, el sanatları* vb. kültürel miras unsurlarının korunması amaçlanmıştır. Türkiye de aynı yıl içerisinde bu sözleşmeye taraf olarak çeşitli projelerle somut olmayan kültürel mirası korumaya yönelik adımlar atmıştır. Bu sözleşmeye göre sözleşme metni içerisinde yer alan ve korunması amaçlanan somut olmayan kültürel miras alanları şöyledir (Oğuz, 2009, s. 57-58):

a. Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar;

Dil, somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işleviyle aktif rol oynamaktadır. Dil öğelerinin arka planına kodlanan kültürel doku, dil içerisinde daha çok kalıp yapılar vasıtasıyla yeni nesli kültür ve ahlaki yönden eğitme, toplumlara özgü olan ve onları birbirinden ayıran kültürel zenginliği nesilden nesile aktarma görevini üstlenmektedir. Dil, bu göreviyle milletlerin kendine özgü kültür mirasının korunmasını sağlarken kitle iletişim araçlarıyla dünyada hemen her toplumu etkisi altına alan küresel kültüre karşı da toplumsal özgünlüğü korumaktadır. Elbette bu zenginliklerin koruma ve yaşatma hususunda desteklenmesi durumunda dil, bu görevini yerine getirebilmektedir. Bu noktada SOKÜM sözleşmesi, dilin ve kültürün korunmasında önemli bir adımdır. Sözleşmenin bu bendinde, dil ile taşınan kültürel miras unsurları, başta dildeki kalıp yapılar, atasözleri ve deyimler olmak üzere sözlü anlatım ve geleneklere dair ninni, efsane, fıkra, bilmece, masal, âşık sanatı, ağıt ve benzeri ürünlerdir (Oğuz vd., 2008, s. 32-57).

b. Gösteri Sanatları;

Toplumların kültürel mirasları içerisinde tiyatrolar, danslar, müzik ve diğer sahne sanatları özgünlük taşıyan unsurlardır ve bu uygulamalar kültürel kimliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. SOKÜM çerçevesinde korunması amaçlanan Türk sahne kültürüne dair ürünler başta gölge oyunu, kukla ve meddah olmak üzere köy seyirlik oyunları, sema, semah, halk çalgıları, halk sporları ve çocuk oyunlarıdır (Oğuz vd., 2008, s. 58-105).

c. Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler;

Toplumlara özgü kültürel dokuları barındıran ritüeller ve şölenler, koruma altına alınması amaçlanan kültürel miras unsurlarındandır. Türk kültür literatüründe bu başlıklar şu şekilde belirlenmiştir (Oğuz vd., 2008, s. 106-163): Doğum, sünnet, kız isteme- nişan, kına, düğün, çeyiz, asker uğurlama, ölümle ilgili pratik ve uygulamalar, saya gezme, çiğdem günü, hıdırellez, mesir macunu şenlikleri ve mayıs yedis.

d. Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar;

Doğa ile ilgili bilgi ve uygulamalar, geleneksel ekolojik bilgi ve pratiklerin bu kapsamda koruma altına alınması amaçlanmıştır. Buna göre her biri bilgi

birikimi ve tecrübeye dayanan, toplumların dünya, evren ve ekolojik sisteme dair çözüm üreten uygulama alanları şunlardır (Oğuz vd., 2008, s. 164-261): Halk hekimliği, halk baytarlığı, halk inançları, halk takvimi ve halk meteorolojisi, halkın ölçü, tartı ve araç-gereçleri, halk ekonomisi, kahvehaneler ve kahve, çay, mutfak, süt ve süt ürünleri, hamur işleri, yaprak sarması, madımak, mantı, aşure, çamaşır ve hamam.

e. *El Sanatları Geleneği;*

Teknolojik gelişmeler ile seri üretim karşısında yok olma sınırında olan el sanatları, son zamanlarda bilinçli kitleler sayesinde tekrar toplumun gözdesi olmuştur. İnsanlığın kültürel miraslarından biri olan el sanatları, SOKÜM kapsamında şu alanlar dâhilinde korunması amaçlanmaktadır (Oğuz vd., 2008, s. 106-163): Dokumacılık, ahşap oymacılığı, bastonculuk, kaşıkçılık, sepetçilik, süpürgecilik, yorgancılık, çömlekçilik, telkâri, demircilik, nalbantlık, bakırcılık- kalaycılık, ayakkabıcılık, halk mimarisi ve aydınlatma.

SOKÜM kapsamında korunması amaçlanan kültürel miras alanları bu şekilde olup bu çalışmada referans alınan madde, a bendinde açıklanmaktadır. Ancak şunu da belirtmek gerekir ki somut olmayan kültürel miras ve dil ilişkisi, sözleşmenin yalnızca a bendiyle sınırlı değildir. Burada korunması amaçlanan kültürel miras unsurlarının neredeyse hepsinde, geleneğe dair dile yansımış söz varlığı mevcuttur. Mesele, sözleşmenin a bendine dayanarak ekmek kavramı çerçevesinde ele alınmıştır. Ancak Türklerin maddi ve manevi kültüründe onlarca değer yargısı ve kavramsallaşmış yapılar bulunmaktadır. Bunların her biri, arka planında kültürel mirası taşımaktadır.

2.2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Ekmek Kavramı

Bereketli Hilal çevresinde tahıl tüketiminin yaygınlaşmaya başlamasıyla insanın sosyal hayatında büyük değişiklikler meydana gelmiştir. Avcı-toplayıcı yaşam şeklinden yerleşik düzene geçiş, insan merkezli kültür mirasının yeniden yapılanmasına neden olurken insanın hayatıyla ilgili olan hemen her kavram, farklı bir boyuta taşınmıştır. Yerleşik düzen, kişinin beslenme alışkanlıklarını da değiştirmiş, et ve hayvansal gıda tüketiminin yanında tahıl tüketimi de artmıştır.

Ekmeğin ilk nerde yapıldığı kesin olarak bilinmemekle birlikte yerleşik düzenin başlarında, *Bereketli Hilal* çevresinde kendiliğinden yetişen yabani tahılların

maltlaştırılmak suretiyle tüketildiği, kayda geçen bilgiler arasındadır (Standage, 2016, s. 19-24). Ekmeğin ilk hangi toplum tarafından keşfedildiği, yetersiz veri nedeniyle muallakta olan bir konu olup arkeolojik çalışmalar ve tarihî veriler, Mezopotamya uygarlıkları (Sümer, Babil, Asur, Akad, Kaldea ve Elam) ve Mısır'da ekmek yapıldığını göstermektedir. Maltlaştırma işleminin, yani biranın ekmek yapımından daha önceye dayandığı ve bu sebeple ilk mayalı hamur yapılırken biradan faydalandığı, konuya dair çalışmalarda kayda geçmiştir (Kocaadam ve Acar-Tek, 2016, s. 272-279).

Dilin kökenine yönelik Mısır'da yapılan bir deneyde, ilk kelimenin *bekos* “ekmek” olduğu öne sürülmüştür. Elbette bu, bir anekdottan ibaret olup bugünkü dilbilim çalışmalarında yer bulmasa da Mısırlılarda ekmeğin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Herodot'un aktardığı bu anekdota göre Mısırlılar, MÖ 664-610 arası hüküm süren Psammetikos'a kadar kendilerini dünyanın ilk insanları saymışlardır. Ancak Psammetikos, yaptığı bir deney ile aslında kendilerinin ilk insanlar olmadıklarının farkına varmıştır. Psammetikos, iki çocuğu doğumdan sonra izole edilmiş bir ortamda büyütülmesi için bir çobana teslim etmiştir. Çocukların bu izole ortamda, hangi dili konuşacaklarını veya ilk söyledikleri kelimenin ne olacağını gözlemlemek için bakıcısı dışında, kimseyle konuşmalarına izin verilmemiştir. Deney sonucunda çocukların ilk söylediği söz, Frig dilinde “ekmek” anlamına gelen *bekos* olmuştur. Psammetikos buna dayanarak ilk insanların kendileri olmadığını kabullenmiştir (Ökmen, 2012, s. 117-118). Burada ilk insanların Mısırlılar veya Frigler mi olduğunu tartışmaktan ziyade yapılan deneyde, çocukların neden et vb. başka bir besini değil de “ekmek” manasındaki *bekos* sözcüğünü kullandıklarını vurgulamak istiyoruz. Yukarıda da bahsedildiği üzere henüz Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarında ekmek, toplum içinde önemli bir yer edinmiştir. Çocukların ilk kelimelerinin *bekos* olması da Mısırlılarda ekmeğin ne denli bir öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Yerleşik düzenin yaygınlık kazanmasıyla kızgın taşlar üzerinde pişirilen ilk ekmekler, söz konusu uygarlıklarda ortaya çıkmıştır. Sonrasında ekmek Mezopotamya uygarlıkları ve inanç sistemleri vasıtasıyla dünyanın dört bir tarafına yayılmıştır.

Türklerde, dil verilerine göre Eski Uygurlarla birlikte karşımıza çıkan ekmek, kısa zamanda toplumun temel besin gıdası olmuş ve en önemli değer yargılarından biri hâline gelmiştir. Henüz 11.-12. yy.larda metaforlaşarak dilde ve kültürde

kavramlaşmıştır. Aynı zamanda, çevresinde kültürel mirasa yönelik inanç, uygulama ve dil öğelerine kodlanmış dünya görüşleri biriktirmiştir. Bunlar, dil vasıtasıyla günümüze kadar taşınmıştır.

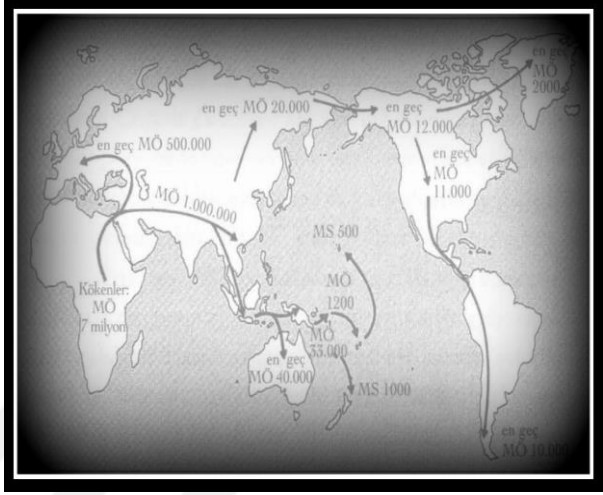
Atasözleri ve deyimler, bir toplumun maddi ve manevi kültürüne dair dokular içermesi bakımından, yukarıda da belirtildiği üzere birer kültürel miras unsurlarıdır. Türk mutfak kültüründe ekmeğin önemi düşünüldüğünde bu kavram çevresinde zengin bir kültürel bellek oluşmuştur. Arpa ekmeğinin fakirler taamı¹ olarak kalıplaşması, onun sosyal statüyü belirten bir ekmek çeşidi olduğunu gösterirken yufka ekmeği yapımının imece usulüne dayanması da kadınlar arasındaki sosyal dayanışmayı pekiştirmektedir. Yufka ekmeği, somut olmayan kültürel miras ürünü olarak *İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka* adıyla Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye adına 2016'da UNESCO *İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi*'ne kaydedilmiştir (URL 2). Malatya yöresinde yapılan Kınalı Ekmek, yapımından tüketimine ve renginden dolayı verilen isme kadar kültürel mirasın parçasıdır (Kurt, 2020, s. 20-32). Yine ekmek ve bileşenlerinin çevresinde oluşmuş atasözleri ve deyimler, topluma özgü dünya görüşünü barındıran kültürel miras unsurlarıdır. Bu bölümde sınırlı sayıda örneğini verebildiğimiz kültürel miras bakımından dil öğeleri, çalışmanın *Bulgular ve Tartışma* kısmında detaylandırılmıştır. Netice itibarıyla Türklerin maddi ve manevi kültüründe önemli yere sahip olan ekmek ve bunun etrafında oluşan Türk milletinin özünü yansıtan kültürel miras, dil vasıtasıyla yeni nesile aktarılmaktadır.

2.3. İnsanlığın Evrimi: Tarım Devrimi ve Ekmek

İnsanlık tarihi boyunca, sosyal hayata yönelik köklü değişiklikler, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürünü derinden etkilemiştir. *Ne yersen osun* sözü, biyolojik bağlamda bedenin, yenen besinlere göre şekillendiğini ifade ettiği gibi sosyal bağlamda yaşam şeklinin, tüketilen besinin elde edilme şartlarına göre şekillendiğini de belirtmektedir.

¹ Bk. 3. 3. 3. 3. Sosyal Statüyü Belirtmesine Göre *Buğday Ekmeği/ Arpa, Darı, Çavdar, Kepek Ekmeği*

İnsanlığın nerede başladığı, gruplar hâlinde nerelerde ve hangi yıllarda yaşandığı hâlen tartışma konusudur. Ancak radyokarbon ile tarihlendirmeye, insan eliyle yapılan araç gereç kalıntılarına, arkeolojik kazılar ve mağara resimlerine dayanarak ilk yaşam yerlerine dair birtakım savlar öne sürülmektedir. Bunlara göre insanın atası kabul edilen türler, bundan 1. 000. 000 yıl öncesinde Afrika kıtasından çıkarak coğrafi şartlara göre insan yaşamına uygun olan yerlere göç etmişlerdir (Işın, 2020, s. 11). Bilgi birikimi, alet yapımı vb. ilerlemelerin sonucu olarak her kıtada aynı tarihlerde varlığına rastlamayan insanoğlunun, MÖ 2000'lere kadar dünyanın hemen her yerinde varlığına dair izler bulunmuştur (Diamond, 2004, s. 29-



Resim 1 İnsanların dünyaya yayılışı (Diamond, 2004 s. 31).

52). Küçük gruplar hâlinde yaşayan bu insanlar, avcı-toplayıcı yaşam sistemine tabidirler. Bu sistemin yemek kültüründe, genellikle avlanan hayvanlardan elde edilen et ve kısmen de otlar, yabani meyveler, kökler, mantarlar vb. bitkisel ürünler yer almıştır (Mayor, 2013, s. 227-246; Işın, 2020, s. 11). Beslenme, insanlık tarihi boyunca biyolojik bir ihtiyaç olmanın yanında insanın sosyal hayatı ve kültürel belleğine de yön vermiştir. Besinin doğada bulunma ve elde edilme şekli, insanın yaşam tarzının ne tür olacağını belirlerken dil ve kültür de buna göre şekil almıştır. Kısaca beslenme şekli; insanın antropolojik yapısını, sosyal yapısını, dilini ve kültürünü her yönüyle etkilemiştir (Sava ve Tosco, 2020, s. 91-113). Afrika'dan çıkışı başlangıç olarak düşündüğümüzde kabaca MÖ 10000'lere kadar insanlık tarihinin büyük bir kısmında baskın yaşam biçimi olmuş avcı-toplayıcı kültürün temel özellikleri şunlardır:

Bu sistemin karakteristik özelliği, *göçebe yaşam* şekline tabi olmasıdır. Avcı-toplayıcılar, yiyecek kaynaklarını takip etmek zorunda oldukları için göçebe bir yaşam sürmüşlerdir. Bu, kalıcı yerleşimlerin nadir olduğu ve grupların sürekli hareket hâlinde olduğu anlamına gelmektedir. Depolama sistemi gelişmediğinden ve etin çabuk bozulan bir yapıya sahip olmasından, avlanan hayvanlar genellikle avlandığı yerde tüketilmektedir.

Sistemin diğerk bir özelliğı ise insanların *küçük topluluklar* hâlinde yaşamasıdır. Bu yaşam şekli, genellikle küçük, birbirine sıkı sıkıya bağılı gruplar hâlinde organize olmayı gerektirmektedir. Akrabalık ilişkileri üzerine kurulan bu gruplar, birkaç düzine kişiden oluşmaktadır.

Kadın ve erkeğin farklı iş bölümüne tabi olduğu avcı-toplayıcı sistemde, erkekler hayvan avlamayla yükümlüyken kadınlar mantar, bitki kökü vb. bitkisel ürünleri toplamakla yükümlüdür (Mayor, 2013, s. 227-246).

İnsanlık tarihi boyunca yaşam biçimleri ve ekonomik faaliyetler, çevresel koşullar ve toplumsal ihtiyaçlar doğrultusunda evrim geçirmiştir. Bu değişimlerin en önemlilerinden biri, avcı-toplayıcı kültürden tarım kültürüne geçiştir. Bu dönüşüm, sadece insanın hayatta kalma stratejilerini değil aynı zamanda toplumsal yapıyı, teknolojiyi ve kültürel dinamikleri de köklü bir şekilde değiştirmiştir. Afrika'dan çıktıktan sonra MÖ 10000'lere kadar avcı-toplayıcı sistemin parçası olan insanoğlu, bundan sonraki süreçte yabancı bitkileri ve hayvanları evcilleştirerek yeni bir düzene adım atmıştır. Bu noktadan sonra insan, her yönüyle evrim geçirmeye başlamıştır. Bugün hâlâ tamamlanmamış olan bu dönüşümün kırsal bölgelerde veya çeşitli sebeplerden ötürü ortak kültürel bellekten yoksun kalmış ya da kendini soyutlamış kapalı toplumlar üzerinde devam ettiği bilinmektedir. Tarım kültürüne geçişlerin başlamasının üzerinden binlerce yıl geçmesine rağmen günümüzde birçoğu Afrika'nın belirli bölgelerinde yaşayan, ilkel insan sayılabilecek avcı-toplayıcı kabileler varlığını devam ettirmektedir. Yemek kültürleri avcı-toplayıcı sisteme tabi olan ve avladıkları hayvanlarla beslenen bu kabilelerin başında *Hadza*, *San (Bushmen)*, *Sentinelese*, *Mbuti*, *Ongota*, *Aeta* ve *Agta* gelmektedir (Stiles, 1995, s. 39-44; Sava ve Tosco, 2020, s. 91-113; URL 38; URL 39). Nitekim yerleşik düzene tabi olan insanların tarım arazisi arayışları, giderek artan nüfus ve küresel çapta etkili olan yerleşik düzen, bu kabilelerin yaşam alanlarını daraltmaktadır.

Uzun süre devam eden avcı-toplayıcı kültür, insanın bilgi ve becerilerinin artmasıyla yerini yerleşik kültüre bırakmıştır. Dünyanın her yerinde aynı hızla yayılmayan bu yeni dünya düzenine zemin hazırlayan başlıca olgular şunlardır:

İklim değişikliği: Buzul Çağı'nın sona ermesi; iklimi insan yaşamına daha uygun hâle getirirken buğday, arpa vb. hububatların yabancı türlerinin doğada kendiliğinden yetişmesine olanak sağlamıştır. Bu sayede, söz konusu hububatların

yetişmesine elverişli olan *Bereketli Hilal* gibi bölgelerde, yerleşik düzene dair ilk gelişmeler başlamıştır (Mithen, 2004, s. 3-16; Salamini vd., 2002, s. 429-441).

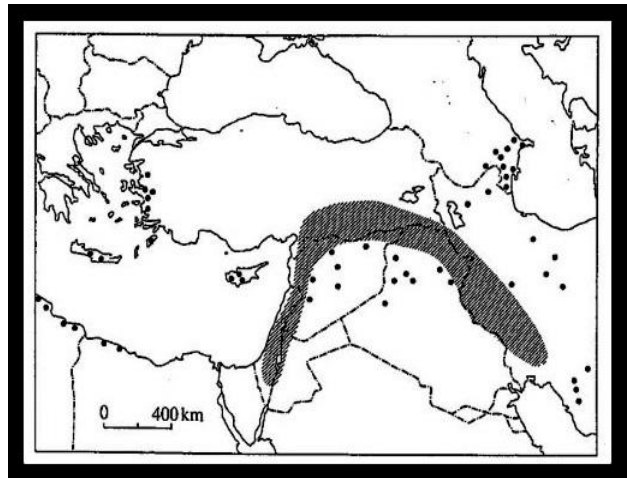
Nüfus artışı ve mevcut kaynakların azalması: Avcı-toplayıcı kültürde depolama sistemi gelişmediğinden avlanan hayvanlar kısa zamanda bitmektedir ve tekrar avlanma ihtiyacı duyulmaktadır. Nüfusun artmasıyla sürdürülemez olan eski düzen, hayvanların ve bitkilerin evcilleştirilmesi hususunda ilk adımların atılmasına neden olmuştur (Ünsal, 2021, s. 14).

Coğrafi faktörler: Su kaynaklarına yakınlık, *Bereketli Hilal* gibi verimli topraklara olan yakınlık gibi olgular, yerleşik düzene geçme meylini tetiklemiştir (Salamini vd., 2002, s. 429-441).

Bilgi birikiminin artması ve alet yapımına dair gelişmeler: Çanak, çömlek yapımı ve bu alandaki ilerlemeler, depolama sistemini geliştirmiş, toplanan tohumlar veya avlanan hayvanların, dönemin şartlarına göre uzun süre bozulmadan kalmasına olanak sağlamıştır (Standage, 2016, s. 22). Bu gelişmeler, avcı-toplayıcı insan zihnindeki *yarın ne avlayacağım* kaygısını azaltarak yerleşik düzene geçişleri hızlandırmıştır.

İnanç sistemine dair olgular: Varoluş sebebi ve insanın kendini güvende hissedebilmesi için aidiyet duygusu, inanç sistemlerinin gelişmesini sağlamıştır. Yerleşik düzenin başları itibarıyla yapılan ibadet merkezleri, tapınaklar veya kült merkezleri, yerleşik kültüre geçişi dolaylı yönden tetiklemiştir (Cauvin, 2002, s. 11-33) Çatalhöyük, Göbeklitepe gibi kült merkezleri bunlara örnek gösterilebilir.

Bunların yanında; iş bölümünün başlaması ve uzmanlaşma, sosyal organizasyon, mevsimsel döngülerin daha iyi anlaşılması, bitki ve hayvanlar hakkında artan gözlem ve deneyim, bazı bölgelerde kaynakların bolluğu nedeniyle uzun süreli konaklamalar ve buna bağlı olarak barınak yapım tekniklerinin gelişmesi, inanç



Resim 2 Tarımsal faaliyetlerin başladığı bölge (Cauvin, 2002 s. 6).

sistemleri ve ritüellerin gelişmesi, doğa olaylarını kontrol etme isteği, verimli topraklar, suya yakınlık vb. olgular bir araya gelerek insanların avcı-toplayıcı yaşam tarzından tarım toplumuna geçişini kolaylaştırmış ve teşvik etmiştir. Bu geçiş, farklı bölgelerde farklı zaman ve hızlarda gerçekleşmiştir. Birçok arkeolojik veri ve akademik çalışma, tarım kültürüne geçişin başlangıcını, *Bereketli Hilal* ve çevresi olarak gösterirken aynı zamanda dünyaya yayılış noktasının bu bölge olduğunu belirtmektedir (Barker, 2009, s. 1-41; Cauvin, 2002, s. 5-6; Faulkner, 2014, s. 28-31).

Netice itibarıyla MÖ 10000’lerde buzulların erimesiyle tarımsal üretim için elverişli hâle gelen iklim ve yukarıda bahsedilen gelişmeler, avcı-toplayıcı kabileleri yerleşik düzene geçmeye teşvik etmiştir. Bu tarihten itibaren insanlar, etin yanında hububat tüketmeye başlamış ve sonraki dönemlerde tarım ürünleri, insanlığın temel besin gıdası olmuştur.

2.3.1. Ekmeğin Serüveni

Neolitik Çağ itibarıyla yabani tahılların tüketilmeye başladığı, depolama ve öğütme sistemlerinin geliştiği bilinmektedir. İlk ekmek yapımının nerede ve hangi tarihte olduğu kesin olarak bilinmemekle birlikte arkeolojik verilerle ekmeğin tarihi MÖ 14000’lere kadar götürülmektedir. Ürdün’de, Natufian avcı-toplayıcı yerleşimi Shubayqa 1’de, arkeolojik kazılarla bulunan yanmış yiyecek kalıntıları, ekmek benzeri ürünlerin tarımın ortaya çıkmasından en az 4000 yıl önce hazırlandığını ve tüketildiğini ortaya koymaktadır. Burada bulunan organik kalıntıların MÖ 14000’lere ait olduğu ve ilk ekmeğe dair organik veriler olduğu, yapılan incelemeler sonucunda bilim dünyasına duyurulmuştur. Bilindiği üzere Neolitik Çağ ve tarımın başlangıcı MÖ 10000’lere dayanmaktadır. Söz konusu arkeolojik kazı merkezinde bulunan ekmek kalıntılarının Neolitik Çağ’dan önceyi işaret etmesi, tahıl tüketimi ve ekmeğin tarihine yönelik dikkat çekici bir bilgi olup ekmek benzeri ürünlerin hazırlanması ve tüketilmesinin en az 14. 400 yıl öncesine, yani Natufian Dönemi’ne kadar uzandığını göstermektedir (Arranz-Otaegui vd., 2018, s. 7925-7930; URL 41). Ekmek olduğu belirtilen diğer bir organik kalıntı da Anadolu’da bulunmuştur. Çatalhöyük’te yapılan arkeoloji çalışmalarında ortaya çıkan bu organik kalıntının, mayalı hamurdan yapılan bir ekmek olduğu, çeşitli inceleme ve test sonuçlarına göre tarihinin MÖ 6000’lere

tekabül ettiği bildirilmiştir. Buna yönelik ilgili arkeologlar tarafından şu açıklama yapılmıştır (URL 40):

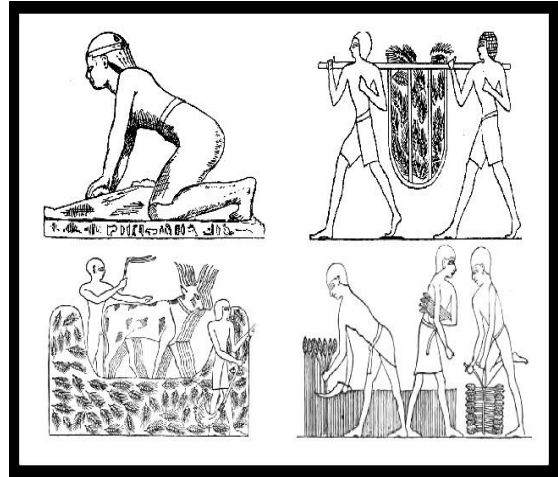
Çatalhöyük'teki bu buluntunun dünyanın en eski ekmeği olduğunu söyleyebiliriz. Bu organik kalıntının, gözlem, analizler ve tarihlendirmesini de göz önüne alarak yaklaşık 8 bin 600 senelik bir ekmek olduğunu söyleyebiliyoruz. Somun ekmeğin küçültülmüş hâli. Ortasına parmak basılmış, fırına girmemiş ama mayalanmış, içindeki nişastalarla beraber günümüze gelmiş. Bugüne kadar böyle bir örnek yok.

Mart 2024'te bulunan ve dünyanın en eski ekmeği olduğu belirtilen bu organik kalıntıya dayanarak Anadolu'da ekmeğin tarihine yönelik bir değerlendirme yapmanın henüz erken olduğunu ancak yine de kalıntı üzerine yapılan bilimsel çalışmaların artması ve bilim dünyasında Anadolu'da bulunan en eski ekmek olarak kabul görmesi durumunda, mayalı ekmek yapımının ve günümüzdekilere benzer ekmeklerin, bilinenin aksine² çok daha eskiye dayandığını söylemek mümkündür.



Resim 3 Dünyanın en eski ekmeği olduğu belirtilen 8 bin 600 yıllık (MÖ 6600) organik kalıntı – Çatalhöyük (URL 40).

Hızla yayılan tarım kültürü ve hububat tüketimi, serüvenin başlangıç noktası olan *Bereketli Hilal* ve Anadolu'da yapılan arkeolojik kazılarda, kendini göstermektedir. Söz konusu bölgelerde; arpa, buğday gibi hububatları hasat ve işlemek üzere kullanılan aletlere ve bunların yanı sıra depolama amaçlı kullanılan kaplara dair arkeolojik veriler bulunmuştur. Diyarbakır Çayırönü (MÖ 7000), Konya Çatalhöyük (MÖ 6800-5700) ve Burdur Hacılar (MÖ 6750-6500), tarımsal gıda tüketiminin yaygın olduğu antik yerleşim yerleridir (Ünsal, 2021, s. 14-15). Buralarda yapılan arkeolojik



Resim 4 Ekmek yapılmak üzere hasat ve öğütme işlemlerini gösteren bir figür, Eski Mısır MÖ 2000-500 (Ashton, 1994 s. 20-25).

² MÖ 4000'li yıllarda Babillilerin fırınlarda ekmek pişirdikleri ve mayalama işlemlerinin daha sonraki dönemlerde (MÖ 4000-2000) ortaya çıktığı literatürde kabul görmektedir (Kuter, 2011 s. 49).

kazılarda kömürleşmiş buğday taneleri, çakmak taşından yapılmış oraklar, öğütme taşları ve depolama sistemleri ortaya çıkarılmıştır. Bulunan öğütme taşları, hububatların doğrudan değil de işlenerek tüketildiğini daha doğrusu ekmek veya bira yapılarak tüketildiğini göstermektedir.

MÖ 5000'lere gelindiğinde birçok uygarlığın arkeolojik verilerinde görülmeye başlayan ekmek, tarımsal kültürün yaygınlaşması ve yabani hububatların ıslah edilerek evcilleştirilmesiyle farklı bir boyut kazanmıştır. Yerleşik hayata geçişlerin hızlanması, insanların kabile sisteminden devlet sistemine geçişlerini teşvik etmiştir. Bir arada yaşayan insanlar arasında çıkan anlaşmazlıklar, dünya görüşü ve inanç sistemleri, insanların belirli kanunlar çerçevesinde devlet veya siyasi topluluklar oluşturmalarına neden olmuştur. Bu doğrultuda uygarlıkların temeli atılmıştır. Ekmek, başta Eski Mısırlılar olmak üzere Asurlar, Babilliler, Sümerler, Akadlar ve Hititlerin mutfak kültürünün ve beslenme literatürünün temeli olmuştur (Ashton, 1994, s. 21-28; Jakob, 2007, s. 18-34; Sandıkçioğlu, 2015, s. 157-183; Ünsal, 2021, s. 13-41).

Bereketli Hilal ve çevresinde başlayan ekmek üretimi; inanç sistemleri, siyasi ve kültürel etkileşimler vasıtasıyla dünyanın dört bir yanına yayılmıştır. Roma Dönemi'nde geliştirilen hasat, işleme, öğütme, mayalama ve pişirme yöntemleri, ekmeğin toplum üzerindeki etkisini artırarak ileri bir düzeye ulaşmıştır. Romalılar için yalnızca karın doyuran bir besin değil aynı zamanda gücün simgesi olan buğday ve ekmek, imparatorlar adına basılan sikkeler üzerine işlenerek siyasi bir boyut da kazanmıştır (Ünsal, 2021, s. 34-41).

Artan nüfus ve bir arada yaşama; insan ilişkileri ve sosyoekonomik hayata yönelik yeni düzenlemelere neden olurken ticaretin gelişmesine, bireysel tüketimden toplumsal tüketime yönelik adımların atılmasına zemin hazırlamıştır. İhtiyaçların değişmesi veya mevcut olanların artık yetersiz kalması, insanları yeni çözüm yolları bulmaya itmiştir. Bu doğrultuda bireysel kullanıma hizmet eden pişirme sistemleri, artan nüfusun ekmek ihtiyacını karşılamak üzere yerini fırın ve ocaklara bırakmıştır. Orta Çağ'dan 12-13. yy.lara kadar ekmek, hemen her toplumun temel besin gıdası durumuna gelmiştir. Şunu da belirtmek gerekir her uygarlık tarım kültürü, ekmek üretim teknikleri ve tüketim hususunda aynı seviyede olmamıştır.

Bereketli Hilal ve çevresinde tarihi MÖ 14000'e kadar götürülen ekmek, Türklerde MS 8-9. yy.larda görülmeye başlamıştır. Ancak bu tarih, dil verileri dikkate

alınarak öne sürülmektedir. Tarihî kaynaklarda, Köktürk hâkimiyeti altındaki Soğdluların tarımla uğraştıkları, Köktürk kağanlarından Kapgan Kagan'ın bunlar için Çin'den tarım aleti ve hububat getirttiği kayda geçen bilgiler arasındadır. Ayrıca, Köktürklerin kurulmasında aktif rol oynayan Töles boylarının sebze-meyve yetiştirdikleri bilinmektedir (Taşağıl, 2017, s. 162-190). Dil verilerinde ise Köktürklerin hemen akabinde (750-760), Uygurlardan kalma Köktürk harfli *Taryat* yazıtında *tarıglag*, *ilag* (tarla, arazi) gibi tarım terminolojisine ait kelimelerin bulunması, tarım kültürünün 8-9. yy.larda Türklerin genelinde olmasa bile belirli boylar arasında benimsendiğini göstermektedir. Uygurlara gelindiğinde yaşam şekline dair köklü değişiklikler meydana gelmiştir. Literatürde yerleşik düzene geçen ilk Türk devleti olarak bilinen Uygurlar, insanlığın binlerce yıl önce başlattığı dönüşümün Türk boyları arasında yayılmasına önayak olan Türk devletidir. Uygur yerleşim yerlerinde yapılan arkeolojik kazılarla bulunan sulama kanalları ve tarımsal kalıntılar, Uygurların yerleşik düzene geçtiğinin somut kanıtı olurken (Ögel, 2000, s. 117) dil verilerinde de tarım terminolojisine dair geniş bir söz varlığı mevcuttur³. Ayrıca ekmeği karşılamak üzere kullanılan *ötmek* ismi, ilk kez bu dönemde tespit edilmiştir. Karahanlılarla birlikte tarım kültürü, Türk boylarının geneline yayılmıştır. Bundan sonraki dönemlerde coğrafya, kültürel etkileşimler ve bilgi birikimine bağlı olarak ekmek çeşitleri artmış, artan nüfusun tüketim ihtiyacını karşılamak üzere Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde padişaha bağlı saray fırınları ortaya çıkmıştır (Demirtaş, 2008, s. 49-64). Sanayi Devrimi'yle farklı bir boyut kazanan ekmek ve ekmek üretimi, endüstriyel boyuta taşınmıştır.

Tarihi ve ilk bulunduğu yer neresi olursa olsun ekmek, Neolitik Dönem'den günümüze insanlığın temel besin gıdası olmuştur. Serüvenin başından beri yalnızca karın doyuran bir besin olarak görülmeyen ekmek, kimi uygarlıklarda gücün ve siyasetin sembolü olurken kimilerinde kutsal bir boyuta ulaşmıştır. Eski Mısırlılarda ekonomik boyutta önemli yere sahip olan ekmeğin, ölçü ve para birimi olarak kullanıldığı, çalışanların ücretlerinin ekmek ve bira karşılığında ödendiği kayda geçen bilgiler arasındadır (Jakob, 2007, s. 31). Benzer uygulamanın Mezopotamya uygarlıklarında da varlığından bahsedilmektedir. Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarında inanç sistemleriyle kutsallaşan ekmek, cenaze törenleri ve tanrıya şükür amaçlı düzenlenen ritüellerde adak olarak kullanılmıştır (Işın, 2020, s. 37).

³ 3.1. Tarım Kültürü ve Eski Türklerde Ekmek

Hammaddesi olan buğday ve arpanın halk hekimliği bağlamında, Eski Mısır'da gebelik testinde dahi kullanıldığına dair kayıtlar mevcuttur. Bu uygulamaya göre test yapılacak kadının idrarı, buğday ve arpanın üzerine damlatılır ve hububatların çimlenmesi gözlenir. Buğday çimlenirse erkek; arpa çimlenirse kız olacağına inanılmaktaydı. Herhangi bir çimlenme olmaması durumunda ise kadının hamile olmadığını göstermekteydi (Ghalioungui, Khalil and Ammar, 1963, s. 241-246). Eski Mısır'da kayda geçen bu uygulama ve benzeri olanlar, bugün Anadolu'da çocuğun cinsiyetini tahmin etmek üzere uygulanan halk inançları arasındadır (Avcıoğlu, 2023, s. 636-649). Netice itibarıyla ekmek, serüven boyunca yalnızca bir besin statüsünde olmamıştır. Antik Mısır ve Sümerlerde en az ekmek kadar bira da halk kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Sümerlerde tahıl üretimin yarıya yakının bira yapımında kullanıldığı, Mısırlıların Sümerlerden aldığı mayasız ekmeklere (bazlama), bira katarak mayalanmış ekmekler elde ettiği kaynaklarda geçen bilgiler arasındadır (Gürsoy, 2021, s. 11-27).

2.3.2. Ekmek ve Bira

Mayanın bulunmasından sonra ekmek yapımında tarihî bir gelişme meydana gelmiştir. Bu gelişme, ekmek yapım tekniklerinin evriminde önemli bir adım olmuş ve sonraki dönemlerde ekmek üretiminin gelişimine katkıda bulunmuştur. Zaman içinde bu teknik daha da geliştirilerek çeşitli ekmek türlerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. *Maya ne zaman keşfedildi, ilk ekmekler bira mayasıyla mı yapıldı?* Bu sorunun cevabı oldukça karmaşık olup *bira mı daha önce tarih sahnesine çıktı yoksa ekmek mi* sorusuyla aynı bağlama çıkmaktadır. Her ikisi de hububatın fermente edilmiş hâli olan ekmek ve biranın, hangisinin daha önce keşfedildiğine dair tartışmalar devam etmekle birlikte Standage (2016, s. 24), konu hakkında şunları belirtmiştir:

Başlangıçta görece önemsiz bir yiyecek maddesi olan tahıl taneleri, alışılmadık iki özelliğe daha sahip oldukları keşfedilince daha fazla önem kazandı. İlk önce şu keşfedildi: Tahıl ıslatılınca çimlenir ve tadı tatlı olur. ... Nemlenen tahıl tanesi, içerdiği nişastayı maltoz şekerine, yani malta dönüştüren diyastaz enzimlerini üretir. Bu işlem tüm tahıllarda gerçekleşir, fakat arpa en iyi diyastaz enzimlerini, dolayısıyla en iyi malt üretir. Ama o dönemde yani başka şeker kaynaklarının pek az olduğu bir zamanda, "maltlaştırılmış" tahılın "tatlılığı" oldukça değerliydi ve bu önemli keşif, tahılın önce ıslatıldığı, ardından kurutulduğu bilinçli malt yapma tekniklerinin geliştirilmesini teşvik etti. İkinci keşif daha da görkemliydi. İki gün kadar bekletilen tahıl çorbası, özellikle

maltlaştırılmış tanelerle yapılmışsa, gizemli bir dönüşüme uğruyordu: Havadaki yabancı mayalar çorbadaki şekeri mayalayıp alkole dönüştürdüğü için, çorba biraz köpürüyor ve hoş bir sarhoşluk veriyordu. Kısaca, tahıl çorbası biraya dönüşüyordu.

Neolitik Dönem’le birlikte kültür bitkisi hâline getirilen tahılların ilk tüketimlerinin *sıvı* yani çorba tarzında olduğunu belirten Standage, bu vesileyle önce biranın keşfedildiğini belirterek tahılın ekmek şeklinde tüketiminin daha sonraki dönemler olabileceğine işaret etmiştir.

Antik Mısır’da tüketilen ekmek çeşitlerinden biri, *bira ekmeği*dir. Hafif pişmiş arpa ekmeği, bulamaç hâline getirilerek içerisine çimlenmiş arpa (malt) eklenmek suretiyle hazırlanan bu ekmek, adından da anlaşılacağı üzere bira ile mayalanmaktadır (Işın, 2020, s. 40). Ekmek ve biranın yıllardır yan yana olduğunu gösteren bu örnek, Antik Mısır’da yapılan ekmeklerin bira ile mayalandığına da işaret etmektedir. Bu görüşü destekler nitelikte biranın ekmekten daha eski olduğu, ilk ekmek mayalama işlemlerinde biradan faydalandığı kayda geçen bilgiler arasındadır (Kocaadam ve Acar-Tek, 2016, s. 272-279).

Antik Mısır’da başlayan mayalı ekmek, buradan Romalılara, Roma üzerinden de Batı Avrupa’nın dört bir yanına yayılmıştır. Orta Çağ boyunca Avrupa’da yayılan maya ve mayalı ekmek yapımı; coğrafi keşifler, tüccarlar ve kâşifler vasıtasıyla dünyanın uzak köşelerine taşınmıştır. Son birkaç yüzyılda küreselleşmenin hız kazanması ve kültürler arası etkileşimin artmasıyla birçok farklı kültürde mayalı ekmek, sofraların vazgeçilmez bir parçası olmuştur (Kuter, 2011, s. 49-50).

Bira ve ekmek, aynı tahılın ürünleri olması sebebiyle hem beslenme kültüründe hem de kutsal ritüellerde birbirlerinin yerini tutmuştur. Her ikisi de antik medeniyetlerde bayramların, dinî törenlerinin, cenaze ritüellerinin ve gündelik hayatın önemli unsurları olmuştur (Yılmaz ve Telli, 2021, s. 273-288). Ekmek ve biranın benzer üretim süreçlerine ve temel bileşenlerine atıfta bulunarak söylenmiş şu söz *bread is solid beer; beer is liquid bread* “ekmek, katı biradır; bira, sıvı ekmektir”, antik dönemlerden günümüze ikisinin de aynı şey olduğunu vurgulamaktadır. Nitekim ekmek, günümüzde kutsallığını korurken bira, kimi inanç sistemlerinde haram kılınarak farklı bir kültürel boyuta geçmiştir (Közleme, 2012, s. 91-92).

BÖLÜM III

BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Tarım Kültürü ve Eski Türklerde Ekmek

Tarım kültürüne geçişle doğrudan bağlantısı olan ekmeğin, Türklerde ne zamandan beri var olduğu kesin olarak bilinmemekle birlikte 8. yy.da Köktürk harfli metinlerden olan *Taryat* yazıtında, *tarıglag* “tarla” ve *ılag* “arazi” kelimelerinin geçmesi, bu yüzyılda Türkler arasında tarım yapıldığını göstermektedir.

Tört bulırdakı bodun iş küç bërür yagım bölök yok boltı ötüken eli tegres eli ékin ara ılagım tarıglagım sekiz seleje orkon tugla sewün teledü karaga burgu ol yërimin suwumun konur köçür ben (TAR B4 Aydın, 2018, s. 45; Şirin, 2016, s. 656). “Dört bucaktaki halklar hizmetimdedir. Düşmanım Bölük yok oldu. Ötüken yurdu ile Tegres yurdu, bu ikisinin arasındaki vadilerim ve tarlalarım sekiz kollu Selenge, Orhon, Tula, Sevin, Teledü, Karaga ve Burgu. Bu topraklarım üzerinde ırmaklarım boyunca konup göçerim.”

Yazıtta geçen Selenge, Orhon gibi yerlerin tarıma elverişli olduğu düşünüldüğünde bu dönemde Türkler arasında tarımın yapıldığını söylemek mümkündür. Ancak Köktürk Dönemi’nde (6-8. yy), ekmeğin yapımına dair veya *etmek*, *ötmek* gibi ekmeğin olup olmadığını gösterir bir terime dönem eserlerinde rastlanmamıştır. Bu dönemde belki de yazıtların içeriğinden kaynaklı, ekmeğe dair kavramlar geçmemektedir. Yeme içmeye dair Tonyukuk yazıtında *Kiyik yiyü tabışgan yiyü olurur ertimiz. Budun boguzı tok erti.* (TON G1 Ergin, 2015, s. 98), ibaresi geçmektedir. Buradan hareketle tarım kültürünün bu dönemde henüz yerleşmediğini metinlerin göçebe, avcı-toplayıcı özellikleri içerdiğini söylemek tam anlamıyla doğru bir yargı olmayacaktır. 6-8. yy. metinleri, gündelik hayat ve yeme içme kültüründen ziyade savaş, diplomatik ilişkiler gibi konuları içermektedir. Bu yüzyıllarda, göçebe olarak yaşayan Türk boyları arasında *tarıglag*, *ılag* gibi terimlerin tespit edilmesi,

özellikle de tarıma elverişli olan yerlerde tahıl ürünlerinin yetiştirildiğini göstermektedir (Aydın, 2022, s. 269-270). Tarihî kaynaklarda da bunu destekler nitelikte kayıtlar geçmektedir. Kapgan Kagan'ın Köktürkler içerisindeki Soğdlular için Çin'den Tarım aletleri ve çeşitli hububat tohumları istediği bilinmekte olup Töles boylarının da sebze-meyve yetiştiriciliği gibi işlerle uğraştıkları kayda geçmiştir (Taşağıl, 2017, s. 162-190). Nitekim bu veriler, Köktürk Dönemi dil verileriyle (ötmek, etmek, tarıma dair geniş söz varlığı vb.) desteklenmediğinden Asya'nın tamamında tarım kültürünün olduğunu ve ekmek yapıp tüketildiğini söylemek oldukça güçtür. Öyle ki 13. yy. seyyahları; bugünkü Moğolistan bölgesindeki halkların, özellikle de kırsal kesimin ekmeği tanımadıklarını, kışın süt ve yoğurt çorbası içtiklerini belirtmişlerdir (Ögel, 1978, s. 36).

Her bölgede aynı hızla yayılmayan tarım kültürü, Türklerde de öncelikle yerleşik hayata ve tarıma elverişli yerlerde kendini göstermiştir. Yerleşik hayatın temelini oluşturan yaylak ve kışlak kültürü, Türklerde takip edilebilen dönemlerden itibaren karşımıza çıkmaktadır. Belirli yerlerde yaylayan ve kışlayan hayvancı kavimler, birbirleri arasında yaylak ve kışlak yerleri için sürekli bir savaş hâli içerisinde olmuşlardır. Toplumların güçlerine göre bölüşülen bu yerler, zamanla sürekli yerleşim yerleri hâline gelmiş ve dolayısıyla da yerleşik hayatın başlangıcını oluşturmuştur (Ögel, 2000, s. 141). Genellikle ırmak kenarlarında olan bu yerler ve yaylak kışlak kültürüne dair veriler, 6-8. yy. Köktürk harfli metinlerde şu şekilde geçmektedir:

Süsin anda sançdım, yabıtdım (...) yarbit (...) yaşıma Amgı korgan kışladıkda yut boldı. Yazınga Oguz tapa süledim (BKY D31-32 Ergin, 2015, s. 78). “Askerini orada mızrakladım, yıprattım ... yıprat ... Otuz iki yaşında Amgı kalesinde kışlarken kıtlık oldu. İlkbaharında Oğuz’a doğru ordu sevk ettim.”

Bars yılka yılan yılka eki yıl yayladım ulu yılka ötüken ortosınta as öngüz baş kan ıdok beş kedininte yayladım (TAR B1-2 Aydın, 2018, s. 44). “Pars yılında (750) ve yılan yılında (753) iki yıl yayladım. Ejderha yılında (752) Ötüken’in ortasında, As Öngüz Baş ile Kan Iduk Baş dağlarının batısında yayladım.”

Ol y rimin suwumun konur k   r ben yaylagım Ötüken kuzu k din u ı ...
(TAR B4-5 Aydın, 2018, s. 45). “Bu topraklarım üzerinde ve ırmaklarım boyunca konup g  erim. Yaylam Ötüken’in kuzey bölümlerinin batı ucu ...”

Dil verilerine göre 6-8. yy.da Türklerin tarım kültürüne geçtiği kesin olmamakla birlikte dönem metinlerinde, yerleşik hayatın temelini temsil eden *tarıglag*, *kı lak* ve *yaylak* gibi kelimeler tespit edilmiştir. Bu bağlamda Türklerin 6-8. yy.da tarım kültürüne geçiş aşamasında olduğu söylenebilir ancak bu yüzyıllarda ekmek yapıldığına dair herhangi bilgi veya kelimeye rastlanmamıştır. Bu durum, Türklerin bu yıllarda ekmek yapmadığı anlamına gelmemektedir. Dönem metinlerinin siyasi içerikli olmasından ve metinlerde savaş vb. durumların anlatılmasından kaynaklıdır. Nitekim K kt rklerden hemen sonra h kimiyet süren Eski Uygurlarda * tmek* “ekmek” kelimesinin geçmesi ve tarım kültürüne dair daha çok kelimenin tespit edilmesi, Türklerin Köktürk Dönemi’nde tarım kültürünün başlangıç aşamasında olduğunu destekler niteliktedir.

Eski Uygur Dönemi

8. yy.da Köktürklerin h kimiyeti altında olan Karluk, Basmil ve Uygur boyları, Köktürklerin zayıflı ından faydalanarak isyan etmişler ve K kt rkleri mağlup ederek Uygur Ka anlı ını kurmuşlardır. 840 yılında Kırgız Türklerinin baskınıyla Uygur Ka anlı ı da ılmı , bünyesindeki Türk boyları başta Kansu ve Ho o olmak üzere çeşitli bölgelere g   etmişlerdir. Buralarda siyasi birlikler oluşturarak 13. yy.a kadar hüküm sürmüşlerdir ( andarlıo lu, 2012, s. 242-244, C. 42; T rke -Günay, 2015, s. 182-194). Bu süre zarfında inanç sistemi ve yaşam şeklinde radikal değişiklikler meydana gelmiştir.

Uygur ka anlarından B    Kaçan, Çin’e düzenlediği bir sefer sırasında Mani dinine mensup rahiplerle tanı mı  ve Maniheizm hakkında bilgi almıştır. Mani rahiplerinin bu din hakkında anlattıklarından çok etkilenen ve hayranlık duyan B    Kaçan, Maniheizm’i kabul ederek egemenliği altındaki Türk boyları arasında, bu yeni dinin ve dünya görüşünün yayılmasını sağlamıştır (Ta a ıl, 2017, s. 204). Hayvansal gıdaların yenmesini yasaklayan bu din, Türklerin savaşçı ruhunu da dizginlemi tir. B    Kaçan’ın Mani dinini benimsemesindeki önemli etkenler arasında; Budizm inancına sahip olan Çin ile yakın ilişkiler, Uygur Türklerinin Budizm’i benimseyerek Çin’in içerisinde yok olma ihtimali ve Maniheizm’in yasaklarıyla birlikte egemenliği

altındaki Türk boylarını yerleşik hayata geçirerek halkın refah seviyesini yükseltme düşüncesi gösterilmektedir (Taşağıl, 2017, s. 204). Tarım kültürüne geçişte başlangıç aşamasında olan Türkler, bu dönemde yeni dinin ve Çin’le daha yakın ilişkilerin etkisiyle geçici yaylak-kışlak yerlerini, yavaş yavaş sürekli yerleşim yeri hâline getirmişlerdir. Tarım kültürüne geçiş, Eski Uygur Dönemi’nde özellikle de tarıma elverişli olan ırmak kenarları ve ovalarda hızlanmıştır. Maniheizm’in yasaklarından olan et yeme ve hayvanların kesilmesi karşısında duyulan üzüntü, bir Uygur metninde şöyle dile getirilmiştir:

(Dışarı çıkan bir şehzadenin gördükleri anlatılıyor) *Takı yeme kördi: Emeri tınlıglar; yunt, ud, çokar, koy, lazgın ulatı tınlıglarığ ölürür; terisin soyar, kan ögüz agıtar; etin, kanın satar; anın öz igidür. Yime bodısavat tigin bu uluş bodun ayıg kılışlar kılmuşın körüp ertüingü buşuglug kadgulgug bolup ıglayu balıkka kirdi...* İKP III (Hamilton, 1998, s. 28). “Ayrıca şunları gördü: Birçok canlılar: atları ve öküzleri kesiyor; koyunları, domuzları ve diğer canlıları öldürüyor, derilerini soyuyor, ırmak gibi kan akıtıyor, etlerini kanlarını satıyor, onlarla kendilerini besliyorlar. Şehzade Bodısavat, ülke halkının böyle kötü işler yaptığını görüp son derece üzüntülü ve kaygılı bir vaziyette ağlayarak şehre girdi.”

Metinden anlaşıldığı üzere bir şehzade adayının dışarıda gördükleri ve bu yapılan eylemlerden duyduğu üzüntü dile getirilmiştir. Bir önceki dönemde daha çok göçebe kültüre sahip olan Türkler yani et ve süt ile beslenen Türkler, yeni dünya görüşünün etkisiyle Uygur Dönemi’nde, hayvanların kesilmesi ve bunlar ile beslenilmesini *kötü iş* olarak tanımlamaktadırlar ve bundan üzüntü duymaktadırlar. Halkın tamamında bu tutum kendini göstermese bile aydın kesim tarafından bir şehzadenin gözünde hayvan ile beslenmek, et yemek kötü iş olarak tanımlanmaktadır. Aydın kesimin güttüğü bu tutum, Türk boylarını yerleşik hayata geçmeye ve tarım yapmaya bir nevi zorunlu kılmıştır.

Eski Uygurların tarım kültürüne geçişi hızlandırdığı ve bu alanda geliştiği gerek tarihî verilerle gerek Eski Uygurların yerleşim yerlerinde yapılan arkeolojik verilerle desteklenmektedir (Ögel, 2000, s. 117). Dönem metinlerinde tarımın yapıldığını gösterir geniş bir söz varlığı da bulunmaktadır (Gül, 2004, s. 91-365).

Ayrıca *ötmek* “ekmek” kelimesine de ilk defa Uygur metinlerinde rastlanmıştır. Bu dönemde tarım yapıldığını gösterir bazı⁴ dil verileri şunlardır:

ötmek

Eldeki verilere göre *ekmek* isminin ilk şekli *ötmek* olup Eski Uygur Türkçesi Dönemi’nde tanıklanmıştır. Von Le Coq’un çalıştığı *Türkische Manichaica Aus Chotscho III* adlı eserde şu şekilde geçmektedir.

... ymä bir köngülün inçä inanng bir **ötmäkäng** bir sag(a)r suvuny utlısı näng yıraya barmaz anuk ärür... Takı ymä nomda inçe tip y(a)rl(i)kadı... (MAN III s. 12/5 Coq, 1922, s. 12). “... Ve böylece bütün gönlünle inan. Bir ekmeğin, bir bardak suyun kazancı (sevabı) hiçbir şekilde uzağa varmaz. Bu açıktır... Ayrıca kutsal kitapta şöyle buyurdu...”

bugday

Tarım kültürüne geçişin temel göstergesi ve ekmeğin ham maddesi olan buğday, bu dönem itibarıyla metinlerde karşımıza çıkmaya başlamıştır.

*Törtünç Yunkiu athıg yultuz ol. Vuusı bu ärür; tavışgan yıllıg, takıgu yıllıg kişi bu yultuzga sanlıg togar. Livi aşı **bugdai** titir. Ada tuda boltukta bu nom bitigkä tapınıp udunup, vuusın ätüzintä tutmuş kargäk.* (TTT VII s. 24/39 Rachmati, 1936, s. 24). “Dördüncüsü, Yunkiu adında yıldızdır. Tılsımı şudur; tavşan ve tavuk yılında olan kişi bu yıldıza bağlı doğar. Adağı, aşı buğdaydır. Tehlike, sıkıntı olduğunda bu kutsal yazıya saygı gösterip, sığınıp muskasını üzerinde taşıması gerek.”

abra/ arpa

Tarım yapıldığını gösterir önemli kelimelerden olan arpa, bu dönem itibarıyla metinlerde tespit edilmiştir. Günümüz Anadolu’sunda her ne kadar arpanın yerini buğday almış olsa da Eski Türklerde arpanın bir besin gıdası olarak yer yer tüketildiği, metinlerden anlaşılmaktadır.

*Siding kişikä tävä ädin **arpa** yarp yarması birlä ügrä kılıp içürsär ädgü bolur.*

ZHU I s. 8/71 (Rachmati, 1930, s. 8). “Siding ‘tanımı net belli olmayan bir

⁴ Çalışmanın kapsamı doğrultusunda tarımın varlığını gösterir dil verileri sınırlı tutulmuştur. Eski Türklerde tarım terminolojisine dair geniş bilgi için bk. Gül, B. (2004). *Eski Türk tarım terimleri*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.

hastalık’ olmuş kişiye deve eti, dövülmüş arpa ile bulamaç yapıp içirilirse iyi olur.”

borluk/ bag borluk

Bağ bahçe, meyve bahçesi, ekilip biçilen yer anlamında olan ve genellikle de *bag borluk* şeklinde ikileme olarak karşımıza çıkan kelime, Uygur Türklerinin tarım kültürüne geçtiğini gösterir önemli dil verilerindendir.

*Amtı bu ärig äliteyin **borlukumın** közädzün.* (İKP LXXIII Hamilton, 1998, s. 63). “Şimdi bu adamı getireyim. Bağıma bahçeme göz kulak olsun.”

*Sengik sengrem sanlıg idişin tavarıb anganu alıp işletdimiz, adnaguka birmedimiz. Yirin, suvın, **bagın borlukın**, erin, atın oklatdımız.* (MAY 129/13 Tekin, 2019, s. 129). “Manastıra ait olan kap kacak ve malları gasp ederek alıp işlettik, başkasına verdik. Yerini, suyunu, bağını bahçesini, adamlarını ve atlarını taksim ettik.”

tegirmen

Buğday, arpa, mısır gibi hububatların öğütülmesinde kullanılan araç, değirmen. Bu kelimenin metinlerde geçiyor olması, bu dönemde tarım kültürüne geçildiğini; buğday, arpa gibi hububatların işlendiğini göstermektedir.

*Anta ulatı aşlık, küdänlik, ulug kiçik kapıg, kudug, oçuk taş, sokgu **tügirmän**, agılık komsoluk ulatı ylıkga atlık kişigä batıglıkka tägi tözü tükäti itmiş kärgäk.* (TTT VI 86 Gabain ve Rachmati, 1934, s. 22). “Ve ayrıca mutfak, misafirlik, büyük ve küçük kapı, su kuyusu, ocak, el değirmeni, ambar ve de hayvanlar için (ahır), ünlü kişiler için tuvaletine kadar her şey eksiksiz olarak hazırlanması gerek.”

tarı-, tarıg, tarıgçı, suva-

Tarım kültürüne geçişin kuvvetli dil verilerinden olan *tarı-* fiili, “tarlayı sürmek, tohumu ekmek” anlamlarına gelmektedir. Yine bu fiilden türemiş olan *tarıg*; “tarlayı, işlenmiş ve ekilmiş toprağı” ifade ederken; *tarı-* kökünden türeyen *tarıgçı* ise “tarımla uğraşan kimseyi” ifade etmektedir. *Suva-*, tarım kültürüyle ilişkili olup “ekilen hububatin, ürünün sulanmasını” ifade etmektedir (Wilkens, 2021; Caferoğlu, 2011). Tarım kültürüne dair önemli dil verileri olan bu fiiller ve isimler Uygur Türklerinin tarım kültürüne geçtiğini ve ekmek yapıp tükettiklerini göstermektedir.

*Taşgaru ilinçüke atlanturdu erti. Balık taşın **tarıg**çılarag körür erti. Kurug yerig **suvayu**, öl yerig **tarıyu**. Kuş kuzgun sukar yulıyur sansız tümen özlüg ölürür. **Tarıg tarıyu** emeri tınlıglarig kuşçı, keyikçi, balıkçı, avçı, torçı, tuzakçı bulup ayıg kılınç kılur.* (İKP I Hamilton, 1998, s. 27). “Dışarıda eğlenmesi için (prensi) ata bindirmişlerdi. Kentin dışında çiftçiler görüyordu. Onlar kuru toprağı sulayıp, nemli toprağı ekerlerken kuzgun (gibi) kuşlar gelip pek çok sayıda yarattığı gagalayıp öldürüyorlardı. Bir taraftan toprak ekilirken kuşçular, geyikçiler, balıkçılar, avcılar, torcular, tuzakçılar da sayısız canlı yaratık bulup kötü işler yapıyor ve canlıları öldürüyorlar.”

*Öñi öñi kazganç kılmak ayu berdiler. Biri ayur kazganç neñ **tarıg tarımakda** edgü yok (kergek). Bir **tarısar** miñ tümen bolur* (İKP XIII Hamilton, 1998, s. 33). “Kazanç elde etmesi için ona çeşit çeşit yol gösterdiler. Biri şöyle dedi: “Kazanç konusunda tarlaları ekip biçmekten başka daha iyi bir yol yoktur, bir tane (tohum) ekince binlercesi, on binlercesi elde edilir.”

Yukarıdaki örnekler tarım kültürüne geçişin önemli dil verileridir. Bunlara ek olarak aşağıda, Eski Uygur Türkçesi sözlüklerinden elde edilen veriler de tarım yapıldığını gösterir önemli isim ve fiillerdir:

ataz/ atız: Su kanalları, su arkları arasındaki arazi. (Wilkins, 2021, s. 81).

batatu/ bantadu/ bintadu: Pamuk, ipek kumaş. (Wilkins, 2021, s. 167; Caferoğlu, 2011, s. 35).

bukursı: Saban. (Tekin, 2017, s. 21).

Elgek: Elek. (Yasheng, 2020, s. 99).

äkin: Ekin, tohum, ekin tarlası. (Wilkins, 2021, s. 103; Caferoğlu, 2011, s. 70).

orgak: Orak, ekin biçme aracı. (Wilkins, 2021, s. 513; Caferoğlu, 2011, s. 142).

ürtgün: Harman, ot yığını, samanlık. (Wilkins, 2021, s. 828; Caferoğlu, 2011, s. 273).

kıskaç luu: Kıskaç ve el değirmeni. (Wilkins, 2021, s. 374).

tanur/ tonur: Fırın. (Wilkins, 2021, s. 731).

ögi-/ üg-: Ezmek, (un) öğütmek. (Wilkens, 2021, s. 525).

uṣat-/ uvṣat-: Öğütmek, küçük küçük parçalara ayırmak, ezmek, kırmak. (Wilkens, 2021, s. 809).

or-: Orakla biçmek, hasat etmek, toplamak. (Wilkens, 2021, s. 5013).

saç-: Saçmak, dağıtmak, serpmek; tohum ekmek. (Wilkens, 2021, s. 571; Caferoğlu, 2011, s. 192).

koldamla-: Kollarla kürek çekmek, kolu hareket ettirmek; (harman) savurmak. (Wilkens, 2021, s. 390).

Buraya kadar olan dil verileri, Türklerin tarım kültürüne geçişinin kademeli olarak gerçekleştiğini göstermektedir. Köktürk Dönemi dil verilerinde tespit edilen *tarıglag, ilag, kışlak* ve *yaylak* gibi kelimeler göz önünde bulundurulduğunda tarıma dair söz varlığının oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Ekmeği ifade etmek üzere kullanılan *etmek/ ötmek* adlandırmalarından herhangi birinin bu dönemde tespit edilememesi, Köktürklerin tarım kültürüne henüz giriş aşamasında olduğunu göstermektedir. Eski Uygur Dönemi'nde tarım kültürüne dair geniş bir söz varlığı vardır ancak *ekmek* ismi yalnızca iki kere *ötmek, ötmekçi* şeklinde geçmektedir. Bu dönemde ekmeğin çevresinde oluşmuş mecazlaşmış yapıların, kalıplaşmış yapıların, ikilemelerin, atasözleri ve deyimlerin olmaması; kavramın dile yeni girdiğini, işlenmemiş olduğunu ve dolayısıyla henüz tarım kültürünün gelişme aşamasında olduğunu göstermektedir. Bundan sonraki dönemde ekmek kavramı çevresinde oluşmuş kültür ve buna bağlı kalıp sözler, ikilemeler, deyimler vb. dil öğeleri karşımıza çıkmaktadır.

Karahanlı Dönemi

Uygurların yıkılmasından sonra Karluk, Yağma, Çigil ve Tohsı Türk boylarının Kaşgar bölgesinde İslam dini etkisi altında geliştirdiği Türk yazı dilidir. 11-13. yy.ları kapsayan bu dönemde, Karahanlı hükümdarı Satuk Buğra Han'ın İslamiyet'i kabul etmesiyle ilk İslami eserler verilmiştir. Uygur yazı dilinin gelişmiş bir devamı olan Karahanlı Türkçesi, Uygur Türkçesinden çok farklı değildir. Eski Türkçenin ses ve şekil özelliklerini genel anlamda koruduğu için Eski Türkçe içinde değerlendirilmektedir (Akar, 2015, s. 140). Yeni din ve kültür etkisinde gelişen Karahanlı Türkçesi, söz varlığı ve birkaç fonetik, morfolojik farklılıklar ile kendinden önceki dönemlerden ayrılmaktadır.

Bir önceki dönemde, Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte tarım kültürü gelişmeye başlamış ve bu doğrultuda ekmek çevresinde oluşan kültürel ve dilsel derinlik, İslam dininin de etkisiyle farklı bir boyut kazanmıştır.

Yaylak ve kışlaklarla temeli atılan yerleşik hayat, Uygurlarla birlikte geliştirilmiştir. Yazın hayvanlarını ve dolayısıyla da kendilerini besleyebilmek için yaylalara çıkan Türkler, çetin kış şartlarının alt düzeylerde seyrettiği ovalara inerek hem hayvanlarını korumuşlar hem de devamlılık içerisinde kendi geçimlerini sağlamışlardır. Uygurlarla başlayan yaşam tarzı ve kültürel değişiklik, Karahanlılarla birlikte daha da gelişmiştir. Yaylak ve kışlak yerlerini; daimî mesken yerleri, o zamana göre modern sayılabilecek şehirler almıştır (Ögel, 2000, s. 9-15). Bunu, o dönemki Türklerin tamamı için söylemek oldukça güçtür ancak halkın büyük bir çoğunluğu yerleşik olarak yaşamaya başladığından temel besin maddesi olarak tüketilen et ve sütün yerini artık yeni yaşam tarzıyla birlikte buğday, arpa vb. hububatlar almıştır. Dil verilerinde de bu açıkça kendini göstermektedir. Uygur Dönemi'nde *ekmek* kelimesi, dönem metinlerinde sınırlı sayıda tanıklanmıştır. Nitekim tarımsal kültüre dair oldukça geniş bir söz varlığı ve tarihî malumatlar mevcuttur. Uygur Dönemi'nde henüz işlenmemiş olan *ekmek* kavramı, Karahanlılarla birlikte fonetik farklılıklarıyla, şeklen veya yapılaş şekillerine göre aldığı isimlerle ve bu kavram çerçevesinde oluşmuş kalıp yapılarla kendini göstermektedir.

Karahanlı Dönemi eserlerinde ekmek ismine ve çeşitlerine dair istatistiksel veriler şöyledir:

Ekmek terimi; dönem eserlerinden Kaşgarlı Mahmud'un *Divanu Lugati't-Türk*'ünde, Yusuf Has Hacib'in *Kutadgu Bilig*'inde ve satır arası Kur'an tercümelerinden Türk ve İslam Eserleri Müzesi'nde muhafaza edilen TİEM 73 nüshasında tespit edilmiştir. Bu eserlerden *Divanu Lugati't-Türk*'te (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015) 31 kez *etmek* fonetik varyantıyla, 5 kez *ötmek* varyantıyla, birer kez de *itmek*, *epmek* ve *epek* varyantlarıyla geçmektedir.

kewşe-: kurç nēñ kewşedi sert şey gevşedi ve yumuşadı. kewşer, kewşemek. Bundan, mayalanmış, iyi pişmiş, şişmanlatıcı ekmeğe kewşek etmek adı verilmiştir. (DLT s. 469/570).

Ol ötmekni kuruglandı. O, ekmeği vb. şeyleri kuru kabul etti ve yemedi. (DLT s. 311/401).

kara itmek: *Bir tür ekmeğin adı. Et dağılıncaya kadar pişirilir; içine un, yağ ve şeker atılır; kaynatılarak katılaştırılır sonra alınır ve yenir.* (DLT s. 444/543).

epmek: *Yağma, Toxsi, bazı Oğuz ve Kıpçak lehçelerinde ekmek. Arapçada bunun benzeri vardır. O da ikisinin çıkışı yakın olduğu için b'nin vav'a dönmesidir. Daha sonra da vav te'ye döner. Billāhi, wallāhi, tallāhi dersin. Ne var ki bu kural Türkçe için uzaktır.* (DLT s. 49/63).

epek: *Çocuklar ekmeğe epek derler.* (DLT s. 32/46).

Ekmek kelimesi, dönem eserlerinden *Kutadgu Bilig*'de (Arat, 1947; Arat, 1979; Gedik, 2015; Bayrami, 2021; Vambery, 1870), daha çok *tuz etmek* ikilemesiyle geçmektedir. Eserin *Fergana* nüshasında *etmek* şeklinde tanıklanan kelime, on sekiz kez *tuz etmek* ikilemesiyle bir kez de yalnızca *etmek* şekliyle geçmektedir. *Kahire-Mısır* nüshasında ise sekiz kez *ötmek* fonetik varyantıyla iki kez de *etmek* varyantıyla karşımıza çıkmaktadır. Gedik (2015), çalışmasının dizin bölümünde *ötmek*, *etmek* fonetik varyantlarını verirken *itmek* maddesine göndermede bulunmuştur ancak *itmek* şekline dizinde yer verilmemiş, metin kısmında da *itmek* varyantı tanıklanmamıştır. Bu nüshada da yalnız *etmek* şekliyle bir yerde, *tuz ötmek*/ *tuz etmek* ikilemesiyle dokuz yerde geçmektedir. Eserin diğerlerine göre kapsamı daha az olan Uygur harfli *Viyana-Herat* nüshasında Vambery (1870, s. 204), *etmek*, *ötmek* fonetik varyantlarını tanıklamış olup *tuz ötmek* şeklinin daha yaygın olduğu notunu düşmüştür.

tuz etmekni kên tut kişike yetür

kişi 'aybi körse sen açma yitür KB (Fergana Nüshası 55a/6). “Tuz ekmeğini⁵ bol tut, başkalarına ikram et, yedir. Bir kimsenin ayıbını görürsen açma, üstünü ört, unut.”

bu yanlıg kerek bu kapug başlar er

begi etmeki(n) yep işin işler er KB (Kahire Nüshası 74b/17). “Beyin ekmeğini yiyip işini yapan kapıcı başı ve erlerin böyle olması gerek.”

bu çaw(luk) at tilese tuz ötmek yetür

⁵ Bu ikilemeden sadece tuz ve ekmek anlaşılmamalıdır. Tuzun ve ekmeğin Türk kültüründe derin bir arka planı vardır. İnsan yaşamında su kadar önemli olan bu iki besin; Türk kültüründe, basit tabirle insanın karnını doyurduğu her şeyi ifade ettiği için saygı duyulan, kutsallaşan ve mitolojik olgulara kadar uzanan kodları taşıyan bir dil ögesidir.

tiriglik tilese anı oq yetür KB (Kahire Nüshası 65b/6). “Adının şanlı şöhretli olmasını dilersen başkalarına tuz ekmek yedir, yaşamak dilersen yine aynı şeyi yap.”

Ekmek isminin tanıklandığı, dönemin diğer eseri ise Karahanlı Dönemi Kur'an tercümelerinden Türk ve İslam Eserleri Müzesi'nde muhafaza edilen TİEM 73 nüshasıdır (Kök, 2004). Eserde bir yerde *ätmäk* şekliyle geçmektedir.

Kirdi anın birlä zindānka ekki yigitlär. aydı olarda biri män körür män sıkar män üzümni. aydı takı birisi män körär män meni kötrür män başın üzä ätmäkni. yeyür kuş andın. ukturgıl biziñkä anıñ yanıñ. biz körür miz seni edgülik kılığlıdın. (TİEM 73 s. 170/36). “Onunla beraber zindana iki genç girdi. Onlardan biri, ‘Ben (rüyamda) üzüm sıkığımı görürüm’ dedi. Diğeri de ‘Ben (rüyamda) başımın üstünde ekmeği götürdüğümü ve bir kuşun ondan yediğini görürüm’ dedi. ‘Bize bunun yorumunu anlat. Biz, seni iyilik yapanlardan görürüz’, biliriz.”

Özetle *ekmek* ismi, Karahanlı Dönemi eserlerinde çoğunlukla *etmek*, kısmen *ötmek*, nadiren de *ätmäk*, *itmek*, *epmek* ve *epek* fonetik varyantlarıyla tespit edilmiştir. Fonetik varyantlarının çeşitlilik göstermesi; eseri istinsah edenlerin farklı ağız özelliklerine sahip olmasıyla, Harezmi Türkçesiyle birlikte başlayan ön seste *e>ö* değişikliğinin Orta Türkçe Dönemi'nde daha çok görülmesiyle, Karahanlı Dönemi eserlerinin istinsah tarihleri arasında 100-200 yıl gibi uzun yılların olması ve dolayısıyla da dilin canlılığına istinaden hedef kitlenin ağız özelliklerinin değişmiş olmasıyla ilgilidir (Mert, 2017, s. 179-215).

Netice itibarıyla eski Türklerin tarım kültürüne geçişi ve ekmeğin bu kültür içerisindeki yeri hakkında şunlar söylenebilir:

- Köktürk Dönemi dil verilerinde *ekmek* isminin herhangi bir fonetik varyantı tespit edilememiştir. Tarihî kaynaklarda Köktürk içerisindeki Soğdluların Çin'den hububat aldığı, Töles boylarının bağ bahçe işleriyle uğraştıkları geçmektedir (Taşağıl, 2017, s. 162-190). Dil verilerinde yerleşik hayatın başlangıcını temsil eden *yaylak*, *kışlak*, *tarla* gibi kelimeler tanıklanmıştır. Bunlara göre disiplinler arası bir değerlendirme yapıldığında Köktürklerin tarım kültürüyle bir tanışıklığı söz konusudur. Ancak ekmeğin kendisi veya yapımına dair herhangi bir dil verisine rastlanmıştır. Şuna da değinmek gerekir ki yazıtların muhtevası dönemin siyasi olaylarını

yansıttığından sosyal ve gündelik hayatla ilgili metinlerin oldukça sınırlı olmasından *ekmek* ismi mevcut metinlerde tanıklanmamış olabilir. Bu dönem için ekmeğin Türklerce bilinip bilinmediğini net bir dille söylemek oldukça güçtür.

- Köktürk Dönemi'nde geçici yerleşim yerleri olan yaylak ve kışlaklar, Eski Uygur Dönemi'nde daimî yerleşim yerleri hâline gelmiş; halkın bir kısmı yerleşik hayata geçmiştir. Yeni din anlayışıyla Türkler, et tüketiminden buğday, arpa tüketimine teşvik edilmiştir. Gerek dil verilerinde gerek arkeolojik verilerde ekmeğe dair malumat vardır. Ayrıca tarım kültürüne dair geniş bir söz varlığı da söz konusudur. Mevcut kaynaklara göre *ekmek* kelimesi ilk kez bu dönemde *ötmek*, *ötmekçi* fonetik varyantıyla tanıklanmıştır (MAN III 12/5 Coq, 1922, s. 12). “Fırıncı” anlamında olan *ötmekçi*, Wilkens'in (2021) sözlüğünde tespit edilmiştir. Nitekim sözlükte maddelere dair referanslar belirtilmediğinden *ötmekçi* maddesinin örnek cümlesi tanıklanamamıştır. Türkler bu dönemde yeni bir kültürün etkisi altına girmiş, et ve sütün yanında ekmeğin de tüketir olmuştur. Ekmeğin, dile ve kültüre yeni girmesi sebebiyle kavramsallaşma sürecinde olup henüz atasözleri ve deyimlere konu olmamıştır.

- Eski Uygurlar ile başlayan yerleşik hayat, Karahanlı Dönemi'nde gelişerek devam etmiştir. Dönemin şartlarına göre modern sayılabilecek şehirler kurulmuştur. Sosyokültürel etkileşimler, İslam dininin de etkisiyle farklı bir boyut kazanmıştır. Bu dönemle birlikte Türklerde tarım kültürü sistemleşmeye başlamış ve buğday, arpa gibi tahıl ürünleri temel besin gıdası olmuştur. Bu yargıdan Türklerin et ve sütü bırakıp tamamen tahıla geçtiği anlaşılmamalıdır. Önceki beslenme şeklinin (et ve süt), Uygurlarla birlikte tahıl ürünlerine kaydığı ve bunun Karahanlı Dönemi'nde daha da arttığı kastedilmektedir. Uygur Dönemi'nde iki yerde tespit edilen *ekmek* kelimesi, nihayetinde dönem eserlerinin hemen hepsinde geçer olmuştur. Bu dönemde kullanılan *ekmek* terimi, yukarıda istatistikleri verilen eserler kapsamında *etmek*, *ötmek*, *ätmək*, *itmek*, *epmek*, *epek* fonetik varyantlarıyla toplamda 69 kez tanıklanmış olup çoğu kez de kültürel kodların taşındığı *tuz etmek* kavramıyla karşımıza çıkmaktadır (Samsakçı, 2007, s. 181-199). Uygur Dönemi'nde tanıklamaya başladığımız ve Karahanlı Dönemi'yle birlikte *tuz etmek* gibi kalıp yapılarla karşımıza çıkan ekmeğin;

bundan sonraki dönemlerde saygı duyulan, kutsallaşan, çevresinde kültürel derinlik oluşturulan hatta dinin de etkisiyle nimet olarak anılan bir kavram olma süreci hızlanmıştır.

3.2. Tarihî Lehçelerde Ekmek Terimi (Fonetik Varyantlar ve Tanık Cümleler)

Bu bölümde, ekmeğin tarihî lehçelerdeki fonetik varyantları ve bunlara dair tanık cümleleri ele alınmıştır. Eski Uygur Türkçesi Dönemi itibarıyla izleyebildiğimiz ve bu dönemde yalnızca *ötmek* varyantıyla tespit edebildiğimiz kavramın fonetik çeşitliliği, Karahanlı Dönemi ve sonrasında boylara bağlı olarak artmıştır. Eski Türkçe ve Orta Türkçe olmak üzere temel iki başlıkta ele alınan bu bölümün, Eski Türkçe kısmını Eski Uygur ve Karahanlı dönemleri oluşturmaktadır. Doğu (Karluk), Kıpçak ve Batı Türkçesi olmak üzere üç başlıkta değerlendirdiğimiz Orta Türkçe bölümünde, Doğu (Karluk) içerisinde Harezmi ve Çağatay Dönemi eserleri; Kıpçak Türkçesi içerisinde, Memluk ve Kuman Kıpçakçasına dair eserler; Batı Türkçesi içerisinde 12-13. yy.a ait karışık dilli eserler, Eski Anadolu Türkçesi Dönemi eserleri ve Osmanlı sahasında verilmiş eserler dâhil edilerek ekmek kavramının tanık cümleleri verilmiştir. Eski Anadolu Türkçesi ve Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde verilen eserlerin sayıca çok olması ve birçoğunun dizininin olmaması sebebiyle *Tarama Sözlüğü* ve dönem sözlüklerinden yola çıkılarak kavramın geçtiği eserler tespit edilmiş ve buna yönelik taramalar yapılmıştır. Dizini olmayan ancak dijital ortamda mevcut olan eserler de imkânlar dâhilinde gözden geçirilmiştir. Divan edebiyatına dair *divan* ve *mesnevilerin* hacmi ve sayısı fazla olduğundan bunların birçoğunda tespit ettiğimiz tanık cümleler, çalışmanın hacmini bir hayli genişleteceğinden bunlara yer verilmemiş, yalnızca fonetik varyantlara ve kalıp yapıları değinilmiştir.

3.2.1. Eski Türkçe

3.2.1.1. Uygur - Karahanlı

Yukarıda bahsedildiği üzere Köktürk Dönemi'nde *ekmek* terimine rastlanmamıştır. Eldeki verilere göre ilk fonetik şekli *ötmek* olan ekmeğin, tarihî süreç içerisinde dilin canlı bir varlık olmasından kaynaklanan çeşitli fonetik varyantları ortaya çıkmıştır. Eski Uygur Dönemi'nde iki yerde *ötmek* şekliyle tanıklanan kelime, Karahanlı Dönemi eserlerinde kullanım sıklığına göre *etmek* > *ötmek* > *ätmək* > *itmek* >

epmek>epək fonetik varyantlarıyla tanıklanmıştır. Karahanlı Türkçesinde 11. yy.da yazılmış olan *Divanu Lugati 't-Türk*'te (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015) otuz bir kez *etmek*, beş kez *ötmek*, birer kez de *itmek*, *epmek* ve *epək* varyantlarıyla tespit edilen kelimenin tanık cümleleri şunlardır:

Etmek

Bazı: Yanmadan dolayı ekmeğin üstünde görülen siyahlık. Bundan *etmek* bazı boldı denir. (DLT s. 444/543).

Etmek: ekmek. (DLT s. 50/64).

Etmek+te tāş çıkredi. Ekmekte bulunan taştan diş gıcırdadı. (DLT s. 467/567).

Etmek-le-n-: *Er etmeklendi*. Adamın ekmeği çoğaldı, yani zenginleşti. *Etmeklenür, etmeklenmek*. (DLT s. 137/158).

Etmek: *Ol añar etmek ısırttı*. O, ona ekmek vb.ni ısırttı. (DLT s. 524/629).

İsrıl-: *Etmek ısırdı*. Ekmek vb. ısırdı. (DLT s. 114/129).

Kes: Bir şeyin parçası. Bir kes *etmek* bir parça ekmek. (DLT s. 143/166).

Kewşek etmek: kurç nēñ kewşedi sert şey gevşedi ve yumuşadı. kewşer, kewşemek. Bundan, mayalanmış, iyi pişmiş, şişmanlatıcı ekmeğe *kewşek etmek* adı verilmiştir. (DLT s. 469/570).

Köwşek etmek: hamurunda iyi maya bulunan ekmek. (DLT s. 209/241).

Kuruş-: *etmek kamug kuruşdı*. Ekmek, parçalarının birbirini etkilemesiyle tamamen kurudu. (DLT s. 260/317).

Man-: *Er ötmek – etmek sirkeke mandı*. Ekmeği sirkeye bandı ve katık etti. (DLT s. 242/279).

Mandur-: *Ol maña etmek+ig yāgka mandurdı*. O, ekmeğe yağ sürmemi sağladı. (DLT s. 290/365).

Mangır-: *Ol etmek+ig yāgka mangırdı*. O, ekmeğe yağ sürmek ve içine bandırmak üzereydi. (DLT s. 290/365).

Manıl-: *Etmek sirkeke manıldı*. Ekmek sirkeye vb. şeylere banıldı. (DLT s. 272/336).

Etmek sun-: Ol maña *etmek sundı*. O, bana ekmek vb. bir şey verdi. (DLT s. 242/278).

Etmek sunuş-: Olar ikki *etmek sunuşdı*. O ikisi birbirlerine ekmek vb. şeyleri uzattılar. (DLT s. 264/325).

Sürt-: Ol *etmek+ke* yağ sürtti. O, ekmeğe yağ sürdü. (DLT s. 524/629)

Tançula-: Er *etmek* tançuladı. O, ekmeği vb.ni çiğnedi. (DLT s. 489/598)

Tewşel-: *Etmek* uşaldı tewşeldi. Ekmek vb. ufalandı. (DLT s. 301/384)

Uşal-: *Etmek* uşaldı. Ekmek vb. şeyler ufalandı. (DLT s. 97/107)

Uşat-: Ol *etmek* uşattı. O, ekmeği vb. şeyleri ufaladı. (DLT s. 102/114)

Uw-: Ol *etmek* uwdı. O, ekmek vb. şeyleri ufaladı. (DLT s. 86/93)

Uwşat-: Ol *etmek* uwşattı. O, ekmek vb. şeyleri ufaladı. (DLT s. 118/135)

Uwun-: Ol özinge *etmek* uwundı. O, kendisi için ekmeği ufaladı. (DLT s. 99/110).

Uwuş-: Ol maña *etmek* uwuşdı. O ekmek vb. şeyleri ufalamakta bana yardım etti. (DLT s. 94/102).

Uwuş etmek: Ufalanmış nesne, kırıntı. Ekmeğin ufalanmışına *uwuş etmek* denir. (DLT s. 29/42).

Üş-: *Etmek+ke* telim kişi üşdi denir; “pek çok insan ekmeğe üşüştü” demektir. (DLT s. 86/93).

Etmek yapısa-: Er *etmek yapıسادı*. Adam ekmeği (tandıra yapıştırmak) istedi. (DLT s. 475/577).

Etmek yaptur-: Ol anjar *etmek yapturdı*. O, ona ekmek yaptırdı. (DLT s. 386/483)

Ye, geçmiş zaman fiilinin üçüncü şahsını gösteren ye değildir; eğer öyle olsaydı bu, kasaba *etçi*, ekmekçiye *etmek+çi* dediklerindeki gibi nispet ve niteleyici üzerine kurulmuş olurdu. (DLT s. 247/291)

Yeyise-: Ol *etmek* yeyisedi. O ekmek vb. şeyleri yemek istedi. (DLT s. 475/577)

Ötmek

Kesek: Nesnenin bir parçası. Bir kesek *ötmek*. Ekmeğin bir parçası. (DLT s. 169/197).

Man-: Er *ötmek* – *etmek* sirkeke mandı. Ekmeği sirkeye bandı ve katık etti. (DLT s. 242/279).

Türmeklen-: *Ötmek* türmeklendi. Ekmekten dürüm yapıldı. Türmeklenür, türmeklenmek. (DLT s. 315/404).

Ötmek yap-: İşler *ötmek yaptı*. Kadın ekmeği tandıra yapıştırdı. (DLT s. 375/469).

Ol ötmekni kuruglandı. O, ekmeği vb. şeyleri kuru kabul etti ve yemedi. (DLT s. 311/401).

İtmek

Kara itmek: Bir tür ekmeğin adı. Et dağılıncaya kadar pişirilir; içine un, yağ ve şeker atılır; kaynatılarak katılaştırılır sonra alınır ve yenir. (DLT s. 444/543).

Epmek

Epmek: Yağma, Toxsı, bazı Oğuz ve Kıpçak lehçelerinde ekmek. (DLT s. 49/63).

Epek

Epek: Çocuklar ekmeğe *epek* derler. (DLT s. 32/46).

11. yy.da Yazılan <i>Divanu Lügati't-Türk</i> 'te Ekmek					
Fonetik Varyantlar	Yalın Hâlde	İsim Çekim Ekli	Yapım Ekli	Fiil Çekim Ekli	Kalıplaşmış Hâlde
Etmek	17	5 (etmekte, etmekig, etmekke)	3 (etmekçi, etmeklen-)	2 (etmeklendi, etmeklenür)	<i>kewşek etmek, köwşek etmek (bir çeşit ekmek), etmek sun-, etmek sunuş-, uwuş etmek (ufalanmış ekmek), etmek yaptur-, etmek yapısı-</i>
Ötmek	3	1 (<i>ötmekni</i>)	-	-	<i>ötmek yap-</i>
İtmek	-	-	-	-	<i>kara itmek (bir ekmek çeşidi)</i>
Epmek	1	-	-	-	-
Epek	1	-	-	-	-

Kutadgu Bilig'in istinsah tarihi 13. yy.a tekabül eden Fergana nüshasında on sekiz kez *etmek* varyantıyla tespit edilen kelime, istinsah tarihi 14. yy. olan Kahire nüshasında dokuz kez *ötmek*, iki kez da *etmek* varyantlarıyla geçmektedir. Viyana nüshasında (Vambéry (1870, s. 204), *etmek*, *ötmek* fonetik varyantları tespit edilmiş olup daha çok *tuz ötmek* ikilemesiyle tanıklandığı kaydedilmiştir. Kutadgu Bilig'de tespit edilen tanık cümleler ve *ekmek* ismine dair istatistiki veriler şöyledir:

İstinsah Tarihi 13. yy. Olan *Fergana Nüshası*

KARAHANLI TÜRKÇESİ⁶

TÜRKİYE TÜRKÇESİ⁷

Negü tēr eşitgil közi tok kişi

Tuz etmek idisi akı er başı

s. 311/1178

Aş içgü *tuz etmek* yadar er atı

Aş içgü turur bu tiriglik otı

s. 396/2283

Negü tēr eşitgil ıla atlıgı

Tuz etmek kênjüt ay kişi kutluğı s. 396/2284

Kü çaw(luk) at tilese *tuz etmek* yêtür

Tiriglik tilese anı ok yêtür

s. 396/2285

Kişilig kılıglı inançlıg akı

Tuz etmek hakı tēp öter er hakı s. 396/2286

Sewigli üküşrek tilese özün

Tuz etmek yêtürgil açuk tut yüzün s. 535/4120

Tuz etmek yêtürgil kişiye küle

Yüzünni yaruk tut süçig söz bile s. 535/4123

Cömertlerin başı, gözü tok ve tuz ekmek sahibi olan kişi ne der, dinle.

Yiyecek, içecek ve tuz ekmek (mal mülk sahibi olmak) kişinin adını yayar. Bu hayatın ilacı, yiyecek ve içecektir.

İla'nın ünlü kişisi ne der, dinle; ey insanların kutlusu tuz ekmeğini bol tut.

Adının şanlı şöretli olmasını dilerse başkalarına tuz ekmek yedir, yaşamak dilerse yine aynı şeyi yap.

İnsanlık yapan, güven kazanan ve cömert olan kimseye (komutana), askerler ona olan haklarını (borçlarını) tuz ekmek hakkı diyerek öderler.

Daha fazla sevilen (bir komutan) olmayı dilerse; (askerlere) tuz ekmek yedir ve güler yüzlü ol.

İnsanlara güler yüz göstererek tuz ekmek yedir, güler yüzlü ve tatlı sözlü ol.

⁶ Eserin Latin harflerine aktarılmış şekli Gyülcan Bayrami'nin "*Kutadgu Bilig Fergana Nüshası Metin-Dil Bilgisi-Notlar-Çeviri*" adlı doktora tezinden alınmıştır (Bayrami, 2021).

⁷ Türkiye Türkçesine aktarımında (Arat, 1959; Bayrami, 2021) çalışmalarından faydalanılmıştır.

Tiriglik uzunın tiler erse sen
Akı bol *tuz etmek* yétür usa sen s. 539/4179

Tilin érme sarma *tuz etmek* yétür
Ağır tut olarığ ağırla kötür
s. 544/4250

Aş içgü *tuz etmek* yème kênrü tut
Atıñ edgü bolga kelü berge kut s. 558/4437

Tuz etmek hakını küdezip eren
Yétürmiş kişike yuluglar başın s. 650/5675

Tapug kıldıñ artuk bağırsaklıkın
Ötediñ maña sen *tuz etmek* hakın s. 657/5768

Akı bolgıl alçak *tuz etmek* yétür
Kişi ‘aybi açma sen örtüp yitür s. 673/5975

Tuz etmekni kên tut kişike yétür
Kişi ‘aybi körse sen açma yitür s. 321/1314

Akı alp atım bolsa alçak köñül
Tuzı etmeki kên ne kılkı amul s. 392/2239

Tuzı etmeki hem aşı kên kerek
Atı ton tulumu añar teñ kerek s. 396/2282

Tuzı etmeki kên akı bolsa ked
Kümüş bérse altun er at térse ked s. 412/2494

Bu yañlıg kerek bu kapug başlar er
Begi *etmekin* yép işin işler er s. 416/2552

Ömrünün uzun olmasını dilerseñ cömert ol;
elinden geldiği kadar başkalarına tuz ekmek
yedir.

Sözlerinle yerme ve incitme, tuz ekmek yedir;
onları ağırla ve saygı göstererek yücelt.

Yiyecek, içecek ve tuz ekmekte de cömert
davran; adın iyi çıkacaktır ve saadet sana
geliverecektir.

Erenler tuz ekmek hakkını gözeterek onlara tuz
ekmek yediren kişiye başlarını feda ederler.

Sen bana büyük bir sadakatle hizmet ettin; tuz
ekmek hakkını bana ödedin.

Cömert ve alçak gönüllü ol, tuz ekmek yedir;
kişinin ayıbını söyleme, örtüp yok et.

Tuz ekmeğini bol tut, başkalarına ikram et, yedir.
Bir kimsenin ayıbını görürsen açma, üstünü ört,
unut.

Cömert, cesur, alçak gönüllü, yedirip içirmede
cömert ve sakin tabiatlı olmalıdır.

Tuzu, ekmeği ve yemeği bol olmalıdır. Atı,
elbisesi ve silahı da ona denk olmalıdır.

Tuzu ekmeği bol ve kendisi cömert olmalıdır.
Gümüş, altın vererek etrafına çok insan
toplmalıdır.

Beyin ekmeğini yeyip işini yapan kapıcı başı ve
erler böyle olmalıdır.

İstinsah Tarihi 14. yy. Olan *Kahire-Mısır Nüshası*⁸

KARAHANLI TÜRKÇESİ

Nigü tir eşitgil közi tok kişi
Tuz ötmek idisi akı er başı
 s. 159/26b-11

Tuz ötmekni king tut kişiye yitür
 Kişi ‘aybı kör sen söz açma keçür
 s. 172/31a-10

Tuzı ötmeki hem aşı king kerek
 Atı ton tolumı angar teng kerek
 s. 263/62b-2

Aş içgü *tuz ötmek* yadar er atı
 Aş içgü turur bu tiriglik otı
 s. 263/62b-3

Ötmek

Nigü tir eşitgil ıla atlıgı
Tuz ötmek kingüt ay kişi kutluğı
 s. 263/62b-4

Bu çaw at tilese *tuz ötmek* yitür
 Tiriglik tilese anı ok yitür
 s. 263/62b-5

Kişilik kılıglı inançlıgı akı
Tuz ötmek hakı tip öter er hakı
 s. 263/62b-6

Tuzı ötmeki king akı bolsa ked
 Kümüş birse altun er at kılta ed
 s. 284/69b-14

Tuz ötmek hakı tip küdezigli barmu Kümüş
 gavhar altun bile men kalayı
 s. 515/195b-4

Etmek

Akı alp atım bolsa alçak köngül
Tuzı etmeki king ne kılkı amul
 s. 259/61a-2

TÜRKİYE TÜRKÇESİ

Cömertlerin başı, gözü tok ve tuz ekmek
 sahibi olan kişi ne der, dinle.

Tuz ekmeğini bol tut, başkalarına ikram
 et, yedir. Bir kimsenin ayıbını görürsen
 açma, üstünü ört, unut.

Tuzu, ekmeği ve yemeği bol olmalıdır.
 Atı, elbisesi ve silahı da ona denk
 olmalıdır.

Yiyecek, içecek ve tuz ekmek (mal mülk
 sahibi olmak) kişinin adını yayar. Bu
 hayatın ilacı, yiyecek ve içecektir.

İla'nın ünlü kişisi ne der, dinle; ey
 insanların kutlusu tuz ekmeğini bol tut.

Adının şanlı şöretli olmasını dilersem
 başkalarına tuz ekmek yedir, yaşamak
 dilersem yine aynı şeyi yap.

İnsanlık yapan, güven kazanan ve cömert
 olan kimseye (komutana), askerler ona
 olan haklarını (borçlarını) tuz ekmek
 hakkı diyerek öderler.

Tuzu ekmeği bol ve kendisi cömert
 olmalıdır. Gümüş, altın vererek etrafına
 çok insan toplamalıdır.

Tuz ekmek hakkı deyip bunu gözetin var
 mı? Ben onu altın, gümüş ve gevhere gark
 edeyim.

Cömert, cesur, alçak gönüllü, yedirip
 içirmede cömert ve sakın tabiatlı
 olmalıdır.

⁸ Eserin Latin harflerine aktarılmış şekli, Şahabettin Gedik ve Pınar Vursun'un doktora tezlerinden alınmıştır. Türkiye Türkçesine aktarımda yine bu çalışmalar ve Reşit Rahmeti Arat'ın çevirisinden istifade edilmiştir (Arat, 1959; Vursun, 2015; Gedik, 2015).

Bu yanglıg kerek bu kapuğ başlar er
Begi *etmek* yêp işin işler er
s. 289/71b-15

Beyin ekmeğini yiyip işini yapan kapıcı
başı ve erler böyle olmalıdır.

İstinsah tarihi 1439 olan Uygur harfli Herat (Viyana) nüshasında (Vambery, 1870), *ötmek* varyantının daha yaygın olduğu bilinmektedir ve daha çok *tuz ötmek* ikilemesiyle geçmektedir.

Karahanlı Dönemi satır arası Kuran tercümelerinden TİEM nüshasında bir örnekte tespit edilen kelime, *ätmäk* şekliyle kayda geçmiştir.

Aydı takı birisi män körär män meni kötrür başım üzä ätmäkni. Yeyür kuş andın. (TİEM s. 170/36). “Ve birisi, ‘ekmeği başımın üzerinde götürürken kuşun ondan yediğini görüyorum’ dedi.”

Kutadgu Bilig Nüshalarında Ekmek (13-15. yy.)			
	Fergana-Özbekistan 13. yy.	Kahire-Mısır 14. yy.	Herat-Viyana 15. yy.
Fonetik Varyantları	<i>etmek</i> 18	<i>ötmek</i> 8 - <i>etmek</i> 2	<i>Ötmek</i> şeklinin daha yaygın olduğu ve genellikle <i>tuz ötmek</i> kalıplaşmış şekliyle kaydedildiği bilinmektedir.
Yalın Hâlde	-	-	
İsim Çekim Ekli	5	1	
Yapım Ekli	-	-	
Fiil Çekim Ekli	-	-	
Kalıplaşmış Hâlde	13 <i>tuz etmek</i> <i>tuz etmek hakı</i>	9 <i>tuz ötmek</i> <i>tuz ötmek hakı</i>	

Karahanlı Dönemi eserlerinden *Divanu Lugati't-Türk*, *Kutadgu Bilig* ve Karahanlı Dönemi satır arası Kuran tercümelerinden TİEM nüshasında tanıklanan *ekmek* ismi, fonetik açıdan değerlendirmeye alındığında tablolar ve verilerden anlaşılacağı üzere *etmek* kullanımı baskındır. Nitekim dönemin sonlarına doğru (13-15. yy.) Türk boylarının müstakilleşmesi, boylara özgü dil özelliklerinin belirginleşip yeni yazı dillerinin oluşmasıyla istinsah tarihi bu yüzyıllara tekabül eden nüshalarda, *ötmek* şeklinin yaygınlığı görülmektedir. 13.-15. yy.lar Türklerin göç açısından

hareketli geçen dönemlerdir. 9.-12. yy. Orta Asya edebî dili, yapılan göçler neticesinde Batı'da Oğuz; Kuzeyde Kıpçak ve Doğu'da Karluk boylarının dil özellikleri çerçevesinde yeni yazı dilleri oluşturarak gelişmiştir. Yeni coğrafyalar, yeni kültürel etkileşimler ve birbirinden uzaklaşan boyların oluşturmaya başladığı bu yeni yazı dilleri, dönem eserlerinde dil öğelerinin en küçük parçasında bile kendini göstermektedir. 14. ve 15. yy.da istinsah edilen Kahire ve Herat nüshalarında *ötmek* varyantının hâkim olması, göçler ve yeni yazı dillerinin oluşumunun bir sonucudur. Bunun yanında nüshaları oluşturan kişi ve hitap ettiği Türk boyu, bu varyantlaşmanın nedenleri arasındadır.

Divanu Lugati't-Türk'te yalın hâldeki kullanımı fazlayken Kutadgu Bilig nüshalarında kalıplaşmış yapılar öne çıkmaktadır. Dildeki öğelerin kavram alanları, dilin zenginliğinin ve işlenmişliğinin bir göstergesidir. Dildeki kavram zenginliğinin belirtisi olarak tanımlanan *ileri ögeler*, Türkçenin ilk yazılı belgelerinden itibaren yaygınlık teşkil etmektedir. Bir ögenin süreç içinde kazandığı kavramlar, o ögenin dil içerisindeki yeri ve dile ne zaman girdiği hakkında fikir sahibi olmamıza olanak sağlamaktadır (Aksan, 2004, s. 197; Aksan, 2017, s. 121-122). Buna göre, ekmeğin 11.-15. yy.lardaki kullanımı incelendiğinde DLT'de kullanılan *etmeklen-* fiili, bu kavramın dile yerleştiğini, artık onun *ileri öge* konumunda olduğunu gösterir. Sonraki yüzyıllarda kavramın daha da geliştiğini söylemek mümkündür. Kutadgu Bilig nüshalarında işlenme derecesi *ileri* safhaya geçen bu kavram, artık atasözleri ve deyimlere konu olarak metaforlaşmıştır. Örneğin; bugün standart Türkçede de kullanılan *ekmeğini ye-* deyimi, ilk defa Kutadgu Bilig nüshalarında *etmekin ye-* şekliyle tanıklanmıştır. Yine mitolojik dönemlerden beri kültürel birikimi yansıtan *tuz*, tarımla birlikte Türk sofrasına ekmeğin girmesiyle *ekmek* ile kısa zamanda kutsallaşmıştır. Saygı duyulan bu iki kavram, *tuz etmek/ötmek* ikilemesiyle veya *tuz etmek/ötmek hakı* şeklinde Kutadgu Bilig nüshalarında sıkça karşımıza çıkmaktadır.

3.2.2. Orta Türkçe

3.2.2.1. Harezm Türkçesi

Dile yerleşmiş olan *ekmek* kavramı, bundan sonraki dönem eserlerinde karşımıza daha sık çıkar olmuştur. Harezm Türkçesi Dönemi eserlerinden *Nehcü'l-Feradis*, *Kısasü'l-Enbiya*, *Harezm Türkçesi Satır Arası Kuran Tercümesi* ve *Hüsrev ü*

Şirin’de tanıklanan kelime, sıklık derecelerine göre eserlerde *etmek*, *ötmek* ve *itmek* fonetik varyantlarıyla geçmektedir.

İstinsah tarihi 14. yy.a tekabül eden *Nehcü’l-Feradis*’te altmış altı yerde tespit edilen ismin altmış beşi *etmek* varyantıyla olup bir tanesi metinde (اتماك) 25/1 şeklinde yazılmıştır ancak transkripsiyonu söz konusu eserde *etmek* olarak verilmiştir (Eckmann vd., 2014, s. 18). Eserde geçen örneklerin geneli yalın hâlde ve isim çekim ekli olmakla birlikte birkaç örnekte kalıp ifadeye *kurug etmek* ve birleşik fiil yapısına *etmek kıl*- rastlanır. Kavramın eserde tanıklanan cümle⁹ bağlamları şunlardır:¹⁰

Men altı yaşar erdim kim anam bir çanak içinge etmek (اتماك) togradı, takı ol etmek üzesinge sag yag kemişti... 25/1. “Ben altı yaşındaydım. Annem bir kap içine ekmek doğradı ve üzerine tereyağı sürdü.”

Fâtıma razhâ suw bêrdi efiâr kıldılar, takı tegmeleri önginde birer etmek koydı. 140/16. “Hazreti Fatıma su verdi, iftar yaptılar ve her birinin önüne birer ekmek koydu.”

Fâtıma razhâ erte yana öz elgi birle arpa ögüdi takı etmek bişürdi. 141/7. “Hazreti Fatıma, sabah yine kendi eliyle arpa öğütüp ekmek bişirdi.”

Yâ Fâtıma, bu etmeklerdin êkki etmek Hasan Hüseyin için algıl! 163/14. “Ey Fatıma, bu ekmeklerden iki ekmek Hasan Hüseyin için al.”

Velikin sufrasında kurug etmek bar erdi ... 301/4. “Ancak sofrasında kuru ekmek vardı.”

Nêçe kün boldı kim ta ‘âm tenâvul kılmuşım yok. Bir pâre etmek bersengiz ... 301/14. “Kaç gün oldu yemek yemedim. Bir parça ekmek verseniz...”

Bular ol kimerseler tururlar kim kurug etmekke kanâ‘at kılmadın artuksı neerselerke ... 301/11. “Bunlar öyle kimelerdir ki kuru ekmeğe kanaat etmeden fazlasını ...”

Ey halâyıklar kamug bilirsiz kim Peygâmbere ‘as dünyânı cem‘ kılmadı, ak etmekdin toya yemedi ... 108/14. “Ey millet, hepiniz bilirsiniz ki Hazreti

⁹ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2.

¹⁰ Tanık cümleler, “ECKMANN, J. vd. (2014). *Nehcü’l-Feradis (Birleştirilmiş baskı)*. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.” künyeli eserden alınmış olup referans numaraları eserde belirtilen şekilde verilmiştir.

Peygamber dünyayı kalıcı bir yer olarak görmedi, buğday ekmeğinden doyaya yemedi.”

Keçe bolsa takı bir miskînni hâsil kılur erdi takı ol arpa etmeki birle eftâr kılur erdiler. 210/16. “Akşam olduğunda bir fakiri çağırırdı ve arpa ekmeğiyle iftar yaparlardı.”

Yâ Câbir, ahşamka tegi bu küweç aşı takı tandûr etmeki tükenmegey. 29/14. “Ya Cabir, akşama kadar bu güveç aşı ve tandır ekmeği tükenmeyecek.”

Kaçan kim ol etmeklerni dervîş kabûl kılmadı erse ... 220/16. “O ekmekleri, derviş kabul etmediğinde ...”

Harezmi sahasında yazılmış diğer bir eser *Kıyasü'l-Enbiya*’dır (Ata, 1997, s. 254). İstinsah tarihi 1310 olan eserde, ekmek kavramı *etmek*, *êtmek* ve *ötmek* varyantlarıyla tanıklanmıştır. Peygamber kıssalarının konu edildiği eserde, *etmek* varyantı yaygın durumdayken *ötmek* bir yerde tespit edilmiştir. Şunu da belirtmek gerekir ki eserin harf çevirimi yapılmış bölümünde *êtmek* varyantı vardır. Ancak eserin dizininde *êtmek* varyantı ayrı bir maddede gösterilmemiştir. Yalın ve çekimli şekilleri yaygın olarak kullanılan kelimenin bir yerde yapım ekiyle genişlediği ve “fırıncı” anlamına gelen *etmekçi* şeklinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Üç yerde ekmek çeşitlerine örnek oluşturabilecek *ak etmek* ve *arfa/arpa etmegi*, bir yerde de yiyecek ve içeceklerin genelini ifade eden *aş etmek* ikilemesi tanıklanmıştır. Yukarıda da belirtildiği üzere tarım kültürünün yerleşmesiyle ekmek kelimesi çevresinde oluşan kavram ve kavramlar zinciri belirginleşmeye ve kültürel doku dile işlenmeye başlanmıştır. *Kıyasü'l-Enbiya*’da tespit edilen fonetik varyantlar ve bunların cümle¹¹ bağlamları şunlardır;¹²

Aşçı aydı: tüşümde üç tennûr kördüm, biri ak, biri kara, biri kızıl. Üç kurla etmek bişürdim, başım üze kötürdüm, kuşlar havâdın kelip pâre pâre kılıp tartışurlar. 88r/16. “Aşçı, ‘düşümde üç tane ocak gördüm; biri beyaz, biri siyah, biri kızıl. Üç kere ekmek pişirdim ve başımın üstünde götürdüm. Kuşlar, havadan gelip çekiştirerek (ekmeği) parça parça ettiler’ dedi.”

¹¹ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2

¹² Tanık cümleler, “ATA, Aysu (1997). *Kıyasü'l-Enbiya* I, II. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.” künyeli eserden alınmış olup referanslar eserdeki şekliyle verilmiştir.

Âdem etmek yêr erdi, et ârzûladı yarlıg keldi... 14v/16. “Hazreti Âdem, ekmek yerdi. Et istedi, buyruk geldi.”

Sepet satar erdi, yarım bahâsın sadaka kılur erdi, yarım bahâsın arpa etmekin alıp yëyür erdi... 137v/20. “Sepet satardı, bunun yarısını sadaka verir, yarısıyla da arpa ekmeği alıp yerdi.”

Hitâb kıldı, kamug ni ‘metlerdin yëgil, bugday yëmegil, uluglar tirkisinde öz etmekini yëmek ‘ayb bolur. 10r/1. “Hitap etti; bütün nimetlerden ye, buğday yeme. Uluların sofrasında kendi ekmeğini yemek ayıp olur.”

Bir tirkî belgürdi, içinde ak etmekler takı bişgen balıklar takı sirke kök otlar kim halâyık yëyürler. 172r/2. “İçinde buğday ekmekleri, pişen balıklar, taze otlar olan ve herkesin bunlardan yediği bir sofraya belirdi.”

Bâzârga kirdi etmekçiğe bir yarmak bërdi, terâzûga tartıldılar altı batman keldi. Êtmekçi Temlihâga bakıp aydı. 178v/19. “Pazara girdi, fırıncıya bir akçe verdi. Terazide tartıldılar, altı batman geldi. Fırıncı, Temlihâ’ya bakıp söyledi.”

Sen bargıl hatunungga aygıl, tennür agzın açmasun, ötmeklerin çıkarmasun men kelginçe, tēp. 228v/9. “Sen git eşine söyle; ocağın ağzını açmasın, ben gelinceye kadar ekmekleri çıkarmasın.”

Harezmi Dönemi satır arası Kuran tercümelerinden, Güliden Sağol Yüksekaya’nın doktora tezi (1993, s. 171) olarak çalıştığı nüshada bir yerde tespit edilen kelime, *etmek* varyantıyla kayda geçmiştir.

Takı aydı takı biri: hakikat üze men körer men, kötrür men başım üze etmek, yiyür kuş andın. (HTK 171/8).

Harezmi sahasında yazılmış *Hüsrev ü Şirin*’de (Hacıeminoğlu, 1968, s. 251-259) bir kez *itmek*, bir kez de *ötmek* varyantlarıyla tespit edilen kelime, şu cümle bağlamlarıyla geçmektedir:

İling tart dünyâdın bolgıl ferâgat

Bir itmek tapsang an kıl kana ‘at (HS 251/1204). “Elini çek dünyadan, feragat et/ Bir ekmek bulsan ona kanaat et.”

Katıglan kitmesün yüzüngde nûrı

Köyer ötmek isig bolsa tenūru (HS 259/1335). “Gayret et, yüzünde nuru gitmesin/ Yanar ekmek sıcak olsa tandırı.”

Harezmi Dönemi eserlerinde kullanım sıklığına göre *etmek*, *ötmek*, *étmek* ve *itmek* şekilleriyle tespit edilen kelimenin, *ileri öge* (dildeki işlenmişliği, türemişliği ve metaforlaşması) durumu bir önceki dönem eserlerine göre daha gelişmiştir. Yani terimin dildeki kullanım sıklığı arttıkça kavram zinciri ve kültürel dokuyu yansıtmaya işlevleri de gelişmiştir. Yine önceki dönem eserlerine göre kıyaslama yapıldığında Orta Türkçede görülen ilk hecede yuvarlaklaşma hadisesiyle birlikte Harezmi Dönemi eserlerinde *ötmek* varyantında yaygınlık söz konusudur.

3.2.2.2. Çağatay Türkçesi

Çağatay Dönemi eserlerinden *Abuşka Lüğati*, *Çağatayca Gülistan Tercümesi* ve *Ali Şir Nevayi'nin Risaleri* adlı eserlerde tespit edilen kelime: *etmek* varyantıyla, kapalı e'li *étmek* şekliyle ve *itmek* şekliyle tespit edilmiştir. Bu varyantlar içerisinde *étmek* daha yaygındır. Bir yerde *tuz étmek* bir yerde de *ķuruğ étmek* kalıp yapısıyla tespit edilen kavram, genelde yalın (türememiş) hâldedir. Karahanlı Dönemi'yle başlayan işlenmişlik ve ileri öge durumu, Orta Türkçede daha fazla olması beklenirken Çağatay sahasında hem kelimenin kullanımı kısmen azalmış hem de kalıp yapılar çok rastlanmamıştır. Bunun nedeni ise Farsça ile etkileşimler sonucunda *nan* kelimesinin alıntılanmış olmasıdır. Çağatay Dönemi eserlerinde *etmek*'ten ziyade temel besin gıdasını karşılamak üzere Farsça *nan* kelimesi geçmektedir.

Çağatayca Gülistan Tercümesi adlı eserde (Berbercan, 2011), yedi yerde kapalı e varyantıyla, bir yerde normal e ile geçmekte olup basit yapılı ve yalın hâliyle tanıklanmıştır. *Tuz étmek* ve *ķuruğ étmek* olmak üzere iki yerde kalıplaşmış hâlde tespit edilmiştir. Terimin tanık cümleleri¹³ şunlardır:

‘Ulemādın birige suvāl kıldılar kim vakf-ı étmek ħarām mu turur yā ħelāl?
(GTÇ 97 [49a] s. 169). “Âlimlerden birini sordular: Vakıf ekmeği haram mıdır yoksa helal mi?”

Yarım étmek yése tégriniñ ħalı

¹³ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2

Yarımını bir miskinge bérür (GTÇ 18 [9b] s. 129). “Yarım ekmek yese Tanrının kulu/ Yarımını bir fakire verir.”

Andın tuz étmekni sakınıp cerāhatıge tuz ekmekdin sakındım taķı bu beyt birle iħtişār kıldım. (GTÇ 64 [32b] s. 152). “Bu sebeple tuz ekmek (hakkını) düşünüp yarasına tuz basmaktan sakındım ve bu beyit ile özetledim.”

Künde yarım étmek yép tańķa tegi uyuklasa, hoşraķ bolğay érdi. (GTÇ 89 [45a] s. 165). “Günde yarım ekmek yiyip şafak sökene kadar uyusa daha iyi olacaktı.”

Kanā ‘at étkü kuruğ étmek ve *çapan tonga*

Kim öz miħnetim ve ezgü él minnetidin (GTÇ 108 [54b] s. 174). “Kuru ekmeğe ve yamalı elbiseye kanaat etmek kendi cefamdır ve ele minnet etmekten iyidir.”

Çağatay Dönemi eserlerinden olup Ali Şir Nevayî’nin risalelerini içeren *Ali Şir Nevayî’nin Risaleleri Metin-Gramatikal İndeks-Sözlük* adlı çalışmada (Abık, 1993, s. 86), iki yerde tanıklanan kelime, *itmek* varyantıyla tespit edilmiştir. Cümle bağlamlarında temel anlamlarıyla kullanılmıştır.

Hak ta ‘ālā ol kumnı buğday kıldı. Hācer andın yarguçağ bile un kılıp itmek bişürdi ve İbrāhim ‘aleyhi’s-selāmnı oyğattı kim ta ‘ām yigey. İbrāhim ‘aleyhi’s-selām sordu kim itmekni kaydan aldın? (AŞNR s. 86-18). “Hak Teala o kumu buğdaya çevirdi. Hacer, el değirmeni ile öğütüp ondan ekmek pişirdi ve İbrahim Aleyhisselam’ı yemek yemesi için uyandırdı. İbrahim Aleyhisselam o ekmeği nereden aldın diye sordu.”

3.2.2.3. Kıpçak Türkçesi

Ekmek terimi, Kıpçak Dönemi eserlerinden başta *Gülistan Tercümesi*, *Codex Cumanicus* ve *İrşadü’l-Mülük Ve’s-Selatin* olmak üzere dönemin sözlük ve gramer türündeki eserlerinde tespit edilmiştir. Dönem eserlerinde *itmek* ve *ötmek* varyantı yaygınken *etmek* varyantı birkaç yerde tanıklanmıştır. Bu eserlerden *Kitab-ı Fi’l-Fıkh Bi-Lisani’t-Türki*’de (Agar, 1989), *etmek* fonetik varyantıyla iki yerde, *Kitabu Bulgatu’l-Muştaķ Fi Luğati’t-Türk We’l-Kıfçak*’ta (Al-Türk, 2012), bir ekmek çeşidini ifade eden *kara etmek* ismiyle ve aşağıda detaylı bilginin verildiği *etmek yap-* birleşik

fiili tanıklanmıştır. Dönemin diğer sözlük ve gramer türündeki eserlerinden olan *El-Kavâninü'l-Küllîye Li Zabti'l-Lugati't-Türkiyye* (Bilge, 1928) ve *Kitâb-ı Mecmû-ı Tercümân-ı Türkî ve Acemî ve Mugalî*'de (Toparlı, Çögenli ve Yanık, 2000) *etmek* varyantıyla, *Ed-Dürretü'l-Mudiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye* (Toparlı, 2018) ve *ET-Tuhfetu'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de (Atalay, 1945) *ötmek* fonetik varyantlarıyla tespit edilmiştir. Eserler sözlük ve gramer niteliğinde olduğundan tanık cümleler verilmemiştir.

Kuzey Kıpçak Türkçesi eserlerinden olan Codex Cumanicus'te (Argunşah ve Güner, 2015) *ötmek* fonetik varyantıyla tespit edilen kelime, dört kez basit yapılı, bir kez “ekmek yapan kimse, fırıncı” manalarını karşılayan *ötmekçi* şekliyle, bir kez de “ekmek gibi” manasına gelen *ötmekley* türemiş şekliyle karşımıza çıkmaktadır.

Kündegi ötmegimizni bizge bugün bèrgil dağı yazuklarımızı bizge boşatıl. (CC 29-39 s. 273). “Günlük ekmeğimizi bize bugün de ver ve günahlarımızı bağışla.”

Ave saa kim açıktı,

Azıh tiley kökge kirdi,

Andan bizge sèn yavdırdı,

Kök ötmekin hem tatırdı. (CC 1-2 s. 293). “Selam sana ki acıktın,/ Azık isteyip göğe yükseldin,/ Oradan bize sen yağdırdın,/ Gök ekmeğini de tattırdın.”

Ave kim tın uruhları

Muhtaç devül bu dünyeni

Ötmekine, Tèñri asrar,

Tın aşını bèrür aar. (CC 7-8 s. 294). “Selam sana ki manevi evlatların/ Muhtaç değil bu dünyanın/ Ekmeğine, Tanrı besler,/ Manevi aşını verir ona.”

Eserin sözlük bölümünde “ekmek yapan kimse ve fırıncı” manasında kullanılan *ötmekçi* ismi tespit edilmiştir.

Memluk Kıpçakçasının *Gülstan Tercümesi*'nde (Karamanlıoğlu, 1989), *itmek* fonetik varyantıyla tespit edilen kelimenin, önceki dönemlere göre işlenişlik seviyesi artmıştır. Buna bağlı olarak mecazlaşmış yapılarla karşımıza çıkmaktadır.

Eserde toplam yirmi yerde tespit edilen kelime, sekiz yerde yalın biçimde kullanılırken on iki yerde kalıp hâlde karşımıza çıkmaktadır. İlk kez Kutadgu Bilig’de tespit edilen ve genellikle başlangıçta yiyecek içeceği, daha sonraları bu kavram alanının yanında insanlar arasında dostluk, muhabbet ve tanışmışlığı ifade eden *tuz ekmek/ tuz ekmek hakkı* ikilemesi veya kalıp yapısı, eserde *tuz itmek* şekliyle karşımıza çıkmaktadır. Yine ilk olarak Kutadgu Bilig’de karşılaştığımız *ekmeğini ye-* birleşik fiili ve metaforlaşmış yapısı, dönem eserinde özlü söz mahiyetinde tespit edilmiştir. Kalıp yapı olan, kıtlığı ve fakirliği ifade eden *kuru ekmek* metaforu *kuru itmek* fonetik şekliyle eserde tespit edilmiştir. Önceki dönem eserlerinde pek rastlanmayan atasözleri veya özlü söz mahiyetindeki kalıp yapılar, eserde oldukça sık kullanılmıştır. Bu da ekmeğin artık yalnızca karın doyuran bir besin olmadığını, kutsallaşıp milletin kültürüne kodlandığını ve gelecek nesile dil vasıtasıyla aktardığını göstermektedir. Eserde tespit edilen tanık cümleler¹⁴ şunlardır:

*Kim yise aç bolup **kuru itmek***

Ma ‘desinge şeker bigin oturur (GT 169/4-5 s. 84). “Kim açken kuru ekmek yese midesine şeker gibi gelir.”

*Ey ‘ibadet kuşesin **itmek** için tutkan fakir*

*Tutmadı salih kimirseler anı **itmek** için* (GT 145/4-5 s. 72). “Ey ibadet köşesini ekmek için tutan fakir/ Salih kimseler onu ekmek için tutmadı.”

***Kuru itmek** yise yahşı andan kim biline altun kılıç bağlap hıdmat için turgay.* (GT 90/5-6 s. 44). “Kuru ekmek yese ondan daha iyi ki beline altın kılıç kuşanıp hizmet için duracak.”

*Ay bogaz kani ‘ it bir **itmekke***

Kıl özünge bu köp cefanı az (GT 90/11-12 s. 44). “Boğazını bir ekmeğe kani et/ Kendine bu çok cefayı az et.”

Ni kadar kim bigler aşı tatlı bolsa ay konak

*Yarlı yoksulga **kuru itmeki** andan yahşıarak* (GT. 347/1-2 s. 173). “Ey yolcu, beyler aş ne kadar tatlı olsa da/ Yoksula kuru ekmeği ondan daha iyidir.”

*Ay tok közünge **arpa itmeki** görünmes hoş*

¹⁴ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2

Likin benim allımda 'izzetli mükerrermdür (GT 35/3-4 s. 17). “Ey tokun gözüne arpa ekmeği hoş görünmez/ Lakin benim nezdimde izzetli ve kerimdir.”

Tenindeki canın birgey dağı ilindeki itmekin birmeyey. (GT 185/9-10 s. 92). “Bedenindeki canını verecek ancak elindeki ekmeği vermeyecek.”

Bir zamanda iki karındaş bar idi biri sultan hıdmatına mülazım dağı biri kesb itmekin yir idi. (GT 89/10-11 s. 44). “Bir zamanlar iki kardeş vardı, biri sultanın hizmetine tabi diğeri de alın teriyle kazandığı ekmeği yedi.”

Tirlikinde itmegin yimediler ölgeninde zıkr-i hayrın dimediler. (GT 343/11-12 s. 171). “Yaşarken ekmeğini yemediler, öldüğünde hayır duasını etmediler.”

Memluk Kıpçakçasının edebî ürünlerinden ve Arapça bir fıkıh kitabının satır altı tercümelerinden olan *İrşadü'l-Mülük Ve's-Selatin*'de (Toparlı, 1992), yalın hâlde iki yerde *ötmek* fonetik varyantıyla, bir yerde birleşik fiil durumunda *ötmek it-* şekliyle, bir yerde de eklemek yapan kimse ve daha sonraları yerini fırıncıya bırakan *ötmekçi* ismiyle tespit edilmiştir.

Takı kim kim ant içse katıg almagay, ol ant ol nerse öze turur kim sanılır anıng birle ötmek öküşrek ol katıg turur. (İM 388b 8 s. 397-398). “Ve kim ki katık almayacağına yemin etse o yemin, o nesne üzerinedir ki onunla eklemek, daha fazla katık olduğu sanılır.”

Ve eger yise anıng ötmeginden antda tutulmas. (İM 388a 3 s. 397). “Ve onun ekmeğinden yese yemin bozulmaz.”

Ve eger ant içse yimegey men bu undan tip, yise ötmeginden antda tutulur. (İM 388a 5 s. 397). “Ve eğer ben bu undan yemeyeceğim diye ant içse ve ekmeğinden yese yemin bozulur.”

Takı kim kim ant içse ötmek yimegey men tip, anıng antı ol nerse öze turur. Ve eger yise katayf ötmegini, ya üzzür ötmegini, 'ırak ilinde antda tutulmaz. (İM 388a 6-8 s. 397). “Kim ki eklemek yemeyeceğim ben deyip ant içse onun yemini o nesne üzerinedir. Ve eğer kadayıf ekmeğini veya pirinç ekmeğini yese Irak elinde yemin bozulmaz.”

Takı Ebu Yusuf Muhammed ayıttı; eger yise anıng ötmeginden antda tutulur tip andagok. (İM 388a 4 s. 397). “Ve Ebu Yusuf Muhammed söyledi; eğer onun ekmeğinden yese yemin hemen bozulur.”

Takı kim kim satın alsa bir kul anıng öze kim ötmekçi turur ... (İM 477a 8 s. 458). “Ve kim ki hizmetçi tutsa onun üzerine ki fırıncıdır ...”

Kıpçak Türkçesi sözlük ve gramer kitapları arasında olan *Kitabu Bulgatu'l-Muştaḳ Fi Luḡati't-Türk We'l-Kıfçak*'ta (Al-Türk, 2012), iki yerde kalıp yapı hâlinde tespit edilmiştir. Bunlar; *kara etmek* ve *etmek yap*’tır. *Kara etmek* eserde “bir nevi peynirli börek” şeklinde açıklanmış olup DLT’de, bir çeşit ekmek olduğu belirtilmiştir. *Yap*- fiilinin anlamı “örtmek, kapamak” ekinde verilirken *etmek yap*- “ekmek yapmak” şeklinde verilmiştir.

Dönemin sözlük ve gramer kitaplarından olan *Kitab-ı Fi'l-Fıkh Bi-Lisani't-Türki*'de (Agar, 1989, s. 846) *etmek* varyantıyla tespit edilen kavramın tanık cümleleri şunlardır:

Kaçan bir etmek uvuş olsa hamur birle. Andan sonra ol etmek sirkeye düşse etmek tahir olur. Kaçan bir etmek hamurga düşse. Andan sonra sirkeye düşse ol etmek arınur. “Ne zaman bir ekmek hamur ile yoğrulsa sonraya sirkeye düşse o ekmek temiz olur. Ne zaman ki hamura düşse sonra sirkeye düşse o ekmek arınır.”

3.2.2.4. Batı (Oğuz) Türkçesi

Batı Türkçesinde tespit edilen fonetik varyantlar *etmek*, *ètmek*, *itmek*, *ötmek*, *ütmek*’tir. 17-18. yy.dan sonra *ekmek* şeklide görülmeye başlamıştır ancak 19-20. yy.a kadar hâkim olan şekil *etmek*’tir. *Ötmek* ve *ütmek* şekilleri 12-13. yy. Karışık Dilli Eserler Dönemi’nde tanıklanmış olup bu yüzyıllardan sonra rastlanmamıştır. *Ekmek* varyantının kullanımına 16-17. yy.lara kadar rastlanmazken bu yüzyıllardan sonra nadiren, 19-20. yy.larda ise yaygın bir şekilde kullanıldığı görülmüştür. İlk defa DLT’de tanıkladığımız ve bugün Karapapak/ Terekeme Türklerinin göç bölgelerinde Kars, Iğdır, Muş ve Trabzon illeri ağızlarında karşımıza çıkan *epmek* varyantı, 14. yy.da yazılmış tıp eserlerinden *Hulaşatu't-Tıbb* adlı eserde (Doğru, 2015, s. 76) ve 16. yy. sözlüklerinden Merkezî Ahmed Efendi’nin *El-Bâbüsü'l-Vasîl Fî Tercümeti'l-Kâmûsu'l-Muhîl* adlı sözlüğünde (Bozkurt, 2019, s. 337) kayda geçmiştir. 14. yy.

itibarıyla özlü söz derlemelerinde *ekmek* kelimesi çevresinde oluşan kalıp yapılar dikkat çekicidir. Çeşitli atasözü ve deyimlere konu olan ekmeğin, 14. yy. Batı Türkçesiyle literatürde bir derinlik oluşturmaya başladığı gözlemlenmiştir. Karışık dilli eserlerden *Ali Kısas-i Yusuf* ve *Yusuf ve Zeliha*'da tanıklanmıştır.

3.2.2.4.1. Karışık dilli eserler dönemi 12-13. yy.

Karışık dilli eserlerden *Ali Kısas-i Yusuf* adlı eserde (Cin, 2004) *etmek*, *ètmek*, *ötmek*, *ütmek* fonetik varyantlarıyla tespit edilmiştir. Kelime, eserde *duz etmek* varyantıyla ve Eski Anadolu Türkçesine özgü fonetik özelliklerle karşımıza çıkmakla birlikte daha çok Doğu Türkçesinde kullanılan *ötmek* varyantıyla da tespit edilmiştir. Bunun yanında eserin diğer nüshalarında *ütmek* fonetik varyantının olduğu belirtilmiştir. Arap alfabesiyle yazılmış *اوتمك* isminin *ötmek* mi yoksa *ütmek* mi okunacağı net belli değildir. Bu varyant kimi sözlüklerde *üt-* fiiline dayandırılmaktadır (Sami, 2010, s. 70). Ancak bu görüş fazla taraftar bulmamaktadır. 14. yy.da Latin alfabesiyle yazılan Codex Cumanicus'ta (Argunşah ve Güner, 2015, s. 796) *ötmek* şekliyle kayda geçmiştir.

Yalançıdur sözine inanmagıl,

Esirgeben mihr-banlık eylemegil,

Durmadan sevwüklü eygü söz sözlemegil,

Ta'am arpa itmegi vergil emdi. (AKY B17r11-B17r12 s. 240). “Yalancıdır sözüne inanma,/ Esirgeyip mihribanlık eyleme,/ Durmadan sevgili, hoş söz söyleme,/ Yiyecek, arpa ekmeği ver şimdi.”

Bunu işitüp mısır ehli cümle keldi,

Ulu kiçi bay fakir hazır idi,

Helwaçı ètmekçi 'attar kazzaz tama' kıldı,

Her birüsi ben alsam derler emdi. (AKY B25r14-B25r15 s. 275). “Bunu duyup Mısır ehlinin cümlesi geldi,/ Büyük küçük, zengin fakir hazırıdı,/ Helvacı, ekmekçi, aktar, ipekçi açgözlülük etti,/ Her birisi ben alsam derler şimdi.”

Habbaz aydur ben dağı bir düş kördüm,

*Başıma çok **ötmekler** köterür idüm,*

*Ol **etmegi** reyyana ilter idim,*

Alnumdan kuşlar kelüp kapar émdi. (AKY B44r6-B44r7 s. 348). “Fırıncı söyler ben de bir düş gördüm,/ Başımda birçok ekmek götürürdüm,/ O ekmeği reyyana ilettirdim,/ Alnımdan kuşlar gelip kapar şimdi.”

Anlar kördi bunların ihsanını,

Agırlap hürmet édüp sewgenini,

*Her birine bir **etmek** vérdüğünü,*

Bu iş içre ‘acayibe kalur émdi. (AKY B58r1-B58r2 s. 402). “Onlar gördü bunların ihsanını,/ Hürmet edip ağırlayıp sevdiğini,/ Her birine bir ekmek verdiği,/ Bu iş içinde acayibe kalır şimdi.”

*Yusuf aydur **duz etmek** sanmadınız,*

Ne ma‘niden bana hürmet kılmadınız,

Dört yüz altunlug sag kizlediniz,

Buşıban öfke birle sözler émdi. (AKY B66r7-B66r8 s. 436). “Yusuf söyler; tuz ekmek saymadınız,/ Ne sebeple bana hürmet etmediniz,/ Dört yüz altınlık sağ gizlediniz,/ Sinirlenip öfke ile söyler şimdi.”

Yakub aydur yüz yigirmi yaşım durur,

Peyveste ta‘at kılmak işim durur,

*Müdam **arpa itmegi** aşım durur,*

Peygamberler mundag ta‘am yemez émdi. (AKY B74v5-B74v6 s. 469). “Yakub söyler; yüz yirmi yaşımdır,/ Sürekli ibadet etmek işimdir,/ Devamlı arpa ekmeği aşımdır,/ Peygamberler böyle yiyecek yemez şimdi.”

Yusuf aydur iki nevbet keldünüz dër,

Sizler benden teslim timar aldunuz dër,

*Hem **tuz etmek** bizde yëdünüz dër,*

Ya 'kub sawçı oğlunuz dër siz êmdi. (AKY B667v9-B67v10 s. 442). “Yusuf söyler; iki kere geldiniz der,/ Sizler benden çok toprak aldınız der,/ Hem bizde tuz ekmek yediniz der, Yakub peygamberin oğluyuz dersiniz şimdi.”

Karışık dilli eserlerden olan *Yusuf ve Zeliha*'da (Taş, 2017) *etmek* varyantıyla tanıklanmıştır. Eserde, genellikle temel anlamıyla kullanılmakla birlikte yiyecek ve içeceklerin genelini de ifade edebilmektedir.

Etmegin kıparlar uçarlar yüce,

Oyanur düş ma'nîsin bilmez nece. (YZ 43/22b s. 60). “Ekmeğini kapıp yüceye uçarlar,/ Uyanır, rüyanın anlamının ne olduğunu bilmez.”

Hon-salâr dahı görür kim üç tenur,

Yapar etmek başı üzre götürür. (YZ 42/22a s. 59). “Fırıncı da görür ki üç ocak,/ Ekmek yapar, başının üzerine koyar.”

Oldı yoksul oldı muhtac bir pula,

Ne bir etmek kim anı günde bula. (YZ 59/30b s. 76). “Yoksul muhtaç oldu bir pula,/ Ne bir ekmek ki onu günde bula.”

Her kişige vërür bir etmek bitün,

Evvel andan ol güne degerdi dün. (YZ 64/33a s. 81). “Herkes bir bütün ekmek verir,/ Önceden bugünden daha iyiydi dün.”

Dini İslam kendüsi cömerd âdem,

Yohsula etmek vërür her dem be-dem. (YZ 68/35a s. 85). “Dini İslam, kendisi cömert Âdem,/ Her zaman yoksula ekmek verir.”

3.2.2.4.2. Eski Anadolu Türkçesi dönemi 13-15. yy.

14. yy. *Gülşehri'nin Mantuku't-Tayr'ı* (*Gülşen-Name*) adlı eserde (Yavuz, 2007), *etmek* şekliyle kaydedilmiş olup *tuz etmek hakkı*, *etmegini yi-* gibi kalıp yapılarla karşımıza çıkmaktadır¹⁵.

Bir tonuñ yok dünyada kim geyesin,

¹⁵ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2

Etmegün yok bir öyün kim yiyessin. (MT 99 s. 7). “Bir donun yok dünyada ki giyessin,/ Ekmeğin yok bir öğün ki yiyessin.”

İki pulı yok cihânda sayası,

Bir sokum etmegi yokdur yiyesi. (MT 135 s. 9). “Sayacak iki pulu yok cihanda,/ Yiyecek bir sokum ekmeği yoktur.”

Bir tonı yok dünyada kim geyesi,

Etmegi yok bir öyün kim yiyesi. (MT 136 s. 9). “Bir donu yok dünyada ki giyedek,/ Ekmeği yok bir öğün ki yiyecek.”

Kimseden bir lokma etmek yimedüm,

Kim otuz biñ yerde şükrin dimedüm. (MT 3488 s. 217). “Kimseden bir lokma ekmek yemedim,/ Ki otuz bin yerde şükrünü demedim.”

Her kim ol tuz etmegi bilmez-ise,

Hayr u ihsân şükrini kılmaz-ısa,

Ne ki yidi vü yiyiser yig-durur,

İt anuñ bigi kişiden yig-durur. (MT 3498-3499 s. 217). “Kim ki tuz ekmeği bilmezse, Hayır ve ihsan şükrünü etmezse, Ne ki yedi ve yiyecek yeğdir, İt onun gibi kişiden yeğdir.”

Süheyl ü Nev-Bahar’da (Dilçin, 2016) *etmek* varyantıyla tespit edilen örnekler, genellikle öğüt verici nitelikte olup ekmek çevresinde oluşmuş *etmek togra-* “ağırlamak, ikramda bulunmak”, *tuz etmek hakkı, ekmek yidür-* gibi kalıp yapılarla kültürel kodları taşıyıcı mahiyettedir.

Eger sorar iseñ ki eylük nedür,

Eyü söyleyü gör ü etmek yidür. (SN 229 s. 255). “Eğer sorarsan ki iyilik nedir, / iyi söyle ve ekmek yedir.”

Yatağında kaplan söze aldanur,

İte etmek atıcagız yaldanur. (SN 230 s. 255). “Kapan, yatağında söze kanar,/ İte ekmek atında yaltaklanır.”

Helal istegil lokma togrulık it,

*Haram **etmek** ile bitürmegil it.* (SN 270 s. 257). “Helal lokma iste, doğruluk et, Haram ekmek ile bitime, it.”

Yiyülüp yirünğden yile uçmagıl,

*Tuz **etmek hakkın** yabana saçmagıl.* (SN 273 s. 257). “Yerinden kalkıp rüzgara karışma,/ Tuz ekmek hakkını yabana atma.”

Yolında ne şaha kim ugraya,

*İleyinde **etmek gerek tograya.*** (SN 1003 s. 306). “Yolunda ne şaha ki uğraya, Önünde gerek ki ekmek doğraya, ikram ede.”

Erzurumlu Darir Kıssa-i Yusuf (Yusuf u Züleyha) adlı eserde (Karahan, 1994), örnekler daha çok *tuz etmek hakkı* kalıp yapısıyla tanıklanmıştır. Kavram, *etmek* şekliyle kullanılmıştır.

*Ben **tuz etmek hakkını** bilsem gerek,*

Hayin olmayup vefa kılsam gerek. (EKY 618 s. 186). “Tuz ekmek hakkını bilmeliyim,/ Hain olmayıp vefa kılmalıyım.”

*Didi şaha **etmegün** agusu var,*

Yimegil didi anı iy şehriyar. (EKY 786 s. 201). “Şaha, ekmeğin ağısı var dedi,/ Ey hükümdar onu yeme dedi.”

*Şah eline **etmek** aldı yimege,*

Saki eydür kimse olsa dimege. (EKY 784 s. 201). “Şah yemek için eline ekmek aldı,/ Saki söyler; kimse olsa demeye.”

*Didi gördüm bişmiş **etmek** bir sele,*

Başum üstüne götürmişem bile. (EKY 830 s. 205). “Başımın üstünde götürdüğüm bir sepet pişmiş ekmek gördüm dedi.”

*Şah buyurdu **etmegi** yisün habbaz,*

Aguluydı yimedi anı habbaz. (EKY 789 s. 201). “Şah, ekmeği fırıncı yesin diye buyurdu./ Ağılıydı, fırıncı onu yemedi.”

***Etmegi** virdiler ite it yidi,*

Aguluydı ol zaman it çatladı. (EKY 791 s. 202). “Ekmeği köpeğe verdiler, köpek yedi./ Ağılıydı, o vakit köpek çatladı.”

Hem hevadan dürlü kuşlar indiler,

Etmegi kamu başumdan aldılar. (EKY 831 s. 205). “Havadan çeşitli kuşlar indi./ Hepsi ekmeği başımdan aldı.”

Agusını katdı habbaz etmege,

Padişaha kim ya ‘ni kim kasd itmege. (EKY 781 s. 201). “Fırıncı, ekmeğe zehrini kattı./ Padişahı ki öldürmeye kast etti.”

Garib-Name’de (Yavuz, 2000) üç yerde tespit edilen kelime, *etmek* şekliyle kaydedilmiştir. *Bir kesek etmek* “bir parça ekmek”, *etmekden sudan pehriz eyle-* “ekmekten sudan kesilmek” gibi günümüz Türkiye Türkçesi ve ağızlarında yaygın kullanılan kalıp yapılar ile karşımıza çıkmaktadır.

Ol sebebden bir kesek etmek halal,

Kazanırsan kim saña gelmez melal. (GN 9790 s. 493). “O sebepten, bir parça helal ekmek kazanırsan sana zarar gelmez.”

Ol eren kim nefsi kesdi uyhudan,

Eyledi perhiz etmekden sudan. (GN 10282 s. 518). “O eren, nefsinin uykudan kesti, ekmekten sudan perhiz etti.”

Garib’in Yusuf u Züleyhası adlı eserde (Karakaya, 2012), oldukça sık karşılaştığımız kelime; türemiş şekliyle *etmekçi* (bugünü fırıncı), yoksullukla bütünleşen *arpa etmegi*, dostluğun garantörü olan *tuz etmek/ duz etmek* gibi kalıp yapılarla tanıklanmıştır.

Yorulıcak siz anı götüresiz,

Acıgıcak buña etmek viresiz, (GYZ 255 s. 290). “Yorulunca onu götürünüz, acıkınca ekmek veresiniz.”

Didi kardaşlar yoruldum ben turuñ,

Karnım acıkdı baña etmek virüñ. (GYZ 286 s. 296). “Kardeşler; ben yoruldum, durun. Karnım acıktı bana ekmek verin.”

Çok tuz etmek yimişem anlar-ıla,

Bi-vefa olan şu yaranlar-ıla. (GYZ 596 s. 354). “Vefasız olan şu dostlar ile çok tuz ekmek yemişim.”

Ayrılığa katlanup satanlara,

Duzı etmegi yabana atanlara. (GYZ 597 s. 354). “Ayrılığa katlanıp satanlara, tuz ekmeği yaba atanlara.”

Biziüm aslımuz hıyanet itmedi,

Yidügi tuz etmegi unutmadı. (GYZ 1288 s. 484). “Bizim aslımız yediği tuz ekmeği unutmadı, hıyanet etmedi.”

Şerbete etmege agu katarlar,

Sultanın öñünde elde tutalar. (GYZ 1571 s. 537). “Şerbete ve ekmeğe zehir katıp padişaha sunacaklar.”

Sultan etmekçiye dir yi etmegi,

Yimedi etmekçi ol-dem etmegi. (GYZ 1578 s. 538). “Padişah, fırıncıya ekmeği ye dedi. Fırıncı o vakit ekmeği yemedi.”

Sultan etmegi bir ite virdürür,

Agu tutdı ol iti tiz öldürür. (GYZ 1579 s. 539). “Padişah, ekmeği bir köpeğe veririr. Ağı, zehirler köpeği hemen öldürür.”

Ben de üç tennur etmek bişürem,

Tepsi-le başuma alup götürem. (GYZ 1593 s. 541). “Ben de üç tandır ekmek pişireyim, başıma alıp tepsiyle götüreyim.”

Etmegini hem bir ite atdılar,

Sucagızın yabana tagıtdılar. (GYZ 2590 s. 726). “Ekmeğini bir köpeğe attılar, suyunu da dışarı döktüler.”

Hem fakirler döşegin döşediler,

Dagı arpa etmegin bişürdiler. (GYZ 2818 s. 768). “Hem fakir döşegini serdiler hem de arpa ekmeğini pişirdiler.”

Arpa etmegin öñüne getürür,

Fakirler ta’amın aña yidürür. (GYZ 2820 s. 768). “Arpa ekmeğini önüne getirir, fakirler yiyeceğini ona yedirir.”

Biri şarabdar biri etmekçi-di,

Diñle imdi bunlar aña ne didi. (GYZ 1566 s. 536). “Biri şerbetçi, bir fırıncıydı. Bunların şimdi ona ne dediğini dinle.”

*Katdı **etmekçi** aguyı etmege,*

Turdı sultana aluban gitmege. (GYZ 1574 s. 538). “Fırıncı ağıyı ekmeğe kattı ve padişaha vermek üzere harekete geçti.”

*Vardı **etmekçi** de aña söyledi,*

Görmişem düş dağı Ya Yusuf didi. (GYZ 1592 s. 541). “Fırıncı gitti ona söyledi; ey Yusuf, düş gördüm dedi.”

***Etmekçi** eydür yalan itdim bu düşü,*

Yusuf eydür düşüñüñ bitdi işi. (GYZ 1597 s. 542). “Fırıncı söyler; uydurdum bu düşü. Yusuf söyler; düşünün işi bitii.”

***Etmekçi** eydür inanmazam saña,*

Düşü eyü yorıvirmēdüñ baña. (GYZ 1599 s. 543). “Fırıncı söyler; inanmam sana, bana düşü doğru yorumlamadın.”

Üç gün oldı anda kullar geldiler,

*Çıkarup **etmekçi**yi hem aldılar.* (GYZ 1602 s. 543). “Üç gün sonra askerler geldiler, fırıncıyı da aldılar.”

14. yy. tıp içerikli eserlerden olan *Hulaşatu't-Tıbb* adlı eserde bir yerde *epmek* şekliyle tanıklanmıştır. *Epmek* varyantı, ilk kez DLT’de tanıklanmış olup bu varyanttan türeyen şekiller bugün Iğdır, Muş, Trabzon gibi Karapapak/ Terekeme Türklerinin göç bölgelerinde varlığını sürdürmektedir.¹⁶

*Gözde arpa olsa tedbiri; evvel sayru huzaz birle yaku eyleye sonra issi mumla ya issi **epmek** içiyle ya dahiliyun birle issi mum anuñ üzerine urup bağlamak gerek.* (HT 35a s. 76). “Gözde arpacık olsa tedbiri: Hasta önce kırkboğum otu ile yakı yapmalı. Sonra erimiş sıcak mum ve ekmek içini veya merhem ve mumu, arpacığın üzerine sürüp bağlamalı.”

Yunus Emre Divanı’nda yaygın kullanımda olan fonetik varyant *etmek* olsa bile eserin nüshalarının istinsah tarihleri farklı olduğundan günümüzde hâkim olan

¹⁶ Bk. 3.3.2.1.4. Epmek

ekmek şekline de rastlanmıştır. Nüshaların istinsah tarihleri net şekilde belli olmamakla birlikte gramatikal ölçütlere göre yapılan tahminlerde nüshalar arasındaki tarihlendirme 14.-18. yy.lar arasındadır (Salan, 2021, s. 733-754). Yapılan taramalarda 17-18. yy. öncesinde görülmeyen *ekmek* varyantı Yunus Emre Divanı’nda birkaç yerde karşımıza çıkmaktadır. Ancak bu veri ile 14. yy.da *ekmek* varyantının kullanıldığını söylemek yanıltıcı olabilir. Elde edilen verilerle *etmek* ve *ekmek* varyantının 17. yy. öncesi ve 17. yy. sonrası için ayırt edici ölçüt olduğu görülürken istinsah tarihi belli olmayan Eski Anadolu Türkçesi Dönemi eserleri için de bu varyantlar fonetik ölçüt oluşturabilecek niteliktedir.

Şükür bu deme geldik dostları bunda bulduk,

Tuz etmek bile yedik aşk demin oynar iken. YED 243 s. 178. “Bu zamana geldik, Dostları burada bulduk; şükür. Aşk demini oynarken tuz etmek de yedik.”

Ekmek yeyip tuz basmak ol namerdler işidir,

Ekmek onu komaya tuzun hakkı var ise. YED 300 s. 208. “Ekmek yiyip tuz basmak, o namertlerin işidir. Tuzun hakkı varsa ekmek onu komaya.”

14. yy. Oğuz sahası eserlerinden *Kıyas-ı Enbiya*’da (Yılmaz vd, 2013), *etmek* varyantı yaygın kullanımdadır. Eserde oldukça sık geçen ekmek terimi; yalın kullanımlarının yanında birinci sınıf buğday unundan yapılan ve genellikle aydın kesim tarafından tüketilen *ak etmek* kalıbıyla, türemiş şekilde *etmekçi* ismiyle sıkça geçmektedir. Ancak buradaki metinlerden anlaşıyor ki *etmekçi* ismi, günümüz fırıncısından ziyade “hükümdar, melik gibi kimselerin mutfak işlerini yapan, günlük yeme içme ihtiyaçlarını karşılayan bir hizmetçi” manasındadır. Eserde ekmek, nimet olma sürecine katkı sağlayan rivayetler ile anılmakta ve ekmeğin kutsal boyutu ön plana çıkarılmaktadır. Tespit edilen tanık cümleler¹⁷ şunlardır:

Bu yir degşürile bir yir getirile ak gümüşden şol arı **ak etmek** gibi yumuşak ve latif hiç ol yir üzere yazuk işlenmedük ola... (KSE 17/2 s. 69). “Bu yer, değiştirilip bir yer getirile ki ak gümüştən, şu arı buğday ekmeği gibi yumuşak ve güzel (ola). O yer üzerinde günah işlenmemiş ola.”

¹⁷ Daha fazla tanık cümle için bk. EK 2

*Eyitdüm un ol derhal un oldu ve eyitdüm **etmek** ol şolok sa 'at **etmek** oldu kaçan gördüm kim ne dilersem şolok sa 'at öñümde bulunur.* (KSE 99/2 s. 113). “Söyledim ‘un ol’, hemen un oldu. Söyledim ‘ekmek ol’, o vakit ekmek oldu. Gördüm ki ne dilersem o vakit önümde peydah olur.”

*Hasan eyitdi tennur didüğinden murad şol tennurdur kim **etmek** bişürürler.* (KSE 104/11 s. 116). “Hasan söyledi; tandır dediğinden maksat içinde ekmek pişirdikleri ocaktır.”

*Biraz et ve süt getürdi İbrahim yidi ol ikiye bereketlenmek du 'asın kıldı eger İbrahim öñüne **etmek** ya bugday getürmiş olsadı Mekke yiri cümle yirlerden ni 'metlü olsadı...* (KSE 163/11 s. 146). “Biraz et ve süt getirdi, İbrahim yedi ve o ikisine şükür duasını yaptı. Eğer İbrahim’in önüne ekmek ve bugday getirmiş olsaydı, Mekke yeri, bütün yerlerden bereketli olsaydı...”

*Siz selim kalasız bular helak olalar andan hamirsüz **etmek** bişürüb azık idinüñ andan kullarımı alup gitgil.* (KSE 410/1 s. 267). “Siz sağ kalacaksınız, bunlar helak olacaklar. Mayasız ekmek pişirip azık yapın ve sonra oradan kullarımı alıp git.”

*Bazara vardı bir **etmekçi** katında oturdı ve eyitdi iy etmekçi işbu şehriñüzün adı nedür ...* (KSE 890/10 s. 501). “Pazara gitti, bir fırıncının huzuruna oturdu ve ‘ey fırıncı bu şehrinizin adı nedir?’ ...”

*Kurı arpa **etmegin** bir çanağa koyardı ırılmañın anuñ üstinde ağlaradı ta kim gözi yaşı anı ıslaradı andan üzerine biraz duz ya kül koyardı andan yiridi.* (KSE 596/6 s. 357). “Kuru arpa ekmeğini bir çanağa koyardı ve gözyaşıyla ekmek ıslanana kadar ağladı. Sonra üzerine biraz tuz ve kül koyup yedi.”

Nazmü'l-Hilafıyyat Tercümesi'nde (Bilgin, 1996) *etmek* varyantıyla kaydedilmiştir. Eserde, *etmek* eyle- “ekmek yapmak, ekmek hazırlamak” manasında olan birleşik fiil de tanıklanmıştır.

*Revadur icarete tutmak 'avratını bir gişi, **etmek eylemek** dakı aş bişürmek dakı oğlan emzürmek için.* (NH 122b/13 s. 203). “Bir şahıs; eşini ekmek yapmak, yemek pişirmek ve çocuğu emzirmesi için ücrete tabi tutsa uygundur.”

Bir şahs 'avratını ücrete tutsa etmek eylemek için ya aş bişürmek için ya oğlan emzürmek için revadur. Kaçan işlese, ücret lazım olur Şaf'î katında. (NH 122b/14 s. 203). “Bir şahıs; eşini ekmek yapmak, yemek pişirmek ve çocuğu emzirmesi için ücrete tabi tutsa uygundur. Ne zaman ki çalışsa, Şafî katında ücret gereklidir.”

Etmegi ödinçleşmek tartmak ile, dakı sağış ile reva degül Ebu Hanife kavlında. (NH 11b/3 s. 55). “Ebu Hanife kavlinde ekmeği sayı ile veya tartı ile ödünçleşmek uygun değil.”

Sadru'd-din Şeyhoğlu Marzuban-Name'sinde (Korkmaz, 1973) iki yerde *etmek* varyantıyla tespit edilmiştir. Kelime, *tuz etmek* ve yokluğun sembolü *arpa etmegi* kalıbıyla kayda geçmiştir.

Bir işikde ola ve bir sofrada tuz etmek yiye. (MNT 61b/2-3 s. 271). “Bir köşede ola ve aynı sofrada tuz ekmek yiye.”

Niçe yıldur ki, şol çopanun ardına düşmüşsin, anuñ sürüsün güdersin ve uyku dadın bulmaz-sın, yidüğüñ yirine sinmez, dostlardan ayru bir pare arpa etmegine ki çopandan artar kana 'at itmişsin. (MNT 30a/4-5 s. 236). “Nice yıldır şu çobanın ardına düşmüşsün, onun sürüsünü güdersin. Uykunun tadını alamazsın, yediğin içine sinmez. Dostlardan ayrı yediğin ve çobandan artan bir parça arpa ekmeğine kanaat etmişsin.”

İshak Bin Murad, Edviye-i Müfrede adlı eserde (Canpolat ve Önler, 2007, s. 19) ekmek ismi, *etmek* fonetik varyantıyla geçmektedir. Eser 14. yy. tıp içerikli metinler arasında değerlendirilmektedir. Besinlerin insana fayda ve zararlarının belirtildiği eserde, *etmek* bölümünde hangi ekmeğin kişiye faydalı olduğu hakkında bilgi verilmiş ve dönemin ekmek çeşitlerine değinilmiştir. Bu çeşitler içerisine *girde* “yufka ekmeği”, *beksimat* “peksimet”, *bazlamac* “bazlama”, *arpa etmegi* “arpa ekmeği”, *taru etmegi* “darı ekmeği” ve *pirinc etmegi* “pirinç ekmeği” kaydedilmiştir.

Siretü'n-Nebi Tercümetü'd-Darir adlı eserde (Erkan, 2022), *etmek* şekliyle tanıklanmıştır. Kalıplaşmış yapı olarak *etmek kazan-* birleşik fili kayda geçmiştir.

Bu gün eve giç geldüñ, irtte olaldan berü gelüp ta'am yimedüñ, issi etmek bişürmişem, yağ ve bal getireyim. (SNT T202a/2-3 s. 788). “Bugün eve geç geldin, sabah olduğundan beri gelip yemek yemedin. Sıcak ekmek pişirmişim, yağ ve bal getireyim.”

*Ev barh nirde bulsun çün bir akçaya kuvveti yitmez, bir **etmek kazanmak** elinden gelmez, 'ömri şöyle yoksulluk birle geçiserdür...* (SNT 214a/15-16 s. 818). “Bir ekmek kazanmak elinden gelmez, bir akçeye gücü yetmez ki evi barkı nerede bulsun. Ömrü böyle yoksullukla geçecektir.”

15. yy.

Tuhfe-i Muradi'de bir yerde *etmek* şekliyle tanıklanmıştır (Argunşah, 1999).

*Tennurda ol kadar od yakalar kim, anuñla **etmek** bişer ola ve ol kadar sabr ideler kim, ol oduñ kuvveti ve sureti tamam gide.* (TM H78b/5 s. 115). “Tandırda o kadar ateş yakınılar ki onunla ekmek pişecek duruma gelsin. O kadar sabretsinler ki o ateşin kuvveti ve sureti tamamen gitsin.”

Hangi bitkilerin faydalı olduğu, neyin yenmesi neyin yenmemesi gerektiği hakkında bilgiler sunan tıp içerikli *Tutmacı Tabiatname* adlı eserde (Karasoy, 2018), *etmek* şekliyle tanıklanmış olup dönemin ekmek çeşitleri ve adlandırmalarına dair bilgiler yer almaktadır.

Taru etmegi *tabi 'atda i yār*

Germ ü huşk olmuş+durur bil aşikâr (TN 4a/80 s. 46). “Ey dost! Mısır ekmeğinin yapısının sıcak ve kuru olduğunu iyice bil.”

Etmek *evsafın beyan êtdük tamam*

Suya nevbet degdi bu kez ey imam (TN 4b/83 s. 46). “Ey arkadaş! Böylece ekmeklerin niteliklerini açıkladık, şimdi sıra suya geldi.”

*Bil anuñ ardınca **pirinc etmegi***

Mürkeb-i kuvvetdür ey yār-ı güzün (TN 4a/73 s. 44). “Ey seçkin dost, bundan sonra hemen kuvvetli bir karışım olan pirinç ekmeğini bil.”

Ekşisi karında yël eyler hemin

*Hassa **etmeksiz** yeyicek ey emin* (TN 14b/277 s. 94). “Ey güvenilir dost! Özellikle ekmeksiz yenirse ekşisi karında hemen gaz yapar.”

Dede Korkut Hikâyeleri'nde (Ergin, 2018) *etmek* varyantıyla kayda geçen kelime, kutsallığı ile öne çıkmaktadır. Kuran'a eş görülerek bir yemin ritüelinde, *pişmiş etmegün bakası olmaz* şeklinde bir atasözünde ve metaforlaşmış anlamlar ile karşımıza çıkmaktadır.

Öte yazıdan yabandan bir odlu konuk gelse, er adam ivde olsa, aña dise ki: Tur etmek getir yiyelim, bu da yisün dise, pişmiş etmegün bakası olmaz yimek gerekdür. (DK D9/5-6 s. 77). “Evine yazıdan yabandan bir udlu konuk gelse, er adam evde olsa ona dese ki, ‘kalk, ekmek getir, biz de yiyelim, bu da yesin’ dese, pişmiş ekmeğin bekası olmaz, yemek gerektir.”

Bir soylamada şöyle geçer:

Alan sabah yirinden turan kızlar

Ağ otağı koyuban kara otağa giren kızlar

Ağ çıkarub kara geyen kızlar

Bağır kibi üginende yoğurtdan ne var

Kara sakaç altında gömeçden ne var

Kendürükde etmekden ne var

Üç gündür yoldan geldüm toyurun meni

Üç güne varmasun Allah sevindürsün sizi (DK D105/5-10 s. 141). “Alaca sabah yerinden doğrulan kızlar, Ak otağı koyup kara otağa giren kızlar, Ak tonları çıkarıp karaları giyen kızlar, Bağır gibi uyunanda yoğurttan ne var? Kara saç altında gömeçten ne var? Kendürükte ekmekten ne var? Üç gündür yoldan gelirim, karnım açtır, doyurun beni, Üç güne varmasın, Allah sevindirsin sizi!”

Dede Korkut Hikâyeleri’nde (Ergin, 2018, s. 249), *İç Oğuz Dış Oğuz Asi Olup Beyrek’in Öldüğü Destan*’da, Beyrek’in Aruz’a biat faslı anlatılırken *Mushaf* ve *Ekmek*’ten bahsedilir ve bu iki kutsal değer üzerine yemin edilmesi istenir. Burada, bir yemin ritüeli içinde ekmeğin Kur’an ile birlikte yer alması, onun toplum nezdinde kutsal bir olgu olduğunu göstermektedir.

Beyregün babasına anasına haber oldı. Ağ ivi işiginde şiven kopdı. Kaza benzer kızı gelini ağ çıkardı kara geydi. Ağ boz atının kuyrığını kesdiler. Kırk elli yigit kara geyüp gök sarındılar, Kazan Bige geldiler. Sarıkların yire urdılar, Beyrek diyü çok ağladılar. Kazanın elin öpdiler, sen sağ ol Beyrek öldi didiler. Namerd tayın al eylemiş, okıyuban bizi aldılar, varduk, Taş Oğuz bigleri size ‘asi olmuşlar, bilmedük, mushaf getürdiler, biz Kazana ‘asi olduk

*sen dahı bize muti‘ ol didiler, and içdiler, Beyrek **etmegün** basmadı, anlara muti‘ olmadı, tayın namerd Aruz kakadı, Beyreği oturduğu yerde kılıçladı, bir uyluğun düşürdi, sen sağ ol hanum Beyrek Hakka vasıl oldu, menüm kanım Aruza komasun didi, didiler.* (DK D299-300/9-13/1-8 s. 249). Beyrek’in babasına, anasına haber oldu. Ak evinin eşğinde yas koptu. Kara benzer kızı, gelini ak çıkardı, kara giydi. Ak boz atının kuyruğunu kestiler. Kırk, elli yiğit kara giyip gök sarındılar; Kazan Bey’e geldiler, sarıklarını yere vurdular, Beyrek diye çok ağladılar, Kazan’ın elini öptüler. Sen sağ ol, Beyrek öldü, dediler. Namert dayın tuzak kurmuş, okuyup bizi aldılar, gittik. Dış Oğuz beyleri size asî olmuşlar, bilmedik. Mushaf getirdiler, biz Kazan’a asî olduk, sen de bize katıl dediler, ant içtiler. Beyrek ekmeğini çiğnemedi, onlara katılmadı. Dayın namert Aruz kızdı, Beyrek’i oturduğu yerde kılıçladı, bir uyluğunu düşürdü. Sen sağ ol hânım, Beyrek hakka vasıl oldu, benim kanımı Aruz’a koymasın, dedi, dediler.”

*Yalançı oğlu Yaltaçuk dirler ölüsi haberin getürdi, adahlusun aña virür oldılar, gelür bundan kiçer, uralum anı, aña varmasun tekine tüşine varsun didiler. Beyrek aydur: Mere yüzünüz ağ olsun, ağaңызun **etmegi** size halal olsun didi.* (DK 102/1 s. 138). “Yalançı Oğlu Yaltacuk derler, ölüsü haberini getirdi, adaklısını ona verir oldular, gelir buradan geçer, vuralım onu, ona varmasın, dengine varsın, dediler. Beyrek, bre yüzünüz ak olsun, ağaңызın ekmeği size helal olsun, dedi.”

Dede Korkut Hikâyeleri’nde geçen bir soylamada arpa ekmeğinin sosyal statü veya ekonomik şartlara dair ipucu verdiği görülmektedir. Buna göre arpa ekmeğinin çok zor durumlarda (kıtık, yoksulluk gibi) tüketildiği anlaşılmaktadır.

Karıçuk anam karşı gelse

Meni saña sorsa

Baba toğrı haber virgil

Gördüm senün oğlun tutsak digil

Karusından ağ elleri bağlı digil

Kara kıldan sicim boynına takılı digil

Kara toğuz tamında yatur digil

Kıl kepenek boyunçuğun sürer digil

Ağır bukağu topucağın döger digil

*Yanmış **arpa etmegi** acı soğan öyünü digil*

Menüm anam menüm için kayurmasun (DK D144/1-6 s. 169). “Yaşlı anam sana karşı gelse, Beni sana sorsa, Baba doğru haber versene, Gördüm senin oğlun tutsak, desene! Arkasından ak elleri bağlı, desene! Kara kıldan sicim ak boynuna takılı, desene! Kara domuz damında yatıyor, desene! Kıl kepenek boyunçuğunu sürer, desene! Ağır bukağı topucağım döver, desene! Yanmış arpa ekmeği, acı soğan öğünü, desene! Benim anam benim için kayırmasın.”

Kayıduban buradan oğul ive varsam

Ağça yüzlü anan karşı gelüp oğul dise

Ağ elleri ardına bağlı diyeyin-mi

Ağ boynunda kıl urgan takılı diyeyin-mi

Kafir yanınça yayak yorır diyeyin-mi

Menüm namusum kanda vara oğul didi,

Kıl kepenek boyunçuğun sürerdiyeyin-mi

Ağır bukağu topucağın döger diyeyin-mi

***Arpa etmegi** acı soğan öyünçüğü diyeyin-mi* (DK D146/7-18 s. 171). “Dönüp buradan oğul eve varsam, Akça yüzlü senin anan karşı gelip oğul dese, Ben ne diyeyim? Ak elleri arkasına bağlı diyeyim mi? Ak boynunda kıl urgan takılı diyeyim mi? Kâfirin yanı sıra yayan yürür diyeyim mi? Kıl kepenek boyuncağızını sürer diyeyim mi? Ağır bukağı topucağızını döver diyeyim mi? Arpa ekmeği, acı soğan öğüncüğü diyeyim mi?”

*Mere Uşun Koca oğlu bu oturan bigler her biri oturduğu yiri kılıcı-y-ile **etmegi-y-ile** alupdur, mere sen baş-mı kesdün kan-mı tökdün aç-mı toyurdun yalınçak-mı tonatdun didi.* (DK D254/6-9 s. 225). “Bre Uşun Koca Oğlu, bu oturan beylerin her biri oturduğu yeri kılıcının ekmeğiyle almıştır. Bre sen baş mı kestir? Kan mı döktün? Aç mı doyurdun? Yalınçak mı donattın? dedi.”

*Şunda bir delü yigit yolçınun yolukçınun çobanun çoluğun **etmegin** alur, tut ol delüyi öldür, seni koyu virelüm var git didiler.* (DK D265/11-12 s. 230).
 “Şurada bir deli yiğit, yolcunun, çobanın, çoluğun ekmeğini alır. Tut, o deliyi öldür, seni koyuverelim, var git, dediler.”

Tarih-i İbn-i Kesir Tercümesi adlı eserde (Ergüzel, 1999) *etmek* şekli hâkimken bir yerde *itmek* varyantıyla görülmüştür. *Helal etmek ile toy-, etmegine kan tog-, tuzlu etmek yi-* gibi kalıp yapılar tespit edilmiştir. Günümüzden farklı olarak Eski Türkçede *tuz* kelimesi “iyilik, şirinlik, güzellik” gibi manalara gelmekteydi. Kimi durumlarda tuzlu olan bir nesnenin tuzlu olmasıyla tatlı, iyi ve güzel olması vurgulanmaktaydı. *Tuzlu etmek yi-* kalıbında da bu anlamlar görülmektedir. İlgili yerde kişinin ölünce tuzlu ekmek (tatlı şirin) yemek için duada bulunduğu görülmektedir (TKİ2 432b/10-11 s. 504).

*İbrahim varup, iş işleyüp latif **etmek** alup, aña katık alup ba‘zı vakta biryan alur-ıdı.* (TKİ2 364b/7-8 s. 381). “İbrahim çalışıp güzel ekmek alırdı. Bazen ekmeğe katık olarak büryan alırdı.”

*‘Abdullah, vallah ben zann itdüm ki baklayıla **etmek** yirler. Eger eyleyise bir akça yitmez.* (TKİ2 389b/8-9 s. 431). “Abdullah, vallahi ben baklayla ekmek yediklerini zannettim. Eğer öyleyse bir akçe yetmez.”

*Tevbe itdi ki tã ölünce **tuzlu etmek yimeye.*** (TKİ2 432b/10-11 s. 504).
 “Ölünce şirin, hoş ekmek yemek için tövbe etti.”

*Yigirmi dört yıldur ki ben Şam’da dururın, cihad-ıçun ve rabat-ıçun turmazın. Belki bir **halal etmeg-ile toyayın** diyü tururın.* (TKİ2 363b/16-17 s. 380).
 “Yirmi dört yıldır Şam’da ne cihat ne de ticaret için yaşarım. Belki bir lokma helal ekmekle doyayım diye dururum.”

Sakıngıl fitnesinden ruzıgarun

Ki tag gibi diler üstüne çökmek

Diline düşmeyi görgil ‘avamun

Elüñle tograma kanuğa itmek (TKİ2 267a/8-9 s. 214). “Rüzgarın fitnesinden sakın, Öyle ki dağ gibi üstüne çökmek ister, Halkın diline düşmeyi gör, Elinle kanına ekmek doğrama.”

Aynı eserin ikinci kısmında (Arslan, 1999) bir yerde *ekmek* varyantı tespit edilmiştir. Bu varyant bundan sonraki yüzyıllarda Oğuz sahasında nadir de olsa karşımıza çıkmaktadır. 19-20. yy. itibarıyla hâkim şekil olarak Türkiye Türkçesi ve ağızlarında varlığını sürdürmektedir. Tespit edilen tanık cümleler içerisinde *ekmeg-ile toprak yi-* yapısı dikkat çekicidir. Bu yapı ile yoksulluk vurgulanırken genellikle Peygamber ve çevresinin anlatıldığı metinlerde dinî bağlamda ehlibeytin varlık içinde bir hayat sürmediği iletilmektedir.

*Nice kim cehd itdüm, ol yiri bulmayup 'acız kaldum. Çünkü ümidüm kesildi, dönüp develerüme geldüm; ne ta'amı buldum ve ne yüklerüm buldum. Pes nefsüme 'ahd itdüm, yimeyem illa **ekmeg-ile toprak yiyem** dedi.* (TKİ1 165b/1-4 s. 542). “Ne kadar çaba gösterdim. O yeri bulamayıp acız kaldım. Bütün ümidim kesildi, döndüm develerime geldim. Ne yiyeceği ne de yüklerimi buldum. Sonra nefsim; yemeyeyim, ille ekmek ile toprak yiyeyim diye ahdettim, dedi.”

Bugday etmegine ve zeyte toyup, dürlü ta'amlar yiyüp nefis tonlar geysenüz gerek. (TKİ1 108a/14-15 s. 454). “Buğday ekmeğine ve zeytine doyup türlü türlü yiyecekler yiyip güzel elbiseler giymeniz gerek.”

*Bir gişi gördi ki, nesne yir. Durdı ve anı getürtdi. Gördi ki, **etmek ile toprak yir**.* (TKİ1 164a/14-15 s. 542). “Bir kişinin bir şeyler yediğini gördü. Durdu ve onu getirtti. Baktı ki ekmek ile toprak yer.”

*Kullarunuzu ve azadlularınuzu döğsem gerek demürce demürin döğdüğü gibi ve **etmekçi** hamırın yogurduğu gibi.* (TKİ1 67b/19-21 s. 391). “Vallahi, demircinin demiri döğdüğü ve fırıncının hamuru yoğurduğu gibi hizmetçilerinizi döğmem gerek.”

1480-1481 yıllarında istinsah edilen *Atalar Sözü (Kitab-ı Atalar)* (İzbudak, 1936), en eski atasözleri derlemelerinden biridir. Eserde ekmeğe dair on tane *etmek* adlandırmasıyla dört tane de *çörek* adlandırmasıyla atasözü tespit edilmiştir. Bilindiği üzere atasözleri, milletin uzun yıllar biriken dünya görüşünün dil öğelerine kodlanmış şekilleridir. Atasözü derlemelerinden oluşan eser, ekmeğin metaforlaşmış yapılarını barındırması açısından literatürde önemli bir yere sahiptir.

*Et ne denlü arık olsa **etmek** üstünde yaraşur.* (AS 130 s. 21). “Et ne kadar zayıf, yağsız olsa yine de ekmek üstünde iyi durur.”

Buğday etmeğün yoğısa buğday dilün yok mı? (AS 194 s. 27). “Buğday ekmeğün olmasa bile tatlı sözlerle gönül de mi alamazsın.”

Tuz etmek bilmezden it yiğdür. (AS 222 s. 30). “Tuz ekmeğün hakkını bilmeyen adamdan köpek daha iyidir.”

İt etmekten kaçmaz. (AS 402 s. 44). “Köpeğe etmek atmakla kaçırılmaz.”

Dostile etmeği incecük uzunca yimek gerek. (AS 182 s. 26). “Dostlarını, çok sık görüşmek suretiyle taciz ederek kendinden soğutma fakat büsbütün de unutma; dostluk samimi ve devamlı olmalıdır.”

Kadı etmeğün karınca yimez. (AS 217 s. 29). “Kadı ekmeğini karınca yemez. Kim bilir! Başına bir iş çıkarır, bir alacak davası açar da yıllarca ödeyemem der.”

Etmegün hakkı varısa, tuz anı komaya. (AS 271 s. 33). “Ekmeğün hakkı müsellemdir ama tuzun hakkı da ondan aşağı kalmaz.”

Cühud etmeğün yiyen yine cühud yardımın kovar. (AS 308 s. 37). “Yahudi ekmeğini yiyen Yahudi taraftarı olur. Gavurun ekmeğini yiyen, gavurun kılıcını sallar.”

Er etmeği er kursağına kalmaz. (AS 403 s. 45). “Er lokması, er kursağında kalmaz.”

Osurgan göte arpa etmeği bahane. (AS 663 s. 64). “Bir işi yapmaya gönlü olmayan kimseye en küçük bir şey bile bahane olur.”

Azerbaycan Türkçesi ve Türkmen Türkçesinde temel besin gıdasını karşılamak üzere kullanılan *çörek* kelimesiyle ilgili 4 tane atasözü kaydedilmiştir.

Her kişi kendü çöreğine köz eşer. (AS 266 s. 33). “Herkes kendi işinin çıkarına bakar, kendi menfaatini gözetir.”

Çöreğinde cekün (şekin) yoğısa gam yime. (AS 401 s. 44). “Kazandığın rızkın helal olduğuna şüphen yoksa gam çekme.”

Çöreğün büyüğü un çokluğundan olur. (AS 526 s. 54). “Ekmeğün büyüğü pazının irisinden olur.”

Yağına kıymayan çöreğün yoz yir. (AS 533 s. 55). “Biraz fazla yağ sarf edilerek pişirilmeyen çörek tatsız ve kuru olur.”

3.2.2.4.3. Osmanlı Türkçesi dönemi 16-19. yy.

15-16. yy. eserlerinden olan *Vesiletü'n-Necat*'ta (Köksal, 2022) bir yerde *etmek* varyantıyla tespit edilmiştir.

Hem tevazu'la kana'atdi işi,

Arpadandı etmegi vü hem aş. (VN 460 s. 200). “Alçakgönüllülükle kanaatti işi, Arpadandı ekmeği ve aş.”

Mesnevî-i Sâni ve Mesnevî-i Sâlis (Uzun, 2015) adlı çalışma, Kaygusuz Abdal'ın iki mesnevisinin mevcut diğer nüshalarla tenkitli incelenmesi bakımından önemlidir. Nüshalar, 16. yy. ve 19. yy.a aittir. 19. yy. nüshalarında *ekmek* varyantı yaygın kullanıma sahipken 16. yy. nüshalarında *etmek* varyantı hâkimdir.

Ne kim yersin nur olur aş ü etmek

Ne sefer var ne oturmak ne gitmek (MS 151 s. 43). “Ne yersen olur aş ve eklemek, Ne sefer var ne oturmak ne de gitmek.”

Kimi bir etmege muhtac olupdur

Kiminün karnı tok kim aç olupdur (MS 86 s. 37). “Kimisi bir ekmeğe muhtaç olmuştur, Kiminin karnı tokken kimi aç olmuştur.”

Erişte kadayıf yağlu keşkek

Ekmek ile et kalanı lek-pak (MS 756 s. 98). “Erişte, kadayıf, yağlı keşkek, Ekmek ile et, geri kalanı lek-pak.”

16. yy. tıp içerikli eserlerden olan *Cerrah-Name*'de (Yavuz, 2013) *etmek* şekliyle tespit edilmiştir. Hastalıkların tedavisinde kullanılan ekmek, genellikle temel anlamıyla kaydedilmiştir.

Kulak darb ile basılması 'ilacın beyan ider. Etmek içini asel-ile tıla ideler. (CN 12b4-7 s. 105). “Kulak darp edilmesi durumunda bunun ilacını açıkla: Ekmek içini bal ile merhem hâline getirsinler.”

Bir dahı etmek içi ve kakünc ve yumurda sarısı ve agı ve gül yağı... (CN 51a/11-12 s. 122). “Tekrar ekmek içi, yumurta sarısı, gül yağı, ağı ve it üzümü...”

*Bulumac ve şorvalar ve buña beñzer nesneler yidiüreler ki içinde **etmek** olmuş ola...* (CN 128a/9-10 s. 154). “Bulamaç, çorba ve buna benzer yemekler yedirsınlar ve içinde ekmek olsun.”

*Dimişler ki kuduz her caneverden olur. Bir kimseyi kuduz talasa, kuduz olduğu müte ‘ayyin olmasa, bir pare **etmegi** cerahatuñ kanına bulayalar, bir ite vireler.* (CN 149a/6-9 s. 164). “Kuduz her canlıdan olur demişler. Bir kimseyi kuduz olan köpek ısırsa ve köpeğin kuduz olduğu belli olmasa bir parça ekmeği, yaranın kanına bulaştırsınlar ve bir köpeğe versinler.”

16. yy. atasözü ve özlü söz derlemelerinden olan ve literatürde önemli yere sahip olan *Pend-name*’de (Hengirmen, 1990; Erenoğlu, 1997), *etmek* fonetik varyantıyla tespit edilen ekmek, Türklerin sosyal ve antropolojik yapısını yansıtan kalıp ifadelerle karşımıza çıkmaktadır.

*Kimi **etmek** diler kimi et ü aş,*

Kimi kuru yemiş özler kimi yaş. (PN 37a/4). “Kimi ekmek ister kimi et ve aş, Kimi kuru yemiş ister kimi yaş.”

*Sana kim taş atarsa at sen **etmek**,*

Degüldür erlik itdüğini itmek. (PN 41a/14). “Sana kim taş atarsa sen ekmek at. Erlik, yaptığını yapmak değildir.”

*Didi bunca zaman yidük **tuz etmek**,*

Reva mı beni koyup bunda gitmek. (PN 47a/12). “Bunca zaman tuz ekmek yedik, Reva mı beni burada koyup gitmek.”

Kimüñ rızkını yiseñ medhini it,

***Tuz etmek** bilmeyenden yig olur it.* (PN 48b/1). “Kimin rızkını yersen onun övgüsünü yap, Tuz ekmek bilmeyenden yeğdir it.”

Ne bilsün yohsulun açlıkda gücin,

*Isırmayanlar etsüz **etmek** ucın.* (PN 52a/13). “Etsiz ekmek ucunu ısırmayanlar yoksulun açlıkla nasıl mücadele ettiğini nereden bilsin.”

Tezkiretü’l-Evliya Tercümesi’nde (Küçük, 2013), *etmek* varyantı yaygın olmakla birlikte birkaç yerde *ekmek* şekli de tespit edilmiştir. Verilen rivayet ve anlatılarda ekmeğin kutsallığı ön plandadır. Ehlibeyt ve sahabeler vasıtasıyla iletilen

anlatılarda dinin de tesiriyle kutsallaşan ekmek, saygı duyulan ve nimet mahiyetindedir.

*Bir imam, Ahmed için etmek pişirdi. Hamir mayesini Salih evinden aldılar. İmam etmegi gördü, eyitdi: Bu **etmegün** 'aca'ib kokusu var. Eyitdiler, mayesi Salih evindendir. İmam eydür, ol bir yıl kazılık itmişdür didi, ol **etmekden** yimedi. Eyitdiler, bu etmegi neyleyelüm? Eyitdi, bir derviş gele, viresin, diyesiz ki bu etmegün unı Ahmed'ündür, mayesi Salih'ündür diyesiz, dilerse ala didi. Kırk gün derviş gelmedi **etmek** küflendi. (TET 147a/9-11 - 147b/1-4 s. 152). “Bir imam Ahmet için ekmek pişirdi. Hamur mayasını Salih'in evinden aldılar. İmam ekmeği gördü ve ‘bu ekmeğin acayip kokusu var’ dedi. ‘Mayası Salih'in evindendir’ dediler. İmam, o bir yıl kadılık etmiştir dedi ve o ekmekten yemedi. Bu ekmeği ne yapalım dediler. Bir derviş gelecek on verin ve ‘bu ekmeğin unu Ahmet’indir, mayası Salih’indir’ deyin dedi. Kırk gün derviş gelmedi, ekmek küflendi.”*

*Ahmed'ün bir tıfil oğlu var-ıdı, aña tevekkül ta'lim iderdi. Ol oglancuga öğrettiler ki, her vakt ki gönlün nesne dileye, pacaya gel eyit ki: Ya Perverdigar'um bana **etmek** vir ya dahı nesne vir, di didiler. Her gah oglancuk varurdu, eyle dirdi. Bir kişi anuñ diledügin pacadan biragurdu. Bir gün evde kimse kalmadı. Oglan acıkdı, ol hemişe ki 'adet ile paca altına vardı, eyitdi: İy Perverdigar bana **etmek** vir, öldüm. Diledügi nesne pacadan düşdi. Yirken geldiler, gördiler oğlan nesne yir. Eyitdiler, bunu saña kim viridi? Ol kişi her gün virürdi. Bildiler ki ol hāla erişdi. (TET 212a/7-11 - 212b/1-6 s. 190). “Ahmet'in tevekkül edip her gün onu eğittiği zayıf bir oğlu vardı. O çocuğa ne zaman gönlün ekmek ve başka şey istese bacaya gel ve şunu söyle dediler; Tanrım bana ekmek ve nesne ver. Her zaman çocukcağz giderdi ve öyle derdi ve bir kişi onun dilediğini bacadan bırakırdı. Bir gün evde kimse yoktu, çocuk acıktı. Her zaman yaptığı gibi bacanın altına gitti ve söyledi: Ey Tanrı bana ekmek ver, öldüm. İsteddiği ekmek bacadan düştü. Geldiler, çocuğun ekmek yediğini gördüler. Bunu sana kim verdi, dediler. Ol kişi, her gün verirdi. Çocuğun eriştiğini anladılar.”*

*Gördüm ki ol gelen **etmek** on sekiz, bildüm ki bunda bir sır vardır. Çünkü yigirmi getürdi, bildüm ki bizümdür. (TET 67a/7-9 s. 107). “Gelen ekmeğin*

on sekiz olduğunu gördüm ve bunda bir sır olduğunu anladım. Çünkü yirmi ekmek getirdi, anladım ki bizimdir.

17. yy.

17. yy. atasözü derlemelerinden olan *Durûb-ı Emsâl-i Türkî* adlı mecmuda (Ekinci, 2015), ekmeğe dair dokuz tane atasözü tespit edilmiştir. *Ekmek* varyantı hâkim olmakla birlikte *etmek* şekilleri de mevcuttur.

Etmek bilür, diş darbını. “Ekmek bilir diş darbını.”

Osurukan göte arpa etmegi bahane. “Osuruklu göte arpa ekmeği bahane.”

Ekmek dizün üstinde olmasun. “Ekmek dizinin üstünde olmasın, saygısızlık etme.”

Ekmegün taşdan çıkar. “Ekmeğini taştan çıkar.”

Et, ne denlû arık ise ekmegün üstinde yaraşır. “Et ne kadar zayıf, kalitesiz olsa da ekmeğin üstünde iyi durur.”

Ekmek gibi ‘aziz ol. “Ekmek gibi aziz ol.”

Taş atana ekmek at. “Taş atana ekmek at.”

Tatlı dilün yog ise tatlı ekmegün de mi yok? “Tatlı dilin yoksa tatlı ekmeğin de mi yok?”

Tuz, ekmek bilmeyen adamdan köpek yeg. “Tuz ekmek hakkı bilmeyen kişiden köpek daha yeğdir.”

Ekmek varyantının hâkim olduğu tıp içerikli eserlerden olan *Ahmed Bin Abdurrahman Cevher-i Tıb*’da (Gürlek, 2016), üç yerde tespit edilen kelime, temel anlamıyla kullanılmış olup ikisi *ekmek* biri *etmek* şekliyle kaydedilmiştir.

Bir kelbi aç koyalar ve kelbün bogazına bir ip bağlayalar ve bir ucun kelbe bağlayalar ve kelbün öñüne ekmek atalar, kelb *ekmege* çegenüp otı kopara, zinhar kendileri koparmayalar. (CT 42a/6-9 s. 68). “Bir köpeği aç bıraksınlar, boğazına ip bağlayıp önüne ekmek atsınlar. Köpek, ekmeğe ulaşmak için otu koparacak ancak kendileri koparmasınlar.”

... her birinden yarım tutam, henüz **ekmek** olıcak hamur seksen dirhem. (CT 91a/15 s. 115). “... her birinden yarım tutam, ekmek hamur olduğunda seksen dirhem.”

*Evvela kebab yeyeler üzerine çok büber ve dar-ı çini eküp vèreler, **etmegi** hamirlü vèreler, zira hamirsiz **etmek** geç hazm olur.* (CT 133a/1 s. 157).
 “İlkin tarçını ve biberi çok olan kebab versinler. Ekmeği mayalı versinler zira mayasız ekmek geç hazmolur.”

18. yy.

18. yy. sözlüklerinden *Lehçetü'l-Lügat*'te (Kırkkılıç, 1999) hem *etmek* hem de *ekmek* şekilleriyle kaydedilmiştir. Bundan sonraki yüzyıllarda *k*'li varyantının yaygınlaştığı görülmektedir.

18. yy. atasözleri ve deyimlerinin derlemesi olan *Huruf ile Müretteb Durub-ı Emsal*'in günümüzde üç nüshası bulunmaktadır. Aşağıda verilen tanık cümleler Yılmaz'ın (1999) iki nüshayı karşılaştırarak yayınladığı makaleden alınmıştır. Eserde kullanılan fonetik varyant *etmek* olmakla birlikte Ali Şeylan'ın (2016) çalışmasında *itmek* şekline de rastlanmıştır.

*Er olan **etmegini** taşdan çıkarır.* “Er kişi ekmeğini taştan çıkarır.”

***Etmek** elden su gölden.* “Ekmek elden su gölden.”

*Et her ne kadar arık olsa **etmek** üstünde yakışur.* “Et ne kadar zayıf, kalitesiz olsa da ekmeğin üstünde iyi durur.”

***Etmegin** büyügi hamurun çoğındandır.* “Ekmeğin büyüğü bezenin büyüğünden olur.”

Tıp içerikli eserlerden olan *Gayetü'l-Münteha Fi-Tedbiri'l-Merza*'da (Dinar, 2022), bir yerde *ekmek* şekliyle kaydedilmiştir.

Büyük ve yaş olan sa'lebdan dilediğin kadar alursın ve bir taş havanda sahk idüp kendi kadar **ekmek** içiyle koyasın sonra bir kar'aya koyup üzerine 'arak koyup üzerine inbik i mali koyasın... (GMF 86b/2-4 s. 207). “

19. yy.

Almanya Millî Kütüphanesinde “Ms. or. quart 1502” numarası ile kayıtlı olan *Risâle-i Durûb-ı Emsâl*'in 66b-93a sayfa aralığını içeren çalışmada (Balyemez ve Karaoğlu, 2022), *etmek*, *ètmek* ve *ekmek* varyantıyla on iki tane atasözü kaydedilmiştir.

*Er olan **etmegini** taşdan çıkarır.* “Er kişi ekmeğini taştan çıkarır.”

*Et ne kadar zebun olsa **etmek** üzre yaraşur.* “Et ne kadar zayıf, kalitesiz olsa da ekmeğin üstünde iyi durur.”

***Etmegini** yalnız yeyen sofrasını kendi kaldırır.* “Ekmeğini yalnız yiyen sofrasını kendi kaldırır.”

***Etmek** Hızır’ın su Bedir’in, yeyin yeyin kudurun.* “Ekmek Hızır’ın su Bedir’in yiyin yiyin kudurun.”

*Köpek köpeği yağmalayınca dek bir fırın **etmek** adar(?).* “Köpek köpeği yağmalayınca kadar bir fırın ekmek (ziyan oldu?).”

*Osuruklu göte **arpa etmegi** bahane.* “Osuruklu göte arpa ekmeği bahane.”

*Öğüt veren çokdur amma **etmek** veren yokdur.* “Öğüt veren çoktur ama ekmek veren yoktur.”

***Tuz etmek** yedigün yere hıyanet etme.* “Tuz ekmek yediğin yere hıyanet etme.”

***Ekmegi ekmekçiye** vër yarusın yërse dahi.* “Ekmeği ekmekçiye ver, yarısını bile yiyemez. (İşi erbabına ver)”

***Ekmegin** büyüğü hamurun çoğundan olur.* “Ekmeğin büyüğü bezenin büyüğünden olur.”

***Ekmek** elin su hızırın yeyin için de kudurun.* “Ekmek elden su Hızır’dan, yiyin, için, kudurun.”

*Ne kadar et arık olsa **ekmek** üzere yakuşur.* “Et ne kadar zayıf, kalitesiz olsa da ekmeğin üstünde iyi durur.”

Günümüz atasözü ve deyimlerine kaynaklık eden, Şinasi’nin derleyip iki ayrı basımını yaptığı 19. yy. özlü söz derlemelerinden *Durub-ı Emsal-i Osmaniyye*’de (Beyzadeoğlu, 2003, s. 113-117), *etmek* varyantıyla geçmekte olup diğer özlü söz derlemelerinde olduğu gibi kavram çevresinde oluşmuş kalıp yapılar hâlinde kaydedilmiştir.

***Etmegin** büyüğü hamurun çoğundan olur.* “Ekmeğin büyüğü bezenin büyüğünden olur.”

***Etmegini** katığına denk eden bir vakit aç kalmaz.* “Ekmeğini katığına denk tutan hiçbir zaman aç kalmaz.”

Etmeğini kendi yiyen yükünü kendi kaldırır. “Ekmeğini yalnız yiyen yükünü kendi kaldırır.”

Etmek çiğnenmeden yutulmaz. “Ekmek (bile) çiğnemenen yutulmaz.”

Etmek etmeğin mayası, gelin kaynananın dayesi. “Ekmek ekmeğin mayası, gelin kaynananın tayası.”

Etmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz. “Etmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz.”

Etmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil. “Etmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil.”

Er lokması er kursağında kalmaz.

Er olan etmeğini taştan çıkarır. “Er kişi ekmeğini taştan çıkarır.”

Tıfl-ı hakkaka dedim çekme fakır yayını var,/ Er olan ***etmeği*** taştan çıkarır dedi o yâr.

Et ne kadar arık olsa etmek üstünde yaraşır. “Et ne kadar zayıf, kalitesiz olsa da ekmeğin üstünde iyi durur.”

Tuz etmek hakkını bilmeyen akıbet gözden çıkar.

Etmeğine yağ sürüldü. “Ekmeğine yağ sürüldü.”

Etmeğini taştan çıkarır. “Ekmeğini taştan çıkarır.”

Etmekçi çetesine döndü. “Etmekçi çetesine döndü.”

Etmeğini ayağıyla tepti. “Ekmeğini ayağıyla tepti.”

M. Fuat Köprülü’nün 16-19. yy. Türk saz şairlerini derlediği *Saz Şairleri I-V* adlı eserinden ekmeğe dair tespit edilen tanık cümleler şunlardır:

17. yy. âşıklarından olan Kul Deveci’nin bir şiirinde *etmek* fonetik varyantıyla geçmekte olup *tuz etmek* ikilemesiyle karşımıza çıkmaktadır.

Kul Deveci söyler sözün yerinde

Namerdim *tuz etmek* dursun dizinde

Gazi Murad Paşa ol ceng yüzünde

Haykırıp coştüğün seyran eyledim SŞ s. 165.

Yine 17. yy. âşıklarından Kâtibî'nin bir koşmasında *ekmek* varyantıyla *tuz ekmek* kalıp yapısıyla tanıklanmıştır.

Kâtibî sabreyle ötesi yakın

Hercai gözetmez *tuz ekmek* hakkın

Bi- vefa dilbere aldanma sakın

Hemen bir yüzüne gülmesi vardır SŞ s. 135.

18. yy. saz şairlerinden Levnî'nin *Atalar Sözü Destanı* 'nda *ekmek* fonetik varyantıyla tespit edilmiş olup önceki dönemlerde sıkça karşımıza çıkan *tuz ekmek* ikilemesiyle tanıklanmıştır.

Dediler bu pendî sordumsa kime

Tuz ekmek bilmeze müşkilin deme

Kül kömür ye, namerd lokmasın yeme

Gün olur başına kakar demişler (SŞ s. 377).

18. yy. âşıklarından Kütahyalı Âşık Sırrı'nın *Kahveci Destanı* 'nda *ekmek* varyantıyla geçen kelime; doğrudan temel besin gıdası anlamından ziyade yiyecek, içecek, yemek manasıyla karşımıza çıkmaktadır.

Arkadaş zemmetme kahvecileri

Kahvecinin bazı iyisi vardır

Yedirir *ekmeği*, kesmez caba'yı

Harcın hesap etmez, dayısı vardır (SŞ s. 447).

Ketmetmez *ekmeği* yedirir bütün

Yemen kahvesiyle kokulu tütün

Düşünce gediğin ol alır satın

Söylenir alemde, yapısı vardır (SŞ s. 447).

Kahvesine kim gelirse git demez

Ekmeğini asla yalınız yemez

Varını harceder, gediğin vermez

Böyle pak gönüllü velisi vardır (SŞ s. 447).

19. yy. saz şairlerinden Kayserili Seyrânî'nin bir semaisinde *ekmek* varyantıyla tespit edilmiştir.

Sağlıktır her işin başı

Sabırdır *ekmeği*, aş

Aferin, ey çeşmim yaşı

Yar yoluna akışın var (SŞ s. 497).

Yine 19. yy. âşıklarından Gündeşli Oğlu'nun bir koşmasında, buğday unundan yapılan ve sonraları genelleşerek beyaz olan bütün ekmekler için kullanılan *ak ekmek* kalıp yapısıyla karşımıza çıkmaktadır.

Hani benim *ak ekmeğim* yiyenler

Kılıcın kuşanıp ata binenler

Gündeşli Oğlu geç başa diyenler

Şimdi benim yerim eşik olmuştur (SŞ s. 620).

Taranan eserler ve tanık cümlelere dayanarak ilk dönemlerde daha çok yalın hâliyle kaydedilen ekmeğin 14-15. yy.dan sonra işlerlik derecesi artmış, atasözleri ve deyimlerde yer bularak çevresinde kalıp yapılar oluşturmuştur. İnanç sisteminin tesiri ile kutsal bir statü kazanarak nimetleşmiştir. Eski Türkçede *etmek*, *ötmek* olan fonetik varyantlar, sonraki dönemlerde Türkçenin kollarına ve boyların dil özelliklerine göre şekil almıştır. Doğu Türkçesinin fonetik varyantı daha çok *ötmek* olurken Batı Türkçesinde 19-20. yy.a kadar hâkim şekil *etmek*'tir. Daha sonra yerini *ekmek* varyantına bırakmıştır. Kıpçak sahası, geniş bir alana yayıldığından buradaki hâkim varyant hem *itmek* hem de *ötmek* olduğu görülmüştür. Tarihî dönemlerde özellikle 15. yy.dan sonra Doğu grubunda Farsçanın tesiriyle *nan* kelimesinin alıntılandığı ve aktif kullanıldığı görülmüştür. Batı Türkçesinde de 16. yy. sonrasında özellikle de Divan şiirinde *etmek* yerini kısmen *nan*'a bırakmıştır: Hakikatde bu Hatem çölde bir begdir ki ol yerler/ Kemal-i kaht ile ma' rufdur *bî-nân u ni 'metdir* (ND 13/38).

3.3. Türkçede Ekmek Kavramı

Bu başlık altında; ekmeğin etimolojisinden çeşitlerine, yapıldığı hububatlar ve bunlara verilen isimlere, pişirildiği mekânlar ve bunlara verilen isimlere, tarihî lehçeler ve çağdaş lehçelerde temel besin gıdasını karşılamak üzere kullanılan adlandırmalara ve milletin maddi ve manevi kültürünü dil öğeleriyle gelecek nesile taşıyan kavram çevresinde oluşmuş kalıp yapılar yer verilmiştir.

3.3.1. Türkçede *ekmek* İsmi ve Etimolojik Değerlendirmeler

Türk dilindeki ekmek teriminin nereden geldiği, bunun *et-/ ek-* fiili ile bir bağlantısının olup olmadığı vb. sorulara cevap bulabilmek için Türklerin avcı-toplayıcı dönemlerden kalma antropolojik ve filolojik verilerine ihtiyaç vardır. Nitekim Türklerin yazılı metinlerinin takip edilebilen dönemleri 6-7. yy.a dayanmaktadır. Bu sebeple daha önceki dönemlerde, Neolitik Çağ'da Türklerin ekmek algısı ve bu kavramı ifade etmek için kullanılan terim veya terimlerle ilgili kesin yargılara varmak oldukça güçtür.

İlk kez Eski Uygur Dönemi'nde *ötmek* fonetik varyantıyla tespit edilen kelimenin etimolojik yapısı hakkında çeşitli görüşler vardır. Bu bölümde, yapılmış olan etimolojik değerlendirmelere istinaden şu sorulara cevap aranacaktır:

- Kelimenin kökeni *et-* “yapmak, kılmak, eylemek” fiiline mi dayanıyor?
- 17-18. yy. öncesinde *etmek*, *ötmek*, *itmek* şeklinde t’li şekilleriyle görülen kelime, günümüz Oğuz Türkçesinin Batı kolu ve buna bağlı ağızlarda, Kıpçak grubundan Tatar Türkçesi ve Başkurt Türkçesinde k’li şekilleriyle *ekmek*, *ikmāk*, *ıkmak* yaşamaktadır. Türkçede t>k değişimi yaygın mıdır? Bu değişikliğin sebebi nedir?
- Fiilden isim yapım eki *-mAk*, kalıcı isimler yapar mı?
- Türkçede ilk hecede e>ö veya ö>e değişikliği yaygın mıdır?

Un, su ve tuzdan yapılan; incesi, kalını, yuvarlağı fark etmeksizin Anadolu sofralarında eksik olmayan ekmek, *Türkçe Sözlük*'te (TS), “Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek, nan” şeklinde tanımlanmaktadır (2011, s. 767). Yukarıdaki sorulara yönelik kelimenin etimoloji sözlüklerindeki durumu ve araştırmacıların değerlendirmeleri şöyledir:

Kamus-ı Türki’de; Arapça *hubz*, Farsça *nan* kelimeleri ile karşılanan ekmek isminin “ateşe gösterip pişirmek” anlamında olan *üt-* fiilinden geldiği ve “yiyecek, yemek, taam, maaş, iş, memuriyet, hizmet ve vazife” anlamlarında kullanıldığı kaydedilmiştir (Sami, 2010, s. 70).

Gülensoy (2007, s. 325), kelimenin Orta Türkçe ve Türkiye Türkçesi ağızlarındaki fonetik varyantlarını belirtmiş, *et-* fiilinden gelip gelmediği ve *t>k* değişikliği hakkında görüş belirtmemiştir.

Nişanyan (2018, s. 215), kelimenin Eski Türkçede *ötmek*, *etmek* olduğunu belirterek bazı Oğuz ve Kıpçak lehçelerinde *epmek* şeklinin de varlığından bahsetmiştir. 18-19. yy.dan sonra Türkiye Türkçesinde *t>k* değişimine bağlı olarak *ekmek* formunun hâkim olduğunu kaydederek değişikliğin nedeninin açık olmadığını belirtmiştir. Araştırmacı kelimenin kökeninin *Lehce-i Osmani*’de *üt-* fiiline dayandırıldığını; anlamının ise “ütülenmiş, ateşe gösterilmiş hamur” şeklinde verildiğini kaydetmiştir.

Buraya kadar olan değerlendirmelerde *-mAk* ekinin kalıcı isimler yapıp yapmadığı sorgulanmamıştır. Ayrıca kelimenin kökeninin *et-* “yapmak, eylemek, kılmak” fiiline dayandığını net bir şekilde belirten araştırmacı da olmamıştır. Ancak dikkat edilmesi gereken önemli hususlardan biri budur ki *-mAk* eki, istisnalar dışında kalıcı isimler yapmamaktadır. Marcel Erdal (1991, Cilt 1, s. 110), *-mAk* ekinin geçici eylem adları yaptığını ve Eski Türkçede genellikle *köküzmek* “göğüsle ilgili bir giysi”, *artmak* “bir tür heybe”, *başmak* “terlik veya ayakkabı” gibi insan vücuduyla ilgili giysi adları yaptığını belirtmiştir.

Tietze (2016, s. 659), kelimenin Eski Türkçe şeklinin *etmek* olduğunu bildirerek 16. yy.dan sonra halk ağzında görülen *t>k* benzeşmesiyle *ekmek* formunun ortaya çıkmış olabileceğine değinmiştir. Araştırmacı *ekmek* isminin *et-* fiilinden gelip gelemediğine dair fikir belirtmeyip *-mAk* ekinin somut adlar (artmak, asmak, azmak, boğmak, çakmak vb.) yaptığını bildirmiştir. Ancak bazı örneklerinin (ağramak, basmak, çokmak, etmek/ ekmek) etimolojik yapıları, araştırmacılar tarafından yeterince aydınlatılmadığından kesin yargı belirtmemiş, bunların araştırılması gerektiğine vurgu yapmıştır.

Konu hakkında Clauson (1972, s. 60) şunları belirtmiştir:

Etmek/ ötmek, ekmek için üç benzer kelimenin en eski olanlarıdır. Kuzey grubu, Kuzeybatı grubu ve Güneybatı grubunda kaydedilen ve diğer diğer formlar olan *ekmek*, *epmek*; muhtemelen ek- fiili ile bağlantısından dolayı ikinci bir şekil olarak ortaya çıktığı varsayılmaktadır. Ötmek, bu iki şekilden daha erken dönem gibi görünmektedir.

Açıklamasını yapan araştırmacı, *-mAk* ekinin normalde fiilden isim yapan mastar eki olduğunu belirterek bu ekin kalıcı eylem adları yapmasının mümkün olmadığını kaydetmiştir. Ayrıca Kaşgarlı'nın bu mastar ekini diğer örneklerde *-mA:k* şeklinde uzun yazarken *etmek* örneğinde *-mAk* yazdığını vurgulayarak bu imla farkının göz önünde bulundurulması gerektiğine dikkat çekmiştir. Araştırmacı, 17-18. yy.dan sonra görülen k'li şekillerinin ise *ek-* “toprağa tohum atmak, gömmek” fiili ile besin olan ekmeğin arasında bir ilişki olması sebebiyle ortaya çıkmış olabileceğini ileri sürmüştür. Keza *ek-* fiili ile *ekmek* ismi düşünüldüğünde; hububat ekildikten sonra hasat edilir, savrulur, öğütülür ve nihayetinde ekmek olur. Hububatın yetiştirilmesinde kullanılan *ek-* fiili ile bu süreç sonunda ortaya çıkan *etmek* ismi arasındaki bağlantı sebebiyle *ek-* eyleminden *etmek* ismine fonetik bulaşmanın gerçekleşmiş olması muhtemel görünmektedir. Ancak yine konuya temkinli yaklaşmak gerekmektedir.

Yukarıdaki görüşlerden farklı olarak *-mAk* fiilden isim yapım ekinin kalıcı isimler yapmaması sebebiyle Mustafa S. Kaçalın, Türkiye Türkçesi ağızlarında ekmek çeşitlerini ele aldığı çalışmasında konuyu farklı bir bakış açısıyla değerlendirmiştir. Kaçalın (2015, s. 347-379), kelimenin kökeninin *et-* fiilinden geliyormuş gibi görünmesine rağmen üzerine gelen *-mAk* ekinin istisnalar dışında kalıcı isimler yapmaması sebebiyle *ekmek* ismini *et* “et, besin gıdası” köküne dayandırmaktadır. Araştırmacı, kelimenin kökeninin Türklerin yaşam şekliyle de bağlantılı olduğunu belirterek göçebe yaşam tarzından (et tüketiminden) yerleşik hayata geçen (buğday tüketimine) Türklerin, ekmeği (etmek) bir nevi ete benzeterek *et+mek* “etimsi, et gibi yumuşak besin gıdası” kelimesini kullanmış olabileceklerini belirtmiştir. *-mAk* eki burada isimden isim yapım eki olarak *-msI*, *-msU* eki gibi benzerlik belirtmektedir. Araştırmacı, *-mAk* fiilden isim yapım ekinin kalıcı isimler yapmasının istisnalar dışında (argımak, çakmak, çomak, tokımak) mümkün olmadığını belirterek bu kökün *et-* fiili dışında, Türklerin yaşam tarzlarıyla ilgili olduğunu ve burada aranması gerektiğini vurgulamıştır. *Divanu Lugati't-Türk*'te, *et yir* “yumuşak toprak” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 15) şeklinde geçen ibaredeki *et* kelimesinin anlamı ile *etmek* isminin doğrudan bağlantılı olduğunu belirten araştırmacı, *+mAk* isimden isim yapım ekiyle oluşmuş isim örneklerine *artmak* “büyük heybe”, *agızmak* “akarsuyun denizde

döküldüğü yer”, *başmak* “ayakkabı, terlik” yer vererek etmek isminin *et* “yumuşak nesne” kökü ve +*mAk* “+msI, +msU” ekiyle oluşmuş kalıcı isim olarak kaydetmiştir. Anlam olarak “et gibi yumuşak nesne, ete benzeyen” şeklinde tanımlayıp ete benzemesini; Türklerin et, süt kültüründen buğday kültürüne geçişi ile ilişkilendirmiştir. Yani temel besin gıdası *et*ken tarım kültürüne geçiş ile etin yerini *etmek* “et gibi yumuşak olan, ete benzeyen besin gıdası” almıştır.

Yapılan değerlendirmeler şu şekilde özetlenebilir:

Ekmek ismi üzerinden e- > ö- değişikliğine dair:

Ekmek ismi eldeki verilere göre ilk olarak Eski Uygur Dönemi’nde *ötmek* şekliyle tanıklanmıştır.

... *ymä bir köngülün inçä inanng bir ötmäkäng bir sag(a)r suvuny utlısı näng yıraya barmaz anuk ärür... Takı ymä nomda inçe tip y(a)rl(i)kadı.* (MAN III 12/5 Coq, 1922, s. 12). “... Ve böylece bütün gönlünle inan. Bir ekmeğin, bir bardak suyun kazancı (sevabı) hiçbir şekilde uzağa varmaz. Bu açıktır... Ayrıca kutsal kitapta şöyle buyurdu...”

Tespit edilen ilk şeklinin *ötmek* olması sebebiyle en eski şeklinin *ötmek* olduğu savunulmaktadır. Ancak hemen akabinde Karahanlı Türkçesi Dönemi’nde, *etmek* şeklinin *ötmek*’e göre çok daha yaygın olması, “Eski Uygur Dönemi’nde *etmek* var mıydı?” sorusunu akla getirmektedir. Nitekim Eski Uygur Dönemi’nde *ötmek* sadece iki yerde tespit edilmiştir. Türkçede ön seste *e>ö* (erük> örük, çeküç> çöküç vb.) değişikliğinin Harezmi Türkçesiyle birlikte yaygınlık kazandığı bilinmektedir. Karahanlı Dönemi eserlerinde 51 kez *etmek* fonetik varyantıyla 13 kez de *ötmek* şekliyle geçmesi, Eski Uygur Dönemi’nde de *etmek* şeklinin varlığını kanıtlar niteliktedir. Öyle ki yazılma tarihi 11. yy.’ın ikinci yarısına tekabül eden *Divanu Lugati’t-Türk*’te 31 kez *etmek*, 5 kez *ötmek*; istinsah tarihi 13. yy. olan Kutadgu Bilig’in Fergana nüshasında 19 kez *etmek* şekliyle geçerken *ötmek* hiç tespit edilmemiştir. İstinsah tarihi 14. yy. olarak düşünülen Kahire nüshasında 8 kez *ötmek* 2 kez de *etmek* şekliyle; istinsah tarihi 15. yy. olan Viyana nüshasında (Vambery, 1870 s. 204) *ötmek* varyantının daha yaygın olduğu bilinmektedir. Yüzyıllara göre fonetik varyantlar incelendiğinde e’den ö’ye geçiş, istinsah tarihi 14-15. yy.’lar olan Karahanlı Dönemi eserlerinde kendini göstermektedir. Eğer Eski Uygur Dönemi’nde aktif fonetik şekil *ötmek* olmuş olsaydı yukarıdaki istatistiki bilgilerin tam tersini

göstermesi beklenirdi. İlk şekli *ötmek* varyantıyla tespit edilmiş olsa bile veriler, ilk şeklinin *etmek* olduğunu, dolayısıyla da Orta Türkçe Dönemi'nde yaygın olan ön seste *e->ö-* değişikliğine paralel olarak *etmek* isminde de yuvarlaklaşmanın arttığını göstermektedir.

Ekmek ismi üzerinden -t- > -k- değişikliğine dair:

Kelimede 17.-18. yy.dan sonra görülen *t>k* değişmesi, araştırmacıların genelinde benzeşme olarak yorumlanmış ancak Türkçede *t>k* değişmesinin çok sık görülmemesi sebebiyle de konuya temkinli yaklaşılmıştır. Konuyu *ekmek* özelinde değerlendiren Clauson (1972, s. 60) söz konusu yüzyıllardan sonra görülen *k*'li şeklinin *ek-* “toprağa tohum atmak, gömmek” fiili ile anlamsal ilişkisi sebebiyle ortaya çıkmış olabileceğini belirtmiştir. Konu hakkında Nişanyan (2018, s. 215) ve Tietze (2016, s. 659) *k*'li şekillerinin 16. yy. itibarıyla halk ağzında görülen *t>k* değişimine bağlı olarak ortaya çıktığını belirtmişlerdir. Türkçede *t>k* değişimini denklik çerçevesinde ele alan Kızılözen (2018, s. 262-281), tarihî ve çağdaş lehçelerde söz başında gerçekleşen 17 tane *tak-* ~ *kak-*, *kaplan* ~ *tavtan*, vb. *t->k-* değişimine uğramış kelime tespit etmiştir. Araştırmacı çalışmasının sonunda, Türkçede *η* sesinin birden çok ünsüzü barındırdığını örnek göstererek *t-/k-* denkliğinin, büyük bir olasılıkla *t* ve *k* ünsüzlerini içinde barındıran yarı kapantılı (affricate) bir ünsüzün parçalanmasının sonucunda ortaya çıktığını belirtmiştir. Söz başında, denklik çerçevesinde *t->k-* değişmesini inceleyen araştırmacı iç seslerde bu değişikliğe dair bilgi vermemiştir. Ancak araştırmacının, eldeki yazılı belgeler öncesinde Türkçede *t*, *k* seslerinin içerisinde barından bir çift ünsüzün olmuş olabileceğini ileri sürmesi, *ekmek* isminde 17. yy.dan sonra görülen *t>k* değişikliğine dair fikir verici mahiyettedir. *T->k-* değişmesi bahsinde Karaağaç (2013, s. 233), Eski Türkçe *til*, *tiş* ve *tiz* isimlerinin Karay Türkçesinde *kil*, *kis* ve *kiz* olduğunu kaydetmiştir. Görüldüğü üzere Türkçede *t>k* değişikliğine dair çok malumat yoktur. İç seste çok nadir, söz başında 17 örnekte tespit edilmiştir.

Etimolojisine dair:

Özetle *etmek>ekmek* isminin mahiyeti ve teşekkülü hakkında araştırmacılar arasında bir fikir birliği yoktur. Türkçede *-mAk* ekinin kalıcı isimler yapmaması ve *t>k* değişikliğin aktif olarak görülmemesi, araştırmacıların konuya temkinli yaklaşmasına sebep olmuştur. Fikir birliğinin olmamasına sebep olan bu hususlara Köktürk ve Eski

Uygur Dönemi verilerinin yetersiz olması, Ana Türkçenin ses bilgisine dair eldeki verilerin azlığı ve bunların çoğunun varsayım olması da eklenince *etmek>ekmek*’in net bir şekilde etimolojik değerlendirmesini yapmak mümkün olmamaktadır. *Et-* fiilinin Eski Türkçede, “tanzim etmek, düzenlemek, hazırlamak” anlamlarına geldiği bilinmektedir. Ekmek yapımı, bir süreci (hububatın öğütülmesi, unun hamur edilmesi, mayalanarak kıvama gelmesi) ifade ettiğinden (-mAk ekinin kalıcı isimler yapmaması düşünülerek) tarım kültürünün yerleşme aşamasında bu ismin doğrudan ekmeği değil ekmek yapım sürecini yani eylemin adını (etmek) ifade etmiş olmalıdır. Sonrasında bu sürecin adı, tarım kültürü ve ekmeğin daha çok tüketilmeye başlamasıyla dilde yaygınlık kazanmıştır. -mAk ekinin kalıcı eylem isimleri yapmamasına rağmen başlarda ekmek hazırlama sürecini yani eylemin adını teşkil eden kelime, kalıplaşarak nesneyi (ekmeği) ifade etmeye başlamış olmalıdır. *T>k* değişikliği için ise, Clauson’un (1972, s. 60) ileriye sürdüğü gibi *ek-* fiili ile anlamsal bir bağlantıdan dolayı 17-18. yy. itibarıyla özellikle de Oğuz grubunda *k*’li şekillerinin ortaya çıktığı düşünülmektedir. Semantik ve fonetik açıdan yakınlık, karşıtlık, eşlik vb. bağlantılar içerisinde bulunan, aynı ortamı paylaşan kelimelerin birbirini etkilemesi sonucundan fonetik ve semantik bulaşma gerçekleşebilmektedir. Türkçenin tarihî devirlerinde ve bugün hem kolay söyleme çabasının bir ürünü olarak hem de kültürel etkileşimler neticesinde ortaya çıkabilmektedir (Karaağaç, 2013, s. 214).

3.3.2. Tarihî Lehçeler, Çağdaş Lehçeler ve Türkiye Türkçesi Ağzlarında Adlandırmalar

Tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda yaşayan insan toplulukları kıtlık, kuraklık, savaş vb. sebeplerden ötürü göç etmek zorunda kalmış ve bunun neticesinde yeni gelinen yerlerde yabancı milletlerle komşuluk, ticaret, dostluk gibi bağlar kurup iletişim içerisinde olmuşlardır. Bu olgular, milletlerin dil ve kültürlerini doğrudan etkilemiştir. İnsan var olduğu günden beri doğası gereği kendine göre yabancı toplumlarla etkileşim içerisinde olmuş ve bu da toplumların dil ve kültürlerine canlılık katmıştır. Öyle ki dil ve kültürler canlı olmasıyla, yaşamıyla, tarihî süreç içerisinde bünyesine bir şeyler katmasıyla ve aynı şekilde artık çağın şartlarına cevap veremeyen, ölen dil ve kültür öğelerini bünyesinden atmasıyla öne çıkmaktadır. Hiçbir etkileşimi olmayan kapalı toplumlar haricinde milletlerin dilleri, kültürleri ve dinleri dahi birbirinden izler taşımaktadır. Birbirleri arasındaki iletişimi; nesnelere adlar vererek,

hareketleri sesler vasıtasıyla eylemleştiren ve sağlayan insanoğlunun başlangıçta nesne ve eylemleri adlandırmada kendi dünya görüşü ve yaşam tarzı etkili olmuştur. Sonrasında diğer milletlerle olan etkileşimlerle dil ve kültür öğeleri arasında alışverişler gerçekleşmiştir. Tabii bu alışverişlerin hangi tarafa olacağı konusunda etkileşim içinde olan milletlerin sosyal hayatı, ekonomik durumu, bilgi seviyesi, dil ve kültürlerinin bölgede prestijli olma durumu etkili olmuştur.

Türkler tarih içerisinde çeşitli milletlerle etkileşim içerisinde olmuş, yaşadığı coğrafyadaki toplumların dil ve kültürlerini kendi yaşam tarzlarına uyarlayarak almışlardır. Konumuz olan *ekmek* çerçevesinden bakıldığında, Eski Uygar Dönemi itibarıyla takip edebildiğimiz bu kavram için gerek etkileşimlere bağlı olarak temel besin gıdasını karşılamak üzere Arapça ve Farsçadan alınan isimler kullanılmış gerek Türk boylarının aktif-pasif kullanımlarına bağlı olarak *ekmek* kavramını karşılamak üzere *denk-çift* olabilecek isimler ortaya çıkmıştır (Arslan-Erol ve Özdemir, 2022, s. 105-123). Kimi durumlarda ise dinî inanışlar ve kıtlıklar sebebiyle kutsal bir statü kazanarak hem temel besin gıdasını karşılayan hem de bunun kutsallığını belirten adlandırmalar kullanılmıştır. Tarihî lehçelerde ve bugün Anadolu’da, temel besin gıdasını karşılamak üzere *ekmek*, *çörek*, *nan*, *nimet*, *hubz* ve *kurs* kullanılmıştır. Bu adlandırmalardan *ekmek*, *çörek* Türkçe kökenliken *nan* Farsça, *nimet*, *hubz* ve *kurs* ise Arapçadır. Yapılan tarama ve analizlerde, tarihî lehçelerde yaygın kullanımın *ekmek* olduğu görülmüştür. Bugün Türkçenin çağdaş yazı dillerinde, Oğuz grubundan Türkiye Türkçesi ve Gagavuz Türkçesinde; Kıpçak grubundan Tatar Türkçesi ve Başkurt Türkçesinde *ekmek* ve bu adlandırmanın fonetik varyantları kullanılmaktadır. Tarihî lehçelerde ve bugün Anadolu’da ekmeğin yağlı hamurdan yapılmış bir türünü ifade eden *çörek* adlandırması ise Azerbaycan Türkçesi ve Türkmen Türkçesinde temel besin gıdasını ifade etmek üzere kullanılmaktadır. *Nan* adlandırması Farsçadan bir alıntı olup tarihî lehçelerde İslamiyet’in benimsenmesinden sonra Farslar ve Araplarla etkileşimler sonucunda özellikle de 15-16. yy.dan sonra Doğu (Karluk) Türkçesi dönem eserlerinde karşımıza çıkmaktadır. Türkiye Türkçesi ve Türkiye Türkçesi ağızlarında yaygın olmamakla birlikte varlığından söz edilebilir. Çağdaş yazı dillerinde ise Kıpçak ve Doğu grubunun hemen hepsinde yaşamaktadır. *Nimet* adlandırması, Arapçadan bir alıntı olup İslamiyet’in kabul edilmesinden sonra dönem metinlerinde görülmeye başlamıştır. Genel itibarıyla Tanrı’nın insanoğluna sunduğu yiyecek ve içeceklerin tamamını ifade eden *nimet*, dinin kutsallığıyla birlikte Türklerin

maddi ve manevi kültüründe önemli bir yere sahip olan ekmeği de ifade eder olmuştur. *Hubz*, Arapçadan geçme bir isimdir. *Nana* göre kullanım alanı daha dar olan *hubz*, Arapça ve Farsçanın Türkçe üzerinde etkinliğini artırdığı 15-16. yy. itibarıyla karşımıza çıkmaktadır. Çoğunlukla tıp metinleri, gramer ve sözlük türündeki eserlerde tespit edilmiştir. Aynı şekilde *kurs* adlandırmasının da kullanım alanı sınırlı olup daha çok Divan şiirinde karşımıza çıkmaktadır. Kavramın kayda geçtiği bağlamlarda Arapça *taam* ve Türkçe *katık* adlandırması da çokça tanıklanmıştır. Ancak bunlardan *katık*, ekmeğin yanında yenen diğer besinleri ifade ederken *taam*, *nimet* gibi yiyecek ve içeceklerin genelini ifade etmektedir. Ancak *nimet* gibi literatürde kutsal bir statü kazanmamış ve ekmeğin yerine kullanıldığına dair örnekleri tespit edilmemiştir. Bu sebeple bu iki isim, *ekmek* için kullanılan adlandırmalar içerisinde ele alınmamıştır.

3.3.2.1. Ekmek

TS’de, “tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek nan, nanıaziz” şeklinde tanımlanan kelime; incesi, kalını, yuvarlağı fark etmeksizin temel besin gıdasının bütünü *ekmek* ismi ile ifade edilmektedir (2011, s. 767). Bu adlandırma, 17-18. yy.a kadar en yaygın varyantı olan *etmek* ile karşılanmaktaydı. 17-18. yy.dan sonra Oğuz sahasında nedeni hakkında görüş birliği olmayan *t>k* değişimiyle bugünkü hâlini almıştır. Bugün Türkçenin çağdaş yazı dillerinde *k*’li şekliyle başta Türkiye Türkçesi olmak üzere Oğuz grubundan Gagavuz Türkçesinde (Baskakov, 1991, s. 89) *ekmek*, Kıpçak grubundan Başkurt (Özşahin, 2017, s. 248) ve Tatar Türkçesinde (Öner, 2015, s. 167) *ikmek* şekliyle yaşamaktadır. Oğuz grubu içerisinde bulunan Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde ise temel besin gıdasını ifade etmek üzere *çörek* terimi kullanılmaktadır.

3.3.2.1.1. Etmek

Ekmek kavramının tarihî Türk lehçelerinde yaygınlık sırasına göre *etmek*, *ötmek*, *itmek*, *étmek*, *epmek*, *epek* varyantları vardır.

Karahanlı Türkçesi Dönemi eserlerinde *etmek* varyantı yaygın olmakla birlikte Kutadgu Bilig’in 14-15. yy. nüshalarında *ötmek* şeklinin kullanım alanını genişlettiği görülmektedir. Orta Türkçe Dönemi’nde, özellikle Doğu grubunda ilk hecede yuvarlaklaşmalar görülmektedir (Eckmann, 1958, s. 115-126; Ercilasun, 2016;

Akar, 2015). *Ötmek* varyantının bahsi geçen yüzyıllarda genellikle de Doğu grubu eserlerinde yaygınlaşması, Orta Türkçedeki ilk hecede görülen yuvarlaklaşmalardan kaynaklandığı sonucuna varmamıza olanak sağlamaktadır. Bu dönemde görülen fonetik varyantlar, kullanım sıklığına göre *etmek*, *ötmek*, *ätmək*, *itmek*, *epmek* ve *epek*'tir. Karahanlı Dönemi itibarıyla kavramın işlenmişlik derecesi artmış, isim veya fiiller türetilmiş, mecazlaşmış *tuz etmek/ötmek* gibi kalıp yapılar ortaya çıkmıştır.

Er etmeklendi. Adamın ekmeği çoğaldı, yani zenginleşti. (DLT s. 137/158).

Köwşek etmek: hamurunda iyi maya bulunan ekme. (DLT s. 209/241).

Ötmek yap-: İşler *ötmek* yaptı. Kadın ekmeği tandıra yapıştırdı. (DLT s. 375/469).

Tapug kıldın artuk bagırsaklıkın

Ötediñ maña sen *tuz etmek* hakın (KB s. 657/5768). “Sen bana büyük bir sadakatle hizmet ettin; tuz ekme hakkını bana ödedin.”

Orta Türkçede en yaygın şekil olan *etmek*, bugün Türkçenin çağdaş yazı dillerinde yerini *ekmek*, *çörek* ve Farsça *nan*'a bırakmıştır. Ancak Eski Türkçe *etmek* şekli, Türkiye Türkçesi ağızları ve bunun da dışına çıkarak Oğuz grubu Türk ağızlarında varlığını *etmek*, *etmak*, *etmeh*, *etmeyh* varyantlarıyla devam ettirmektedir. Türkiye Türkçesi ağızlarından Bolu, Artvin, Ankara, Kars ve Iğdır ağızlarında tespit edilmiştir (Derleme Sözlüğü, 2009, s. 1799).

Otuz üş domluyun, yetmiş iki yaşındayın. başka ne diyim, *höşmelim etmēmi* diyivirin? (AA s. 492).

Üç gún *etmeg etdiler*, bir gún ā bayrak dikdiler, bir gún al bayrak dikdiler. bir gún boş çalınırdı davul, éyce millet zevkinen oynasın diyi. (AA s. 636).

Doğru söyle. Dêr. ‘padşah isdîrse benim boynumu vursun. Sen bir *etmehcinin* oğlusun.’ dîr. (KA s. 179).

Anadolu dışında kalan Oğuz grubu Türk lehçelerinden Ahıska Türklerinde tespit edilmiştir. İran Türk ağızları üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde bölgede temel besin gıdasını karşılamak üzere *çörek* teriminin kullanıldığı, *ekmek* varyantı ise kimi ağız bölgelerinde varlığını sürdürdüğü görülmüş ancak eski şekli olan *etmek* tespit edilememiştir. Nitekim İran bölgesinde 17. yy.a ait bir sözlükte *etmek* şekliyle

geçtiği bilinmektedir (Baldane, 2022, s. 308). Suriye Türkmenlerinde *ekmek* ve *çörek* yaygın kullanılırken *etmek*'e rastlanmamıştır (Arslan-Erol ve Özdemir, 2022, s. 105-123). Irak Türk ağızlarında *ekmek* kullanımıyla birlikte *k>ç* değişikliğine istinaden *eçmek*, *eçmeç* gibi şekiller de görülmüştür.

Baba, bunnarda iş gören *etmaK* yiyer. sarumsağı döğ ki hınKal yiyasın. (ATA s. 506).

Oglan begándi mi, Kahiye elçi gediye. o elçiyá *etmah* yemáh olmaz. kişi olsun. (ATA s. 497).

Ātmāk galiyerdi, kártilāniyerdi. *Ātmāg* aşı yapıyerduh. Rāhmātluğ abam tez tez yapardi. (EAA s. 156).

Kazannāri apārırdıh órdá *eçmeç* yērdih, wálá bir de ēndirirdim aşāğıya... (IEA s. 103).

Bes nēydi bele sagıydıg ne hestelig warıydı ne şey wardı. Yēmegmiz de nēydi *eçmegiydi* 'ayranıydı yogırdıydı hurmaydı he bılar. (IDA s. 135).

3.3.2.1.2. Ötmek

Karşımıza ilk çıkan şekil *ötmek* olup Eski Uygur Türkçesi metinlerinde tespit edilmiştir.

... ymä bir köngülün inçä inanng bir **ötmäkäng** bir sag(a)r suvuny utlısı nāng yıraya barmaz anuk ärür... Takı ymä nomda inçe tip y(a)rl(i)kadı... (MAN III s. 12/5 Coq, 1922, s. 12). "... Ve böylece bütün gönlünle inan. Bir ekmeğin, bir bardak suyun kazancı (sevabı) hiçbir şekilde uzağa varmaz. Bu açıktır... Ayrıca kutsal kitapta şöyle buyurdu..."

Karahanlı Türkçesi ve devamında, kullanım sahası genişleyen *ötmek*, Karahanlı Dönemi'nde daha çok *tuz ötmek* ikilemesiyle karşımıza çıkmaktadır.

Nigü tir eşitgil közi tok kişi

Tuz ötmek idisi akı er başı KB s. 159/26b-11. "Cömertlerin başı, gözü tok ve tuz ekmek sahibi olan kişi ne der, dinle."

Harezm Türkçesi Dönemi'nden sonra özellikle de Doğu Türkçesinde, Türkçe *ötmek* ve varyantlarının kullanım alanı nispeten daralmıştır. Kültürel etkileşimler

sonucunda Farsçadan alınan *nan* ismi, ekmeğin yerini almış olup bugün Doğu ve Kıpçak grubunun çağdaş yazı dillerinde genellikle *nan* kullanılmaktadır.

Oğuz sahasında 12-13. yy.da Karışık Dilli Eserler Dönemi'nde *Kıssa-ı Yusuf*'un (AKY) kimi nüshalarında görülen *ütmek* varyantı, Osmanlı Dönemi sözlüklerinde “ateşe tutmak, alevden geçirmek” manasında olan *üt-* fiiline dayandırılmaktadır¹⁸. Ancak bunu net bir şekilde söylemek oldukça güçtür. Arap alfabesiyle yazılmış kelimenin *ö* mü *ü* okunacağı kesin olarak belli olmamaktadır. Kelimenin *ütmek* şekliyle Türkiye Türkçesi ağızlarında olması beklenirdi ancak *Derleme Sözlüğü* verilerine göre tespit edilememiştir. Karışık Dilli Eserler Dönemi'nde tespit edilen *ütmek* varyantının Eski ve Orta Türkçede görülen *ötmek* şekli olması da muhtemeldir.

3.3.2.1.3. *İtmek/ ètmek*

İlk kez DLT'de bir ekmek çeşidiyle (kara itmek) karşımıza çıkan *itmek* varyantı, Harezmi ve Çağatay Dönemi eserlerinde tek tük tespit edilirken Memluk Kıpçakçası eserlerinden *Gülistan Tercümesi*'nde bütün tanıklar bu varyant ile kaydedilmiştir. Oğuz sahasında 14. yy.da *Kıssa-ı Enbiya*'da, 15. yy. *Şirvanlı Mahmud Tarih-i İbn-i Kesir Tercümesi*'nde ve 18. yy. atasözleri ve deyimlerinin derlemesi olan *Huruf ile Müretteb Durub-ı Emsal*'de birer yerde *itmek* şekliyle tanıklanmıştır. Tarama ve *Derleme Sözlüğü* 'nde bu varyanta rastlanmamıştır.

Kara itmek: Bir tür ekmeğin adı. Et dağılıncaya kadar pişirilir; içine un, yağ ve şeker atılır; kaynatılarak katılaştırılır sonra alınır ve yenir. (DLT s. 444/543).

İling tart dünyâdın bolgıl ferâgat

Bir *itmek* tapsang an kıl kana'at (HS 251/1204).

Hâk ta'âlâ ol kumnı buğday kıldı. Hâcer andın yarguçağ bile un kılıp *itmek* bişürdi ve İbrâhim 'aleyhi's-selâmı oyğattı kim ta'âm yigey. İbrâhim 'aleyhi's-selâm sordı kim *itmekni* kaydan aldındı? (AŞNR s. 86-18).

¹⁸ Bk. 3.3.1. Türkçede *ekmek* İsmi ve Etimolojik Değerlendirmeler

Kurı itmek yise yahşı andan kim biline altun kılıç bağlap hıdmat üçün turgay. (GT 90/5-6 s. 44).

Orta Türkçe Dönemi'nde, Harezmi sahasında tanıklamaya başladığımız *étmek* varyantı, Çağatay Dönemi eserlerinde yaygın bir şekilde karşımıza çıkarken Eski Anadolu Türkçesinin Karışık Dilli Eserler Dönemi'nde *Ali Kısas-i Yusuf* adlı eserde iki yerde tanıklanmıştır. *Tarama* ve *Derleme Sözlüğü*'nde bu varyant tespit edilememiştir.

Bâzârga kirdi *etmekçi*ge bir yarmak bêrdi, terâzûga tartdılar altı batman keldi. *Êtmekçi* Temlihâga bakıp aydı. (KE 178v/19).

Yarım *étmek* yése ténriniñ kılı

Yarımını bir miskinge bérür (GTÇ 18 [9b] s. 129).

Bunı işitüp mısır ehli cümle keldi

Ulu kiçi bay fakir hazır idi

Helwaçı *etmekçi* 'attar kazzaz tama' kıldı

Her birüsi ben alsam dêrler êmdi (AKY B25r14-B25r15 s. 275).

3.3.2.1.4. *Epmek*

İlk kez DLT'de tanıklanan ve Kaşgarlı tarafından "Yağma, Tohsı, bazı Oğuz ve Kıpçak lehçelerinde ekmek" (DLT s. 49/63), şeklinde açıklanan *epmek* varyantı, Anadolu sahasında 14. yy.da yazılmış tıp eserlerinden *Hekim Bereket'in Hulaşatu't-Tıbb* adlı eserde ve 16. yy. sözlüklerinden Merkezzâde Ahmed Efendi'nin *El-Bâbüsü'l-Vasît Fî Tercümeti'l-Kâmûsu'l-Muhît* adlı eserinde tanıklanmıştır.

Gözde arpa olsa tedbiri; evvel sayru huzaz birle yaku eyleye soñra issi mumla ya issi *epmek* içiyle ya dahiliyun birle issi mum anuñ üzerine urup bağlamak gerek (HT 35a s. 76).

إفْعُوْ عَامَ [if'iv'âm] Toptolu olup *epmek*. (EB 5/1 s. 337).

Epmek varyantının devamı olan ve bundan türediğini düşündüğümüz *epbeyh*, *eppey* ve *epmek* şekilleri, Türkiye Türkçesi ağızlarında Kars, Iğdır, Muş, Trabzon özellikle de Terekeme/ Karapapak Türklerinin göç ettiği ağız bölgelerinde varlığını sürdürmektedir (Derleme Sözlüğü, 2009, s. 1762).

Tendiri yandırmışam, *epmeğimi* pişirmişem, getmişem erkennen olup bahmışam ısılr hava... (IA s. 306).

Çocuğuna bir tene *yayla eppeği* almak için akşama Kete faruh ağaya çalışırlarmış. (MA s. 90).

Dedi hala! Sen bir *epbehden*, çaydan bir getir; benim gamımı doydu. (KA s. 332).

Türkiye Türkçesi ağızları dışında kalan ancak Oğuz grubu Türk ağızları içerisinde değerlendirebileceğimiz, bugünkü Gürcistan sınırları içerisinde Ahıska bölgesinde yaşayan Terekeme/ Karapapak Türklerinin ağızında da *epmek* şekliyle gelişen varyantlar tespit edilmiştir.

Siz de *epmeh* diyërsiñiz, bizde de *epbeh* diyëller. ya bañ men bir şey marahlandırërem. (BTA s. 457).

3.3.2.1.5. *Epek*

Kaşgarlı Mahmud'un "Çocuklar ekmeğe epek derler." (DLT s. 32/46), şeklinde açıkladığı *epek* varyantı, çağdaş Türk yazı dillerinden Tatar Türkçesinde (Öner, 2015, s. 173) *ipiy*, Başkurt Türkçesinde (Özşahin, 2017, s. 142) *epey* şekliyle tanıklanmıştır.

Këşëlerën bële avılññ,

Cirën-suvın bële yeş çaqtan,

Tirgevën bëz cirnë tirgiybëz,

Şul cir bëzge *ipiy* aşatkan... (SHŞ s. 142). "İnsanlarını tanır köyün, Toprak ve suyu bilir gençlikten, Küfredmesini biz toprağa küfrediyoruz, Şu toprak bize ekmeğe yedirmiş..."

Bu min tatar kızı tübennerden

Tübelerge küterëlüv öçën

Ryukzagımda *ipiy*, yöregëmdë

Vatanımın ürge ürlev köç. (ZŞ s. 69). “Bu, ben, Tatar kızı, alçaklardan, Tepelere çıkmak için, Sırt çantamda, ekmek; yüreğimde, Vatanımın tepelere çıkma gücü.)

3.3.2.2. Çörek

TS’de “Az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi; gato” şeklinde tanımlanan *çörek*, standart Türkiye Türkçesinde ve Türkiye Türkçesi ağızlarının büyük çoğunluğunda ekmeğin yağlı hamurdan yapılan bir türünü ifade etmektedir. DLT ile tanıklamaya başladığımız *çörek*, Orta Türkçede genel itibarıyla yuvarlak, şişkin ekmeği ifade etmektedir. Günümüze gelene kadar birçok çeşidi çıkan ve çeşitli anlam değişmelerine uğrayan kelime, etimoloji sözlüklerinde şöyle değerlendirilmiştir: Clauson (1972, s. 474), anlamca *etmek*’ten daha kısıtlı, ekmeğin yuvarlak bir çeşidini (somun) “a round loaf of bread; more restricted in meaning than etmek” ifade ettiğini belirterek Kuzeybatı ve Güneybatı lehçelerinde genellikle pasta ve kek yerine kullanıldığını kaydetmiştir. Araştırmacı; Karahanlı, Kıpçak ve Osmanlı dönemlerinde kelimenin varlığından bahsetmiş ancak kökenine dair yorumda bulunmamıştır. Räsänen (1969, s. 118), “tereyağlı, şekerli veya yumurtalı bir börek” olduğunu belirtip kökeninin *çi-börek* olabileceğini kaydetmiştir. Tietze (2016, s. 264) “yuvarlak ekmek” şeklinde tanımlayıp Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *ekmek* için kullanıldığını belirtmiş ve Türkiye Türkçesi ağızlarından örnekler vermiştir. Araştırmacı, kökenine dair Räsänen’nin yorumu haricinde bir yorumda bulunmamıştır. Gülensoy (2007, s. 255), bir ekmek çeşidi olduğunu belirtip Orta Türkçe, çağdaş lehçeler ve Türkiye Türkçesi ağızlarındaki varlığından bahsetmiştir. Ayrıca Türkçeden Farsça, Bulgarca, Sırpça, Arapça, Zazaca ve Kürtçeye geçtiğini kaydetmiştir. Agyagasi (2002, s. 172-173), *Çuvaşçada Ekmek Anlamındaki Sözcük* adlı yazısında, Çuvaşçada *ekmek* manasındaki *sîkîr* kelimesinin Eski Türkçe *çörek*>*çöker*>*söker*>*sîkîr* gelişiminden ortaya çıktığını ileri sürerek Çuvaşçadan kimi diyalektlere ödünçleme olarak geçtiğini belirtmiştir. Araştırmacı bugünkü Çuvaş Türkçesinde *ekmek* manasına gelen *sîkîr* kelimesinin kökenini *çörek*’e dayandırmış ancak *çörek*’in kökenine dair net veriler kaydetmemiştir. Yapılan çalışmalarda genel itibarıyla çöreğin bir ekmek türü olduğu açıklanmış; Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde ekmeği karşıladığı belirtilmiştir.

İlk örneğini DLT’de tanıkladığımız *çörek* terimi, Karahanlı Dönemi’nde ekmeğin yuvarlak olan bir çeşidini ifade etmektedir. DLT’de anlamı “yuvarlak ekmek” şeklinde verilmiştir.

Harezm Dönemi’nde tespit edilemeyen kelime, Memluk Kıpçakçasının sözlük ve gramer mahiyetindeki eserlerinde tanıklanmıştır. *El-İdrak Haşiyesi, Kitabü'l-İdrak Li-Lisani'l-Etrak, Kitab-ı Mecmu-ı Tercüman-ı Türkî ve Acemî ve Mugalî* ve *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lugati't-Türkiyye* adlı eserlerde tanıklanan kelimenin anlamı, “çörek, francala, somun” olarak verilmiştir (Toparlı vd., 2007, s. 53). Sözlük ve gramer kitaplarındaki anlamlara bakıldığında Kıpçak Dönemi’nde ekmeğin şişkin ve genellikle yuvarlak bir türünü ifade ettiği anlaşılmaktadır. 15. yy.a ait olduğu bilinen *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lugati't-Türkiyye*’de, bugün Kazak Türkçesinin fonetik özelliklerinden olan söz başı ç>ş değişikliğine istinaden *şörek* şekliyle kaydedilmiştir (Toparlı vd., 2007, s. 254).

Çağatay sahasında, Çağatay Türkçesinin son dönemlerinde kaleme alınan *Lügat-i Çağatay ve Türkî-i Osmanî*’de (Şeyh Süleyman Efendi Lügati) tanıkladığımız kelime, *çörgek* ve *çörek* olmak üzere iki varyantla karşımıza çıkmaktadır (Durgut, 1995). Eserde kelimenin anlamı şöyle verilmiştir:

Çörgek ve çörek: Çörek ve nan, gömec. Müdevver, degirmi, toplanmış külçe ekmek. (LÇT s. 312).

Verilen anlamdan anlaşılıyor ki *çörek* doğrudan genel anlamıyla ekmeği karşılamaktan ziyade ekmeğin yuvarlak veya tombul bir türünü ifade etmektedir.

Anadolu sahasında *Tarama Sözlüğü*’nden (2009, CII s. 955) elde edilen verilerde “beyaz buğday ununa yağ, badem vb. katılmak suretiyle yapılmış bir ekmek çeşidi; yuvarlak olan bir ekmek çeşidi; poğaç; külçe şeklinde olan bir ekmek çeşidi” vb. anlamlarıyla geçmektedir. Genel anlamıyla Anadolu sahasında yuvarlak veya şişkin olan bir ekmek çeşidini ifade etmektedir. Ancak kimi metinlerde *etmek* ile yan yana geçtiği ve birbirinin yerine kullanıldığı da görülmüştür.

14. yy. hadis tercümelerinden olan *Yüz Hadis ve Yüz Hikâye* adlı eserde, Hz. Muhammed’in özlü sözleri açıklayıcı mahiyette ele alınıp kimi hadisler hikâyeleştirilerek verilmiştir. Eserde *etmek* ve *çörek* terimleri genellikle yan yana kullanılmış olup dizin kısmında çöreğin anlamı “değirmi ekmek” şeklinde verilmiştir. Aşağıdaki metinden *etmek* ve *çörek*’in birbirinin yerine kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Getürdi ol *çöreklerün* birisini bu ite atıvirdi, ol yidi. Birisin dağı atıvirdi, anı dağı yidi. Birisin dağı bırakdı, anı dağı hem yidi. ‘Abdullah bunı gördi, aydur iy kul günde yimege saña ne kadar *etmek* virürler? Aydur: Çörek virürler. ‘Abdullah aydur, niçün ite virdün? (YHY 49b/7-11 s. 199).

Türkçenin çağdaş yazı dilleri incelendiğinde *çörek*, hemen hepsinde kullanılmaktadır. Türkiye Türkçesinde ekmeğin yağlı hamurdan yapılan bir türünü ifade eden *çörek* (Türkçe Sözlük, 2011, s. 566), Gagavuz Türkçesi sözlüğünde “bir ekme türü” şeklinde tanımlanırken (Baskakov, 1991, s. 64), Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde ekmeğin bir türü değil ekmeğin kendisini ifade etmektedir (Akdoğan, 1999, s. 160; Tekin vd., 1995, s. 126). Ekmeğin yağlı hamurdan yapılan bir çeşidini ifade etmek için Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *yağlı çörek* terimi kullanılmaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 138-139). Bu da temel besin gıdasındaki adlandırmanın söz konusu lehçelerde *çörek* olduğunu açıklar mahiyettedir.

Doğu Türkçesi yazı dillerinde *çörek* kavramına rastlanmamıştır. Özbek ve Yeni Uygur Türkçesinde ekmeği karşılamak üzere Farsça *nan* ismi kullanılmaktadır. Türkiye Türkçesindeki çöreğin karşılığı için Özbek Türkçesinde, Orta Türkçeden kalma ve çöreğin anlamları arasında verilen *külçe* terimi kullanılırken Yeni Uygur Türkçesinde *yaglık tokaç*, *tatlık tokaç* isimleri kullanılmaktadır (Necip, 1995, s. 417; Berdak, 1993, s. 33).

Kıpçak grubu çağdaş yazı dillerinde yaygın kullanımda olan *çörek*, Başkurt Türkçesinin fonetik düzenine uyum sağlayarak bu lehçede, *sürek* şekliyle varlığını sürdürmektedir. Başkurt Türkçesi sözlüğünde “Tandır ateşinde pişen ince ekme, tandır ekmeği” anlamı verilmiştir (Özşahin, 2017, s. 545). Orta Türkçe Dönemi metinlerinde daha çok yuvarlak ve tombul ekme olarak tanımlanan kelime, *Başkurt Türkçesi Sözlüğü*’nde verilen anlama göre mukayese edildiğinde anlam değişmesine uğradığı görülmektedir. Temel besin gıdasından ziyade ekmeğin bir türünü ifade etmektedir. Başkurt Türkçesinde *çörek* için kullanılan diğer bir terim ise *kölse>külçe*’dir. Anlamı “pide, açma” şeklinde verilmiştir (Özşahin, 2017, s. 294). Tatar Türkçesinde *çürek* şekliyle karşımıza çıkan kelime, Başkurt Türkçesinde olduğu gibi anlam değişmesine uğrayarak “ekşi hamurdan yapılan bir ekme” çeşidini ifade etmektedir. *Tatar Tiliniñ Añlatmalı Süzligi*’nde (1981, s. 481) anlamı *eçi kamırdan pişirilgen vak kümeç* “ekşi hamurdan pişirilen küçük kömeç” şeklinde verilmiştir. Kazak Türkçesinde yaygın kullanılmamakla birlikte on beş ciltlik *Kazak Ädebiy*

Tiliniñ Sözdigi 'nde, *şörek* şekliyle tespit edilmiştir. Sözlükte yapılan açıklamaya göre “Kazanda yapılıp pişirilen ince ekmek” olmak üzere ekmeğin bir türünü ifade etmektedir. *Türükşe Kazakşa Sözdik*’te ise “Şeker ve yumurta katılarak yapılan bir ekmek türü” şeklinde açıklanmıştır (Bayniyazov ve Bayniyazova, 2007). Kırgız Türkçesinde *çörök* şekliyle varlığını sürdüren kelimenin “Türk nani” olarak bilinmesi dikkat çekicidir. *Çörök* isminin yanında çöreği karşılamak üzere Başkurt ve Tatar Türkçesinde olduğu gibi *külçö*<*külçe* terimi de kullanılmaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 138-139).

Temel besin gıdasını ifade etmek üzere *ekmek/ çörek* isimlerinin Türkiye Türkçesi ağızlarındaki durumu incelendiğinde *Derleme Sözlüğü* (2009, s. 1799) verilerine göre *çöreh*, *çöreyh*, *çüreyh* varyantlarıyla Kars, Bayburt ve Iğdır ağızlarında, özellikle Azerbaycan Türkçesinin etkili olduğu Terekeme/ Karapapak ve Ahıska Türklerinin göç ettiği ağız bölgelerinde yaşadığı görülmektedir. *Çörek* terimi standart Türkiye Türkçesinde ve Türkiye Türkçesi ağızlarının genelinde yaşamaktadır ancak yukarıda belirtilen yerler dışında tespit edilen veriler, temel besin gıdasını karşılamaktan ziyade ekmeğin yağlı hamur ve buna çeşitli malzemeler katılarak hazırlanan bir türünü ifade etmektedir.

adam var, çoh işler, eyler irade

adam var ki, yetebilmez murada

adam var ki, *çörek* tapmaz dünyada

adam var, yağ yèyer balı beyenmez (MA s. 106).

O vahıt da vuruş vahti. *Çöräk* yoh, ätmäk yoh. Çoği öldi häp, ätmäk dep dep öldi çoği. (EAA s. 117).

*Çöreh*siz otahtan, meyvasız bağdan, çölün çimengahı, otu yahşıdı. (IA s. 110).

Atasınan oğulu, birgün, beefendi, baravar oturuf *çöreh* yiirdiler. (KA s. 347).

Biz *çörek* derdüÇ . sonra annadın öyle deyil mi gızım yani? *çörek çörek*. (BA s. 75).

Anadolu dışındaki Oğuz grubu Türk lehçelerinden İran Türk ağızlarında, Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarında (özellikle Colan ve Hama-Humus Türkmenleri), kısmen Irak Türk ağızlarında, Nahçıvan ağızlarında, Ahıska ve Terekeme/ Karapapak ağızlarında ekmeği ifade etmek üzere kullanımı tespit edilmiştir.

Çoh çätin bir dövür keçirdih biz. orā daja dövletin pulu olmadı, hetda unu olmurdu, *çöreği* olmurdu her şey çätinnih. (BTA s. 373).

Üş gün toy eliyirdiler bütün gohum gelbeni yığırdılar, ele ki yemeyi *çöreyi* paylıyannan lab gutarandan sōra celinin köşmeh vahtı olanda gaynatanı çağırırdılar. (NA s. 140).

Hamur diyarında yatan geceler

Legendeki hamuru yapan geceler

Gün tutan tandır yakan geceler

Nerede o *çörek* yapan geceler (ST s. 581).

Sübden ahşamacāh *çörek* yapardıh tuluh yayardıh farmaş tohuyardıh fers tohuyardıh yorğan salardıh döşek salardıh ha bu cür. (ŞT s. 379).

Çobannar, bir_ az sūt müt sağdı, bir_ az *çöreh* möreh zat vérdile, bu, yédî. (EA s. 244).

Ákmek de diyerík *çörek* de diyerík. evelki avratlar, analarımız evvelden ákmák dèyillerdi. biz *çörek* diyerík. (STTA s. 670).

Biz dèrik *çörek* emme látkıya tarafı diyir èkmek. (STTA s. 1549).

3.3.2.3. Nan

Türkçeye 14-15. yy.dan sonra giren ve ekmek kavramını karşılamak üzere kullanılan isimlerden biri de *nan* (نان)'dır. Pehlevî kökenli olan *nan*, Farsça-Türkçe sözlüklerde genellikle “ekmek; gıda; rızık; mal ve servet” anlamlarıyla geçmektedir (Kanar, 2010, s. 1645). TS’de ise (2011, s. 1751) “ekmek” anlamıyla verilmekte olup yine ekmeği karşılayan ve ekmeğin kutsal boyutunu ifade etmek için *nan* ile Arapça ‘aziz kelimesinin birleşiminden meydana gelen *naniaziz* kelimesi, madde başı olarak kaydedilmiştir. *Naniaziz* birleşik isminin; ekmeğin Türklerdeki kutsallığını, İslam kültürü çerçevesinde yansıtmak üzere türetildiği düşünülmektedir. İslam kültürü ve Farslarla etkileşimlerin arttığı 14-15. yy.dan sonra tanıklamaya başladığımız *nan* ismi, kısa zamanda Orta Türkçenin bütün kollarına yayılmış; özellikle de Doğu Türkçesinde *etmek*, *ötmek* kullanımını sınırlamıştır. Bugün Türkçenin çağdaş yazı dillerinde Doğu grubunun tamamında, Kıpçak grubunun genelinde, Oğuz grubu Türk ağızlarında ise

özellikle İran Türk ağızları gibi Fars etkileşiminin yoğun olduğu bölgelerde varlığını sürdürmektedir.

Karahanlı Dönemi dil özelliklerini taşıyan 11-13. yy. eserlerinde tanımlayamadığımız kelime, 14. yy. Harezmi Dönemi eserlerinden *Kıssasü'l-Enbiya*'da karşımıza çıkmaktadır (Ata, 1997, s. 182). Peygamber kıssalarını konu edinen eserde yalnızca bir yerde tanımlanan kelime, bu yüzyılda henüz kullanım alanını genişletmemiş ve *etmek*, *ötmek* karşısında kullanım sıklığı düşüktür.

Hızır aydı: این غذاکما ya 'ni azuklarınız kayda turur? Aydı: bu yolda unuttı. Hızır aydı: tapıñ. Taptılar, *nānnı* balıknı tapmadılar. (KE 129v/16-17).

Kıpçak Dönemi eserlerinde tanımlanamayan kelime, Eski Anadolu Türkçesi Dönemi 14-15. yy. eserlerinde, daha çok tıp içerikli metinlerde karşımıza çıkmakta olup bu yüzyıllarda yaygın kullanıma sahip değildir.

Ve hamirsüz etmek ki aña *nān-ı fatir* dërler, ma 'deye muvafık degüldür. (EM s. 19).

Cümle eklün ser-firaz-ı bi-güman

Zahir ü batın olupdur çünkü *nān* (TN 3b/65 s. 42).

Dimezüz kim *nān* bağışlaya-y-ıduk

Nān diyene can bağışlaya-y-ıduk (MT 3012 s. 187).

12-13. yy. karışık dilli eserlerden olan *Ali Kıssa-i Yusuf*'ta (Cin, 2004, s. 56) tanımlanmıştır. Ali Cin'in nüshaları karşılaştırarak hazırladığı çalışması incelendiğinde *nan* isminin sadece Berlin nüshasında geçtiği tespit edilmiştir. Berlin nüshasının ise 18. yy.da istinsah edildiği kaydedilmiştir.

Bir neçe raviler eyle aymış

Yusuf ta'am yër iken *nān* kizlemiş

Pinhan anı yoksullara vërmiş

Yusufa ogrı dëdügimiz budur emdi

En eski nüshası 15. yy.a ait olduğu bilinen *Ferec Ba'd eş-Şidde*'de (Hazai ve Tietze, 2017) tanımlanmıştır ancak eserin nüshaları arasındaki yüzyıl farkı fazla olduğundan *nan* isminin 15. yy. nüshasında mı yoksa daha sonraki bir nüshada mı geçtiği net bilinmemektedir.

E yigitler, bu *nan u etmek hakkı* oldu, size bir nesne soraram. (FB s. 498).

Farsçadan alınan *nan* ismi, genel itibarıyla temel besin gıdasını karşılamak üzere 15. yy. Eski Anadolu Türkçesi Dönemi'nde yaygın bir kullanıma sahip değildir. Bundan sonraki yüzyıllarda Arapça ve Farsçanın etkisiyle özellikle de Divan şiiri ve bu anlayış ile yazılmış eserlerde yaygın kullanıldığı görülmektedir. Hatta önceki dönemlerde karşımıza sıkça çıkan *tuz etmek*, *tuz etmek hakkı*; *nan u nemek*, *nan u nemek hakkı* şekliyle metinlerde tanıklanmıştır.

Ziyafetler edip hanlar getirdi

Taâm u şerbet ü *nānlar* getirdi (ŞGD) (Hikâye-i Seyyah)

Hakikatde bu Hatem çölde bir begdir ki ol yerler

Kemal-i kaht ile ma' rufdur *bî-nân u ni 'metdir* (ND 13/38) (Der-Sitâyîş-i Sultân Ahmed Hân Berâ-yı Terfî' -i Rütbe-i Medîne-i Münevvere)

Orta Türkçede *nan* isminin *etmek*, *ötmek* yerine en aktif kullanıldığı dönem, Çağatay Türkçesidir. Özellikle 14-15. yy. eserlerinden sonra sıkça tanıkladığımız *nan*, bugün Çağatay Türkçesinin çağdaş kolları olan Özbek ve Yeni Uygur Türkçesi yazı dilinde de ekmeği ifade etmek üzere kullanılmaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 138-139).

Ger o *lokma-ı nān* ki eyleben kut

Andın garazıng bolup manga sût (LM 3061 s. 386).

Anlardin birisi kim méniñ birle aşına érdi. Katıda aş ve *nān* kéltürüp ayttım kim né merd bolgay ol namerd kim kadim... (GTÇ 34 [17b] s. 137).

Her kiçe hayhudur 'ışkingda mining sözüm

Zahid budur hemişe halvetde *aş u nānım* (ŞHD 105a/10 s. 194).

El-kıssa, kara köz ayım şol terzide divane bolup her küni evidin tokuz *nān* bir hurma katıg birle bularge bérür érdi. (BD 80b/1-2 s. 155).

Türkiye Türkçesi ağızlarında pasif durumda olan *nan* ismi, *Derleme Sözlüğü* verileri ve taradığımız eserlere göre birkaç ağız bölgesinde tespit edilmiştir. Tespit edilen örnekler genellikle kalıp yapıdadır.

Merehlere dolduranda benim tanışları babamın diyir ki “Yau bu adamın babasının biz bu gartan *nanu nemetini* yedik”. (KA s. 202).

Nan haggi için

Billohma *nana* möhdac  ol- (E A s. 238).

Oğuz grubu Türk ağızlarında, daha çok İran gibi Farsçanın etkin olduğu yerlerde *n * ve *nun* fonetik varyantlarıyla tanıklanmıştır.

Meselam   rek aparmaz zad   güder çörek diyer ye dene *n * m    ye dene *n * m    her evden bi dene iki dene çörek ala  getirrik menzilde oturup yi'yerdik. ( T s. 444).

Nunu bazari, xanım bi yazar da inni inni ele olut. (HBA s. 352).

Orta Türkçe Dönemi'nde, Fars edebiyatının bölgede etkin olması sebebiyle Fars literatüründen yapılan sözlük ve gramer kitaplarının çevirileri ve popüler olan mesnevi çevirileri neticesinde, özellikle Doğu Türkçesinde *ekmek* kavramını karşılamak üzere kullanılan *nan* adlandırması, Doğu Türkçesinin  ağdaş kolları başta olmak üzere Kıpçak grubu Türk lehçelerinin yazı dillerinde varlığını sürdürmektedir.  zbek Türkçesinin fonetik düzenine uyarak *n n* şekliyle, Yeni Uygur Türkçesinde Orta Türkçedeki *nan* fonetik varyantını koruyarak yaşamaktadır ( şenmez vd., 2016, s. 326; Necip, 1995, s. 285).

Aşpez - navaylar oşitip etken tamakliri, k   l koyup yakkan *nanliri* bilen ularni b kivatidu. (MKK s. 209). "Aşçı-ekmek iler lezzetli yemekleri, gönül verip pişirdikleri ekmekleri ile onları doyuruyor."

G cd mbek bols , p dş likd   m ld r, ceb  i, k p içli  d m, R vş nbekning *n ni*,   yid n xab r  lguv i Hil l y. (GTD s. 118). "İşte böyle, Gecd mbek padişahlıkta yönetici, silahtar, çok içli adam, Revş nbek'in ekmeğinden,  ayından haber alan ise Hilalay."

Kıpçak grubunun  ağdaş yazı dilleri olan Kazak ve Kırğız Türkçesinde de temel besin gıdasını karşılamak üzere *nan* ismi kullanılmaktadır.

Bir adamd   it  men mısığı bolıptı. Bir k ni  lgi adam kabırėanını kuyısına bir kesek *nan* koyıp... (BS s. 348). "Bir adamın köpeği ile kedisi varmış. Bir gün bu adam duvarın boşluğuna bir parça ekmek koyup..."

Aldağan a suluu cok!

Aldın eledan minen,

Altımış toğuz mal minen,

Cemdedin ele cetmiş

Batman *nan* minen,

Çaptın ele ala şalbirt cas minen (MD s. 133). “Aldatmakla güzellik kazanılmaz! O gece şerefimle karşıladın. Altmış dokuz mal verdin, Yetmiş batman ekmekle besledin, Alaca sırtlı baharda gitmiştik...”

Buraya kadar olan adlandırmalar (ekmek, çörek, nan), Türkçenin çağdaş ve tarihî yazı dillerinde temel besin gıdasını karşılamak üzere kullanılan terimlerdir. Bundan sonra ele aldığımız adlandırmaların kiminin tarihî lehçelerde birkaç yerde temel besin gıdasını ifade etmek üzere kullanıldığı kimisinin de inanç sisteminde kutsallaşarak ekmeği ifade ettiği tespit edilmiştir.

Türkçenin Çağdaş Yazı Dillerinde Temel Besin Gıdasını İfade Etmek Üzere Kullanılan Terimler			
Çağdaş Türk Lehçeleri	Ekmek	Çörek	Nan
Türkiye Türkçesi	•		
Azerbaycan Türkçesi		•	
Türkmen Türkçesi		•	
Gagavuz Türkçesi	•		
Özbek Türkçesi			•
Yeni Uygur Türkçesi			•
Kazak Türkçesi			•
Kırgız Türkçesi			•
Başkurt Türkçesi	• (ikmek)		
Tatar Türkçesi	• (ikmek)		

3.3.2.4. Nimet

Arapça kökenli olup Tanrı’nın insanlara verdiği her şeyi ifade eden *nimet* için TS’de “iyilik, lütuf, ihsan; yaşamak için gerekli olan her şey; yiyecek, içecek özellikle

ekmek; yararlanılan imkân” anlamları verilmiştir. İslamiyet’in kabulüyle birlikte Karahanlı Dönemi ilk Kuran tercümelerinde tanıklamaya başladığımız *nimet*, dönem metinlerinde Tanrı’dan gelen her şeyi ifade etmek üzere genel anlamıyla kullanıldığı görülmüştür; *azu körmezler mü biz kaldımız ağırlıg ok kılur kişiler anlar tegrelerindin, nek yokka mu kertgünürler taırınıñ nimetiñe tanarlar* (TİEM 73 s. 111). Sonraki dönemlerde dinin her alana tesir etmesiyle kullanım sıklığını artıran kelime, Türk mutfak kültüründe öne çıkan besinlerin kutsal bir statü kazanmasını sağlamış ve bunları ifade etmek üzere kullanılmaya başlamıştır; *Âyişe razhâ ewinge kirdi. Bakar, kazgan asmışlar takı aş bişürmek istidâdı birle meşgul turur. Peygambar as aydı: Yâ Âyişe, ewde üküş nimet körer-men. Bular kandın keldi?* (NF 126/2-4 s. 89). Eski Anadolu Türkçesinin başlarında Eski Türkçedeki gibi yeme içmeye dair Tanrı’nın verdiği her şeyi karşılamaktadır:

Nimetin saklar senünle yimege / Râzını gizler senünle dimege (GN 9752 s. 491).

14. yy. Oğuz sahası metinlerinde Eski Türkçedeki anlamını korumakla birlikte nüshalar arasında, *nimet* yerine *buğday* veya ekmeğin kullanıldığı görülmüştür.

Bil yidi yıl gayet ucuzlık ola,

Şehr [ü] köyler cümle hep *nimet* tola (GYZ 1753 s. 572).

Kelime, bundan sonraki yüzyıllarda Eski Türkçedeki anlamını korumakla birlikte Türk mutfak kültüründe önemli yere sahip olan ekmeğin yerine kullanılmaya başlamıştır.

Kemal-i kaht ile ma‘rufdur *bî-nân u ni‘metdir* (ND 13/38). (Der-Sitâyiş-i Sultân Ahmed Hân Berâ-yı Terfî‘-i Rütbe-i Medîne-i Münevvere)

Günümüzde ise nimet kelimesi ile başta ekmek anlaşılmakta olup ekmeğe saygısızlık neticesinde Anadolu’da taş kesilme efsaneleri yaygındır. Bu efsanelerde ekmek, nimet kelimesi ile anılmaktadır.¹⁹

¹⁹ Bk. 3.5.1. Efsanelerde Ekmek

3.3.2.5. Kurs

Arapça “yassı ve yuvarlak nesne” anlamında olan *kurs*, tarihî Türk lehçelerinde genellikle yuvarlak olan ekmek (somon) çeşitlerini ifade etmek üzere kullanılmıştır; *süfresinde bir kurs der-miyan ider kimse bulunmaz oldu* (Tietze, 2016, s. 443). Türkçede bir adlandırma olarak “ekmek” manasındaki kullanımı oldukça seyrek olan *kurs*, gerek ölçüye uydurma çabası gerek Arapça ve Farsça kelimelerinin revaçta olduğu dönemlerde bu dillerden alıntı yapma çabası sebebiyle daha çok Divan şiirinde karşımıza çıkmaktadır:

Kurs-ı anberdür o sîmîn-bedenün dâğları

Öpdürürse n’ola bî-keslerine nân öpilür (Ak, 2001, s. 526).

Türkiye Türkçesi ağızlarında “ekmek” anlamıyla tespit edemediğimiz kelime, Arapça ile etkileşim içinde olan Suriye Türkmenlerinde *gurs/ kurs* varyantlarıyla bir çeşit ekmeği ifade etmektedir:

soğudukTan sonra bunu şârbâte batırñık. bir tâceceye dodduşruk kenneri. bunun âdısı *kurs*. bu sâde cölen ehli, cölende biz edeşdik. ey bayramlarda yapılırdı (STTA s. 629).

3.3.2.6. Hubz

19-20. yy. Osmanlı Dönemi sözlüklerinde Arapça kökenli ve ekmek manasıyla kaydedilen kelime, tarihî Türk lehçelerinde nadir de olsa ekmeği karşılamak üzere Arapçadan alıntılanmıştır. Kelime daha çok çeviri eserlerde ve tıp içerikli eserlerde tanıklanmıştır:

ak etmekge *hubzü’l-havârî* téyürler, hūr ak têmek bolur ... (KE 171v/5).

Etmek ki yunmış bugdaydan ola, aña *hubz-ı magsul* dërler... (EM s. 19).

Türkiye Türkçesi ağızlarında tespit edilemeyen kelime, Arapçanın etkisi altında olan Bayırbucak Türkmen ağzında bir yerde *hımız* varyantıyla “ekmek” manasında kullanılmıştır:

beyle genç yiğit yani. geldiler dermiş eti işaret ettiler. ekmek koyuklar tavlanın üstüne *hımız* derse tamam geç ekmek derse kes... (STTA s. 456).

3.3.3. Tek Tipten Çok Çeşitliliğe Ekmek

Ekmek, insanoğlu için temel besin gıdası olarak binlerce yıldır tüketilmektedir. Toplumlar; kültür, geleneksel ihtiyaçlar ve iklime bağlı olarak farklı tahılları ve pişirme yöntemlerini kullanmak suretiyle çeşitli ekmek türlerini geliştirmişlerdir. Başlangıçta, yabani tahılların öğütülüp ısıtılarak kızgın taşlar üzerinde pişirilmesiyle başlayan ekmek serüveni, yerleşik hayata geçişlerin artması ve gelişen teknolojiyle birlikte farklı türleri



Resim 5 Van'da bulunan ve Urartular Dönemi'ne ait olduğu bilinen bazalt öğütme taşı.

ortaya çıkmıştır. Mayanın bulunması ve kapalı taş fırınların icadı, ekmeğin kalitesi ve çeşitlerinin artmasında milat niteliğindedir (Ünsal, 2021, s. 22-25). Başlangıçta tek tip olan ekmeğin zamanla farklı hububatlar ve pişirme yöntemleri kullanılarak çeşitlenmesinde etkili olan faktörler şunlardır:

-Coğrafya ve İklim

Coğrafya ve iklim, milletlerin yemek kültüründen yaşadığı evlere kadar birçok alanda etkili olduğu gibi, ekmek tüketiminde ve üretilen ekmeklerin türlerinde de belirleyici bir rol oynamaktadır. Nasıl ki Uzakdoğu ülkelerinde pirinç, İskandinav ülkelerinde balık ve Türkiye'nin güneydoğusunda kerpiç evler coğrafya ve iklime bağlı olarak öne çıkıyorsa bir bölgenin ekmeğinin ne tür olacağı ve hangi tahıllardan yapılacağı konusunda da bu iki faktörün rolü büyüktür (Aksan, 2008, s. 103). Buğday, arpa, mısır, çavdar ve pirinç gibi hububatların iklime ve coğrafyaya bağlı olarak yetiştiği bölgelerde, bu tahıllardan yapılan ekmeklerin yaygınlığından veya ekmeklerin, iklimin uygunluğu doğrultusunda şekillendiğinden bahsetmek mümkündür (Kabak, 2023, s. 71-75; Koca ve Yazıcı, 2014, s. 35-45). Bugün Anadolu'da tüketilen ekmek çeşitleri incelendiğinde mısır unundan yapılan ekmeklerin daha çok Karadeniz bölgesinde olduğu, patates üretimine elverişli olan ve patates üretimi Türkiye ortalamasının üzerinde olan Bolu'da, *Bolu Patatesli Ekmeği*'nin tüketiminin yaygınlık gösterdiği görülmektedir (Demir ve Girgin, 2020, s.

207; Şen ve Ekinci, 2020, s. 32-41). Bu bağlamda iklim ve coğrafyanın, hangi bölgede ne tür ekmeğin tüketileceği üzerinde rolü büyüktür.

-Kültürel Etkileşimler

Her milletin kendine özgü mutfak kültürü vardır. Tarih içerisinde etkileşimden uzak olan toplumların dışında her millet; zorunlu göçler, savaşlar, ticari ilişkiler gibi sebeplerden birbirleriyle sosyoekonomik münasebetler içerisinde bulunmuşlardır. Bu temaslar, milletlerin kültürlerinin homojenleşmesine, birbirleri arasında, her alanda alışveriş yapmalarına yol açmıştır. Türk mutfak kültüründe, ekmek çeşitliliği noktasında da etkileşim içinde olunan milletlerden, yapım ve pişirme tekniklerine göre birtakım ekmek türü alınarak Türk mutfak kültürü zenginleşmiştir. Selçuklu Dönemi'nde Orta Asya'dan getirilen *yufka*, *çörek*, *bazlama*, *gömeç* ve *sinçün*ün yanına Bizans etkisinin olduğu düşünülen *somun* ve *peksimet* eklenmiştir (Işın, 2020, s. 202). Bugünün teknolojik gelişimleri ve bilginin yayılma hızı düşünüldüğünde bu örnekler oldukça fazladır.

-Bilgi Birikimi ve Teknolojik İlerlemeler

Ekmek tüketiminin başladığı Neolitik Çağ'da, insanların kullandığı malzemeler sınırlı ve genellikle de elverişli taş ve ağaçlardan yapılmaktaydı. İlk zamanlar öğütme işlemleri oyulmuş taşlar vasıtasıyla gerçekleştirilirken unun kepeğini ayırtmak henüz geliştirilmemişti. Ezilen buğday, su ile yumuşatılıp kızgın taşlar üzerinde kurutularak tüketilmekteydi (Ünsal, 2021, s. 13-41). Yerleşik hayata geçişlerin hızlanmasıyla birlikte ekmek ve hububatlardan üretilen besin gıdalarına ihtiyaç artmıştır. MÖ 2000'lerden sonra yerleşik yaşam şeklinin yaygınlaştığı Mezopotamya ve Eski Mısır'da, buna paralel olarak ekmek tüketimi artmıştır. Dolayısıyla ekmek yapımında kullanılan malzemeler de geliştirilmiştir. Mayanın keşfedilmesi, pişirme yöntemlerine dair yeni tekniklerin kullanılması, ocak, fırın ve tandırların geliştirilmesiyle ekmek çeşitleri de artmıştır (Işın, 2020, s. 37-48).

Mezopotamya toplumlarına göre daha geç dönemlerde yerleşik hayata geçip tahıl ürünleriyle beslenmeye başlayan Türkler, Karahanlı Dönemi'nde *yuvga*, *kömeç*, *közmen*, *üsbüri* gibi farklı pişirme yöntemleriyle yapılan ekmek çeşitlerini tüketmişlerdir. O zamanki teknolojiye göre farklı pişirme yöntemleriyle elde edilen *yuvga*, ince ekmek olup sacda pişirilirken *kömeç* ve *közmen* bir kap vasıtasıyla küle/köze gömülerek veya doğrudan küle gömülüp sonradan üzerindeki küllerin

temizlenmesiyle tüketime hazır olan ekmek çeşitleridir. *Üsbüri* ise tandırda pişirilen bir ekmek çeşididir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015; Ögel, 1978, s. 39-54). Orta Türkçe ve günümüze kadar olan süreçte, gelişen teknoloji pişirme yöntemlerini doğrudan etkilemiştir. Buna paralel olarak ekmek çeşitleri de bir hayli artmıştır. Eski gelenekler, özellikle de kırsal bölgelerde devam ederken şehir merkezlerinde nüfusun ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik büyük fırınlar veya elektrik, doğalgaz vb. enerjilerle çalışan teknolojik ev aletleri kullanılmaya başlanmıştır. Özetle ekmek yapım ve pişirme araçları, teknolojiyle birlikte gelişirken bu doğrultuda ekmek çeşitleri de artmıştır.



Resim 6 Karahanlı Dönemi'nde küle gömme yöntemiyle pişirilen "kömeç, közmen", bugün Kastamonu bölgesinde coğrafi işaret olarak "Araç Kül Çöreği" adıyla hâlen yapılmaktadır.

-Diyet Tercihleri ve Sağlıklı Beslenme Bilinci

Gelişen teknoloji, insan gücüne olan ihtiyacı azaltırken bir yandan da insanın hareketsiz kalmasına neden olmuştur. Biyolojik bağlamda gün içerisinde alınan kaloringin yakılması gerekmektedir. Değişen çalışma şartlarıyla günümüzde bu pek de mümkün olmamaktadır. Yani teknolojik araçlar, günlük yaşantıyı kolaylaştırırken insan sağlığı üzerinde çeşitli sorunlara yol açmaktadır. Bu gelişmeler, beslenme alışkanlıklarının değişmesine sebep olurken ekmek tüketim tercihlerini de etkilemiştir. Eski Türklerde halkın tükettiği *kepek(li) ekmek* günümüzde daha çok aydın kesim tarafından tüketilmektedir. Halkın alt kesimine göre daha az hareket eden veya insan gücüne daha az ihtiyaç duyulan pozisyonlarda çalışan aydın kesim, kalori açısından kepeği alınmış ekmeğe göre daha makul olan kepekli ekmeği tercih etmektedir veya farklı tahıllardan elde edilen ekmeklere yönelmektedir. Bilindiği üzere buğday, arpa ve çavdar gibi tahıllar gluten içermektedir ve bu protein, kimilerinde çölyak hastalığına neden olmaktadır. Beslenme bilincine sahip olan bir çölyak hastası, bahsi geçen tahıllar haricinde yapılan ekmeklere yönelmektedir. Çağın getirdiği sağlık sorunları veya sağlıklı beslenme bilinci, insanları *yulaf*, *çavdar* ve eskiden buğdayın kıt olması sebebiyle genellikle ekonomik geliri dar olan kitle tarafından tüketilen *arpa*'dan

yapılmış veya kepeği alınmamış ekmeklere yöneltmektedir. Sağlıklı beslenme, özel diyet gereksinimleri vb. ihtiyaçlar dolaylı olarak ekmek çeşitlerinin artmasını sağlamıştır.

-Aşçılık veya Fırıncılık Mesleğinin Çağdaş Uygulamalar Temelinde İlerlemesi

Kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması, insanların bilgiye eskiye nazaran artık çok daha hızlı ulaşması, teknolojinin hızla ilerlemesi vb. sebepler dünya çapında küreselleşmeyi kaçınılmaz kılmıştır. Milletlere özgü olan mutfak kültürlerine dair lezzetler, kısa sürede kitle iletişim araçlarıyla yayılmış ve diğer milletlerin dikkatini çekmiştir. Yaygınlaşan küreselleşmeyle birlikte İtalya'ya özgü olan makarna tüm dünyada yapılmaya başlanmıştır. Bu makarnanın farklı kültürlerce türevleri ortaya çıkarılmıştır. Ekmek de bu sistem ile çeşitlenmiştir.

Bir meslek olmaktan ziyade bilim dalı konumunda olup üniversitelerce bölümleri açılan Aşçılık ve Fırıncılık, günümüzde belirli bir bilgi birikimi üzerinde ilerlemektedir. Düzenlenen televizyon programları, farklı milletlerin mutfak lezzetlerine erişim kolaylığı, nitelikli aşçı ve fırıncıların farklı yemek çeşitleri ve ekmek türlerini ortaya çıkarmasına olanak sağlamaktadır. Nitelikli fırıncıların öğrendikleri bilgi birikimi çerçevesinde ihtiyaca yönelik veya farklı bir damak tadı bulma amacıyla denedikleri ekmekler, kimi durumda envantere eklenebilmektedir.

Özetle ekmeğin tek tipten çok çeşitliğe gitmesinde coğrafya ve iklim, değişen ihtiyaçlar, gelişen teknoloji, kültürel etkileşimler, kültürel miras, bilgiye ulaşım hızı ve küreselleşen dünya etkili olmuştur. Burada, inanç sistemlerinin de ekmek çeşitlerinin artmasında etkili olduğunu belirtmek gerekir. Musevilikte yapılan *Challah Ekmeği*, Hristiyanlıkta yapılan *Paskalya Ekmekleri* ve Müslümanlıkta Ramazan ayına özgü *pideler* veya bayram arifesinde hazırlanan *çörekler*, inanç sistemlerinin etkisiyle oluşmuş ekmek çeşitleridir. Zira dinler, beslenme ve mutfak kültürlerinin oluşmasında aktif rol oynamaktadır (Közlme, 2012, s. 59-97).

Ekmek, Türk yemek kültürü tarihinde önemli bir yere sahiptir. Dil verilerine göre Eski Uygur Dönemi'nde adlandırma haricinde çeşitlerine rastlamadığımız ekmeğin Karahanlı Dönemi'yle pişirme yöntemleri, pişirilme yerleri ve kullanılan unlara göre sayısı oldukça artmıştır. Literatürde, dil ve kültür çalışmalarında çeşitli boyutlarıyla ele alınan ekmek, Bahaeddin Ögel'in *Türklerde Yemek Kültürü* (Türk

Kültür Tarihine Giriş IV) adlı çalışmasında yapımında kullanılan ununa göre, pişirilme tekniği ve pişirilme yerine göre olmak üzere temel iki başlıkta tasnif edilmiştir (Ögel, 1978, s. 39-54). Ögel tasnifinin Eski Türklerde ekmek yapımında kullanılan unlar bölümüne, *buğday* başta olmak üzere *arpa* ve *darı*'yı dâhil etmiştir. Buğday unundan yapılmış ve o dönemde oldukça değerli olan ekmeklere *ak etmek* dendiğini, mısır ve arpa unundan yapılan ve buğday ekmeğine göre daha esmer olan ekmeklerin ise *kara etmek* adlandırılmasıyla ifade edildiğini belirtilmiştir. Pişirilme yerleri ve yöntemleri bakımından ekmek çeşitlerini ise *fırın* ve *fırın ekmeleri*, *külde pişen ekmekler* ve *sacda pişen ekmekler* olmak üzere üç başlıkta tasnif etmiştir. Fırın ekmekleri bölümünde *tandır ekmeği*'ni veren Ögel; külde veya korda pişen ekmeklere *gözleme*, *gözlemeç*, *közleme*, *közmen*, *gömme*, *gömeç* ve *kömeç*'i örnek göstermiştir. Ögel'in pişirme yöntemine göre tasnif ettiği diğer ekmek çeşitleri ise sacda pişen ekmeklerdir. Bu bölümde, Türk ekmek kültürünün başında yer alan ve diğer ekmek çeşitlerine göre yayvan olan *yufka* gelmektedir. Bunu takiben *pide*, *özleme* ve *kete* tasnifte sacda pişirilen ekmekler bölümünde ele alınmıştır (Ögel, 1978, s. 39-54). Mezopotamya, Mısır, Anadolu ve Asya toplumlarının temel besin gıdası olan ekmek, doğrudan ve dolaylı yönüyle disiplinlerde ele alınıp çalışma konusu olmuştur.

3.3.3.1. Türkçede ekmek pişirme mekânları

Kızgın taşlarla başlayan ekmeğin pişirilme serüveni, günümüze gelene kadar ihtiyaçlara yönelik değişerek güncellenmiştir. Besinlerin yenmeye elverişli hâle getirilmesinde, başlarda güneş ısısından yararlanılırken ateşin keşfedilmesiyle beslenme kriterleri değişmiştir. Avcı-toplayıcı bir toplum yapısından yerleşik düzene



Resim 7 Eski Mısır'da MÖ 1981-1975 tarihli bir mezarda hamurun yoğrulmasını ve toprak ocakta pişirilmesini tasvir eden figür (Işın, 2020 s. 47)

geçişlerin artmasıyla tahıl ürünlerine dayalı tüketime geçen insanoğlu; barındığı yeri, kullandığı araç gereçleri bu düzenin getirdiği ihtiyaçlara yönelik sürekli geliştirmiş ve güncellenmiştir. Babillilerin MÖ 4000'li yıllarda özel fırınlarda ekmek pişirdikleri ve değirmencilik mesleğini icra ettikleri kaynaklarda geçen bilgiler arasındadır. Ekmeğin

serüveninin başladığı Mezopotamya, Eski Mısır ve Suriye çevresi uygarlıklarında MÖ 2000’li yıllar itibarıyla ticari fırınların yapıldığı bilinmektedir (Kuter, 2011, s. 49-50). MÖ 6-8 binlere dayanan tahıl ile beslenme, Mezopotamya ve Eski Mısır uygarlıklarıyla sağlam bir zemine oturarak günümüzde kullanılan yapı ve araç gereçlerin temeli atılmıştır. İlkel hasat araçları, hububatı işleme ve işlevselleştirme yapıları, un öğütme malzemeleri ve ekmek pişirme yapıları bu bölgelerde kalıcı bir hâl almıştır (Işın, 2020, s. 37-48; Ünsal, 2021, s. 131-133).

Yukarıda bahsedilen yerleşik uygarlıklarda, bir hayli gelişen ekmek kültürü, göçebe bir hayat süren Türklerde dil verilerine göre yerleşik düzenin başlangıcı olan 7-8. yy.larda karşımıza çıkmaktadır. Literatürde bundan önceki dönemlerde (Hunlar, Köktürkler) ekmek kültürünün varlığından bahsedilmiştir. Ancak göçebe kültüre uygun olan mayasız, sac üzerinde pişirilen ve uzun süre dayanabilen yufka ekmeklerinin tüketildiği kaydedilmiştir (Kuter, 2011, s. 50). Nitekim Köktürk Dönemi’nde ekmek kültürüne dair dil verisine rastlanmamıştır. Yalnızca bir bağlamda *oçuk* (oçuk>oçak>ocak) ismi geçmektedir ancak bağlamdan ısınmak veya et pişirmek üzere kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Kiyik yiyü tabışgan yiyü olurur ertimiz. Budun boguzı tok erti. Yagımız tegre *oçuk* teg erti, biz isig ertimiz. (TON G1 s. 98). “Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk. Milletin boğazı tok idi. Düşmanımız etrafta ocak gibi idi, biz ateş idik.”

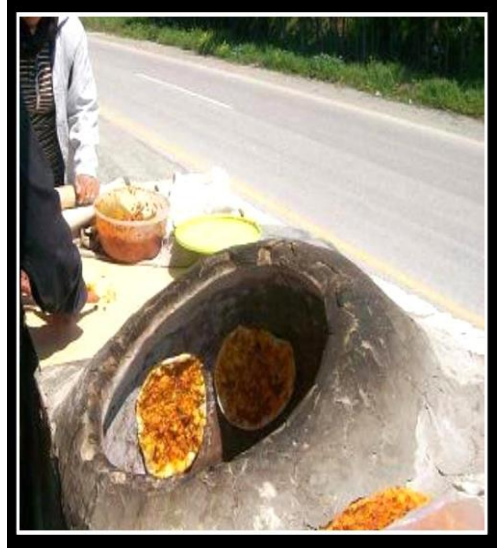
Eski Uygur Türkleriyle başlayan yerleşik kültür, dönem eserlerinde ve söz varlığında net bir şekilde görülmektedir. Karahanlı Dönemi’nde ekmek pişirme mekânları hakkında gerek ekmek çeşitlerinden gerekse DLT’de tespit edilen *awran*, *oçuk/ oçak*, *köçürme oçuk*, *sâç* ve Orta Türkçe Dönemi’nde kullanılan *etmek pişirür ev*, *od/öt orı* gibi adlandırmalardan bilgi edinebilmekteyiz. *Awran* ismi, bir çeşit fırını ifade etmekte olup DLT’de “demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını” anlamıyla kaydedilmiştir. (Atalay,



Resim 8 Selçuklu Dönemi’nde tandıra ekmek yapıştıran bir fırıncı minyatürü (Işın, 2020 s. 202)

1986, s. 52). *Köçürme oçuk* ise taşınabilir, bir yerden bir yere götürüp kurulabilen bir ocağı, yani göçebe sisteme uygun olan pişirme mekânını veya aracını ifade etmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 734). *Oçuk/ oçak*, Köktürk Dönemi'yle birlikte takip edebildiğimiz bu isim hem ısınma hem de yemek ihtiyaçları karşılanmak üzere kurulan bir yapıdır. Daha sonra yerini Arapça *tennur>tandırın* alacağı *etmek pişirür ev*, *od/öt ornu* adlandırmalarıyla karşımıza çıkan mekânlar; Orta Türkçe Dönemi'nde ocak ve fırın işlevleriyle kullanılan ekmek pişirme yerleridir (Ünsal, 2021, s. 133). DLT'de tanıkladığımız ve mekândan ziyade ekmek pişirme malzemesi olan *sâç* ismi; genellikle *yuvga*, *sinçü* gibi ince ekmeklerin pişirildiği aleti ifade etmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015). Bu dönemde tanıkladığımız ekmek çeşitleri ve adlandırmalar incelendiğinde *kömeç*, *közmen* gibi ekmeklerin külde pişirildiği anlaşılmaktadır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015; Ögel, 1978, s. 51-53). Bu tür ekmeklerin pişirildiği mekânlar, eski Türk yerleşim yerlerinde çadırların kenarında günlük yemek ihtiyacını gidermek üzere kurulan ocaklardır. Yine Karahanlı Dönemi'nde tanıkladığımız *üsbüri*, *çörek* veya Harezmi Dönemi metinlerinde karşımıza çıkan *tandûr etmeki* adlandırması, bu tür ekmeklerin tandırda pişirildiğine işaret etmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015; Eckmann vd., 2014).

Kızgın taşlarla başlayıp elektrikli fırınlara uzanan ekmek pişirme mekânları ve araçları; bilgi birikiminin artması, teknolojinin gelişmesiyle ihtiyaçlara yönelik sürekli değişip gelişmiştir. Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilen *oçuk/ oçak*, *tennur/tandır*, *awran*, *etmek pişirür ev*, *od/öt ornu* ve *köçürme oçuk*, *sâç* gibi yapılar veya araçlar, bugün hâlen özellikle de Anadolu'nun kırsal bölgelerinde varlığını sürdürmektedir (Davulcu, 2015, s. 5-51). Başlarda aile tüketimine yönelik inşa edilen



Resim 9 Suriye Türkmenlerince kullanılan bir çeşit tandır.

bu yapılar, nüfusun artması ve şehirleşmeyle yerini toplumsal üretime yönelik ocaklara ve Arapçada *furn*, Yunancada *furnos*, Latince *furnus* olup Türkçeye *fırın* şekliyle giren büyük fırınlara bırakmıştır (Tietze, 2016, s. 123). Sanayi devrimi, elektrik enerjisinin keşfi gibi gelişmelerle günümüzde ekmek pişirme mekânları ve araçları,

oldukça yaygın bir konumdadır. Ekmek pişirimi için kullanılan başlıca mekânlar, araçlar ve adlandırmalar şunlardır:

3.3.3.1.1. Ocak

TS'de (2011, s. 1786) temel anlamıyla “ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma, ısınma vb. amaçlarla kullanılan yer; ocaklık” şeklinde tanımlanan kelime, zaman içerisinde dildeki işlenmişlik seviyesini artırarak mecaz anlam, yan anlam, kalıp sözler gibi kavram yelpazesini genişletmiştir. Köktürk Dönemi'yle tanıklamaya başladığımız (*yagımız tegre oçuk teg erti, biz isig ertimiz*) kelimenin, bu dönemde daha çok yemek ve ısınma amaçlı



Resim 11 İlkel yemek ve ekmek pişirme mekanlarından olan ve Anadolu'nun kırsal bölgelerinde hâlen varlığını sürdüren üç ayaklı bir çeşit ocak (<https://tr.pinterest.com>)

kullanılan bir yapı olduğu anlaşılmaktadır. Ancak Köktürk Dönemi'nden kalan metinlerde *Beslenme Tematik Alanı*'yla ilgili söz varlığı oldukça sınırlıdır (Şirin, 2016, s. 332-333). Bu sebeple kelimenin Köktük Dönemi semantik kapsamı hakkında kesin yargılara varmak güçtür. Kelime daha sonraki dönemlerde tarım kültürünün de etkisiyle ekmek, yemek, ısınma gibi ihtiyaçlara yönelik inşa edilen yapıların genel adlandırması olmuştur. Eski Uygur ve Karahanlı dönemlerinde *oçuk/ oçak* varyantlarıyla karşımıza çıkan kelime, Arapçanın etkisiyle “ekmek pişirilen yer” anlamındaki *tennur* ismiyle beraber kullanılmaya başlamıştır.

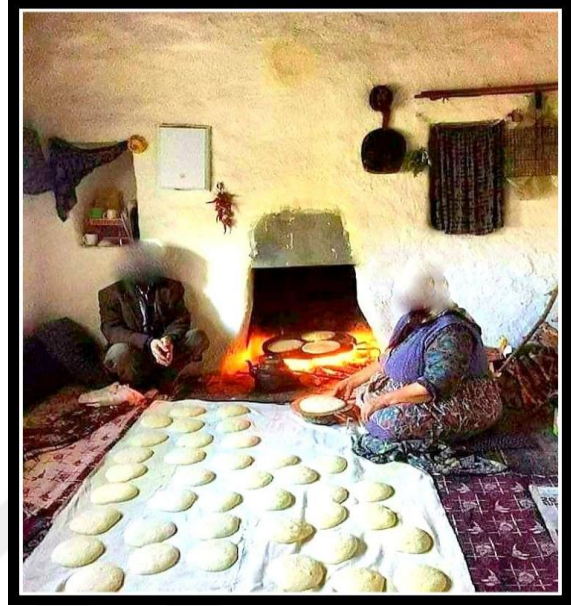


Resim 10 Kazan, tencere vb. aletlerin ateşle doğrudan temasını kesmek üzere kullanılan araç; üç ayak, sacayağı (<https://tr.pinterest.com>)

Zaman içerisinde her iki kelime, semantik bağlamda çeşitli değişikliklere uğramıştır. *Ocak*, süreç içerisinde anlamsal bağlamda hem yemek yapılan hem ekmek

yapılan hem de ısınma amaçlı yapılar için kullanılmıştır. *Tandır* ise daha çok ekmek yapmak üzere inşa edilmiş yapılar için kullanılmıştır.

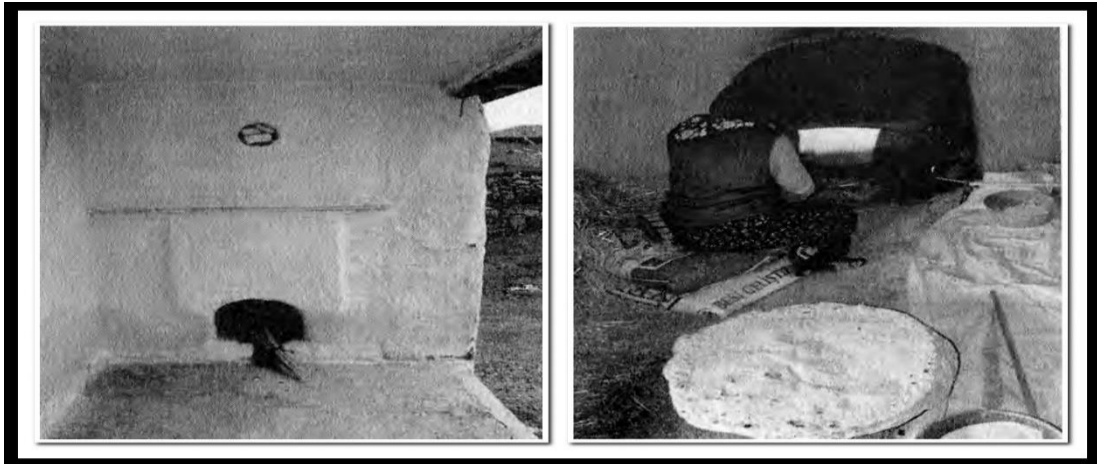
Ocak, birçok araştırmacının etimolojik değerlendirmesini yaptığı bir isim olup Türk kültürünün kodlandığı kelimelerden biridir. Emine Temel (2015, s. 301-317), yaptığı çalışmada *ocak* isminin etimolojisi hakkındaki görüşlere yer vererek bu adın Türk dili ve kültüründe edindiği yeri değerlendirmiştir. Çalışmaya göre kelimenin kökeni hakkında iki görüş öne çıkmaktadır. Buna göre birinci görüş; ot “ateş, ateş yakmak” kökü üzerine gelen -*çak* ekiyle *otçak/ otçuk* > *oçuk/ oçak* genişlemiş olabileceği



Resim 12 Anadolu'nun kırsal yerleşimlerinde evin mutfak bölümünde yer alan çamur ve kerpiçten yapılmış, yemek ve ekmek pişirmeye yarayan bir çeşit ocak (<https://tr.pinterest.com>)

üzerinedir. İkincisi ise ilkel yemek pişirme yerlerinden olup günümüzde kırsal bölgelerde hâlen kullanılan bir ocak türünü veya aracını ifade eden *uçayak* (sacayağı) isminden kalıplaştığını (üç+ayak>oçuk/oçak) öne sürmektedir. Öne çıkan her iki görüşün de Türkçenin gerek kelime türetme yollarına gerek Türklerin ekmek kültürü ve ilkel pişirme yöntemlerine uygun olduğu düşünülmektedir.

Yerleşik düzen itibarıyla kalıcı yemek ve ekmek pişirme mekânlarına ihtiyaç artmış ve buna yönelik kerpiç, taş ve dışı çamur ile sıvanmak suretiyle oluşturulan



Resim 13 Ankara/ Polatlı yöresi kırsal yerleşim yerlerinde ekmek ve yemek pişirmek üzere inşa edilmiş ocaklar (Davulcu, 2015 s. 5-51)

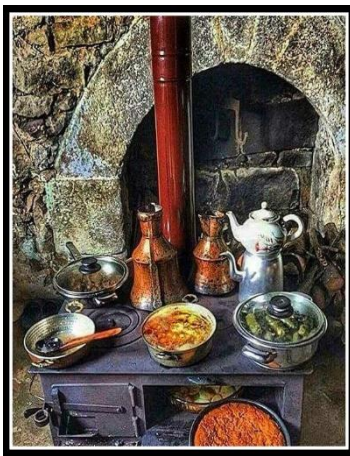
ocaklar inşa edilmiştir. Tarım kültürünün başlarında aile ihtiyacına yönelik belirli büyüklükte yapılan ocaklar, yerleşik düzen ve şehirleşme arttıkça ticari işletmelere dönüşerek büyümüştür. Halkın ekmek ihtiyacını karşılamak üzere bugünün adlandırmasıyla büyük fırınlar ve ekmek fabrikaları ortaya çıkmıştır (Ünsal, 2021, s. 131-133).

Bireysel ihtiyaçlara yönelik yapılan ocakların bazı çeşitleri evin bir bölümünde tümleşik olarak inşa edilirken kimi türleri, evin yakın bir yerine müstakil olarak yapılmaktadır. Bugün şehirlerde pek yaygın olmayan bu ekmek ve yemek pişirme mekânları, Anadolu'nun kırsal bölgelerinde varlığını sürdürmektedir (Davulcu, 2015, s. 5-51).

Takip edilebilen dönemlerden itibaren Türkçede “yemek, ekmek pişirilen yer, ateş yanan yer” anlamında olan ocak, yaşam şekillerinin değişmesi ve teknolojik ilerlemelerle farklı enerjilerle çalışan ekmek, yemek pişirmeye yarayan çeşitli aletler için kullanılmaya başlamıştır. Bunların başında elektrikli ocaklar, buharla çalışan ocaklar ve bir bölümü ekmek ve yemek pişirmeye yönelik tasarlanmış kuzine, göçmen sobası gibi adlandırmalarla anılan sobalar gelmektedir.



Resim 14 Gelişen teknolojiyle birlikte farklı enerjilerle çalışan ocaklar (<https://tr.pinterest.com>)



Resim 15 Kuzine adlandırmasıyla kırsal kesimlerde ekmek ve yemek pişirmek için kullanılan ocaklı soba.



Resim 16 Göçmen sobası olarak bilinen Kahramanmaraş Ilıca bölgesinde Selanik göçmenlerince kullanılan ocaklı soba

Özetle ocak ismi, takip edilebilen ilk dönemlerde “ateş yakılan, ısınma amaçlı veya yemek ve ekmek pişirilen yer” anlamıyla kullanılırken daha sonraki dönemlerde ev, aile, soy, topluluk (asker ocağı, bilim ocağı) vb. mecaz ve yan anlamlar ile anlam alanı genişlemiştir. Bir dönem Arapçadan alınan *tandır* ile birlikte ekmek, yemek pişirilen yer veya bunlar için inşa edilmiş yapıları karşılamak üzere kullanılmıştır. Günümüzde ise *ocak*, daha çok ateşin yandığı veya ekmeğin, yemeğin piştiği yeri ifade ederken *tandır*, bir ekmek çeşidinin pişirildiği yeri veya bir fırın türünü ifade etmektedir.

3.3.3.1.2. *Tandır*

TS’de “yere çukur kazılarak yapılan bir fırın türü; bazı yerlerde, kışın ayakları ısıtmak amacıyla alçak bir masanın altına mangal konulup üstüne yorgan örtülerek yapılan düzen” anlamlarıyla verilen kelime, etimoloji sözlüklerinde şöyle geçmektedir:

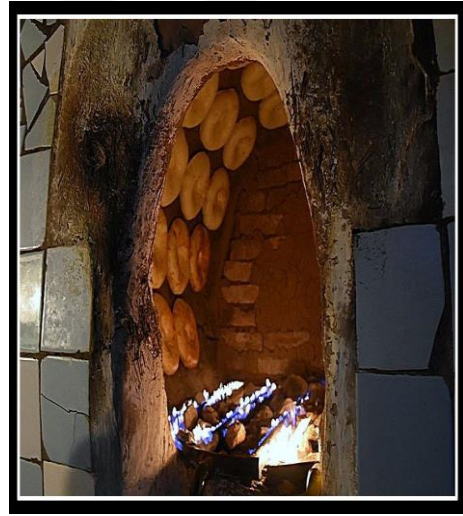
Tietze (2019, s. 107), Arapça *tannūr*’dan geldiğini belirterek “yere çukur kazılarak yapılan bir fırın çeşidi” olduğunu kaydetmiştir. Eren (1999, s. 393), kelimenin kökeninin Arapça *tannūr* olduğunu, Arapçaya da Aramice *tannūrā*’dan geçtiğini belirtmiştir. Kelimenin çıkış noktasının ise Akkadca *tinūru* olduğunu kaydetmiştir. Konuyu *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı eserinde ele alan Ögel (1978, s. 45-47), kaynaklarda Arapça ve Farsça kökenli olarak değerlendirilen *tannur/tandır* sözünün *İbni Mühenna Lügati*’nde *tamdır* şeklinde geçtiğini ve dolayısıyla kelimenin Türkçe kökenli olduğunu ileri sürmüştür. Ögel’e göre Selçuklu Dönemi’nde kullanılan *tamdur-/ tamtur-* fiilleri “ateş yakmak”, *tamdu, tamduk* isimleri ise “kuvvetli ve alevli ateş” manalarına gelmekteydi. Eski Türkçede “cehennem” anlamında olan *tamu* isminin de bu kelime ailesiyle bağlantılı olduğunu öne süren araştırmacı, Anadolu’da ekmek ve yemek pişirilen yer için kullanılan *tandır*ın etimoloji sözlüklerinde belirtilenlerin aksine Arapça/ Farsça değil Eski Türkçe bir kelime olduğu kanaatine varmıştır. Ögel’i destekler nitelikte Clauson’un (1972, s. 504) etimoloji sözlüğünde *tamdur-/ tamtur-* fiilleri “ateş yakmak” anlamlarıyla kaydedilmiştir. Yine Ögel’i destekler nitelikte çağdaş lehçelerden Türkmen Türkçesinde “ekmek pişirilen yer”, *İbni Mühenna Lügati*’nde olduğu gibi *tamdır* ismiyle karşılanmaktadır (Tekin vd.,

1995, s. 615). *İbni Mühenna Lügati*'nde tespit edilen ve Ögel'e göre Türkçe *tamdır* ismi ile Arapça *tannur* arasında bir fonetik bulaşmanın gerçekleşmiş olabileceği de eldeki verilere göre ihtimaller arasındadır. Nitekim semantik ve fonetik açıdan yakınlık, karşıtlık, eşlik vb. bağlantılar içerisinde bulunan, aynı ortamı paylaşan kelimelerin birbirini etkilemesi olarak tanımlanan bulaşma (Karaağaç, 2013, s. 214), Türkçenin tarihî devirlerinde ve bugün hem kolay söyleme çabasının bir ürünü olarak hem de kültürel etkileşimler neticesinde ortaya çıkabilmektedir. Netice itibarıyla köken bilgisi sözlüklerinde Arapça *tannur*dan geldiği belirtilen *tandır* isminin *İbni Mühenna Lügati*'nde *tamdır* şeklinde geçmesi, Türkmen Türkçesinde de bu şekliyle kullanılması, Clauson'un sözlüğündeki veriler ve Bahaeddin Ögel'in konuyla ilgili düşünceleri kelimenin Türkçe olabileceğini düşündürmektedir.

Çağdaş lehçelerde; Kazak Türkçesi, Kırgız Türkçesi, Başkurt Türkçesi ve Tatar Türkçesinde *tandır*, Azerbaycan Türkçesi ve Özbek Türkçesinde *tandır*, Yeni Uygur Türkçesinde *tonur* ve Türkmen Türkçesinde *tamdır* varyantlarıyla tespit edilen kelime; genel itibarıyla “fırın, soba ve ekmeğin pişirildiği yer” manalarıyla kullanılmaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 846-847).



Resim 17 Kazakistan'da bir *tandır* çeşidi (URL 26)



Resim 18 Özbekistan'da bir *tandır* çeşidi (URL 28)

Kelimenin Türkiye Türkçesi ağızlarında; “fırın, soba, ocak, çocukların ayakta durmasını sağlamak amacıyla yapılmış alet, su burgacı” anlamlarıyla yaygın kullanımda olduğu görülmektedir. Kimi bölgelerde (Kahramanmaraş Önsen

Mahallesi), anlam genişlemesine uğrayarak “yassı hâldeki taşı, ocak yapımına elverişli olan mermeri” ifade ettiği kaynaklarda geçmektedir (Derleme Sözlüğü, 2009, s. 3821).

Türkçede “ocak, fırın” anlamlarıyla Orta Türkçe Dönemi eserlerinde tanıklamaya başladığımız kelime, *tandūr* ve *tennūr* varyantlarıyla karşımıza çıkmaktadır.

Neçeme kim bu küweçdin aş çıkarurlar takı *tandûrdın* etmek çıkarur erdiler
hēç bu küweçning aş eksilmez erdi ... (NF 29/12).

Sen bargıl hatunungga aygıl, *tennūr* agzın açmasun, ötmeklerin çıkarmasun
men kelginçe, tēp. (KE 228v/9).

Harezm Dönemi'yle birlikte tanıkladığımız kelime, Türk mutfak kültüründe ekmek ve yemeğin pişirildiği yeri ifade etmek üzere *ocak* ile yan yana kullanılmış olup bir tür geleneksel fırın sistemidir. Yer oyularak oluşturulan, tabandan yukarıya doğru silindirik şeklinde bir yapının içerisine tandırcılar tarafından pişmiş toprak ile hazırlanan yapının yerleştirilmesiyle ve etrafının çamurla sıvanmak suretiyle oluşturulmaktadır (Davulcu, 2015, s. 25-26). Ekmek, yemek pişirme amacının dışında ısınma ve insanların sosyalleşmesinde önemli rol oynayan tandır, ilk çağlardan beri Anadolu'da kültürel miras olarak yaşatılmaktadır.

Özellikle Orta Asya toplumlarında, Neolitik Çağ ile birlikte kullanıldığı arkeolojik kazılarla tespit edilen tandırın, Anadolu'ya Orta Asya'dan taşındığı düşünülmektedir (Erdoğan, 2018, s. 94). Bugün Anadolu'nun özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde; İran, Irak, Suriye, Mezopotamya ve Kafkaslarda yaygın bir şekilde yaşatılan tandır kültürünün çok eski çağlardan beri Anadolu'daki varlığı, yapılan kazı çalışmalarıyla desteklenmektedir. Çoğunlukla Erzurum, Van, Diyarbakır, Bayburt, Bitlis, Muş, Malatya, Ankara, Sivas, Hatay illerinde



Resim 19 Anadolu'da özellikle kırsal bölgelerde yaygın olan bir çeşit tandır.

kısmen de Anadolu'nun kırsal bölgelerinde kültürel miras olarak yaşatılan bir fırın sistemidir. Tandırların yapımı ve kullanımı, bugün daha çok kadınlar arasında yaygın

olup imece usulüyle toplumsal dayanışmasına önemli katkıda bulunmaktadır (Erdem, 2013, s. 111-132; Erdoğan, 2018, s. 93-99; Özgen, 2023, s. 934-957).



Resim 20 Ayanis Köyü/Van: Kadınlar arasında imece kültürü ve sosyal dayanışmayı yansıtan bir kare (Erdem, 2013, s. 124).



Resim 21 Salattepe kazılarında ortaya çıkan Orta Tunç Çağ Tandırı (Erdem, 2013, s. 125).

Kullanım amacı ve iklime göre şekillerinde küçük farklılıklar olan tandırlar, Anadolu'da *tandır*, *tandirevi*, *tandırılık*, *tandırıyeri* gibi isimlerle anılmaktadır.

Bunlardan kimisi mutfak ile bütünleşik bir yapıya sahipken kimisi de bahçe içerisine müstakil şekilde inşa edilmektedir. Yapı ve yerleşim biçimleri bakımından çeşitlilik gösteren tandırların bazıları tamamen yerin altına gömülürken bazıları yarıya kadar gömülmektedir veya tamamen taban üzerine yerleştirilmektedir. Ayrıca, bazı örneklerde tandırın etrafında kilden yapılmış mimari yapılar da bulunabilmektedir. Bu durum, tandır fırınlarının tek tip bir yapıya sahip olmadığını, bölgeden bölgeye veya topluluktan topluluğa değişen bir gelenek olduğunu göstermektedir. Nitekim bu farklılıklar, araştırmacılar arasında adlandırmada karmaşaya sebep olmuştur. Tandırların farklı şekillerinden ötürü araştırmacılar çalışmalarında “tandır-benzeri fırınlar” veya “ekmek fırınları” gibi farklı adlandırmalar kullanmışlardır. Bu çeşitlilik ve değişkenlik, tandırın yapısal ve yerel özelliklerine bağlı olarak farklı adlandırmalarla anılmasına neden olmuştur (Erdem, 2013, s. 111-132).

Nihayetinde tandırlar temel ihtiyaca yönelik pişirme ve ısınma sistemleri olup bir fırın veya ocak türünü ifade etmektedir. Türkçeye Arap/Fars etkileşimlerinden sonra girmiştir.

3.3.3.1.3. Fırın

Orta Türkçenin Doğu ve Kıpçak kolunda tespit edemediğimiz, Batı Türkçesinde ise 16. yy. eserlerinden sonra karşımıza çıkan kelime; altında veya herhangi bir yerinde ateş yakılarak ekmek vs. pişirmeye yarayan kapalı yapıyı ifade etmek üzere kullanılmaktadır. 18-19. yy.a kadar yaygın kullanımı olmayan kelimenin bu yüzyıllardan sonra kullanım alanı genişlemiş, günümüzde ekmek ve yemek pişirmeye yarayan hemen her türlü kapalı ocakları ifade etmek üzere kullanılır olmuştur. Kökeni Latince *furnus*’a dayanan ancak Türkçeye Arapça *furn*’dan geçen kelime (Tietze, 2016, s.



Resim 22 Osmanlıda fırıncı esnafını ve ekmeğin pişirildiği bacalı fırını yansıtan bir minyatür (URL 29).

123), 15-16. yy. Osmanlı hukuki ve mali kanunlarında, *Meninski Lügati*'nde ve Mertol Tulum'un 17. *Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı* adlı eserlerde *furun* varyantıyla, 19-20. yy. Osmanlı Türkçesi sözlüklerinde (Kamûs-ı Türkî, Lehce-i Osmanî vb.) *furun*>*fırın* şekilleriyle tespit edilmiştir (Tietze, 2016, s. 123; Meninski, 2000, s. 3509; Tulum, 2011, s. 734).

İki kıt'a şâb ma'deni dahı ihdâs édüb, her ma'dende yigirmi dörder *furun* şâb zahiresi ihrâk édüb ve yigirmi dörder kuyu şâb vërüb... (OHM s. 72).

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan fırınlar, ekmek pişirme mekânları bağlamında yerleşik düzen ve şehirleşmenin hızlanmasıyla çeşitlenmiştir. Türklerin fırınlar ile tanışıklığı henüz Asya'da yaşarken başlamıştır. Nitekim o dönemler bu tarz ısınma ve pişirme sistemleri *oçuk/oçak*, *awran*, *köçürme oçuk*, *sâç* gibi adlandırmalarla anılmaktaydı. 13. yy. sonrasında Asya'dan göçler başlamış ve Oğuz boyları, Anadolu coğrafyasına gelmiştir. Şehirleşmenin artmasıyla şehirlerde yaşayan halkın ekmek ihtiyacını karşılamak üzere ticari ocaklar veya tandırlar ya da günümüz ismiyle fırınlar inşa edilmeye başlanmıştır (Kuter, 2011, s. 56-58).

Osmanlı Dönemi'nde şehirlerde nüfusun artması, sanayi devriminin gerçekleşmesi, teknoloji ve bilimin ilerlemesi; halka, saraya ve orduya yönelik endüstriyel fırınların gelişmesini sağlamıştır. İmalatında genellikle *şamot* ve *ateş tuğları* adı verilen taşların kullanıldığı fırınlar, kubbeli veya bacalı inşa edilmekteydi. 17. yy.da yarım milyondan fazla nüfusa sahip olan İstanbul'da fırınlar; saray fırınları, ordu fırınları, halk fırınları, imaret ve konsolosluk fırınları olmak üzere çeşitli bölümlere ayrılmıştır (Demirtaş, 2008, s. 49). *Saray Fırınları*; saray mutfağıyla tümleşik olan bu fırınlar padişahın, yönetim tayfasının ve hizmetçilerin günlük ekmek ihtiyacını karşılamak üzere işlemekteydi. Bu fırınlarda, padişaha sunmak üzere *nan-ı hass* denilen saf ve beyaz undan yapılan ekmekler; *nan-ı aziz*, *nan-ı adi* veya *somun* denilen daha düşük kalitedeki ekmekler saray halkı ve hizmetçiler için hazırlanmaktaydı (Kuter, 2011, s. 59; Demirtaş, 2008, s. 49-64). *Ordu Fırınları*; Osmanlıda yalnızca asker ocaklarında askerin ekmek ihtiyacını karşılamak üzere kurulmuş fırınlardır. İlki 15. yy.da kurulan bu fırınlar, o dönemde *fodla* "pide" veya *sekban fırınları* diye adlandırılmaktaydı. *İmaret ve Konsolosluk Fırınları*; bir caminin etrafında oluşturulan medrese, kütüphane, hamam, aşevi gibi birimlerden oluşan imaretler olup ihtiyaç sahipleri ve bölgede görev yapan devlet görevlilerinin günlük ihtiyaçlarını karşılamak üzere padişah veya vezirler tarafından kurulan ve payitahtın

gözetiminde olan yapılardır. Bunların içerisinde ekmek ihtiyacını karşılamak üzere inşa edilmiş fırınlar bulunmaktaydı. İmaret içerisindeki fırınlarda ihtiyaç sahipleri ve devlet görevlilerine dağıtılmak üzere genellikle orta sınıftan yapılmış fodla türünde ekmekler çıkarılmaktaydı. *Halk Fırınları*; Osmanlı Dönemi'nde şehir merkezlerinde halkın ekmek ihtiyacını karşılamak üzere ticari amaçlı kurulan büyük fırınlardır. Genellikle *has ekmek fırınları* ve *harcî ekmek fırınları* olmak üzere iki türde anılan bu fırınlar, halkın sosyoekonomik durumuna göre ekmek çıkarmaktaydı. *Has ekmek fırınlarında* saf ve beyaz undan yapılan birinci sınıf *nan-ı hass* ekmekleri üretilirken *Harcî ekmek fırınlarında* da orta sınıftan *nan-ı adi*, *somun*, *fodla* diye adlandırılan ekmekler çıkarılmaktaydı. Gelişen teknoloji, artan nüfus ve şehirleşme, fırın sayıları ve fırınların niteliğini doğrudan etkilemiştir. Yapılan araştırmalar, tam sayı belli olmamakla birlikte 17. yy.da İstanbul'daki ekmek fırını sayısının 2000 civarında olduğunu göstermektedir (Demirtaş, 2008, s. 66-71).

Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye nüfusunun %75'i kırsal bölgede yaşarken %25'i şehirlerde yaşamaktaydı. Kentleşmenin hızlanmasıyla bu oran tersine dönmüş, kırsal nüfus %8'e düşerken kentsel nüfus %92'lere yükselmiştir. Bu değişiklik, sanayileşme bağlamında olumlu sonuçlar doğursa da kırsalda can bulan geleneksel, köklere bağlı ve Türk etno kültürünü yansıtan yapıların yok olmasına veya evrimleşerek küreselleşmesine neden olmuştur (Oğuz, 2019, s. 11). Önceden ev içerisine tümleşik veya bahçede müstakil bir mimariyle inşa edilen fırınlar, bireysel kullanıma yönelikti ve belirli boyutlarda yapılmaktaydı. Günümüzde kentleşmeyle birlikte şehir merkezlerinde bu yapıların yerini endüstriyel fırınlar almış durumdadır. Ev fırınından ekmek fabrikasına dönüşen bu pişirme ve ısınma sistemleri; yalnızca şeklen değişmemiş, çeşitli enerjilerle



Resim 23 Anadolu'nun kırsal bölgelerinde bireysel üretime yönelik toprak fırınlar. Ankara/Polatlı/Beylikköprü Köyü (Davulcu, 2015 . 35).

çalışanları da ortaya çıkmıştır. Odun ve tezek ateşiyle çalışan taş fırınlar yerini elektrik enerjisiyle çalışan endüstriyel cihazlara ve doğalgaz ile çalışan ekmek fabrikalarına bırakmıştır. Tabii, sanayileşme ve kültürel etkileşimlerle birlikte ısınma ve pişirme sistemlerine verilen isimlerin de (mikrodalga, solo fırın, ankastre vb.) değişim-dönüşüm içerisinde olduğunu söylemek gerekir.



Resim 24 Elektrik, doğalgaz gibi çeşitli enerjilerle çalışan modern ev fırınları.

3.3.3.1.4. Peç

TS’de “Rus mimarisinde odaları ısıtmak için yapılan fırın tarzı ocak” şeklinde tanımlanan kelime; kerpiç, taş veya tuğladan samansız çamur ile yapılan kimisi evin içi ile tümleşik kimisi de dış duvar ile birleşik yapıya sahip olan bir çeşit ısınma ve pişirme sistemidir. Türkiye Türkçesi ağızlarında *peç*, *peş*, *pej* varyantlarıyla yaşayan bu ekmek ve yemek pişirme mekânları, yazlık ve kışlık olmak üzere iki şekilde dizayn edilmektedir. Yazlık olanlar evin dış bölümünde yer alırken kışlıklar ısınma amaçlı da kullanıldıkları için iç kısımda konumlandırılmaktadır. Şehir merkezlerinde pek rastlanmayan bu yapılar, diğer geleneksel ekmek ve yemek pişirme



Resim 25 Ankara Polatlı İlçesi Karakuyu Köyü, Ev İçerisine Konumlandırılmış Bir Çeşit Peç (Davulcu, 2015 s. 30).

mekânları gibi Anadolu'nun kırsal bölgelerinde birer kültürel miras olarak sürdürülmektedir.

Soba ve ocak manalarıyla Kazak Türkçesinde *peş*, Kırgız ve Özbek Türkçesi'nde *peçke*, Türkmen Türkçesi'nde *peç*, Yeni Uygur Türkçesinde *meş* varyantlarıyla yaşayan kelimenin Rusçadan yayıldığı anlaşılmaktadır.²⁰ Anadolu'daki kullanım alanlarının yoğun olduğu yerler, Kıpçak boylarının yerleşim alanlarıdır. Diğer bir deyişle bu yapı, Sovyetler Birliği'nin egemenliği altında olan Kafkaslar ve buradan Anadolu'ya göç eden Karapapak/ Terekeme Türkleri ile Karadeniz'in kuzeyinden göç eden Tatar Türklerince yaşatılmaktadır (Aydın, 2020, s. 138; Davulcu, 2015, s. 30).



Resim 26 Ev içine dizayn edilmiş bir çeşit peç, Kazakistan/ Almatı (URL 35).

Ekmek pişirme mekânları içerisinde ele aldığımız *ocak*, *tandır*, *fırın* ve *peç*; süreç içerisinde teknolojik ilerlemeler, yeni enerji kaynakları, kültürel etkileşimler, küreselleşme ve ihtiyaçlar doğrultusunda sürekli güncellenmişlerdir. Tarım kültürünün başlarında bireysel ihtiyaçlar doğrultusunda inşa edilen bu yapıların, nüfus artışı ve kentleşmeyle birlikte farklı enerjilerle çalışan ve geniş kitlelerin ihtiyaçlarını karşılayacak endüstriyel türleri ortaya çıkmıştır.

²⁰ Türk Dil Kurumu, Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Çevrimiçi Sözlüğü, <https://sozluk.gov.tr>

Farklı isimlerle anılan ekmek pişirme mekânlarının nihayetinde aynı amaca yönelik birbirine benzer yapılar olduğu açıktır. Birbirine benzer yapılar olmasına karşın neden tek bir isimle anılmadığı hususunda şunlar söylenebilir: Bilindiği üzere Türkler tarih boyunca değişik coğrafyalara göç etmiş ve farklı kültürler ile etkileşim içinde olmuşlardır. 12. yy.a kadar pişirme ve ısınma sistemleri *oçuk/ oçak, etmek pişirür ev, od/öt orni, awran* gibi adlandırmalarla anılmıştır. Araştırmacılar arasında kökeninin Arapça olduğu yaygınlık kazanan *Tannur* (tandır), 13. yy. metinleri itibarıyla karşımıza çıkmaktadır ki Türklerin Araplarla ilişkilerinin yoğunlaşması bu yüzyıllara tekabül etmektedir. Şekilleri ve kullanım amaçları aşağı yukarı aynı olmasına karşın farklı adlandırmaların literatüre girmesi, doğrudan kültürel etkileşimlerle ilgilidir. Aynı şekilde Latin kökenli olan *fırın*, Türkçeye Arapçadan geçmiştir ancak 16. yy.da Batı ile ilişkilerin artmasıyla yaygınlık kazanmıştır. *Peç* ise Rus etkileşimleriyle literatürde yer edinmiştir. Burada şunu da belirtmek gerekir ki dile giren bu kelimeler; aynı sistemin geleneksel ve endüstriyel şekillerini ifade etse de alıntılanan milletlerin sosyoekonomik, folklorik özellikleri çerçevesinde semantik bağlamda kavram çerçevesini genişletebilmektedir veya anlam özelleşmesiyle tek bir yapıyı ifade edebilmektedir.

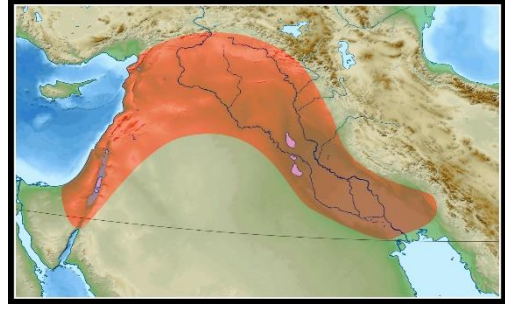
Günümüzde şehir merkezlerinde pek rastlayamadığımız geleneksel *ocak, tandır, peç* gibi yemek ve ekmek pişirme mekânları, yalnızca geleneksel pişirme sistemleri olmayıp küreselleşmeye karşı ayakta duran ve bu mekânlar çevresinde yaşatılan somut olmayan kültürel mirasın yeni nesile aktarılmasında da önemli rol üstlenen yapılardır.

3.3.3.2. Eski Türklerden günümüze ekmek yapımında kullanılan başlıca hububatlar

3.3.3.2.1. Buğday

İnsanoğlunun yerleşik düzene geçiş serüveninin milattan önce 12000 yıla kadar uzandığı, bu yıllarda küçük gruplar hâlinde, avcı-toplayıcı yaşam tarzından yabani tahılların tüketimine geçildiği bilinmektedir. Yapılan çalışmalarla Afrika

kıtasından dünyanın çeşitli bölgelerine yayıldığı bilinen insanoğlunun MÖ 4000’lerde Mısır, Suriye, Irak, İran ve Türkiye’nin güneyini kapsayan *Bereketli Hilal* denilen bölgede, yabani hâlde yetişen *buğday*, *arpa* gibi tahıl ürünlerini evcilleştirdiği ve buralarda kalıcı yerleşim yerleri oluşturduğu kaynaklarda geçmektedir (Özçelik, 2005, s. 13; Salamini vd., 2002, s. 429-441).



Resim 27 Yabani hububatların evcilleştirildiği ilk yer olduğu düşünülen "Bereketli Hilal" diye anılan bölge (URL 30)

Eski Türklerin göçebe bir hayat sürmesine karşın küçük bahçelerinin olup tarımla uğraştıkları bilinmektedir. *Bereketli Hilal*’den Himalayalara yayılan oradan da Orta ve İç Asya’ya dağılan buğday, M. S 8-9. yy.lar itibarıyla Türklerce tüketilen temel tahıl ürünlerinden biri olmuştur.

TS’de; “buğdaygillerden, karasal iklimin olduğu bölgelerde yetişen, un yapımında kullanılan tanelerini taşıyan kılçıklı çiçekleri olan, tek yıllık otsu bitki (*Triticum*)” şeklinde tanımlanan buğday, Eski Uygur metinleri itibarıyla literatürümüzde yer almıştır.

Törtünç Yunkiu atlıg yultuz ol. Vuusı bu ärür; tavişgan yıllıg, takıgu yıllıg kişi bu yultuzga sanlıg togar. Livi aşı bugdai titir. Ada tuda boltukta bu nom bitigkä tapınıp udunup, vuusin ätüzintä tutmış kărgăk (TTT VII s. 24/39 Rachmati, 1936, s. 24). “Dördüncüsü, Yunkiu adında yıldızdır. Tılsımı şudur; tavşan ve tavuk yılında olan kişi bu yıldıza bağlı doğar. Adağı, aşı buğdaydır. Tehlike, sıkıntı olduğunda bu kutsal yazıya saygı gösterip, sığınıp muskasını üzerinde taşıması gerek.”

Karahanlı Dönemi eserlerinden *Divanu Lugati’t-Türk*’te dokuz, Harezmi Dönemi’nden *Kıssasü’l-Enbiya*’da altmış, *Nehcü’l-Feradis*’te dokuz, Kuzey Kıpçak Türkçesinden *Codex Cumanicus*’te dört, Eski Anadolu eserlerinden *Yusuf ve Zeliha*’da on beş ve divanlarda çok sayıda tespit edilen kelime, tarım toplumuna geçişle birlikte Türk dili ve kültüründe önemli bir yer edinmiştir (Çağlar, 2015, s. 286-300).

Hitâb kıldı, kamug ni‘metlerdin yègil, *bugday* yèmegil, uluglar tirkisinde öz etmekini yèmek ‘ayb bolur. (KE 10r/1). “Hitap etti; bütün nimetlerden ye, buğday yeme. Uluların sofrasında kendi ekmeğini yemek ayıp olur.”

Biraz et ve süt getürdi İbrahim yidi ol ikiye bereketlenmek du‘asın kıldı eger İbrahim öñüne etmek ya *bugday* getürmiş olsadı Mekke yiri cümle yirlerden ni‘metlü olsadı... (KSE 163/11 s. 146). “Biraz et ve süt getirdi, İbrahim yedi ve o ikisine şükür duasını yaptı. Eğer İbrahim’in önüne ekme ve buğday getirmiş olsaydı, Mekke yeri, bütün yerlerden bereketli olsaydı...”

Arpa ekmeğine göre daha makbul olan, az bulunan, genellikle aydın kesim ve yöneticiler tarafından tüketilen buğday ekmeğinin sosyal statüyü belirtir örnekleri; tarihî metinlerde sıkça karşımıza çıkmaktadır.

Bugday etmegine ve zeyte toyup, dürlü ta‘amlar yiyüp nefis tonlar geysenüz gerek. (TKİİ 108a/14-15 s. 454). “Buğday ekmeğine ve zeytine doyup türlü türlü yiyecekler yiyip güzel elbiseler giymeniz gerek.”

Diğer unlardan yapılan ekmeğe göre daha yumuşak ve daha tatlı olan buğday ekmeği, bir atasözünde şöyle geçmektedir:

Buğday etmeğün yoğısa buğday dilün yok mı. (AS 194 s. 27). “Buğday ekmeğin olmasa bile tatlı sözlerle gönül de mi alamazsın.”

Arpa ve mısır unundan yapılan ekmeklerin kısmen acı olduğu göz önünde bulundurulduğunda buğday unundan yapılan ekmeğin daha tatlı, daha yumuşak olduğu ve dönemin şartlarına göre herkesin ulaşamadığı bir ekmek türü olduğu anlaşılmaktadır.

Kıpçak Türkçesinin güney kolunu oluşturan Memluk Kıpçakçasında, *bugday* varyantıyla tespit edilen kelime; kuzey kolunda, *Codex Cumanicus*’ta *boday*, *bogday* ve *bugday* fonetik şekilleriyle karşımıza çıkmaktadır.

Ëmgenip, tèrlep kınalıp andan tamagın bèslegil. Kaçan *bogday* saçar-sèn aar kovra biter, alabota, tigenek dagı kükel biter. (CC 57a/22-23 s. 330). “Emek çekip, terleyip, eziyet çekip, ondan sonra karnını doyur. Ne zaman buğday saçarsın, onun yerine kuru ot biter, karapazı, diken ve kara diken biter”

Biçin vakti kilip *bugday* yetip-tür

Közüng aç uykudan kim tang atıp-tur (GT 271/6-7 s. 135). “Hasat vakti gelip buğday yetmiş, Gözünü uykudan aç, tan atmış.”

Çağatay Türkçesinde *bugday* varyantıyla tespit edilen kelime hem tahıl ürününü hem de bir yıldız olan ve günümüzde “başak burcu” olarak bilinen *sünbüle*’yi ifade etmektedir. Yalnızca Çağatay sahasında değil Karahanlı ve Osmanlı Türkçesi dönemlerinde de *bugday* ile başak burcu temsil edilmektedir (Çağlar, 2015, s. 286-300).

Kür arslan bile koşnı *bugday* başı

Basa ülgü boldı çadan ya eşi KB s. 30/140. “Cesur Arslan ve komşusu Başak, onlardan sonra Terazı ve Akrep ve arkadaşları Yay gelir.”

Bugday; gendüm, habb. Altıncı buruca ıtlak olunur, sünbüle (LÇT s. 175).

Eski Uygur Türkçesinden beri yazılı metinlerimizde tanıklanan buğday; Türkiye Türkçesi ağızları, çağdaş lehçeler, Türkçenin uzak lehçeleri (Yakutça, Çuvaşça) ve hatta Moğolca ve Tunguz dillerinde çeşitli fonetik varyantlarla yaşamaktadır (Çağlar, 2015, s. 286-300).

Bugün Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ekmek ve bunun ham maddesi olan buğday, tarihî süreç içerisinde farklı adlandırmalarla kullanılmıştır. Türk dilinin en eski kaynaklarından olan DLT’de *aşlık* ve *tarıg* isimleriyle buğdayın ifade edildiğini Kaşgarlı Mahmud şöyle kaydetmiştir:

(*tarıg*) Türklerin çoğunda buğday; bilhassa Oğuzlarda ise *akdarı*; *tahıl*; *tohum*; *ekin* (DLT s. 856).

(*āşlık* – *aşlık*) Oğuzlarda buğday (DLT s. 560).

Tarı-, *tarla*, *darı* gibi dil öğelerinin üzerine yapılan özel çalışmalar; Türk tarım terminolojisinde önemli bir yere sahip olan bu terimlerin Eski Türkçe *tarı*-filinden genişlediğini göstermektedir (İnan, 1991, s. 313-315; Gül, 2012, s. 99-120; Gül, 2016, s. 85-96). “buğday, tohum, ekin” anlamına gelen *tarı*->*tarıg*, hububatın ekildiği yeri ifade eden *tarı*->*tarı-g-la-g* (tarla) Türklerin kelime türetme stratejisini de yansıtmaktadır. “Yemek yapılan yer, mutfak” anlamına gelen *aşlık* ise Eski Türkçede Oğuzların buğdayı ifade etmek üzere kullandığı bir terim olup bugün ağızlarda bu anlamını korumaktadır.

Türk kültürü ve Türklerin dünya görüşünün dile kodlandığı terimlerden biri olan buğday, atasözleri ve kalıp yapılar da karşımıza çıkmaktadır. *Türk Atasözleri Sözlüğü* (Aksu vd., 2022), *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I* (Aksoy, 1993), Edebiyatımızda Atasözleri (Dilçin, 2018), Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü (Çobanoğlu, 2004) kaynaklarından tespit edilen, buğday ile ilgili olan bazı atasözleri şunlardır:

Buğday ekmekğin yoksa buğday dilin de mi yok? (TAS s. 181). (Diğer unlardan yapılan ekmeklere göre daha makbul olan buğday ekmegi, önceden halkın genellikle erişemediği, daha çok yöneticiler ve aydın kesim tarafından tüketilen bir ekmek türüydü. Buna istinaden bu atasözü sosyal statüyü belirtir niteliktedir.)

Buğday ile koyun geri yanı oyun (TAS s. 182). (Türklerde tarım ve hayvancılığın ne denli önemli olduğunu anlatan bir atasözüdür. Türklerin tarım kültürüne dair söz varlığının genişlediği Eski Uygur Dönemi metinlerinden itibaren tarımın önemini vurgulayan bölümler kaydedilmiştir): *Öñi öñi kazganç kılmak ayu berdiler. Biri ayur kazganç neñ tarıg tarımağda edgü yok (kergek). Bir tarısar miñ tümen bolur* (İKP XIII Hamilton, 1998, s. 33). “Kazanç elde etmesi için ona çeşit çeşit yol gösterdiler. Biri şöyle dedi: Kazanç konusunda tarlaları ekip biçmekten başka daha iyi bir yol yoktur, bir tane (tohum) ekince binlercesi, on binlercesi elde edilir.”

Buğday yanında acı ot da sulanır (TAS s. 182). (Toplumun faydasına olan bir eylem Türk ahlak normlarınca iyi karşılanmaktadır. Ancak toplum içerisinde kötü niyetli insanların da varlığı bilinmektedir. Yapılan iyi eylemlerden kötü niyetli insanların da nemalandığı, tarım terminolojisi içerisinde ekin sulanırken doğal olarak yabancı otların da sulanacağına benzetilerek anlatılmaya çalışılmıştır.)

Buğdayım var deme ambara girmeyince, oğlum var deme yoksulluğa ermeyince (TAS s. 182). (Soyun devamı, Türk tarım kültüründe hububatın hasadına benzetilerek anlatılmıştır. Ambara girmemiş buğdayın başına herhangi bir afet gelebilir. Dolayısıyla ürün var olarak kabul edilmemelidir. Aynı şekilde evlat da zor zamanda atasının yanında olursa evlat olur.)

Oluşum süreçleri mitolojik evrelere kadar dayanan atasözleri, Türk kültüründe boylar arasında önemli bir bağa sahiptir. Tarihin bilinmeyen evrelerinde dil öğelerine kodlanarak örülen bu bağ, birçok atasözünün çağdaş Türk lehçelerinde ortak oluşuyla kendini göstermektedir. Özkul Çobanoğlu'nun (2004), *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü* başlığıyla derlediği, çağdaş Türk lehçelerinde ortak olan atasözlerinin buğday ile ilgili olanlarından bazıları şunlardır:

Buğday yanında acı ot da sulanır. (Türkiye Türkçesi)

Biyday arkasında karamık suv işedi. (Kazak Türkçesi)

Buğday bilen haşal ot hem suvlanar. (Türkmen Türkçesi)

Bugdayniñ banisida karamuk su içuptu. (Yeni Uygur Türkçesi)

Şoliniñ orkasidan kurmak ham suv içadi. (Özbek Türkçesi)

Aç tavuk kendini buğday ambarında sanır. (Türkiye Türkçesi)

Tavuk tüsine tarı köredi. (Kazak Türkçesi)

Aç tovuq düşünde darı görer. (Türkmen Türkçesi)

Tohu çüşide terik körer. (Yeni Uygur Türkçesi)

Aç tovuqniñ tuşiga tarik kiradi. (Özbek Türkçesi)

Buğday ekmeğin yoksa buğday dilin de mi yok? (Türkiye Türkçesi)

Sıylarğa asın bolmasa, sıyparğa tilin bolsın. (Kazak Türkçesi)

Bugday naniñ bolmasa, bugday sözün yokmudı? (Türkmen Türkçesi)

Bugday neniñ bolmisa, bugday sözün yokmidu? (Yeni Uygur Türkçesi)

Bugdoy noniñ bolmasa ham, oçik yüziñ bolsın. (Özbek Türkçesi)

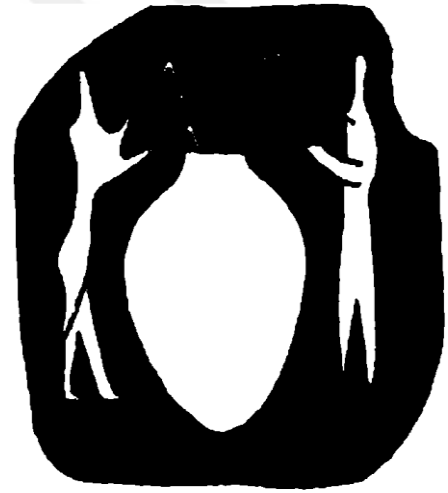
3.3.3.2.2. Arpa

TS'de "buğdaygillerden bir bitki" şeklinde tanımlanan arpa, insanoğlunun tarım kültürüne geçişiyle birlikte buğdaydan sonra ekmeği yapılan ikinci tahıl ürünüdür. Eski Uygur Dönemi itibarıyla takip edebildiğimiz kelimenin, etimoloji

sözlüklerinde Türkçe kökenli olduğu kaydedilmekle birlikte Moğolcadan alıntı olabileceğine de değinilmiştir (Clauson, 1967, s. 198; Tietze, 2016, s. 437). Tarihî lehçelerden günümüze fonetik açıdan çok değişikliğe uğramayan kelime; Eski Uygur Dönemi'nde *abra/ arpa* varyantlarıyla (Wilkens, 2021; Caferoğlu, 2011), Orta Türkçe Dönemi'nde *arpa/ arfa* şekilleriyle (Ünlü, 2012; Ünlü, 2013) tespit edilmiştir. *Arfa* varyantı, Doğu Türkçesinde birkaç kelimedede görülen *p>f* değişikliğiyle (toprak>tofrak, yaprak>yafarak) ortaya çıkmış olup Harezmi Türkçesiyle birlikte tanıklanmaya başlanmıştır.

Ey yumşak töşekte yatmagan, ey tagar ton kedmegen, ey *arfa etmekin* tok yemegen, tēp yıglayur erdi. (KE 237v/1 s. 343). “Ey yumuşak döşekte yatmayan, ey kumaş elbise giymeyen, ey arpa ekmeğini doyasıya yemeyen diyerek ağlardı.”

Bugün Türk boyları arasında *arpa*, *arba*, *ärpä* şekilleriyle yaşayan kelime; bazı Moğol kavimlerinde *arwe* veya *arbai*, Mançurya'daki kimi bölgelerde ise *arfa* varyantıyla kullanılmaktadır. Buğdayda olduğu gibi “yemeklik” manasında olan *aşlık* adlandırması, tarihî süreç içerisinde arpa için de kullanılmıştır. Ögel (2000, s. 144-153), çalışmasında Türk boyları tarafından ekmeği yapılan *buğday*, *arpa*, *darı* gibi tahıl ürünlerini; Türk boylarının gelişmişlik düzeyi ve coğrafi şartlar bağlamında çağlara ayırmıştır. Buğday çağında olan Türk toplumlarının genellikle tarım arazilerine yakın olan yerleri yurt tuttuğunu ve büyük devletler kurduğunu belirtirken arpa ve darı çağında olan boyların ise genellikle dağlık yerlerde ve karasal iklim şartlarında yaşadıklarını, merkezî bölgelerden uzak olduklarını ve bu sebeplerden ötürü de buğday kültürüne henüz geçmediklerini veya



Resim 28 Büyük bir küpte maltaştırılmış tahılların suyunu kamışla içen iki kişinin figürü. Mezopotamya/ Tepe Gawra MÖ 4000 (Standage, 2016 s. 20).

daha geç bir dönemde geçtiklerini kaydetmiştir. Günümüzde genellikle özel bir tercih veya beslenme ihtiyaçlarına yönelik ekmeği yapılan arpa, Anadolu'da kişilerin besin ihtiyacından ziyade hayvan yetiştiriciliği ve endüstriyel sanayide kullanılmaktadır. Ancak dünya tarım tarihi incelendiğinde coğrafi etkenler, kıtlık vb. durumlardan ötürü arpanın zaman zaman insanoğlunun besin kaynağı olduğu bilinmektedir. MÖ

10000'den sonra Buzul Çağı'nın sona ermesiyle *Bereketli Hilal* çevresinde küçük gruplar hâlinde yaşayan toplumlar, et tüketiminin yanında yabani buğday, arpa vb. hububatları tüketmeye başlamıştır. Buğday, arpa tüketiminin başlangıçta belirli taşlar aracılığıyla öğütülüp su ile ıslatılarak veya tahıl tanelerinin suya atılıp bir müddet bekletildikten sonra tahıldaki nişastanın çözülüp çorba kıvamına gelmesiyle tüketildiği bilinmektedir. Tarım kültürünün başlangıcında, (o dönemde şeker kaynaklarının çok az olduğu göz önünde bulundurulduğunda) şeker ihtiyaçlarını gidermek üzere su ile karıştırılıp maltlaştırılarak tüketilen bu hububatlardan ekmek yapımının daha sonraki yıllarda keşfedildiği, çeşitli kaynaklarda kaydedilmiştir (Standage, 2016, s. 19-24; Kocaadam ve Acar-Tek, 2016, s. 272-279). Dil verilerine göre Türklerin arpa ile tanışıklığı Eski Uygur Dönemi'ne tekabül etmektedir. Bu dönemdeki tanık cümleler dikkate alındığında, günümüz aksine arpanın Türkler arasında ekmek yapımında veya çeşitli hastalıkları tedavi etmek üzere diğer şekillerde tüketildiği anlaşılmaktadır.

Siding kişikā tāvā ādin *arpa* yarp yarması birlä ügrä kılıp içürsär ädgü bolur. (ZHU I s. 8/71 Rachmati, 1930, s. 8). “Siding olmuş kişiye deve eti, dövülmüş arpa ile bulamaç yapıp içirilirse iyi olur.”

DLT'de yalın ve türemiş hâlde toplamda 11 yerde tespit edilmiştir. Tespit edilen örnek cümlelerden ve *arpala-*, *arpalan-* fiillerinin “hayvana arpa yedirmek/verilmek” manasında kullanılmasından, arpanın hayvanları özellikle de atı yemlemek üzere kullanılan bir hububat olduğu anlaşılmaktadır.

Arpasız at aşumas, arkasız alp çerig sıyumas. (DLT s. 62/74). “At arpa yemeyince engeli aşamaz. Bunun gibi yiğit de arkasında ona yardım eden biri bulunmazsa düşman safını kıramaz.”

Kelse üme tüşürgil tınsun anıñ arukluk

Arpa saman yagutgıl bulsun atı yarukluk. (DLT s. 331/423). “Sana misafir gelirse onu indir ki (içeri al) dinlensin. Arpa ve saman yaklaştırsın ki atı dinlenmenin ışığını bulsun (rahatlasın).”

DLT'den iki yüz yıl sonra, istinsah tarihi 13. yy. olan Kutadgu Bilig'in Fergana nüshasından tespit edilen örnekler, arpanın insanlar tarafından da tüketildiğini göstermektedir.

Tonum koy yünj tap yëgüm *arpa* aş

Tükel boldı dünya maña ay kadaş (KB s. 477/4765) “Giydiğim koyun yünü, yediğim arpa yemeği bana yeter; ey kardeş, bunlara sahipsem bütün dünyaya sahibim.”

Karın todğuça yè kamug yèm içim

Kerek *arpa* yür tut todurgu açım KB s. 477/4769 “Bütün yiyecek ve içecekleri karnını doyurmak için ye ve iç; ister arpa ister darı olsun açlığını giderecektir, beni doyuracaktır.”

İkinci beyitten arpa ile darının sevilerek tüketilen tahıllar olmadığı, mecburi durumlarda (kıtlık, fakirlik, coğrafi etkenler vb.) karın doyuran tahıl olarak görüldüğü anlaşılmaktadır.

Belirli dönemlerde genellikle halk tarafından tüketilen arpa ekmeği, Türk mutfak kültüründe toplumun sosyoekonomik durumunu yansıtan tahıllardan biridir. Arpa unundan yapılan ekmek veya arpadan yapılan aş; kıtlık, kuraklık, yoksulluk vb. durumlarda eski Türklerce fakirliğin sembolü olmuştur.

Da‘vet itdi Ya‘kub’a anda varur “Davet etti, Yakup o zaman varır”

Gördi fakirler evidür oturur “Gördü ki fakirler evidir, oturur”

Arpa etmegin öñüne getirür “Arpa ekmeğini önüne getirir”

Fakirler ta‘amın aña yidürür “Fakirler yemeğini ona yedirir” (GYZ 2819-2820 s. 768).

Ay tok közüne *arpa itmeki* körünmes hoş

Likin benim allımda ‘izzetli mükerrermdür (GT 35/3-4 s. 17). “Ey doymuş olan kimse, gözüne arpa ekmeği hoş görünmez. Lakin benim nazarımda aziz ve kerimdir.”

Türk mutfak kültüründe önemli bir yer edinen arpa ekmeği ve arpa, atasözlerine de işlenilerek toplumun dünya görüşü yeni nesillere aktarılacak üzere dile kodlanmıştır.

Arpasız at aşumas, arkasız alp çerig sıyumas. (DLT s. 62/74). “At arpa yemeyince engeli aşamaz. Bunun gibi yiğit de arkasında ona yardım eden biri bulunmazsa düşman safını kıramaz.”

Osurgan göte *arpa etmeği* bahane. (AS 663 s. 64). “Bir işi yapmaya gönlü olmayan kimseye en küçük bir şey bile bahane olur.”

Arpa unundan kadayıf olmaz. (TAS s. 139). “Kötü malzemeyle iyi bir şey yapmak mümkün değildir.”

Arpa verilmeyen at kamçı zoruyla yürümez. (TAS s. 139). “Bir kimseden verim elde edebilmek için gereksimlerinin karşılanması gerekir. Herhangi bir gereksinimini karşılamadan insanlardan verim elde etmek mümkün değildir.”

Arpacıya borç eden ahırını tez satar. (TAS s. 139). “Borçlanarak girişilen bir işte başarı ve kazanç elde etmek mümkün değildir.”

Arpa eken buğday biçmez. (TAS s. 139) “İnsan ne yaparsa karşılığında onu bulur. Kötülük yapan kötülükle, iyilik yapan iyilikle karşılaşır.”

Atın ölümü *arpadan* olsun. (ADS s. 42) “Çok sevilen bir şey yapılırken veya sevilen bir yiyecek yenilirken sonuç kötü de olsa zor veya kötü şeylere katlanılır.”

Elti eltiye eş olmaz, *arpa* unundan aş olmaz. (TAS s. 238) “Arpa unundan yemek yapılamadığı gibi eltilerin de iyi geçinmeleri mümkün değildir.”

Aça *arpa ekmeği* etten lezzetli gelir. (ADS s. 109) “İş bulamayan kişi, eline geçen çok küçük bir işi büyük bir nimet sayar.”

3.3.3.2.3. *Darı (Ak Darı, Mısır)*

Öncelikle şunu belirtmek gerekir ki bugün Anadolu’da *mısır* ve *akdarı* olarak bilinen *darı* ismi, Eski Türkçede ekilip biçilen bütün hububatların geneli için kullanılmaktaydı (Ögel, 2000, s. 181). Eski Türkçe *tarı-* fiilinden genişleyen *darı* (*tarı-g>darı*); Oğuz dışı Türklerde buğday, arpa, aşıklık manalarına gelirken Oğuzlarda anlam özelleşmesiyle bugün Anadolu’da da *mısır* ve *akdarı* diye bilinen, unundan ekmek yapılan bir tahıl ifade etmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 856). Ögel’e



Resim 29 *Mısır* (URL 31).

(2000, s. 181) göre Çin kökenli olan darı, uzun yıllar Orta Asya’da temel besin gıdası olarak kullanılmıştır. Yerleşik düzenin gelişmesiyle Doğu ve Batı Türkleri, büyük devletler ve yerleşim yerleri kurarak buğday kültürüne geçmiştir. Darı ise daha çok gelişmemiş Türk boylarında, kuzeyde yaşayan Türklerce ve coğrafi açıdan uygun olan yerleşim yerlerinde temel besin gıdası olarak kullanılmaya devam etmiştir Ögel (2000, s. 144-153).



Resim 30 Akdarı (URL 36)

Etimoloji sözlüklerinde ve konu hakkındaki özel çalışmalarda *darı* isminin kökeni, Eski Türkçe *tarı-* fiiline dayandırılmaktadır. Clauson (1972, s. 538) ismin *tarı-* “tarlayı sürmek” köküne dayandığını, bundan genişleyen *tarıg* isminin “ekilmiş arazi (cultivated land) ve buradan elde edilmiş bir tahıl çeşidi” olmak üzere iki temel anlamda kullanıldığını kaydetmiştir. Tietze (2016, s. 314), “ufak bir hububat cinsi, akdarı” şeklinde anlamını verdiği kelimenin Eski Türkçe “hububat” manasına gelen *tarıg* isminin Oğuz Türkçesindeki fonetik varyantı olduğunu belirtmiştir. Konu hakkında çalışmalar yapan İnan (1991, s. 313-315) ve Gül (2012, s. 99-120) etimoloji sözlüklerinde belirtildiği gibi Türk tarım terminolojisine ait olan bu kavramın Eski Türkçe *tarı-* fiilinden türediğini vurgulayarak o dönemde kayda geçen örneklerini vermişlerdir.

Öñi öñi kazganç kılmaq ayu berdiler. Biri ayur kazganç neñ tarıg tarımakda edgü yok (kergek). Bir tarısar miñ tümen bolur (İKP XIII Hamilton, 1998, s. 33). “Kazanç elde etmesi için ona çeşit çeşit yol gösterdiler. Biri şöyle dedi: Kazanç konusunda tarlaları ekip biçmekten başka daha iyi bir yol yoktur, bir tane (tohum) ekince binlercesi, on binlercesi elde edilir.”

Etimoloji sözlükleri ve konu hakkındaki çalışmalardan da anlaşılacağı üzere Türk tarım söz varlığında önemli bir yere sahip olan *tarı-* fiili ve bundan türeyen *tarı-g>darı* ismi, Türkçede zengin bir kelime ailesine sahiptir. Eski Uygur Dönemi'yle tanıklamaya başladığımız *tarı-* fiilinin daha o dönemde çeşitli türevleri ortaya çıkmıştır. Dönem sözlüklerinden elde edilen verilere göre (Caferoğlu, 2011, s. 225-226; Wilkens, 2021, s. 677-678) *darı* isminin de kökeninin dayandığı *tarı-* fiilinden türeyen isim ve fiiller şunlardır:

Tarıg(k): tohum, bitki, hububat, ekin, mahsul, tahıl, buğday, boz darı.

Tarıg işi: ziraat.

Tarıg tarı-: ziraat, ekin ekmek,

Tarıg tsang: tahıl ambarı.

Tarıg üyür: buğday ve darı.

Tarıgçı: çiftçi, köylü.

Tarıgçı eren: çiftçi köylü.

Tarıgçı beg: çiftçi, köylü.

Tarıgçı todun: çiftçinin yöneticisi.

Tarıglag: tarla, arazi, tarım arazisi.

Tarıglag yer: tarım arazisi.

Tarıglarig bilteçi: tarım arazilerini iyi bilen.

Tarıglaglıg: tarla, arazi.

Tarımlıg: tarım.

Tarımlıg bodun: tarım halkı.

Tarın-: kendisi için yetiştirmek (tahıl vb.).

Tarıt-: dikmek, ekmek, yetiştirmek (ağaç, tahıl vb.).

Tarıtdur-: (toprağa) diktirmek, işlettirmek.

Tarıtmak: işleme, (toprağa) dikme.

Bu örnekler yalnızca Eski Uygur Dönemi eserlerinde tespit edilen örneklerdir. Bundan sonraki dönemlerde (Karahanlı ve sonrası) anlam ve kavram

yelpazesi genişlemiştir. Temel anlamlarının yanında benzetme yoluyla metaforlaşarak “soy, tohum” manalarına gelen *urug* ismiyle (urug tarıg) beraber kullanılmak suretiyle kan bağı olan akrabaları ifade ettiği bilinmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 30).

Türk mutfak kültüründe kendine yer edinen *darı*, Türk boyları arasında ekmek yapımında yaygın olmamakla birlikte kısa zamanda yetişebilen bir tahıl ürünü olması sebebiyle coğrafi açıdan uygun bölgelerde geçmişten günümüze tüketilen bir tahıldır. Buğdaya göre ekmeği daha koyu renkli olan ve bekletildiğinde acımsı bir tat veren darı ekmeği; buğday kadar rağbet görmemiş, zaruri durumlarda tüketilmiştir.

Taru etmegi; sovukdur, kurudur, ma‘dede gec siner ve karını baglar (EM s. 19). “Darı ekmeği soğuk ve kurudur. Geç siner ve mideye oturur.”

Darı unundan baklava, incir ağacından oklava olmaz. (TAS s. 234).

Açlıkta darı ekmeği baldan tatlıdır. (TAS s. 111).

Arpa ekmeği gibi yoksulluğun sembolü olan darı ekmeği, insan metabolizmasında sindiriminin zor olması ve rahatsızlık vermesi nedeniyle literatürde düzgüler hâlinde karşımıza çıkmaktadır.

Darı ekmeği tartar

Arpa ekmeği yırtar

Kurban olam buğday ekmeği

Gel beni kurtar (TAS s. 204).

Darı etrafında oluşan ve milletin dünya görüşünü yansıtan dile kodlanmış kültürel miras, özlü sözler hâlinde bugün Türkçenin çağdaş lehçelerinde yaşatılmaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 420).

Serçeden korkan darı ekmez (Türkiye Türkçesi)

Kuştan korkan darı ekemez (Gagavuz Türkçesi)

Torgaydan korkkan tarı ekmes (Kazak Türkçesi)

Taraançıdan korkkon tarı ekpes (Kırgız Türkçesi)

Çumçukdan korkkan tarıg ekmas (Özbek Türkçesi)

Aç tavuk düşünde kendini darı ambarında görür (Türkiye Türkçesi)

Aç tauk düşünde yem görür (Gagavuz Türkçesi)

Aç tovuk düşünde darı görer (Türkmen Türkçesi)

Tavuk tösine tarı köredi (Kazak Türkçesi)

Tooktuñ tüşünö taruu kiret (Kırgız Türkçesi)

Aç tovukniñ tuşiga tarik kiredi (Özbek Türkçesi)

Tohu çüşide terik körer (Yeni Uygur Türkçesi)

Aş örge taraa düjeer (Tuva Türkçesi)

Açlıkta darı ekmeği helvadan tatlı gelir (Türkiye Türkçesi)

Açlıkda darı çöreyi halvadan şirin olar (Azerbaycan Türkçesi)

Açlıkta misir ekme alvadan tatlı gelii (Deliorman Türk Ağzı)

Uzun yıllar etkin olan tarım kültürü, milletin yaşam şekliyle birlikte diline de tesir ederek atasözlerinin yanında deyimlerin de oluşmasına olanak sağlamıştır.

Mısır püskülü gibi ol-: Genellikle standartlardan daha ince ya da zayıf olan insan saçları veya fiziksel durumu söz konusu olduğunda kullanılan bir deyimdir. Bilindiği üzere mısır (darı) püskülü ince ve zayıf olur. Uzun yıllar ekilip biçilen bu tarım ürününün fiziksel özellikleri benzetme yoluyla insanın herhangi bir uzvuna veya fiziksel özelliklerine benzetilerek dil öğelerinde gramerleşmiştir.



Resim 31 *Mısır püskülü.*

Dibine darı dik-: Herhangi bir şeyi tamamen bitirmek, tüketmek.

3.3.3.2.4. Çavdar

Unundan ekmek yapılan diğer tahıl ürünü *çavdar*'dır. TS'de "buğdaygillerden, unlu tane veren bir bitki (*Secale cereale*)" şeklinde tanımlanan çavdar, şeklen buğdaya benzeyen ancak buğdaya göre kısmen koyu renkli olan bir

buğday çeşididir. Başak şekli de buğdaya çok benzer olan çavdar, iklim hususunda buğday ve arpaya nazaran soğuğa daha dayanıklı bir tahıldır.

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce çavdarı bildikleri, Asya'nın kırsal ve soğuk bölgelerinde çavdar yetiştirdikleri kaynaklarda geçmektedir (Ögel, 2000, s. 199-202). Yakın dönemlere kadar (18-19. yy.) *çavdar* adlandırılması, birkaç istisna dışında dönem sözlüklerinde tespit edilememiştir. Eski Türkçede *çavdar* isminin yerine DLT'de tespit edilen *konak* maddesinin kullanıldığını söylemek, kısmen doğru bir yargı olabilir. Ancak DLT'nin Besim Atalay çevirisinde *konak* maddesi; “konak darısı, bir çeşit kaba darı, çavdar” Resim 32 Çavdar "*Secale cereale*" (URL 25) şeklinde açıklanırken (Atalay, 1985, s. 384)



Ercilasun ve Akkoyunlu (2015, s. 727) çevirisinde “akdarı (*panicum miliaceum*)” şeklinde verilmiştir. Akdarı ve çavdarın bugünkü semantik bağlamlarına bakıldığında farklı tahılları ifade etmektedir. Burada; Ögel'in (2000, s. 199-202), İnan'ın (1991, s. 313-315) ve Gül'ün (2012, s. 99-120) bahsi üzerinde durmak gereklidir. Buna göre *tarıg>darı* ismi, Eski Türkçede çavdarın da dâhil olduğu bütün hububatlar için kullanılmaktaydı. Ancak zamanla tarım kültürünün gelişmesi ve coğrafi uygunluk, tarım ürünlerinin artmasına olanak sağlamıştır. Artan bu çeşitlilikle birlikte hububatların fiziki özellikleri ayrıştırılarak *akdarı*, *konak darısı* vb. isimlerle anılmaya başlanmıştır. Kültürel etkileşimler de hesaba katıldığında sözgelimi *konak darısı*, alıntı bir kelime (çavdar) ile karşılanır olmuştur. Ögel'in de belirttiği üzere çavdar ile darının Arapça karşılıkları birbirine yakındır. Bu sebeple DLT'de *konak* maddesinin bugün çavdarı temsil ettiğini net bir şekilde söylemek oldukça güçtür. Nitekim DLT'deki *konak* maddesiyle ilgili açıklamalar “kaba darı”, hububatın tanelerinin iri olduğu yönündedir (Ögel, 2000, s. 199-202).

Çavdar, etimoloji sözlüklerinde şöyle değerlendirilmiştir: Clauson'un sözlüğünde tespit edilemeyen kelimeyi, Tietze (2016, s. 168) “bugünkü manasıyla bir hububat cinsi” şeklinde açıklayarak kökenini Farsça *çūdār* ismine bağlamıştır. Eren (1999, s. 81), “unlu tane veren bir bitki (*secale cereale*)” şeklinde açıkladığı kelimeyi

Farça *çūdār* (*caudar, caudara, gaudar, gaudara*) ismine bağlamıştır. Eren, bu ismin Farsçada “buğdayın içinde yetişen bir çeşit ot” anlamında kullanıldığını vurgulayarak Littmann’ın (Tschudi Arm 115/87) çalışmasında *çavdar*’ın Türkçeden Arapçaya *cāwadār* şeklinde geçtiğini belirtmesine dikkat çekmiştir. Araştırmacı ayrıca *cau, cav* isimlerinin Farsçada bir arpa çeşidi için kullanıldığını belirtmiştir. Eren, kelimenin çağdaş Türk lehçelerindeki fonetik varyantlarını ele alırken Türkmen Türkçesindeki *çovdarı* varyantına dikkat çekerek sondaki *ı*’nın, *darı*’nın kaynaklandığını belirtmiştir. 18-19. yy.a kadar birkaç istisna dışında (EB 16. yy) tespit edemediğimiz kelimenin, 18-19. yy. Osmanlı Türkçesi sözlüklerinde görülme sıklığı artmıştır. *Kamus-ı Türki*’de (2010, s. 505), “hububatın uzun ve esmer daneli bir cinsi ki etmeği iyi pişirilmek şartıyla leziz olursa da ekseriye hamur gibi kalır” açıklaması yapılmış olup kökenine değinilmemiştir. Dönem sözlüklerinde genellikle buğdaya benzeyen ancak tanesi buğdaydan daha koyu, ekmeği ise buğday ekmeğine göre daha esmer olan bir hububat çeşidi olduğu kaydedilmiştir. Dönem sözlükleri ve etimolojik değerlendirmeler göz önünde tutulduğunda *çavdar* ismi, Farsça *çūdār*’dan bir alıntıdır. Ancak Türkmen Türkçesindeki *çovdarı* varyantı, ismin Türkçe olduğuna dair şüpheleri artırmaktadır. Eski Türkçedeki *ün, şöhret, iyi* anlamındaki *çaw* sıfatı ile *tarıg>darı* isminin birleşimi ihtimaller dâhilinde göz önünde bulundurulmalıdır.

Oğuz Türkçesinde 16. yy. itibarıyla takip edebildiğimiz *çavdar*, Türkçenin çağdaş kollarının hemen hepsinde yaşamaktadır. *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*’nden elde edilen verilere göre Azerbaycan Türkçesinde *çovdar*, Özbek Türkçesinde *çavdār*, Kırgız Türkçesinde *çavdar*, Türkmen Türkçesinde *çovdarı* fonetik varyantlarıyla yaşamaktadır. Kırgız ve Türkmen Türkçesinde *çavdar*’ın yanında *kara buğday* da kullanılırken Kazak Türkçesinde *arıs* ve *kara biyday*, Yeni Uygur Türkçesinde ise *kara buğday* kullanılmaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991).

Türklerin Asya bozkırlarından beri aşına olduğu *çavdar* ve bundan yapılan *çavdar ekmeği*; zaruri durumlarda, buğdayın kıt olduğu dönemlerde, coğrafi açıdan buğdayın elverişli olmadığı bölgelerde buğdaya erişemeyen yoksul kesim tarafından tüketilmiştir. Selçuklu Dönemi Anadolu’sunda bir Hristiyan köyünde buğday ekmeğinin yerine *çavdar ekmeğinin* tüketilmesi, Hacı Bektaşî Velî menkıbesinde şöyle geçmektedir (Korkmaz, 2006, s. 47):

Hünkâr Kayseri’den Ürgüp’e giderken, yol üzerinde Sineson adlı Hristiyan köyüne ulaştı; köylüler *çavdar ekmeği* pişirmişlerdi; bir kadın ekmek teknesini başına almış götürmekte

idi. Hünkâr'ı görünce hemen tekneyi başından indirdi "Lütfen bir parça alıp yiyin, bizim tapınağımızda buğday bitmez, ayıplamayın", dedi. Hünkâr bu sözleri duyunca şu yanıtı verdi; "Bereketli olsun, *çavdar* ekin, buğday biçin; küçük hamur yapın, büyük somun alın. " O günden bugüne o köyde *çavdar* ekerler, buğday biçerler; küçük hamurlar yapıp fırına verirler, büyük somunlar çıkarırlar. Buğday ekerlerse *çavdar*, *çavdar* ekerlerse buğday olur. Bu yüzden o köydeki Hristiyanlar, Hünkâr makamını ziyaret ederler; her yıl toplanıp gelirler; kurbanlar adaklar sunup tören yaparlar.

Eskiden zaruri durumlarda tüketilen *çavdar* ekmeği, günümüzde daha çok çeşitli diyet tercihleri neticesinde tüketilmektedir. Buğday ekmeği kadar makbul olmayan *çavdar* ekmeği, günümüz Anadolu'sunda endüstriyel sanayide ve besin değerinin yüksek olması sebebiyle de hayvan besiciliğinde kullanılmaktadır.

Etmeği iyi pişirmek şartıyla leziz olursa da ekseriye hamur gibi kalır. (KM s. 505).

Yapılan araştırmalarda doğrudan *çavdar* adıyla atasözü veya deyim tespit edilememiştir. Ancak DLT'de *konak* kelimesiyle ilgili bir özdeyiş geçmektedir.

Konak başı sedreki yig. Anlamı şudur: Akdarının başının az taneli olması çok taneli olmasından daha makbuldür. Çünkü taneler az olunca dolgun ve büyük olur; çok olunca zayıf ve küçük olur. Muradına ve beylik arzusuna ulaşmak gayesiyle kalabalık istemeyen için kullanılır. (DLT s. 165). (Ercilasun ve Akkoyunlu çevirisi)

3.3.3.2.5. Yulaf

Doğrudan kendi unundan veya buğday, arpa gibi diğer hububatların unlarıyla karıştırılmak suretiyle ekmeği yapılan diğer bir tahıl *yulaf* tır. Yulaf, buğday ve arpaya benzeyen, tohumu bunlardan daha ince ve uzun, rengi daha koyu, tadı ise buğday ve arpaya kıyasla acı olan buğday familyasından bir hububattır. Tarih içinde genellikle hayvan yemi olarak kullanılan yulaf, değişen diyet tercihleri ve kıtlık gibi durumlarda insanlar tarafından da tüketilmiştir.



Resim 33 Yulaf "*Avena sativa*" (www.pinterest.com)

TS’de “buğdaygillerden, en çok hayvan yemi olarak yetiştirilen otsu bitki (*Avena sativa*)” şeklinde tanımlanan yulaf, Türklerin tarım literatürü ve mutfak kültüründe aktif rol oynamıştır. Batı Türklerinin yulaf ile tanışıklığı Anadolu’ya göçlerinin öncesine dayanmaktadır. *Çin’in Şimal Komşuları* adlı eserinde Türk kavimlerine değinen Wolfram Eberhard (1996, s. 67-68), Çin’in kuzeyinde yaşayan Kırgız Türklerinin buğday ve arpanın yanında yulaf tükettiklerini şöyle kaydetmiştir;

... iklimleri pek soğuktur; büyük ırmaklar bile yarı yarıya donar. Bu adamlar darı, buğday, arpa ve bir nevi *yulaf* eker ve bir ezme değirmeni ile bunlardan un yaparlar. Darıyı ikinci ayda eker, dokuzuncu ayda toplarlar. Darıyı yemek ve şarap imal etmekte kullanırlar. Sebze ve meyveleri hiç yoktur.

Yulafın anavatanın Ön Asya ve Asya olduğu belirtilen diğer bir kaynaktan (Komisyon, 1938, s. 10-18), çavdar ve yulafın belirtilen bölgelerde oldukça fazla çeşidinin olduğu, doğal şartlarda eskiden beri bu bölgelerde yetiştiği vurgulanarak Sovyet Rusya’nın ıslah çalışmalarıyla bu hububatların kuzeye taşındığına değinilmiştir. Bugün Rusya çavdar ve yulaf üretiminde dünya çapında ilk sıralardadır. Yulaf, Türklerin Asya’dan göçlerinden önce tarım terminolojisinde ve mutfak kültüründe aktif rol oynamıştır. Nitekim yulaf, Batı kaynaklı bir adlandırma olduğundan Eski Türkçede tespit edilememiştir. Bunun yerine Eski Türkçede yulaf için *arpagan* kelimesi kullanılmıştır. Tabii bu kelimenin doğrudan yulaf için kullanıldığı net bilinmemekle birlikte “arpaya benzeyen” anlamı taşımaktadır. Tarım kültürünün yerleşmeye başladığı 9. yy. itibarıyla tarıg, buğday, arpa gibi temel hububat adlandırmalarının yanında bu tarım ürünlerinin içinde veya belirli bölgelerde kendiliğinden yetişen diğer türler ya da bahsi geçen tahılların yabani şekilleri, *arpagan* adlandırması ile karşılanmaktadır (Ögel, 2000, s. 177-178). DLT’de *arpagan* maddesi için, “arpa gibi başaklı, fakat başağı tanesiz bir bitki” açıklaması yapılmıştır (Ercilasun ve Akkoyunlu 2015, s. 556). 15-16. yy.a kadar belirli kaynaklarda tespit edemediğimiz *yulaf* adlandırması, bu dönemlerden sonra Osmanlı Türkçesi sözlüklerinde *kara yulaf*, *yaban yulağı*, *çavdar delicesi*, *şeytan arpası* ve *peygamber arpası* adlandırmalarıyla karşımıza çıkmaktadır (Ögel, 2000, s. 177-178). Fîrûzâbâdî’nin 15. yy.da hazırladığı Arapça sözlüğünün 18-19. yy.da Türkçeye çevirisini yapan Mütercim Asım Efendi, *دوسر* (devser) maddesini şöyle açıklamıştır (Koç ve Tanrıverdi, 2013, s. 1939): “Bir nebât adıdır ki hâsıl olan habbesine زن [zinn] derler zâ’nın kesri ve nûn’un şeddesiyle. Bu dâne Türkîde çavdar dedikleridir ki buğday aralığında biter, bazı yerlerde *yaban yulağı* derler.” Bu açıklamadan buğday içinde kendiliğinden olan ve yulafın kültür

bitkisi olmamış yabancı türüne, yaban yulafı dendiği anlaşılmaktadır. Günümüz Türkiye Türkçesi ağızlarında yulaf için veya buğday, arpa gibi hububatların içindeki yulafa benzer yabancı otları belirtmek üzere kullanılan *alef/alaf*, *evram*, *ibran/ırbam*, *şifan/fişan*, *yılaf* gibi adlandırmalar doğrudan veya dolaylı yönden yulaf ile ilgilidir (Tietze, 2016). Eski Türkçede *arpagan*, 15. yy. sonrası Batı Türkçesinde *yulaf*, *kara yulaf*, *yaban yulafı*, *çavdar delicesi*, *şeytan arpası* ve *peygamber arpası* adlandırmalarıyla anılan yulaf, bugün çağdaş lehçelerde; Türkiye Türkçesi ve Azerbaycan Türkçesinde *yulaf*, Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar, Türkmen ve Yeni Uygur Türkçesinde sırasıyla *sulı*, *sulu*, *süli*, *solı*, *süle* ve *sulu* adlandırmasıyla yaşamaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 998-999).

Eski Türklerce hayvan yemi olarak kullanılan, zaruri durumlarda insanın besin kaynağı olan yulaf, günümüzde besicilik başta olmak üzere ilaç ve endüstriyel sanayide ve ayrıca özel diyet tercihleri doğrultusunda tüketilmektedir.

3.3.3.2.6. Pirinç

Bugün dünya insan nüfusunun yarısından fazlasının temel besin gıdası olan pirinç, Türklerde ekmek yapımında kullanılan diğer bir tahıl ürünüdür. Asya'dan günümüze Türklerin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan pirinç, TS'de "buğday familyasından olup kökleri bol su içinde yetişen bir bitki (*Oryza sativa*)" şeklinde tanımlanmıştır. İklim bağlamında buğday, arpa, çavdar gibi ekmeği yapılan hububatlara kıyasla daha seçici olan pirinç; nemli hava ve bol sulu topraklarda yetişmektedir.



Resim 34 Pirinç "*Oryza sativa*" (www.pinterest.com).

Pirincin Türkler arasında kültür bitkisi oluş süreci Asya'ya, buradan da Çin ile ilişkilere kadar dayanmaktadır. Çin'e yakın Türk yerleşim yerleri ve Çin'in ticaret yollarının yakınlarında kurulmuş olan *Kuç*, *Kaşgar*, *Hotan* ve *Kuzey Pamir* bölgelerinde, Çin ile etkileşimler sonucunda bol miktarda pirinç üretildiği ve bunun ticaretinin yapıldığı bilinmektedir. Ayrıca MÖ 200'lerde Batı Türkistan Fergana bölgesinde, Türkler arasında pirinç ziraatının yapıldığı, kaynaklar arasında geçen bilgiler arasındadır (Ögel, 2000, s. 202-213). Sonraki dönemlerde Eski Uygur

Türklerinin yerleşik düzene geçmesi, akarsu havzaları ve tarıma elverişli bölgelerde hububat ziraatını hızlandırmıştır. Hindistan ve Çin üzerinden gelen ticaret yollarıyla Türk mutfak kültürü ve tarım terminolojisinde kökleşen pirinç, 12-13. yy. itibarıyla Anadolu’ya da taşınmıştır. Buradan 12-13. yy. öncesinde Anadolu’da pirinç olmadığı anlaşılmamalıdır. Zira Türk göçleri öncesinde, MÖ ikinci yüzyılın son çeyreğinden sonra Irak ve Suriye’de pirinç ziraatının yapıldığına dair tarihî malumatlar kayda geçmiştir (Ögel, 2000, s. 202-213).

Çeşitli şekillerde tüketilen pirinç, Türk mutfak kültürüne tanelerinden pilav yapılan bir hububat olarak girmiştir. Günümüzde nadiren çeşitli diyet tercihlerine yönelik ekmeği yapılan pirincin, tarihî dönemlerde de ekmeğinin yapıldığı dil verileriyle tanıklanmıştır. Oğuz sahasında yazılmış 14. yy. tıp içerikli metinlerden *Edviye-i Müfrefe*’de, farklı hububatlardan yapılan ekmeklerin faydaları ve zararları anlatılırken pirinç ekmeğine dair gıdasının az olduğu, çabucak sindirildiği malumatı geçmektedir.

Birinc etmegi; sovuksdur, kurudur, gıdası azdur, karını baglar ve ma‘dede tēz siner. (EM s. 19). “Pirinç ekmeği; Soğuk, kuru ve gıdası azdır. Karnı bağlar ve midede tez siner.”

Yine Oğuz sahasında yazılmış tıp metinlerinden olan *Tabiatname* adlı eserde, pirinç ekmeğinin tercih edilmesi gereken iyi bir ekmek olduğu ve ishale iyi geldiği kaydedilmiştir.

Bil anuñ ardınca *pirinc etmegin*

Mürkeb-i kuvvetdür ey yār-ı güzın “Ey seçkin dost, bundan sonra hemen kuvvetli bir karışım olan pirinç ekmeğini bil.”

Hem mizacı huşka mayıldur anuñ

Gèderür ishali sag eyler canuñ (TN 4a/73-74 s. 44). “Mizacı kuruya meyillidir. İshali giderir, seni sağlığına kavuşturur.”

Memluk Kıpçakçasının edebî ürünlerinden olan *İrşadü’l-Mülük Ve’s-Selatin*’de, Arapça *üzzür* “pirinç” kelimesiyle tanıkladığımız pirinç ekmeği, ilgili eserde şöyle kaydedilmiştir.

Takı kim kim ant içse ötmek yimegey men tip, anıñ antı ol nerse öze turur kim ol yılning ‘adesi öze bolur, kim anı ötmek itip yirler. Ve eger yise katayıf

ötmegini, ya üzzür ötmegini, ‘irak ilinde antda tutulmaz. (İM 388a 6-8 s. 397). “Kim ki ekmek yemeyeceğim deyip yemin içse, onun yemini o nesne üzerinedir ki o yılın âdeti üzerine olur ve onu ekmek yapıp yerler. Ve eğer kadayıf ekmeğini veya pirinç unundan yapılmış ekmeği yese Irak ilinde yemini bozulmaz.”

Anlaşıyor ki Türk mutfak kültüründe pilav şekliyle yer edinen pirincin, Oğuz sahasında 14-15. yy.larda ekmeğinin yapıldığı dil verileriyle desteklenmektedir. Özetle pirinç ekimini Çin tarım kültüründen almış olan Türkler; Eski Uygur Dönemi’yle birlikte tarım kültürüne geçişi hızlandırmış ve bundan sonraki dönemlerde buğday, arpa vb.nin yanında pirinci de ıslah ederek tarım literatürüne dâhil etmiştir.

Dönem sözlükleri ve etimoloji sözlüklerinde kökenin Farsça olduğu belirtilen pirinç adlandırması, Türkçede 13-14. yy. itibarıyla Kıpçak ve Oğuz sahasında görülmeye başlanmıştır. Yukarıda bahsedildiği üzere 14. yy. Oğuz Türkçesi tıp metinlerinde *birinç*, *pirinç* fonetik varyantlarıyla, Kıpçak Türkçesi edebî ürünlerinde ise *birinç*, *brinç*, *pirinç* şekilleriyle karşımıza çıkmaktadır (Canpolat ve Önler, 2007, s. 19; Toparlı vd., 2007). Alıntı bir kelime olan ve 13-14. yy. sonrasında²¹ Oğuz ve Kıpçak sahasında görülmeye başlayan *pirinç* adlandırmasından önce Türkçede bu hububatı karşılamak üzere *tuturgan/ tuturkan* ve *tögi* kelimeleri kullanılmıştır (Wilkens, 2021; Caferoğlu, 2011). *Tögi*: “Kabuğu alınmış, dövülmüş pirinç” manasına gelirken *tuturkan* doğrudan pirinç bitkisini ve pirinç elementini ifade etmektedir. 9-13. yy.larda yaygın bir şekilde kullanılan *tuturgan*, bu yüzyıllardan sonra Batı Türkçesinde yerini pirince bırakırken Doğu ve Kıpçak sahasında *tögi* ve fonetik varyantlarına bırakmıştır. Türkiye Türkçesi ağızlarında *döğü*, *düğü*, *düyü* varyantlarıyla “kabuğu alınmış mısır, buğday yarması, kırılmış mısır” anlamlarıyla yaşamaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 1572-1642). Bugün çağdaş lehçelere bakıldığında Türkiye Türkçesinde pirinç; Azerbaycan, Başkurt, Tatar ve Türkmen Türkçesinde, Eski Türkçe *tögi* isminin varyantları olan *düyü*, *döğö*, *dögi*, *tüvi* isimleri kullanılmaktadır. Kazak, Kırgız, Özbek ve Yeni Uygur Türkçesinde ise *küriş*, *kürüç*

²¹ Eski Uygur Dönemi sözlüklerinden Ahmet Caferoğlu’un (2011) sözlüğünde pirinç maddesi tespit edilememiştir. Wilkens’in 2021’de yayınlanan *Eski Uygurcanın El Sözlüğü* adlı eserinde *birinç* varyantıyla geçmektedir. Ancak açıklamadan hububat mı element mi olduğu net anlaşılmamaktadır. Ayrıca sözlükte maddelerin referansları belirtilmediğinden kelimenin kaçınıcı yüzyılda, hangi eserde geçtiği de bilinmemektedir. Bu sebeple DLT’de tespit edemediğimiz pirinç adlandırmasının ilk görüldüğü dönemi 13-14. yy. Oğuz ve Kıpçak sahası olarak belirttik.

ve *gürüç* isimleri pirinci karşılamak üzere yazı dillerinde yer almaktadır (Kültür Bakanlığı, 1991, s. 706-707).

Türk mutfak kültüründe uzun yıllar kendine yer edinen pirinç; atasözleri, deyimler gibi Türklerin dünya görüşünü yansıtan dil öğelerinde de karşımıza çıkmaktadır.

Sade pirinç Zerde olmaz, bal gerektir kazana; baba malı tez tükenir evlat gerek kazana. (TAS s. 426). Zerde, pirincin içerisine bal ve şeker katılarak yapılan bir tatlıdır. Bunlardan birisi kullanılmadan zerde yapılması mümkün değildir. Kişi kendi emeğiyle kazanç sağlayıp bunu baba malına katmıyorsa babasından kalan mal tez tükenir.

Yine aynı manaya gelebilecek olan “Sade pirinç Zerde olmaz, arsız ar perde olmaz.” atasözünü de buraya dâhil edebiliriz.

Ağızla pilav pişmez, yağ ile pirinç gerek. (TAS s. 117). Çok konuşmakla iş yürümez, başarılı olmak için iyi ortam ve araç gereç de gereklidir.

Atasözlerinde tespit ettiğimiz pirinç, deyimlerde de karşımıza çıkmaktadır. Karmaşık bir durumu ifade etmek üzere *ayıkla pirincin taşını* kalıp yapısı, pirinç veya bulgur ile kullanılmaktadır. Bilindiği üzere günümüzde hasat ve ayırıştırma işlemleri teknolojik aletlerle yapılmaktadır. Dolayısıyla eskiye nazaran pirincin içindeki çerçöp, taş vb. daha iyi ayırıştırılmaktadır. Ancak eskiden düven veya cercer ile yapılan geleneksel ayırıştırma işlemlerinde, pirinç tanelerinin içinde taş, saman çerçöp gibi atıklar kalabilmektedir. Bu nedenle pirinç, besin hâline getirilmeden önce mutlaka bu atıklardan temizlenmesi gerekmektedir. Bu işlemin çok karmaşık ve zaman aldığı göz önünde bulundurulursa *ayıkla pirincin taşını* deyimini kültürel değerlerin bir parçası olarak dile kodlanmış olmalıdır.

Dimyat’a pirince giderken evdeki bulgurdan ol-; Buradan da anlaşılacağı üzere daha değerli bir nesnenin peşine düşerken sahip olunan nesneyi kaybetme riski vardır. Büyük hedefler peşinde koşarken eldeki küçük ama değerli şeyleri kaybetmektense dikkatli olmak gerektiği vurgulanmaktadır (Aksoy, 1993, s. 40).

3.3.3.3. Türkçede ekmek çeşitleri

Hububat tüketimi, Türk mutfak kültürüne girdiği günden bu yana beslenme alışkanlıkları ve ekmek türleri zaman içinde farklılık göstermiştir. Tarım kültürünün başlarında kızgın taşlar üzerinde belirli hububatlar ile başlayan serüven; teknolojik ilerlemeler, kültürel etkileşimler ve coğrafya faktörü ile ihtiyaçlara yönelik sürekli değişmiş, kızgın taşlar yerini ocak ve fırınlara bırakırken ekmeğin yuvarlak, ince, uzun şekilleri ortaya çıkmış, yapımında kullanılan hububatlar çeşitlenmiştir. Ekmek yapımında görülen farklılıklar, tek tip ekmekten çok çeşitliliğe geçiş, Türklerin tarih boyunca göçebe bir yaşam tarzından yerleşik hayata geçişleri ve farklı coğrafi bölgelerde yaşamaları dolayısıyla da bölgeye elverişli hububatların yetiştirilmesiyle ilgilidir. Bu etkenler haricinde Türk mutfağında ekmeğin birçok çeşidinin ortaya çıkması, Türklerin farklı kültürlerle etkileşim içinde olmasından kaynaklıdır. Henüz Karahanlı Dönemi'nde onlarca çeşidi ortaya çıkan ekmeğin, Orta Türkçede yüzlerce, günümüz Anadolu'sunda ise her yöreye özgü, tespiti oldukça zor olan birçok çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitlilik, ekmeklerin tespit ve tasnifini zorlaştırmaktadır. Kimi durumda bir ekmek çeşidine bağlı olarak onun alt dallarında da onlarca çeşit ortaya çıkabilmektedir. Yani, *börek* bir ekmek çeşididir, böreğin *kıymalı börek*, *çökelekli börek*, *kaşarlı börek* vb. olmak üzere onlarca çeşidi vardır. Bu çeşitlerin hepsini alıp bir tasnife tabi tutmak, çalışmanın hacmini bir hayli genişleteceğinden belli başlı ekmek çeşitlerine yer verilmiştir. Ögel (1978, s. 43) *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı eserinin 4. cildinde, pişirme tekniğine göre bir sınıflandırma yapmıştır. Ögel'in tasnifi göz önünde bulundurularak belirli ekmekler *renklerine göre*, *kalitesine göre*, *şekline göre* ve *sosyal statüyü belirtmesine göre* olmak üzere dört başlıkta tasnif edilmiştir. Tarihî lehçelerde tespit ettiğimiz ekmek çeşidi oldukça fazladır. Tespit edilen her ekmek çeşidine dair kapsamlı malumat (hangi undan, pişirme şekli, ekmeğin şekli vb.) bulunmadığından pişirme yeri ve yöntemini kapsayan bir tasnife tabi tutulmamıştır. Bunun yerine, tespit edilen ekmek çeşidine dair kaynaklarda kapsamlı bilgi varsa bu, ilgili ekmek çeşidinin açıklama kısmında belirtilmiştir. Tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek çeşitlerinin Türkiye Türkçesi ağızları ve çağdaş lehçelerdeki varlığı, ilgili maddelerin açıklama kısımlarında detaylandırılmıştır. Bu dönemde tespit edilen her bir ekmek çeşidi ve muhtemel fonetik varyantları; çağdaş lehçe sözlüklerinden taranmış, varsa maddelerin açıklama kısmında değinilmiştir.

3.3.3.3.1. Rengine göre ak ekmek/ kara ekmek

Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe çeşitli hububatlardan ekmek yapılmıştır. Hububatların rengine göre bunlardan yapılan ekmekler de kısmen farklı renklerde olmaktadır. Türk mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalardan, tarihî dönemlerde buğdayın diğer hububatlardan daha kıymetli olduğu ve ekmeğinin diğer tahıllara göre daha makbul olduğu anlaşılmaktadır. Buna göre *ak ekmek* (ak etmek, ak ötmek, ak itmek, ak nan), kaliteli ve iyi elenmiş buğday unundan yapılan ekmekleri ifade etmek üzere kullanılan bir dil ögesidir (Ögel, 1978, s. 43). Tarihî dönemlerde buğday, her kesimin ulaşamadığı bir tahıl olup diğer tahıllara nazaran daha kıymetlidir. Bu sebeple kaliteli buğday unundan yapılan ak ekmekler, genellikle yönetici ve aydın kesim tarafından tüketilen ekmek çeşitleridir. Harezmi Dönemi metinlerinden ak ekmeklerin, halkın yoksul kesiminin erişemediği ve zenginlik statüsü belirten ekmek çeşitleri olduğu anlaşılmaktadır.

Ey halâyıklar kamug bilirsiz kim Peygâmbir ‘as dünyânı cem’ kılma, **ak etmekdin** toya yemedi, sufrasında ekki türlüğ ta‘am yemedi... (NF 108/14).

Burada, Hz. Muhamed’in dünyada bolluk içinde yaşamadığı, zenginliğin ve bolluğun sembolü olan ak ekmekten doyasıya yemediği vurgulanmıştır.

Yine Harezmi Dönemi eserlerinden *Kıyasü’l-Enbiya*’da güzel bir sofradan bahsedilirken ak ekmek de bunun içine dâhil edilmiştir.

Bir tirki belgürdi adakları havâda, içinde *ak etmekler* takı bişgen balıklar takı sirke kök otlar kim halâyık yèyürler. (KE 172r/2).

Selçuklu Dönemi Anadolu’sunda, önceki dönemlerde olduğu gibi kaliteli buğday unundan yapılan ekmekler; *ak etmek*, *has etmek* ve *nan-ı sefid* şeklinde adlandırılmaktaydı (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72). Ayrıca bu ekmekler genellikle saray, yönetici tayfa ve aydın kesim tarafından tüketilmekteydi. Osmanlı Dönemi’nde ise saf ve iyi buğday unundan yapılan ekmeklere, ak ekmek manasına gelen *nan-ı has*, *nan-ı aziz* denmekteydi ve bu ekmekler, Selçuklu Dönemi’nde olduğu gibi padişah, saray halkı ve aydın kesim tarafından tüketilmekteydi (Demirtaş, 2008, s. 49).

Özetle, tarihî dönemlerde *ak ekmek* (ak etmek, ak ötmek, ak itmek, ak nan, nan-ı has, nan-ı aziz, has etmek) adlandırmasıyla ifade edilen ekmekler, kaliteli ve kepeği iyi alınmış beyaz buğday unundan yapılan ekmeklerdir. Bu ekmekler genellikle

yönetici ve aydın kesimin tükettiği, ekonomik geliri dar olan kesimin erişemediği, zenginlik ve bolluğun sembolü olan ekmek çeşitleridir.

Bu yir degşürile bir yir getirile ak gümüşden şol *arı ak etmek* gibi yumuşak ve latif hiç ol yir üzere yazuk işlenmedük ola... (KSE 17/2 s. 69). “Bu yer, değıştirilip bir yer getirile ki ak gümüştən, şu arı buğday ekmeği gibi yumuşak ve güzel (ola). O yer üzerinde günah işlenmemiş ola.”

*Ak ekmek*lerin aksine Türk mutfak kültüründe *kara ekmek* adlandırmasıyla anılan ekmekler; genellikle arpa, darı, çavdar gibi buğdaya göre ikinci sınıf kabul edilen hububatlardan yapılan ekmeklerdir. Arpa, darı ve çavdar unundan yapılan ekmekler; buğday ekmeğine nazaran esmerdir ve bu sebeple *kara* sıfatıyla anılmış olmalıdır. Ayrıca yoksulluğun sembolü olan bu ekmeklerin *kara* sıfatıyla anılmış olması; bu rengin Türklerin düşünce dünyasında özellikle olumsuz durumları (kara kış, kara gün vb., kara ekmek; yoksulun, fakir fukaranın ekmeği) ifade etmek üzere geniş semantik yelpazeye sahip olmasıyla ilgilidir (Gülensoy, 2021, s. 48-49; Arslan-Erol, 2006, s. 35-56). Bazı durumlarda ise un haricinde kullanılan malzemelerin ekmeğe verdiği koyuluk yüzünden *kara ekmek* adı kullanılmıştır.

Karahanlı Dönemi DLT’de tanıklamaya başladığımız *kara ekmek*, una çeşitli malzemeler katılarak yapılan bir ekmek çeşidini ifade etmektedir.

Kara itmek: Una et, yağ ve şeker karıştırılarak yapılan bir tür ekmek. (DLT s. 683).

Ak ekmek ve *kara ekmek* adlandırmaları günümüzde de kullanılmakta olup Azerbaycan Türkçesinde beyaz buğday unundan yapılmış ekmeklere *ağ çörek*, çavdar unundan yapılmış ekmeklere de *qara çörek* veya *çovdar çöre*yi denmektedir. Ayrıca Azerbaycan mutfak literatürüne dair çalışmalarda eskiden *ağ çörek*’in aydın kesim, *kara çörek*’in de fakirler tarafından tüketildiği kaydedilmiştir (Əlizadə, 2023, s. 22-23).

Qədimdə ağ çörəyi əsasən ali təbəqənin nümayəndələri, qara və boz çörəyi isə (rənginə görə) kasıblar yeyirdilər. Yalnız XX əsrdə arpa və dənəvər çörəyin fayda və qidalılığını öyrənəndən sonra, o populyarlıq qazanıb.

Özetle Türk mutfak kültüründe *kara ekmek* diye adlandırılan ekmekler, arpa, darı ve çavdar unundan yapılan ekmekler olup genellikle buğdayın kıt olduğu dönemlerde, coğrafyanın buğday üretimine elverişsiz olduğu yerlerde temel besin

gıdası olarak kullanılmıştır. Tarihî dönemlerde bu ekmekleri, halkın ekonomik geliri dar olan kesimi tüketirken günümüzde çeşitli beslenme diyetleri çerçevesinde tercih edilmektedir.

3.3.3.3.2. Şekline göre ince ekmek/ kalın-yuvarlak ekmek

Tarım kültürünün gelişmesiyle birlikte ihtiyaca ve yaşam şekline yönelik çeşitli boyut ve kalınlıklarda yapılan ekmekler, Türk mutfak kültüründe kendini göstermeye başlamıştır. Tarihî dönemlerden günümüze Türk mutfak kültüründeki ekmekleri şeklen bir sınıflandırmaya tabi tuttuğumuzda temel olarak *ince-yufka ekmek* ve *kalın-yuvarlak ekmek* olmak üzere iki başlık ortaya çıkmaktadır. Farklı tür ve şekilde yapılan ekmeklerin dil verisine, Karahanlı Dönemi'yle birlikte rastlanmaktadır. Şunu da belirtmek gerekir ki tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek çeşitlerinin özelliklerine dair kaynaklarda yeterli bilgi olmadığından kimi ekmeklerin şeklen nasıl olduğu hakkında çok malumat yoktur. Bu sebeple bu başlıkta, kaynaklarda şekline dair kesin bilgi bulunan başlıca ekmek çeşitlerine ismen değinilmekle yetinilmiştir.

Tarihî dönemlerde şeklen ince olan ekmeklerden bazıları şunlardır; *yuvga/ yubka/ yufka/ yarma yuvga, böşgel, sinçü, kirde(girde, nan-ı tayığı, nan-ı kirde), küliçe/külşe, lavaşî, kalaş, türme, pide(nan-ı pide), bazlamaç(hubz-ı tabık, nan-ı fatir)*. İnce ekmekler genellikle göçebe yaşam şeklinin bir parçası olan ve *sac* diye adlandırılan ekmek pişirme aracında yapılmaktadır. İnce ekmeklerin başında gelen *yufkanın*, Türk mutfak kültürü envanterine göçebe hayatın bir sonucu olarak eklendiği düşünülmektedir (Kuter, 2011, s. 50). Bu ekmeklerin genellikle gününbirlik değil de mevsimlik yapılması ve daha sonra tüketilmek üzere kurutulması, göçebe kültür ile yakın ilişkili olduğunu göstermektedir. Bilindiği üzere mevsimlik yapılan ince (yufka) ekmekler, imece usulüne dayanmaktadır. Bugün bile Anadolu'nun kırsal bölgelerinde, kadınlar sabahın erken saatlerinde toplanarak birbirlerine mevsimlik yufka ekmeği yapmaktadır. Bu uygulama ile kadınlar, sadece eskiden beri var olan yufka ekmeğini yapmakla kalmıyor, bu ekmeğin yapılışını gelecek nesile aktarırken kendi içlerindeki toplumsal dayanışmayı da sağlamış oluyorlar. Ayrıca imece usulüyle kadınlar arasındaki paylaşımlar, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak gelecek nesile aktarılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe kalın/ yuvarlak olan ekmekler, yerleşik düzenin bir parçası olup genellikle gününbirlik veya ihtiyaca göre iki üç günlük yapılan ekmeklerdir. Tarihî lehçelerde tespit ettiğimiz ve kimisi bugün de sofraları süsleyen kalın/ yuvarlak ekmeklerin başlıcaları şunlardır; *büskeç*, *kömeç*, *tokaç*, *çörek* (*çörgek*, *şörek*), *nan-ı müdevver*, *fodula*. Bu ekmekler kaynaklarda şekline dair bilgi olan ekmeklerdir. Şekline dair net



Resim 35 Anadolu'da imece usulü yufka ekmeği yapımı (URL 32).

bilgi olmayan ancak kaynaklardaki açıklamalar ve ekmeklerin pişirilme yöntemleri dikkate alındığında ince olmadığı muhtemel olan ekmek çeşitleri ise şunlardır; *çukmın*, *kakurgan*, *kewşek etmek/ köwşek etmek*, *kömeç*, *közmen*. Osmanlı Dönemi'nde farklı kültürel etkileşimler sonucunda ince ve kalın şeklindeki ekmekler oldukça zenginleşmiştir. Adlandırmalar ise genellikle Farsça terkipler ile verilmiştir. Marianna Yerasimos (2019, s. 406-408), *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* üzerine yaptığı çalışmada Osmanlı Dönemi'ne ait iki yüzden fazla ekmek çeşidi tespit etmiştir. Ancak tespit edilen ekmekler; *baharatlı börek*, *ballı börek* gibi ekmeğin belirli bir türünün altında ele alınabilecek türlerini de kapsamaktadır. Bunları bir tasnife koymak çalışmanın hacmini bir hayli artırıp çalışma içerisindeki tutarlılığı etkileyeceğinden aşağıda, tasnif dışında ele alınmıştır.

3.3.3.3. Sosyal statüyü belirtmesine göre buğday ekmeği/ arpa, darı, çavdar, kepek ekmeği

Ögel (2000, s. 143-213), *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı eserinin *Tahıllar* bölümünde Türk tarım terminolojisinde kültür bitkisi olan tahılları arpa, buğday çağı gibi bir süreç olarak değerlendirmiştir. Ögel'e göre buğday, arpa, darı, çavdar gibi hububatlar coğrafi uygunluk dışında toplumun gelişmişlik seviyesine göre tüketilen tahıllardır. Ögel; Türklerin başlarda arpa, darı ve çavdar çağına olduklarını daha sonra bilimsel anlamda ilerleyerek buğday çağına geçtiklerini belirtmiştir. Araştırmacı, Oğuzların buğday çağına geçen ilk Türk boyları olduğunu bu sebeple de buğdaya aşlık dediklerini kaydetmiştir. Ögel'in tahıllara dair bu değerlendirmelerini

göz önünde tuttuğumuzda arpa, darı ve çavdar unundan yapılan ekmekler; yokluğun, fakirliğin, imkânsızlığın, geri kalmışlığın sembolü durumundadır. Tarihî dönemlere ait metinlerde bu durum açıkça görülmektedir.

Yoksulluğun Sembolü: Arpa, Darı, Çavdar, Kepek Ekmeği

Hem fakirler döşegin döşediler

Dagı *arpa etmegin* bişürdiler (GYZ 2818 s. 768). “Fakirlere özgü döşegi, serdiler ve arpa ekmeğini pişirdiler.”

Arpa etmegin öñüne getirür

Fakirler ta‘amın aña yidürür (GYZ 2820 s. 768). “Arpa ekmeğini önüne getirir ve fakirler yiyeceğini ona yedirir.”

Yusuf u Züleyha hikâyesinden alınan yukarıdaki metinde Yusuf ve ailesi fakirken Züleyha ise zengindir. Züleyha, Yusuf’un babası Yakup’u evine davet eder ancak Yusuf, senin evin beyler evidir babam varmaz der. Bunun üzerine Züleyha fakirlere özgü bir ev yaptırır ve Yusuf’un babasını davet eder. Akabinde yukarıdaki beyitler geçer. Anlaşıldığı üzere arpa ekmeği fakirlikle bütünleşmiş durumdadır.

Selçuklu Anadolu’sunda kepekli undan veya yalnızca kepekten yapılan ekmeğin, ekmekler arasında en kıymetsiz ekmek olduğu gerek tarihî kaynaklarda gerek konu üzerine yapılan çalışmalarda dile getirilmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Gerçekten de nefse arpa ekmeği bile haramdır, yazıktır. Nefsin önüne kepekli ekmek koy. (MMS s. 742/3487).

Selçuklu Anadolu’sunda arpa ekmeğinden bile aşağı olan kepek ekmeği, Uygur Türklerinde fakirler yiyeceği olup yoksulluğun sembolüdür.

Kepek ile ot imiş,

Yoksulların ekmeği (UHD s. 130-133).

Selçuklu ve Osmanlı Anadolu’sunda ekmeklerin sosyal statüye göre tüketildiği, has buğday unundan yapılan ekmeklerin zenginler tarafından, ikinci kalite olan arpa, çavdar ve darı unundan yapılan ekmeklerinse yoksullar tarafından tüketildiği kayda geçen bilgiler arasındadır (Demirtaş, 2008, s. 117).

Zenginliğin Sembolü: Buğday Ekmeği

Tarihî dönemlerde buğday unundan yapılan ekmek, en makbul olan ve halkın her kesiminin ulaşamadığı ekmek türüdür. İyi elenmiş ve kepeği iyi alınmış buğday ekmeği, bir sosyal statü sembolü olarak padişahlar ve zenginler tarafından tüketilmiştir.

Buğday etmeğün yoğısa buğday dilün yok mı? (AS 194 s. 27). “Buğday ekmeğin yoksa buğday ekmeği gibi yumuşak dilin ve tatlı sözün de mi yok?”

Halkın genellikle arpa, darı ve çavdar unundan yapılmış ekmeklerle beslendiği yukarıda belirtilmişti. En eski atasözü derlemelerinden biri olan *Kitab-ı Atalar*’dan alınmış bu atasözünde, buğday ekmeğinin oldukça kıymetli ve yumuşak bir ekmek olduğu, halkın büyük çoğunluğunun bu ekmeğe erişemediği açıkça görülmektedir.

3.3.3.3.4. Kalitesine göre nan-ı hass, nan-ı adi

Artan nüfus ve şehirleşmelerle birlikte toplum; maddi ve manevi yönden halk, asker, yönetici, zengin, fakir gibi çeşitli kesimlerden oluşan sosyal ve siyasi sınıflara bölünmüştür. İnsanın varlığından beri etkin olan, kişiler arasındaki bu sınıf farkı, her alanda kendini göstermiştir. Tarihî dönemlerden beri zengin ile fakirin sahip oldukları eşit olmadığı gibi günlük tükettikleri ekmekler arasında da farklar vardı. Türk mutfak kültüründe iyi elenmiş beyaz buğday unundan yapılan ekmeklerin genellikle yönetici tayfa ve zengin kesim tarafından tüketildiğine; arpa, darı ve çavdar unundan yapılan ekmeklerinse ekonomik geliri dar olan kesim tarafından tüketildiğine yukarıda değinilmişti.

Selçuklu ve Osmanlı Anadolu’sunda belirli bir hububattan elde edilen unun kalitesine göre ekmekler yapılmaktaydı. Saray fırınlarında veya umuma açık fırınlarda, değişik cins ve kalitedeki unlardan üretilen ekmekler, halkın belirli kesimlerine sunulmaktaydı. Tarihî kayıtlara göre iyi elenmiş ve kepeği iyi alınmış birinci sınıf buğday unundan yapılan ekmekler, *nan-ı hass* şeklinde adlandırılmakta ve padişaha sunulmaktaydı. Düşük kalitedeki buğday unundan veya diğer hububatlardan yapılan ekmekler ise saray çalışanlarına verilmekteydi. Düşük kalite undan yapılan bu ekmekler, *nan-ı adi* diye anılmaktaydı (Kuter, 2011, s. 59; Demirtaş, 2008, s. 49-64).

3.3.3.3.5. Tarihî lehçelerde ekmek çeşitleri

Bu başlıkta, tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek çeşitleri art zamanlı ve eş zamanlı bakış açısıyla incelenmiştir. Literatürde tarihî dönemlerle ilgili Türk mutfak kültürü üzerine çalışmalar yapılmıştır. Bunların başında Ögel'in (1978, s. 43) *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı eserinin 4. cildi, *Türklerde Yemek Kültürü* gelmektedir. Pişirilme yerleri ve yöntemleri bakımından ekmek çeşitlerini *fırın ve fırın ekmeleri*, *külde pişen ekmekler* ve *sacda pişen ekmekler* olmak üzere üç başlıkta tasnif eden Ögel; *tandır ekmeği*, *gözleme*, *gözlemeç*, *közleme*, *közmen*, *gömme*, *gömeç*, *kömeç*, *kete* ve *yufka* gibi ekmek çeşitlerine yer vermiştir. Konuyu *Divan-ı Lugati't-Türk* özelinde ele alan Gizem Korkut (2021, s. 179-196), birkaçı adlandırma olmak üzere 19 tane ekmek çeşidi tespit etmiştir. Yine *Divan-ı Lugati't-Türk*'te mutfak kültürünün incelendiği bir çalışmada, eserde geçen ekmek çeşitleri ortaya çıkarılmıştır (Yılmaz, 2006, s. 97-106). Kaçalın (2015, s. 347-379), *Ekmek* adlı yazısında *Derleme Sözlüğü* ve tarihî lehçe sözlüklerinden fonetik varyantlar ve adlandırmalar da dâhil olmak üzere kimisi yemek çeşidi de olan 350 kadar ekmek çeşidi tespit etmiştir. Kaçalın'ın çalışmasında tarihî lehçelerle ilgili, adlandırmalar dâhil 16 tane ekmek çeşidi mevcuttur. Kültür ve tarih araştırmacılarının çalışmalarında da yer yer ekmek ve ekmek çeşitlerine dair malumat bulunmaktadır. *Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek* (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72), adlı çalışmada *buğday*, *arpa*, *mısır* ve *çavdar* unundan yapılan ekmekler kaydedilmiştir. Bu ekmeklerin sosyoekonomik duruma göre hangi sınıf tarafından tüketildiğine değinilerek Selçuklu Dönemi'nde tüketilen *nan-ı hoşkar*, *nan-ı meyde*, *nan-ı fetir* ve *nan-ı komac* gibi ekmek çeşitlerine yer verilmiştir. Marianna Yerasimos (2019, s. 406-408), *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* adlı çalışmasında Osmanlı Dönemi'ne ait; kimisi yemek, tatlı olan ve ekmek çeşitlerinin de altında değerlendirilebilecek yüze yakın tür tespit etmiştir. Priscilla Mary Işın (2020, s. 202), *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* adlı çalışmasında, Selçuklu Anadolu'sunda *çörek*, *somun*, *peksimet*, *bazlama*, *yufka*, *gömeç*, *kirde* gibi ekmeklerin varlığından bahsederek *buğday* ve *arpa* ekmeğinin sosyal statüye göre tüketildiğini kaydetmiştir.

Tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek çeşitlerinin Türkiye Türkçesi ağızları ve çağdaş lehçelerdeki varlığı, ilgili maddelerin açıklama kısımlarında detaylandırılmıştır. Bu dönemde tespit edilen her bir ekmek çeşidi ve muhtemel fonetik varyantları; çağdaş lehçe sözlüklerinden taranmış, varsa maddelerin açıklama

kısımında değinilmiştir. Dönem sözlükleri, tarihî kaynaklar ve yukarıda bahsedilen konu üzerine yapılmış çalışmalardan elde edilen verilere göre tarihî lehçelerde karşımıza çıkan, kimisi fonetik ve semantik değişmelerle bugün de yaşayan ekmek çeşitleri şunlardır:

Ak etmek “ak ekmek” (ak etmek, ak ötmek, ak itmek, ak nan, ağ çörək, has etmek, hubzü’l-havârî, nan-ı sefid, nan-ı has, nan-ı aziz): Ak etmek adlandırması, bir çeşitten ziyade genel bir adlandırma olup kaliteli buğday unundan yapılmış ekmekleri ifade etmektedir. Tarihî dönemlerde en makbul ekmek çeşitleri olan ak ekmekler, genellikle aydın kesimin tükettiği ekmekler olup zenginliğin sembolüdür. Buğday unundan yapılan ak ekmeklerin değeri o kadar yüksekti ki bazı hilebaz fırıncıların çavdar ve yulaf ununa beyazlatıcı maddeler katarak ak ekmek diye sattıkları kayda geçen malumatlar arasındadır. *Hələ o vaxtlarda çörək bişirənlər arasında dələduzluq edənlər vardı. Onlar çovdar və yulaf çörəyini xlorla ağardır və ağ çörək adı ilə baha qiymətə satırdılar* (Əlizadə, 2023, s. 10). Ak ekmek adlandırmasına Harezm Dönemi dil verileriyle birlikte rastlamaktayız. *Ak etmekge hubzü’l-havârî tēyürler, hūr ak tēmek bolur ...* KS 171v/5.

Arpa etmegi “arpa ekmeği” (arpa etmegi, arfa etmeki, hubzu’ş şa’ir, nan-ı cevin): Eski Uyğur Dönemi’yle birlikte tanıklamaya başladığımız arpa, Eski Türklerde ekmeği yapılan hububatlardan birisidir. Türk mutfak kültüründe sosyal statü belirten ekmeklerden olan arpa ekmeği, genellikle ekonomik geliri dar olan kesim ile bütünleşmiştir. Tarihî dönemlerde yoksulluğun sembolü olan arpa ekmeği, günümüz şartlarında belirli diyet tercihleri doğrultusunda ve savaş vb. durumlarda tüketilmektedir. *Miskîn Süleymân takı bir miskîn birle olturup arpa etmeki birle eftâr kılur, tēp aytur erdi* (NF 210/17). 14. yy. Anadolu sahası tıp içerikli metinlerinden olan *Evdiye-i Müfredde*’de; arpa ekmeğinin gıdasının hafif olduğu, mideye rahatsızlık verdiği kaydedilmiştir. *Ki aña hubzu’ş şa’ir dərler. Yəgreği oldur ki yēñi arpadan ola, ol sovuqdur, kurudur, karını bağlar, gıdası yeyniredür amma yavuz hıltlar tevellüd eyler, kocalara ve kuluncı olan kişilere zararı var* (EM s. 19). Buna göre literatürümüzde hâlen yaşayan şu

atasözü (Osurgan göte *arpa etmegi* bahane AS 663 s. 64.), arpa ekmeğinin hafifliği ve kişiye az enerji vermesiyle ortaya çıkmış olmalıdır. Yani herhangi bir işi yapma konusunda haylazlık, tembellik eden birinin bahanesi yemiş olduğu arpa ekmeğidir (vücuda verdiği enerjinin az olması sebebiyle). Arpa ekmeği, yaşanan kıtlıklar vb. durumlarda yakın zamanlara kadar istifade edilen bir ekmek çeşididir. *ēsgī gīTlīg gelse, arPa eKmēni yise, o görseydin e şindiK FabrıKa ununu bëyenmiyō* (KDA s. 277).

Awruzi: DLT’de tespit ettiğimiz bu ekmek çeşidi, buğday ve arpa unu karıştırılmak suretiyle yapılmaktadır. Bir ekmek çeşidini ifade ettiği gibi karışık yemekler için de bu adlandırmanın kullanıldığı DLT’de yapılan açıklamadan anlaşılmaktadır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 75). Clauson (1972, s. 15), Farsça *afrûsa* kelimesinden alıntı olduğunu belirtmiştir. Türkiye Türkçesi ağızlarında arpa ve buğday unu karıştırılarak yapılan ekmeğe *hulp* dendiği ulaştığımız bilgiler arasındadır (Telli vd., 2018, s. 130). *arpayla būdayı karıştırıp hulp ekmeği etdiḥ* (ASV s. 130).

Bazlamac (bazlama, bazlamaç, bazlamaç, hubz-ı tabık, nan-ı fatir): Eski Oğuz Türkçesiyle tanıklamaya başladığımız bazlama/ bazlamaç, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan ince ekmeklerdendir. *Ki sacda bişer, aña hubz-ı tabık dërler, tabi’atı kurıdur, karını baglar. Yëgreği oldur ki bugdayı gey arı ola ve tazeyiken yëyeler.* (EM s. 19). Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan *bazlama/ bazlamaç*’ın kökenine dair farklı görüşler vardır; Tietze (2016, s. 621-623) ağızlarda yufka ve ekmek hamuru olan *baz*’ın Yunanca *mazi*’dan alıntı olduğunu belirterek *baz+la+maç* şeklinde genişlediğini kaydetmiştir. Eren de (1999, s. 45) ağızlarda *bazı, bezi, beze, pezi* vb. şekillerde yaşayan ve bir ekmeklik hamur topağını ifade eden köke dayandırmış, bu kökün Rumcadan alıntı olduğunu belirtmiştir. Farklı olarak Gülensoy (2007, s. 125), *baz* kökünün yansıma bir söz, hamurun sac üzerinde pişerken çıkardığı ses olduğunu ve *bazlamaç* isminin bu sözden (*baz+la+maç*) türediğini kaydetmiştir. Adlandırmanın 14-15. yy.dan sonra Batı Türkçesinde ortaya çıkması, etkileşimler sebebiyle Rumcadan (*mazi*) alıntı olma ihtimalini

artırmaktadır. Eski Oğuz Türkçesinden günümüz Türkiye Türkçesi ve ağızlarına kadar izini sürebildiğimiz adlandırma, Dede Korkut kitabında *bazlama*ç şekliyle tanıklanmıştır; *geldük ol kim solduran sopdur: Sabadañça yirinden örü turur, elin yüzün yumadın tohuz bazlamaç ilen bir külek yoğurd gözler...* (DK D8/V5). Türkiye Türkçesi ağızlarında *bazlama*, *bazdamaç*, *bazlamaç*, *bazlamba*, *bazlambaç*, *bazlımba*, *bazlıma*, *bezlembeç* gibi bir çok fonetik varyantı ortaya çıkmış olup *şekerli veya şekersiz saç ekmeği*, *gözleme*, *içine peynir*, *soğan maydanoz ya da kıyma konarak yapılan ekmek*, *yağlı ekmek*, *sacda pişirilmiş ince mısır ekmeği* vb. anlamlar ile yaşamaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993). *ğıtlıkTa ben on dört om beş yaşlādaydım. elimizde avucumuzda yoğudu. çobanlık yapādım bubāmnan. āşama gadā acın acın bir çıkımlık e'mek, **bazlıma** yimeden edēdik, meciburduk* (KAA s. 126). Bugün Anadolu'nun hemen her köşesinde yapılan *bazlama*/ *bazlamaç*; yalnızca bir ekmek değil yapım aşamasında, tüketimde çevresinde kültürel bellek oluşturmuş, hatta Hacı Bektaş Veli menkıbelerine bile işlenmiştir (Korkmaz, 2006, s. 47): *Bir gün kalabalık bir topluluk geldi. Kadıncık Hünkâr'a varıp, "Erenler, ekmek yapmak için un kalmadı; değirmene gönderdiğimiz buğday da öğütölüp gelmedi", dedi. Hünkâr, "Komşudan isteyin", buyurdu; bunun üzerine komşuya başvuruldu, onlarda da yoktu. "Bu kez Hünkâr, "Çuvalları silkin", dedi. Çuvallar silkildi; bir avuç kadar un çıktı. Hünkâr'ın buyruğuyla o bir avuç unu tekneye koyup yoğurdular; üstünü de bir bezle örttüler; sonra da huzuruna getirdiler. Hünkâr, mübarek ellerini bezin üstüne koyup besmele çekti; "Allah bereketler versin; pişirin, ancak, teknenin üstündeki bezi açmayın", dedi. Kadıncık köyün kızını, gelinini çağırdı; saclar kuruldu; tam tamına kırk gün, o teknenin hamurunu pişirdiler; güçleri bitti, aciz kaldılar. Kadıncık sonunda Hünkâr'a gelip, "Erenler Şahı artık gücümüz, kuvvetimiz kalmadı", dedi. Hünkâr, "Tekneyi getirin", buyurdu; getirdiler, üstündeki örtüyü açtı; hamuru dört parçaya ayırdı ve "Bunlarla **bazlama** yapın, pişirin; tükensin", dedi. Dediği gibi yaptılar; hamur tükendi.*

Beksimat “peksimet”: Batı Türkçesinde 14. yy. itibarıyla karşımıza çıkan *beksimat*, pişirildikten sonra kurutulan ve bu sayede uzun süre bozulmadan kalabilen bir ekmek çeşididir. Tietze (2018, s. 342), Yunanca *paksimadin* kelimesinden

alıntı olduğunu belirterek “uzun süre bozulmadan kalabilen ekmek” açıklamasını yapmıştır. Batı ile etkileşimler neticesinde Osmanlının hâkimiyet bölgelerinde görülen *beksimat*, o dönemde *baksimat*, *beksimad*, *beksumat*, *beksimet* ve *sıfat-ı beksimad* varyantlarıyla Oğuz Türkçesinin edebî eserlerinde tanıklanmıştır (Tarama Sözlüğü, 2013, s. 41). *İssüdür, kurudur, ma'dede tēz sişer, gıdası azdur, karını bağlar, kocalara ve kuluncı olanlara ol muvafıkdur bedene kuvvet vērür. Yēgregi oldur ki kepeginden gey arınmış ola ve anuñ yakusı katı şişleri yumşadur* (EM s. 19). Günümüzde ise *peksimet* şekliyle standart Türkçede kullanımda olup “pişirildikten sonra dilimler hâlinde kesilerek ısı ile kurutulmuş, uzun süre dayanabilen” ekmeği ifade etmektedir. Türkiye Türkçesi ağızlarında *bekmet*, *beksemeT*, *besimet*, *bēsimet*, *besmet*, *peksemed* gibi fonetik şekillerle yaşamakta olup Eski Türkçedeki anlamını korumakla birlikte çay yanında tüketilen kurabiye vb. atıştırma malıkları karşılar olmuştur. *kadınlar toplanıp besimet eder, çaylan yerler* (ASV s. 28); *en son nefere sırT çantayı çıkar ölüm bakam deyo, çıkarayō. hani bekmetleñ olum? yidim, hani şunun? yidim. aķ ben ğara ben deyo, hiç ses çıkāmadı deyo* (BİA s. 490); *bu'rdan köyden de çocuķ aşğalır diye anam bēsimeT eTTi guruTTu* (KDA s. 182).

Besgeç: Kıpçak Türkçesi Dönemi'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindedir. DLT'de tespit edilen *bösgeç* ile aynı kelime gibi görünmektedir. *Besgeç: Somun gibi (girde) denilen ekmek ki, tandır ekmeğinin incesidir* (EİH s. 7).

Birinc etmegi “pirinç ekmeği” (nan-ı pirinç): Tarihî lehçelerde belirli dönemlerde, günümüzde ise çeşitli diyet tercihleri doğrultusunda pirinç unundan yapılan bir ekmek çeşididir.²²

Bösgeç: Bu ekmek çeşidi de Karahanlı Dönemi'nde tespit edilen ekmelerden biri olup DLT'de “ekmek, somun” açıklamasıyla verilmiştir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 197.) *Böşgel* kelimesinde olduğu gibi bu ismi de *hapax legomenon*,

²² Bk. 3.3.3.2.6. Pirinç

yani yalnız bir yerde tanıklanan ve daha sonraki dönemlerde tespit edilemeyen dil ögesi kategorisinde değerlendiren Clauson (1972, s. 373), kelimenin kökeninin *bös-* fiilinin semantik bağlamıyla “dövülerek düzleştirilmiş nesne” alakalı olabileceğini kaydetmiştir. Araştırmacı bu doğrultuda *bösgeç* isminin anlamını *a flat loaf* “yassı ekmek, somun” şeklinde vermiştir. Kelime, daha sonraki dönemlerde *bösgeç* fonetik varyantıyla tespit edilmemiştir ancak 14. yy. Kıpçak sahası sözlük ve gramer eserlerinden olan *Kitabü'l-İdrak Li-Lisani'l-Etrak*'ın satır aralarına işlenmiş ve genellikle Oğuzca'nın fonetik (Salan, 2017, s. 103-144) özelliklerini içeren *El-İdrak Haşiyesi*'nde tespit edilen *besgeç* isminin, söz konusu kelimenin fonetik varyantı olduğu düşünülmektedir. *Besgeç: Somun gibi (girde) denilen ekmek ki, tandır ekmeğinin incesidir.* (İzbudak, 1936, s. 7). Eserde *somun* maddesi açıklanırken somunun Rumca olduğu, Türkçesinin ise *besgeç* olduğu belirtilmiştir (İzbudak, 1936, s. 43).

Böşgel: DLT'de tespit ettiğimiz ekmeklerden olan *böşgel*, bir çeşit ince ekmektir. Böşgel, DLT'de yapılan açıklamaya göre Hakaniye lehçesinde yufka ekmeğini ifade etmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 210.) Clauson (1972, s. 381), kelime hakkında telaffuzunun tereddütlü olduğunu, literatürde yalnızca bir kez görüldüğünü kaydederek yine bir ekmek çeşidi olan *bösgeç* ile semantik açıdan bağlantılı olabileceğini dile getirmiştir. Clauson'un kelime hakkındaki görüşü doğrultusunda bundan sonraki dönemlerde bu ekmek ismi tespit edilememiştir.

Bursak: Kıpçak Dönemi'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü* 'nde “Tatar ekmeği” şeklinde açıklanmıştır (Toparlı vd., 2007, s. 38).

Çavdar ekmeği (esmer ekmek, kara ekmek, çovdar çöreyi): Buğday ekmeğine göre daha esmer bir renge sahip olan ve çavdar hububatından yapılan çavdar ekmeği, ekonomik geliri dar olan kesim tarafından tüketilen bir ekmek

çeşididir. Selçuklu Anadolu'sunda genellikle buğdayın yetişmediği yerlerde çavdar ekmeği tüketilmiştir²³ (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Çelpek: Çağatay Dönemi metinlerinde tespit edilen *çelpek*, ekmeğin yağda pişirilen bir çeşididir. *Yag içinde pişürülmüş etmek ve yupka, katlama, koyman. Misal; ger kolum yitüşmese katlamage/ razı min bir yupka yağlı çelpege* (LÇT s. 306). Kazak Türkçesinde *şelpek* fonetik varyantıyla yaşamakta olup *lokma* ve *pişiyi* (Koç vd., 2003, s. 637); Türkmen Türkçesinde Eski Türkçedeki şekliyle *yufkanın yağda pişirilmesiyle yapılan bir tür yemeği* ifade etmektedir (Tekin vd., 1995, s. 116).

Çörek (çörgek, şörek): DLT ile tanıklamaya başladığımız çörek, Eski ve Orta Türkçede genellikle yuvarlak-şişkin olan bir ekmek çeşididir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 167). Türkiye Türkçesi yazı dilinde, ekmeğin yağlı hamurdan yapılan bir türünü ifade eden çörek; Azerbaycan Türkçesi, Türkmen Türkçesi, Irak, İran Türk ağızları ve kimi Terekeme Türklerinde bir ekmek çeşidinden ziyade temel besin gıdasını ifade etmek üzere kullanılmaktadır.²⁴

Çukmın: DLT'de tespit ettiğimiz ve sonraki dönemlerde fonetik bağlamda izine rastlayamadığımız ekmek çeşitlerinden biridir. Pişirme yöntemi dönem ekmeklerinden biraz farklı olup buharda pişirilmektedir. *Çukmın: Kurabiye şeklinde bir tür ekmektir. Tenceredeki suyun buharında pişirilir. Sindirimi en kolay ekmektir* (DLT s. 192). Clauson (1972, s. 408) ikinci hecenin Çince "buharda pişirilmiş köfte" manasında olan *man>mın* sözcüğünden geçmiş olabileceğini kaydetmiştir.

Dökmeç: Çağatay Dönemi'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. *Yaga batırub yidikleri sıcak etmek, yencimen, tirit, pite. Misal; gümeç ile dökmeç yir irdi/ aldığa ni bolsa minge birdi* (LÇT s. 347). Türkçede kimi ekmek veya yemek

²³ Bk 3.3.3.3. Sosyal Statüyü Belirtmesine Göre Buğday Ekmeği/ Arpa, Darı, Çavdar, Kepek Ekmeği

²⁴ Bk. 3.3.2.2. Çörek

isimleri (dökmeç, doğramaç, köm(m)eç, bazlamaç vb.) fiilin üzerine getirilen *-maç* eki oluşturulmaktadır. Bu noktada *-maç* ekine dikkat çeken Ercilasun (2012, s. 83-88), bu ekin teşekkülüyle meydana gelen ekmek veya yemek çeşitlerinin eylemin yapılış şekliyle alakalı olduğunu vurgulamıştır. Yani doğramak suretiyle yapılan bir yemek *doğramaç*, gömülerek (küle veya köze) yapılan ekmek *kömeç*, dökme eylemi ile (eskiden ince sacların yerine yassı taşlar üzerine sıvı hamurun akıtılması) yapılan ekmek *dökmeç* adını almıştır. Çağatay Dönemi'nde tanıklamaya başladığımız *dökmeç* bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında semantik yelpazesini genişletmiş şekilde yaşamaktadır. Türkiye Türkçesi ağızlarında, *döğmeç*, *düğmaç*, *düğmeç*, *dökmece*, *dökmeç*, *dōmeç* varyantlarıyla “doğranmış ekmek ya da yufkayı yağda kızartarak yapılan yiyecek; sade yağ içine mısır ekmeğini ya da taze ekmeği doğrayarak yapılan yiyecek; yufka ekmeği, peynir ve soğanı yağda kızartarak yapılan yiyecek; bir tepsiye bir kat yufka kırıntısı bir kat dövülmüş olmak üzere kat kat döşenen ve üzerine eritilmiş yağ ile pekmez dökülerek yapılan bir çeşit tatlı vb.” yemek ve tatlı çeşitlerini karşılamak üzere kullanılmaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 1771-1773). *Yağı gızartıyoruñ tereyağını, yuka ekmā de ufak ufak aynı şey gibi makarna gibi yapıyoruñ, onuñ içinde gavuruyoruñ. oña dōmeç déller* (KKA s. 144).

Fatir (nan-ı fetîr, fetir): Çağatay Dönemi eserlerinde görülmeye başlayan *fatir*, bazlamayı andıran bir çeşit ince ekmektir. *Her şerbet ayagı cam-ı Cemşid/ her sadka fatîri kurs-ı hurşid* (LM s. 117). Eski Türkçede bir ekmek çeşidi olarak görülmeyen *fatir* adlandırması, 13-14. yy. itibarıyla Arapça ve Farsça ile etkileşimler neticesinde ortaya çıkmıştır. Tietze (2016, s. 67), kelimenin Arapça olduğunu, Türkçeye Farsça üzerinden geçtiğini kaydetmiştir. Selçuklu Anadolu'sunda da adına rastladığımız *fatir*, bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında ince ekmeği (yufka vb.) ifade etmek üzere varlığını devam ettirmektedir. *sacda fetir ekmek yaparık* (ASV s. 88).

Fodla/ Fodula: Arapça *fudūla* (artakalan, artık) kelimesinden gelen *fodla*, ikinci sınıf veya karışık undan yapılan bir ekmek çeşididir (Tietze, 2016, s. 106). Selçuklu

ve Osmanlı'nın hâkimiyet bölgelerinde görülen bu ekmek çeşidi, devlet idaresi altında saray fırınları ve imarethanelerde üretilerek görevlilere ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılmaktadır (Emecen, 1996, s. 167-170; Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Gepölüç: Kıpçak Türkçesi Dönemi sözlük malzemesi içeren *El-idrak Haşiyesi*'nde tespit edilen ekmek çeşitlerinden olup eserde anlamı çörek olarak verilmiştir (İzbudak, 1936, s. 20).

Girde (kirde, nan-ı tayığı): Kıpçak Türkçesi Dönemi sözlüklerinde *girde* fonetik varyantıyla tespit edilmiştir. Eski Oğuz Türkçesi, Türkiye Türkçesi ve ağızlarında girde/ kirde varyantlarıyla yaşamakta olup bir çeşit ince ekmeği ifade etmektedir. Selçuklu Dönemi'nde Fars etkileriyle *nan-ı tayığı* terkiibiyle de karşımıza çıkmaktadır. *Ve girde ki aña nan-ı tayığı dërler, tennurda bişer. Mecmu'-ı etmeklerden yeynirekdür, tez hazm olur ve teni semirdür ve kuvveti arturur* (EM s. 19). Türkiye Türkçesi yazı dilinde *kirde* varyantıyla, genellikle mısır unundan yapılan bir pideyi ifade ederken ağızlarda *girde/ kirde* şekilleriyle semantik bağlamı genişleyerek “gözleme, mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı veya peynirli pide, sacda pişirilen yağlı ince ekmek” gibi ekmek çeşitlerini karşılar olmuştur (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 2080-2876).

İrşık: Bir ekmek çeşidinden ziyade Kıpçak Türkçesi Dönemi'nde kaliteli undan yapılan has ekmeklerin genel adlandırmasıdır (Toparlı vd., 2007, s. 102).

İrmik ekmeği: Kıpçak Türkçesi Dönemi *El-idrak Haşiyesi*'nde tespit edilmiştir. Öğütülen unun iri taneli bölümünden yapılan bir ekmek çeşididir. *Unun irmiğinden yapılan ekmek* (İzbudak, 1936, s. 26). Tietze (2016, s. 633), kelimenin kökenini Türkiye Türkçesi ağızlarında “yarmak, parçalamak” anlamlarına gelen *yir-* fiiline dayandırmıştır *yir-mik*. Araştırmacı, *kıy-mık* “küçük tahta parçası” isminin de aynı yolla türediğini belirtmiştir. Standart Türkçede “sert buğdaydan elde edilen, iri taneli, glütence zengin un”

anlamında olan ırmık, ağızlarda *irimik*, *irimük*, *irmuk*, *ilmik* varyantlarıyla “kalbur ve elek üstünde kalan iri taneler, hayvanların yemedikleri iri saman, elenen bulgurun ince kısmı vb.” anlamları karşılamaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 2551). Genel itibarıyla ırmık, iri un için kullanılmakta olup bugün bu undan yapılmış *ırmık helvası*, *ırmık tatlısı* gibi besinleri ifade etmektedir.

Kakurgan: Karahanlı Dönemi’nde tespit edilen ekmek çeşitlerinden biridir. DLT’de yapılan açıklamaya göre ekmeğin yağ ile yoğurulan, fırın veya tandırda pişirilen bir türüdür (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 678). Clauson (1972, s. 613), kelimenin kökenini “tahıl vb.ni pişirmek” manasında olan *kağur*- fiiline dayandırmıştır. Kelime, *kağur*->*kavur*- fiili ve *-gan* sıfat fiilinin teşekkülünden meydana gelmiştir. Beslenme tematik alanında bu fiilden türemiş isimlerin söz varlığı oldukça geniştir: *Kagurmaç/ kawurmaç* “kavrulmuş buğday” (DLT s. 677), *kawurga* “kavrulmuş hububat” (Kİ s. 73), *kavurma* “kendi yağıyla kızartıldıktan sonra dondurulup saklanan et”, *kavurmaç* “kavrulmuş buğday” (TS s. 1245) gibi beslenme tematik alanına dair isimler Eski Türkçe *kağur*- fiilinden türemiş olup tarihî lehçelerde ve bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında örnekleri oldukça fazladır.

Kalaş: Kıpçak Türkçesi Dönemi’nde tespit edilen *kalaş*, bu dönemde bir çeşit yufka veya çöreği ifade etmektedir (Toparlı vd., 2007, s. 124). Tarihî Türk lehçelerinden günümüze izini sürdüğümüz adlandırma; Türkiye Türkçesi ağızları ve kimi çağdaş Türk lehçelerinde, semantik değişikliklerle varlığını devam ettirmektedir. Türkiye Türkçesi ağızlarında *kalaş*, *kalaç*, *kulaç* fonetik varyantlarıyla yaşayan *kalaş*, “mayalı veya mayasız hamurdan yapılan bir çeşit küçük ekmek ve lokmayı” ifade etmektedir (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 2907). Kazak Türkçesinde *kalaş* şekliyle yuvarlak ve ortası delik bir çeşit ekmeği (Koç vd., 2003, s. 279); Tuva Türkçesinde *kalaçık* şekliyle simit şeklinde bir çeşit ekmeği (Arıkoğlu ve Kuular, 2003, s. 64) ifade etmek üzere kullanılmaktadır.

Kara itmek “kara ekmek” (kara etmek, kara çörek): Karahanlı Dönemi’nde tespit edilen bu ekmek DLT’de şöyle açıklanmıştır: *Bir tür ekmeğin adı. Et dağılıncaya kadar pişirilir; içine un yağ ve şeker atılır; kaynatılarak katılaştırılır; sonra alınır ve yenir* (DLT s. 444). Türk mutfak kültüründe *kara ekmek* adlandırması; genellikle çavdar, darı ve arpa unundan yapılmış ekmekler için kullanılmaktadır. Bazen ise un haricinde ekmeğe dâhil olan (et vb.) malzemelerden ötürü ekmeğin rengi koyulaşır, bu tip ekmekler de *kara ekmek* adlandırmasıyla anılmaktadır.²⁵

Katlama: Çağatay Dönemi’nde tespit edilen ekmek çeşitlerinden olup bir çeşit yağlı ekmek, poğaçaya veya böreği ifade etmektedir (Ünlü, 2013, s. 594). Günümüze kadar takip edebildiğimiz *katlama*, Türkiye Türkçesinde “mayasız hamurdan yapılan, peynirli veya peynirsiz pide, yufkayı” ifade etmektedir.

Katma yuvga (katma yufka): DLT’de tespit edilen ve “yağda pişirilen ufalanmış ekmek” açıklaması verilen bir adlandırmadır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 678). Clauson (1978, s. 602), *katma* maddesi altında değerlendirdiği *katma yuwğa* birleşik ismini “tereyağında pişirilen ufalanmış ekmek” şeklinde tanımlamıştır. *Katma* isminin *kat-* fiilinden geldiğini kaydeden araştırmacı, bu eylemin semantik bağlamını “iki şeyi birbirine karıştırmak veya herhangi bir nesneye bir şey eklemek” şeklinde açıklamıştır. *Yuvga* > *yufka* ekmeği bilindiği üzere ince ve kurudur. Bu sebeple ufalanmaya meyilli bir ekmek çeşididir. *Katma yuvga* adlandırması için Clauson’un verdiği anlam ve DLT’de verilen anlamlar doğrultusunda bunun bir ekmek çeşidi mi yoksa yufka ekmeğinin kırıntısının yağda kızartılmasıyla yapılan bir yemek çeşidi mi olduğu tartışmaya açıktır. Öyle ki *katma* (*aşı*) ismi bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında bulgur ve yoğurdun karıştırılmasıyla yapılan bir yemeği ifade etmektedir (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 2684; Erdem ve Kirik, 2011, s. 498). *gatıklı aş nêy, aş gatması aşınan yoort. o diye mi?* (KYA s. 498).

²⁵ Bk. 3.3.3.3.1. Rengine Göre Ak Ekmek/ Kara Ekmek

Kek etmeği (Kek ekmeği): *El-idrak Haşiyesi*'nde tespit edilen ekmek çeşitlerinden olup eserde yapılan açıklamadan günümüzdeki peksimet ekmeğine benzediği anlaşılmaktadır. *Fırınlanmış kuru ekmek, peksimet, gevrek* (İzbudak, 1936, s. 28).

Kelaç: Çağatay Dönemi'nde mısır unundan yapılmış bir çeşit ekmeği ifade etmektedir. *Kelaç*'ın genellikle dar gelirli kısım tarafından tüketildiği yandaki beyitten anlaşılmaktadır. *Ötkerdi ruzeni ehligına şükür/ bî-çareler sahurlik ve iftara yer kelaç* (LÇT s. 518). Kıpçak Dönemi'nde tanıklanan *kalaş* "yufka, çörek" ve Türkiye Türkçesi ağızlarında yaşayan *kalaş* "çeşitli şekillerde yapılan küçük ekmek" ile söz konusu *kelaç*, aynı kelimeler gibi görünmektedir (Toparlı vd., 2007, s. 124; Derleme Sözlüğü, 1993, s. 2907).

Kepek ekmeği: Selçuklu Dönemi'nde kepeği alınmamış undan yapılan ve değer bakımından buğday, arpa ve çavdardan sonra gelen bir ekmek çeşididir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72). Tarihî dönemlerde diğer ekmek çeşitlerine göre değersiz olan kepek ekmeği, genellikle ekonomik geliri dar olan kesim tarafından tüketilen bir ekmek çeşididir. Günümüzde ise çeşitli diyetler neticesinde tercih edilmektedir.²⁶ *Gerçekten de nefse arpa ekmeği bile haramdır, yazıktır. Nefsin önüne kepekli ekmek koy* (MMS s. 742/3487).

Kete: Kıpçak Türkçesi Dönemi'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. Kıpçak Türkçesi sözlüğünde "içi kızartılmış unla doldurulmuş bir tür yağlı ekmek" açıklamasıyla kaydedilen *kete*, Türkiye Türkçesinde mayalı veya mayasız yağlı hamurdan yapılan bir çeşit çöreği ifade etmektedir (Toparlı vd., 2007, s. 141). Kıpçak Türkçesinden Eski Oğuz Türkçesine ve oradan da günümüze kadar izini sürdüğümüz *kete* adlandırması, Türkiye Türkçesi ve ağızlarında Eski Türkçedeki semantik bağlamını korumakla birlikte anlam genişlemesine uğrayarak yaygın bir şekilde yaşamaktadır. Azerbaycan Türkçesinde de

²⁶ Bk. Sosyal Statüyü Belirtmesine Göre Buğday Ekmeği/ Arpa, Darı, Çavdar, Kepek Ekmeği

karşımıza çıkan kete, “lapa, kül çöreği, pasta (lahanalı) ve börek” anlamlarına gelmektedir (Akdoğan, 1999, s. 532).

Kewşek etmek “gevşek ekmek” (köwşek etmek): DLT’de tespit edilmiştir. Kaşgarlı Mahmud, *kewşe-* fiilini açıklarken “mayalanmış, iyi pişmiş, şişmanlatıcı ekmeğe *kewşek etmek* dendiğini” kaydetmiştir. Bilindiği üzere *kewşe-* fiilinden türeyen *kewşek* ismi 11. yy. Türkçesi ile “yumuşak ve gevşek olan şey” manasına gelmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 678). Bu doğrultuda *kewşek etmek* adlandırması bir ekmek çeşidi mi yoksa iyi mayalanmış ve iyi pişmiş ekmeklerin geneline verilen bir isim mi olduğu tartışmaya açıktır. Daha sonraki dönemlerde *kewşek etmek* adlandırmasıyla ifade edilen bir ekmek çeşidi tespit edilmemiştir. Bu sebeple *kewşek* sıfatını Kaşgarlı iyi mayalanmış, iyi pişmiş kaliteli ekmeği belirtmek üzere kullanmış olmalıdır ve bu adlandırma bir ekmek çeşidinden ziyade ekmeğin iyi ve kaliteli oluşunu belirtmektedir.

Kömeç “gömeç” (gömeç, gümeç, kömeç): İlk olarak DLT’de tanıkladığımız sonrasında hemen her dönemde tespit ettiğimiz *kömeç*, Türk mutfak kültürüyle özdeşleşmiş bir ekmek çeşididir. Geçmişten günümüze *düğün kömeci*, *şölen kömeci*, *küçük kömeç* vb. türleri olan kömecin sosyal mana ve kültürel derinliği oldukça zengindir (Ögel 1978, s. 49). Tarihî dönemlerde küle gömülerek pişirilen ekmek çeşitlerinden olan *kömeç*, DLT’de “küle gömülen yuvarlak ekmek” şeklinde



Resim 36 Konya’nın Cihanbeyli ilçesinde 2022 yılında tescillenerek coğrafi işaretli ekmekler listesine dâhil edilen Gömeç Ekmeği (URL 33).

açıklanmıştır. Kökeninin *köm-* fiiline dayandığını yine DLT’de *Fiilden Türemiş İsimler Hakkında* adlı kısımdaki açıklamalardan anlamaktayız (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 5). Yazılı kaynaklarla takip edebildiğimiz

dönemlerden beri tanıklanan *köm-* fiilinden türetilmiş ekmek adları Türk mutfak kültüründe önemli bir yer kaplamaktadır. Gömülerek pişirilen ekmek adlarının yaygınlığı ise henüz ocak sistemleri geliştirilmeden önce ekmeklerin kül veya közde pişirildiğinde işaret etmektedir. Ancak bugün *köm-* fiilinden türemiş olup (*kömeç* > *gömeç*, *kömme* > *kömbe* vb.) külde veya közde pişirilen ekmeklerin sayısı sınırlıdır.²⁷ Bu ekmekler günümüzde ocak veya fırın gibi pişirme sistemlerinde yapılmaktadır. Eskiden kül veya köz ile pişirme sistemi o kadar yaygındı ki atasözlerine dahi işlenmiş durumdaydı “Her kişi kendü çöreğine köz eşer (veya kül çeker). (AS 266 s. 33)”. Yerleşik düzenin başlangıcıyla birlikte dile ve kültüre yerleşen *kömeç*, bugün çağdaş lehçelerin birçoğunda karşımıza çıkmaktadır. Pişirilme yöntemi ve ifade ettiği şekil (Bugün bu ekmeklerin birçoğu ocak ve fırınlarda pişirilmektedir. Kimi yerlerde ise arasına et vb. konulmaktadır.) tarihî dönemlerdeki gibi külde olmasa bile çeşitli fonetik varyantlarla *kömeç* adlandırması yaşamaktadır. *Kömeş*: “küle gömülerek pişirilen ekmek” (Koç vd., 2003, s. 246/ Kazak Türkçesi); *kömöç*: “külde pişirilen pide” (Yudahin, 1998, s. 501/ Kırgız Türkçesi); *kümes*: “yağ, süt, yumurta ile yapılan bir ekmek” (Özşahin, 2011, s. 287/ Başkurt Türkçesi). Türkiye Türkçesi ağızlarında da *kömeç*, *gömeç* varyantlarıyla yaşamakta olup “yağda kızartılmış sıcak ekmeği ve iki sac arasında ya da külde pişirilen ekmeği” ifade etmektedir (DS, s. 2148-2954). Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan *kömeç/gömeç*, Konya’nın Cihanbeyli ilçesinde 2022 yılında tescillenerek coğrafi işaretli ekmekler listesine dâhil edilmiştir.

Közmen: Kömeç gibi köz veya külde pişirilen ekmek türlerinden olan *közmen* Karahanlı Dönemi’yle birlikte karşımıza çıkmaktadır. “Közde pişirilen ekmek” (DLT s. 193), *közmen kömdi* “ekmeği külde pişirip elde etti (DLT s. 241). Kelimenin kökeni kor anlamına gelen köz ismine dayanmaktadır (Clauson, 1972, s. 761). Adını pişirilme yönteminden alan *közmen*, daha sonraki dönemlerde aynı fonetik ve morfolojik şekliyle tespit edilemezken Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aynı köke bağlı *közleme*, *gözleme*, *gözlemeç* gibi ekmek çeşitleri varlığını devam ettirmektedir (Derleme Sözlüğü, 2009, s. 2182; Ögel, 1978, s. 52).

²⁷ Bk. Resim 6 Araç Kül Çöreği

Kuyma: DLT’de tespit edilen ekmek çeşitlerinden biridir. *Bir çeşit ekmeğin adı. Hamur, kadayıf hamuru gibi inceltilir; sonra o, tencerede kaynayan yağda konur; pişinceye kadar orada inceltir. Sonra çıkarılır; üstüne şeker serpilerek yenir* (DLT s. 429). Yapılışı ve hamurun şekli itibarıyla bir tatlı çeşidini andıran *kuyma*, Çağatay sahasında *kuymag* şekliyle bir ekmek çeşidini; Kıpçak sahasında yine *kuymak* şekliyle ekmekten ziyade bir yemeği ifade etmektedir: *Un ve süt ile yağda pişirilmiş bulamaç* (Kİ s. 84). Kelime hakkında Clauson (1972, s. 677), kökeninin “dökmek, boşaltmak” manasında olan *kuy-* fiiline dayandığını, *kuyma* adlandırmasının ise “tereyağıyla yapılan bir çeşit keki” ifade ettiğini belirtmiştir. Aynı zamanda araştırmacı, Kıpçak sahasında tespit edilen *kuymak* (tereyağıyla pişirilen yoğun çorba “bulamaç”) ile bağlantılı olabileceğine dikkat çekmiştir. Tietze (2016, s. 460), *kuyma/kuymak* şeklinde madde başı aldığı kelimenin *Derleme Sözlüğü*’nden tanıkladığı anlamlarını; “yumurta, un ve peynirle yapılan bir çeşit omlet; ıspanak ve bulgura un katılarak pişirilen bir çeşit yemek; un, şeker, yağ ya da kaymakla yapılan bir tatlı, helva” şeklinde vermiştir. Türkiye Türkçesi ağızları incelendiğinde Tietze’nin *kuyma/kuymak* maddesine verdiği anlamlara ek olarak “sulu un yemeği, un çorbası; ufalanmış yufka ekmeğinden yağda pişirilerek yapılan bir çeşit yemek” gibi muhtelif yemek veya tatlı çeşitlerini karşılamak üzere yaşamaktadır. Bunların yanında *kuymak*, Karadeniz mutfak kültürüyle özdeşleşmiş; mısır unu, tereyağı, peynir ile yapılan ve genellikle de sabahları tüketilen bulamaç kıvamında bir yemeği ifade etmektedir (Şen, 2020, s. 251-268). DLT ile başlayan serüvenin bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında aldığı semantik yelpazeye bakılırsa *kuyma/ kuymak* adlandırmasının birçok farklı yemek ve tatlı türünü karşılamak üzere kullanıldığı görülmektedir.

Külçe (külice, külüçö, külşe): Tarihî dönemlerde genellikle küçük yuvarlak ekmek veya küldede pişirilen bir ekmek çeşidi olan külçe, çeşitli fonetik varyantlarla Çağatay, Kıpçak ve Eski Anadolu Türkçesi dönemlerinde tanıklanmıştır. Modern Türk lehçe ve ağızlarının çoğunda birtakım semantik değişikliklerle varlığını devam ettirmektedir. *Çörek, külçe etmek, bir nev’ müdevver ufak nan* (LÇT s. 518). Kıpçak Türkçesi Dönemi’nde *külçe, külüçö* ve *külşe*

varyantlarıyla tespit edilen külçe; “ince tandır ekmeği, kek ve çörek” anlamlarıyla kaydedilmiştir (Toparlı vd., 2007). 15-16. yy. Oğuz Türkçesinde *külçe*, *küliçe* varyantlarıyla kaydedilen kelime, “külde pişirilen ve değirmi olan bir çeşit ekmeği” ifade etmektedir *od içinde pişmeyince ol hamır/ ne küliçe olur u ne kimse yir* (Tarama Sözlüğü, 1996, s. 2769). Türkiye Türkçesi ağızlarında yaygın kullanımda olan *külçe*, Eski Türkçedeki semantik kavramını korumakla birlikte anlam genişlemesine uğrayarak kimi bölgelerde bayramlarda veya adak adandığı durumlarda yapılan bir çeşit çöreği karşılar olmuştur. *biz külçe ekmēni burda genelde bayramdan önce arife günneri yaparuz* (SZ s. 133). Çağdaş Türk lehçelerinde de karşımıza çıkan *külçe*, Başkurt Türkçesinde *külçe>kölse* varyantıyla “pide ve açmayı” (Özşahin, 2017, s. 294); Kazak Türkçesinde *külşe* varyantıyla “kömbeyi” (Koç vd., 2003, s. 257) ve Özbek Türkçesinde “çöreği” (Üşenmez vd., 2016, s. 249) ifade etmektedir. Kelimenin kökenini Farsça “büyük kek” manasında olan *kulî*’ye dayandıran Tietze (2016, s. 476), -çA küçültme ekiyle Türkçede *küçük yağlı ekmek/ çörek* anlamından kullanıldığını kaydetmiştir.

Lavaşî (lavaş, lavaşa): Çağatay Türkçesiyle tanıklamaya başladığımız *lavaş*, yassı ve uzun olan bir ince ekmek çeşididir. *Umumen yassı şeyler, bir nev’ yassı ve uzun etmek* (LÇT s. 559). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde (Yerasimos, 2019, s. 408) *lavaş*, *lavaşa* varyantlarıyla tanıkladığımız lavaş, Türkiye Türkçesi ve ağızlarında “yufka, pide, ince tandır ekmeği” gibi bir çeşit ince ekmeği ifade etmektedir *yufganın en incesi hamursuz, orta galını böreklik, en galını lavaş olu* (SZ s. 100). Türkiye Türkçesi ağızlarında *loş* şekliyle de yaşamaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 3088).

Nan-ı hoşkar: Selçuklu Anadolu’sunda yulaflı buğday unundan yapılan, has ekmek kategorisinde değerlendirilen ve aydın kesim tarafından tüketilen bir ekmek çeşididir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Nan-ı komac: Buğday unu ve şekerden yapılan *nan-ı komac*, Selçuklu Dönemi ekmek çeşitlerindendir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72). Ögel (1978, s. 51),

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan *kömeç* (gömeç) ekmeğini değerlendirirken bu adın Farsçaya *kumac*, *komac* şekliyle geçtiğine dikkat çekmiştir. Ancak *kumac/ komac*'ın Farsçada “bazlama” manasına geldiğini belirtmiştir.

Nan-ı meyde: Selçuklu Anadolu'sunda yulafsız buğday unundan yapılan, *nan-ı hoşkar*'a göre daha az makbul olan bir ekmek çeşididir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Nukl: İnce açılmış hamurun arasına ceviz, kıyma veya toz şeker serpilip kat kat olacak şekilde dürülen bir ekmek çeşididir. Selçuklu Dönemi ekmek çeşitlerinden olan *nukl*, Anadolu'da *nokul*, *lokul* adlandırmalarıyla Afyon, Burdur, Çankırı, Isparta ve Samsun illerinde yaşamaktadır (Oral, 1956, s. 73-76).

Pite (pide, pita, bide): Bide, pide, pita şekilleriyle Oğuz Türkçesinde görülen üzerine bazen et vb. malzemeler katılarak hazırlanan yassı, uzun bir ince ekmek çeşididir. *Meninski Lügati* ve *Hazine-i Lugat*'te *bide* varyantıyla tespit edilen pide (Meninski, 2000, s. 734; Hindoğlu, 1838, s. 111), Yunancadan *πιτα* Türkçeye geçmiştir (Tietze, 2018, s. 401). Türkiye Türkçesi ağızlarında *bide* ve *pide* varyantlarıyla yassı ince ekmek ve bir çeşit tepsi böreğini ifade etmektedir (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 684).

Sinçü: DLT'de tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. “Kalınlığı yufka ile pide arasında olan bir çeşit ekmek” (DLT s. 180). Günümüz ekmek çeşitlerine nazaran pide şeklinde bir ekmek olan *sinçü*, Clauson'a (1972, s. 835) göre Çince'den alıntıdır. Sonraki dönemlerde aynı adlandırma veya yakın fonetik değişikliklerle tespit edilememiştir. Nitekim Selçuklu Dönemi mutfak kültürüne dair kaynaklarda Asya'dan Anadolu'ya taşınan ve yapımına devam edilen ekmeklerden olduğu kaydedilmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 43-72).

Somun: Kıpçak Dönemi *El-İdrak Haşiyesi*'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. Kıpçak Dönemi olarak değerlendirilmiştir. Ancak *El-İdrak Haşiyesi*'nin fonetik ve morfolojik özellikleri dikkate alındığında Oğuzcalaşmış bir Kıpçak Türkçesiyle karşılaşmaktayız (Salan, 2017, s. 103-144). Bu noktada *somun* adlandırması Kıpçak boylarından ziyade Oğuz boylarınca kullanılmaktadır. Kökeni Rumcaya dayanan somun, bir çeşit yuvarlak ve şişkin ekmektir (Eren, 1999, s. 374). Somun Türk mutfak kültürüne, Anadolu'ya yapılan göçler sonrası Batı ile etkileşimler neticesinde girmiştir (Işın, 2020, s. 202). Selçuklu ve Osmanlı Dönemi'nde saray fırınları ve umumi fırınlarda sürekli çıkarılan bir ekmek çeşidi olup günümüzde de en çok tüketilen ekmek çeşitlerindedir. Türkiye Türkçesi ağızlarında “fırın ekmeği ve buğday ekmeği” manalarında kullanılmaktadır (Derleme Sözlüğü, 1993, s. 3663).

Tandûr etmeki “Tandır ekmeği” (tannur etmegi, tandur etmegi): Harezmi Dönemi dil verileriyle birlikte tanıklamaya başladığımız *tandır ekmeği* genel itibarıyla tandırda pişirilen ekmeklerin adlandırmasıdır. *Üç ming kişi cümlesi toydılar, takı küweç aşı andagok erdi takı tandûr etmekleri andagok erdi.* (NF 29/14). Tandır ekmekleri, Türk mutfak kültürüyle bütünleşmiş olup tarihî dönemlerden günümüze kadar varlığını sürdürmektedir. Özellikle Anadolu'nun kırsal bölgelerindeki tandırların ve bunlarda yapılan ekmeklerin toplumsal işlevleri yalnızca bir besin olmaktan ziyadedir (Özgen, 2023, s. 934-957).

Taru etmegi “darı ekmeği” (darı nanı, hubz-ı dâru): Akdarı veya mısır unundan yapılan bir ekmek çeşididir. Arpa ve çavdar ekmeği gibi sosyal statüyü belirtir bir ekmek çeşidi olan darı ekmeği, iklim şartları dışında çeşitli diyet tercihleri doğrultusunda ve zaruri durumlarda tüketilmiştir.²⁸ *Suvukdur, kurudur, gıdası azdur, karını bağlar ve ma'dede géc siğer. Ol kişilere yarar ki işi kuvvetile pehlevanlar ve hammal gibi ki tüz siğireler.* (EM s. 19).

²⁸ Bk. 3.3.3.2.3. Darı (Ak Darı, Mısır)

Tokaç: Karahanlı Dönemi'nde tespit edilen akabinde Çağatay sahasında da görülen bir ekmek çeşididir. “Yuvarlak yassı ekmek. “Tok adam” anlamındaki tok er sözünden alınmıştır; çünkü o (ekmek), onu doyurur” (DLT s. 153); “bir nev' etmek” (LÇT s. 249). Clauson (1972, s. 467), Kaşgarlı'nın kelimenin kökenin *tok* ismine dayandırmasına katılarak Osmanlı sahasında çamaşır yıkamada kullanılan; Çağatay sahasında kapının açılmasını engellemek için arkasına yerleştirilen tokmak şeklindeki bu aletlerin de *tokı-* fiiliyle alakalı olduğunu ancak anlam değişmesine uğramış olabileceğini belirtmiştir. Bir ekmek çeşidi olarak Türkiye Türkçesi ve ağızlarında izini süremediğimiz *tokaç*, Kırgız Türkçesinde *tokoç* fonetik varyantıyla hem bir ekmek çeşidini hem de anlam genişlemesine uğrayarak temel besin gıdasını ifade etmektedir (Yudahin, 1998, s. 743). Kazak Türkçesinde *tokaş* fonetik varyantıyla yağda veya tandırda pişirilen bir tür ekmeği ifade etmektedir (Koç vd., 2003, s. 540).

Türme: (dürme>dürüm): Bir ekmek çeşidi olarak Çağatay Dönemi'nde tespit edilmiştir. Ancak DLT'de *türmeklen-* “ince ekmeğin arasına et, peynir vb. konularak dürüm yapmak” fiilinin ve *türmek* “dürüm” isminin bulunması ayrıca günümüzde dürüm kültürünün yaygınlığı da düşünülürse *türme*'nin, bir ekmek çeşidinden ziyade arasına katık konulup dürüm yapılan ince ekmeği ifade ettiği söylenebilir.

Üsbüri: Karahanlı Dönemi'nde tespit edilen ekmek çeşitlerindendir. *Tandır ekmeği Doğanarak yağa atılır ve içine şeker konur* (DLT s. 73). Sonraki dönemlerde tespit edilememiştir. Okunuşu ve kökeni tartışmalı olan kelimeyi Clauson (1972, s. 241), *usbarı*: (son ünlü uzun) şeklinde değerlendirmiştir. Araştırmacı, kelimenin şüphesiz alıntı olduğunu ve muhtemelen de İran dillerinden alındığını kaydetmiştir. Kelimenin önceki çalışmalardaki okunuşunu tereddütlü gören Atalay (1985, s. 14), Latin harflerine aktarılmış kısmına soru işareti bırakarak şu açıklamayı yapmıştır: *Bu kelime basma nüshada harekesiz ise de yazma nüshada أسیری imlasındadır. Brockelmann “esberi” şeklinde yazmış, iyice anlayamadığı için yanına bir de? işareti koymuş. Biz bu üç yazılışı da doğru bulmuyoruz. Bunu “aşbörek” kelimesiyle ilgili görüyoruz.*

Başkırtlarla Tobullarda döş etlerinden yapılan yemeğe “döşpörü” denir. Buna binaen bu kelimenin “aşpöri” olması ihtimalini kuvvetli buluyoruz.

Yalaçı yuvga: DLT’de tespit edilen ince ekmek çeşitlerindendir. Kaşgarlı *yalaçı er* “herkesi, her konuda itham eden adam” maddesini açıklarken bu ince ekmek türüne atfen; ince ve kırılgan olduğundan pişiren kimseye bunu sen kırdın gibi ithamda bulunmaya elverişli bir ekmek çeşidi olduğunu bu sebeple de adına *yalaçı yuvga* dendiğini belirtmiştir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 363). DLT’den anlaşıldığı üzere *yalaçı yuvga*, yufka ekmeğinin oldukça ince olan bir çeşidi olmalıdır.

Yarma yuvga: Karahanlı Dönemi’nde tespit edilen ince ekmeklerden olan *yarma yuvga*, DLT’de “Bir çeşit yufka. Boylamasına ikiye ayrılan herhangi bir şey de aynıdır” açıklaması yapılmıştır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, s. 362). “Parçalamak, bölmek” anlamından olan *yar-* fiilinden genişleyen *yarma*, besin gıdası bağlamında; herhangi bir şeyin bölünmüş parçası, kırılmış hububat, kırılarak kabuğu alınmış hububat anlamlarına gelmektedir. Çağdaş lehçelerin birçoğunda bu anlamlarını koruyarak *yarma/ jarma* gibi fonetik varyantlarla yaşamaktadır (Clauson, 1972, s. 969). Türkiye Türkçesi ve ağızlarında “dövülerek gelişigüzel kırılan ve kabuğu çıkarılan buğday, dövme; iri öğütülmüş bulgur, ikiye bölünmüş buğday tanesi, dövme” vb. anlamlar ile karşımıza çıkmaktadır (Tietze, 2019, s. 240; Derleme Sözlüğü, 1993, s. 4187). Netice itibarıyla “bir çeşit yufka, bir katmer çeşidi, bir çeşit börek, katlanmış ekmek” gibi anlamları verilen *yarma yuvga*’nın; *yarma* isminin “kabuğu alınmış hububat” anlamı doğrultusunda “kabuğu alınmış (kepeksiz) undan yapılan bir çeşit yufka ekmeği” anlamı da göz önünde bulundurulmalıdır.

Yuvga “yufka ekmeği” (yuvka, yubka, yuga, yuka, yufka): Dil verileri çerçevesinde bir ekmek çeşidi olarak ilkin DLT’de sonrasında Orta Türkçenin genelinde karşımıza çıkan yufka ekmeği, Türk mutfak kültürünün yapı taşlarından biridir. Ekmek ile Yufka’nın yakın ilişkisine değinen Ögel (1978, s. 37), “ekmek ya



Resim 37 Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Llistesi’ne kaydedilen Yufka Ekmeği (URL 34).

somun veyahut yufka şeklinde olurdu” diyerek yufkanın Türk mutfak kültüründeki yerine dikkat çekmiştir. Göçebe yaşam şeklinin mirası olan yufka ekmeği, uzun süre dayanması amacıyla mayasız hamurdan yapılmaktadır. İnce ve yuvarlak bir sac üzerinde pişirilen yufka ekmekleri kışın veya yılın belli dönemlerinde tüketilmek üzere muhafaza edilir.²⁹ Köktürk Dönemi’nden beri takip edebildiğimiz *yufka*, bu dönemde *yuyka* varyantıyla karşımıza çıkmaktadır. *Yuyka erkli tupulgalı uçuz ermiş, yinçe erklig üzgeli uçuz. Yuyka kalın bolsar tupulguluk alp ermiş* (TON, G1). “Yufka olanın delinmesi kolay imiş, ince olanı kırmak kolay. Yufka kalın olsa delinmesi zor imiş.” Temel anlamı ince olan *yufka*, süreç içerisinde “zayıf, aciz, hafif” vb. anlamlar ile semantik yelpazesini genişleterek anlam genişlemesine uğramıştır (Arslan-Erol, 2014, s. 636). Anlam özelleşmesi yolu ile de yufka ekmeğini ifade eder olmuştur. Anadolu’nun tüm coğrafi bölgelerinde özellikle kırsal kesimlerde görülen yufka ekmeği, bir ekmekten ziyade kültürel kodların taşındığı kültürel mirastır. İmece usulüyle yapılması, özellikle kadınlar arasında sosyal dayanışmayı güçlendirmektedir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018, s. 379-

²⁹ Bk. 3.3.3.3.2. Şekline Göre İnce Ekmek/ Kalın-Yuvarlak Ekmek

395). Sadece yemek amaçlı bir besin gıdası olmayan aynı zamanda Asya, Anadolu kısaca Türk boylarının yayılma alanlarında geçmişten günümüze aktarılan ortak bir yapma ve paylaşma kültürünü simgeleyen yufka ekmeği, Türk dünyasının ortak dil ve kültür unsuru olarak 2016'da *İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka* adıyla Türkiye, Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan ve İran adına UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmiştir.³⁰

Tarihî lehçelerde tespit edilen ekmek çeşitlerinin çoğu Türkçe kökenlidir. Adlandırma ve türetiliş yolları ekmeğin yapıldığı hububatla, pişirilme ve fiziki şekliyle ilintilidir. Süreç içerisinde etkileşimlere bağlı olarak Farsça ve Arapçanın baskın olduğu dönemlerde alıntıların olduğu görülmüştür. Aynı şekilde Batı devletleriyle olan ilişkilerin artmasıyla Doğu ve Kıpçak grubunda görülmeyen veya yaygın kullanıma sahip olmayan Rumca kökenli ekmek adları, Oğuz Türkçesine girmiştir. Tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek adlarının çoğunun çağdaş Türk lehçeleri ve Türkiye Türkçesi ağızlarında çeşitli fonetik ve semantik değişikliklerle varlığını devam ettirdiği görülmüştür.

3.3.3.3.6. *Günümüz Anadolu'sunda ekmek çeşitleri*

3.3.3.3.6.1. *İl bazında geleneksel ekmekler*

Günümüz Anadolu'sunda her yöreye özgü yüzlerce ekmek çeşidi mevcuttur. Temelde somun ve pide olmak üzere tüketildiği bölgeler ve illere göre öne çıkan ekmek çeşitleri şunlardır³¹ (Ünsal, 2021; Ünüvar, 2008; Şahin, 2020; Demir ve Girgin, 2020; Köksel ve Şanlıer, 2021; Zülfikar, 2012):

Adana: *Yüreğir tandır ekmeği, baharatlı ekmek, tahinli ekmek, yufka ekmeği, sarımsaklı kömbe, sıkma.*

Adapazarı: *Mayasız Çerkez ekmeği, sütli Çerkez ekmeği.*

Adıyaman: *Peynirli ekmek, bazlama, katmer, besmet (peksimet), taplama, semsek, hitap, kıllor, kavurmalı hitap.*

³⁰ <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri> (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu resmî sitesi)

³¹ Coğrafi işaretli ekmeklerin listesi ayrıca verilmiştir.

Afyon: *Afyon ekmeği, nohut ekmeği, peksimet, patatesli ekmek, nokul (lokul), haşgerli pide, hamursuz, Afyon övmesi (öğmesi), haşhaşlı pide, ak pide, bükme, pişi, katmer, ağız açık.*

Ağı: *Pişi(bişi), çiriş kete.*

Aksaray: *Gelveri ekmeği veya gülağaç çöreği, mayalı ve bazlama, sıkma, papara (ekmek), şepe (yufka), şekerli pide, şerbetli pide.*

Amasya: *Burmali Amasya çöreği, Güdöl, hamursuz, kara fırın ekmeği, katmer, çörek, bişi, papara (ekmek aşı), işkefe, cırıka (akıtma, cızlak), çoban yağılı, Amasya çöreği, anuç, yağlı (katmer), puaça, gömbe, vişneli ekmek, kete, döndürme, eli böğründe.*

Ankara: *Göbü, gardalaç, Ankara ebelemesi, cızlama, Kızılay simidi, kete, bazlama, ebem ekmeği, kömbe, Koçhisar usulü tahinli pide, tandır çöreği, kül çöreği, Ankara simidi, kutludüğün somunu, bayram çöreği, Beypazarı kurusu (yaşkuru), ayçöreği, yarımca, köy bazlaması, yukarı çavundur ekmeği, yabanabat pidesi, yazma çöreği.*

Antalya: *Gastra, holuşka.*

Ardahan: *Bişi, katmer, gevrek, kete, pileki ekmeği, kömbe, feselli.*

Artvin: *Kakala, cadi ekmeği, bilekide buğday ekmeği, bişi, mısır ekmeği, peynirli katmer, kada, cevizli kete, lavaş ekmeği, tandır ekmeği, hamsili ekmek, bazlama, Artvin pidesi, fırın ekmeği.*

Aydın: *Bezdirme/bezirme/bezime.*

Ayvalık: *Nohut ekmeği, şekerli simit.*

Balıkesir: *Kömme, değirmenci ekmeği, kabaklı köy ekmeği, Ayvalık sütlü ekmeği, Edremit yağlı pidesi, Susurluk yasa ekmeği, lorlu mısır ekmeği, zeytinli ekmek, sarımsaklı ekmek, nohutlu ekmek, otlu ekmek, bayram ekmeği.*

Bartın: *Bazlamaç, çöven ekmeği, mısır ekmeği, lokma, Bartın gözlemesi, kuru yufka, serme, kartlaç.*

Batman: *Tandır ekmeği.*

Bayburt: *Fırın lavaşi, Oruçbeyli tandır ekmeği, haşhaşlı ekmek, tophane ekmeği, Bayburt ketesi.*

Rize: *Pilekide mısır ekmeği, mısır ekmeği, ekmek aşı, hamsikoli.*

Bilecik: *Kömme*.

Bingöl: *Köme (gömmme)*.

Bolu: *Somun ekmeği, somun, bazlama, tencerede patatesli ekmek*.

Burdur: *Kömbe (çanak ekmeği), peksimet, haşhaşlı ekmek, hamursuz (hamırsız), lokul (nokul), kaymak gömbesi, bazlama (bazama, kaba ekmek), mısır ekmeği, cızdırma, mısır tabtabı*.

Bursa: *Cevizli ekmek, yoz pide, Bursa hamursuz, nohutlu ekmek, gartalaş, muhacir işi nohut ekmeği, tahinli pide*.

Çanakkale: *Çan bezesi, lokum ekmeği, zeytinyağlı dürme, tepsi ekmeği, köy ekmeği*.

Çankırı: *İnce ekmek muskası, nokul, bazlama*.

Çorum: *Katmer, kömbe, somun ekmeği, Düvenci somunu ve çöreği, ölü somunu, pıtpıt*.

Denizli: *Bazdırma, şipit, nohutlu buğday ekmeği, yat geber ekmeği, cızlama, süller pidesi, mısır gömbesi, bazlama, kide*.

Diyarbakır: *Diyarbakır çöreği*.

Düzce: *Simit, kaşmakam ekmeği, hamsili ekmek, peynirli ekmek (haçapuri), cevizli gözleme, çiğ börek*.

Edirne: *Katmer, gözleme*.

Elâzığ: *Fetil, peynirli ekmek, tandır ekmeği, nohut ekmeği, patile (gözleme), gömmme, küncülü gömmme, taş ekmeği, top ekmek*.

Erzincan: *Gilik, kete, tandır ekmeği, kopul*.

Erzurum: *İspir ekmeği, kete, kalın, lavaş, tandır lavaşı, cevizli kete*.

Eskişehir: *Gardalaç, ekmek uğlaması, göbete, çi börek, simit, tapıl, haşhaşlı gözleme, ağzı açık*.

Gaziantep: *Kömme, lahmacun, pişi, çökelek ve lor semseği, Antep tırnaklı pidesi, kübban*.

Giresun: *Abacıbükü ekmeği, Çavuşlu ekmeği, katmer, sulu somun ekmeği, hamsili mısır ekmeği, mısır unlu ekmek, yağlaş*.

Gümüşhane: *Tandır lavaşı, lemis*.

Hakkâri: *Tandır ekmeği, sac ekmeği.*

Hatay: *Biberli ekme, kete, kömbe, katıklı ekme, sürk peynirli ekme.*

Iğdır: *Tapan ekmeği.*

Isparta: *Bazdırma, Uluborluda ekme, nokul, külür, Isparta ekmeği, haşhaşlı katmer, pişi, peksimet, tirit, nokul (kömbe, başma), mayalı ekme, bazlama (bazdırma, hamurlu), haşhaşlı gevrek, patatesli ekme.*

İstanbul: *Kebapçı lavaşı, Silivri muhacir ekmeği bohçası, Çengelköy taş fırın ekmeği, Çengelköy pidesi, İstanbul kazan simidi.*

İzmir: *Bezdirme, kumru, gevrek, peksimet, Tire bayram ekmeği, boyoz, Urla katmeri.*

Kahramanmaraş: *Nohut bazlaması, bulgur unu bazlaması, kömbe, çoban katmeri, çiriş böreği*

Karabük: *Safranbolu sac bükmesi, Safranbolu su simidi, mısır çöreği, Eflani kül çöreği, hamsili mısır ekmeği, Bandırma ekmeği.*

Karaman: *Mayalı, kolaç ekmeği, lokur, papara(yemek).*

Kars: *Kalın, kete, feselli, nezik, katmer.*

Kastamonu: *Kır pidesi, anasonlu galeta, soğan ekmeği, pırasalı ekme, ter ekmeği, dil buran mantarı ekmeği, etli ekme, koç mantarı ekmeği, kabak mantarı ekmeği, pastırmalı ekme, saçak mantarlı ekme, yoğurt ekmeği, simit tiridi, etli ekme.*

Kayseri: *Katmer, tahinli katmer, susamlı halka, bazlama, açma, kete, iki kızartması (bişi).*

Kırıkkale: *Kömbe, ekme aş (guymak), bazlama, gölleme.*

Kırklareli: *Köy ekmeği, nohutlu ekme.*

Kilis: *Hoyrat semseği (kırk semseği), katmer.*

Kocaeli: *Gözleme, sütlü ekme, cevizli ekme, Kandıra hamursuzu, kocagörmez.*

Konya: *Etlı ekme, sac arası, yufka ekmeği, şebit, bazlama, şıllık (tatlı), mayalı, tandır ekmeği, tandır gevreği, sıkma, ekme sulaması (yemek), gözleme.*

Kütahya: *Haşhaşlı ekme, ıspanaklı şibit, gözleme, şibitli tavuk tiridi (yemek), tosunum, haşhaşlı pide, Gökçümen hamursuzu, tahinli çörek, lokum, Gediz köy ekmeği, patatesli ev ekmeği.*

Malatya: *Kınalı ekmek, tandır lavaşı, ekşili ekmek, tandır ekmeği, bilik, kömbe, akıtma biciği, taş küllüğü (küllük), küllü kömbe, otlu ekmek, katlamaç (katmer), yanıç, yağlı ballı yufka, ekmek tiridi (yemek), fetil ekmek, bazlama, haşhaş kömbesi, ekmek aş (papara), dönderme, on iki katlı kömbe, mafiş, cummur, yufka ekmeği, sac üstü, poğaç (paaç), taplama ekmeği, pekmezli ekmek, kınalı çörek, yağlı ekmek, hinkel, yumurtalı ekmek, patatesli yanıç (katmer).*

Manisa: *Simit ekmeği, ekmek dolması (yemek), Kula ekmeği.*

Mardin: *Sembusek, etli ekmek.*

Mersin: *Tapıl, biberli ekmek, yörük sıkması, fındık lahmacun.*

Muğla: *Katmer, bazlama, somun.*

Nevşehir: *Turşulu pita, kömbe, keskiç, hamursuz.*

Niğde: *Halka, mayalı sepe, sac altı yufkası, mayalı, şıllık, bazlama.*

Ordu: *Gılik, ömeç, şapalak, hamsili ekmek, mısır ekmeği, pilaki ekmeği, tirit vişneli ekmeği, beleki ekmeği, golit ekmeği, tost ekmeği, Ordu yağlısı, kuru yufka.*

Osmaniye: *Etili sac kömbesi, bayram kömbesi, sac kömbesi, bazlama.*

Sakarya: *Bazlamaç, lobyö cadi, mayasız ekmek, mısır ekmeği, Sakarya çüven ekmeği, haluğ, enişte lokumu, cadi (mısır ekmeği), nohutlu ekmek.*

Samsun: *Güdül, Samsun simidi, mısır ekmeği, Samsun pidesi, Bafra nokulu, yanıç.*

Siirt: *Gübeye, tandır ekmeği, daş ekmeği, mayalı tandır ekmeği, tandırda kuru ekmek, fatayor markin (gözleme), peynirli çörek.*

Sinop: *Kete, sac ketesi, mısır ekmeği, etli ekmek.*

Sivas: *Güdül, Gemerek pobuç (pabuç) ekmeği, fetil, ekşili ekmek, fırın katmeri, ezenteli (anasonlu) çörek.*

Şanlıurfa: *Siverek tırnaklı ekmeği, Şanlıurfa açık ekmeği, lahmacun, etli kömeç, semsek.*

Şırnak: *Sac ekmeği.*

Tekirdağ: *Şebit (sepit, şipit), çarşı ekmeği, Üsküp usulü çalı ekmeği, tepsi ekmeği, tuzsuz çavdar ekmeği, nohut mayalı ekmek, katmer, gözleme.*

Tokat: *Güdül, Lamesli pide, işkefe, gardalaç, hamsikoli, katmer, taş (kuş) ekmeği,*

çökelekli katmer, haşhaşlı ve cevizli parmak.

Trabzon: *Kömeç, Vakfıkebir ekmeği, harcı ekmek, Trabzon pidesi, Of Pilekide ekmeği, taplama, taştta mısır ekmeği, seyme, ocak ekmeği, yayla usulü sacda gömme mısır ekmeği, otlu ekmek, kabak sivimli ekmek.*

Tunceli: *Gömme.*

Uşak: *Katmer, döndürme.*

Van: *Kade (kete).*

Yalova: *Yaprak pidesi.*

Yozgat: *Parmak çöreği, mayalı bazlama.*

Zonguldak: *Kömeç, göbü, mısır ekmeği, kartlaç, fırında yumurtalı devrek simidi, cevizli kömeç, kuru yufka.*

3.3.3.3.6.2. Coğrafi işaretli ekmekler

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret şeklinde tanımlanan coğrafi işaret, belirli bir bölge ile özdeşleşmiş ürünleri Türk Patent ve Marka Kurumu vasıtasıyla tescilleyerek koruma altına almayı amaçlamaktadır. Gıda, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri coğrafi işaret ile tescillenerek kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanmaktadır (Şen ve Ekinci, 2020, s. 32-41).

İncesi, kalını, yuvarlağı fark etmeksizin Anadolu sofralarında eksik olmayan ekmek, Türklerin beslenme literatüründe önemli bir yere sahiptir. Türk mutfak kültüründe öyle bir yer edinmiştir ki *ekmeksiz karnı doyma-*, *ekmekle ye-* gibi onlarca deyiş türemiştir. Hatta Türkiye, 2000 yılında en çok ekmek tüketen ülke (yılda yaklaşık 200 kilo) unvanıyla Guinness Rekorlar Kitabı'na girmiştir.³² Beslenme literatürümüzde ekmeğin bu denli yer edinmesi, şüphesiz zengin bir kültürel birikimle ilgilidir. Henüz Karahanlı Dönemi'nde onlarca çeşidiyle karşımıza çıkan ekmeğin gelişen teknoloji, kültürel etkileşimler ve bilgi birikimiyle bugün yüzlercesi yapılmaktadır. Yöreye özgü unun kullanılması, yapılan harcın farklı olması, geleneksel pişirme yöntemlerinin sürdürülmesi ve kalitesi gibi nedenlerden ötürü kimi

³² <https://www.officialworldrecord.com/record-list/>

ekmek çeşitleri yapıldığı bölge ile özdeşleşmiş durumdadır. *Türk Patent ve Marka Kurumu* yöreye özgü olan bu ekmek çeşitlerini tescilleyerek koruma altına almaktadır. Bu bağlamda *Türk Patent ve Marka Kurumu* tarafından tescillenen ve *Coğrafi İşaretli Ekmek* olarak anılan ekmek çeşitleri şunlardır;³³

2024 Yılı İtibarıyla Sade ve Çeşitli Harçlarla Yapılan Coğrafi İşaretli Ekmekler			
Adlandırma	Tescil Tarihi	İl	Resim
Adana Kol Böreği	6. 10. 2020	Adana	
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	30. 07. 2018	Afyonkarahisar	
Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	30. 11. 2022	Afyonkarahisar	

³³ <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Akçadağ Kömbesi	16. 04. 2021	Malatya	
Akçakoca Mancarlı Pidesi	29. 12. 2017	Düzce	
Aksaray Şerbetli Pidesi	25. 05. 2021	Aksaray	
Akyurt Tandır Böreği	20. 08. 2021	Ankara	
Alaca Cızlağı	1. 02. 2024	Çorum	

Alaca Yanıç Böreği	22. 11. 2023	Çorum	
Alaşehir Ekmeği	23. 05. 2022	Manisa	
Alaşehir Tahinli Pidesi	26. 07. 2023	Manisa	
Amasya Çöreği	24. 08. 2021	Amasya	

Amasya Yanuç	22. 11. 2023	Amasya	
Antalya Serpme Böreği	26. 04. 2021	Antalya	
Antep Kübban Ekmeği	7. 03. 2022	Gaziantep	
Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu	20. 11. 2017	Gaziantep	
Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	31. 10. 2017	Gaziantep	

Araç Kül Çöreği	9. 12. 2021	Kastamonu	
Bafra Pidesi	18. 11. 2009	Samsun	
Bartın Çöven Ekmeği	10. 03. 2022	Bartın	
Bartın Gözlemesi	10. 03. 2022	Bartın	
Batman Şam Böreği	27. 12. 2017	Batman	

Bayburt Ketesi	8. 06. 2020	Bayburt	
Bayburt Süt Böreği	11. 01. 2021	Bayburt	
Bolu Patatesli Ekmegi	22. 09. 2020	Bolu	
Bolu Kabaklı Gözlemesi	10. 11. 2020	Bolu	
Burmalı Amasya Çöreği	7. 06. 2022	Amasya	

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	17. 10. 2022	Konya	
Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi	21. 10. 2022	Çankırı	
Çankırı Yazma Çöreği	23. 01. 2023	Çankırı	
Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası	3. 03. 2020	Çankırı	

Çarşamba Pidesi	21. 03. 2018	Samsun	
Çavuşlu Ekmeği	9. 12. 2020	Giresun	
Çerkeş Su Böreği	3. 07. 2023	Çankırı	
Daday Etli Ekmeği	15. 08. 2018	Kastamonu	

Derepazarı Pidesi	30. 01. 2018	Rize	
Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci	30. 07. 2020	Zonguldak	
Diyarbakır Kağırdaklı Ekmek / Diyarbakır Kızirikli Ekmek	6. 03. 2024	Diyarbakır	
Diyarbakır Paşa Lavaşı	6. 02. 2024	Diyarbakır	

Eldivan Yağlı Çöreği	5. 10. 2021	Çankırı	
Elmadağ Tandır Ekmeği	31. 05. 2023	Ankara	
Emet Ekmeği	26. 07. 2023	Kütahya	
Emet Pidesi	7. 06. 2022	Kütahya	
Emirdağ Yumurtalı Pidesi	26. 05. 2021	Afyonkarahisar	

Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği	25. 05. 2023	Erzurum	
Erzurum Ketesi	20. 01. 2023	Erzurum	
Erzurum Su Böreği	28. 07. 2020	Erzurum	
Gaziantep Pirinçli Böreği	20. 02. 2024	Gaziantep	
Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği /Antep Sebzeli Peynirli Böreği	6. 08. 2021	Gaziantep	

Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği/ Antep Şekerli Peynirli Böreği	6. 08. 2021	Gaziantep	
Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	16. 11. 2018	Gaziantep	
Gebze Bayram Çöreği	28. 05. 2021	Kocaeli	
Gelveri Ekmeği	7. 03. 2022	Aksaray	
Gümüşhane Ekmeği	27. 10. 2017	Gümüşhane	

Hasankale Lavaşı	4. 02. 2022	Erzurum	
Hatay Kömbesi	23. 07. 2022	Hatay	
Hatay Kaytaz Böreği	23. 03. 2022	Hatay	
Hopa Hamsili Ekmeği	24. 09. 2021	Artvin	
Hopa Laz Böreği	8. 01. 2019	Artvin	

Kadınhanı Kömbesi	9. 08. 2023	Konya	
Kadınhanı Tahinli Pidesi	22. 02. 2013	Konya	
Kahramanmaraş Çiriş Böreği	27. 02. 2024	Kahramanmaraş	
Kalecik Çöreği	7. 10. 2020	Ankara	

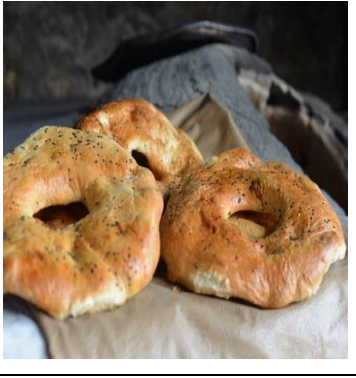
Kalecik Ekmeği	6. 10. 2020	Ankara	
Karacasu Pidesi	17. 09. 2020	Aydın	
Karaman Mayalısı	08. 01. 2024	Karaman	
Karaman Kıрма Böreği	25. 07. 2023	Karaman	

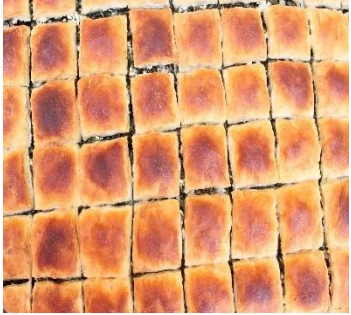
Kars Ketesi	25. 05. 2023	Kars	
Kaymaklı Çöreği	10. 01. 2022	Nevşehir	
Kayseri Tandır Böreği	12. 07. 2021	Kayseri	
Kelkit Ketesi	2. 12. 2021	Gümüşhane	

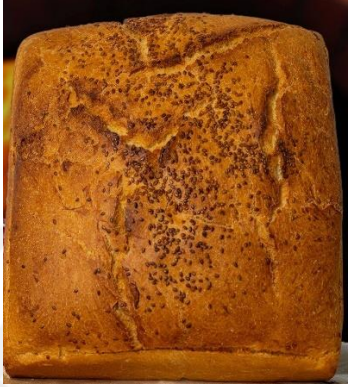
Kızılcahamam Bazlaması	14. 12. 2018	Ankara	
Konya Etli ekmek	9. 06. 2017	Konya	
Konya Tandır Ekmeği	23. 06. 2023	Konya	
Konya Tandır Boreği	3. 07. 2023	Konya	

Kürtün Araköy Ekmeği	4. 09. 2019	Gümüşhane	
Malatya Bilik Ekmeği	27. 05. 2022	Malatya	
Malatya Ekşili Ekmek	9. 01. 2023	Malatya	
Malatya Pidesi/ Malatya Açık Ekmeği	28. 09. 2022	Malatya	

Malatya Tandır Ekmeği	25. 10. 2021	Malatya	
Malatya Yağlı Ekmeği	21. 12. 2022	Malatya	
Malatya Yufka Ekmeği	2. 03. 2023	Malatya	
Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	6. 08. 2021	Ankara	

Maraş Çöreği	13. 06. 2018	Kahramanmaraş	
Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği	28. 05. 2021	Mardin	
Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti	21. 11. 2022	Ordu	
Midyat Tandır Ekmeği	5. 05. 2022	Mardin	

Milas Tepsi Böreği	23. 11. 2018	Muğla	
Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	12. 04. 2021	Bolu	
Nazilli Pidesi	18. 11. 2020	Aydın	
Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı	26. 01. 2023	Ordu	
Osmaniye Bayram Kömbesi	8. 09. 2023	Osmaniye	

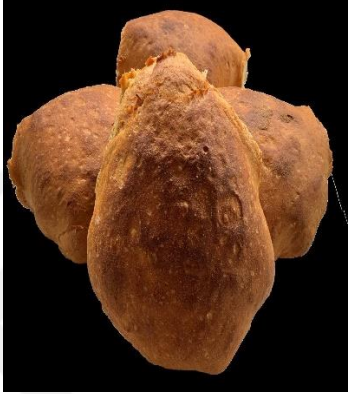
Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	13. 09. 2022	Osmaniye	
Ödemiş Nohut Ekmeği	4. 08. 2023	İzmir	
Polat Kınalı Ekmek	19. 06. 2023	Malatya	
Rize Baston Ekmek	26. 06. 2019	Rize	

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi	19. 01. 2024	Afyonkarahisar	
Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği	12. 09. 2022	Balıkesir	
Siirt Kuru Ekmeği	3. 07. 2023	Siirt	
Sorgun Yağlısı	12. 02. 2021	Yozgat	

Söke Pidesi	31. 10. 2022	Aydın	
Söke Tahinli Pidesi	18. 01. 2024	Aydın	
Söke Tatlı Maya Ekmeği	9. 08. 2021	Aydın	
Sürmene Pidesi	29. 09. 2020	Trabzon	

Şabanözü Bazlaması	22. 12. 2021	Çankırı	
Şabanözü Cızlaması	19. 12. 2022	Çankırı	
Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	20. 12. 2017	Şanlıurfa	
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	20. 03. 2018	Şanlıurfa	

Şavşat Ketesi	3. 05. 2021	Artvin	
Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	10. 12. 2021	Ankara	
Tarsus Fındık Lahmacunu	17. 09. 2020	Mersin	
Terme Pidesi	2. 03. 2010	Samsun	

Tokat Çöreği	17. 09. 2021	Tokat	
Tokat Ekmeği	17. 09. 2021	Tokat	
Tokat Yağlısı	17. 09. 2021	Tokat	
Ulaş Etli Pidesi	14. 07. 2020	Sivas	

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği	28. 10. 2022	Isparta	
Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	29. 05. 2018	Şanlıurfa	
Vakfıkebir Ekmeği	3. 08. 2018	Trabzon	
Yozgat Parmak Çöreği	27. 12. 2013	Yozgat	

Zara Sac Ekmeği	9. 12. 2021	Sivas	
-----------------	-------------	-------	---

3.3.3.6.3. Türkiye Türkçesi ağızlarında tespit edilen ekmekler

Ağızlar standart dile göre tarihî sürekliliği daha iyi korumaktadır. Dil öğelerinde olduğu gibi mutfak kültürü ve buna dair adlandırmalarda standart dilde olmayan ekmek çeşitleri ağızlarda tarihî sürekliliğini devam ettirebilmektedir. Aynı zamanda ağızlar, birer yazı dili olmadığından sözel yolla yeni nesile aktarıldığından herhangi bir dil ögesinin ağız bölgeleri arasında söyleyiş farklılığı yani fonetik çeşitlilik açısından oldukça zengindir. Yazı dilinde olmayan ekmek çeşitleri veya tarihî sürekliliğin devamı olan adlandırmalar ve fonetik varyantlar ağızlarda kendini koruyabilmektedir.

İl Bazında Geleneksel Ekmekler bölümünde, iller ile özdeşleşen ekmeklere yer verilmişti. Çalışmanın bu bölümünde ise başta *Derleme Sözlüğü* ve Kaçalın'ın (2015, s. 347-379) ilgili çalışması olmak üzere Türkiye Türkçesi ağızlarında dijital ortamda taranabilen çalışmalar ve konu özelinde yapılmış çalışmalardan ağızlarda yaşayan ekmek çeşitleri derlenmiştir.

Buna göre, *Derleme Sözlüğü*'nden³⁴, Türkiye Türkçesi ağızları üzerine yapılmış çalışmalardan ve ekmek çeşitlerine dair yapılan araştırmalardan elde edilen ekmek çeşitleri şunlardır:

Açğı: Oklavayla açılmış hamur, yufka. (DS s. 58).

Açık ekmek: Bir çeşit ince ekmek, pide, tandır ekmeği; yufka ekmeği. (DS s. 59).

³⁴ Bu kaynaktan elde edilen veriler, sözlüğün dijital ortamda taranabilen 1993 baskısına aittir.

Açma (açma ekmeği, ekmek açması): Bir çeşit açık ekmek. (DS s. 61), STTA'da baklava, şıllık vb. tatlıları yapmada kullanılan oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağını ve pideden daha ince açılıp sacda pişirilen bir çeşit yufka ekmeğini ifade etmektedir. Aynı adlandırma ile Türkiye Türkçesi ağızlarında ince ekmeğin farklı kalınlıklarda olanlarını karşılamak üzere kullanılmaktadır. *o açma ekmeğin içine onu çalarlar, beyle sıharlar ellerinde. işte buna sıkmaç deller.* (STTA s. 1250).

Açma börek: Hamuru ince açılan bir çeşit börek. (DS s. 61).

Adak: Yağlı çörek; el büyüklüğünde küçük ekmek. (DS s. 62).

Afar: Ispanak vb. sebzelerle yapılan bir çeşit börek, pide. (DS s. 70).

Ak gözleme: Bir çeşit yağsız ekmek veya pide. (DS s. 150).

Akıtma: Genellikle akışkan hamurdan yapılp sac, tava veya yassı taş üzerinde pişirilen bir çeşit ekmektir. Türkiye Türkçesi ağızlarında şu anlamlar ile kaydedilmiştir: Mısır ununa haşhaş, yağ veya pekmez karıştırılarak tepside pişirilen bir çeşit ekmek; tepside pişirilen yumurtalı veya yağlı ekmek; hamuru sac üstüne dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek; hamuru yağda kızartılarak yapılan bir çeşit ekmek veya tatlı; hamuru, yassı kadayıf gibi sac üzerine dökülerek yapılan bir çeşit tatlı; mısır unundan yapılan ekmek. (DS s. 153).

Akrol: İnce ve yuvarlak olan bir çeşit tandır ekmeği. (DS s. 161).

Alata: Karışık harçlarla yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 200).

Alayımka: Bir ekmek çeşidi. (DS s. 204).

Apala: Bir çeşit ufak ekmek; dağıtılmak üzere bayramlarda yapılan bir çeşit yağlı ekmek, çörek. (DS s. 282).

Apanti: Düğünlerde dağıtılan bir çeşit tatlı ekmek. (DS s. 283).

Arpa ekmeği (arPa eKmē, ārpa ēkmē, arpe eKmeyi, harpā ēkmē, arpa ekmeği): Genellikle kıtlık, savaş vb. durumlarda arpa unundan yapılan ekmek. *o zamannarda harpā ēkmēni, ğarnımız doyasyá ēmek yēyemedīmiz zamannar ólurdu* (AYA s. 420); *ēsgi ğıThığ gelse arPa eKmēni yise o görseydin e şindiK*

FabriKa ununu bëyenmiyō (KDA s. 277); *yanı ba'zi de bu savaşta meselen arpa ekmegi yedi, çılban ekmegi yedi* (STTA s. 1586).

Aşgeve (işgeve, işgede, izgeve, iş kefe): Fırında ekmek pişirildikten sonra, tekne kazıntısından yapılan sert ekmek; yufka ekmeği. (DS s. 353-2554-2562).

Ayma: Yağda kızartılmış ekmek ufağı. (DS s. 425).

Babuko: Yağ ve şeker konularak yapılan tandır veya sacda pişirilen bir çeşit mayasız ekmek. (DS s. 454).

Bağa/ Baha: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek; mayası tutmadan pişirilen ekmek. (DS s. 473-486).

Bannak öreği: Parmak şeklinde yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 522).

Barmak: Nişan ve dikiş kesme merasimlerinde yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 534).

Baylama: Mayasız ekmek, pide. (DS s. 581).

Baz: (beze, bëze, bezi): Bir ekmeklik somun veya yufka hamuru, beze; sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka; küçük yufka ekmeği; dinî bayramlarda çocuklara hayır için dağıtılan yağlı ekmek; ekmek mayası. (DS s. 585-649)

Bazar ekmei/ bazar ekmē: Evde yapılmayan, para karşılığı fırın veya marketlerden satın alınan ekmeklerin arşı ekmeği, pazar ekmeği gibi genel adlandırması.

Bazlama (bazlamaç, bazlıma, bazdama, bazama, bazı, bazıh, bazıma, bazımba, bazıрма, bazlamba, bazlambo, bazlanba, bazlıma, bazlımba, bazma, bezlembe, bezleme, bezme, pazlama, pazlamba): Türkiye Türkçesi ağızlarında onlarca fonetik varyantı olan bazlama bir yufka ekmeği çeşidi veya arasına herhangi bir şey konularak yenilen bir ekmek çeşididir. Türkiye Türkçesi ağızlarında şu anlamlarla kaydedilmiştir: Mısır, buğday, darı ve arpa unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği; kalın açılmış yufka ekmeği, küçük sac pidesi; pideden kalınca açılıp içine yağ, haşhaş vb. konulan, üstüne yoğurt ya da yumurta sürülerek sacda yan pişirilen ekmek. (DS s. 588). *veli or ocuk dolādi, yērlēdi. hindi onnā bile bitti getti. ada aşı ededik, ada edediK. yāni bāzme nēni yollēcēsek. or ocuk birikēdi orda* (İMİ s. 321). STTA'da Colan Yörük ve Halep Türkmenlerinde, yufkaya göre daha kalın daha ufak olup

üzerine tereyağı sürülerek kızartılan ve arasına soğanlı patates içi, peynir vb. konularak tüketilen bir ince ekmek çeşidini ifade etmektedir. *bır de bazlama. siz bazlamıya ne diysiz? şimdi burda bazıh. he biz de o bazlamıyı yapāřık, sonunda biráz de küncü serperler üstüne, böyle kalın yaparlar* (STTA s. 1250).

Bezdirme (bezdirmeç, bejdirme, bezirme, bezime): Sac ekmeği, bazlama; sac üzerinde pişirilen meyveli ekmek; etle yoğrulmuş bulgur köftesinin yassılanması; yağlı ve yassı bulgur köftesi. (DS s. 589-649).

Biberli ekmek: Biber salçası, çökelek, çörek otu, zahter, soğan vb. konarak hazırlanan harcın pide şeklinde açılan hamur bezelerinin üzerine yazılmasıyla yapılan lahmacuna benzer ve acı olmasıyla öne çıkan bir ekmek çeşididir. Aynı isimle veya katıklı ekmek adıyla Hatay ilinde de olduğu bilinmektedir (Şahin, 2012, s. 97-98). *mesele biberli ekmek yapıcıñ, fitırlı ekmek yapıcıñ, zılhdan yapardıñ. zılh oT* (STTA s. 444).

Bicci: Sacda pişirilen bir çeşit peynirli ekmek. (DS s. 679).

Bicçi: Dövmüş ceviz, kendir, susam vb. konularak yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 679).

Bicirik: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 682).

Biddik (bidik, bıdık): Yağlı tandır ekmeği; bir, bir buçuk kalınlığındaki ekmek. (DS s. 684-688), bazlama ekmeği *bıdığı bi güzel yālaruk, ōle yirük* (SZ s. 22).

Bide: Pide; bir çeşit tepsi böreği. (DS s. 684).

Bilik (billi): Tandırda simit biçiminde yapılmış çörek, ekmek; küçük sac ekmeği. (DS s. 693-694); tandırda pişirilen ortası delik küçük ekmek *bu bilikleri sıcaħken sōfraya koy* (ASV s. 31).

Biz çöreği: Gözleme. (DS s. 713).

Boaçça (pahaça, pahaç): Poğaç. (DS s. 715); un, zeytinyağı, çörek otu ve isteğe göre peynir konularak yapılan bir tür ekmek *deyirmende paħaç yapallar biliyon? onnan paħaç yapallar* (STTA s. 497).

Bobata: Bir çeşit mısır ekmeği. (DS s. 715).

Böken: Tandırda pişirilen bir çeşit yuvarlak ekmek. (DS s. 767).

Börek (börek, berek, böreg): İçine peynir, kıyma, ıspanak, patlıcan, soğan vb. koyarak ve farklı biçimler verilerek hazırlanan bir çeşit ekmek; içerisine ıspanak, soğan, birbirim vb. konularak hazırlanan harcın açılmış hamur bezelerinin arasına konulup hilal şeklinde katlanmasıyla yapılan bir ekmek çeşidi *bazlama da var katmâr de var hepisine deller. bōrek, sıkma dēñiz siz, biz bōrek derik. saÇ bōrē deriz biz* (STTA s. 916).

Börek mantarı: Yufka arasına konularak börek yapılan tatlı mantar. (DS s. 769).

Bubatça: Kalın ekmek, poğaça. (DS s. 774).

Buğday ekmeği (būdey ekmeği): Pideden daha ince açılan bir çeşit ekmek *vallai arpe eKmeyi būdey ekmeği bulamazlādı. biz görmediK yoKluu da yoKluu görenlē bilir, biz görmediK* (KDA s. 206).

Burma börek: Burularak yapılan bir çeşit börek. (DS s. 800).

Burma: Bir çeşit yuvarlak ekmek. (DS s. 800).

Cantık: Bir çeşit etli pide. (DS s. 858).

Cılay: Rendelenmiş kabağın sulu hamurla karıştırılmasıyla yapılan bir pide çeşidi. (DS s. 907).

Cılbirt: Sacda pişirilen buğday, arpa veya çavdar ekmeği. (DS s. 909).

Cıllık: Mayasız hamur ekmeği. (DS s. 914).

Cıvıklı: Soğanlı, kıymalı ekmek. (DS s. 943).

Cızbız: Arasına peynir ve maydanoz konularak pişirilen pide. (DS s. 946).

Cızcız/ cizciz: İri undan yapılmış sac ekmeği; haşhaş yağı ile yağlanmış ekmek. (DS s. 946).

Cızdırma: Sacda veya tavada yapılan börek, ekmek. (DS s. 947).

Cızlağlı ekmek: Kıkırdakla yapılmış ekmek. (DS s. 950).

Cızlak: Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmek. (DS s. 950).

Cızlama: Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 951).

Cızlık: Yağ sürülmüş ekmek. (DS s. 951).

Cilbir: Sacda pişirilen bir çeşit kalın pide; pide üzerine domates ve kıyma kavurması dökülerek yapılan bir yemek. (DS s. 965).

Cirahda: Bir çeşit ekmek. (DS s. 983).

Ciylenbe: Sacda pişirilen mayasız yufka ekmeği. (DS s. 991).

Comaç: Bir çeşit ekmek. (DS s. 996).

Cönek: Külde pişirilen bir çeşit mısır ve buğday ekmeği. (DS s. 1007).

Cucu/ cücü: Tandırda pişirilen bir çeşit pide; çocuklar için yapılan ekmek, pide. (DS s. 1009-1021).

Cumur (çumur, çimur): Yağda kızartılmış ekmek; peynirle taze mısır ekmeğinden yapılan bir çeşit yemek. (DS s. 1016).

Çadi (cad, çadi, çat): Darı ekmeği; mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. (DS s. 840-1087). *iki pay lâzud uni bir ölçek da obirundan bi tane da kabartma tozi hamur tüz tamam. yağda bişicağ, yûmurta kat bi tani yûmurta. a beylâ beylâ edarsun elunda eluğun ortasında, çadi bişisi* (ADA s. 178).

Çakıl: Bir çeşit ince, uzun pide. (DS s. 1043).

Çalkama/ çaykama: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 1057-1097).

Çandır: Bir çeşit mısır ekmeği. (DS s. 1068).

Çari: Bir çeşit ekmek. (DS s. 1081).

Çarşı ekmeği: Evde yapılmayan, para karşılığı satın alınan ekmeklerin çarşı ekmeği, pazar ekmeği gibi genel adlandırması. *bayramda çarşı egmē alırdıh* (ASV s. 49).

Çaşmuli: Hamuru normalden daha sulu olan bir çeşit ekmek. (DS s. 1086).

Çevirme: Taştan yapılmış kapta pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 1153).

Çıglama: Altına lahana yaprağı koyularak pişirilen mısır ekmeği. (DS s. 1162).

Çılban ekmeği (çılban ekmeği): Yabani bezelyeden yapılan ve Suriye Türkmenlerince savaş yıllarında kıtlık sebebiyle tüketilmiş bir ekmek çeşididir (STTA s. 1586).

Çıpba: Tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 1183).

Çırçır: Et ile yapılan bir çeşit ince ekmek, sac ekmeği. (DS s. 1186).

Çistil: Arpa ekmeği. (DS s. 1240).

Çomah: Yufka ekmeğinin içine peynir veya kıyma konularak yapılan bir çeşit dürüm.
çocuğların hepsinin eline bi çomah verdim ki karınları doysin (ASV s. 56).

Çotuğaltı: Kaba arpa ekmeği. (DS s. 1275).

Çöç: Çocuk dilinde ekmek. (DS s. 1276).

Çöven ekmeği: “Çöven” adı verilen sacdan yapılmış fırın tepsisiyle fırında pişirilen
bir tür ekmek. tā başğa çöven ekmē yapalla. misirden de olu, büydeyden de olu.
homuru çövene basalla. ondan kerı furunda büşürüle (ÇAD s. 177).

Daban işi: Bir çeşit yuvarlak pide. (DS s. 1314).

Dadayı: El değirmeniyle öğütülmüş buğday unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 1319).

Dayama: Mayasız hamurdan fırında veya sacda pişirilerek yapılan bir çeşit pide. (DS s. 1385).

Devedabanı pide: Kalın, yuvarlak pide. (DS s. 1441).

Deyaz: Bir çeşit yufka ekmeği. (DS s. 1446).

Dığan/ diğan ekmeği: Tepside yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 1451-1482). *dığan*
eğmeyi, hamurı yoğuruz mayalı, goruz (ISA s. 316).

Dırnaklı (dınaklı): Üzerine parmaklar ile şekil verilen bir çeşit pide. (DS s. 1472-1519).

Döğmeç (dügmaç, düğmeç, dökmece, dökmeç, dōmeç): Türkiye Türkçesi ağızlarında:
Doğranmış ekmek ya da yufkayı yağda kızartarak yapılan yiyecek; sade yağ
içine mısır ekmeğini ya da taze ekmeği doğrayarak yapılan yiyecek; yufka
ekmeği, peynir ve soğanı yağda kızartarak yapılan yiyecek; bir tepsiye bir kat
yufka kırıntısı bir kat dövülmüş olmak üzere kat kat döşenen ve üzerine
eritilmiş yağ ile pekmez dökülerek yapılan bir çeşit tatlı. (DS s. 1771-1773).
Yağı gızartıyoruñ tereyağını, yuka ekmā de ufak ufak aynı şey gibi makarna
gibi yapıyoruñ, onuñ içinde gavurıyoruñ. oña dōmeç dēller (KKA s. 144).

Dönderme: Mayasız hamurdan yapılan ve yağda kızartılan pide. (DS s. 1581).

Dünür pidesi: Nişanlıların birbirlerine gönderdikleri bir çeşit ekmek. (DS s. 1632).

Dürge: Pişmiş ve durulmuş yufka ekmeği. (DS s. 1633).

Dürüm (dürmeç, dürmik): İçine peynir, domates vb. gibi katıklar konularak hazırlanan ve dürüm şeklinde sarılmış yufka ekmeği. (DS s. 1634-1637). *bir de gitsem dēzem beni gōrseydi/ içi çökelekli dürüm dürseydi* (KIA s. 217).

Ebeçöreği: Yağda pişirilen mayalı bir çeşit çörek. (DS s. 1652).

Ebesüt: Yağlı süt ile yoğrularak yapılmış bir çeşit ekmek. (DS s. 1656).

Ebici: Çocuk dilinde ekmek. (DS s. 1657).

Ekmekçik: Küçük beyaz ekmek. (DS s. 1696).

Ekşili (eşgili, eşkili): Buğday ununa ekşimiş maya katılarak yapılan bir çeşit ekmek; sacda pişirilen mayasız pide; ekşi hamurdan yapılan bir çeşit bazlama. (DS s. 1699).

El çıpbası: Hamuru elde açılan ve tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 1732).

Feselli: Mayasız, yağda kızartılan bir çeşit ekmek. (DS s. 1848).

Fetir (fitir ekmek): Sacda pişirilen bir çeşit yufka ekmeği; bazlama; iyi pişmemiş ekmek. (DS s. 1848-1862). *sacda fetir ekmek yaparık* (ASV s. 88).

Fetiz: Mayası *fetir* denilen yufka ekmeğinden biraz fazla olan bir ekmek çeşidi. (DS s. 1849).

Fıtırılı ekmek: İçerisine ıspanak, soğan, pirpirim vb. konularak hazırlanan harcın açılmış hamur bezelerinin arasına konulup hilal şeklinde katlanmasıyla yapılan bir ekmek çeşididir. Kısmen börek veya içli ekmeğe benzemektedir. *mesele biberli ekmek yapıcıñ, fıtırılı ekmek yapıcıñ, zılhdan yapardıñ. zılh oT* (STTA s. 444).

Gagala: Ortası oyuk tandır ekmeği, bazlama. (DS s. 1892).

Gargın: Üstü pişmiş, içi çiğ olan bir çeşit ekmek. (DS s. 1924).

Gartalaç/ kartalaç: Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. (DS s. 1931).

Gartlak: Mısır unundan sacda pişirilen bir çeşit ekmek *başğa gartlak ekmē yaparüz. ayni bōle bişē o da.* (ÇAD s. 157).

Gatmaca: Yağlı küçük ekmek. (DS s. 1936).

Gatmer: Tandır ve sac üzerinde pişirilen yağlı ekmek, katmer. (DS s. 1936).

Gelinyanağı: Kızarmış bir çeşit ekmek. (DS s. 1982).

Gevrek: Mısır ya da buğday ununun kaymakla yoğrulmasıyla yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2014).

Gılık (gılig, gilik, gilikli, kılık, kilik): Sacda pişirilen çörek şeklinde küçük ekmek; ufak halka şeklinde simit; bulgurdan yapılan etli köfte çöreği; yufka ekmeğinin üzerine yağ sürülerek sac üstünde pişirilen bir çeşit katmer; mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği; peksimet; yuvarlak, küçük ve ortası çukur bir çeşit ekmek. (DS s. 2042-2077-2078-2798-2799). *yéterine göre unu büyüklükde gilik yaparız* (OYA s. 186).

Gıllor: Bir çeşit yufka ekmeği. *bayramlarda sacda gıllor ederik* (ASV s. 102).

Gıltır: Bulgur unundan yapılan ekmek. (DS s. 2044).

Gırcın/ gircin: Bir çeşit ekmek. (DS s. 2054-2080).

Gış ekmeği: Kışın tüketilmek üzere yapılan yufka ekmeği. *gız da bu arada şeyiñ, ekmek var ımış yuFke ekmek var ımış, böyle gış ekmē yapmışlar ımış* (CİA s. 361).

Gidil: Mısır unundan yapılan ve sacda pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 2074).

Gobü: Evlerde pişirilen ve bir okka ağırlığında olan bir çeşit ekmek. (DS s. 2088).

Gogo: Toprak kapta pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 2094).

Golekli: Bir çeşit pide. (DS s. 2097).

Golit: Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği; fırında pişirilen mısır ekmeği. (DS s. 2098).

Golot: Francala biçiminde bir çeşit ekmek; peksimete benzer kuru ekmek, çörek. (DS s. 2098).

Gotlez: Halka biçiminde yapılan ev ekmeği; sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama; yağlı ve kıymalı pide; yumurtalı ekmek veya çörek. (DS s. 2188).

Göbe: Yağda ya da sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmek. (DS s. 2113).

Göbüt: Buğday ekmeği; yağlı ekmek; pişmemiş ekmek. (DS s. 2118).

Gödek: Halka biçiminde yapılan ev ekmeği; sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama; yağlı ve kıymalı pide; bir çeşit poğaça; yumurtalı ekmek ya da çörek. (DS s. 2124).

Gösüz: Mısır ekmeği. (DS s. 2164).

Göveç: Toprak kapta pişirilen ekmek. (DS s. 2167).

Göyü: Mayasız ekmek. (DS s. 2173).

Gözleme/ gözlüme: Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. (DS s. 2182). *kövün âdeti bayram oldumu bazlıma, gözlüme yaparız* (KAY s. 95).

Gubi: Ramazan pidesi. (DS s. 2205).

Gud/ güd: Yanmış ekmek. (DS s. 2187). *he ataş bële içinde, gıligi de oliy, onnara biz şey dëyūk, gud* (EYA s. 244).

Gugul: Dürülmüş yağlı ekmek. (DS s. 2190).

Gulut/ gulüt: Mısır ekmeği. (DS s. 2193-2194).

Gupul: Çocuklar için pişirilen küçük ekmek. (DS s. 2197).

Gurs/ kurs: İçerisine ceviz, hurma, fıstık vb. konulan ve genellikle bayramlarda hazırlanan bir ekmek çeşidi. Colan Türkmenlerinde tespit edilmiştir; *TaTlı éderdik, ma 'mül éderdik. kēsi ceviz gor, kēsi hurma gor, kēsi fıstık gor meselân. acve hurma acveye dëyârlar. biz buna dërik kurs yani bayram ekmegi dërik* (STTA s. 656).

Gücümek: Buğday unuyla yapılan yuvarlak fırın ekmeği. *gücümek yanmasın diye altına kesne yaprağı ya da mancar yaprağı goyalları* (SZ s. 96).

Güder: Mısır ekmeği. (DS s. 2212).

Güdül: Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek; ekmek somunu. (DS s. 2214).

Güdür: Bir çeşit yuvarlak ekmek. (DS s. 2215).

Haçanpur: Mısır ve fasulye ile yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2249).

Hadala: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2249).

Hakırdaklı: Hamurun içine soğan ve kıkırdak konarak yapılan ekmek. (DS s. 2254).

Halaka/ halka: Halka şeklinde, özel günlerde yapılan bir tür ekmek. *bayramlāda gözleme yapalā halka yapalā* (BKA s. 157); halka şeklindeki tandır ekmeği. *halaka yaparık. kara çörek otu koñ, küncü koñ, zeyt koñ. hamurını yoguruñ beyle halaka, beyle üfeleñ, küccük küccük, tandıra vuruñ* (STTA s. 479).

Halvalıkulluk: Bir çeşit ekmek. (DS s. 2262).

Hamırsız/ hamursuz: Mısır unundan yapılan mayasız ekmek; içine karanfil, çörekotu, sakız konularak mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek; tezek ateşi içine gömülerek pişirilen üç parmak kalınlığında mayasız ekmek. (DS s. 2267-2270); mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek *yufganın en incesi hamursuz, orta galını böreklik, en galını lavaş olu* (SZ s. 100).

Hamsıolu: Hamsi, mısır unu ve sebze karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2269).

Hamurdan: Yahudilerin yaptığı bir çeşit ekmek. (DS s. 2269).

Hamurlu: Mayalı hamurdan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 2270).

Harcı ekmeği: Kepekli undan yapılan esmer ekmek. (DS s. 2287).

Hasahır: Mısır ve fasulye karışımı undan yapılan ekmek. (DS s. 2287).

Haşlak: Yarı pişmiş ekmek. (DS s. 2304).

Hıl: Arpa ve buğday ununun karıştırılmasıyla yapılan bir çeşit ekmek. *arpayla būdayı karıştırıp hıl ekmeği etdiñ* (ASV s. 130).

Hımız: Arapça ekmek, hubz. *beyle genç yiğit yani. geldiler dermiş eti işarat ettiler. ekmek koyuqlar tavlanın üstüne hımız derse tamam geç ekmek derse kes* (STTA s. 456).

Hırınç: El değirmeninde çekilen buğday unundan yapılan ekmek. (DS s. 2370).

Hinne: Tandırda pişen ufak ekmek. (DS s. 2387).

Hoçapur: Soya fasülyesi ve mısır unundan yapılan kalın ekmek. (DS s. 2391).

Hodala: Kazlara yedirilen hamur topağı; yarım küre biçimindeki küçük çörek; büyük ekmek. (DS s. 2391).

Hodul: Kapaklı leğende sıcak kül altında pişirilen ekmek. (DS s. 2393).

Homman: Külde pişirilen çörek veya ekmek. (DS s. 2400).

Horşil: Mısır unundan yapılan yağlı ekmek. (DS s. 2413).

İçli rek: Açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde hazırlanan bir çeşit ekmek, börek. *ili çörek, ona peynir-knur, beyle iki tabaka olur. pişdirir arkalı , iki tarafı da* (STTA s. 1586).

İri ekmeği: İri undan yapılan yufka ekmeği. (DS s. 2549).

Kabahamırlı: Sacda pişirilen mayalı ekmek. (DS s. 2577).

Kabartlama/ kabertleme: Sacda veya tavada kızartılan mayalı ekmek, bazlama. (DS s. 2582).

Kade: Ortası yassı, yağlı bir çeşit ekmek. (DS s. 2589).

Kakala: Tandırda ya da fırında pişen ufak, yuvarlak, kalınca ekmek, yağsız halka. (DS s. 2600).

Karma: Yağlı, taze mısır ekmeği. (DS s. 2665).

Karşıban: Sac ekmeği. (DS s. 2669).

Kartala (gartala, gartale, gartıla, gartla): Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide; yufka gözleme; yağda kızarmış ince hamur; yağsız börek; mısır unundan yapılmış sac ekmeği; buğdaydan yapılan yufka ekmeği. (DS s. 1931-2669). *gartla yapıyodum. gartlacı ıscacuk ğaynar gelen yıķayaduk. duz, su ğaynar su işdi. onu yovurup ble artık alıp basıyoduk sacıy zerine* (BMA s. 85).

Kastara: Sac ekmeği. (DS s. 2676).

Katıklı ekmek/ gatıklı ekmek: Bir çeşit ıspanaklı börek. (DS s. 2682); biber salçası, çökelek, çörek otu, zahter, soğan vb. konarak hazırlanan harcın pide şeklinde açılan hamur bezelerinin üzerine yazılmasıyla yapılan lahmacuna benzer ve acı olmasıyla ne çıkan bir çeşit ekmek *biberlide bes biber bekmezi, gatıklı ekmek* (STTA s. 444).

Katla/ gatla: Tepside pişirilen şekerli mısır çöreği; pişmiş yufka. (DS s. 2684).

Katmer/ ketmer: Arasına kaymak ya da yağ sürülerek hazırlanan katlanmış yufka ekmeği. (DS s. 2685). *kete edêrîh, keTmer edêrîh, mafîş edêrîh, mantı kesêrîh, kesme çorba yapêrîh, pağaÇ yapêrîh* (ARİ s. 339).

Kavsak: Kurumuş, gevrek ekmek; buğday, arpa ekmeği ya da dış kabuğu. (DS s. 2691).

Kavuruge: Kurutulmuş ekmek. (DS s. 2693).

Kayasa: Mayasız hamurdan yapılmış ince sac ekmeği. (DS s. 2698).

Kaydırma: İnce yufka ekmeği. (DS s. 2699).

Kaygana/ gaygana: Hamsi ile yapılan bir çeşit ekmek. *getur bā bi hamsi çorbasi, bi hamsi tavası, bi hamsi kayğanası, bi hamsi gızartması...* (KDT s. 133); Buğday unundan bol yağda pişirilen bir ekmek çeşidi. *ondan keri gaygana da büşürüz. büydey unundan yapılı. tivana bol yav goruz. o yavda büşürüz* (ÇAD s. 177).

Kelefetir: Mayalı hamurdan kalın açılmış, sac üstünde pişirilen yufka ekmeği. (DS s. 2716).

Kemhe: Ortası delik, yumurtalı ekmek. (DS s. 2738).

Kerk: Mısır ekmeği; ekmek kabuğu. (DS s. 2555).

Keskiç: Dörtgen ya da üçgen şeklinde yapılan tandır ekmeği. (DS s. 2766).

Kılıca: Ispanak ya da başka otlar mısır unu ile karıştırılarak, tepside pişirilen bir çeşit pide. (DS s. 2798).

Kırca: Hamura ıspanak karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2817).

Kırtıl: Mısır ekmeği. (DS s. 2837).

Kıymalı: İçine kıyma, soğan konularak yapılan bir çeşit pide. (DS s. 2857).

Kirde/ girde: Mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı veya peynirli pide. (DS s. 2876).

Kirtiç: Kurumuş tandır ekmeği. (DS s. 2882).

Kocagölmez: Yağlı hamura kavrulmuş ve dövülmüş haşhaş katılarak yapılan ekmek; tuzsuz ekmek. (DS s. 2891).

Koka: Tandırda ya da sacda çocuklar için pişirilen küçük ekmek; peksimet gibi küçük ve kurutulmuş ekmek. (DS s. 2904).

Kolaba: Mayalı veya mayasız hamurdan çeşitli şekillerde yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 2907).

Kolot/ golot: Ocak ya da tandırda pişirilen, una yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılarak yapılan ekmek, bir çeşit pide. (DS s. 2911).

Kopul: Bir çeşit pide. (DS s. 2922).

Koyasa: İyi mayalanmış hamur ya da ekmek. (DS s. 2941).

Kömbe (gömbe, gömme, kömme, kümbe): Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan bir çeşit kül pidesi, ekmeği; haşhaş tanesi karıştırılarak yapılan kalınca ekmek; sacda pişirilen ekmek; bayramlarda yapılan içi tahinli, dışı yağlı, mayalı ekmek; somuna benzer, tandırda pişirilen ekmek; mısır ya da buğday unundan yapılmış bir çeşit katmer; poğaça denilen bir çeşit börek; yağ ve ayranla karıştırılmış ekmek; kızgın küle gömülerek pişirilen bir çeşit kalın ekmek; somun; iki sac arasında ya da küldde pişirilen mayasız ekmek; fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. (DS s. 2147-2149-2955). *bi gömbe gömēsın gömmēyi gömēsın ondan sōna onu çıKārısın* (KAA s. 217); *atmassan gışlık hamırı. gómbesini çekiyorun* (KKA s. 199).

Kömeç (gömeç, gümeç): Yağda kızartılmış ekmek; küldde pişirilen ekmek. (DS s. 2148-2222). *vallā gömecime şeyime herkeş imrenirdin* (KKA s. 135).

Kukan: İçer haşhaşlı küçük ekmek. (DS s. 2992).

Kulik/ kuluk: Yuvarlak, küçük ekmek; fırında pişen küçük ekmek. (DS s. 2997).

Külcük: Küldde, tepside, sacda pişirilen mayasız çörek. (DS s. 3027).

Külük: Sıcak küldde pişirilen kalın ekmek; külbastı; küldde pişirilen yağlı yufka ekmeği. (DS s. 3032).

Külünçe/ külünce: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 4576). *sabaa külünce iderdı rahmetli anam* (ASV s. 176).

Külür (gülür, kılur): Küldde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği; sac ya da taş üzerinde pişirilen bazlama gibi ufak ekmek; simit biçiminde adak ekmeği; lokma; çocuklara yapılan çörek; çocuklar için yapılan halka biçiminde ekmek; ölünün arkasından yapılan yağlı, soğanlı ekmek. (DS s. 2221-3033). *kılur yoh mu? katıh edelim* (ASV s. 163).

Kümküme: Mayalı hamurdan el büyüklüğünde yapılan yağlı ekmek. (DS s. 3034).

Küte: Mısır, darı vb. tahılların unundan yapılan iki sac arasında pişirilen ekmek. (DS s. 3053).

Kütür: Küçük sac ekmeği. (DS s. 3055).

Lames: İçine sebze konularak pişirilen bir çeşit pide. (DS s. 3062).

Lazzakı: Akışkan hâldeki hamurun sac üzerinde pişirilmesiyle yapılan ve genellikle misafirlere sunulan bir ekmek türü, akıtma. *lazzakı ederdik-unu yuguruduk biráz tezzez éderdik, gorduk-bu saçı da üstüsüne dókerdik, Te heyle sürterdik-buna lazzakı derdik* (STTA s. 747).

Lep: Sacda pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3073).

Lokul: Sarıgıburma gibi yapılan tepsi böreği; haşhaşlı hamurdan yapılan ve fırında pişirilen bir çeşit lokma; yağlı ve cevizli ekmek. (DS s. 3084). *arfe günü oldu mu lókulları yapādıK* (İMİ s. 244).

Lokum: Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytinyağıyla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. (DS s. 3084); cevizli ekmek *öñüceden loküm yapādik óndan lokūmları bōle birē tāne ölēşdiridik sōna şekē şindi hīç bi şē yābmeyolā şindi* (BİY s. 468).

Loş: Lavaş, uzun pide. (DS s. 3088).

Malay: Mısır ekmeği. (DS s. 3111).

Mayalı: Kalınca bir çeşit sac ekmeği; sacda pişirilen mayalı ekmek. (DS s. 3139).

Mekke: Mısır unundan yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 3152).

Mısır ekmeği (misir ekmē, misir etmeú): Mısır unundan yapılan ekmek. *muhlamai yaparuk yā getúrúk tavayā. ateşin ustine erir. peynir̃lan baraba katarúk yaparúk oní misir etmeúnlan ufātıruk bole ufaķ yaparuk oni muhlamā* (DOT s. 15).

Minneli: İçine çökelek ya da konularak yapılan bir çeşit uzun pide. (DS s. 3201).

Nezik: Mayasız hamurdan, kaymakla yoğrularak yapılan ve sac üstünde pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3250).

Ot ekmeği: Yenecek otlardan yapılmış, katmere benzer bir çeşit ekmek. (DS s. 3293).

Öğme/ öğmeç: Üstüne yağ sürülmüş sıcak ekmek; Ufalanmış ekmek ya da mısır ekmeğini yağda kızartıp üstüne toz şeker dökerek yapılan bir çeşit yiyecek; tahinli pide; yağlı ekmek, pide; haşhaşlı ekmek; bulamaç. (DS s. 3316).

Öksüzdoyuran: Ekmek yapılırken en son yapılan kalın ekmek. (DS s. 3327).

Öküzdili: Sacda pişirilen, oval şekilde bir çeşit ekmek. (DS s. 4623).

Pabuşturma: Sulu hamura batırılıp kızartılmış ekmek. (DS s. 3375).

Paçuk: Kalın ve iyi pişmemiş ekmek. (DS s. 3377).

Parmak: Bir çeşit ekmek. (DS s. 3397).

Patıl/ pıtıl: Mısır ya da buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen pide; yufka ekmek. (DS s. 3409).

Patpatı: Arpa unundan katıca yoğrulup sac üstünde pişirilen ekmek. (DS s. 3412).

Peksimet (beysemet, bessimet, bekmet, beksemet, besimet, bēsimet, besmet, masimet, pesemet, pesgimet, pismet, pisibet,): Pişirildikten sonra genellikle kurutulan ve uzun süre bozulmadan kalan bir ekmek çeşididir. Türkiye Türkçesi ağızlarında şu anlamlar ile kaydedilmiştir: Peksimet; hayır için cuma günü dağıtılan küçük ekmek; tahinli ekmek. (DS s. 640-648); mısır unu ile normal unun karıştırılması sonucu yapılan bir tür ekmek *bayramda bi sürü besmet eder, gelene geçene verirdi* (ASV s. 28).

Pelit: Mayasız ekmek. (DS s. 3424).

Pezi: Kalınca açılmış sac ekmeği. (DS s. 4645).

Pındır: Yufka ekmeği. (DS s. 3441).

Pıtıl/ patıl: Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek; mayasız sac ekmeği. (DS s. 3449-4647).

Pıtlamaz: El büyüklüğündeki hamurdan yapılan ve kızgın küle gömerek pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3450).

Pıtpıt: Mayalı hamurdan yapıp sacda pişirilen ekmek. (DS s. 3450).

Pileki ekmeği (bileki, pilaki): Pileki denen taş veya toprak kapta pişirilen mısır ekmeği (Dündar-Arıkan ve Özkeşkek, 2019, s. 52-61).

Pişi (bişi, bişe): Mayalı hamuru kızgın yağa kaşıkla döküp kızartarak yapılan bir çeşit yiyecek; mayalı hamurdan yapılan lokma; yağda kızartılmış peynirli börek; gözleme; yağda kızartılmış ekmek; pekmezle yoğrulmuş hamurun zeytinyağı ile kızartılmasıyla yapılan bir çeşit tatlı; çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği; pide, tatlı yapılmak üzere kızartılmış ekmek. (DS s. 705-3462).

Piynirli: İçine yumurta, maydanoz, yağ, peynir konulup kıyıları bükülerek pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3464).

Pohça: Küle gömülerek pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3467).

Sac böreği (saÇ bōrē): Sacda yapılan bir çeşit börek (STTA s. 916).

Sac ekmeği (saÇ ekmeği): Genellikle sacda pişirilen ince yufka ekmeği *şeyden açarık oqlannan. büyük büyük saÇ ekmeği kimin* (STTA s. 416).

Sacaltı: Önce sacda biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. (DS s. 3508).

Saçarası: Bakır tava içine konulan yağlı hamur parçalarının üstüne sac kapanıp altında ve üstünde ateş yakılarak pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3508).

Saçısacağı: Ekmek yapılırken gelen kimseye verilen bir parça ekmek. (DS s. 3509).

Saçkıran: Sacda pişirilen kalın, yağlı yufka ekmeği. (DS s. 3509).

Sallama: Sallayarak açılan bir çeşit sac ekmeği. *çibit ákmek deyeller bi de sallama var* (STTA s. 916).

Sammon: Somun ekmeği. *evel köyde saÇ ekmeği yapardık. tandırda yapardık. bura geldik, hep sammön. yiyemedik ekmē* (STTA s. 444).

Sariyli: Yağlı pide. (DS s. 3546).

Saybezirme: Mayasız sac ekmeği. (DS s. 3558).

Saysana: Düğüne armağan olarak götürülen bir çeşit ekmek. (DS s. 3561).

Sebili: Bir çeşit çörek; yufka ekmeği. (DS s. 3582).

Sement: Ekmek, bazlama. (DS s. 3579).

Senit: Ekmek, bazlama. (DS s. 3582).

Serlemeç: Kor üstünde pişirilen bir çeşit ekmek. (DS s. 3589).

Serme: Bir çeşit sac ekmeği. (DS s. 3589). *tā başğa serme ekmē yaparūz. büyüy unuynan yaparuz sermeyi* (ÇAD s. 158).

Seyyeniy: Suriye Türkmenlerinde tespit edilen, tandırda pişirilen bir ekmek çeşidi. *biz genne seyyeniy derdik. ta ben önceden tennurda yapılırdı bu* (STTA s. 1586).

Sıkma (sıkmaç, sıkmacı): Genellikle yufka ekmeği içerisine tereyağı, soğanlı patates içi, peynir vb. konularak hazırlanan bir ekmek çeşidi, dürüm. (DS s. 4689). *ekmek edellerdi. açma ekmek he, o ekmeği yapallardı. her evde o şey olurdu. o ekmeği bitirdikten sōna da sıkmaÇ yapallar* (STTA s. 1250); *gene dürüm, sıkmacı. sıkmacı dellerdi genne* (STTA s. 1586).

Sırınsı: Bayatlamış kuru ekmek. (DS s. 3612).

Sinigalın: Tepsi içinde pişirilen yağlı ekmek. (DS s. 4697).

Sinile: Bayram ve özel günlerde pişirilen, birkaç halka hamur bir araya getirilerek yapılan bir çeşit ekmek. (DS s. 3641).

Suriye ekmeği: Yuvarlak şekilli, pideden daha ince bir çeşit ekmek. *sōna sōna sūriye ekmeği türkiyede aldık* (STTA s. 444).

Şapalah/ şapalak: Arpa ekmeği. (DS s. 3743).

Şaplak: Bir çeşit pide. (DS s. 3744).

Şepe: Mayasız hamurdan yapılan bir çeşit ince ekmek, yufka ekmeği. (DS s. 4723).

Şepit (çibit, şibit, şipit, şipirt, şımit): Genellikle mayasız hamurdan yapılan bir çeşit ince ekmek, yufka ekmeği. Türkiye Türkçesi (STTA dâhil) ağızlarında birçok fonetik varyantla karşımıza çıkmaktadır. Buna göre ağızlarda kayda geçen anlamlar şunlardır: Yufka ekmeği; arpa ekmeği; küçük, kalınca sac ekmeği; yufka ekmeğinden daha küçük ve daha kalın bir çeşit ekmek; uzun, dar ve ince yufka; mayasız ekmek; kalın sac ekmeği, bazlama; mısır ekmeği; mayasız hamurdan yapılan ince ekmek; sac ekmeği. (DS s. 3761-3782-4723-4724-4726). *yuğa ákmek edeller, çibit ákmek deyerler, bi çivir ekmek önu mayalı honu hōle iki elnen vurullar. çibit ákmek deyeller bi de sallama var* (STTA s. 916). *aşşağıda bi seki vardı, orda bi hamur yuğururdum, biz şepit yapardık* (AÖA s. 159). *üş gün yuğa ya şipit, ya da pālā kōün hePisi gelī. gāli undan dolayı gārlā üş gün yuğa yapālā* (KAA s. 88).

Şıplak: Sacda pişirilen mayasız ekmek. (DS s. 3771).

Tadı: Mısır ekmeği. (DS s. 3798).

Tandır ekmeği (tandır_ êkmā, tandūr çörēgi, taṅgır_ ekmē): Tandırda pişirilen ekmeklerin genel adı. *tandūr çörēgi de tandırda yapallar* (STTA s. 1482). *taṅgır_ ekmē yapālā. bizim pırın dē de... yumurūz teknelēde hamırı* (İMİ s. 287).

Tantur: Değirmenlerde yapılan küçük ekmek. (DS s. 3822).

Tap: Tandıra düşüp kül üstünde pişen ekmek. (DS s. 4737); bir ekmeklik hamur bezesi *şu gadar şu gadar tápları açıyyók taḳdada, tērsine döşēyók vēriyók fırına* (KYA s. 543).

Tapaç: Mısır ekmeği. (DS s. 3822).

Tapı: Darı ekmeği; nohut ya da mısır unundan mayalanarak yapılan küçük, yuvarlak, kalınca ekmek. (DS s. 3824-4738).

Taplama: Bir çeşit sac ekmeği. (DS s. 4739).

Taptapa: Kalın bazlamaya benzer bir çeşit tandır ekmeği; fırın ya da tandırda pişirilen kalın ekmek, somun; yuvarlak, küçük ekmek. (DS s. 3829-4739).

Tarmız/ darmız: Darı unundan yapılan ve üzerinin kızarmasıyla öne çıkan bir çeşit ekmek. *darıdan un yapardı~~t~~-ē. un, tarmız yapardı~~t~~-bunnan. tarmız, ne diycin sene? bīr legene górdı~~t~~, heyle ataş~~-~~kayardı~~t~~, bīr ēpēyi heyle bunu górdı~~t~~-bu bu hamırı tarmızın şeyisini biráz de kēreyag górdı~~t~~-üstüsüne* (STTA s. 744).

Tatak: Pişmemiş, hamur ekmek. (DS s. 3842).

Tayın: Askerde verilen bir çeşit ekmek. *ismet inönü teftişe geldi, tayınımız bir_ öğün dörd_ öğüne çıKdı* (KPA s. 91).

Tepere: Bir çeşit pide. (DS s. 3883).

Tepilme: İvediyle az pişirilmiş yufka ekmeği; vücuttaki zedelenmiş yerlere iyileşmesi için konulan az pişmiş hamur; az pişmiş, kalın yufka ekmek. (DS s. 3884).

Tepit/ tepitme: Az pişmiş, kalın yufka ekmek; kepekli undan yapılan bazlama; makarna ya da çorbalık hamur kesmek için açılan yufka. (DS s. 3884).

Terekmek: Mayasız hamurdan açılıp sacda pişirilen yufka ekmeği. (DS s. 3890).

Tetil: Bir çeşit yufka ekmeği. (DS s. 3899).

Tıngırak: Mayasız ince ekmek. (DS s. 3915).

Tirid/ tirik: Et suyuna kızartılmış veya bayat ekmek konularak yapılan bir çeşit yemek. *yūḲaları yazarız ince ince bişiriz culuḲna taviḲna onnara tirid ederiz onun suyunu eTini de üsTüne dideriz benim gelin bazar günü almış gelmiş on gadā adem eTcēz diye ūraşıyō* (KDA s. 293).

Topak: Yufka ekmeği hamuru; kalın, ufak ve yuvarlak yufka ekmeği. (DS s. 3962).

Topalak: Küçük, kalın ekmek. (DS s. 4769).

Tophana: Yağ sürülerek yenilen, çok kabarmış bir çeşit pide. (DS s. 3963); fırında yapılan bir çeşit somun ekmeği *evel ekmeg olarak topḥana yapar, yerdig* (ASV s. 268).

Toplama: Açık ekmek, yufka ekmeği; mısır ekmeği. (DS s. 3964).

Topuç: Bir çeşit tandır ekmeği veya çöreği. (DS s. 3965).

Toraman: Küçük bazlama; küçük mısır ekmeği. (DS s. 3967).

Torta (turta, türta): Külde pişmiş mayasız ekmek; mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaça; yüz dirhem ağırlığında mayasız ekmek. (DS s. 3969-3995-4014).

Tütsü: Mübarek günlerde yapılıp dağıtılan yağlı ekmek. (DS s. 4015).

Uğut: Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek; çimlenmiş buğdayın kaynatılmasıyla yapılan bir çeşit yemek, tatlı; yağmuru bol yılların buğdayı, unu ve ondan yapılan kara, kabarmamış ekmek. (DS s. 4031).

Umaçlı kete: İçine kavulmuş un konulan bir çeşit pide. (DS s. 4785).

Un çöreği (un çorē): Bir çeşit ekmek. *bu kennen çōrek yapallar, sindik-kollar, un çorē yapallar kenne itegi deller* (STTA s. 1482).

Yağlama/ yalama: Sacda pişmiş, üstüne tereyağı sürülmüş ekmek, bazlama. (DS s. 4121).

Yağlambac: Yağlı ekmek. (DS s. 4807).

Yağlaş/ yalaş: Yağlanmış ekmek; nişastayla yapılan bir çeşit yemek. (DS s. 4121-4140).

Yanuç: Bir çeşit kıymalı börek; peynirli pide. (DS s. 4175).

Yavşumur/ yağcumur: Tereyağıyla karıştırılmış, sıcak mısır ekmeği. (DS s. 4207).

Yufka (yoka, yuka, yūka ekmē, ~~yukka~~ çöreK): Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan, genellikle sac üzerinde pişirilen ince ekmeklerin genelini adlandırmıştır. Türkiye Türkçesi ağızlarında: Yufka ekmeği; ince açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği; pide vb. anlamlar ile kaydedilmiştir. *epmek de yapmıyok. yūka ekmē de yapmıyoz* (CİA s. 382). *ben diyem sajda yabma çöreK, ukka çöreK* (STTA s. 1288).

Zımbı: Pişmemiş ekmek. (DS s. 4369).

Zırbiya: Suya banılarak yenen, katıksız ekmek. (DS s. 4376).

Zilbiya/ zilbiye: Kızarmış ekmek dilimi; hamuru susam yağında kızartılarak yapılan bir çeşit börek. (DS s. 4386).

3.3.4. Kültürün Mayası Dil: Ekmek Temelinde Türkçeye Yansıyan Türk Kültürü

Anlaşmayı sağlayan dil, yalnızca sesler ve kelime dizgelerinden ibaret değildir. Bugün bunun bir kısmını somut bir şekilde ortaya koyamamak da dildeki her bir ses veya kelimenin altında o dili oluşturan milletin dünya görüşü yatmaktadır. Dil öğelerinin derinliklerinde gizlenen kültürel miras, dil vasıtasıyla yeni nesile aktarılmaktadır. Fatih Özkan (2012, s. 101-117), dil felsefesi bağlamında “biz eşyayı dilin bize sunduğu düşünme formları ile kavrar ve ona ilişkin değerlendirmelerde bulunuruz.” der. Araştırmacı, kişinin dünya görüşünün dilde var olan kodlar ile şekillendiğine dikkat çeker. Yine aynı hususta Gadamer (2004, s. 116-118), “biz gerek kendi hakkımızda gerek dünya hakkında sahip olduğumuz bütün bilgilerde hep bize ait bir dil tarafından kuşatılmışızdır. Gerçekte dünya içinde nasıl kendi evimizde isek, dilimiz içinde de aynı şekilde kendi evimizdeyizdir.” der. Yani dil yalnızca anlaşma görevi gören bir vasıta değil milletin dünya görüşü ve kültürel kodlarını barındıran, insanın düşünce dünyasını ve hayata bakışını şekillendiren sesler, kelimeler ve cümleler bütünüdür. Söz gelimi Türkçedeki akrabalık terimleri düşünüldüğünde dünya dillerinden farklı olarak bir zenginlik teşkil etmektedir. Hint-Avrupa dillerinden İngilizce, Fransızca gibi diller ile mukayese edildiğinde Türkçede *enişte, bacanak, kayınbirader, yenge, kaynana* gibi akrabalık terimlerinin her birine ayrı ayrı ad verilirken Avrupa dillerinde bu kavramlar genellikle *brother in-law, mother in-law* gibi tek terimle karşılanmaktadır. Türkçede aile, yeme içme, hitap vb. kavramlar

kendine özgü söz varlığı barındırmaktadır ve bu özellik, Türkçeyi dünya dilleri içerisinde özgün bir konuma taşımaktadır. Bu, yalnızca Türkçeye özgü bir durum olmayıp dünya dillerinin her birinde, onu özgünleştiren dile kodlanmış kültür ve dünya görüşü yatmaktadır. İngilizce kalıp yapılardan *speaking of the devil* deyişi, birisi hakkında konuşulurken o kişinin beklenmedik şekilde ortamda bulunduğu durumlarda söylenen bir kalıp yapısıdır. Yapı, “konuşmak” anlamında olan *speak* fiili ve “şeytan” anlamına gelen *devil* isminden oluşmaktadır. Ana dili İngilizce olmayan, dilin içine kodlanmış kültür ile büyümeyen birinin, bu yapının semantik bağlamından anlayacağı *şeytanın konuşması, şeytan dili* vb.nden öteye gitmeyecektir. Aynı şekilde Türkçedeki *iti an çomağı hazırla* kalıbı, ana dili Türkçe olmayan biri için pek bir şey ifade etmeyecektir. Dil ve kültür, bu noktada birbirinden ayrılmaz iki unsur olup dil içine kodlanan kültürel miras ve dünya görüşü, dilin ruhu niteliğindedir.

Yukarıda bahsedildiği üzere dil içerisinde taşınan kültürel mirası, her bir dil ögesinde tanımlamak bugünkü bilgi birikimimizle pek mümkün değildir. Ancak atasözleri, deyimler gibi kalıp yapılar, dil ile taşınan dünya görüşü ve kültürel mirası net şekilde ortaya koymaktadır. Diğer bir deyişle milletin kimliğini yansıtan unsurlar, dildeki kalıp yapılar ile taşınıp yeni nesile aktarılmaktadır. Bu noktada kalıp yapılar bir milletin özünün anlaşılması hususunda önemli bir yere sahiptir. Konuya dair Aksan (2008, s. 11);

Bir toplumun dili, öylesine ilginç, öylesine çok yönlü bir düzendir ki, dildeki kavramların, bunlarla ilgili sözcük, deyim, atasözü ve çeşitli anlatım kalıplarının incelenmesi, o toplumun kültürünü, dolayısıyla kimliğini de ortaya koyabilmektedir.

der ve toplumun dünya görüşünün anlaşılmasında kalıp yapıların önemine dikkat çeker.

Türkçe kalıp yapılar açısından oldukça zengin bir dildir. Tarih boyunca Türklerin dünya görüşünü yansıtan maddi ve manevi kültür, belirli dil öğeleriyle günümüze kadar taşınmıştır. Sosyal hayata dair doğum, evlenme, anne, baba; inanç sistemine dair ölüm, cenaze, tanrı; beslenme ve barınmaya dair et, ekmek, kımız, at, ev vb. kavramlar çerçevesinde geniş bir söz varlığına sahip olan Türkçe; aynı zamanda bu ve benzeri kavramlar içerisinde zengin bir kültürel mirası taşımaktadır. Türklerin maddi ve manevi kültüründe önemli yere sahip olan ekmek, bu kavramlardan yalnızca biridir. *Ekmegini ye-, ekmegini kazan-, ekmek parası, ekmek kapısı, tuz ekmek hakkı* gibi kalıp yapılar, ekmeğin Türk mutfak kültüründeki boyutunu yansıtırken aynı

zamanda Türklerin dünya görüşüne de ışık tutmaktadır. Çok eski dönemlerden itibaren tanıkladığımız *ekmeğini ye-* deyimi, 11-12. yy.da kağana hizmet ve itaat eden kimsenin kağan tarafından beslenip, korunup gözetilmesini işaret etmektedir. *Ekmek parası*, *ekmek kapısı* gibi yapılar ile *ekmek*; geçim, yaşam, hayatı sürdürebilme gibi anlamlar kazanmıştır. Aynı şekilde *tuz ekmek hakkı* veya *tuz ekmek hakkı bil-*, tuz ve ekmeğin karın doyurmaktan öte bir fonksiyonun olduğunu yansıtırken yeni doğan birine iletilmek üzere bireysel ve toplumsal normlara dair mesajlar barındırmaktadır.

Ekmek, Türk mutfak kültüründe öylesine değerli ve kutsaldır ki *ekmeksiz karnı doyma-* gibi deyişler dile sirayet etmiştir. Ancak Uzakdoğu ülkelerinde pirinç, Eskimolarda balık, Türklerde ekmeğe verilen değere yaklaşabilir, sanıyoruz (Aksan, 2008, s. 103). Bu bağlamda ekmek kavramı çerçevesinde Türkçeye yansıyan ve milletin mitolojik evrelerden beri birikmiş dünya görüşünü yansıtan dil öğeleri şöyledir:

3.3.4.1. Ekmek kavramı çevresinde oluşan atasözleri

Bu bölümde; *Türk Atasözleri Sözlüğü* (Aksu vd., 2022), *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I* (Aksoy, 1993), *Edebiyatımızda Atasözleri* (Dilçin, 2018), *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü* (Çobanoğlu, 2004), *Kırgız Atasözleri* (Şavk, 2018), *Üç Dilde Altın Sözler* (Mustafa, 2021), *Kitab-ı Atalar* (İzbudak, 1936), *Durûb-ı Emsâl-i Türkî* (Ekinci, 2015), *Müstahkim-zâde ve Durûb-ı Emsâl* (Yılmaz, 1999), *Risâle-i Durûb-ı Emsâl* (Balyemez ve Karaoğlu, 2022), *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler* (Kaçalın, 2023), *Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye* (Beyzadeoğlu, 2003), *Pend-name* (Hengirmen, 1990) kaynaklarından istifade edilmiş olup *Türk Atasözleri Sözlüğü* ve Ömer Asım Aksoy'un *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I* baz alınmıştır.

Aça kuru ekmek bal helvası gibi gelir.

“Geçinebilmek için insan eline geçen her fırsatı küçük de olsa büyük bir nimet olarak görür.” (TAS s. 110), “İş bulamayan kişi, eline geçen çok küçük bir işi büyük bir nimet sayar.” (ADS s. 109) açıklamaları yapılan atasözü hem gerçek hem de metaforlaşmış anlamıyla kültürel kodları taşımaktadır. Buradaki *kuru ekmek* ekmeğin kuru olanından ziyade katıksız, sade olanını yani en alt seviyede karın doyurucu bir

besini ifade etmektedir. Öyle ki *kuru ekme* metaforu tarihî dönemlerden günümüze yokluğun sembolü olmuştur.

Ni kadar kim bigler aş tatl balsa ay konak,

Yarlı yoksulga *kuru itmek*i andan yahşırak. (GT. 347/1-2 s. 173) “Ey yolcu! Beyler aş ne kadar ki tatlı olsa fukaraya *kuru ekme*ği ondan daha yeğdir.”

Farklı dönem ve sahalarda *kuru ekme*ğin yerine yokluğun sembolü olan arpa ve darı ekmeğinin kullanıldığı varyantları mevcuttur. Hatta *acı soğan/ kuru soğan* metaforu ile de bu anlam sağlanmaktadır. Aça *arpa ekme*ği etten lezzetli gelir (TAS s. 110), açlıkta *darı ekme*ği baldan/ helvadan tatlıdır, aç olana *acı soğan* baklava vb. (TAS s. 110). Yapı, Türkçenin tarihî ve çağdaş dönemlerinde semantik bağlamı aynı olmak üzere çeşitli versiyonlarla yaşamaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 52).

Acana darı çöreyi helvadan şirin olar (İran Türk Ağızları)

Aç adama çürek halvadan şirinterdir (Kaşkay Türkçesi)

Aça arpa ekmeği, etten lezzetlidir (Bulgaristan Türk Ağızları)

Aççıkta atahha as ere amtanaah (Yakut Türkçesi)

Açka arpa ötmegi baldan tatli kelir (Altınordu Türkçesi)

Açlıkda darı çöreyi halvadan şirin olar (Azerbaycan Türkçesi)

Açlıkda tarı gırcın da halıvadan tatlı (Karaçay-Malkar Türkçesi)

Açlıkta darı ekmeği helvadan âlâ gelir (Osmanlı Türkçesi)

Açlıkta misir ekme alvadan tatlı gelii (Deliorman Türk Ağızları)

Kirde yahnidür piyade aç ve armış yarlığa (Kıpçak Türkçesi)

Suhsaan kizee sug tadılıg poladır (Hakas Türkçesi)

Vıssan vilne sın hevençe sakar suk (Çuvaş Türkçesi)

Açın gözü ekme teknesinde olur.

“Yokluk içindeki insan, varlığını sürdürebilmek için gereksinim duyduğu şeylere sahip olmak ister” (TAS s. 111), kişinin bütün düşündüğü şey, yaşaması için büyük değer taşıyan şeyi elde etmektir (ADS s. 111). Gerçek manada düşünülürse aç

olan bir kimsenin bütün dikkati karnını doyurmak üzere ekmeğin bulunduğu yerde olacaktır. Bu doğrultuda *ekmek teknesi* metaforu ile iletilen mesaj, Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi ile paralellik göstermektedir. Yani insan öncelikle fizyolojik ihtiyaçlarını sağlar, bu nedenle karnı aç olan birinin önceliği karnını doyurmak olacaktır. Açın gözü ekmektedir *Hekimhan/ Malatya*; Açın gözü ekmek topağında *Konya*; Açın gözü teknede kalır *Divriği/ Sivas* (BAD s. 27) gibi versiyonlarla Türkiye Türkçesi ağızlarında kullanımdadır. Yapı, yakın semantik bağlamlarla Türkçenin tarihî ve çağdaş dönemlerinde de tespit edilmiştir (Çobanoğlu, 2004, s. 50).

Ac işletme, tohi terpetme (Ahıska Türk Ağızları)

Acın gözi ekmekde, dokun gözi hikmette (Türkmen Türkçesi)

Açın gözü ekmekte tokun gözü hikmette (Osmanlı Türkçesi)

Açnın küzi ikmekde, tuknın küzi hikmetde (Tatar Türkçesi)

Açnin közi nanda, toknin hikmette (Yeni Uygur Türkçesi)

Açtın közü nanda, toktun közü tondo (Kırgız Türkçesi)

Astın közi ikmekte, tuktın küzi hikmette (Başkurt Türkçesi)

Toknu gözü hikmatta (Kumuk Türkçesi)

Açın koynunda ekmek durmaz – eğleşmez/ Açın kursağına çörek dayanmaz

“Yokluk içerisindeki insan az veya çok elde ettiği kazancı yarınını düşünerek tasarruflu harcayamaz, kısa sürede bitirir; fakir olan kimsenin bir eksiği giderilse başka bir eksiği ortaya çıkar” (TAS s. 111), “kazancı kendisine yetmeyen kişi, eline geçeni hemen harcar; yarına bir şey saklayamaz; yoksulluk içinde bulunan kimse kolay kolay genişliğe kavuşamaz. Bir eksiği giderilirse başka bir eksiği kendini gösterir” (ADS s. 112). Burada ekmek hem gerçek hem de mecazi anlamda kullanılmıştır. Yapının taşıdığı mesajda, aç olan kimse mecaz anlamda birikim yapamayacağı, sahip olduğu kazancı veya ekmeği, kendi biyolojik ihtiyacına yönelik kullanacağı vurgulanmaktadır. Türkiye Türkçesi ağızlarında *aç kurdun evinde ciğer, kelle ne arasın? Karakoçan/ Elâzığ* (BAD s. 27) şekliyle aynı semantik bağlamı yansıtmak üzere kullanımdadır.

Açlık ile tokluğun arası yarım yufka/ bir dilim, bir lokma ekmek-bazlama.

“Yokluk ve açlık içerisinde olanların umutsuzluğa kapılmamaları gerekir. Küçük bir şey dahi onların eksiklerini giderebilir” (TAS s. 111), “yoksulluğa yerinmemeli. Küçük bir şey, en büyük gerekseme duygumuzu gidermeye yeter” (ADS s. 113) açıklamaları yapılan atasözü, ekmek özelinde varlık ve yokluk arasındaki çizgiye vurgu yapmaktadır. Tarihî ve çağdaş Türk lehçelerinde aynı bağlam ile kayda geçmiştir (Çobanoğlu, 2004, s. 53).

Açlık ile tokluğun arası yarım yufka (Osmanlı Türkçesi)

Açlık ile tokluğun arası yarım yufka (Bulgaristan Türk Ağızları)

Aç ile tohun arası bir parça çörekdir (İran Türk Ağızları)

Açlık ile tohluğun arası bir parça çörekdir (Azerbaycan Türkçesi)

Açka menen toktun ortosu cartı nan (Kırgız Türkçesi)

Ac inan tohuñ arası bir tikke çörekdir (Kaşkay Türkçesi)

Analık usta, yumağı ufak yapar; çocuklar usta, ekmeği çifte kapar.

“Anne ev hayatında ne kadar tasarruflu davranırsa davranırsın çocuklar yine ne yapar yapar istediklerini kolaylıkla elde ederler” (TAS s. 134), “bir nesneyi paylaştıran kişi, eşitlik ilkesini gözetmekle birlikte, payları beklenenden daha küçük ölçüde dağıtmaya kalkarsa, paydan yararlanacak olanlar, yine eşit olarak daha çok pay alma yolunu bulurlar” (ADS s. 146).

Analık kara yamalık; çorba pişirir boz bulanık, ekmek verir ardı yanık, kaşık verir yanı kırık.

Üvey anne ne kadar iyi olsa da öz annenin yerini tutmayacağını vurgulayan bir atasözüdür. Türk aile kültüründe çocukların yetiştirilmesinde babaya göre daha ön planda olan öz annenin önemi, yerinin dolmaması ve çocukların beslenip büyütülmesi ekmek çerçevesinde işlenmiştir.

Baba ekmeği zindan ekmeği, koca (veya er) ekmeği meydan ekmeği.

“Bir kadın için anne babasının veya çocuğunun evinde barınıp onların eline bakmak kötü bir durumdur; onun gönül ferahlığı ile yaşayacağı yer kocasının evi, serbestçe harcayacağı para kocasının parasıdır” (TAS s. 151). Burada ekmek gerçek anlamıyla beslenmeyi, mecaz anlamıyla kişinin günlük veya yaşamını sürdürebilmek için olan ihtiyaçlarını ifade etmektedir. Ekmek kavramı üzerinden bir kadının maddi anlamda rahat edeceği yerin kocasının yanı olduğu vurgulanmaktadır. Yapının *baba* yerine *evlat*, *oğul* kullanımları da yaygınlık göstermekte olup aynı mesajı taşımaktadır. *Evlat (oğul)* ekmeği zindan ekmeği, koca (veya er) ekmeği meydan ekmeği.

Buğday ekmeğin yoksa buğday dilin de mi yok?

14-15. yy. metinleriyle birlikte tanıklamaya başladığımız atasözü; buğday ekmeğinin yumuşaklığı ile insan üslubu arasında ilişki kurarak kişinin olumsuz şartlarda bile tatlı dilli, güler yüzlü olması gerektiğini vurgulamaktadır. Atasözünde neden arpa, çavdar ya da herhangi bir hububatın ekmeği değil de buğday ekmeği sorusu, şu şekilde açıklanabilir: Bilindiği üzere buğday unundan yapılan ekmekler yumuşak ve beyaz olup tarihî dönemlerde en kıymetli ekmeklerdendir. Halkın her kesimi bu ekmeğe erişememektedir. Buğday ekmeği yani ak ekmekler genellikle yönetici ve zengin kesim ile özdeşleşmiş ekmeklerdir. Bu sebeptendir ki atasözünde toplumun sosyoekonomik durumunu barındıran *buğday ekmeği* kullanılmıştır. Milletin kültür kodlarının dil öğeleriyle taşındığını yukarıda belirtmiştik, buradan buğday ekmeğinin tarihî dönemlerde oldukça kıymetli olduğu, herkeste bulunmadığı anlaşılmakta olup bu durum bir dil ögesiyle günümüze kadar taşınmıştır. Yapıya dair şu açıklama yapılmıştır: “Bir kişinin herhangi bir yakını, arkadaşını veya dostunu evinde ağırlayacak gücü olmayabilir. Mühim olan o kişilerin arasında geçecek güzel sohbet ve misafirleri karşılayan kişinin tatlı dilidir. Tatlı dil konuklar için en iyi ikramdır.” (TAS s. 181).

Türkiye Türkçesinde *buğday ekmeğin yoksa bari tatlı dilin olsun*, *buğday ekmeğin yoksa arpa unun da mı yok* gibi versiyonlarla aynı mesajı iletmek kaydıyla kullanımdadır (TAS s. 181). Eski metinlerde de tanıkladığımız atasözü, Oğuz Türkçesinin 14-15. yy. ilk atasözü derlemelerinden olan *Kitab-ı Atalar*’da şu şekilde geçmektedir; *Buğday etmeğin yoğusa buğday dilün yok mı?* (AS 194 s. 27). 16. yy. atasözleri ve öğütler kitabı olarak bilinen *Pend-name*’de *Çü nanun yok dilün kıl bari*

buğday (PN s. 40). 17. yy. atasözü mecmualarından olan *Durûb-ı Emsâl-i Türkî*’de *Tatlı dilüñ yog ise tatlı ekmegün de mi yok* (DET) şekliyle kayda geçmiştir.

Çağrılmayan yere çörekçi ile börekçi gider.

Toplum içerisindeki sosyal ilişkiler oldukça önemlidir. Bu sebeple yapılan davetlere çok önemli bir sebep yoksa nezaket gereği olarak gidilmelidir. Gitmekle kişi nazikliğini ve inceliğini göstermiş olur. Geleneğimize göre çağrılmadığı yere gitmek ise terbiyesizlik ve yüzüzlüktür. Bu nedenle çağrılmayan yere gidilmemelidir (TAS s. 191).

Çöreğin büyüğü, hamurun (unun) çoğundan olur.

Yine ekmek kavramı üzerinden *verimin bol olması, kullanılan malzemenin miktarına bağlıdır* mesajı iletilmektedir. Ekmek, besin gıdasından ziyade kazanç, iş, yatırım metaforunu ifade etmektedir. Oğuz Türkçesi atasözü derlemelerinde, *Çöreğin büyüğü un çokluğundan olur* (AS 526 s. 54); *ekmegiñ büyügi hamurıñ çoğundan olur* (RDE); *etmegiñ büyügi hamurın çoğındandır* (MED); *etmegiñ büyüğü hamurun çoğundan olur* (DEO s. 117) şeklinde tanıklanmıştır.

Çöreğinde hile yoksa gam yeme.

Kavram üzerinden, yaptığın işi düzgün yaptıysan endişelenme, vurgusu yapılmaktadır. 14-19. yy. atasözü derlemelerinde, *çöreğinde cekün (şekin) yoğusa gam yime* “Kazandığın rızkın helal olduğuna şüphen yoksa gam çekme” (AS 401 s. 44); *çü yok çigün çöreginde ne kayğu/ kayurma yok zeval olana toğru* (PN s. 42) şeklinde kaydedilmiştir.

Dost ile ekmeği incecik (veya uzunca) yemek gerek.

Sosyal ilişkilere yönelik bir atasözü olup kişinin dostlarıyla veya akrabalarıyla çok sık görüşerek onları taciz etmemesi gerektiği zira bu durumda dostluklar arasına soğukluk girebileceği vurgulanmaktadır. *Dostile etmeği incecük uzunca yimek gerek* “dostlarını, çok sık görüşmek suretiyle taciz ederek kendinden

soğutma fakat büsbütün de unutma; dostluk samimi ve devamlı olmalıdır” (AS 182 s. 26).

Ekmeğe basan ayağa düşer.

“Ekmeğin kutsallığını belirtmek üzere oluşmuş bir atasözü olup semantik bağlamda ekmek gerçek anlamıyla kullanılmıştır. Herkesin kıymet verdiği, kutsal saydığı bir şeye saygısızlık gösteren kendi itibarını yitirir” şeklinde açıklanmıştır (TAS s. 230).

Ekmeği aç ver, parayı muhtaca.

Yine ekmeğin semantik bağlamda gerçek anlamıyla kullanıldığı bir atasözü olup Türk dünya görüşünde aç olan bir kimsenin ihtiyacının para değil ekmek olduğu vurgulanmaktadır. “Aç olan kimsenin ihtiyacı yemektir, ona ekmek verilmelidir. Muhtaç olan kişinin de paraya ihtiyacı vardır, ona para yardımında bulunulmalıdır” (TAS s. 230).

Ekmeği bana bana, somunu saya saya...

Yaşanan kıtlık ve yoluklar sebebiyle ekmeğin israf edilmemesi gerektiğini vurgulayan bir atasözüdür. “İnsan ilerideki günleri düşünerek daima tasarruf ederek yaşamalıdır” (TAS s. 230).

Ekmeği dizinde, imanı yüzünde.

TAS’ta, “değerli insanlar gizlisi saklısı olmayan, olduğu gibi görünen veya görüldüğü gibi olanlardır” şeklinde olumlu bir açıklama yapılmıştır. Ancak tarihî dönemlerde *ekmeği dizinde olmak* deyimini olumsuzluğu ifade etmektedir. *Ekmek dizün üstünde olmasun* (DET). Bu doğrultuda atasözünün günümüzde anlam değişmesine uğramış olduğu söylenebilir. Nitekim Türkiye Türkçesi ağızlarında ve kalıbın farklı kelime gruplarıyla oluşturulmuş versiyonlarında olumsuz anlamı devam etmektedir *Elifi yüzünde, ekmeği dizinde* “Arsız, utanmaz, sıkılmaz, terbiyesizce karşılık veren kimse” (ADS s. 632). Türk inanç sisteminde kutsal varlıklara saygı göstergelerinden

biri de onları yüksek yerlerde muhafaza etmek ve belden aşağı tutmamaktır. Halk arasındaki inanişâ göre Kuran, ekmek gibi kutsallık arz eden şeyleri göbek altında tutmak, onlara saygı açısından hoş görülmeýen bir davranış olarak kabul edilmektedir. Bu doğrultuda atasözünün kutsallara saygı çerçevesinde oluşmuş olabileceği söylenebilir.

Ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver.

Bu yapıda ekmek metaforu ile iş, ekmekçi ile de bir işte uzmanlaşmış, işinde usta, erbab olan kimse kastedilmekte olup ekmek kavramı ile *yapılacak işi en iyi o alanda usta olan kimse yapar* mesajı taşınmaktadır. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında oldukça yaygın kullanımda olan yapının, aynı semantik bağlamda olmak kaydıyla çeşitli versiyonları da türemiştir. Ekmeği ekmekçiden al, beş kuruş da üste ver; ekmeği ekmekçiden al, bir ekmek noksan olsun; ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver (TAS s. 230); ekmeği ekmekçiye pişirt, bir ekmek de fazla ver/ Bitlis; ekmeği ekmekliden al, bir ekmek noksan olsun/ Ordu; ekmeği fırıncıdan al da noksan olsun/ Ordu (BAD s. 102). Tarihî metinlerde *ekmegi ekmekciye vër yarusın yërse dahi* (RDE) şekliyle tespit edilmiştir.

Ekmeği suya bandıktan, bağ harımını yaktıktan, kıl çul arasına sarılıp yattıktan sonra kimseye minnet kalmaz.

“Gelirine göre harcama yapan hiçbir zaman sıkıntı çekmez” (TAS s. 230).

Ekmeği yedi, gözü pabuçta.

Metaforik anlam ile *bir kimsenin biriyle münasebeti onunla işi bitene kadar* mesajını vurgulamak üzere oluşmuş bir atasözüdür. Bu durum, ekmek kavramı ile doymak, tatmin olmak bağlamında ifade edilmiştir. “Bir yerde işi bitenin gözü yolda olur” (TAS s. 230).

Ekmeğimi al da dirliğimi alma.

Ekmek kavramı çerçevesinde birlik ve beraberliğe vurgu yapan bir atasözüdür. İnsan bir noktaya kadar aç da kalsa olabilir ancak dirlik olmayınca olmaz, mesajını taşımaktadır.

Ekmeğin arısını, kömürün irisini, odunun kurusunu marta sakla.

Mart ayı kış için hazırlanan yağ, ekmek, yiyecek, yakacak gibi ihtiyaçların yavaş yavaş bittiği bir aydır. Bu ayı sıkıntısız geçirebilmek için kış için ayrılan ihtiyaçların en iyisini bu aya saklamak gerektiğini vurgulayan bir atasözüdür. Burada ekmek doğrudan besin gıdasından ziyade yiyecek ve içeceklerin tümünü ifade etmektedir.

Ekmeğin hikmeti, harmanın bereketi.

“Ekmeğin hikmetli, bereketli olması, hasadı yapılan ürünün bol ve iyi olmasıyla ilgilidir” (TAS s. 230).

Ekmeğin katığı aklıdır.

Katık, ekmek yanında yenen yoğurt, peynir, zeytin gibi besinler için kullanılmaktadır. Türk mutfak kültüründe ekmek, o denli önemlidir ki aç olan biri için ekmek yeterlidir. Ekmekten başka katığa gerek yoktur, mesajını taşıyan bir atasözüdür. “Aç olan biri için ekmek yeterlidir. Onun yanında başka bir yiyeceğe ihtiyaç olmaz” (TAS s. 230).

Ekmeğin kestiğini kılıç kesmez.

Ekmeğin kutsallığını, halk arasında saygı duyulan ve hürmetine sığınılan bir besin olduğunu vurgulayan kalıp sözdür. “Ekmeğin koyduğu kanun kılıç ile konulamaz veya kötü birine yapılacak yardımla ondan gelecek tehlike önlenmiş olur mesajı taşınmaktadır” (TAS s. 231).

Ekmeğin yanığı başa kakınç olur.

“İşi düzgün yapmayan kişi, bundan dolayı toplum içinde sürekli ayıplanır” (TAS s. 231). İşini düzgün yapmayan kimsenin toplum tarafından ayıplanacağı ekmek kavramı ile vurgulanmaktadır.

Ekmeğini it yer, yakasını bit yer.

Sorumsuzluk ve düzensizlik sonucunda kişinin elinde avucunda bir şey olmayacağı, giyimine kuşamına dikkat edemeyeceği vurgulanmıştır. Burada ekmek, temel besin gıdasından ziyade kişinin sahip olduğu bütün malı mülkü, yiyeceği içeceği ifade etmektedir. “Çoğu bekar insan sorumsuz ve düzensiz yaşar. Bu kişiler paralarını harcarken eş ve çocukları olmadığı için sadece kendilerini düşünerek çarçur ederler ve ona buna yedirirler. Ayrıca beslenmesini düzensiz yapar, evinin temizliği tam olmaz ve üstüne başına pek dikkat etmez. Kendine bakmadığı için pislik içinde yaşar” (TAS 231) açıklaması yapılmıştır.

Ekmeğini katığına denk eden hiçbir vakit aç kalmaz.

Ayağını yorganına göre uzat, kalıbıyla aynı doğrultuda mesaj taşıyan bir atasözüdür. Burada ekmek kişinin kazancını ifade etmekte olup bununla, gelirine göre harcama yapan kimsenin hiçbir zaman zorluk, sıkıntı çekmeyeceği vurgulanmıştır. Aynı kelime grupları ile (DEO s. 117)’de *etmegini katığına denk eden bir vakit aç kalmaz* şeklinde tanıklanmıştır.

Ekmeğini kendi yapan (veya yiyen) yükünü (veya sofrasını) kendi kaldırır.

Tek başına hareket etmenin kişiyi yalnızlığa iteceği ekmek kavramı çerçevesinde vurgulanmıştır. 18-19. yy. yazılı kaynakları itibarıyla takip edebildiğimiz yapı, dönemin atasözü mecmularında *etmegini yalnız yeyen sofrasını kendi kaldırır* (RDE); *etmegini kendi yiyen yükünü kendi kaldırır* (DEO s. 117) şekliyle tanıklanmıştır. Yapı, Türkçenin tarihî ve çağdaş kollarında da kayda geçmiştir (Çobanoğlu, 2004, s. 235).

Aman azığın taşada kabar (Karaçay-Malkar Türkçesi)

Ekmeğini kendi yiyen, yükünü kendi taşır (Bulgaristan Türk Ağızları)

Etmegi yalnız yeyen dengini dişile gugar (Oğuz Türkçesi)

Payını yalkız eyen tayım diş ile tutar (Azerbaycan Türkçesi)

Sahiy topsa, bolib yer, bahil topsa, bosib yer (Özbek Türkçesi)

Yalnız yiye, sofrasını kendi kaldırır (Osmanlı Türkçesi)

Yaman tapsa bir iyer, yağşı tapsa barı iyer (Türkmen Türkçesi)

Ekmegini suya batırıp ye de minnet etme.

Türk mutfak kültüründe ekmek, kişinin yaşamını idame ettirebilmesi için hem asgari hem de en temel besin gıdasıdır. *Kuru ekmek* yapısı bu noktada dile girmiş olmalıdır ki *ekmegi suya batırıp yemek* herhangi bir katık (peynir, zeytin, et vb.) olmadan yalnızca ekmek ile hayatı sürdürmeyi ifade etmektedir. Yani bu yapı ile, başkalarına boyun eğmek yerine kuru ekmek yemenin daha yeğ olduğu bir dünya görüşü yansıtılmaktadır. “Kimseye boyun eğmeden yaşamak esastır. İnsanlar böyle bir yaşamı hayal etmelidirler” (TAS s. 231).

Ekmek aslanın ağzında.

Kazanç, iş bağlamında kullanılan ekmek metaforu ile geçim şartlarının oldukça zor olduğu vurgulanmaktadır. “İhtiyaçları karşılamak için gerekli olan paraya ulaşmak zordur” (TAS s. 232) açıklaması yapılmıştır.

Ekmek Bedir’in, su Hızır’ın (veya Hıdır’ın); yiye kudurun, için kudurun.

Ekmek metaforu ile insan yaşamı için gerekli olan yiyeceklerin tümü ifade edilmekte olup bu kavram vasıtasıyla herhangi bir çaba sarfetmeden kazanç sağlayanlar veya başkalarının kazançlarıyla geçinenler ve bunların sapkınlığı vurgulanmıştır. Literatürde *ekmek elden, su gölden* yapısıyla semantik bağlamı ve taşıdığı ileti paraleldir. (TAS s. 231)’ta “başkaları kazanıyor, siz ölçsüz bir biçimde harcayıp yiyorsunuz. Gücünüzü harcayacak iş yapmadığınız için de azıp duruyorsunuz” açıklaması yapılmıştır. 18-19. yy. atasözleri derlemeleriyle birlikte takip edebildiğimiz yapı, RDE’de *etmek Hızır’ın su Bedir’in, yeyin yeyin kudurun; ekmek elin su hızırın yeyin için de kudurun* varyantlarıyla tanıklanmıştır.

Ekmek bezeden, kız anadan çıkar.

Türk sosyal hayatı, kültürel değerler ve kadına bakış açısının ekmek kavramı üzerinden yapılandırılarak iyi ekmeğin iyi hamurdan, bezeden; kültürel ve ahlaki normlara yönelik bir kızın ise iyi bir anadan meydana geldiğini vurgulayan atasözüdür. (TAS s. 231)’ta “güzel ekmek iyi mayadan yapılır. Görgülü, terbiyeli kız ise annesi tarafından yetiştirilir” şeklinde açıklanmıştır. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aktif kullanımda olan yapı, aynı semantik bağlamı ifade etmek üzere *ekmek bezeden, kız tazeden belli olur* şekliyle Silifke ağızında; *ekmek pazıdan olur, kuzu koyundan olur* varyantıyla Konya ağızlarında; *ekmek mayadan kız anadan...* şekliyle Ankara ağızlarında; *ekmeğin iyisi deneden, yiğidin iyisi anadan olur* şekliyle Afyon ağızlarında ve madde başı ile aynı kelime grubu ve dizilimi ile de Adana ağızlarında yaşamaktadır (BAD s. 102-103).

Ekmek bile çiğnenmeden yutulmaz.

Kavram vasıtasıyla emeksiz hiçbir kazanımın olmayacağı vurgulanmaktadır. Bilindiği üzere ekmek yumuşaktır. Yani yumuşak olmasına rağmen onu yutabilmek için çaba sarfetmek gerektiği ve bu bağlamda elde edilen her şeyin çaba ve emeğin ürünü olduğu mesajı taşınmaktadır. 19. yy. atasözü derlemelerinden olan (DEO s. 117)’da *etmek çiğnenmeden yutulmaz* şekliyle kayda geçmiştir. Standart Türkçede kullanımda olmakla birlikte aynı kelime grubu ve dizilim ile Tokat ve Elâzığ ağızlarında tespit edilmiştir (BAD s. 103).

Ekmek buldun, giriş; iş buldun, sıvış.

Kavram üzerinden mizahi bağlamda kişinin kendisine sunulan iş ve yemek karşısında nasıl davranması gerektiğini belirten atasözüdür. “İyi ve kazanç getiren bir iş bulursan hemen onu sahiplen, sıkıntılı ve zor bir ortam gördüğün zaman da hemen oradan uzaklaş” (TAS s. 231). Türkiye Türkçesi ağızlarında; *ekmek buldun ye, dayak buldun kaç* Samsun; *ekmek bulursan yanaş, kavga görürsen kaç* Denizli gibi varyantlarla yaşamaktadır (BAD s. 103).

Ekmek bulmaz yemeye, itinin adını gümüş koyar.

Literatürde kültürel değerler ve bireysel normlara yönelik buna benzer birçok özlü söz bulunmaktadır. Yapı, *ya olduğun gibi görün ya da görüldüğün gibi ol* sosyal anlayışına yönelik toplumun kültürel yozlaşmasını yansıtmak veya bunun önüne geçebilmek için dile kodlanmış dünya görüşünü taşımaktadır. Aynı doğrultuda *ayranı yok içmeye atla gider sıçmaya* gibi yüzyılların kültürel birikimini taşıyan özlü sözler dil vasıtasıyla yeni nesile iletilmektedir. “Yoksulluğuna bakmadan gösteriş yapmaya kalkar” (TAS s. 231).

Ekmek ekmeğin mayası, gelin kaynananın tayası.

Türk manevi kültüründe gelinin kaynanaya bakması, onunla ilgilenip ihtiyaçlarını gidermesi toplumca hoş görülen bir davranıştır. Ekmek kavramı üzerinden bu davranışı destekler nitelikte, nasıl ki ekmeğin mayası yine kendisi ise kaynanaya bakan, besleyen de gelinidir, sosyal davranışını taşıyan bir atasözüdür. Yapı, 19. yy. atasözü derlemelerinden olan (DEO s. 117)’da *etmek etmeğin mayası, gelin kaynananın dayesi* şekliyle kaydedilmiştir.

Ekmek istemez, su istemez.

Herhangi bir emek istemeden doğanın olanaklarıyla meydana gelebilen nesne, kişinin herhangi bir alana yatırımı veya kendi kendine yeten birisi için söylenen bir atasözüdür. “Masrafsız” anlayışına yönelik oluşmuş dünya görüşü, ekmek kavramı çerçevesinde taşınmaktadır. (TAS s. 232)’de “Öyle kendi kendine yeten birisidir ki sana hiçbir şekilde yük olmaz. Kendi kendine yaşar gider. / İşi yaparken kendi yetenekleri veya elindeki imkânlar yeterlidir. Senden hiçbir şey istemez” şeklinde açıklanmıştır.

Ekmek neylesin hırayı, kadın neylesin karayı.

Ekmek kavramı üzerinden toplumca hor görülmüş bir kimsenin aklanmasının pek mümkün olmadığı vurgulayan bir atasözüdür. Bu kavram ile cılız olan bir kimse ne kadar ekmek yerse yesin kilo almayacağı gibi utanılacak duruma düşüp toplumca aşağılanan bir kimsenin kolay kolay eski hâline gelmeyeceği mesajı taşınmaktadır.

Ekmek neylesin hırayu, sabun neylesin karayı gibi varyantlarla da literatürde tanıklanmıştır (TAS s. 232).

Ekmek olmayınca yemek olmaz.

Ekmek; kazanç, iş, emek bağlamında kullanılarak kişinin herhangi bir çaba sarfetmeden karnını doyuramayacağı vurgulanmaktadır.

Ekmek olmayınca yemin olmaz.

Mal mülk sahibi olmayan bir kimse verdiği sözü yerine getiremeyeceğinden ekmeği, yani varlığı olmayanın sözü olmaz vurgusu üzerine kurulmuş bir atasözüdür. “Başıboş gezen, işsiz güçsüz insanlar, verdikleri sözleri kolay kolay tutmazlar” (TAS s. 232). Aynı kelime grubu ve dizilimiyle Ankara ağızlarında kayda geçmiştir (BAD s. 103).

Ekmek paşa, et vezir; ondan kalan ıvrır zıvır.

Ekmek ve etin Türk mutfak kültüründeki önemini vurgulayan atasözüdür. Tarım kültürüyle birlikte artan hububat tüketimi, kısa zamanda hububatın dolayısıyla ekmeğin Türk maddi kültüründe temel besin gıdası olmasını sağlamıştır. Yapıda da görüldüğü üzere ekmek bir paşaya, padişaha benzetilmiş, et ise ondan bir kademe aşağı tutularak vezire benzetilmiştir. “En çok sevilen, en değerli yiyecekler ekmek ve ettir. Bunlar dışında kalanlar olsa da olur, olmasa da” (TAS s. 232).

Ekmek olsun da kuru olsun, oğlan olsun da deli olsun.

Kavram çerçevesinde Türk manevi kültüründe soyun devamını sağlayacak olan oğlan çocuğunun vurgulandığı bir atasözüdür. Kuru ekmek metaforu asgari yaşam standardının dile yansımış şekli olup minimum şartlarda geçinip hayatta kalmayı ifade etmektedir. Nasıl ki yaşamı sürdürebilmek için kuru da olsa ekmeğe ihtiyaç varsa nesli sürdürebilmek için deli de olsa oğlan çocuğuna ihtiyaç vardır anlayışı taşınmaktadır. “İnsanın başkasına muhtaç olmaması için çok iyi olmasa da

yiyebileceği bir şeyleri, neslinin devamı için de çok iyi özelliklere sahip olmasa da bir evladı olmalıdır” (TAS s. 232).

Ekmek ucuz olursa it kıymetli olur.

“Bakımı kolay ve masrafsız olan bir mal daha çok rağbet görür” (TAS s. 232). Aynı dizilim ve kelime gruplarıyla Gaziantep ağızlarında tanıklanmıştır (BAD s. 103).

Ekmek veren eli köpek bile kapmaz.

Toplumsal normlarda iyiliğin karşılığı kötülük olmaz anlayışı hâkimdir. Bu doğrultuda Türk maddi ve manevi kültürüyle yoğrulmuş, bu anlayışı yansıtan onlarca kalıp söz literatürde mevcuttur. Bu atasözünde de iyilik yapılan yerden kötülük çıkmaz anlayışı taşınmakta olup ekmek, hem mecaz hem de gerçek semantik bağlamıyla kullanılmaktadır. Literatürde; *ekmek verilen el ısırılmaz, ekmek yediğin yere ihanet etme; gözüne tuz durur dizine ekmek* (TAS s. 231-232); *ekmeğini yediğin adamın çanağına sığılmaz*/ Ordu ili, (BAD s. 103) vb. varyantlarla aynı semantik bağlamı taşımak suretiyle kayda geçmiştir.

Ekmek vermez komşu alma.

Sosyal dayanışma ve yardımlaşmaya yönelik oluşmuş bir atasözüdür. Türk manevi kültüründe *komşu* kavramı diğer toplumlara nazaran gelişmiş durumdadır. Takip edilebilen dönemlerden itibaren komşu ve komşulukla ilgili geniş bir söz varlığı Türkçeye işlenmiştir (Aksan, 2008, s. 162). *Ev alma komşu al, Komşu hakkı Tanrı hakkı* gibi onlarca kültürü yansıtır dil unsuru tarihî dönemlerden günümüze ulaşmıştır. Bu doğrultuda atasözü ile ekmek kavramı çerçevesinde komşunun dayanışma içerisinde olması gerektiği vurgulanmıştır. “İnsanın yardım etmeyi seven komşularının olması, zor zamanlarını daha kolay atlatmasını sağlar” (TAS s. 232). Yapı, aynı kelime grubu ve söz dizimi ile Sivas ağızlarında kaydedilmiştir (BAD s. 103).

Ekmek yayanın atıdır.

“Yaya olan birisi için at ne kadar gerekliyse her insan için ekmek de o kadar gereklidir” (TAS s. 232).

Ekmek yediğin yere etme ihanet; gözüne tuz durur dizine ekmek.

Türk kültüründe tuz-ekmek ikilemesi; saygı, kutsallık vb. ile sembolleşmiş bir kavramdır. Tarım kültürüyle birlikte tuza ve ekmeğe duyulan saygı, Tanrı ve kutsal kitaplara duyulan saygı ile eşdeğer duruma gelmiştir. Bu doğrultuda, bir kimse tarafından istihdam edilen veya onun sayesinde kazanç elde edilen durum *ekmeğini* ye- deyimi ile ifade edilmekte olup toplumsal normlara göre bu kimseye ihanet etmek hoş görülmemektedir. “İnsan kazanç sağladığı yere ihanet ettiğinde önünde sonunda kendisi zararlı çıkacaktır” (TAS s. 232).

Ekmek yemek istiyorsan saman yığınının üstüne yatma.

Yine kavram vasıtasıyla emeksiz hiçbir kazanımın olmayacağını vurgulandığı bir atasözüdür. Ekmek hem temel besin gıdasını hem de iş, kazanç, yiyecek ve içeceklerinin tamamını kapsayan semantik bağlam ile kullanılmıştır.

Ekmek yiyen kılıcını sallar.

İyi beslenen kimsenin gücünün ve kuvvetinin yerinde olacağı ekmek kavramı vasıtasıyla vurgulanmıştır. İyi beslenen kişi güçlü kuvvetli olacağından zor işlerin üstesinden kolaylıkla gelir. “Zengin kişi yoksula istediğini zorla yatırabilir” (TAS s. 232). Aynı kelime grubu ve dizilim ile Tokat ağızlarında kayda geçmiştir (BAD s. 103).

Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır veya oynarlar.

Kazanç, iş anlamıyla kullanılan ekmek kavramı ile bir kimsenin işine, geçimine zarar verenler veya vermeye çalışanların aynı şekilde kendilerinin de iş, kazanç yönünden zarar göreceklərini vurgulayan bir atasözüdür. Ekmek metaforunun literatürde kazanç, iş bağlamında yaygın kullanıldığı yapılardan biridir. Kazanç, geçim, iş vb.nin neden ekmek ile karşılandığını sorguladığımızda, tarım kültürüyle

birlikte yaygınlaşan ekmek tüketimi zaman zaman kıtlıklara uğrayarak ve inanışların tesirinde kalarak kutsal bir boyut kazanmış, süreç içerisinde mutfak kültürünün vazgeçilmez parçası olmuştur. Bu sebeptendir ki kişinin karnını doyurmasına vesile olan hemen her şey ekmek metaforu ile karşılanır olmuştur. İnsanlara geçimlerini sağladıkları işler konusunda zarar verenler bir gün aynı durumla karşı karşıya kalabilirler (TAS s. 233). Literatürde *ekmeğiyle oynananın, ekmeğiyle oynanır* gibi çeşitli kelime grubu ve söz dizimleriyle aktif kullanılmaktadır.

Ekmeksiz aş, sevdasız baş olmaz.

Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bileşeni olan ekmek kavramı üzerinden insan ilişkilerinde sevginin muhakkak olması gerektiğini vurgulayan bir atasözüdür. Nasıl ki yemek ekmeksiz olmuyorsa kişinin yüreğinde de sevgi bulunmalıdır, mesajı taşınmaktadır.

Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz.

Yine temel besin gıdasının, beslenme kültürünün olmazsa olmazlarından olduğu, günümüzde aktif olmasa da eskiden kırsal bölgelerde köpeklerin “bekçi” görevi görmesiyle ilişkilendirilerek köyün köpeksiz sofranın ise ekmeksiz olmayacağı vurgulanmıştır. Bir kişinin veya yerin temel ihtiyaçları asla eksik edilmemelidir (TAS s. 233). Yapı, 19. yy. atasözü derlemelerinde *etmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz* (DEO s. 117) şeklinde tanıklanmış olup Türkiye Türkçesi ağızlarında çeşitli versiyonlarla yaşamaktadır. *Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz* Balıkesir/ *ekmeksiz, köpeksiz ev olmaz* Samsun (BAD s. 103).

Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil.

Bilindiği üzere atasözleri genellikle benzetme yoluyla bireysel davranış ve normlara gönderide bulunmasıyla öne çıkmaktadır. Toplumda yaygın olan herhangi bir olgu ile kişi eylemleri veya dünya görüşüne atıfta bulunulur. Türk göçebe yaşantısının bir parçası olan yufka ekmeği ince olması sebebiyle şekil almaya uygun bir ekmek çeşididir. Üçgen ve içi oyuk veya sıvı bir şeyi içinde tutacak şekilde yemek yeme esnasında şekil verilen yufka ekmeği ile bugün Anadolu’da hâlen yoğurt vb.

yiyeceklerin tüketildiği, hatta buna bizzat şahit olduğumuzu belirtmek isteriz. Bu doğrultuda ekmekten kaşık olması durumu, göçebe kültürde önemli yeri olan yufka ekmeği ve yoğurdun tüketilme şeklinden kaynaklanıyor olması muhtemeldir. Nitekim katı tutan bir yoğurdu, örneğin koyun yoğurdunu yufka ekmeğini kaşık şeklinde yaparak tüketmek de pek mümkün değildir. Ona istinaden “her yoğurdun hakkına değil” vurgusu yapılmış olmalıdır. Beslenme şekli üzerinden yapının taşıdığı mesaj; bir kimsenin bazı işleri başarabileceği ancak her işte aynı başarıyı sağlamasının pek mümkün olmadığıdır. Bazı işler iyi niteliktedir. Kullanılan araç yetersiz de olsa kolaylıkla yürütülebilir. Ama her iş öyle değildir. Bazı işler uygun araç olmadan yapılamaz (TAS s. 232). Kimi işler iyi niteliktedir. Kullanılan araç elverişsiz, yetersiz de olsa kolaylıkla yürütülebilir. Ama her iş elverişsiz araçla yürütülemez (ADS s. 259). Yapı, 19. yy. atasözü derlemelerinde *etmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil* (DEO s. 117) şeklinde kaydedilmiştir.

Er ekmeği er kursağında kalmaz.

Toplumsal dayanışma, imece ve yardımlaşma kültürünün kanunlarını belirler nitelikte bir atasözüdür. Yapılan yardımın karşılıksız kalmaması gerektiği, kişinin mert ve yiğitliğiyle bağdaştırılarak er olan, yiğit olan bir kimsenin kimsede hakkı kalmaz, vurgusu yapılmaktadır. Yapı, bir yandan yiğit olan kimsenin borcuna nasıl davranması gerektiğini vurgularken diğer yandan kişi böyle davrandığı sürece topluma yaraşır ve mert unvanıyla anılır algısını taşımaktadır. Yine ekmek hem gerçek hem de mecaz anlamda kullanılmıştır. Köklü bir geçmişe sahip olan bu atasözü 14-15. yy. ilk atasözü derlemelerinden olan Kitab-ı Atalar’da *Er etmeği er kursağına kalmaz* (AS 403 s. 45) şekliyle kayda geçmiştir. 16. yy. eserlerinden olan Güvahî’nin Pend-name’inde *erün er kursağında lokması hîç/ dahı kalmış degül ir ü eger giç* (PN s. 50); 19. yy. atasözü derlemelerinde *er lokması er kursağında kalmaz* (DEO s. 113) şeklinde kaydedilmiştir. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında *er lokması/ ekmeği er kursağında kalmaz* vb. şekillerde yaşamaktadır (ADS s. 270; TAS s. 240).

Er olan ekmeğini taştan çıkarır.

Ekmeğin iş, kazanç, geçim manalarında kullanıldığı diğer bir atasözüdür. Ekmekle ilgili olan kalıp yapıların birçoğunda olduğu gibi bu atasözünde de bireysel

ve toplumsal sürekliliğe dair ileti taşınmaktadır. Bu sürekliliği devam ettirmek üzere kişinin azimle çalışması gerektiği, zaten toplumca mert, yiğit olarak anılan ve gücü kuvveti yerinde olan bir kimsenin her şartta karnını doyurabileceği vurgulanmaktadır. En eski atasözü derlemeleri itibarıyla takip ettiğimiz yapı, 16. yy.da *çıkarrur etmegin taşdan er olan* (PN s. 51); 17. yy.da *ekmegün taşdan çıkar* (DET; 18). yy.da *er olan etmegini taşdan çıkarır* (MED) şeklinde kaydedilmiştir. 19. yy.da, *Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye*'de *er olan etmegini taştan çıkarır* şeklinde kaydedilip bir beyit ile desteklenmiştir *tıfl-ı hakkaka dedim çekme fakır yayını var/ er olan etmeği taştan çıkarır dedi o yâr* (DEO s. 114). Günümüzde hem deyim hem de atasözü olarak yazı dili ve ağızlarla aktif yaşamaktadır (ADS s. 270). Yapı, Türkçenin tarihî ve çağdaş kollarında aynı semantik bağlamda kullanılmaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 234);

Çalışan ekmeğini daştan çihardı (Irak Türk Ağızları)

Ekmeğini daşdan çıkarır (Kıbrıs Türk Ağızları)

Ekmeğini taştan çıkarır (Bulgaristan Türk Ağızları)

Er bolgan ötmegin taştan şıgarır (Kırım Türkçesi)

Er bolgan taştan ötmek şıgarır (Dobruca Türk Ağızları)

Er cigit ötmegin taştan çıgarır (Altınordu Türkçesi)

Er olan çöreyini daşdan çihardar (Azerbaycan Türkçesi)

Er olan etmegin taşdan çıgarur (Oğuz Türkçesi)

Er olan rızkını taştan çıkarır. /Er olan er etmeği taştan alır (Osmanlı Türkçesi)

Erkek olan ekmeğini taştan çıkarır (Makedonya-Kosova Türk Ağızları)

Merd kişi çöregini daşdan çihardar (Kaşkay Türkçesi)

Yiğit bolgan taşdan çıgarır (Karay Türkçesi)

Etmek bilür diş darbını.

Kavram üzerinden, kişinin çektiği eziyet ve zorlukları yine kendinin bileceği, kendi hâinden yine kendisinin anlayacağı vurgulanmaktadır. 17. yy. atasözü

mecmualarından olan *Durûb-ı Emsâl-i Türkî*'de tanıklanmıştır; *Etmek bilür, dış darbını*.

Et ne kadar arık (zayıf, kötü durumda) olsa ekmek üstünde yaraşır.

Türk mutfak kültürünü temel iki unsuru olan et ve ekmek üzerinden kişi bir işte başarısız olsa da geçmişten gelen aşinalık ve çaba sayesinde o iş ile bir bütünlük yakalayabilir mesajı iletilmektedir. Bilindiği üzere et ve ekmek Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Et, göçebe yaşam tarzının mirasıyken ekmek, tarım kültürüyle birlikte besin envanterimize girmiştir. Yapı, köklü geçmişe sahip olan bu iki unsurun birbirine olan uyumu ve aşinalığı üzerinden kişinin sosyal hayatına dair gönderide bulunmaktadır. 14-15. yy. atasözleri derlemelerinden itibaren takip edebildiğimiz yapı, Oğuz Türkçesinin tarihî dönemlerinde şu versiyonlarla kaydedilmiştir: *Et ne denlü arık olsa etmek üstünde yaraşur* (AS 130 s. 21); *et, ne denlü arık ise ekmegün üstünde yaraşır* (DET); *et her ne kadar arık olsa etmek üstünde yakışur* (MED); *et ne kadar zebun olsa etmek üzre yaraşur/ ne kadar et arık olsa ekmek üzere yakışur* (RDE); *et ne kadar arık olsa etmek üstünde yaraşır* (DEO s. 116). Günümüz atasözü derlemelerinde; “bilgi sahibi ve görgülü kişi, bir iş başında ve varlıklı olmasa da cahil ve görgüsüz kişilerden daha değerlidir” (TAS s. 246); “bilgili, görgülü kişiye, iş başında ve zengin olmasa bile bilgisiz, görgüsüz kişilerin üstünde bir yer yakışır” (ADS s. 277) şeklinde açıklanmıştır.

Etin çiği et getirir, ekmeğin çiği dert getirir.

“Az pişmiş et bazen çok yararlıdır ancak iyi pişmemiş ekmek mideye oturur ve sağlığı bozar” (TAS s. 247).

Gavurun ekmeğini yiyen gavurun kılıcını çalar.

Tarihî dönemlerde de tanımlayıp takip edebildiğimiz yapı, kişinin karnı nerede doyuyorsa oranın lehine bir bakış açısına sahip olacağı üzerinedir. “Kişi geçimini kimden sağlıyorsa, kimin hizmetindeyse ne kadar merhametsiz ve acımasız olursa olsun, ne kadar fikirleri uyuşmazsa uyuşmasın onun yanında olur, onun istediklerini yerine getirir” (TAS s. 255-256). *Cühud etmeğin yiyen yine cühud*

yardımların kovar. “Yahudi ekmeğini yiyen Yahudi taraftarı olur” (AS 308 s. 37). Aynı semantik bağlamda Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aktif şekilde yaşamaktadır. *Gavurun ekmeğini yiyen kılıcını sallar/ kuşanır/ çeker/ çalar* Tokat, Burdur, Ordu, Gaziantep, Elâzığ, Malatya, Konya, Sivas, Muğla, Denizli ağızları (BAD s. 121).

Herkes kendi çöreğine köz (veya kül) çeker.

Kavram üzerinden herkesin kendi menfaatleri doğrultusunda hareket edeceği vurgulanmaktadır. Bilindiği üzere ekmeği külde veya közde pişirmek eski pişirme yöntemlerinden biridir. Eski pişirme sistemlerinde ateşten sonra oluşan sıcak kül, ekmeğin üzerine çekilmek suretiyle günümüzde kömbe, kömeç denilen ekmek türleri elde edilmekteydi. Bu bağlamda çöreğine köz veya kül çekmek, bu kültürel eylem sonucu ortaya çıkmış olmalıdır. 14-15. yy. atasözleri derlemesi olan *Kitab-ı Atalar*’da *her kişi kendü çöreğine köz eşer*. “Herkes kendi işinin çıkarına bakar, kendi menfaatini gözetir” (AS 266 s. 33).

Herkesin hamuru ekmeğine göredir.

Kavram üzerinden kişinin ekonomik durumunun kendi olanakları çerçevesinde olduğu vurgulanmaktadır. Ekmek bu yapıda kişinin geliri, kazancını ifade etmektedir. (TAS s. 293)’ta “yapılacak hazırlıklar, ihtiyaçlara göre olmalıdır” açıklaması yapılmıştır.

Hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten.

Bireysel ve toplumsal normlara yönelik bir atasözüdür. Kavram üzerinden kötü işin büyüğü küçüğü olmadığı, yapıldığı takdirde toplumca hor görüleceği vurgulanmaktadır. “Hırsızlığın büyüğü küçüğü olmaz, bir ekmek çalan da hırsızdır. Kadının namusunu kaybetmesi için de bir öpücük vermesi yeter” (TAS s. 295).

İt ekmekten kaçmaz.

Türk kültüründe köpeğin olumlu yönleri olduğu gibi olumsuz yönleri ağır basmaktadır. Bu sebeple kötü bir insanın davranışları genellikle köpeğin davranışları

ile ilişkilendirilmektedir (Bozoğullarından, 2019, s. 58-61). Bu doğrultuda atasözünde, çevreden uzaklaştırılmak istenen kötü bir kişi, onun çıkarları doğrultusunda hareket etmekle uzaklaştırılmaz, vurgusu yapılmaktadır. “İyi eğitilmemiş ve bayağı kişi, kendisine verilen bir şeyi hemen kapar. Onun arkasında ne var diye düşünmez” (TAS s. 324). Yapı, 14-15. yy. atasözleri derlemelerinde *it etmekten kaçmaz/ köpeğe ekmek atmakla kaçırılmaz* (AS 402 s. 44) şeklinde kayda geçerken bugün Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aynı semantik bağlamı taşımak kaydıyla çeşitli versiyonlarla yaşamaktadır *köpek çörekten kaçmaz* Hakkari (BAD s. 172); *it ekmeğe, çocuk muhabbete* (TAS s. 324).

Kadı ekmeğini karınca yemez.

Bilindiği üzere İslamiyet’ten sonraki Türk devlet geleneğinde *kadı*, kazaların idaresinden sorumlu devlet görevlisidir. Kadının görevleri arasında şeri ve idari yargı da bulunmaktadır. Bu sebeptendir ki toplum, başına bir şey gelecek düşüncesiyle kadıdan gelecek herhangi bir yardım vb.ne kuşku, korku ve tedirginlikle bakmaktadır. *Kadı etmeğin karınca yimez*. “Kadı ekmeğini karınca yemez. Kim bilir! Başına bir iş çıkarır, bir alacak davası açar da yıllarca ödeyemem der” (AS 217 s. 29). (TAS s. 334)’te “kadılar hakkın ve kanunun temsilcisi olduğundan kimse onun malına kötü gözle bakamaz. Sonucun kötü olacağını bilir” şeklinde açıklanmıştır.

Kasap ekmeği yavan yer.

Ekmek metaforu ile herhangi bir meslekte uzmanlaşan kimsenin o meslek doğrultusunda kendisine pek faydasının olmayacağı vurgulanmıştır. *Terzi kendi söküğünü dikemez, berber kendi saçını kesemez* vb. atasözleri, söz konusu yapı ile aynı mesajı taşımaktadır. “Etin bol olmasına rağmen kasabın yemeğinin etsiz olması, kendisine faydası olmamasından kaynaklıdır. İnsanlar başkalarına yaptıkları hizmetleri kendisine yapamazlar” (TAS s. 348). *Kasap et yemez* versiyonuyla Silifke ağızında kayda geçmiştir (BAD s. 158).

Komşu ekmeği komşuya borçtur.

Sosyal dayanışma ve yardımlaşmaya yönelik oluşmuş bir atasözüdür. Yukarıda *ekmek vermez komşu alma* maddesinde Türk manevi kültüründe komşunun önemli bir yere sahip olduğuna değinmiştik. Yine bu yapıda da komşunun önemi, birbiri arasında hak ekmek kavramı üzerinden vurgulanarak söz konusu dil ögesiyle komşuluk kavramı ve Türklerin komşu kavramına yaklaşımı yeni nesile aktarılmak üzere taşınmaktadır. (TAS s. 370)'te “komşunuz size ikramda bulunur, hediye olarak bir şey verirse siz de ona ikramda bulunmalı ve hediye vermelisiniz” şeklinde açıklanmıştır.

Köpek ekmek veren (yediği) kapıyı tanır.

Ekmek metaforu üzerinden kişinin kendisine yapılan bir iyiliği unutmaması gerektiği aktarılmaktadır. “Köpek bile kendisini besleyen yeri bilir, davranışlarıyla duygularını belli eder. İnsan da bundan ders almalı, kendisine yapılan bir iyiliği unutmamalıdır” (TAS s. 373). Aynı kelime grubu ve dizilim ile 19. yy. atasözü derlemelerinde kayda geçmiştir (DEO s. 175).

Osurgan (osuruklu) göte arpa ekmeği bahane.

Arpa ekmeği, gıdası ve enerjisi az olup genellikle kıtlık, yoksulluk vb. zaruri durumlarda tüketilen bir ekmek çeşididir. Günümüze nazaran tarihî dönemlerde insan gücüne dayanan üretim sistemi yaygındı. Yani enerjisi yüksek besin tüketildiğinde kişinin daha verimli çalışması beklenirdi. Bu noktada arpa ekmeği, verdiği enerjinin az olması sebebiyle kişinin verimli çalışmasını da etkilemektedir. Dolayısıyla söz konusu yapıyla arpa ekmeğinin kişinin çalışmasına etkisi üzerinden tembel, haylaz olan kimse eleştirilmektedir. Yani herhangi bir işi yapma konusunda haylazlık, tembellik eden birinin vücuda verdiği enerjinin az olması sebebiyle bahanesi yemiş olduğu arpa ekmeğidir. 14-15. yy. atasözü derlemeleriyle tanıklamaya başladığımız yapı, (AS 663 s. 64)'te, *osurgan göte arpa etmeği bahane*; 17. yy. atasözü derlemelerinden DET'te *osurukan göte arpa etmegi bahane*; 18-19. yy. mecmualarından RDE'de *osuruklu göte arpa etmegi bahane* şekliyle kaydedilmiştir. Yapı, Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aynı semantik bağlamda kullanılmaktadır. *Osuraklı göte arpa şepesi bahane* Niğde (BAD s. 187). Türkçenin tarihî ve çağdaş kollarında yakın semantik bağlamlarıyla kayda geçmiştir (Çobanoğlu, 2004, s. 396);

Arpa ekmeği osuğan göte mahanadı (Irak Türk Ağızları)

Mahtuvlu kelin toyda osurır (Karay Türkçesi)

Maktavlı kız toyda osırar (Dobruca Türk Ağızları)

Maktavlı kız toyda osırgan (Kırım Türkçesi)

Maktavlı kız toyda osırgan (Altınordu Türkçesi)

Maktavlı t'elin törd'e osuruy (Urum Türkçesi)

Osrak kıza arpa çörek bahana (Türkmen Türkçesi)

Osuracak göte fasulye behane (Kıbrıs Türk Ağızları)

Osuran göte arpa ekmeği behane (Makedonya-Kosova Türk Ağızları)

Osırgan göte arpa ekmeği bahâne (Osmanlı Türkçesi)

Öğüt veren olur ama ekmek veren olmaz.

Ekmek metaforu üzerinden, kişi zor duruma düştüğünde yol gösterenin çok olduğu ancak iş verenin olmadığı vurgulanmaktadır. 18-19. yy. atasözü derlemelerinde, *öğüt veren çokdur amma etmek veren yokdur* (RDE) şekliyle kayda geçmiştir. Türkiye Türkçesinde *öğüt veren çok, azık veren yok* gibi varyantlarla aynı semantik bağlamı yansıtmak üzere kullanılmaktadır.

Sana taş atana sen ekmek at.

Ekmek metaforu üzerinden iyilik yapmanın her durumda yapan kişiye fayda sağlayacağı, kötülük yapan kimseye bile barışçıl ve yardımsever bir şekilde yaklaşılması gerektiği vurgulanmıştır. 17. yy. atasözü derlemeleri itibarıyla tanıklamaya başladığımız yapı, DET'te *taş atana etmek at* şekliyle geçmektedir. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında farklı kelime grupları ve dizilim ile aynı semantik bağlamı yansıtmak üzere yaygın bir kullanıma sahiptir. "Sana taşla vurana sen aşla vur, sana taşla vurana sen ekmekle vur gibi vur-/dokun-, ekmekle/ pamukla/aşla fiil ve isimlerinin birbirinin yerine kullanılmasıyla yazı dili ve ağızlarda yaygın bir şekilde yaşamaktadır (TAS s. 430).

Toprağı işleyen, ekmeği dişler.

Çalışan kişinin her türlü geçimini sağlayacağı, ekmek metaforu üzerinden vurgulanmıştır. “İşini yapması gerektiği biçimde yapan kişi, çalışmasının verimlerinden yararlanır” (TAS s. 461).

Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur.

Türk mutfak kültürü, inanç sistemi, maddi ve manevi değerlerinde zengin bir kültürel derinliğe sahip olan tuz ve ekmek, takip edilen dönemlerden beri toplumun dünya görüşünü taşımak üzere dil öğelerinde kendine yer edinmiştir. Biyolojik dengenin temel taşı olan tuz, tarım kültürü evvelinde et ile birlikte Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktaydı. Tarım kültürüyle birlikte etin yerini ekmek almaya başlamış, tuz ise kısa sürede ekmek ile kutsallaşarak kültürün taşıyıcısı olan kalıp yapılarla dilde yadsınamaz bir derinliğe ulaşmıştır. Karahanlı Dönemi itibarıyla *tuz etmek hakkı, tuz etmek hakkı öte-, tuz etmek hakkını küdez-* gibi saygı gösterilen, kişiler arasında bir bağ oluşturan statü kazanmıştır. Bu doğrultuda atasözünde, kişinin hayatının bir döneminde bir kimseyle yemiş olduğu ekmek veya bir kimse tarafından sağlanan iş, kazanç kapısı vb., inanç sisteminde kutsallaşan tuz ve ekmek şahitliğinde olduğundan veya tuz-ekmek bizzat işi, kazancı ifade ettiğinden bu kutsal besinlere saygı gösterilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. *Kutadgu Bilig* ile birlikte tanıklamaya başladığımız *tuz-ekmek* metaforu, bu dönemde daha çok deyimisel anlam ifade ederken 14-19. yy. Oğuz Türkçesi atasözü derlemelerinde yargı bildirir mahiyette kayda geçmiştir. *Etmegün hakkı varısa, tuz anı komaya*. “Ekmeğin hakkı müsellemdir ama tuzun hakkı da ondan aşağı kalmaz” (AS 271 s. 33). *Tuz etmek bilmezden it yigdür* (AS 222 s. 30). / *Tuz, ekmek bilmeyen adamdan köpek yeg* (DET). / *Tuz etmek bilmeyenden yig olur it* (PN s. 77). Tuz ekmek hakkını bilmeyen adamdan köpek daha iyidir. *Tuz etmek yédigin yère hıyanet étme*. Kazanç veya geçimini sağladığın yere sırtını dönme (RDE). *Tuz ekmek hakkını bilmeyen akıbet gözden çıkar* (DEO s. 221). Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aktif kullanımda olan tuz-ekmek, farklı kelime gruplu versiyonlarıyla Türk mutfak kültürünün temeli olan bu besinlerin kutsallığı vurgulanmaktadır. “Tuz ekmek hakkını bilmeyene sırrını söyleme” (TAS s. 462.) Tarihin bilinmeyen dönemlerinde dil ile örülen kültürel bağ, tarihî lehçelerde varlığını

devam ettirirken çağdaş lehçelerde de bu ortak kültürden beslendiği görülmüştür (Çobanoğlu, 2004, s. 450);

Bir kun tuz içgan joyga kırk kun salom (Özbek Türkçesi)

Bir kün tuz içken cerinen min kün salam kılğın (Afganistan Türk Ağızları)

Bir kün tuz-dam işken yerge, miñ kün salam ber (Nogay Türkçesi)

Bir kün tuzın tatkañğa, kırık kün salem (Kazak Türkçesi)

Çahsaa homay nandırğan çahsaa uçurabas (Hakas Türkçesi)

Duz ekmek hakkını bilmeyen kör olu (Irak Türk Ağızları)

Duz işken cerine camanlık etpe (Karakalpak Türkçesi)

Duz-çörek kadri bilmeyen itden alçagdır (Azerbaycan Türkçesi)

Duz-çöreyiñ hakkını bilmeyen kör bolar (Türkmen Türkçesi)

Eski tuz-ekmek unutulmas (Kırım Türkçesi)

İt turur kim tuz itmek hakkını bilür ol ademiden yahşırak kim bilmes
(Kıpçak Türkçesi)

Nimek yediğiñ nimekdâne hürmet et (Kaşkay Türkçesi)

Toz ikmek közirin bilmegen közirhiz bulır (Başkurt Türkçesi)

Tuz ekmek bilmeyen itden kötüdür (Osmanlı Türkçesi)

Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur (Gagavuz Türkçesi)

Tuz etmek bilmeyenden it yeğdür (Oğuz Türkçesi)

Tuz hekki huda hekki (Yeni Uygur Türkçesi)

Tuz-etmek doslugi pozmaz (Ahıska Türk Ağızları)

Umut, fakirin (garibin) ekmeğidir.

Ekmek bir besin gıdası olup kişinin yaşamını sürdürmesinde önemli bir etkidir. Bu bağlamda yoksul olan bir kimsenin zengin olma, iyi bir hayat sürme düşüncesinin sürekliliği ekmek ile sağlanmaktadır. Ekmek burada mecazi bağlamda, kişinin düşüncesini besleyen, devam ettiren unsur olarak görülebilir. “Yoksul kimseler kısa bir süre sonra durumlarının düzeleceğini düşünerek avunurlar” (TAS s. 466).

Yapı, aynı semantik bağlamda yazı dili ve ağızlarda yaygın kullanımdadır. Umut garibin aşı ekmeğidir (TAS s. 466; ADS s. 453).

Yağına kıymayan çöreğini yoz yer.

Kavram üzerinden herhangi bir iş veya işte kullanılan malzemenin yeterli miktarda olması gerektiği aksi takdirde istenilen bir sonuç çıkmayacağı vurgulanmaktadır. Ayrıca kişinin cimri olmaması gerektiği de yapının taşıdığı mesajlar içerisindedir. “Bir iş için gerektiği kadar özveride bulunmayan kişi, sonucun kusurlarını hoş görmelidir” (ADS s. 463). 14-15. yy. atasözü derlemelerinde *yağına kıymayan çöreğin yoz yir* (AS 533 s. 55) şeklinde kaydedilmiştir. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında *yağına kıymayan çöreğini yavan yer/ yağına kıymayan çöreğini kuru yer* gibi varyantlarla kullanımdadır.

Yiğidin yiğide ekmeği ödünç, kötüye sadaka.

Kavram üzerinden er olan, iyi olan bir kimse kendine yapılan yardım veya iyiliğin altından kalmaz vurgusu yapılmaktadır. “Sofrası açık olana konuk olan iyilik bilir kişi, bunun altında kalmaz. Bu anlayışta olmayan konuğa karşılıksız bir iyilik edilmiş olur” (ADS s. 476).

3.3.4.2. Kavram çerçevesinde oluşan deyimler

Literatürde deyimlerin mahiyetine dair pek çok tanım ve açıklama yer almaktadır. Ancak burada deyimimin ne olduğunu açıklayıp araştırmacıların konu hakkında görüşlerini sıralamak yerine çoğu araştırmacı tarafından kabul gören *anlatımı güçlendirmek için gerçek veya mecaz anlama sahip birden fazla sözcüğün teşekküllünden meydana gelen, cümle içerisinde çekime girebilen yapı* tanımı dikkate alınmıştır. Bu bölümde, Ömer Asım Aksoy’un *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü II* (Aksoy, 1993) başta olmak üzere; *Kitab-ı Atalar* (İzbudak, 1936), *Durûb-ı Emsâl-i Türkî* (Ekinci, 2015), *Müstahkim-zâde ve Durûb-ı Emsâl* (Yılmaz, 1999), *Risâle-i Durûb-ı Emsâl* (Balyemez ve Karaoğlu, 2022), *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler* (Kaçalin, 2023), *Durûb-ı Emsâl-i Osmaniye* (Beyzadeoğlu, 2003), *Pend-*

name (Hengirmen, 1990), *Türkçe’de Deyimler* (Türkmen-Aktaş, 2021), *Eski Türkçenin Deyim Varlığı* (Şen, 2022) kaynaklarından istifade edilmiştir.

Aklını peynir ekmekle yemek

“Akla mantığa sığmayan, delice işler yapmak” (ADS s. 456).

Ekmeğine kan doğramak/ Ekmeğini kana doğramak

“Bir kimseyi acı ve gözyaşları içerisinde bırakacak davranışta bulunmak” (ADS s. 622). Kan, Türk mitolojisinde soy devamlılığı, uzlaştırıcı yönü, kardeşlik, şükür vb. sembolleri ifade ederken kimi dönemlerde acıyı temsil etmiştir (Bali, 2023, s. 645-657). Eski Türk inanç sisteminde ölen bir kimsenin yası tutulurken yakınlarının yas sembolü olarak saçlarını kestiği, acının belirtisi olarak da yüzlerini bıçaklarla çizerek kanlı gözyaşıyla ağladıkları bilinmektedir (Çoruhlu, 2000, s. 124). Bu doğrultuda kanın acıyı, aşırı üzüntüyü temsil ettiği göz önünde bulundurulursa *ekmeğine kan doğramak* deyiminin buradan geldiği söylenebilir. Yani kişinin normal giden hayatını kan metaforu ile acı ve derde sokmak manası vurgulanmaktadır. Yapı, yazı dilinde kullanılmakla birlikte aynı kelime grubu ve dizilimle Gaziantep ağzında da kayda geçmiştir (BAD s. 310). Yapı, 15. yy. Oğuz Türkçesinde şöyle kaydedilmiştir.

Diline düşmeyi görgil ‘avamun

Elünle tograma kanuğa itmek (TKİ2 267a/8-9 s. 214).

Ekmeğine koç olmak

Ekmeğine koç, ekmeğine yiğit, ekmeğine yavuz olmak vb. şekilleriyle kişinin eli açık olduğu, evine gelen herkese sofraya açıp ikramda bulunan bir kişiliğe sahip olduğu vurgulanmaktadır (ADS s. 622). Deyimlerin genelinde olduğu gibi ekmek, hem gerçek hem de metaforlaşmış anlamıyla yiyeceklerin tümünü ifade etmektedir.

Ekmeğine kuru, ayranına duru demek

Kuru ekmek metaforunun fakirliği, yokluğu belirttiğini yukarıda açıklamıştık. Ayranın duru olması, yoğurda gereğinden fazla su eklenmesi durumunda gerçekleşir. Şöyle ki ayranı duru olan bir kimsenin evinde yoğurdunun az olmasına işarettir. Hem ekmeğin hem de katık mahiyetinde olan yoğurdun Türk mutfak kültüründe önemli yere sahip olduğu, bu sebeple de bu her iki besin gıdasının olmaması veya az olması kişiyi yoksul olarak tanımlamaktadır. Bu doğrultuda *ekmeğine kuru, ayranına duru demek* kişiyi küçük düşürecek, başını yere eğecek bir davranışı karşılamaktadır (ADS s. 622).

Ekmeğine yağ sürmek

Göçebe kültürün ürünü olan yağ (tereyağı), bugün bile özellikle kırsal bölgelerde ekmek üzerine sürülerek yenilen bir katıktır. Burada şunu demek istiyoruz, tereyağı yemek kültürü bağlamında Türk mutfak literatüründe köklü bir geçmişe sahiptir. Türklerde ekmek, katıksız tüketildiğinde *kuru ekmek* kalıbıyla ifade edilir ki bu da asgari yaşam standartlarını ifade eder. Nitekim ekmeğin yanında bulunan katık, refah seviyesinin iyi durumda olduğunu işaret etmektedir. Yani kuru ekmek ile tereyağıyla tüketilen ekmek, farklı sosyoekonomik durumları ifade etmektedir. Buna paralel olarak kuru ekmekten yağlı ekmeğe geçiş; bugünkü kazanç, iş, geçim metaforuyla kişinin içinde bulunduğu durumunun herhangi bir kimse tarafından bilerek veya farkında olmadan iyileştirildiğini yansıtmaktadır. “Kendisinin amacı bu olmadığı hâlde bir kimsenin işine yarayacak davranışta bulunmak” (ADS s. 623). Tarihî dönemlerde *etmeğine yağ sürüldü* (DEO s. 117) şeyliyle tanıklanmıştır.

Ekmeğini eline almak

Eli ekmek tutmak deyiimiyle aynı semantik bağlamda kazanç, iş, meslek metaforuyla kişinin artık düzenli bir geliri olduğu, kendi ihtiyaçlarını karşılayabilecek duruma geldiği vurgulanmaktadır. “Geçimini kazancıyla sağlayacak duruma gelmek” (ADS s. 632).

Ekmeğini kazanmak

Kavram üzerinden bir kimsenin çalışarak geçimini sağladığı vurgulanmaktadır. Deyimlerin genelinde olduğu gibi ekmek; kişinin kazandığı parayı, sahip olduğu işi vb.ni ifade etmektedir. “Geçinmek için gereken parayı kazanmak” (ADS s. 623).

Ekmegini taştan çıkarmak

Bilindiği üzere taş sert ve herhangi bir şekle sokulması oldukça zor bir nesnedir. Günümüz şartlarını ve teknolojik aletleri bir kenara koyarsak tarihî dönemlerde insan gücüyle taşı işlemek güç ve azim gerektiren bir durumdur. Bu sebeple taş, toplum arasında zorluğun, meşakkatin ve azmin sembolü olmuştur. Bu doğrultuda *ekmegini taştan çıkarmak* deyimini, kişinin en zor şartlarda bile geçimini sağladığını veya sağlayabilecek durumda olduğunu ifade etmektedir (ADS s. 623). Tarihî dönemlerde; *ekmegün taştan çıkar* (DET), *er olan etmegini taştan çıkarır* (MED), *etmegini taştan çıkarır* (DEO s. 117) şekilleriyle tanıklanmıştır. Köklü bir geçmişe sahip olan bu deyim, yalnızca Oğuz boylarında değil ortak kültürün mirası olarak diğer Türk boylarında da yaşamaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 234).

Çalışan ekmeğini daştan çıhardı (Irak Türk Ağızları)

Ekmegini daştan çıkarır (Kıbrıs Türk Ağızları)

Ekmegini taştan çıkarır (Bulgaristan Türk Ağızları)

Er bolgan ötmegin taştan şıgarır (Kırım Türkçesi)

Er bolgan taştan ötmek şıgarır (Dobruca Türk Ağızları)

Er cigit ötmegin taştan çıgarır (Altınordu Türkçesi)

Er olan çöreyini daştan çıhardar (Azerbaycan Türkçesi)

Er olan etmeğin taştan çıgarur (Oğuz Türkçesi)

Er olan rızkını taştan çıkarır /Er olan er etmeği taştan alur (Osmanlı Türkçesi)

Erkek olan ekmeğini taştan çıkarır (Makedonya-Kosova Türk Ağızları)

Merd kişi çöreğini daştan çıhardar (Kaşkay Türkçesi)

Yiğit bolgan taştan çıgarır (Karay Türkçesi)

Ekmeğini yemek

En eski dönemler itibarıyla tanıklamaya başladığımız deyim, tarihî dönemlerde bey, ağa vb., günümüzde iş insanları tarafından istihdam edilen, geçimi veya maddi kazancı bunlar tarafından sağlanan kimselerin durumu için kullanılmaktadır. Karahanlı Dönemi metinlerinden Kutadgu Bilig’de, *Bu yañlıg kerek bu kapug başlar er/ Begi etmekin yep işin işler er* (KB s. 416/2552) “Beyin ekmeğini yiyip işini yapan kapıcı başı ve erler böyle olmalıdır.” *etmekin ye-* şekliyle tanıklanmıştır. Türk devlet anlayışında kağan; halkı gözetmek, açtı doyurmak ve çıplağı giydirmekle yükümlüdür (Ögel, 2017, s. 152-155). Buna karşılık olarak da halkın kağana itaat etmesi beklenir. Süreç içerisinde gelişen sosyal hiyerarşi ile bu anlayış; beylik sistemine, ağalık sistemine ve günümüz işverenine kadar yayılmıştır. Bu, yalnızca yönetici ve işveren sınıfıyla sınırlı kalmamış; halkın bütün kollarına yerleşmiştir. Yani bir kimsenin karının doymasını sağlamak, ona maddi ve manevi anlamda destek olmak *ekmeğini ye-* deyiimiyle anılmaktadır. Öyle görünüyor ki kağanın halkı besleme, gözetme yükümlülüğü anlayışıyla oluşmaya başlayan deyim, bugününün işverenine kadar dil vasıtasıyla taşınmıştır. Tabii kişinin ekmeğini yediği (maddi manevi anlamda destek aldığı) yere itaat etmesi beklenir. Bu anlayış çerçevesinde *ekmek verilen el ısırılmaz, ekmek yediğin yere ihanet etme; gözüne tuz durur dizine ekmek* (TAS s. 231-232); *ekmeğini yediğin adamın çanağına sığılmaz/ Ordu ili, (BAD s. 103) vb. atasözleri oluşmuştur. Yine ekmeği yenilen bir kimsenin o kişi üzerinde hakkı olacağı *Köroğlu Destanı*’nda şöyle vurgulanmıştır (Kaplan vd., 1973):*

Baba, bu bezirganın hem ekmeğini yedim», «E», «hem de kollarını bağladım», «E?», «hem de buna kılıç çektim, karşı koydum. Baba, bu bezirganın hakkı bende çok kaldı». Köroğlu başladı düşünmeye. Neden? Dedi: «Oğlum, bir adamın ekmeğini yersen, bir adama bayın gözü ile bakarsan, o ekmek muhakkak, ki sana kalmaz. Er geç, o adamın ekmeği senden çıkar. Oğlum, bu herifin hem nanını ye de, hem de bu herifin kollarını bağla, bu herifin hakkı sende kalır mı?

Ekmeğin aslanın ağzında olmak

Geçim, iş, para manasıyla kullanılan ekmeğe ulaşmanın kolay olmadığı; bunun için çaba sarfetmek gerektiğini vurgulayan bir deyimdir. “Geçim sağlayacak bir iş bulmak ve para kazanmanın kolay olmaması, zorlu mücadele, çaba gerektirir olması” (TD s. 283).

Ekmek düşmanı olmak

(ADS s. 623)’te “erkeğin eşini ithafen şaka ve argo mahiyetinde söylediği kalıp yapı” şeklinde açıklanmıştır. Türk manevi kültüründe evli bir erkek eşine bakmakla yükümlüdür. Bu doğrultuda kavram üzerinden kadının masraflı olduğu, maddi anlamda erkeğe yük olduğu vurgulanmaktadır. Ekmek, deyimlerin genelinde olduğu gibi yiyeceklerin tümünü ve maddiyatı ifade etmektedir.

Ekmek elden su gölden olmak

Kavram üzerinden, çaba sarfetmeden gelir sağlayan kimselerin durumu vurgulanmaktadır. “Kendisi çalışmayıp başkalarının kazancıyla geçinmek, başkasının emeğini sömürmek, asalak yaşamak (TD s. 284; ADS s. 623). Oğuz Türkçesinin atasözü ve deyim mecmualarında *etmek elden su gölden* (MED) şekliyle tanıklanmıştır. Ortak kültür ve dünya görüşünün ürünü olan yapı, Türkçenin tarihî ve çağdaş kollarında karşımıza çıkmaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 234-235).

Aş êldên, su gölden (Urum/Urumlu Türk Ağızları)

Aşı elden, suvı golden (Kırım Türkçesi)

Çöreyi ellerden suyu göllerden (Azerbaycan Türkçesi)

Egmek elden su gölden (Kıbrıs Türk Ağızları)

Ekmek elden geler, su gölden (Irak Türk Ağızları)

Ekmek elden su gölden (Bayırucak Türkmen Ağzı)

Ekmek elden su gölden (Bulgaristan Türk Ağızları)

Ekmek elden su gölden (Osmanlı Türkçesi)

Ekmek elden, su golden (Makedonya-Kosova Türk Ağızları)

Ekmek elden, su gölden (Gagavuz Türkçesi)

Etmek elden, su gölden (Ahıska Türk Ağızları)

Odu ilden, suvı silden (Türkmen Türkçesi)

Ötmek elden suv kölden (Dobruca Türk Ağızları)

Ötmek ilden suv kölden (Altınordu Türkçesi)

Ekmekten sudan kesilmek

Herhangi bir durum karşısında çok içermek veya çok üzölmek. Türkiye Türkçesi ağızlarında *ekmekten*, *aştan kesilmek* (Ordu, Çankırı) şekliyle yaşamaktadır. Yapı, 14. yy. Oğuz sahası eserlerinde şöyle kayda geçmiştir:

Ol eren kim nefsi kesdi uyhudan/ Yyledi perhiz etmekden sudan (GN 10282 s. 518).

Elifi yüzünde, ekmeği dizinde olmak

Bu madde için bk. *Ekmek Kavramı Çevresinde Oluştan Atasözleri/ Ekmeği dizinde, imanı yüzünde*.

Türkiye Türkçesi ağızlarında kavram çerçevesinde oluşmuş diğer deyimler şunlardır (BAD s. 310-311):

Ekmeğe meme dedirmek (Konya)

Ekmeği bütün (Gaziantep)

Ekmeği eteğinde (Adana)

Ekmeğim atbaşı, tuzum gözünü kör etsin (Erzincan)

Ekmeğinin tuzu olmamak (Gaziantep, Rize)

Ekmeğini yemiş, suyunu içmiş olmak (Rize)

Ekmeğin özüne, güneşin gözüne bakmak (Rize)

Ekmeği saca sıcak sıcak vurmak (Mardin)

Ekmeği sacın üzerinde yanmak (Elâzığ)

Ekmeği şor olmak (Bitlis, Siirt)

Ekmeği tuzsuz olmak (Trabzon)

Ekmek/ ekmeğini tatlandırmak (Gaziantep)

Ekmek ağızda, bıçak boğazda olmak (Erzincan)

Ekmek attık sacına, yeni geldik ucuna (Malatya)

Ekmek buldun yemeye de dut kaldı geriye (Erzincan)

Ekmek haydan, su çaydan olmak (Isparta)

Ekmek kalede, it hendekte (Gaziantep)

Ekmek kesesine, su beleş (Gaziantep)

Ekmekten, aştan kesilmek (Ordu, Çankırı)

Ekmek yedirmek (Afyon)

3.3.4.3. Diğer kalıp yapılar

Bu başlıkta, atasözleri ve deyimler içerisinde almadığımız, geneli birleşik isim ve ikilemelerden oluşan kalıp yapılara yer verilmiştir.

Ekmek kapısı (teknesi)

Kalıp sözlerin genelinde iş, kazanç kısaca insanın biyolojik ve sosyal döngüsünü devam ettirmesi için gerekli olan şeylerin semantik bağlamıyla metaforlaşan ekmek; bu yapıda da kişinin kazanç sağladığı, gelirini elde ettiği meslek, çalışma alanı vb.ni ifade etmektedir. Kimi durumlarda *tekne* metaforuyla kullanılır. Bilindiği üzere fırıncılık, kentleşmelerin artmasıyla önemli bir meslek hâline gelmiştir. Fırınlarda ekmek pişirime hazırlanırken beze hâline getirilmiş hamurlar tahtadan yapılmış bir tekne içerisinde muhafaza edilerek bu alet ile ocağa taşınmaktadır. Buradan hareketle *tekne* metaforunun çıkış noktası fırınlarda kullanılan bu alet gibi görünmektedir. Bir meslek olan fırıncılık ve gerçek manası ile ekmek konulan tekne; zamanla metaforlaşarak diğer meslekler, iş grupları kısaca kazanç sağlanan her gelir kapısı (ekmek teknesi) için kullanılır olmuştur. Türkiye Türkçesi ve ağızlarında aktif kullanımda olan *ekmek kapısı* veya *teknesi*, literatürde öylesine derinleşmiştir ki bu isimler ile televizyon dizileri çekilmiş, romanlar yazılmıştır.

Ekmek kavgası

Kişinin hayatını idame ettirebilmesi için çalışarak geçimini karşılayacak kazancı elde etmesi ve bunu için verdiği uğraş, çabadır.

Ekmek parası

Kavram üzerinden kişinin temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için minimum miktar ifade edilmektedir. Yukarıda bahsedildiği üzere ekmek, Türklerde hayatta kalabilmenin asgari ve temel besin gıdasıdır. Bu doğrultuda ekmek parası, bir kimsenin minimum şartlarda geçimini sağlayabilmesi için kazanması gereken miktardır.

Tuz ekmek

Atasözleri ve deyimlerin teşekkülü daha doğrusu dildeki kalıp yapıların oluşum süreçleri; mitolojik evrelere, dilin ortak anlaşma sistemi olmasına kadar dayanmaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 2). Biyolojik dengenin temel taşı olan tuz, Türk mutfak kültüründe ekmekten önce yerini almış, temel ihtiyaç olması ve tarihî dönemlerde az bulunması sebebiyle kutsallaşarak literatürde bir derinlik oluşturmuştur. Atasözü, deyim, efsane ve masallara konu olan tuzun bulunuşuyla ilgili *Şecere-yi Terakime*’de şu anlatı kaydedilmiştir (Ergin, 2019, s. 24):

Tütek akıllı ve devletli iyi padişah idi. Türk içinde çok âdetleri o peydalı kıldı. Acem padişahlarının ilki Keyumers ile muasır idi. Günlerden bir gün ava çıkıp, geyik öldürüp, kebab kılıp, yiyip oturmuştu. Elinden bir doğram et yere düştü. Onu alıp yiyince ağzına çok hoş tad geldi. Çünkü o yer tuzla idi. Yemeğe tuz koymağı o çıkardı bu tuz âdeti ondan kaldı.

Burada Türklerde tuzun bulunuş hikâyesini vurgulamaktan ziyade Türk kültüründe ne denli bir öneme sahip olduğuna ve çevresinde anlatılar oluştuğuna dikkat çekilmiştir. Tarım kültürüyle birlikte hububat tüketimine geçilmesi, ekmeğin de tuz gibi kutsallaşmasına neden olmuş ve bu iki temel besin gıdası henüz ilk metinler itibarıyla yan yana kullanılarak Türk maddi ve manevi kültürü dil öğeleriyle günümüze kadar taşımıştır. Yiyecek ve içeceklerin geneli tuz-ekmek ikilemesiyle metaforlaşmış ve bu kavram kişiler arasında saygı duyulan seviyeye yükselmiştir. Zaman içerisinde

yaşanan kıtlıklar ve kişinin açlıkla terbiye olması, bu kavrama olan saygıyı artırmış; kültüre giren inanç sistemleriyle birlikte de kutsallaşp nimet olarak anılmıştır. Bu kavram çevresinde oluşan kalıp yapılar:

Tuz-ekmek (hakkı)

Birinin hayatının bir döneminde bir kimseyle yemiş olduğu ekmek veya bir kimse tarafından sağlanan iş, kazanç kapısı, iyilik vb. durum, inanç sisteminde kutsallaşan tuz ve ekmek şahitliğinde olduğundan veya tuz-ekmek bizzat işi, kazancı, iyiliği ifade ettiğinden kişinin eylemlerinde bu kutsal besinlerin hürmetini, hakkını gözetmesi gerektiği üzerine kalıplaşan, bunlara olan saygıyı taşıyan kalıp yapıdır. Şükrü Elçin (1966, s. 164-171), bu kalıp yapı için “Hayatımızda dostluk, vefa, arkadaşlık, sadakat, insanlık, samimiyet, mertlik ve dürüstlük gibi türlü kavramları içine alan zengin bir klişedir.” açıklamasını yaparak taşıdığı dünya görüşü ve kişilerin üzerindeki etkisini şöyle belirtmiştir:

Birbirini tanımayan iki kişi, bir münasebetle birbirlerinin ekmeklerini, yemeklerini yerler. Aynı sofradan alınan nasip ile ikram edilenin minneti, onlara bütün bir ömür unutulmıyacak samimiyetin ve dostluğun kapılarını açar. Bu samimiyet ve dostluk onları bir kalp yapar. Artık birbirlerine kötülük edemezler. Karşılıklı itimadın ve civanmerdliğin asil bir örneği olan bu ruh ve fikir birliği “yemin” hükmünde ve değerindeki hüviyetiyle kutsallaşır.

Konu üzerinde araştırma yapan Mehmet Samsakçı (2007, s. 181-199), tarihî dönemler ve günümüz literatüründen topladığı malumatla tuzun ve ekmeğin karşısında milletin gösterdiği hürmetkâr tavrı ortaya koymuştur. Hemen her dönem metinlerinde tanıkladığımız *tuz ekmek hakkı* Karahanlı Dönemi edebî eserleriyle birlikte karşımıza çıkmaktadır:

Kişilig kılıklı inançlıg akı

Tuz etmek hakı tēp öter er hakı (KB s. 396/2286). “İnsanlık yapan, güven kazanan ve cömert olan kimseye (komutana), askerler ona olan haklarını (borçlarını) tuz ekmek hakkı diyerek öderler.”

Memluk Kıpçakçasının edebî eserlerinden *Gülistan Tercümesi*’nde *tuz ekmek hakkı* bilmenin önemi şöyle vurgulanmıştır:

Ecell-i kayinat zahir yüzinden âdemî durur dagı ezell-i mevcudat it turur kim *tuz etmek hakkını* bilür ol âdemîden yahşırak kim bilmes. (GT 348/12-13 s. 173).

14. yy. Oğuz sahası eserlerinden *Mantıku't-Tayr*'da *tuz etmek hakkı* bilmeyenin köpekten daha aşağı olduğu vurgulanmıştır;

Her kim ol *tuz etmegi* bilmez ise

Hayr u ihsân şükrini kılmaz-ısa

Ne ki yidi vü yiyiser yig-durur

İt anuñ bigi kişiden yig-durur (MT 3498-3499 s. 217).

Yine 14. yy. Oğuz sahası *Garib'in Yusuf u Züleyhası*'nda aynı sofraya oturduğu dostlarının vefasızlığı kayda geçmiştir;

Çok *tuz etmek* yimişem anlar-ıla

Bi-vefa olan şu yaranlar-ıla (GYZ 596 s. 354).

18. yy. Oğuz sahası metinlerinde *tuz ekmeğe* saygısı olmayanlara, *tuz etmek hakkı* bilmeyenlere kişinin bulunduğu zor durumun söylenmemesi gerektiği vurgulanmıştır:

Dediler bu pendi sordumsa kime

Tuz etmek bilmeze müşkilin deme

Kül kömür ye, namerd lokmasın yeme

Gün olur başına kakar demişler (SŞ s. 377).

Farsçanın etkisini artırmasıyla *nan u nemek hakkı* şeklinde Divan şiirinde sıkça kullanılmıştır (Pala, 2004, s. 145-152).

Bu kadar dâg-i cefâ şûr-i sirişk andandur

‘Işklar çokdur aramızda *hak-i nân u nemek* (AÇD s. 89). “Bu kadar gözyaşı ve cefa olmasının sebebi aramızda *tuz etmek hakkı* ve aşk olmasındandır.”

Unutma şimdi *nan u nemek hakkını* felek

İhsan kıl fakire ki biri bine geçe (YBD s. 93) “Felek; şimdi *tuz etmek hakkını* unutma. Fakire yardım et ki, ettiğin yardımın biri bin olsun.”

Ortak kültürün eseri olan tuz ekmek ve bu yapıdan türeyen kalıp yapılar sadece Oğuzlarda değil çağdaş lehçelerin genelinde yaşamaktadır (Çobanoğlu, 2004, s. 450; Gedik, 2019, s. 69-88):

Bir kun tuz içgan joyga kırk kun salom (Özbek Türkçesi)

Bir kün tuz içken cerinen min kün salam kılğın (Afganistan Türk Ağızları)

Bir kün tuz-dam işken yerge, miñ kün salam ber (Nogay Türkçesi)

Bir kün tuzın tatkañğa, kırık kün salem (Kazak Türkçesi)

Duz-çörek kadri bilmeyen itden alçagdır (Azerbaycan Türkçesi)

Duz-çöreyiñ hakkını bilmeyen kör bolar (Türkmen Türkçesi)

Eski tuz-ekmek unutulmas (Kırım Türkçesi)

Toz ikmek közirin bilmegen közirhiz bulır (Başkurt Türkçesi)

Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur (Gagavuz Türkçesi)

Tuz hekki huda hekki (Yeni Uygur Türkçesi)

Tuz-etmek doslugi pozmaz (Ahıska Türk Ağızları)

Tuz etmek idisi (Tuz ekmek sahibi, cömert)

Mal mülk sahibi, yedirmeyi içirmeyi seven kimse.

Negü tēr eşitgil közi tok kişi

Tuz etmek idisi akı er başı (KB s. 311/1178). “Cömertlerin başı, gözü tok ve tuz ekmek sahibi olan kişi ne der, dinle.”

Tuz etmek kēngüt-, tuz etmekni kēng tut-, tuz etmekni kengrū tut-

Malı mülkü bol, eli açık, cömert ve iyiliksever olmak.

Negü tēr eşitgil ıla atlıgı

Tuz etmek kēñüt ay kişi kutlugı (KB s. 396/2284). “İla’nın ünlü kişisi ne der, dinle; ey insanların kutlusu tuz ekmeğini bol tut.”

Aş içgü tuz etmek yème kênrü tut

Atın edgü bolga kelü berge kut KB s. 558/4437 “Yiyecek, içecek ve tuz ekmekte de cömert davran; adın iyi çıkacaktır ve saadet sana geliverecektir.”

Tuz etmekni kên tut kişike yêtür

Kişi ‘aybi körse sen açma yitür (KB s. 321/1314). “Tuz ekmeğini bol tut, başkalarına ikram et, yedir. Bir kimsenin ayıbını görürsen açma, üstünü ört, unut.”

Tuzı etmeki kên (Tuz ekmeği bol, geniş)

Cömert, eli açık kimse.

Akı alp atım bolsa alçak köñül

Tuzı etmeki kên ne kılkı amul (KB s. 392/2239). “Cömert, cesur, alçak gönüllü, yedirip içirmede cömert ve sakin tabiatlı olmalıdır.”

Tuzı etmeki hem aş *kên* gerek

Atı ton tulumu añar teñ gerek (KB s. 396/2282). “Tuzu, ekmeği ve yemeği bol olmalıdır. Atı, elbisesi ve silahı da ona denk olmalıdır.”

Tuzı etmeki kên akı bolsa ked

Kümüş bërse altun er at tërse ked (KB s. 412/2494). “Tuzu ekmeği bol ve kendisi cömert olmalıdır. Gümüş, altın vererek etrafına çok insan toplamalıdır.”

Tuz etmek yêtür- (Tuz ekmek yedirmek)

İkramda bulunmak, evine gelen veya egemenliği altında olan kimseleri yedirmek içirmek. Cömert bir şekilde davranmak, iyilik etmek (EDV s. 190).

Kü çaw(luk) at tilese *tuz etmek yêtür*

Tiriglik tilese anı ok yêtür (KB s. 396/2285). “Adının şanlı şöhretli olmasını dilerse başkalarına tuz ekmek yedir, yaşamak dilerse yine aynı şeyi yap.”

Tuz etmek yetürgil kişiye küle

Yüzünü yaruk tut süçig söz bile (KB s. 535/4123). “İnsanlara güler yüz göstererek tuz ekmek yedir, güler yüzlü ve tatlı sözlü ol.”

Tuz etmek hakkı öte- (Tuz ekmek hakkını ödemek)

Bir kimse tarafından iyilik gören, onun sofrasından yemek yiyen veya iş, kazanç vb. sağlamasına olanak veren kimseye karşı oluşan vefa borcunu ödemek.

Kişilig kılıklı inançlıg akı

Tuz etmek hakkı tēp öter er hakkı (KB s. 396/2286). “İnsanlık yapan, güven kazanan ve cömert olan kimseye (komutana), askerler ona olan haklarını (borçlarını) tuz ekmek hakkı diyerek öderler.”

Tapug kıldın artuk bagırsaklıkın

Ötedin maña sen *tuz etmek hakkın* (KB s. 657/5768). “Sen bana büyük bir sadakatle hizmet ettin; tuz ekmek hakkını bana ödedin.”

Tuz etmek hakkını küdez- (Tuz ekmek hakkını gözetmek)

Yukarıda, Türk devlet geleneğinde kağanın halkı beslemek, açtı doyurmak ve çıplağı giydirmekle yükümlü olduğu belirtilmişti. Bu bağlamda o zamanki şartlar doğrultusunda kağanın, günümüz şartlarında ise işverenin, yardımda bulunanın veya yetki sahibi olanın adaletli bir tutum sergilemesi, herkesin hakkını gözetmesi gerektiğini vurgulayan bir kalıp yapıdır. Ayrıca iyilik yapılan kimsenin davranışlarında bu iki kutsalın hürmetini dikkate alması gerektiği vurgulanmaktadır.

Tuz etmek hakkını küdezip eren

Yëtürmiş kişiye yuluglar başın (KB s. 650/567). “Erenler tuz ekmek hakkını gözeterek onlara tuz ekmek yediren kişiye başlarını feda ederler.”

Tuzu ekmeği ol-

İki kişi arasında bir dönem samimiyet, muhabbet olmak.

Soğan ekmek

Soğan, Anadolu’da ekmeğin yanında yenen katıklardan biridir. Hemen her yerde yetişebilen soğan, Anadolu soflarında ayrı bir yere sahiptir. Her yerde yetişmesi ve bol olması sebebiyle ekmek ile kolay ve ucuz bir öğün olurken metaforlaşmış hâliyle de yoksulluğu sembolize etmektedir:

Bektaşî’nin biri bir yere gidiyormuş. Giderken bir pınar başına varmış. Oraya oturmuş. Bakmış ki orada bir fakir yolcu soğan ile ekmek yiyor. Fakir ekmeği yedikten sonra “elhamdülillâh, çok şükür yarabbi” demiş. Bunun üzerine Bektaşî “Yahu, böyle *soğanla kuru ekmek yiyerek* şükrettiğinizden değil mi ki Allah’ı kel alıştırdınız.” demiş (Yıldırım, 1999, s. 92).

Kazanı kaynamaz eleği dönmez

Dumanı bacadan çıkmaz fakirin

Kapısı açılmaz bir kimse gelmez

Komşusu yüzüne bakmaz fakirin

...

Çırağı geliyor bilmem ne yandan

Kirpiği karışmış yaş ile kandan

Her gün *kuru ekmek acı soğandan*

Yiyor çocukları bilmez fakirin

Âşık Nuri Çırağı (Fakir Kazanı Kaynamaz) (URL 3)

Dede Korkut Hikâyeleri’nde Uruz Bey tutsakken acı soğanın öğün olduğundan bahsedilir. Bu da acı soğan ve arpa ekmeğinin halk arasında pek kıymeti olmayan, tutsaklara verilen ve yoksulluk ile özdeşleşmiş bir öğün olduğunu göstermektedir:

Karıçuk anam karşı gelse

Meni saña sorsa

Baba toğrı haber virgil

Gördüm senün oğlu tutsak digil

Karusından ağ elleri bağılu digil

Kara kıldan sicim boynına takılı digil

Kara toñuz tamında yatur digil

Kıl kepenek boyunçuğın sürer digil

Ağır bukağı topuçağın döger digil

Yanmış *arpa etmegi acı soğan* öyünü digil

Menüm anam menüm için kayurmasun (DK D144/1-6 s. 169).

Yoksulluğun sembolü olan *soğan ekmek*, kimi anlatılarda kişinin yaşamını sürdürebilmesi için asgari bir besin olduğu vurgulanırken bolluğu simgelediği de görülmüştür:

Bitlis'te bir anlatıya göre ölmüş arkadaşının başında ağlayan bir adam, şaşkınlıkla “ekmek çok, soğan da çok bu niye ölüyor?” demiş. (Zülfikar, 2012, s. 11-17).

Peynir ekmek (gibi)

Peynir ekmek, kolay ve çabuk hazırlanan bir öğün olması sebebiyle Türk mutfak kültüründe oldukça yaygındır. Çabuk hazırlanması ve çok tüketilmesinden hareketle dilde kimi manaları karşılar olmuştur. Buna göre *peynir ekmek (gibi)* yapısı ile; çok tutulan, beğenilen bir nesne, çabucak ve kolay bir şekilde hazırlanan herhangi bir şey ifade edilmektedir. Ayrıca *peynir ekmek*, orta sınıf öğünü olarak da fakirliğin sembolüdür:

Kibarlardan biri bir dükkândan alışveriş ederken bir Bektaşî fakiri yanaşıp kendisinden mangır ister. O da çıkarıp bir meci diye çeyreği (beş kuruş) verir. Yanında bulunanlardan biri: -Efendim, bu gibilere merhamet olmaz. Hem rakı içerler, hem de parayı kebaba, şaraba verirler, der. Kibar bey: -Acâyib, ben bunları hep *peynir ekmek* yer sanırdım, bu yaşayışlarını bilmezdim, diye fakiri çağırarak yeniden bir altın verir (Yıldırım, 1999, s. 196).

Kuru ekmek

Katıksız yenen ekmektir. Nitekim genellikle yokluğu simgeleyen metafordur.

Ni kadar kim bigler aş tatlı bolsa ay konak

Yarlı yoksulga *kuru itmek*i andan yahşırak (GT. 347/1-2 s. 173). “Ey yolcu! Beyler aş ne kadar ki tatlı olsa fukaraya kuru ekmeği ondan daha yahşidir.”

Âlimlarda bir âlim şagirdi ewinge bardı. Ol şagirdi ustadı önginde sufra yaydı. Velikin sufrasında *kurug etmek* bar erdi takı heç mangu neerse yok erdi (NF 301/4). “Âlimlerden biri, talebesinin evine gitti. O talebe, üstadına sofraya açtı ancak sofrasında kuru ekmekten başka hiçbir şey yoktu.”

Kök etmegi (Gök ekmeği, rahmeti)

Kıpçak Dönemi eserlerinde tanıkladığımız *kök etmegi*, ekmek yapılan hububatın yetişmesi için gerekli olan yağmuru ifade etmektedir.

Ave saa kim açıktıñ,

Azıh tiley kökge kirdiñ,

Andan bizge sên yavdırdıñ,

Kök ötmekin hem tatırdıñ. (CC 1-2 s. 293). “Selam sana ki acıktın, Azık isteyip göğe yükseldin, Oradan bize sen yağdırdın, Gök ekmeğini de tattırdın.”

Yavan ekmek

Katıksız yenen ekmek, bir nevi *kuru ekmek* ile aynı semantik bağlamda olup yokluğu simgelemektedir.

Sabah olur yola revan

İş bulamaz gezer avan

Aç kalır ekmeği yavan

Bal ettirir bu yoksulluk (Artun, 2001, s. 343).

Etmek togra-

14. yy. Oğuz Türkçesi eserlerinde tanıkladığımız yapı; yemek yedirmek, ziyafet vermek, misafir ağırlamak vb. manalarda kullanılmıştır.

Yolında ne şaha kim ugraya

İleyinde *etmek* gerek *tograya* (SN 1003 s. 306).

Etmek yap-

Günümüz Oğuz Türkçesiyle “ekmek hazırlamak, ekmek pişirmek” manalarına gelen kalıp yapı; *yap-* fiilin Doğu ve Kıpçak Türkçesinde “örtmek, kapamak” anlamlarına gelmesi sebebiyle üzerine düşünülmesi gereken bir birleşik fiildir.



Resim 38 *Kapama Ekmek* ve bunun yapılışını ifade etmek için kullanılan ekmek kapa- fiili

Kıpçak Türkçesi sözlük ve gramer kitapları arasında olan *Kitabu Bulgatu'l-Muştaḳ Fi Luḡati't-Türk We'l-Kıfçak*'ta (Al-Turk, 2012) tanıklanan yapının anlamı “ekmek yapmak” şeklinde verilmiştir. Ancak eserde *yap-* fiilinin anlamı “örtmek, kapamak” olarak kaydedilmiştir. Bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında bir çeşit ekmeğin yapımını ifade eden ve bir kapak vasıtasıyla kapanarak yapılan bir ekmek türünün eylemini ifade eden *ekmek kapa-* birleşik fiili kullanılmaktadır. Gürer Gülsevin'in 12. *Yüzyıla Kadarki Ortak Türk Yazı Dili* ve *Kutadgu Bilig'in Dilinde Lehçelerin Özellikleri: Denk Çiftler* adlı yazılarında ele aldığı denk çift meselesi göz önünde bulundurulduğunda *ört-* ve *yap-* fiillerinin o dönemde farklı boylar arasında aynı manayı ifade ettiği görülmektedir (Gülsevin, 2009, s. 78-84; Gülsevin, 2007, s. 276-299). Bugün çağdaş lehçeler de dikkate alındığında Doğu ve Kıpçak grubunda “kapamak, kaplamak, örtmek” anlamları *yap-* fiiliyle karşılanırken Oğuz grubunda, bu anlamlar için *ört-* fiilli kullanılmaktadır. Ercilasun ve Akkoyunlu (2015, s.), *işler ötmek yaptı* cümlesini “kadın ekmeği tandıra yapıştırdı” ve *er etmek yapısadı* cümlesini de “adam ekmeği tandıra yapıştırmak istedi” şeklinde çevirmiştir. Doğan Aksan, bu birleşik fiilin (etmek yap-) örtme, kapama yöntemiyle ekmeğin pişirilme şeklini ifade ettiğini belirtmiştir (Aksan, 2008, s. 104). Tüm bunlardan yola çıkarak Orta Türkçe Dönemi'nde Kıpçak

ve Doğu grubunca kullanılan *etmek yap-* birleşik fiilinin “ekmek kapamak veya örtmek” şeklinde anlaşılması gerektiği sonucuna varılırken bugün bu yargıyı destekleyici nitelikte Anadolu’da bir kapak vasıtasıyla kapanarak yapılan *kapama ekmek* çeşidi ve bu ekmeğin yapılış şeklini ifade eden *ekmek kapa-* eylemi varlığını sürdürmektedir.

3.3.4.3.1. Kargışlar

Kargışlar (ilenç/beddua), toplum yaşamının başlangıcından beri insanların sosyal ilişkilerinde önemli bir yer tutan sözlü ifadeler arasındadır. İyi veya kötü olaylarla karşılaşıldığında insanlar çoğu zaman sözlerle tepki verme ihtiyacı duyarlar, bu tepkiler dua veya beddua şeklinde ortaya çıkar (Kaya, 1997, s. 99-121). Toplum üzerinde derin iz bırakan dua ve beddualardan kimisi kalıplaşarak dil öğeleriyle nesilden nesile aktarılmaktadır. İnsanın sosyal hayatının hemen her kolunda ortaya çıkan kargışlar, ekmek kavramı çevresinde de oluşmuştur. Ancak kargışlar, kavramın kutsallığından olsa gerek diğer kalıp yapılar kadar yaygın değildir.

Ekmek tavşan, sen tazi olasin.

Kalıp yapıların genelinde kazanç, iş, mal mülk manasında olan ekmek; bu yapıda da aynı semantik bağlamda olup bir kimsenin refaha erişmemesi için söylenen bir bedduadır. Aynı söz dizimi ve kelime gruplarıyla Malatya ağzında (BAD s. 311), farklı dizilim ve aynı semantik bağlam ile de Şanlıurfa ve Gaziantep ağızlarında yaşamaktadır. *Ekmek atlı, sen yayan olasin/* Gaziantep³⁵; *ekmek atlı sen yaya olasan/* Şanlıurfa (Bahşi, 2024, s. 252-269), *ekmek at ola, sen it olasin, koşa koşa yetişemeyesin/ ekmek tavşan ola, sen tazi olasin, kopasın kopasın yetişemeyesin/* Malatya³⁶.

Ekmeği bulup, ayrıanı bulamayasın.

Türk mutfak kültüründe ekmeğin yanında yenen her şey katık olarak değerlendirilir. Katıksız yenen ekmek *kuru ekmek* metaforuyla tabir edilir ki bu da

³⁵ <https://gaziantepagzi.com/beddualar-arama.php>

³⁶ <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78798/kargislar-beddualar.html>

yoksulluğun simgesidir. Ayran bilindiği üzere yoğurttan yapılır ve halk arasında “ayrandan aşağı katık olmaz” anlayışı vardır. Bu beddua ile en aşağı katık olan ayranın bile kişinin sofrasında olmaması istenir. Bu doğrultuda yapı, kişinin refah seviyesinin hiçbir zaman yükselmemesi üzerinedir. Aynı semantik bağlam ile Malatya ağızlarında yaşamaktadır.³⁷

Elin ekmeğe varmasın, karnın doymasın.

Ekonomik duruma yönelik, kişinin hiçbir zaman işinin olmaması, kazanç sağlamaması üzerine kurulmuş bir bedduadır. Malatya ağızlarında kaydedilmiştir.³⁸

Karnın ekmek görmeye.

Kişinin ekonomik bağlamda rezil bir hayat sürmesi hatta aç kalıp ölmesine kadar uzanan semantik bağlam içeren bir bedduadır (Kaya, 1997, s. 99-121).

Ekmeğe muhtaç olasın.

Kişinin gerek ekmeğe (nimet) saygısızlığından ötürü gerek ekonomik bağlamda refah seviyesinin yükselmemesi için söylenen bir bedduadır. Türkiye Türkçesi ağızlarında aynı semantik bağlamda olmak suretiyle birçok varyantı bulunmaktadır. *Ekmeğe muhtaç olasın/ çöreye muhtaç olasın* varyantlarıyla “Karapapak Terekeme Türklerinde” (Kemaloğlu, 2011, s. 95-114); *nan ekmē muhdaç olasın* “Kahramanmaraş” (Bahşi, 2024, s. 252-269); *yēcek ekmē muhtaç olsun/ yēcek ekmek bulmıya/ yēmiye ekmek bulmıya* “Antalya” (Atmaca, 2019, s. 42-80) tespit edilmiştir. *Gün ekmeğine muhtaç olasın* şekliyle de literatürde kayda geçmiştir (Ünüvar, 2008, s. 143).

Allah gözünün yaşı ekmeğine katık ola.

³⁷ <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78798/kargislar-beddualar.html>

³⁸ <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78798/kargislar-beddualar.html>

Katık, ekmeğin yanında yenen besinlerdir. Bu çerçevede kişinin gözyaşının yani sıkıntı ve çilesinin hiçbir zaman bitmemesi üzerine söylenen bir bedduadır. Kilis ağızlarında tespit edilmiştir (Arslan-Erol, 2019, s. 507-519).

Yediğin ekmek gözüne dizine dursun.

Yapılan iyilik karşısında kötülük görüldüğü, nankörlük yapıldığı ve herhangi bir durumda bekleneni karşılamama vb. durumlarda söylenen bir bedduadır (Ünüvar, 2008, s. 143) Aynı semantik bağlam ile Kahramanmaraş ağızlarında yaşamaktadır. *yediñ ekmek gözē dizē dursuñ* (Bahşi, 2024, s. 252-269). Literatürde *yediğin ekmek haram olsun* şekliyle de tespit edilmiştir (Ünüvar, 2008, s. 143).

Ekmeğim seni kör ede.

Nankörlük vb. durumlarda, daha öncesinden yapılan iyiliğin fayda sağlamaması için söylenen bir bedduadır (Ünüvar, 2008, s. 143).

Ekmeğin aşın olsun da yiyecek hâlin olmasın.

Tanrı sana öyle bir dert versin ki bolluk içinde olsan da bundan fayda görme, manasında söylenen bir bedduadır (Ünüvar, 2008, s. 143).

Ekmek aş bulamayasın.

Kişinin hiçbir zaman ekonomik refahının yükselmemesi, sürekli yokluk içinde yaşaması için söylenen bir bedduadır (Ünüvar, 2008, s. 143).

3.3.4.3.2. Mizahi unsurlar

Milletlerin inanç sistemlerinde kutsallık arz eden ve saygı duyulan değerlerin mizahi anlatılar içerisinde yer almasına genellikle pek rastlanmaz. Mizahı yapılan kutsal değerler ise daha çok eleştiri ya da alay konulu olmasından ziyade kutsala olan saygıyı koruma çerçevesindedir. Türk mutfak kültüründe soyut varlıklarla ve kutsal kitaplarla aynı değere sahip olan ve saygı duyulan ekmek, dildeki kalıp yapılarla

toplumun sosyolojik ve antropolojik yapısını nesilden nesile aktarırken beslenme kültürüne de ışık tutmaktadır. Türklerin beslenme literatüründe ekmek temel besin gıdası, yanında yenen besinler ise katık mahiyetindedir. Katığın az olduğu durumlarda asgari geçimin simgesi olan kuru ekmek ve soğan ekmek ile sofralar kurulmuştur. Yaşanan kıtlıklar, savaşlar vb. durumlarda katığa ulaşım sınırlı olduğundan herhangi besini ekmek ile yemek, katık mahiyetindeki besinleri idareli kullanmak beslenme kültürüne yerleşmiştir. Hatta bu doğrultuda *ekmeksiz karnı doyma-* deyişleri bile dile girmiştir. Günümüzde bu anlayış çeşitli diyet tercihleri doğrultusunda farklı olsa da *ekmekle yemek*, tarihî dönemlerden beri beslenme literatüründe var olan bir anlayıştır. Hatta bu kültür, yeni nesile aktarılmak üzerine mizah içerikli çeşitli anlatılara konu olmuştur. Bunlardan birisi; Yozgat, Çorum, Kayseri çevrelerince bilinen *ekmânen ye ekmânen* anlatısıdır.

Çorum'un ilçelerinden bir köyünde kadının biri çocuğunu sırtına sararak tarlaya gitmiş. Tarlaya gelince bir gölgeye çimenlerin üzerine örtü sererek çocuğunu da onun üzerine oturtmuş. Çocuğun önüne bir tas süt ve eline de bir kaşık vermiş ve çocuğun önüne bir parça da ekmek koymuş. Kadın tarlada çocuğunu görececek bir noktadan eline çapasını alıp çapa yapmaya koyulmuş. Çocuk açık havanın da verdiği iştahla, kaşığı alıp bir kaşık süttten içiyor, bir eliyle de tuttuğu ekmeğini yemeye çalışıyormuş. Derken uzaklardan bir yılan süzüle süzüle hızla gelip kafasını süt dolu tasa daldırıp süttten içmeye koyulmuş. Süttten içmeye başlayan davetsiz misafiri gören çocuk sağ elinde tuttuğu kaşığı şaaak diye yılanın kafasına yapıştırmış ve; “ekmaanen ye ekmaanen” demiş. (URL 37).

Anlatının gerçekliği tartışılrsa da ekmek ile yemenin çok eski dönemlerden beri mutfak kültüründe derin bir yeri olduğu ve bu anlayışı çeşitli anlatılarla bilerek veya farkında olmadan yeni nesile iletme çabası içerisinde bulunduğu kesindir. Bir mizahi anlatı gibi görünse de geçmişte yaşanan yokluklar nedeniyle arka planda israfın önüne geçmeyi, idareli tüketimi iletmektedir. Aynı konu ve mesaj, sosyal medya ortamlarında çeşitli karikatürlerle desteklenmektedir.



Resim 39 (URL 4)



Resim 40 (URL 5)

3.4. İnanç Sistemlerinde Ekmek

Araştırmalar; insanlığın Afrika'dan başlayarak dünya geneline yayıldığını ve MÖ 4000 yıllarında şimdiki Mısır, Suriye, Irak, İran ve Türkiye'nin güney bölgelerini içine alan *Bereketli Hilal* olarak adlandırılan alanda doğada kendiliğinden büyüyen buğday ve arpa gibi tahılların evcilleştirildiğini ve bu bölgede daimî yaşam alanlarının kurduğunu belirtmektedir (Özçelik, 2005, s. 13; Salamini vd, 2002, s. 429-441). Tahıl tüketimine geçişle birlikte kişinin doğası gereği karnını doyurduğu besine saygı duyma içgüdüleriyle ekmeğe ve hammaddesi olan buğday, arpa gibi tahıllara olan saygı artmaya başlamıştır. Tarım kültürünün gelişmesiyle ekmek, özellikle *Bereketli Hilal* ve buradan dünyanın çeşitli bölgelerine yayılmıştır. Tarım kültürüne geçen toplumlarda insanın temel besin gıdası olmuş ve çevresinde geniş bir dil-kültür malzemesi oluşturmuştur. Zaten tüketildiği bölgelerde kutsal bir değere sahip olan ekmek, dinî değerlerle desteklenerek ilahi bir rol üstlenmiştir.

3.4.1. Semavi Dinlerde Ekmek

Musevilik, Hristiyanlık ve Müslümanlıkta ekmeğin özel bir yeri olup buna dair kimi inanç, uygulama ve anlatılar kayda geçmiştir. Genel olarak dinlerde ekmek hem fiziksel hem de manevi anlamda beslenmenin sembolü olmuş, belirli dönemlerde şükür ve saygı içerikli uygulamalarla ritüellere, kutsamalara konu olmuştur.

3.4.1.1. Musevilikte ekmek

Matsa-Matzoh Ekmeği

Yahudilik inancının kutsal kitabı Tevrat'ın Çıkış (Mısır'dan Çıkış) bölümünde, İsrailoğulları'nın Mısır'dan çıkışları anlatılırken buna sebep olan ve İsrailoğullarını yerinden eden Firavun'un Tanrı tarafından cezalandırıldığı ve bu sayede Yahudilerin Mısır'dan kurtulduklarına değinilir. Bu hadise sonucunda Mısırlılara kızan Tanrı'nın, onları cezalandırmak için Firavun'un ilk çocuğundan hayvanlar dâhil yaşayan her canlının ilk yavrusuna felaket getireceği, İsrailoğulları'nın köpeğine bile zarar vermeyeceği kaydedilmiştir (Mısır'dan Çıkış: 11, 1-7). Yahudiler kurtuluşlarına şükran duymak üzere *Pesah Bayramı*'nı kutlarlar ve bunun için özel yapılan *Matsa-Matzoh Ekmeği*'ni tüketirler. Bu ekmek, hamursuz/ mayasız yapılmaktadır. Bunun sebebinin de Mısır'dan çıkarken ekmeği mayalayacak vakitlerinin olmadığı öne sürölmektedir. Bu sebeple bu bayramda hiçbir şey mayalanarak yapılmamaktadır (Kuter, 2011, s. 80; Aymankuy ve Pelek, 2022, s. 327-337).

Roş Aşana Ritüeli

Musevilik inancı, yeme içme ritüelleri bakımından özellikle de ekmek kapsamında diğer semavi dinlerden daha zengin bir yapıya sahiptir. Ekmeğin ön planda olduğu ritüellerden biri olan *Roş Aşana*, Yahudi takvimine göre yeni yılın başlangıcına denk gelirken aynı zamanda İbrahim ve İshak peygamberin doğduğu, Musa peygamberin Firavun'a karşı çıktığı ve Yusuf peygamberin zindandan kurtulduğu gün olarak kabul edilmektedir. Bunları kutsamak üzere *Roş Aşana* ritüellerinde, yuvarlak yapılarak yaşamı ve hayatın döngüsünü temsil eden ve *Challah Ekmeği* diye adlandırılan ekmekler yapılmaktadır (Aymankuy ve Pelek, 2022, s. 327-337).

Yine Musevilik inanç sistemi içerisinde *Adak Ekmekleri* diye bilinen ekmekler yapılmaktadır. Bu ekmekler, İsrail'in 12 oymağını temsilen 12 tane yapılır ve her Sept günü Kudüs'teki tapınakta Tanrı'ya adanmaktadır (Kuter, 2011, s. 80).

3.4.1.2. Hristiyanlıkta ekmek

Hristiyanlık da Musevilik gibi yeme içme ritüellerinin yaygın olduğu bir inanç sistemi olup bu dinde yeme içme ritüelleri İsa peygamber ile bütünleşmiş durumdadır. İsa'nın doğduğu yer olan *Beytüllahm*, İbranice'de "ekmek evi" anlamına gelir ve İsa'nın bir beze sarılarak samanlığa bırakılması, buğday ve ekmek ile ilişkilendirilir. Doğduğu dönem, kıtlık ve açlık dönemine denk gelen İsa, ilk olarak bu soruna yönelerek Tanrı'dan ekmek ister. İsa'nın bu duası, yazılış amaçlarından biri Kıpçak Türkleri arasında Hristiyanlığı yaymak olan *Codex Cumanicus*'ta şöyle geçmektedir:

Atamız kim kökte-sên,

Algışlı bolsun sênin atıñ,

Kêlsin sênin hanlıhıñ,

Bolsun sênin tilemekiñ nêçik kim kökte, alley yêrde.

Kündegi ötmegimizni bizge bugün bêrgil dagı yazuklarımıznı bizge boşatkıl... (CC 29-39 s. 273). "Göklerdeki Babamız, Senin adın mübarek olsun, Senin egemenliğin gelsin, Gökte olduğu gibi, yeryüzünde de senin istediğin olsun. *Günlük ekmeğimizi* bize bugün de ver.)

Ekmek-Şarap Ritüeli

Hristiyanlıkta ekmeğin ön planda olduğu en önemli ritüellerin başında *Ekmek-Şarap* ayini gelmektedir. Ritüel, inanç sisteminde ekmekle özdeşleşmiş olan İsa'nın son akşam yemeğinde müritlerine verdiği vaaz anısına Hristiyan muhitince kutlanmaktadır. İncil'in ilgili bölümlerinde bu vaaz şöyle kaydedilmiştir (URL 42):

26 Yemek sırasında İsa eline ekmek aldı, şükredip ekmeği böldü ve öğrencilerine verdi. "Alın, yiyin" dedi, "Bu benim bedenimdir." 27 Sonra bir kâse alıp şükretti ve bunu öğrencilerine vererek, "Hepiniz bundan için" dedi. 28 "Çünkü bu benim kanımdır, günahların bağışlanması için birçokları uğruna akıtılan antlaşma kanıdır. 29 Size şunu söyleyeyim, Babam'ın egemenliğinde sizinle birlikte yenisini içeceğim o güne dek, asmanın bu ürününden bir daha içmeyeceğim."

Ekmek ve şarabın İsa'nın bedeni ve kanına dönüştüğüne inanılan bu ayin, her yıl *Paskalya Bayramı*'nda özenle gerçekleştirilmektedir. Bu özel gün için Hristiyan

topluluklar tarafından sofralar kurulmakta, Paskalya ekmekleri ve şaraplarla donatılmaktadır. Ayin sırasında, ekmek ve şarabın İsa'nın eti ve kanı olduğu hatırlanır ve kutsanır (Aymankuy ve Pelek, 2022, s. 327-337). İsa'nın etinin yenip kanının içilmesi bağlamında buna mistik bir anlam verilerek Tanrı ile bütünleşildiğine inanılır. Yine *Codex Cumanicus*'ta ekmek-şarap ayinine dair vaaz şöyle kaydedilmiştir:

Kim yazuh bile dagı arıksuz köñül bile Têñirniñ yêtesin alsa ol sagınır: Êmdi mên arı-mên. Ol bilmes kim tamuhnıñ otun aldı dagı tügenmes ölümün aldı. Anıñ üçün yakşı kênşeñiz köñliñiz bile, eger dagı barısı yazuhıñız aytıñız, yaşırmañız. Kim, bilip bir yazuhun, Têñirniñ yêtesin alsa, ana yakşırahtur ılan alsa kênsi ağızına. Ol ılan boyuna yamanlıh êtse, canına ête almas, basa Têñri yêtesi boyın, canın öldürür (CC 63a/26-35 s. 361). “Kim günah ile ve saf olmayan kalp ile *Ekmek-Şarap* ayinine katılıp İsa'nın bedeni olan ekmekten yese ve kanı olan şaraptan içse o “şimdi ben temizim” diye düşünür. O, cehennemin ateşini ve sonsuz ölümünü aldığını bilmez. Bu yüzden kabiniz ile iyi istişare ediniz ve bütün günahlarınızı itiraf ediniz, gizlemeyiniz. Kim bir günahını bilerek *Ekmek-Şarap* ayinine katılıp İsa'nın bedeni olan ekmekten yese ve kanı olan şaraptan içse o ağızına yılan alsa daha iyidir. O yılan vücuduna zarar verse de ruhuna bir şey yapamaz: diğer taraftan ekmek ve şarap yani İsa'nın eti ve kanı vücudunu ve ruhunu öldürür.”

Hristiyan muhitçe ilahi statüde olan İsa'nın ekmekle bu denli bütünleşmiş olması, ekmeği bu kültür çevresi ve inanç sisteminde kutsal bir konuma taşımıştır. İncil'de ekmek, yalnızca *Ekmek-Şarap* ayininden ibaret olmayıp İsa ile ilgili bölümlerin birçoğunda (beş ekmek ve iki balıkla 5000 kişiyi doyurduğu vs.) ekmeğe dair anlatılara yer verilmiştir (Kuter, 2011, s. 81).

3.4.1.3. İslamiyet'te ekmek

Diğer semavi dinlere göre İslamiyet'in kutsal kitabı Kuran'da ekmeğin vurgulandığı veya doğrudan ekmek adının geçtiği bölüm ve ayetler az olmakla birlikte ekmeği konu alan hadisler mevcuttur. Bu inanç sistemi çerçevesinde Tanrı'nın insanlara sunduğu her şey nimet ve rahmet olarak anılmaktadır. Ekmek de Türklerin İslamiyet'i benimsemesiyle tarihî metinlerin bir kısmında nimet şeklinde

kaydedilmiştir ve bu anlayış bugün de devam etmektedir. Kuran’da Yusuf Suresi 36. ayette ekmek kelimesi (خبز *hubz*) şu bağlam ile geçmektedir:

Onunla birlikte zindana iki delikanlı daha girdi. Onlardan biri dedi ki: Ben (rüyada) şarap sıkıldığımı gördüm. Diğeri de: Ben de başımın üstünde kuşların yemekte olduğu bir *ekmek* taşıdığımı gördüm. Bunun yorumunu bize haber ver. Çünkü biz seni güzel davrananlardan görüyoruz, dedi.

Karahanlı Dönemi ilk Kuran tercümelerinde de aynı sure ve ayet benzer şekilde kaydedilmiştir: Kirdi anın birlä zindānka ekki yigitlär. aydı olarda biri män körür män sıkar män üzümni. aydı takı birisi män körär män meni kötrür män başın üzä *ätmäkni*. yeyür kuş andın. ukturgıl biziñkä anıñ yanıñı. biz körür miz seni edgülük kılığlıdın. (TİEM 73 s. 170/36).

Kuran’da ekmek adlandırması (خبز *hubz*) ile doğrudan ekmeğin vurgulandığı ayetler yer almasa da İncil veya Tevrat’a atıfta bulunup semantik bağlamda ekmeği temsil eden yargılar geçmektedir. İslam kültür çevresinde ekmeğe duyulan saygı, hadislerde kendini göstermektedir. Bunların başında Hz. Muhammed’in “Mukaddes bir insan olan, yerin ve göğün bereket işareti olan ekmeğe hürmet ediniz” hadisi gelmektedir (Ünsal, 2021, s. 90). Ekmeğin bereketini ve paylaşımını teşvik etmek üzere; “Sizden biri yemek yediği zaman, ‘Allah’ım, bu yemeği bizim için bereketli eyle ve bize bundan daha hayırlısını ikram eyle.’ desin.” Hadisi söylenmiştir (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2020, s. 655). Yine cömertlik ve paylaşımı vurgulayan bir hadiste; Hendek savaşında Medine’de kazılan hendekte çalışanların çok aç olduğu, Peygamberin eşinin hazırladığı bir ölçek arpa ekmeği ile bir orduyu doyurduğundan bahsedilmektedir (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2020, s. 660). Peygamber’in bolluk içinde yaşamadığını vurgulamak üzere yoksulluğun sembolü olan *arpa ekmeği* tükettiğine dair kayıtlar vardır:

Allah Resûlü’nün hayatında hiç elenmiş undan yapılmış beyaz ekmek yemediği, arpanın öğütüldükten sonra üflenmek suretiyle kabuklarından ayrıldığı ve bu şekilde hamurda kullanıldığı rivayet edilmektedir. İmkân bulunduğu zaman yemek de pişiriliyor ancak pişen yemeğin malzemesi genelde arpa, kavrulmuş un ve şekerden oluşan püre, yoğurt kurusu (kurut), kabak, bitki kökleri gibi kolayca elde edilebilen maddelerden oluşuyordu... (URL 43).

Bunu destekler nitelikte, tarihî Türk lehçelerinde *Nehcü’l-Feradis* başta olmak üzere hadis içerikli eserlerde şunlar kayda geçmiştir:

Ey halâyıklar kamug bilirsiz kim Peygâmbir ‘as dünyânı cem’ kılmadı, *ak etmekdin* (buğday ekmeği) toya yemedi ... (NF 108/14). “Ey millet, hepiniz bilirsiniz ki Hazreti Peygamber dünyayı kalıcı bir yer olarak görmedi, buğday ekmeğinden doyasıya yemedi.”

Miskîn Süleymân takı bir miskîn birle oturup *arpa etmeki* birle eftâr kılır, tēp aytur erdi. (NF 210/17). “Fakir Süleyman ve bir biçareyle birlikte arpa ekmeği ile iftar yapar, diye söylerdi.”

Ey yumşak töşekte yatmagan, ey tagar ton kedmegen, ey *arfa etmekin* tok yémegen, tēp yıglayur erdi. (KE 237v/1). “Ey yumuşak döşekte yatmayan, ey rahat elbise giymeyen, ey arpa ekmeğini doyasıya yemeyen deyip ağlardı.”

İnternet yazınında ve halk arasında ekmekle ilgili bilinen kimi hadisler şunlardır (URL 44):

Resulullah, Peygamber oluşundan vefatına kadar elenmiş halis undan ekmek yemedi.

Ümmü Eymen, unun kepeğini çıkartarak Peygamber’e ekmek yaptım. Beyaz ekmeği görünce ‘Bu nedir, diye sordu?’. Sana Habeşistan’da yaptığımız ekmek gibi elenmiş undan ekmek yapmak istedim, dedim. Bunun üzerine ‘Çıkardığın kepekleri tekrar una karıştırdıktan sonra hamur yoğur, ekmek yap’ buyurdu.

Resulullah, odama girmişlerdi. Düşmüş bir ekmek parçası gördüler. Hemen onu alıp silerek yediler ve ‘Ey Aişe! Kerim olana ikram et! (Yani kıymetli olan ekmeğe hürmet et!) Zira şu ekmek, bir kavme nefret edip kaçmışsa bir daha dönmemiştir’ buyurdular.

Ekmeğe saygı duyun. Çünkü o göğün ve yerin bereketlerindendir. Kim sofradaki ekmek kırıntılarını yerse günahları bağışlanır.

Ekmeğe saygı gösterin. Çünkü Allah onu değerli kılmıştır. Kim ekmeğe değer verirse Allah da ona değer verir.

Burada şunu belirtmek gerekir ki tarihî dönemlerden günümüze Türk mutfak kültüründe ve inanç sisteminde ekmeğe olan saygıyı (saygısızlık sonucu taş kesilme efsaneleri, yere düşen ekmek parçalarını öpüp yüksek bir yere koyma vs.), dil ve edebiyatta geniş bir yer tutmasını ve onun kutsal değer kabul edilmesini yalnızca inanç

sistemine bağlamak yanıltıcı olabilir. Zira milletlerin dinden bağımsız olarak yaşattıkları çeşitli uygulamaları ve saygı duyduğu değerleri vardır. Türk mutfak kültüründe zaten önemli bir yer kaplayan ekmek ve tuz, İslamiyet’le birlikte ilahi bir rol üstlenmiştir.

3.4.2. Buğdayın Merkezi Mezopotamya Uygarlıklarında Ekmek

Yukarıda bahsedildiği üzere buğday, arpa gibi tahıl ürünlerinin ıslahı yapılarak kültür bitkisi hâline getirildiği yer *Bereketli Hilal* ve çevresidir (Özçelik, 2005, s. 13; Salamini vd., 2002, s. 429-441). Buralarda kalıcı yerleşim yerleri oluşturan insanlar, tarım kültürünün yerleşmesini ve gelişerek günümüze ulaşmasını sağlayacak olan *Sümer, Babil, Asur, Akad, Elam* gibi uygarlıkları kurmuşlardır. İnsanlığın tarım toplumuna evrilmesinde ve ekmeğin kültürel bir nesne olma sürecinde önemli rol oynayan bu uygarlıklarda ekmeğe dair çeşitli ritüeller ve efsanevi olgular kayda geçmiştir. *Gılgamış Destanı*’ndan mektuplar, atasözleri, tartışma metinleri ve tanrılara kadar hemen her Mezopotamya uygarlıklarından kalma metinlerde ekmeğe vurgu yapılmaktadır (Metli ve Ulutürk, 2020, s. 76-99).

Gılgamış Destanı ve Ekmek

Ölümsüzlük Ekmeği veya *Yaşam Ekmeği* olarak da bilinen bu ekmek, çok eski dönemlerden beri destan, efsane ve mitolojik olgulara konu olmuştur. *Gılgamış Destanı*’nın bir bölümünde destan kahramanlarından Utnapiştım, ölümsüz olmak isteyen Gılgamış’a yedi gün uyumaması gerektiğini ancak bu sayede tanrıların kendisine ölümsüzlük vereceğini söylemiştir. Gılgamış bunu kabul eder ancak ne kadar dirense de uykuya yenik düşer ve uyur. Bu durumda Utnapiştım, Gılgamış uyandığında uyuduğunu kabul etmeyeceğini düşünerek Gılgamış’ın karısına her gün bir ekmek yapıp Gılgamış’ın başucuna dizmesini söyler. Kadın bunu her gün uygular ve yedinci gün Gılgamış uyandığında son konulan ekmek sıcakken ilk ekmeğin taş gibi sert olduğunu görür ve ölümsüzlük fırsatını kaçırdığını anlar (Ünsal, 2021, s. 82; Metli, 2020, s. 141). *Gılgamış Destanı*’nda ekmeğe vurgu yapılan bir bölüm:

Orada bütün çobanlar, onu görmek için çevresini sardılar. Önüne de ekmek koydular. Ne var ki, Enkidu, yalnızca yabani hayvanların sütünü emebiliyordu. Ne yapacağını yahut ekmeği nasıl yiyeceğini, sert şarabı da nasıl içeceğini şaşırdığından, kekeleyip durdu ve ağzı bir karış açık kaldı.

Sonra kadın, “Enkidu, ekmeği ye!” dedi. “Ekmek, hayatın maddesidir. Şarabı iç! Şarap, ülkenin geleneğindendir. “Böylece, doyana kadar yedi, sert şaraptan da yedi kâse içti. Bu, ona neşe verdi (Duralı, 1992, s. 17-72).

Bir Sümer fablında ekmekten şöyle bahsedilmiştir (Kuter, 2011, s. 63):

Anam Lusalusa’ya

Ur tanrı Nanna’nın güzel kantidir,

Eridu tanrı Enki’nin gönençli kentidir,

Ama ben buradayım. Çalgılı Büyük Eğlence Yeri’nin kapıları ardında oturuyorum. Çöplerle karnımı doyurmak zorundayım, o da ölmeyecek kadar!

Ekmeğin tadını bile bilmem; biranın tadını bilmem.

Bana özel bir kurye gönder-Acilen!

Asur Kral destanlarından birinde ekmeğin yapılışına dair şunlar kaydedilmiştir (Metli ve Ulutürk, 2020, s. 76-99):

Kutsal Lugalbanda erzakı mağarasından çıkardı,/ Kömürlerin üzerine koydu,/ Tulumu suyla doldurdu,/ Elinde ne varsa parçalayıp içine attı,/ Taşları birbirine sürttü,/ Kömürü açık araziye taşıdı,/ İnce çakmaktan kıvılcım çıktı,/ Gecenin karanlığında ışığı gün gibi yayıldı,/ Hurmalı tatlı ekmek pişirmeyi bilmez iken, ocak nedir bilmez iken,/ Yedi parça kömür ile giziešta-ekmeğini ateşte pişirmeyi başardı.

Sümer metinlerinin birçoğunda tespit edilen ve vurgulanan ekmek, atasözlerinde de kayda geçmiştir (Metli ve Ulutürk, 2020, s. 76-99):

Ekmek bulunduğu zaman tuz bulamaz/ Tuz bulunduğu ekmek bulamaz/ Et bulunduğu çeşniler bulamaz/ Çeşni bulunduğu et bulamaz.

Dilenci her zaman ekmeğinin nereden geldiğine bakar.

Arpa yetiştirmeyi bilmeyen hangi buğdayı yetiştirir?

Dilenci sevilmez, bir somun ekmek alan dilenci öfkeye yol açar. ... söylersen sana veririm bir parça ekmek.

Ekmek (lazım olursa) dağda yaşayanı aşağı indirtir,

Kalbini (içini) bol ekmekle tatmin et, sonra gücünü dışarı çıkar.

Fakir, çiğnemek için (yemek için) ekmek alır.

Okul yiyeceği iyi soğanla birkaç lokma ekmektir.

Domuz bir lokma ekmek için eşinir.

Ufuklardan göklerin kalbine kadar ekmek olsa yine de büyük karına az gelir.

Kalan ekmeğim varsa, bir yabancı onu tüketir.

Bir adamın evinin fırını dumanlatmayın, duman ekmeği mahveder.

Ekmek kalırsa, firavun faresi onu yer.

Mezopotamya uygarlıklarında insanların tanrılarına günlük ritüeller düzenlediği, bu uygulamalar ile tanrılarına şükran amaçlı yiyecek ve içecek sundukları ve bunlar arasında ekmek ve suyun da bulunduğu kaydedilen bilgiler arasındadır (Metli, 2020, s. 273).

3.4.3. Anadolu’da Ekmeğe Dair İnanç ve Uygulamalar

Toplumların birçoğunun inanç sisteminde kutsal bir değere sahip olan ekmek, Türk mutfak kültürü ve inanç sisteminde de diğer besinlerin başında olup kutsallık arz etmektedir. Literatürde ve dünya görüşünde derin bir etkiye sahip olan ekmek, bir takım uygulama ve ritüellerle saygı, kutsallık, bereket vb. mahiyette kutsanmaktadır. Kutsallık derecesinde, kişi için en önemli olan değerlerle yan yana gelerek *ekmek Kuran/ Mushaf çarpsın, ekmek çarpsın* gibi yemin sözleri oluşturmuştur. Yine aynı şekilde İslamiyet’le birlikte *nimet* manasında kullanılmıştır. Toplum arasında, yere düşen bir ekmeğin ayak altında olmaması veya basılmaması için öpülüp bir kenara konulması, saygı bağlamında değerlendirilirken bu davranışta bulunan kimsenin toplumca hoş karşılanması da bir pekiştirici görevi üstlenip kişinin eylemlerine yön vermektedir. Saygı gösterilmediği takdirde ise kişinin taş kesilmesi, Anadolu’da kayda geçmiş efsaneler arasındadır. Kişinin doğumundan ölümüne kadar olan süreçte,

ekmekle ilgili inanışlar ve uygulamalar oldukça yaygındır. Gelin eve girerken buğday saçılması, yanık ekmeği (atılmasın diye) yiyeenin zengin olacağı vb. inanışlar bereketi simgelerken yatılan yerde ekmek kııntısının olması, nimete olan saygısızlığı ve kişinin işlerinin rast gitmeyeceğini belirtir. Buna benzer birçok uygulama ile ekmek, Türk inanç sisteminde zengin bir literatüre sahiptir.

3.4.3 1. Nimet algısı ve kutsallık

Nimet kelimesi Arapça olup literatürde Tanrı'nın insanlara verdiği her şey için kullanılmaktadır. İslamiyet'le birlikte dile giren bu kelime, en başta ekmeği karşılamaktadır. Henüz İslam dininin tam yerleşmediği dönemlerde ekmeğe duyulan saygı ve hürmet, *Kutadgu Bilig*'de *tuz-ekmek hakkı* kalıbıyla onlarca kez kaydedilmiştir. İslamiyet'le birlikte ilahi bir statü kazanan ekmeğin *nimet* olma süreci hızlanmış ve duyulan saygı artmıştır. Elbette ekmeğin Türk mutfak kültürü ve inanç sistemindeki kutsallığını yalnızca dine bağlamak doğru bir değerlendirme olmayacaktır. Nitekim zaman içerisinde yaşanan büyük savaşlar ve büyük kıtlıklar, “açlıkla terbiye” bağlamında ekmeğe olan saygı ve minneti artırmıştır. Kazandığı kutsallık sayesinde dinî değerlere eş görülerek *ekmek Kuran/ Mushaf çarpsın, ekmek çarpsın* gibi yemin sözleri oluşmuş ve dinî sembollerle yan yana kullanılmıştır. Tarihî dönemlerde, Peygamber'in hayatını konu alan eserlerde yokluk sebebiyle Peygamber'in kuru ekmekle veya arpa ekmeğiyle bir hayat sürmesi; evliya tezkirelerinde ekmeğe dair rivayetler, ekmeğin toplum kültüründe kutsallaşmasına ve nimet olma sürecine katkıda bulunmuştur.

Yokluk, kanaat kılmak (yetinmek) algısı, kişinin sahip olduklarıyla yetinmesi aksi takdirde cezalandırılacağı 13. yy.da bir âlimin müridine verdiği derste şöyle geçmektedir:

Âlimlarda bir âlim şagirdi ewinge bardı. Ol şagirdi ustadı önginde sufra yaydı. Velikîn sufrasında kurug etmek bar erdi takı heç mangu neerse yok erdi. Bu şagird hacalat içinde boldı erse, bu manîni takı ustadı takı firasat birle bildi. Ol kurug etmekni tenavul kılmışdın song ustadı aydı bu şagirdinge kim: Turgıl zindan kapugınga baralng, tedi erse, şagirdi taaccub kıldı kim: Bu ustadım zindan kapugınga barmakı ne manî üçün bolgay? tēp tefekkūr içinde kaldı. Kaçan kim zindan kapugınga yettiler erse, bakarlar bazıların ururlar

takı bazıların eliglerini keserler, takı bazıları ukubat kılurlar. Ustad aydı şagirdinge: Ey şagirdim, bilür-mü-sen seni bu yerke ne manî üçün keltürdüm? tedi erse, şagirdi aydı: Ey ustadım, bilmedim, tedi erse, ustadı aydı: Bilgil, agah bolgıl, uşbu kimerseler kim azab ve ukubat kılurlar, bular ol kimerseler tururlar kim kurug etmekke kanaat kılmadın artuksı neerselerke tama kılıp musulmanlar malını ugurlap hıyanat kılıp munça azab ve ukubatka seza boldılar, tedi. Bu arada bu zindanlıglardın bir kimerse adakı bukaglug boynı zencirlik kişi keldi takı aytur: Ey azizler, ingen aç turur-men. Neçe kün boldı kim taam tenavul kılmuşım yok. Bir para etmek bersengiz Hak teala rizası üçün, tēp derbost kıldı erse, ustad aydı: Ey bukaglug kimerse, sen eger bir para etmekke kanaat kılmış bolsa erding, mundag ukubatka seza bolmagay erding, tedi. Ol kişi aydı kim: Ey aziz, rast sözle ding. Hakikat hal mundag turur kim beyan kıldingız, tedi erse, ustad aydı şagirdinge: Ey şagirdim, bu yerke kelgenimiz kanaat kılmakga nefsumüz razı bolsun tēp keldük, tedi (NF 301/4-17).

Anlatı özetle: Bir âlim müridine misafir olur, öğrencinin sofrasında kuru ekmeğe vardır. Yerler ve şükrederler, ardından âlim müridini alır ve bir zindana götürür. Zindanda azap çekenleri gösterir ve bu insanların kuru ekmeğe kanaat etmedikleri, açgözlülükleri sebebiyle hırsızlıkta bulunduklarını ve bu sebeple de cezalandırıldıklarını, nimetin kıymetini anlamaları için açlıkla terbiye edildiklerini söyler.

Netice itibarıyla Türk toplumunda zaten saygı duyulan tuz ile birlikte kutsal bir değere sahip olan ekmeğe; dine dair rivayet, hadis ve anlatılarla ilahi bir boyut kazanarak *nimet*, *nimetullah* ve *nan-ı aziz* gibi isimlerle anılır olmuştur. Ekmeğe olan saygının dinî bir boyut kazanmasıyla nimete saygısızlık edenler, Farsça *nan* “ekmek” ile *kûr* “kör” kelimelerinin birleşiminden gelen *nankör* (Tietze, 2018, s. 306) adlandırmasıyla anılarak toplumca hor görülmüş ve ilahi güçler tarafından cezalandırılacağına inanılmıştır. Bu inanç çevresinde çarpılma, taş kesilme gibi efsaneler türemiştir.

3.4.3.2. Saygı ve cezalandırma

Nimet anlayışıyla ilahi bir boyut kazanan ekmek, kutsal değerlere eş görülmüştür. Nasıl ki Kuran'ı göbekten aşağı tutmak, saygısızlık bağlamında halk arasında hoş görülmeleyen bir davranış ise yerdeki ekmeğe basmak ve yatılan yerde ekmek parçalarının olması da nimete yapılmış bir saygısızlık olarak algılanır ve buna benzer durumlarda kişinin çarpılma derecesine kadar cezalandırılacağına inanılır (Can ve Göde, 2022, s. 52-63). Ekmeğin ayak altında olmaması, üzerine basılmaması ve yerde ekmek görüldüğünde onu alıp hayvanların yiyebileceği özellikle de yüksek bir yere veya cebe konularak uygun bir yere bırakılması nimete duyulan saygıyı belirtirken aynı zamanda bu davranış bir pekiştireç görevi üstlenerek kişinin eylemlerine toplumun onayı doğrultusunda yön vermektedir. Sofrada bulunan çatal, bıçak, kaşık vb. malzemelerin ekmekle silinmemesi, sofradaki tuzluk vb.nin ekmeğin üstüne konmaması, artakalan ekmeklerin çöpe atılmaması, sofraya kurulan yerde nimet kırıntısı kalmasın diye iyice süpürülmesi, aynı şekilde sohbet edilen yerde veya yatılan yerde nimet kırıntısının olmamasına dikkat edilmesi gibi inanç ve uygulamalar ekmeğe olan saygıyı göstermektedir (Atik-Gürbüz, 2019, s. 348-376; Göktaş, 2011). Yanmış ekmeğin israf olmaması ve nimet olması hasebiyle saygı duyularak tüketilmesi durumunda zengin olunacağı anlayışı, halk arasında pek yaygın olan inançlardan biridir. Bu doğrultuda Mersin'de oluşan efsanelerin birinde yanmış ekmekten şöyle bahsedilmektedir:

Bir kadın ekmek yapıyormuş. Kaza ile sacın üzerindeki ekmek yanmış. Kadın buna çok üzülmüş. Etraftakilerin söyleyeceklerinden de utanarak götürüp yanık ekmeği bir taşın altına saklamış. Daha sonra nimete saygısızlık ettiğini düşünerek; “Bu ekmek benim hatam yüzünden yandı. Zehir olsa da onu yiyeceğim.” deyip ekmeği almak için taşı kaldırmış. Bir de ne görsün? Ekmeğin yerinde altın paralar var. Epey zaman sonra kadın başından geçenleri bir komşusuna anlatır. Komşu kadın para bulmak ümidiyle hemen ekmek pişirmeye başlamış; saca koyduğu ilk ekmeği yakmış ve bir taşın altına koymuş. Bir müddet sonra paraları almak ümidiyle, yaktığı ekmeği sakladığı taşı kaldırmış. Bu taşın altı eşek arısı yuvası olmuş. Arılar kadını sokup öldürmüşler “Yanık Ekmek Efsanesi/ Mersin” (Erol, 1996, s. 190).

Küfretme, üzerine basma, hor görme vb. davranışlar ise saygısızlık olarak kabul edilir. Bu davranışlar hem halk tarafından hoş karşılanmaz hem de ilahi bir güç

tarafından saygısızlık yapan kimselerin cezalandırılacağına inanılır. Bu doğrultuda nimete saygısızlık bağlamında Anadolu’da *taş kesilme efsaneleri* oldukça yaygındır (Sakaoğlu, 1980; Oğuz ve Ersoy, 2007). Bunların başında çocuğun altını ekmekle silme gelmektedir. Çocuğunun altının ekmekle silinmesi, ekmeğe basılması vb. sonucunda taş kesilen kişilere dair Anadolu’nun hemen her yerinde anlatılar vardır. Bunlardan kimisi şöyledir:

Savaş yıllarında ekmek yapan bir kadının yanında küçük çocuğu durmaktadır. Bir süre sonra çocuğunun altını pislettiğini anlayan kadın, etrafta bez bulamaz ve düşman askerinin gelip kendilerine zarar vermesinden korktuğu için çocuğunun altını ekmekle siler. Bunun üzerine kadın çocuğuyla beraber taş kesilir “Koca Karı Taşı Efsanesi/ Bursa” (Oğuz ve Ersoy, 2007, s. 143).

Bir anne, yufka (bezme) yaparken, çocuğunun altını kirlettiğini fark eder. İşi acele olduğundan çocuğunun altını yufka ile silmek zorunda kalır fakat bunu kayınbabası görür. Önceden de aralarında bir dargınlık olduğundan dolayı gelin, “Yarabbi, beni kayınbabam gördü, taş et beni, bir daha onunla karşılaştırma!” diye dua eder. Duası kabul olan gelin çocuğu ve yufka yaparken kullandığı malzemeleri ile beraber taş kesilir “Anne Kızın Taş Kesilmesi Efsanesi/ Isparta” (Oğuz ve Ersoy, 2007, s. 95).

Kadının birisi ekmek yapıyormuş. Bu arada yanında bulunan çocuğu altına pislemiş. Kadın erindiğinden çocuğun donunu çıkarıp, altını hamur beziyle silmiş. Kadının bu hareketini Allah hoş karşılamamış. Çocuğun altını sildiği elini önce çolak etmiş, sonra da çocuğuyla birlikte kadını taşa çevirmiş “Çolak Kız Efsanesi/ Mersin” (Erol, 1996, s. 162).

Çobanın karısı, çocuğunun altını ekmekle temizlemesi sonucunda çoban ve kuzusu taş kesilir “Mardin” (Sakaoğlu, 1980, s. 126).

Koyunlarını otlatan çobanın karnı acıktır. Bunun üzerine çıkını açar ve ekmeğinin kuru olduğunu görür. Ayağının altında ekmeği ezince, oracıkta taş kesilir “Dedelik (Çoban) Efsanesi/ Ankara” (Oğuz ve Ersoy, 2007, s. 19).

Ekmeğe yapılan saygısızlığın ilahi güç tarafından taş kesilme durumuyla cezalandırıldığı ve bunların efsaneleşip nimete olan saygıyı sürekli kılmak için yeni nesile aktarıldığı örneklerle Anadolu’nun hemen her bölgesinde rastlamaktayız (Oğuz ve Ersoy, 2007; Sakaoğlu, 1980). Taş kesilme efsaneleri yalnızca Anadolu ile sınırlı olmayıp ortak kültürün paydaşı olan Azerbaycan Türklerinde “Daş Olan Gelin” adıyla yaşamaktadır (Türk, 2022, s. 15-28). Buna göre çocuğun altını yufka ile temizlemeye yeltenen anneye gökten iki ayrı mendil düşer. Anne bu mendillerin güzelliğine aldanır. Çocuğun altını temizlemek için yeniden yufkaya uzanınca şimşek çakar, etrafı toz kaplar, o anda gelin taşa dönüşür.

3.4.3.3. Geçiş dönemlerinde ekmek

Türk kültüründe insanın doğumundan ölümüne kadar inanç sistemi içerisinde birçok görevi üstlenen ekmek, geçiş dönemlerindeki uygulamalarda genellikle kutsallık ve bereketi simgelemesiyle öne çıkmaktadır. Bereket ve çoğalma bağlamında kadının hamile kalabilmesi için ocaklı birinin verdiği ekmeği, tuzu ve külü sabah akşam yemesi gerektiğine inanılır (Ceyhun-Sezgin ve Karaman, 2012 s. 106-134). Kimi durumlarda ekmeğin hammadde olan buğday, pirinç vb. tahıllar bereketi temsilen kullanılmaktadır. Bu doğrultuda yeni evlenen gelinin çocukları bol olsun, buğday gibi türeyip gitsin diye eline buğday, pirinç gibi tahılların konduğu, bereketi simgeleyen uygulamalar arasındadır. Çocuk doğduğunda hem annenin yanına hem de çocuğun yastığının kenarına ekmek konarak kutsallık atfedilen ekmeğin kötü ruhlardan anne ve çocuğunu koruduğuna inanılır (Kalafat, 2010, s. 256; Göktaş, 2011, s. 30-31). Türk kültüründe çok eski dönemlerden beri ekmek ile yan yana kullanılan tuz Anadolu’da kutsallık atfedilen değerlerden birisidir. Bilindiği üzere yeni doğan çocuklar tuz ile yıkanır (tuzlamak) ve hem beden hem de ruhen arındığına inanılır. Tabii bu uygulamanın arkasında nasıl ki lohusa ve bebeğin yanına konan demir, makas, ekmek gibi kutsallık atfedilen nesnelerin onları koruyacağına inanılıyorsa tuz ile yıkamanın da bebeği kötü ruhlardan koruduğu inancı vardır. Samsun ilinde lohusa

olan iki kadın karşılaştığında çocuklarının *basık* (yürümeye geç başlaması) olacağına inanırlar ve bunun önüne geçmek için oğlu olan kadın, kızı olan anneye ekmek ve tuz verir (Kalafat, 2010, s. 275-276).

Evlenme dönemi uygulamalarında ekmek; yine bereket, aydınlık gelecek ve baht açıklığını temsil etmektedir. Makedonya Türklerinde gelin arabadan veya attan inerken gözüne ayna tutulur ve iki koltuğunun altına ekmek konur. Bu uygulama ile gelinin bahtının açık ve evinin bereketli olacağına inanılır (Kalafat, 2010, s. 314). Muş bölgesinde ekmeğin kenarını yiyen kızın uzağa gelin gideceğine, tuzlu ekmek yiyen kızların su içmeden uyuduğunda rüyasında evleneceği kişiyi göreceğine veya evleneceği kişinin elinden su içeceğine inanılır (Göktaş, 2011, s. 38). Aynı inancın Ağrı varyantında evlenme çağına giren kızların Hıdırellez’de kendi hazırladıkları *gıllık* denilen tuzlu ekmekleri, kargalar alıp götürsün diye kendilerinin de görebildikleri bir baca üzerine koyarlar. Ekmeği alan karganın gittiği yöne göre evleneceği kişinin belli olacağına inanırlar (Kalafat, 2010, s. 301). Ekmeğin bereketi ve bolluğu simgelediği bir uygulamaya göre, Muş çevresinde düğün olurken kaynana eline ekmek alıp oynarsa o yıl bolluk içinde geçeceğine inanılır (Kalafat, 2010, s. 317).

Doğum ve evlenme dönemi uygulamalarında olduğu gibi ölüm döneminde de ekmeğin çeşitli roller üstlendiği birtakım uygulamalar icra edilmektedir. Alevî olan Müslüman Türkler arasında *mezar kaldırma* diye anılan bir uygulamada, her yıl mezarlıklarda toplu yemek yenmektedir. Bu uygulama sonunda herkes kendi yakının mezarına yemek ve ekmek bırakmaktadır (Kalafat, 2010, s. 400). Un, ekmeğin işlenmemiş şekli olup toplum içerisinde kutsallık atfedilen değerlerden biridir. Anadolu’da hatta Türk dünyasının genelinde ölen kimsenin ardından konu komşuya dağıtılan helva undan yapılmaktadır. Ölen bir kimsenin ardından verilen, onun ruhuna bağışlanan nimetler doğrultusunda Doğu Anadolu bölgesinde defnin üçüncü gününde *semini* denilen özel bir ekmek hazırlanıp yakınlarına dağıtılmaktadır (Kalafat, 2010, s. 447).

2. 5. 3. 4. Diğer Uygulamalarda Ekmek

Türk literatüründe, sosyal hayatında ve antropolojik yapısında ekmek; maddiyatı, işi, kazancı vb.ni ifade etmektedir ve inanç sisteminde kutsal bir statüye sahiptir. Bu kutsallığından ötürü kişiyi koruyacağına, kişiye bolluk ve bereket

getireceğine inanılır (Okuşluk-Şenesen, 2011, s. 209-228). Bazı yörelerde çocuğun ilk tırnağı kesildikten sonra eli paraya, ekmeğe veya babasının cebine sokulur. Bu uygulama ile çocuğun ekmeğini kendi kazanması dilenir (Kalafat, 2010, s. 333).

Türk kültüründe bayramların önemli bir yeri vardır. Dinî ve millî bayramlarda, hemen her konuda bayrama özel hazırlıklar yapılır. Bayrama özel olarak evler temizlenir, yeni kıyafetler alınır. Kimi bölgelerde *bayram çöreği*, *bayram ekmeği* diye anılan ekmekler yapılır ve bayram arifesinde konu komşuya dağıtılır.

bāyramda baklava yaparız dātlı bazı hanı hēlva Kārarız yuka yaparız ēkmek yaparız *bāyram ēkmei* yaparız (Şahin vd., 2019, s. 192).

biz külçe ekmēni burda genelde bayramdan önce arife günneri yaparuz (Ergün, 2017, s. 133).

3.5. Halk Edebiyatı Ürünlerinde Ekmek

Ekmek, yalnızca Türklerin maddi ve manevi kültüründe değil özellikle Mezopotamya, Mısır gibi kadim uygarlıklardan çıkıp dünyaya yayılan tarım kültüründen beslenen hemen her milletin literatüründe önemli bir yer edinmiştir. Temel besin gıdası olması sebebiyle inanç sistemlerinde kutsiyet atfedilmiş; çevresinde destan, efsane, masal gibi anlatılar gelişmiştir. Her alanda edebî eserlere konu olan ekmek; destanlarda genellikle kıtlık, açlık, yokluk bağlamlarıyla yer alırken efsanelerde kutsal boyutuyla öne çıkmaktadır. Nimete yapılan saygısızlık sonucunda taş kesilme efsanelerinde veya bir dilekte bulunmak üzere dinî açıdan önemli kişilerin kabirlerinde gerçekleştirilen ritüellerde yer almaktadır. Âşık şiirlerinde yokluk ve tuz ekmek hakkına saygı bağlamında işlenen ekmek, fıkralarda mizah yönüyle öne çıkmaktadır.

Halk edebiyatı ürünlerinin ekmek açısından zengin bir içeriğe sahip olması sebebiyle ele alınan metinlerde ekmeğin ön planda olmasına dikkat edilmiş ve anlatıların tamamını çalışmaya dâhil etmek, çalışmanın hacmini bir hayli artıracığından anlatılarda ekmekle ilgili olan bölümler verilmiştir.

3.5.1. Efsanelerde Ekmek

Türk kültüründe ekmek, süreç içerisinde yaşanan kıtlıklar, savaşlar, inanç sistemi vb. durumlar neticesinde kutsal bir statü kazanarak saygı duyulup *nimet* olarak anılmaya başlanmıştır. Yerde bir ekmek parçası görüldüğünde öpüp yüksek bir yere bırakmak veya ekmeğe basıldığında ilahi güç tarafından cezalandırılacağına inanmak ekmeğe olan saygıyı ve kutsallığını göstermektedir. İnanç sisteminde saygı duyulan değerlere, normlara bilerek veya farkında olmadan uymayan kimselerin cezalandırıldığını veya ilahi güç tarafından çarpıldığını yönelik dinî boyutta anlatılar oluşmuştur. Anadolu’da nimete saygısızlık sonucunda taş kesilme efsaneleri oldukça yaygındır. Ekmeğe basma, nimetle oynama veya ekmekle taharet yapma vb. eylemleri sergileyen kimselerin taş kesildiğine dair rivayetler anlatılır. Bu efsaneler genellikle, bölgede insana benzeyen bir taş, kaya vb. etrafında somutlaştırılarak oluşmuş efsanelerdir (Sakaoğlu, 1976; Sakaoğlu, 1980). Yine ekmeğin kutsal olması sebebiyle türbe-yatır-ziyaret yerleri etrafında gelişen anlatılarda ekmek kutsal bir motif olarak işlenmiştir. Genel hatlarıyla efsanelerde ekmek kutsal boyutuyla öne çıkmaktadır. Ekmek, birçok efsaneye konu olmuştur ancak burada tespit edilen efsanelerin hepsini vermek kapsamı artıracığından destanlarda olduğu gibi ekmeğin vurgulandığı, ön planda olduğu veya metaforlaşmış kalıp yapılarının kullanıldığı efsaneler verilmeye çalışılmıştır.

3.5.1.1. Taş kesilme ve taş yağma efsaneleri

Ekmeğe yapılan saygısızlık sonucunda oluşmuş efsanelerdir. Bu efsanelerde ekmek hem ilahi bir lütuf hem de ahlaki bir sınavın aracı olarak rol oynamaktadır. Ekmekle yapılan her türlü saygısızlık, büyük bir cezayla sonuçlanır. Bu da insanların ekmeğe ve genel olarak nimete olan saygısını pekiştirmeye yönelik bir toplumsal mesajdır.

Yufka Ekmeği Efsanesi

Anlatılanlara göre çok eski zamanlarda, insanların nimete şükretmesini daha iyi bildiği yıllarda, yufka ekmeği gökyüzünden yağarmış. Hiç zahmet çekilmeden bu yufka ekmeklerinden bin bir çeşit börek, çörek yapıp yenirmiş. Bir gün kadının biri, çocuğunu alıp tarlaya gider. Biraz zaman geçtikten sonra çocuk altını kirletir. Yakınlarında su bulamazlar. Tam bu sırada, gökyüzünden yine yufka ekmeği yağmaya başlar. Kadın: -Yufka ekmeği varken suya ne gerek var, der. Gökyüzünden yağın

yufkalarla çocuğunun altını temizler. Yufka ekmeğinin gökyüzünden inişi hemen kesilir. O günden sonra bir daha gökten yufka ekmeği yağmaz. Bir kadının nimeti tanımaması, kıymetini bilmemesi, bütün insanları gökyüzünden yağan yufkalardan mahrum eder (Demir, 2013, s. 268-269).

Çolak Kız Efsanesi

Kadının birisi ekmek yapıyormuş. Bu arada yanında bulunan çocuğu altına pislemiş. Kadın erindiğinden çocuğun donunu çıkarıp, altını hamur bezesiyle silmiş. Kadının bu hareketini Allah hoş karşılamamış. Çocuğun altını sildiği elini önce çolak etmiş, sonra da çocuğuyla birlikte kadını taşla çevirmiş (Erol, 1996, s. 162).

Nimete Saygısızlığın Sonu

Rivayete göre kadın; bir yandan sacda yufka pişiriyor, bir yandan da yufka açıyormuş. Bu telaş içerisindeyken yanına çocuğu gelir. Çocuk altını kirletmiş, ağlamaktadır. Kadın bu kadar işinin içinde çocuğuyla uğraşmak istemez. İşini bırakmak istemediğinden, bir yufkayı katlayıp çocuğun altını temizler. Çocuğun altını yufka ekmeği ile temizler temizlemez; birdenbire bir uğultu kopar, sanki gök ikiye bölünmüştür. Kadın, şaşkınlıktan ne yapacağını bilemez. Kaçsa kaçamaz, kalsa kalamaz; donup kalakalmıştır. Kadın ve çocuğunun başına taşlar yağmaya başlar. Kadın, nimete saygısızlığın bedelini canıyla öder. O günden sonra, nimete saygısızlıkta bulunanların başına taş yağacağına inanılmaktadır (Demir, 2013, s. 203).

Gelincik Dağı Efsanesi

Gelincik dağı denilen dağdan bir gelin alayı geçiyormuş. Alaydaki küçük çocuklardan birisi, altını kirletmiş. O anda, bir şey bulamayan annesi, çocuğu bir yufka ekmeğiyle temizlemiş ve aniden tüm gelin alayı taş olmuş (Helimoğlu Yavuz, 1993, s. 182).

Koca Karı Taşı Efsanesi

Savaş yıllarında ekmek yapan bir kadının yanında küçük çocuğu durmaktadır. Bir süre sonra çocuğunun altını pislettiğini anlayan kadın, etrafta bez bulamaz ve düşman askerinin gelip kendilerine zarar vermesinden korktuğu için çocuğunun altını ekmekle siler. Bunun üzerine kadın çocuğuyla beraber taş kesilir (Oğuz ve Ersoy, 2007, s. 143).

Ağlayan Kaya Efsanesi

Tokat Kalesi'nin güneye bakan yamacında bir mağara halk arasında Gelin Mağarası olarak bilinmektedir. Bu mağaranın içinde sürekli ağlayan bir taş olduğu söylenmektedir. Anlatılanlara göre çok eskilerde bu mağarada bir aile yaşamış. Mağarada yaşayan ailenin gelini, temizleyecek bir şey bulamadığı için çocuğunun altını ekmekle temizlermiş. Ekmeğe saygısızlığından dolayı gelin taş kesilir. Bu olaydan sonra aile buradan başka bir yere göç eder. Gelin, yaptığı hatayı anlar. Fakat iş işten geçmiştir. Çocukları küçüktür. Onlardan ayrıldığı için o günden bu yana hep ağladığına inanılmaktadır (Demir, 2013, s. 21).

Kaybolan Nehir Efsanesi

Vaktiyle Erzurum'da Ermenilerin oturduğu bir köyde bir gün gelinlerden biri çocuğunu suyun kenarına götürür, oraya kakasını yaptırır, fakat çocuğun temizliğini su ile yapmaz, yanındaki buğday ekmeği ile yapar. Daha sonra temizlik yapmak için kullandığı bu ekmeği suya atar. Bu durumu gören su da günden güne azalır, ancak bir değirmeni döndürebilecek kadar kalır. Anlatıldığına göre bu su akışına toprağın altında devam ediyormuş. Hatta, bu suyun gürül gürül akışı, civardaki mağaralardan işitiliyormuş (Seyidoğlu, 2005, s. 250; Sakaoğlu, 1976, s. 69-70).

Aydın, Isparta, Mardin, Diyarbakır, Konya, Sivas, Kayseri, Bursa, Kars, Adıyaman, Antalya, Tokat, Erzurum ve daha birçok ilde nimete olan saygısızlık sonunda, taş kesilme, taş yağma ve çarpılma efsaneleri kayda geçmiştir (Sakaoğlu, 1976, s. 126-128).

3.5.1.2. Ekmeğin kıymetini bilmeme, cimrilik vb. durumlara yönelik efsaneler

Bu tür efsanelerde ekmek, insanoğlunun tutum ve davranışlarının sonucunu belirleyen bir sembol olarak merkezî bir rol oynamaktadır. Cömertlik, saygı ve şükür gösterildiğinde bereketi ve bollukla ödüllendirilirken cimrilik, israf ve saygısızlık ceza ve kayıpla sonuçlanmaktadır.

Buğday Başağı Efsanesi

Rivayetlere göre, çok eski zamanlarda buğdayın kökünden tepesine kadar her tarafı ürün oluyormuş. Hasat zamanı çok daha fazla ürün alınıyormuş, ayrıca bereketi de bir başka imiş. Şimdiki gibi başak, sadece buğdayın tepesinde olmazmış. Bir gün kadının birinin misafiri gelecektir. Misafirlere hazırlık yapmakta, aynı zamanda da evin temizliğiyle uğraşmaktadır. Kadın, birden çocuğunun altını kirlettiğini fark eder. Misafirler geldiğinde çocuğun pisliğini görmesinler diye, buğdayla çocuğun altını siler. O anda Allah, insanların bu nimete layık olmadığını düşünüp melekler yardımıyla, buğdayı alttan itibaren sıyırmaya başlar. Artık buğday hiç olmayacakmış. Köpekler, kediler ve kuşlar aç kalacaklarını anlayınca Allah’a yalvarmaya başlarlar. Allah da ekinin başındaki buğdayı kediler, köpekler ve kuşlar için tekrar onlara bağışlar. Fakat insanlar, o günden sonra buğdayın sadece tepesinden faydalanabilmişler (Demir, 2013, s. 75).

Kaplumbağaya Dönüşme Efsanesi

Kadının biri bahçesinde ekmek pişiriyormuş. O sırada üstü başı perişan, ihtiyar bir adam gelmiş. Kadından Allah rızası için birazcık ekmek istemiş. Kadın ekmeği vermemiş. Üstelik bin bir hakaretle adamı kovmuş. Meğer bu ihtiyar, Hızır imiş. Kadına: “Ekmek açtığın tahta yatağın, hamur yoğurduğun tekne yorganın olsun; kıyamete kadar bunları taşıyasın, doymak bilmeyesin” diyerek beddua etmiş.

Hızır’ın bedduası tutmuş ve kadın bugünkü bildiğimiz kaplumbağaya dönmüş. Kaplumbağa ne kadar yese de doymazmış (Erol, 1996, s. 176).

Hafik Gölü Efsanesi

Hafik Gölü’nün yerinde, bir zamanlar büyük bir köy varmış. Köye bir gün fakir, kimsesiz ve aç yolcu bir kadın gelir. Bu sırada da köylü kadınlar, fırınlarda ekmek pişiyorlarmış. Ekmeğin pişerken yaydığı güzel koku, her tarafı sarar. Kadın çok açtır. Fırının önünden kadınlara bakarak geçer, fakat yüzü tutmadığı için onlardan ekmek isteyemez. Kadın, birkaç kez fırının önünden geçer ama ekmek pişirenlerin hiçbirisi, kadına ekmek vermez. Kadın, köyün çıkışına doğru yürür. Giderken de:

-İnşallah, köyünüz sular altında kalır. Ne olurdu, bir tane ekmek verseydiniz, der. Kadın, arkasına dönüp baktığında köyü sular içinde görür (Demir, 2013, s. 143).

Hızır Peygamber ve Kaplumbağaya Dönüşen Kadın Efsanesi

Çok eskiden köyün birinde, çok cimri bir kadın yaşarmış. Bu kadın öyle cimriymiş ki kimseye vermemek için ekmeğini geceleri gizli gizli pişirmiş. Bunu bilen köylüler, kadının evine gidip ekmek isterlermiş. Fakat kadın, ekmeğinin olmadığını söyleyip herkesi kapıdan çevirmiş. Bir gün Hızır Peygamber, kapıyı çalar ve kadından ekmek ister. Hızır Peygamber mübarek bir kişi olduğundan; bütün köylü, kadının ekmeği vereceğini düşünür. Fakat kadın, ona da ekmeğinin olmadığını söyler. İçeride ekmek tahtasıyla, ekmeğin pişirildiği sacı gören Hızır Peygamber, kadına bir ders vermek ister ve şöyle der: “Tahta ve sac yetiş, bu kadına yapış”.

Hızır’ın bu sözleri söylemesiyle birlikte kadın, tahta ile sacın arasında kalakalır ve birdenbire bir kaplumbağaya dönüşür. O günden sonra kaplumbağa, cimrilüğün çok kötü olduğunun göstergesi hâline gelir (Demir, 2013, s. 135-136).

Tembel Kadının Günahı Efsanesi

Bir gün tembel bir kadın, çocuğu altını pislettiğinde ağaç kabuğu getirip temizlemekten üşenir ve külde pişen ekmekle çocuğun pisliğini temizler. O günden sonra gökten un da balık da yağmaz. İnsanoğlu inek, at, geyik ve ot çöp yiyip yaşar. Onların yediği melek otu, yabani sarımsak, yabani soğan, şakayık çiçeği, sarımsak ve zambaktır. Ve bunların hepsi o vakit halkın yediği ottan, sebzeden artıp kalandır. Bunları insanlar hâlen de yiyorlar. İnsanlar Tanrı’dan “Bize yiyecek verseniz.” diye ricada bulunduklarında Tanrı:

-Yiyeceğin kıymetini bilmezseniz otla, sebzeyle beslenirsiniz, diye biraz da kızarak söylenir. Ve insanoğlu o günden beri kendi uğraşıyla yiyecek bulup, giyimini edinip yaşar (Türker, 2011, s. 476-477).

3.5.1.3. Sağaltıcı mahiyette türbe, yatır, ziyaret yerleri efsanelerinde ekmek

Bu tür efsanelerde ekmek hem kutsal bir sembol hem de bir şifa aracı olarak önemli bir rol oynamaktadır.

Öksürük Baba Kabristanı

Erzurum’da bulunan Öksürük Baba veya Tükürük Nene diye anılan kabristana, kızamıktan veya boğmacadan şikâyeti olanlar gelir, bir parça ekmeği kabrin üzerine koyar. Ve hastalıklarının geçmesi için dilekte bulunurlar. Hastalığının geçmesini istedikleri kimsenin temiz bir gömleği ziyaretin üzerine atılır, bu gömlek

veya ekmek parçası birisi tarafından alınıp götürülürse hastalığın geçeceğine inanılır. Mezarın üzerine konulan ekmekler bitince dileğin yerine geleceğine inanılması, ziyarette yatan zatın, ekmeğin hakkını yerine getirmiş olması gibi yorumlanmaktadır (Seyidoğlu, 2005, s. 47).

Çifte Kardeşler Huy Kesen Baba Kabristanı

Yine Erzurum'da bulunan kabristan, bayılması olan genç kızlarla huysuz çocuklar getirilir. Huy kesmek için bir ekmeğin içine birkaç madenî para konur. Ekmek dilim dilim kesilerek ziyaretin taşına bırakılır. Bu dilimleri gelen götürür, dilimler bitince çocuğun huyunun düzeleceğine inanılır. (Seyidoğlu, 2005, s. 48-49).

Cebrail Hoca Ziyareti

Cebrail Hoca bilgili, değerli bir hocaymış. Herkes onu sever ve saygı gösterirmiş. Bir gün öğrencilerine, “Ben öldüğüm zaman mezarıma yalnız Müslümanlar değil, Ermeni kadınlar da gelip, yağlı ekmek dağıtırlarsa, işte o zaman tüm insanların gönlünü kazanmışım demektir, önemli olan da budur” demiş. Cebrail Hoca ölünce, mezarına Ermeni kadınlar da giderek dua edip, yağlı ekmek dağıtmışlar. Bu ziyarete, cuma akşamları gidenler mum dikerler ve dilek dilerler (Helimoğlu Yavuz, 1993, s. 261).

Diyarbakır'ın Müslümanlarca Alınışı

Bir gün, kurnandan Halid Bin Velid, arpa unundan yapılmış olan tayın ekmeğinin, yerinde olmadığını görmüş. Humam adlı kölesinin yediğini sanarak, bir şey söylememiş ve aç yatmış. Fakat, bu durum üç gün sürmüştü. Sonunda kölesine, ekmeğine ne olduğunu sormuş. Kölesi, her gün ekmeğini getirip, bıraktığını söyleyince de saklanıp olacakları gözlemiş. Köle ekmeği bırakıp çıktıktan sonra, küçük bir köpek gelip, ekmeği alıp kaçmış. Kumandan da onu takip etmiş ve köpeğin surlara gelip, küçük bir su yolundan, şehrin içine girdiğini görmüş. Bu durumu değerlendiren kumandan, köpeğin girebildiği bu delikten, bir insanın da geçebileceğini düşünmüş. Hemen o gece, seksen yiğit adamını yanına alıp, sabaha kadar, o su yolundan birer birer şehre girmişler ve sabahla beraber de, şehrin kapılarını, dışarda bekleyen orduya açmışlar. Büyük ve kanlı bir çarpışmadan sonra, şehri ele geçirmişler. Bu savaşta yalnız yirmi yedi şehit vermişler.

Savaşa savaşa İçkale'ye geldikleri zaman, hükümdar Maria'nın yakınları ve hazinesi ile beraber, gizli bir alt geçitten kaçıp gittiğini görmüşler. Bu geçit, bugüne kadar hâlâ bulunamamış (Helimoğlu Yavuz, 1993, s. 134-135).

Osman Pınarı Efsanesi

Sıtmalı bir adam, ateşler içinde yanarken bir rüya görmüş. Rüyasında Osman Pınarı'nda yıkanırsa, iyileşeceği söylenmiş. Adam uyanır-uyanmaz, hemen bu pınara koşarak yıkanmış ve iyileşmiş. Bu olaydan sonra, bütün sıtmaya yakalananlar, suyu biraz kekremiş olan bu pınarda yıkanıp, iyileşmişler. Pınarın başına ekmek, tuz ve soğan konur. Bu sırada hiç konuşulmaz. Önce hastanın üstüne aniden bir tas su dökülür. Sonra da iyice yıkanır (Helimoğlu Yavuz, 1993, s. 384).

3.5.1.4. Diğer efsanelerde ekmek

Aşağıda metni verilen efsanelerde ekmek hem kutsal bir sembol hem de insanların yaşamında merkezî yer tutan bir besin kaynağı olarak önemli bir rol oynamaktadır. *Yanık Ekmek Efsanesi*'nde ekmek, nimete saygının ve kadere rıza göstermenin bir sembolü olarak kullanılmıştır; yanık ekmek, kadının içtenlikle hatasını kabullenmesiyle altın paraya dönüşmüştür. Bu, ekmeğin manevi bir değeri olduğunu ve saygı gösterildiğinde ödüllendirici olabileceğini göstermektedir. Çuvaş halk inanışına göre ise ekmek, insanların tarımı öğrenerek hayatta kalmalarını sağlayan temel bir gıdadır. Efsanede kirpi, ekmek yapma bilgisini insanlara öğretir. Böylece ekmek, insan hayatının sürekliliğini ve insanın doğayla uyum içinde yaşamasını sağlayan bir aracı temsil eder. Bu anlatıda ekmek, hayatta kalma ve medeniyetin gelişimi için hayati bir buluş olarak öne çıkmaktadır.

Yanık Ekmek Efsanesi

Bir kadın ekmek yapıyormuş. Kaza ile sacın üzerindeki ekmek yanmış. Kadın buna çok üzülmüş. Etraftakilerin söyleyeceklerinden de utanarak götürüp yanık ekmeği bir taşın altına saklamış. Daha sonra nimete saygısızlık ettiğini düşünerek; “Bu ekmek benim hatam yüzünden yandı. Zehir olsa da onu yiyeceğim.” deyip ekmeği almak için taşı kaldırmış. Bir de ne görsün? Ekmeğin yerinde altın paralar var.

Eppey zaman sonra kadın başından geçenleri bir komşusuna anlatır. Komşu kadın para bulmak ümidiyle hemen ekmek pişirmeye başlamış; saca koyduğu ilk

ekmeği yakmış ve bir taşın altına koymuş. Bir müddet sonra paraları almak ümidiyle, yaktığı ekmeği sakladığı taşı kaldırmış. Bu taşın altı eşek arısı yuvası olmuş. Arılar kadını sokup öldürmüşler (Erol, 1996, s. 190).

(Çuvaş halk inanışlarında ekmeğin yapılışının kirpiden öğrenildiğine dair efsanevi anlatılar yer almaktadır).

Anlatıda, başlangıçta insanların meyveyle beslendiği ancak insanlar çoğaldıkça artık meyvelerin yetmediği ve bu nedenle de insanların hayvanları tutup yediğinden bahsedilmiş. Bunun üzerine hayvanlar bir olarak Turı'ya (Tanrı) yalvarmışlar:

“Bizim katımıza gel, insanların bizi yakalamasını durdur!” Turı uzunca süre düşünmüş ve şunu bulmuş: “İnsanların et yememesi için onlara ağaçların ve otların meyvelerini yeterli yapmak gerek, ekip yetiştirmeyi öğretmek gerek. Ancak bunu kim bilir, kim öğretir bu işi?” Turı düşünmüş ve “Canlılar nasıl olacağını kendileri bulsunlar!” demiş. Turı bütün canlılara bir yerde toplanmalarını emretmiş. Hepsi toplanınca Tanrı hayvanlara, insanların toprağı işleyip meyve elde etmesi için bir yöntem bulmalarını emretmiş. Ancak toplanan hayvanlardan hiçbirisi bu yöntemi düşünüp bulamamış. Tanrı şunu sormuş: “Toplantıya gelmeyen kimse yok mu?” Hepsi birlikte, “Var, kirpi gelmedi.” diye karşılık vermişler. Akıllı ve bilgin bir hayvan olan kirpi, her ne iş yapıyorduydu toplantıya gelememiş, geç kalmış. Onu çağırmaya fareyi göndermişler. Kirpi hemen gelmiş. Ancak o, toplantı odasına girerken aceleyle takılıp düşmüş. Toplantıdaki hayvanlar ona kahkahalarla gülmüşler. Gülünmesi kirpiyi kızdırmış. Ancak toprağın nasıl işleneceğini, nasıl ekmek yapılacağını sadece o biliyormuş. Toplantıdakiler onun ardından domuzu göndermişler. Ona, kirpinin dediklerini dinleyip gelmelerini söylemişler. Domuz kirpiyi takip etmiş ve onun dediklerini dinlemiş. Döndükten sonra kirpinin bütün sözlerini toplantıdakilerin önünde anlatmış. Kirpi şunları söylemiş: “Bana gülüyorlar, onlar hiçbir şey bilmiyorlar. Ekin ekmek için saban, tırmık, araba ve at gerekli. Önce atı sabana koşarak toprağı sürmek gerek sonra tırmıklamak gerek, ekin olgunlaştığında gidip onu orakla biçmek gerek, bunun ardından ambarda kurutup harmanda dövmek gerek sonra tahılını temizleyip değirmende öğüterek un, undan da hamur yapmak ve onu ocakta pişirmek gerek. İşte o zaman ekmek olur. Ekmek insanın yiyeceğidir, insan onunla

beslenebilir”. O günden sonra insanlar kirpinin dediği yöntemi kullanarak ekmek yapmayı öğrenmişler, hayvanları daha az yemeye başlamışlar (Yavuz, 2019, s. 89-90).

3.5.2. Destanlarda Ekmek

Destanlar; genellikle toplumların geçmişteki kahramanlıklarını, mitlerini ve zor zamanlarını anlatan epik anlatılardır. Bir toplumun tarihsel olaylarını, kahramanlıklarını ve sosyal değerlerini yansıtan edebî eserlerdir (Yetiş, 1994, s. 202-205). Destanlarda, ekmek hem fiziki hem de sembolik bir anlam taşımaktadır. Kıtık, açlık ve yokluk gibi durumlar, toplumların hayatta kalma mücadelesini ve bu mücadeledeki dayanışmayı ön plana çıkarmaktadır. Ekmek, bu mücadelenin en temel simgesi olarak destanlarda yer almıştır.

Gılgamış Destanı

Kahramanları tanrısal nitelik taşıyan Gılgamış destanında ekmek, kutsal bir besin olarak sıkça vurgulanmıştır. Destanda ekmeğin geçtiği bağlamlar şöyledir:

Orada bütün çobanlar, onu görmek için çevresini sardılar. Önüne de *ekmek* koydular. Ne var ki, Enkidu, yalnızca yabani hayvanların sütünü emebiliyordu. Ne yapacağını yahut *ekmeği* nasıl yiyeceğini, sert şarabı da nasıl içeceğini şaşırdığından, kekeleyip durdu ve ağzı bir karış açık kaldı. Sonra kadın, “Enkidu, *ekmeği* ye!” dedi. “*Ekmek*, hayatın maddesidir. Şarabı iç! Şarap, ülkenin geleneğindendir. “Böylece, doyana kadar yedi, sert şaraptan da yedi kase içti. Bu, ona neşe verdi...

“Enkidu, kötü konuştun”, dedi Humbaba. “Sen, bir uşaktan *ekmeğini* dilenen birinden başkası değilsin! Kışkırdığından, sana rakip çıkacağım diye korktuğundan, böyle kötü konuştun”...

Enlil, Humbaba’nın kesik başını görünce onlara öfkelenip köpürdü: “Bunu neden yaptınız? Bundan böyle ateş, yüzünüzü kaplasın; yediğiniz *ekmeği* yesin; içtiğiniz yerden içsin” dedi...

Gılgamış ağzını açarak görkemli İhtar’a cevap verdi: Seninle evlenirsem, karşılık olarak sana ne gibi armağanlar sunabilirim? Bedenine nasıl yağlar, ne biçim giysiler istersin? Sana *ekmek* ve bir Tanrıya yakışan her türlü yemişi sunmaktan kıvanç duyarım. Bir eceye layık olan içki olan şarabı da sana sunmak isterim. Ambarını

doldurman amacıyla sana tahıl verebilirim. Ancak, seni eş edinmeğe gelince; işte, bu olmaz...

Şamaş, Enkidu'nun sözlerini işitince, ona gökten seslendi: “Enkidu, sana tanrılara layık *ekmeği* yemeği, kralların şarabından içmeği öğreten kadına niçin beddua ediyorsun? Sana göz kamaştırıcı giysiyi giydiren kadın, aynı zamanda yoldaş olarak görkemli Gılgamış'ı da sana vermedi mi? Öz kardeşin Gılgamış, seni kralların yattıkları yatağa da solundaki sedire de boylu boyunca yatırmadı mı? Ayaklarını yeryüzünün şehzadelerine öptürttü. Öldüğünde de Gılgamış, saçlarını senin için uzatıp arslan postu giyerek çöllerde dolaşacak.”...

Hepsi de Ninsun'un oğlu Gılgamış'a sunacakları armağanları tarttılar; sevgili karısı, oğlu, odalığı, çalgıcıları, soytarısı, bütün ev halkı; uşakları, kahyaları; sarayda yaşayan herkes Ninsun'un oğlu ve Uruk'un yüreği Gılgamış'a sunacaklarını tarttılar. Ölümün Kraliçesi Ereškigal'e de ölümün öbür bütün tanrılarına da sunacakları armağanları tarttılar. Alınyazısı Namtar'a vereceklerini ölçüp biçtiler. Kapının koruyucusu Neti'ye, *ekmek*; yılanın tanrısı, hayat ağacının efendisi Ningizzida'ya, genç çoban Dumuzi'ye, Enki ile Ninki'ye, Endukugga ile Nindukugga'ya, Enmul ile Ninmul'a dahi; Enlil'in bütün atalarına hep *ekmek* sunuldu. Şölen tanrısı Şulpay'e ziyafet çekildi. Sürülerin tanrısı Samukan'a, anne Ninhursag'a, yaratma yerindeki yaratıcı tanrılara, gökte yaşayanlara. sunulacak armağanları rahipler ile rahibeler tarttılar...

Ninsun'un oğlu Gılgamış, mezarında yatıyor. Sunakta *ekmekten* oluşan sunuyu tarttı. Tapınakta da yere şarap döktü. Ninsun'un oğlu; insanların arasında eşine rastlanmaz yiğit ve hükümdar; efendisi Enlil'e saygıda kusur etmeyen ulu Gılgamış, işte o günlerde ayrıldı yeryüzünden. Bütün övgüler sanadır, Kullab'ın efendisi, ey Gılgamış! (Duralı, 1992, s. 17-72).

Alpamış Destanı

Destanda ekmek, açlık ve fakirlik bağlamında yer almaktadır. Ekmeğin geçtiği bölümlerden parçalar şöyledir:

Alpamışa'yla birlikte kuyuya “onunla birlikte olan” arkadaşlarını da atarlar. Esirler rüzgârın kuyuya getirdiği tahtadan tumru (dombıra) yaparlar, uzun yıllar bunu çalıp eğlenirler. Açlıktan ölmemeleri için han, kuyuya tek memeli bir keçi atar. Ancak tumrunun sesini işiten han kızı, her gün kuyunun yanına gelir ve oraya *ekmek* salar...

Alpamışa, fakir kılığında düğün ziyafetine ihtiyar kadınla birlikte gider. Gelinden ve kız kardeşinden fakir, sadaka ister; onlar da ilk önce un, sonra da bir parça *ekmek* verirler. Tekrar ister. Sohbet ederlerken onu tanırlar. “Bizim damadın, der gelinin kız kardeşi, kaşlarının arası bir dirsek kadardır, başında da mühür vardır. Ben kendim gördüm”. Fakir, *ekmek* için eğildiğinde Sandugaç’ın kız kardeşi şapkasını çıkartır, böylece onu başındaki işaretten tanırlar (Jirmunsky, 2011).

Manas Destanı

Ekmek, *Manas Destanı*’nda temel besin gıdası mahiyetinde geçmektedir.

Malumlardan beşi yok,	Sart’ın yurdunu dolaştım,
Güzel bir ifade yok,	Batır Manas oğluma,
Bahsedilenden altısı yok,	Oradan güzel bulamadım
İstenilen güzel yok,	...
Aldın idi şeref ile,	Bir kaynatım çay içip
Altmış dokuz mal ile,	Yarım <i>tokoç ekmek</i> alıp,
Besledim yetmiş batman <i>ekmek</i> ile	Yaşlanan Cakıp Bay,
...	Kocayan Bağdı Dölöt Baybiçe
Ker eşeğini argımak at gibi öven,	Üçünü Kanıkey koruyup sürdürüyor
<i>Darı ekmeği</i> koynunda,	(Yıldız, 2017).
Ayrı ketmen boynunda,	

Mendirman Destanı

Kavram, destanda kıtlık ve açlık bağlamında geçmektedir.

Yüksekten düşerek hayvanlar ölmüş	Zorlukla gün geçirip
Açlıktan çocuk(lar) ölmüş	Altı yıl geçince
Zayıflıktan yaşlı(lar) ölmüş	Zorla dayandılar
Kırgızlar sürülüp, çıkmışlar	Bir tutam <i>ekmeği</i> yok
Çoğu açlıktan kırılıp	Yüzü sarı bakır (gibi) sararıp
Ekin yetişmez dağlara	Bu günlere ulaşır
Zirvesinde geyiklerin gezdiği taşlara	Bu hayata alışır
Dağdan geyik vurarak	Böyle denk olup (Akmataliyev ve
	Caynakova, 2009, s. 48).

Bagış Destanı

Kavram destanda, ekmek ve tuzun kutsallığı bağlamında ele alınmıştır. Misafirperverlik, bereket, bağlılık, vefa ve hayatın temel unsuru olarak çeşitli anlamlarla kullanılmıştır.

Bir bardak çay içmeyip,
Bir dilim *ekmek* yemeden,
Arlanıp bel çözmeden,
Şafağa kadar yiğit Bağış,
Surkiyik'in üstünden,
İnmeden yürüyüp sürdü...

Devecilere çay hazır,
Pişirip koyduğu ekmeği hazır,
Kesiverdiği koyun hazır,
Bizim gideceğimiz yollarda,
Varı-yoğu hep hazır...
...

Giydiğin kızıl ipek oldu,
Kıımızın şeker, bal oldu.
Kazana kapatsan yemeden,
Kaymakla pişen *ekmek* oldu.

Apak sütünü, *ak ekmeğini*,
Esirgememiş Yedisu,
Memleketim beni bırakır mı?
Unutursam memleketimi,
Ben Sakatay işim rast gider mi?
Tuz çarpsa iyi olur muyum?
Tepemden çarpsa kalkar mıyım?
(Mamay, 2019).

Kambar Batır Destanı

Ekmek, fakirlik ve yokluk bağlamında kayda geçmiştir.

O zaman Kambar şöyle dedi:
Akrabalarım bitirdi
Kara atımdan başka her şeyimi,
Dışım sağlam, içim yanar
Anlamaz kimse hâlimi;
Eş eyledi Allah'ım bana
Fakirlik denen zalimi.

Çoban olmak elden gelmez,
At sırtında mücadele edip
Ekmeğimi kendim bulmazsam,
İki ayağım boş boş salınarak,
Aç kurt gibi yalanarak
Yokluk canımı çıkardı (Türkmen ve
Arıkan, 2011, s. 191).

Ulup Çuvaş Destanı

Destanda ekmek ve tuzun kutsallığı vurgulanmıştır.

Yaşlı kadının elinde
 Kuklayla yumurta,
 Akçe, parlak metalden,
 Kesti *ekmek* parçasını da.
 Eşinin baş tarafına eğilerek
 Efsunlu sözleriyle
 Çikeş çevirir onları ...
 Onu kendi himayenize alın.
 Baş eğip diliyoruz sizden.
 Yalvarıp istiyoruz sizden
Ekmekle,
 Tuzla,
 Peynirle
 Pişmiş kazla.
 Affedin!
 Affedin!
 Affedin!
 Aksakallar ön köşede,
 Kızlar ocak başında.
Ekmek kesmeye başladılar.
 Tuzla peyniri,
 Pişmiş kazı parçalayıp
 Pliska verdi düzenlice.
 Yedirmek için halka.
 Bira fıçısı açılınca,
 Ocak türküsü başlayınca
 Hediye vermeye başladılar...
 Yolunu yordamını bilirler.
 Onlar hayat verirler.
 Onlar çok çok eskiden
 Buğday ekmeyi başardı,
 Onlar *tuzu ekmeği*
 Pişirmeyi başardı.

Onlar sıcak soğuktan
 Yaşamaya ev yaptı...
 Yaşlı Menteley dua edip
 Yuvarlak büyük *ekmeği*
 Çevirip böldü üç parçaya.
 Hep parçaya töreye göre
 Ufalayıp biraz tuz,
 Peynir, şırttan parçaları.
Ekmek parçasını üçünü
 Yemelerini isteyerek
 Sırayla dağıttı.
 Sesi duyuldu ev sahibinin:
 -*Ekmek* yetti mi herkese?
 Yetmediyse herkese
 Ev sahibinde daha var...
Tuz ekmek süprüntülerini
 Yeme hiçbir zaman.
Ekmek olsun, hepsi olur.
Tuz ekmek senin olsun...
 Birlikte büyüdüğüm babanla,
 Bir ağızdaki *ekmeği*
 Birlikte yediğim çocuktan...
 Hazırlayacağım *kara pazı ekmeği*,
 işitin Çuvaşlar!
 Kiler dolusu *ekmek tuz* olsun,
 Ambar dolusu tahıl olsun,
 Ambardakinin, kilerdekinin
 bereketli olsun...
 Bu çuvalda bunlar var:
Ekmek kabupu. Kitap.
 Ekmeksiz sadece ben değil,
 Dünyanın bütün padişahları
 Tanrı da yaşayamaz.

Ben çocuğum. Aklım da
Benim oldukça safça.
Kısaca söylemek isterim.

Onun için affedin.
Her şeyden büyük dünyada
Sadece *ekmek* demeli (Bayram, 2013).

Bozoğlan Destanı

Bu destanda *ekmek*, temel besin gıdası mahiyetinde kullanılmıştır.

Boz atge yaraşur ‘aşur beg kanı,
Bizlerge hayf eken beglerni *nanı*...

Nan yegen yigitni şol boldı hālı,
Ya yigitler meni söyep yürünler...

El-kıssa kara köz ayım şol terzide divane bolup her küni evidin tokuz *nan* bir hurma katıg birle bularge berür erdi hudā te’ālā (Arslan-Erol, 2008, s. 121, 155).

Köroğlu Destanı ve Kolları

Destanda sıkça geçen *ekmek*, *ekmeğe* olan saygı, *ekmeğini* ye- kalıbıyla kazanç sağlanan kimseye olan saygı, tuz *ekmek* hakkı ve buna olan saygı bağlamında kullanılmıştır. *Ekmeğe* dair metaforların birçoğuna rastladığımız destanda, tuz ve *ekmeğin* huzurunda yemin içme ritüeli gerçekleştirilmiştir:

«Baba, bu bezirganın hem *ekmeğini* yedim», «E», «hem de kollarını bağladım», «E?», «hem de buna kılıç çektim, karşı koydum. Baba, bu bezirganın hakkı bende çok kaldı». Köroğlu başladı düşünmeye. Neden? Dedi: «Oğlum, bir adamın *ekmeğini* yersen, bir adama bayın gözü ile bakarsan, o *ekmek* muhakkak, ki sana kalmaz. Er geç, o adamın *ekmeği* senden çıkar. Oğlum, bu herifin hem *nanını* ye de, hem de bu herifin kollarını bağla, bu herifin hakkı sende kalır mı?...

Köroğlu geldi, bezirganın bentlerini açtı. Sarıldı bezirganın boynuna. Bezirgana dedi ki : «Arkadaş, sana benim bir ricam. Ama, istersen kabul et, istersen beni öldür!». Demircioğlu’na bağırdı. «Oğlum, Demircioğlu!». «Buyur ağa!». «Şu heybeden getir *ekmek* oğlum biraz da *tuz* getir!». Demircioğlu heybeden *ekmek* getirdi, biraz da *tuz* getirdi. «Oğlum, bir kase de su doldur, bir kase de su getir!». Bezirganla karşı karşıya oturdu. Köroğlu bezirgana dedi ki: «Arkadaş, şu senin kollarını bağlayan, şu delikanlı, benim oğlum. Lakin, ben tanı mıyordum. O Dağıstan’dan benim yurduma

gelip, bana sahip olacak. Lakin, cahillik etmiş. Senin kollarını bağlamış. Hem *ekmeğini* yemiş, hem sana düşman olmuş. Şimdi, ben sana kardeş diyorum, sen de bana kardeş de bir; kırkta bir paç hakkım var, kardeş kardeşten paç almaz, bu pacı da sana bahşettim iki; bu Kırat'ın çayırı da senindir, kardeş kardeşten sınır bölmez, bu çayın da sana bağışladım üç; dördüncüsü ölünce bir güne kadar sen bana kardeş, ben sana. Başın darda kaldı, bana haber ver! Düşmanın önünde benim. Ama, diyeceksin, ki Köroğlu sen oğlunun hatırası için, oğlunu kargışlamıyayım diye, dilden kardeş diyorsun, belki kalpden demiyorsun. Bu yok! Şimdi, seninle burda ekmek yiyeceğiz. Birazdan da tuz atacağız ağzımıza. Birer yudum da su içeceğiz. Her kim, kime dilden kardeş der, kalpden demezse, bu yediği *ekmek* ona karım olsun! *Ekmek* kalmasın; *ekmek* kalırsa tuz kalmasın, tuz kalırsa su kalmasın! Gel seninle öz kardeşten de ileri kardeş olalım!». Bezirgan baktı, ki hakikat Köroğlu beni kardeş ediyor. Bunlar, birer parça *ekmek* yediler, birer yudum su, birazdan da tuz, ikisi birbirine kardeş oldu...

Birbirlerine kötüleyen, iki ahababı yahut insanları hayatından işinden hasatlığından *ekmek* ile oynayanlar, insan değildir, müzevir adamlardır...

Ey hancı, yoksulluk insanın saçını sakalını ağartır demiş. İşte *ekmek parası* beni gün be gün dolandırıyor...

O günsü gün akşam oldu, vardı hana. Nihayet dağarcıktan çıkartıp bir *kuru ekmek*, «Ey hancı, şu *ekmeğimi* bir ıslat, ebayi ecdadın sağlığına, getir» Hancı acıyarak *ekmeğini* dervişin getirdi önüne, ihtiyar hâline yazıkılarak, nihayet Köroğlu hem zarlandı, hem *ekmeği* yedi, amma birtakım yolcular da dervişini seyrediyorlardı. Amma bir takımı acıdı. «Yazık bu ihtiyara baksana *ekmek* kuru, ihtiyar adam, elbette bu adamın varı olsa katık alır» diye yazıkladılar amma ne etsinler...

«Bana kırk gün mehel ver, o güzelin gönlünü etmek benim için *peynir ekmek* yemektir» dedi...

Nihayet devrişe seslendiler. Zaten devriş onları düzeltmiş geliyor. Gelip *ekmek* üstünde selam verilmez tabi. «Bereketli olsun hemşehrilerim!». (Kaplan, vd., 1973).

Er Soltonoy Destanı

Kalın *ekmek* pişecek gibi

Ateş gibi çıkan nefesiyle

Bakıldığında akıl almaz

Heybeti dağ gibi görünüyor

Haykırıp gelen bu yiğit

Kahraman Kıyır'ın kendisi imiş

Her gün o Kıyır

Yarım çuval *ekmek* yer imiş

Yedi bin kişiyle tek başıma

Başa çıkarım der imiş (Akmataliyev, vd., 2010, s. 52).

Kız Daryka Destanı

Daryka kendi evinde yemek yiyip,
Rahatça dinlenip eğlenir.
Yemeğim *kuru ekmek*, kaynak su,
Yabanda gün geçiriyorum, gurbet
çekip ...

Ali der, çok iyi olur helal iş,
Köyünüz savaşıyor yaşam deyip.
İnsan için güzeldir helal kazanç,
Yaşamak emeğinin *ekmeğini* yiyip.
(Orozova ve Akmataliyev, 2010, s. 60, 80).

Erali ve Şirali Destanı

Çeşitli semantik bağlamlarla ekmek ve tuz destanda sıkça kullanılmıştır.

Kara Han padişah: - Adamdan adam nesil kalsa iyidir - deyip, Gülmastura'nın sözlerini uygun buldu. "Bunun sözü doğru" diyerek, atını ve silahını bırakıp, başına cumur kalpak, ayağına çarık giydi. Torbasına *kuru ekmek* koydu ve omzuna astı. Seher vakti "hu" diyerek şehirden çıkıp gitti...

Boşuna değildir size babamın *ekmeği*,
Şehirden çıkıp görmek isteriz sahrayı,
Yetmiş bir tanedir babamın korganı,
İzin verin bey babamın bahçıvanı.

...

Yaşlı görmeyiniz benim gözü mü,
Yaşlanınca nazlım kesti izimi,
Hürmet etmedi *ekmek*, *tuzuma*,
Acımasızlar, alıp gelin iki kuzumu.

...

Ey mihriban, alırdın beni canına,
Kötü işler geldi oğullarının başına,
Ellerim bağlı gelemem yanına,
Canım ana, helal et verdiğin *ekmeği*.

...

İnandıysan babacığım yarine,
Bizden değerli gördüğün göz nuruna,
Önce helal et baba, *ekmeğini*,
Razıyım ben, sonra as darağacına.

...

İnsafsızlar basmış onun yüzüne,
Hem bırak verdiğin *ekmeğine*, *tuzuna*,
Bu haramzadeler kalmasın senin
yerine,

Kessin cellatlar, gönder iki kuzuna.

...

Şu mollalar bitirecekti senin soyunu,
Rahatça yiyeceklerdi *ekmeğini*,
tuzunu,

Ahir, akıbet oyduklar senin gözünü,

Ey sultanım çağır iki kuzunu.

...

Suçunu söyleyip vur, söyle suçu ne
kadar var,

Gençleri zorlama, onların *ekmek* kadar
günahı var,

Hakk'ın yoktan bahsettiği Kelamullah
kadar var,

Oğullarımın şefkati benimde canım
kadar var,
Ey İmmer, sen acı canıma gönlüme
vurma!

...

Ben bir *ekmek* için, aş için gelmedim,
Gezip gördüğüm şehirleri anlatayım,
Bu iki esirin suçunu sorarım,
Sizden ikisinin de affını dilerim.

Bunlar neden esirdir, bilmem,
Doğru söylerseniz dinler anlarım,
Ben sizin *ekmeğinizi*, *aşınızı*, yemem,
Beyler iki esirin affını dilerim.

...

Erali der, yemeğe yoktur *ekmeği*,
Ben oldum bu işlerin şaşkını,

...

Misafirim olursan sana *ekmek* ve yemek vermek bana borçtur, yiyecek
vermek sünnet ve farzdır. Seher vakti sanki seni görmüştüm...

Bağdat çocuğuna hiç benzemiyor, başka bir yerden gelmiş olmalı. Doğduğu
yeri sormadım. Sen sofraya *ekmek* getir, ben gidip nereli olduğunu sorayım - dedi...

Dilenciyim, yok benim derdim,
Sizden *ekmek* istemeye geldim,
Size nasip etsin nurlu iman,
Ben geldiğimde seherdi dedeciğim,

İki gece, gündüz hiç *ekmek* yemedim,
Yedi yıl oldu ben ağamdan ayrıldım
Önceden babamdı keremli sultanım,
Seherdi ben geldiğinde, dedeciğim!

Hiç kimse kalmasın işe, mihnete,
Doğru kişi hiç düşmesin utanca,

Cellatlarla kavga etti,
Beş karlı dağı aştı,
Zalimler üç gün kadar,
Vermedi *ekmeği*, *aşı*.

...

Ekmek ile aştır, insanın dermanı
Nasip olursa, gelir birinin kervanı.

...

Nice elem vardır, benim benimde,
Hem de ağlarım ben çaresiz anneme
Ekmek yemezse, insan diri kalır mı,
Ulu çölde açlıktan öleceğiz.

Buradan çıksak nereye gideriz,
Biz yurdundan ayrılan avareyiz,
Ekmek ile aş deyip kimden isteriz,
Gonca gülüz, hazan olacağı benzeriz.

Ekmeğini, *tuzunu* bulmaya geldim

Bağdat'a,

Seherdi geldim siz gibi üstada.

Dede, iyi göründüm ben senin gözüne,
Karnım doydu verdiğin *ekmekle*, *tuzla*,
İlik vereceksen, erken ver, dedeciğim,
Hakiki bir çocuk olayım ben sana.

...

Benim ile beş gün,

(Devri)-devran sürsün dedim,

Gül koyuşumun manası,

Gül bahçeme varsın dedim,

Ekmek koyuşumun manası,
Sıcak *ekmek* gibi olsun dedim,

Âşık koyuşumun manası,
Âşık olduğumu bilsin dedim.

Zirek: - Ben sizi bir kilime sarılıp birkaç yerden bağlandığınızı görüyorum-dedi. Aftab: -Ey Zirek, elimden yediğin *ekmeği* hatırla. Yanına üç tane taş al, gidip Zerger'in evini bul. Üç taşın birini damının üstüne at, birini avlusunun ortasına at, diğeri ile de kapısını vur. Hiç kimseyle konuşmadan, kendi evine gidip rahatça yat. Eğer sağ kalırsam seni azat edip ana babanın memleketine gönderirim- dedi...

Yarenler oynayıp gülün,
Gevşek değil sıkı olun,
Birini gözleyip, onunun başını alın,
Bedav atla yel gibi esin,
Beyimize dostluk edin,
Verdiği *ekmeği* bilin.

Sizler sürün hayvanınızı,
Akıtın düşmanın kanını,
Hürmet edin bey *ekmeğine*,
Bırakmayın onları geri,
Sağ kalıp kırım düşmanı (Mirzayev, 2009).

Melike Ayyar Destanı

Avaz Kalender'e söyledi: -Dede, siz dilenciymişsiniz, bir parça *ekmeğiniz* var mı? d iye soruyorum, -dedi. Kalender: -Birinden bir şey isteyen insan, döverek mi ister? Varsa, dövmesen de kendim veririm, -diye heybesine bakıp *kuru ekmek* varmış, (onu) çıkarıp Avazhan'a verdi . Avazhan *ekmeği* dörde bölüp: -Buyurun dede, - dedi. Kalender birini aldı, Avazhan birini aldı, iki parça sahipsiz kaldı. -Bu iki parçanın sahibini bulun, -dedi.

Kalender söyledi: - Kendin gördün, yalnız kalenderim. Bende nasıl insan var ki!

Avazhan kalenderi sıkıştırdı: -Öldürürüm, -dedi. Avaz'dan korkup, yakasından elmayı alıp, vuruverdi, perizat oldu. Bir parçasını o aldı. Sonra periye Avazhan: -Arkadaşını bul! -dedi. Peri şöyle-böyle dedi. Ona da sözünü geçirdi. Avaz'dan korkup yakasından bir çuvaldız çıkardı, çenesine vuruverdi; bir delikanlı peydah oldu. *Ekmegin* bir parçasını o aldı; dört parça sahibini buldu (Yücel, 2007, s. 115-117).

Tahir Bilen Zühre

Biçare Tahir ne yapsın, *tuz ve ekmek hakkına*, iki elini ardına saldı. Padişah hemen atından inip kendi eliyle Tahir'in ellerini bağladı. Sarayına gelip tahta oturdu.

Uleması, vezirleri, hepsi toplanıp hanın yanına oturdular. Han Tahir'i getirtip cellada emir verip çabuk bu hain çocuğun başını kesin, diğerlerine ibret olsun, dedi (Urmançı, 2007, s. 151).

Leyle Bilen Mecnün

Nice günler düğünler, bayramlar yaptılar. Çocuğun adını Kays koydular, *ekmek ve nimetle* yetiştirmeye başladılar...

Selim çok ısrar edince Mecnun da çaresiz giyindi. Selim bir miktar helva ve tereyağlı *ekmek* getirmişti (Urmançı, 2007, s. 203-241).

Seyit Noçi

Elek ile un eleyip,
Geçiyor ömür.
Sabahtan akşama dek,
Yoğurup hamur.
Hamur yoğura yoğura oldu
Bilekler demir...
Seyit Noçi'nin *ekmeği* diye,
Ünüm yayıldı.
Sofralara derman olup,
Övülüp yenildi...
Bu *ekmeği* her tarafa,
Alıp gittiler.
Önce Aksu, sonra da,
Yarkent'e ulaştı.
Yetim öksüzlere o,
Kucağını açtı.
Yıllarca çiraklık edip,
Vücudunu geliştirdi.

Bileklerine derman verip,
Kuvvet topladı.
Eza etse bey hocalar,
Aciz fukaraya.
Nasıl dayanır buna,
Seyit'in vicdanı.
Uyarmıştı Seyit çok kez,
Hukema beyi.
Buna aldırmayınca,
Katıldı safa ...
Yüreğinde ateş yandı,
Lanet okuyup zamana.
Bütün yurtta hor fakir,
Dert- eleme yar fakir.
Kan ağlayıp hasretli,
Bir *ekmeğe* muhtaç fakir

(İnayet, 2004, s. 47-48, 61).

Abdurrahman Hoca

Abdurrahman Han Hoca, babasının sözüne ikna olmadı. “Sevgili Hacı babacığım, bunun adı İsmail'dir. O, yedi yaşından bu yana bakıp, karnını doyurduğum,

‘tuz-ekmek hakkına’ ihanet etmeyecek bir yetimdir. Ben ona güveniyorum” dedi ve şöyle ekledi:

Gelse karşıma riyakarlıkla yay gibi eğilip,
 Dişlerini gösterip yalandan kahkahayla gülüp,
 Ben cahilce, tebessümünü sahte cilvesini samimi bilip,
 İltifat eylemişim, güzel elbise, *ekmek-aş* verip (İnayet, 2004, s. 101, 105, 109).

Kızıl Gülüm

Doğanım uçup gitti,	Vahşi kurdun kastını,
Suvadan kavaklara.	Aklıma getirmemişim.
Yar ateşi fena imiş,	Cevrine giriftardır,
Tutuştı yüreklere.	Çobanların canları.
Ölsem de bakmam hiç,	Seçip yer koyunları,
Bir senden başkasına ...	Zamanın açgözlü zenginleri.
Kamım acıktı diye,	Kepek ile ot imiş,
Ham <i>ekmeği</i> yemişim,	Yoksulların <i>ekmeği</i> (İnayet,
Sevgilim görünmeyince,	2004, s. 130, 133).
Suya gitti demişim.	

Kemerşah ve Şemsi Canan

Kamerşah nale içinde gözü uykuya gitti. Birazdan sonra uyanıp başında duran bir kundura su ile dokuz *ekmeği* gördü. Kamerşah ekmek ile suyu doyasıya yiyip içip yeniden güç kuvvet buldu. Bir davranıp kum içinden çıktı, yine yoluna koyuldu (İnayet, 2004, s. 397).

Hörlüka-Hemracan

Rahmeyle Hemra benim canımsın,	Tükenmez sevdaya kaldı bu başım,
Bağsimen’de olmuş kızıl anarımsın,	Zehir oldu yediğim <i>ekmek ve aşım</i> ,
Cihandaki asil gevher <i>ekmeğimsin</i> ,	Gözümü oyduklar öz karındaşım,
Kurban olayım kara nergis gözüne.	Arkadaşı yılan akrep diyesiz (İnayet,
	2004, s. 459, 466).

Kara Kuzgun

Bir torba dolusu
Ekmek koyup getiriyor
 Onu gören Kara Kuzgun
 Böğürüp kahkaha atıyor
 ...
 Kucaklayıp oturursun
 Sonra bu bir torba *ekmeği*
 Onun önüne koyarsın
 Gerçekten seni tanırsa
 ...
 Benim Kara Kuzgun'un
 Düşüncesiymi dersin
 Haberini sonra işitirsin
 Alp doğmuş Kara Kuzgun
 Eşinden geçemeyerek
 Bir torba *ekmeği* terkiye bağlayıp
 ...
 Bir yanına basmış
 At başından sıçyarak

Bir torba *ekmeği* Kara Kuzgun
 Terkiden çözüp alarak
 ...
 Kara Kadın feryatla düştü
 Böyle yürürken Kara Kuzgun
 Bir torba *ekmeği* önüne koydu
 Onu gören Kara Kadın konuşur:
 ...
 Onu işiten Kara Kadın
 Bir torba *ekmeği*
 Bir iki kez dokunup
 Yiyormuş
 ...
 Aylı güneşli alplara
 Benim gibi yardımcım yok
 Kara Kadına ben dönüşüp
 Bir torba *ekmeği*
 Ben yedim (İlgın, 2008).

Kamber Nar- Tadı Damağımda Kaldı

Köyümdeki yemeklerin
 Tadı damağımda kaldı
 Tandırdaki *ekmeklerin*
 Tadı damağımda kaldı

Hem yazının hem kışının
 Yemeklerde tuz taşının
Soğanlı ekmek aşının
 Tadı damağımda kaldı

Silleli Âşık Mansur-Yemek Elifnâmesi

D ile dilberim sofrayı getir,

Taş ile ezilen unun
 Hedik i le bulgurunun
Yağlı ekmek cumurunun
 Tadı damağımda kaldı (Kaya, 2008, s. 85-86).

E ile *ekmeği* gülerek yedir

F ile furunda kebab iyidir

G ile güllaç'dan var mıdır eser (Halıcı, 1990, s. 7).

Âşık Dursun Doğan-Yemeklerimiz

Yöremizin yemekleri,

Hengelimiz vardır bizim.

Hem lezzetli hem de leziz,

Haşılıımız vardır bizim.

Sıcak leğenlerde taşar

Güzelim o güzel kaşar

Tandırda kabırır şişer

Lavaşımız vardır bizim

Çoban kırdı ayran içer

Pişi kokusunu saçar

Ninem almış kat kat açar

Katmerimiz vardır bizim

Annem *kete* yağlatırdı

Oklaviyle inceltirdi

Bıçak ile doğratırdı

Eriştemiz vardır bizim

Dursun Doğan bilir işi

Peynirlenmiş *ekmek aş*

Sımsıcak kabarık *pişi*

Mafışımız vardır bizim (Halıcı, 1990, s. 23).

Âşık Gülhâni-Erzurum Sofrası

Herkesin vatanı en yakın yarı

Kazanan heriftir, pişiren karı

Lezzetlidir *kuş ekmeği* pancarı

Yoğurtlu evelik bulgur dolması

Tezek ateşiyle tandır küreği

Tatlıdır anamın *kete çöreği*

Lorlu hıngel, mayhoş tatar böreği

Bağa yaprağının etli sarması (Halıcı, 1990, s. 27).

Âşık Ahmet Poyrazoğlu-Erciş'te Ziyafet

Cıngırtma, murtuğa, şile

Helise tat koyar dile

Cacık güzel *lavaş* ile

Dostlar gelin soframıza (Halıcı, 1990, s. 29).

Âşık Nuri Şahinoğlu-Hayal Sofrası

Mümkün olup yenseydi *Su Böreği*

Bir başkadır Tirit, *Tandır Gevreği*

Şayet çayla verirseniz *çöreği*

Hem ikram sayılır, hem izzet olur

...

Hamur işini yay yeme deyneği

Fazla yersen gevşetirsin düğmeyi

Şebit, Tandır Pide, Fırın Ekmeği

Âşık Reyhani-Erzurum Yemekleri

Ne kadar güzeldir Gurut, Kelecoş

Bayat ekmek ile cılbırası hoş

Kızılık ezmesi hoşafı mayhoş

Bizim Erzurum'un hoş yemekleri

Çiğ guymağı lor dolması ve börek

Tirit kokusuna dayanmaz yürek

İçli kete çörek getirin görek

Bizim Erzurum'un hoş yemekleri (Halıcı, 1990, s. 43).

Âşık Sefil Selimi-Yenir Bu Yemek

Besleme çek başla mutlaka gerek

Bazlama sıp-sıcak çökelek dürek

Francala, lavaş, pideyle çörek

Çekinerek alma yenir bu yemek (Halıcı, 1990, s. 47).

Âşık Musa Merdanoğlu-Anamın Yemekleri

Mıhlamanın yanına *tandır çöreği*

Peynirli katmeri *yağlı böreği*

Yemezsek yanardı ana yüreği

Kendini üzerdi yorardı anam

Yenen her sofrada asalet olur

...

Bunca yemek yenir mi bir öğünde

Obur olma tadımlık ye düğünde

Dördüncü bir öğün vardır her günde

Yat Geber Ekmeği nihayet olur (Halıcı, 1990, s. 39-42).

Ne güzel olurdu haşıl çalması
 Gaygana, Omaçtan gıda alması
 Çeşitli çeşitli yaprak dolması
 İncecik incecik sarardı anam (Halıcı, 1990, s. 53).

Âşık Şeref Taşhova-Kars Mutfağı

Eyirdekle bişi, mafiş, lalanga
 Feselli katmerle girişmiş cenge
 Kete, nezik çayla girer ahenge
 Yutkunup başımı eymek isterim (Halıcı, 1990, s. 59).

İhsan Çoşkun Atılcan-Çayname

Erzurum'un mutfakları düzenli
 Biçim biçim semaverle bezeli
 Eksik olmaz sofrasında ezeli
 Lavaş ekmek, civil peynir, bir de çay

Açma çörek bohça kete yenilir
 Yenildikçe dahar var mı? denilir
 Tazelenir, tazelenir verilir
 Ömürleri tazeleyen taze çay (Halıcı, 1990, s. 71).

Âşık Reyhani-Erzurum ve Doğuda Kış Geleneği

Kaynatırız hevlücan acı kök ve karanfil
 Yavan ekmek açık çay hergün içeriz fıfır
 ...
 Biraz unumuz olsa *börek*, *çörek* çok güzel
 Yağ lazım, peynir lazım, nerde bulak müptezel
 ...
 Olsaydı iki kurut ıslatsaydık, ezseydik
 Bol *ekmek* doğrasaydık bir keleş yeseydik
 ...
 Mahalleye girerken taze *ekmek* kokardı
 Ah o *lavaş ekmekler* ne bereketler vardı (Halıcı, 1990, s. 75-76).

Âşık Zeki Erdali-Yemek Destanı

Hingel yaz ayında giriyor yasa
 Erişteyi sarmış gam ile tasa
 Anam sabağınan yayık yaydıysa
Ekmeğine tereyağına çal yolla (Halıcı, 1990, s. 77).

Şemsi Yastıman-Yekte

Gelin okuyalım yemek listesin
 Canı çeken ne isterse istesin
 Taze somun, yufka ekmek istesin
 Yiyen ahbaplara afiyet olsun (Halıcı, 1990, s. 79).

Âşık Fezai-Dimnit Üzümlüne Şiir

Mayhoşai incemi ince
 Etli ekmek miktarınca
 Yarın katına varınca
 Belenir ballara dimnit (Halıcı, 1990, s. 83).

Âşık Halil Karabulut-Çukurova Mutfağı

Çok yemekler vardır bizim yörede
 Bazısı kayboldu uzun sürede
 Yufka ekmek başta gelir törede
 İsim isim sayıp bakması hoştur (Halıcı, 1990, s. 86).

Âşık Veysel-Yesem Amma

Uğradım Muş'a Van'a
 Gümüş takım lazım bana
 Sade yağdan bir *kaygana*
 Yesem amma yesem amma (Halıcı, 1990, s. 90).

Ahmet Özdemir-Afiyet Olsun

Yağ içinde yumurtadan hoşlanmam
 Somun ekmek olmayınca başlamam

Kar yağsa da engininde kışlamam
Arkasından hoşmerimle bal olsun (Halıcı, 1990, s. 92).

Fahri-Bulunmaz

Ezeli yer idim baklava *börek*
Başı da buğulu nakışlı *çörek*
Üzüm hoşafı ister yanıktır yürek
Pirinç tutiyadır almak bulunmaz

...

Köfteye hasret gittim kar etti cana
Bir kez yüzün göre idim *kaygana*
Katmer, Kömbe küsmüş gelmez meydana
Hem kalındur ağız korkak bulunmaz

...

Gel ey Fahri teknil eyle destanı
Buğda ekmeği gitti bulunmaz hani
Darı ekmeğini kesme yaradan gani
Ardından vurmağa tokmak bulunmaz (Başgöz, 2014, s. 219-220; Kaya, 2006, s. 541-542).

Seyfi Yurtsever-Antep Sofrası-

Ekmeği batırırlar ayaz görmüş sütlerle;
Halis kaymak yapışır, hususi *ekmeklere*,
Şeker, balla, pekmezle ağızımıza layık olur,
En iyisi baharda yenir, sekiz on kere (Yurtsever, 1992, s. 18-19).

Âşık Serdarî-Kuraklık Destanı

Evlat da babanın sözün tutmuyor
Açım diye çift sürmeye gitmiyor
Uşaklar çoğaldı *ekmek* yetmiyor
Başımıza bela dölümüz bizim (Başgöz, 2014, s. 247-248).

Ali Dayı-Yemek Destanı

Hepisinin başı *ekmek tuz* olsun

Hindi gelsin arkasından kaz olsun
 Belki karnım doymaz piliç tez olsun
 Bunlar hayâl ise düşü başkadır (Kaya, 2006, s. 538-539).

Kelamî-Başkadır

Kelamî sofraya gelin oturun
 Haşlama suyuna *ekmek* batırın
 Sivas kebabını tezden getirin
 İçli köfte, kadınbudu başkadır (Kaya, 2006, s. 547-548).

Ali Abbas Bakır-Yayla

Bu yurdun mantarı tatlar durağı
 Yanında olursa kuzu yüreği
 Unutma çay ile *yağlı çöreği*
 Yemeyi içmeyi değer bu yayla (Kaya, 2006, s. 538).

Derdiyar-Hayal Pilavı

Karnıyarık vezir türlü de paşa
 Kuru fasulyeye lafım yok haşa
Tirit, ekmek aşu, güreşir başa
 Tutuyor sofrada buyrun ağalar (Kaya, 2006, s. 540-541).

Gülebi-Bizim Yemeklerimiz

Börekler başlıyor undan öteki
Böreklerin başı tandır ketesi
 Bir de o Gürün'ün saç *teşt kömbesi*
 Pek lezizdir bizim yemeklerimiz (Kaya, 2006, s. 543).

Gülhani-Bizim Yemeklerimiz

Anam her gün *yufka ekmek* sulardı
 Sütü kaynatırdı yoğurt çalardı
 Sofrayı hazırlar namaz kılardı
 Güzel olur bizim yemeklerimiz

Kuskus, mantı, *su böreği*, *kaygana*

Güveç pek hoş olur lezzetten yana

Gelen giden yiyor kalmıyor bana

Güzel olur bizim yemeklerimiz (Kaya, 2006, s. 544-545).

Ruhsati-Ederdim

Kabak şöyle dursun cennette yerim

Soğan, sarmısağı perhizde derim

Marul, pırasayı almaz defterim

Patates ekmeği hergün ederim (Güney, s. 106; Kaya, 2006, s. 550).

Netice itibarıyla destanlarda ekmek sadece bir besin maddesi olmakla kalmamış, insanın yaşamındaki temel değerleri, duyguları ve deneyimlerini yansıtan çok yönlü bir sembol olarak değerlendirilmiştir. Ekmek; hayatın devamlılığı, ailenin birliği, emeğin karşılığı, bereketin sembolü, toprağın verimi ve sevgi ve dostluğun paylaşımı gibi birçok kavramla özdeşleştirilmiştir.

3.5.3. Masallarda Ekmek

Masallarda ekmek sıkça geçmesine rağmen efsane ve destanlarda olduğu gibi doğrudan ekmeğin vurgulandığı bir masal tespit edilememiştir. Ekmek, masal anlatılarının içerisinde çoğu zaman temel besin gıdası mahiyetinde yer alırken kimi masallarda iş, kazanç gibi metaforlaşmış anlamlar ve yemek/ sofraya gibi semantik bağlamlar ile geçmektedir (Göde, 2018, s. 151-162). Masallarda temel besin gıdasının geçtiği bağlamlar şöyledir:

Cariye Kız Masalı

Bir varmış bir yokmuş, hem aç iken hem tok iken, karga üfürükçü iken, serçe fitneci iken, sülün kırmızı iken, kuyruğu uzun iken, kurt aşçı iken, tilki muhafız iken... Bir zamanlar bir çoban varmış. Çobanın hanımı ölmüş, ondan bir kız kalmış.

Çoban dul bir kadınla evlenmiş. Dul kadının da bir kızı varmış. Üvey anne üvey kızına zulmediyormuş. Kız cariyeye dönmüş, rengi sapsarı olmuş. Onu “Cariye” diye çağırıyorlarmış.

Anne öz kızına her gün sütlü ekmek pişirip veriyormuş. Cariye kıza ise her gün kuru bir ekmek parçası verip, başına vurarak ağır ağır işler buyuruyormuş.

Bahtı kara kız iğ ve kirmanı önüne alıp, kuru ekmeği soğuk suya batırıp yiyerek hiç durmadan çalışıyormuş. İneği otlatıyormuş...

Kızları başköşeye geçirmişler. Yemeklerin en iyilerini de onların önüne getirmişler. Ekmek yerine pasta, su yerine şerbet koymuşlar... (Baydemir, 2013, s. 457-462).

Bedel Batır Masalı

Bedel ona tazim kılıp: “Ey kız, bir aça, bir de susuza kafa tutma. Ben ölesiye açım, susuzum ve yorgunum.” Kız alkışlamış. Hizmetçi kızlar, altın kaplarda yedi ördekle pişirilmiş pilav, gümüş kaplarda yedi koyun eti, ağaç kaplarda nohut unundan yapılmış ekmekler getirmişler. Bedel yedi aşırıpta pilavı yemiş, eti yedi defa yutarak bitirmiş, yedi defa çiğneyerek ekmeği tüketmiş. Yedi çaydanlıktaki çayı içip kızın önüne gelmiş. “Hey kız, duvarın deliğinde kalmış ekmek-mekmek yok mu bu evde?” Kız şaşırıp kalmış. “Vay, kırk kişilik yemek vermiştim ya!” Gidip bakmış ki, yiğit bütün yemeği tamamen bitirmiş. “Yemekte pehlivansın, deve karşı nasılsın acaba?” demiş kız. Bedel, ona tazim kılıp: “Ben onu izleyerek geldim” demiş. “Söyle ey nazenin, sen kimsin? Devlerin mekânında ne yapıyorsun?” “Adım Akkız, beni devler kaçırp getirdiler.” (Baydemir, 2013, s. 467-468).

Yılan Ağa Masalı

Yılan Ağa pek öfkelenmemiş. “Durum böyle mi şimdi? Ben adamın kızına değmez miyim? Bakıp dursun o adam ... Başına öyle musibetler salmalı ki ... Kızlarını ayak basmamış ülkelere atacağım. Adamı ise aç, çıplak, bir parça ekmeğe hasret bırakacağım. O zaman da razı olmayacak mı görürüz ...”

Birkaç gün içinde adamın evi harabeye dönüşmüş. Yemek için bir parça ekmek bile bulunmuyormuş. Adamın çocukları ekmek bulmak için kafalarının estiği yere gitmişler (Baydemir, 2013, s. 483).

Almas Batır Masalı

Yaşlı kadın: “Böyle böyle yavrularım, insanoğlu danışmak için bizim yurda gelmiş. Sizler yarın onu alıp Kafdağı’na götüreceksiniz” demiş. Yavruları: “Tamam, anne” demişler. Her biri yedi testi yoğurt ile yedi tandır ekmeği yemiş. Sabahleyin ortalık tam aydınlanmadan Almas Batır bir devin sırtına binmiş, iki dev iki yanında

gökyüzüne doğru uçup gitmişler. Göz açıp yumuncaya kadar Kafdağı'na ulaşmışlar (Baydemir, 2013, s. 586-587).

İtpeş Masalı

(İtpeş: yuvarlak bir tür tandır ekmeği)

Çok eskidenmiş, ihtiyar karı koca yaşamış. Oğulları ve gelinleri de varmış. Gelin eve girmez, anasının önünden (saygısından) geçmez, eşiği adımlamazmış. Eşiğin önüne geldiğinde ona yemek vermişler. Yiyip gitmiş. Yaşlı kadın bir gün itpeş yapıp küle gömmüş. Gelini yemek yemeye geldiğinde, kocası karısına: “Ocaktan ekmek çıkar.” demiş. Karısı: “Bitlerin derilerini işleyip aileme elbise yapmalıyım, ama gözlerim yeterince görmüyor.” deyip çıkarmamış. Kocasına: “Sen çıkar.” demiş. “Benim oğluma ok, yay yapmam gerek, gözüme kül kaçır.” deyip çıkarmak istememiş.

Küldeki itpeş duymuş ki, karı koca tartışıyor, onu çıkaracak kimse de yok. Küldeki ekmek çıkıp kaçmaya başladığında, dışarıdaki gelin bir parçasını koparmış. İtpeş giderken kakıma rastlamış. O: “Nereye gidiyorsun, itpeş?” diye sormuş. “Yaşlı karı koca beni külden çıkarmak için tartışırken kaçtım.” demiş itpeş kakıma: “Arkana bak.” demiş. Kakım arkasını dönünce itpeş onu yemiş: Önceki gelinin yediği yer tekrar oluşmuş.

İtpeş oradan ileriye gidince tavşan rastlamış. “Nereye gidiyorsun, itpeş?” diye sormuş. “Yaşlı karı koca beni külden çıkarmak için tartışırken kaçtım.” demiş. “Arkana bak!” demiş itpeş. Tavşan arkasına bakınca itpeş onu da yemiş. Oradan ileri giderken karaca rastlamış: “Nereye gidiyorsun, itpeş?” demiş karaca. “Yaşlı karı koca beni külden çıkarmak için tartışırken kaçtım.” demiş. İtpeş karacaya: “Arkana bak!” demiş. Karaca arkasına bakarken, itpeş onu da yemiş. Oradan ileri giderken buza rastlamış, çocuklar buzdan ok yapmış oynuyormuş. İtpeş okları alıp, kırıp atmış. Çocuklara: “Ben şimdi sıçrayacağımı.” demiş. Çocuklar: “Sıçrama, sıçrama, karnın yarılır.” demişler. İtpeş sıçrayınca karnı yarılmış (Dilek, 2007, s. 703).

Hamur-Bahadır Masalı

Büyük bir şehirde hayatları boyunca çocuk sahibi olamayan fakir bir yaşlı adamla yaşlı bir kadının yaşadığını söylerler.

Bir gün yaşlı kadın ekmek için hamur kararken o hamurdan taş büyüklüğünde bir çocuk çıkar. Çocuk büyür, yirmi dört saat sonra bir yaşında, iki gün sonra iki yaşında olur (Duranlı, 2010, s. 283).

İhtiyar Balıkçı Masalı

Bak oğlum, sana üç çeşit iş buyuruyorum, der. Bunları benim söylediğim gibi yaparsan, benim üç kızım var, onların birisini alıp, annenin babanın yanına dönüp, gidersin. Bugün birinci görevi veriyorum. Bir gece içinde, bir disetine sazlık yerin ormanını kesersin, odun yapıp yığarsın, yerini sürersin, tırmıklarsın, oraya buğday ekersin, buğdayı biçersin, değirmende öğüttürürsün, bu undan bana yarınki çaya beş potlu ekmek pişirip, getirip, koyarsın, der...

Bugün gece boyunca çalışıp, yarınki çaya beş potlu ekmek getirip, koyarsınız, der.

O zaman devlerin her biri farklı taraftan, birisi at koşup, birisi tırmık, dirgen, birisi saban getirip, girip, giderler ormana. Ormana giderler, kesmeye başlarlar, odun yapıp, üçer arşınlık kesip, yığmaya girerler; sazlık yeri kuruturlar, sürüp, tırmıklarlar, bir taraftan ekerler, tohumlar fişkırıp, çıkar, ikinci taraftan olgunlaşırlar. Vurup, biçerler ve değirmende öğütüp, söylenen vakitte beş potlu ekmeği getirip, verirler buna. Sonra kız gelip, delikanlıyı uyandırır:

Kalk, ekmek pisti, alıp, git, der. Ekmek çok güzel olmuş, kabarıp, pismiş, kızarmayan yeri yok. Ekmeği, sofraya bezine sarıp, dev perisinin yanına gider. Gidip girdikten sonra, ekmeği masaya koyar bu. Dev, uykusundan yeni kalkıyormuş.

Alıp, geldin mi, oğlum? der.

Alıp, geldim, ihtiyar, der.

Çöz sofraya bezini, göreyim, ekmeğin olmuş mu acaba? der. Ekmek değirmen taşı kadar büyük. Pişmeyen yeri yok, çok güzel pişmiş. İhtiyar dev inanmaz: “Bir gün içinde hepsini de yapabildi mi ki?” der.

Sonra dev gider bunun yaptığı işe bakmaya. Gidince, kendi buyurduğundan da fazla iş yapıldığını görür. “İnsanoğlunun elinden de böyle iş gelir miymiş!” diye şaşırır (Gültekin, 2010, s. 1206-1207).

Keçi Kız Masalı

Akşam olunca kız, keçi postunu çıkarırmış ve dünya güzeli bir kız oluverirmiş. Sabah olunca da, kimse görmeden keçi postunu tekrar giyermiş. Oğlanın

anası, keçi kızın gelini olmasını oğlunun hatırı için kabul ettiğinden onu hiç sevmezmiş. Ne zaman ekmek pişirirken gelini de yardım etmek istese, kayınvalidesi onun yardım etmesini istemez ve öfkesinden elindeki oklavayı gelinine vuruverirmiş. Sonra gelinine:

“Sen ne bilirsin ekmek pişirmeyi?” diye söylenirmiş.

Günler günleri kovalamış, bir gün padişahın oğlunu bir düğüne davet etmişler. Oğlan, karısına düğüne gideceklerini söylemiş. Kız, keçi postunu çıkarmış ve kayınvalidesinden habersiz kocası ile düğüne gitmiş. Aynı düğüne padişahın karısı da çağrıldığından, o da gitmiş. Kız düğün yerine varınca bir de bakmış ki, kayınvalidesi de oradaymış. Kız, hiç ses etmeden gidip onun yanına oturmuş (Dağlar, 2010, s. 119).

Devleri Öldüren Keloğlan Masalı

...

Devler keloğlanı güler yüzlü karşıladılar. Babasını soldular. Ölüm haberini işitince; “başın sağ olsun, rahmetli çok iyi bir adamdı, işte onun yerine sen kaldın. Üç gün gez, dolaş, sonra bize dağdan babanın yerine odun getirirsin” dediler.

Keloğlan devlerin yamadan kızgın olanak ayrıldı, ona biri de akşama yiyecek ekmeğin var mı, diye sormamıştı. Yıllarca babasını bir esir gibi kullandıkları yetmiyormuş gibi bir de kendisini angaryaya koşmak istiyorlardı (Köksel, 1995, s. 410).

Meherin Nağlı Masalı

Meher ahşam meşeye gedende cibine koyduğu çöreyi çıkardı, and içmek istedi. O adam Misirin çöreyini tanıdı, dedi:

- And içme, inandım, indi danış görüm seni kim getirdi? Misirden bura gelmekde megsedin nedi?

...

Cütçü evine kaçdı, toyug kesib, plov bişirtmekde olsun, Meher öz özüne fikirleşdi ki, men ki, tacir deyilem, pineçi bir adamam. Kişi öz işini goydu, getdi mene çörek getirmeye. Men de durum onun yerini sürüm. Hışın desteyinden tutub bir neçe defe o teref bu terefe getdi. Birden hış bir yere ilişdi. Meher öküzleri vurdu. Yerin altından bir gapı açıldı. Meher hemin gapıdan gırh pille aşağı yendi, orada yine bir

gapı gördü, o gapını da açdı, gördü ki, burada o geder hezine var ki, yerin, göyün, torpağın sayı var, ancag buradaki hezinenin sayı yohdu. Bu he-zineleri yavaş yavaş gezirdi. Gördü ki, cevahiratla bezenmiş bir sandığ var. Sandığı açdı, gördü ki, sandıgda, birce üzük var, üzüyü götürüb barmağına tahdı, gördü yeddi dene ifrit hazır oldu.

...

Hemin günden vezir Meheri dile tutdu, dost oldular. Güya Mehersiz çörek yeye bilmirdi. Bir gün onu yine öz evine aparmışdı, yediler, içdiler, Meher serhoş oldu (Aydın, 2008, s. 105-116).

Avcı Ahmet Masalı

...

“Anlat bakalım Avcı Ahmet, nasıl oldu gündüzkü olay?” “Padişahım babam bana hakikaten nasihat etdiydi, heç o tarafa ava getme deyi, fakat ben dinlemedim, bi gezeyim geleyim dedim, gezdim yoruldu suyun başına geldim, ekmeğimi yedim, bi uykum geldi, uzandımdı, suya bi beyaz yılan geldi, su içerken arkasından çalının içinden bi çil yılan çıktı, beyaz yılanı yükleniverdi boğacağım deyi. Ben de mübarek biri birini şey etmesin deyi bi daş atdım, yaralandılar. İkisi de getdi, bundan başka benim heç bi şeyim yok.” der.

...

Bu arada bi gün Avcı Ahmet hanımınan evin balkonunda oturmuş, ön yanda kiler varmış. Ambarın döküntü yerine yani kilerin döküntü yerine iki sıçan çıkmış. Bir ekmek ufağı bulmuşlar. Ekmek ufağını:

“O ben yiyeceğim, öbürü ben alacağım.” deyi dövüşürlermiş. Hemen total sıçan da o sırada öteden çıkıvermiş. Total sıçan çıkarken beraber ikisinin ortasına getmiş.

“Ülen belişemediniz mi goca Avcı Ahmet’in malını.” demiş. “Bi guru ekmeği mi belişemediniz? Gidin ambara, ambarda çuvallar dolu, götünü açın, istediğiniz gadar yeyin.” demiş total sıçan (Alptekin, 2002, s. 224-228).

Padişahın Üç Kızı Masalı

Şimdi o mahallenin fırıncısı çarşıya ekmek sata gediormuş. O gadının o vaziyetini görünce:

“Bacı bu vaziyetin ahvalin nedir?”

Gadın da durumunu anlatıyor. Fırıncı bu sefer deyor ki:

“Sen hurda bekle, ben ekmeği satayım geleyim. Seni buradan çıkarıp evime götürüyüm. Ben seni geydirir bakarım.”

“Eee . . pekey oldu.”

Şimdi o arkadaş ekmeği satıp geliyor. Ordan o kadını çıkarıyor. Geyindirip guşandırıyor. Evine götürüyor, arda besleyip bakıyor. Şimdi fırıncının evinde o kadın beslene dursun, biz gelelim çocuklara.

Şimdi çocuklar dağ başında gulübede galdıktan sonra ardan bunları bir dev alıp götürüyor. Şimdi dev bu çocukları evine eletiyor. On, on iki yaşlarına gadar bunları böyüdüyor. Dev, dağlardan mahluk vurup getiriyor. Tabi devin garısı da bunları bişiriyor ve yeyorlar.

Çocukların aklı başına gelmeye durunca dev bir gün garısına tembih etmiş:

“Gan, çocukların yanında bir insan evladı diye gonusma! Artık akıllan başlarına geldi. Bunu anlarılarsa bizim yanımızda durmazlar.”

Himdi dev ava gediıyor. Garısı da bir ekmek işi yaparmış. Şimdi deyor ki:

“Get, dışardan bir odun al gel yavrum.”

Çocuk getmiyor.

“Ülen get.”...

Bir gün oğlan fırına doğru yanaşmış. Annesini götüren fırıncıya doğru yaklaşmış. Şimdi fırıncı gendisine gorkarak yanaştığı için:

“Bu zalım bir adam, galiba bunun parası pulu yok.” der.

Buna bir ekmek vermiş. Çocuk ekmeği aldığı gibi doğru gardeşinin yaruna gulübeye getmiş. Gulübede ekmeği beraberce yerlermiş. Bir gün öyle, iki gün öyle, üç gün öyle devamlı gelip gedermiş. Bir gün fırıncı iki ekmek vermiş ve demiş ki:

“Bunu bir takip edeyim bakayım, bu nere gider?” Kimin, neyin nesi? Varmış takip etmiş. Doğru gulübeye varmış ekmeği gardaşıynan beraber yemeye başlamışlar. Tam bu sıra fırıncı içeri girivermiş. Girerken beraber, tabi insan görmeyen gız çocuğu oradan kaçmış. Bu sırada gız feryad ederek bağırmaya başlamış (Alptekin, 2002, s. 242-244).

Horasan Padişahı

...

“Bizim bir tazi vardır, taziyla ikinizi yanyana durduracağım, beş metre ileriye bir ekmek atacağım, hanginiz evvel gaparsa onunla ortaklık yapacağım. Ekmeği gapamayanın boynunu vuracağım.”

Tazi, köpek tarafından özel olarak yetiştirilmiş. Padişahın büyük oğluyla tazi yan yana duruyor. Köse ekmeği bırakıyor, padişahın oğlu daha ayağını yerden kaldırmadan, tazi sıçırıyor, ekmeği gapıyor...

Mukaveleyi imzalıyorlar. Taziyla Keloğlan yan yana duruyor. Köse ekmeği beş metre ileri atacak, hangisi evvel gaparsa ortaklık devam edecek, gapamazsa gapamayanın boynu vurulacak. Fakat Keloğlan daha önce ağabeylerinin aynı yolda gettiğini bildiği için eline bir cop alıyor. Ekmeğe daha tazi sünmeden tazının boynuna bir vuruyor, tazi titriyor. Keloğlan gedip ekmeği alıp geliyor ve diyor ki:

“Tamam mı Köse?”

“Tamam, seninle ortaklığımız devam eder.”

“Eee. . ne olacak?”

“Evvela bizim filan yerdeki tarlayı ekmeye başlayalım, oradan ortakçılığımız başlasın.”

Köse'nin ikinci tazısı varmış, talimat veriyor çiftçiye, yani Keloğlan'a diyor ki:

“Tazi nere yatarsa sen orayı süreceksin.”

Tazi gediyor, tarlaya yatar mı? Tabi tazi getmiş daşın başına yatmış. Keloğlan daşın başını mı sürecektir? Bir vuruyor tazının gafasına, tazi ölüyor. Tarlaya atıyor ölüsünü.

Keloğlan hemen tarlayı sürüyormuş. Köse gelmiş tarla sürülüyor. Hemen tazının yattığı yere gelip gediyor.

“Çiftçi ne oldu?”

“İşde tazi bura yatdı, ben de bunun gaf asını uçurdum, işde şimdi burayı sürüyorum.”

“Pekey.”

İkinci tazi, üçüncü tazi derken Köse'nin tazılarını Keloğlan öldürmüştü. Köse de yavaş yavaş Keloğlan'ın elinden gurtulamayacağını anlayınca hanımına demiş ki:

“Bu Keloğlan'dan bize çıkış yolu yok.”

“Ne yapalım?”

“Gel bir sandık yapalım, bahada ağır, yükde hafif ne varsa bir sandığın içine goyalım, bir parça da ekmek goyalım. Kendimizi artık bu diyardan başga diyara atalım.” demiş.

“Olur mu?”

“Olur, yoksa Keloğlan bizim gafamızı uçuracak. İki tane ağabeyinin intikamını alacak.” demiş.

“Pekey ne alalım?”

“Altın alalım, şunu alalım; bunu alalım, biraz da yağlı ekmek alalım. Onu da sandığın içine goyalım, yolumuza devam edelim.” ... (Alptekin, 2002, s. 251-255)

Nanbatır masalı

Çok eski bir zamanlarda Tobıkbay adlı bir mergen varmış. Tobıkbay’ın eşinin hiç çocuğu olmamış. Kendisi uysal ve adaletli bir adamış. Bunun çocuğunun olmadığına tüm halk acıyorlarmış ve Tobıkbay’ı da seviyorlarmış. Çocuk hasreti çeken Tobıkbay günlerden bir gün eşine:

-Ben üç aylık av seferine çıkıyorum. Dönüp gelinceye kadar çocuk doğurdun doğurdun, doğurmadın seni bırakıp başka eş alacağım. Çocuk olduğunda da oğlan olsun, demiş de sefere gitmiş.

Erinin emrini nasıl yerine getireceğinin yolunu bulamayan kadın, çok sıkışmış, kederlenip ağlamış. Bir gün ekmek pişirmek için açtığı ekmeği bir çocuk şeklinde yapmış ve dışarıdaki yer ocağına ateş yakmaya çıkmış. Odun tutuşmuyormuş, üfürürken:

“Çocuğun ağlıyor, çocuğun ağlıyor!” diye o bir ses duymuş. Birden ardına dönüp baksa çadırın tepesindeki çapraz ağaçlarda bir kuşun durduğunu görmüş. Az önce “çocuğun ağlıyor!” diyen o talih kuşuymuş.

Bunun ne kötülük olduğuna gözü yetmeyen kadın koşarak çadıra girmiş. Gelse biraz önceki çocuk şeklinde yaptığı ekmek yok, onun yerinde bembeyaz apalak bir erkek çocuk iki ökçesiyle yeri tepikleyerek ağlamakta. Az önceki ekmek çocuğa dönüşmüş. Kadın: “Allah’ın verdiği, talih kuşum benim!” diyerek çocuğu kucaklamış. O zaman kadının ömründe damla gelmeyen göğsünden süt akmaya başlamış.

Söylediği vakit dolduğunda Tobıkbay evine dönmüş. Sevinci göğsüne sığmayan kadın:

-Buyurduğunu yerine getirdim, işte çocuğun, diyerek bembeyaz apalak oğlunu ona uzatmış. Tobıkbay buna inanmamış. Sen gerçeği söyle. Hepsi üç ayın

içinde sen çocuk sahibi olmuşsun. Çocuğu birinden istedin veya satın aldın ya da çaldın, deyip eşine inanmayarak onu çok sıkıştırmış. Kadın, önce, “Kendim doğurdum!” demiş. Tobıkbay buna inanmamış. Kadın sonunda çocuğun nasıl ortaya çıktığını söylemiş. Tobıkbay buna da inanmamış.

-Ben bu civarın tüm insanlarını toplayıp onların eline birer kırmızı elma vereyim. Başka elbise giydirip, görünüşünü değiştirerek onların arasına seni de katayım. Onların hepsi elmayı çocuğa uzatsın. O zaman çocuk kimin elmasını alırsa onun çocuğudur. Buna dayanabilir misin? diyerek eşine şart koşmuş. Eşi buna, “Kısmet, tevekkel!” diyerek bel bağlamış. Tobıkbay dediklerini yerine getirmiş. Çocuk hiç kimsenin elmasını almamış. En sonunda geçen öz anasının elmasını sevinerek almış. Tobıkbay da koşarak varmış ve çocuğu alıp yüzünden öpmüş. Ondan sonra alarak çocuğu öz çocuğum diyerek sevmiş. Ona beşik toyu yapmış, halkı toplayıp Nanbergen diye ad koymuş.

Arada günler aylar geçmiş. Çocuk yetişip alp gibi bir yiğit olmuş. Nanbergen on yaşlarını geçtiğinde gücü, yardımseverliği ve ünlü mergenliğiyle halkın takdirini kazanmış. O vakitlerde Urgandı denilen dağı mekân tutan Temirbatır (Demir Batır) ve Suvbatır (Su Batır) adlı ünlü iki mergen yaşamaktaymış. Onların dövüşüp de yenmedikleri, nişan alıp da vurmadıkları olmuyormuş. Nanbergen halk arasındaki bu efsaneyi işitip onlara varmayı, onlarla birlikte yaşamayı hayal ederek anne ve babasından izin istemiş. Babası ile anası önce çok sızlanıp reddetseler de sonra çocuğunun isteğini geri çevirmek istememişler. Azığını hazırlayıp, hayır dualarını ederek yola çıkarmışlar.

Nanbergen altı ay altı gün yol gittikten sonra aramaya çıktığı bahadırları bulmuş. Çok geçmeden onlarla dost olmuş. Onlar Nanbergen’in adını Nanbatır diye söylemişler. Bu üç bahadır, avdan başka canlının ayak basmadığı Şurkandı Dağında, av avlayarak bir kaç yıl geçirmişler. Onlar çam ağacından, temeli yetmiş kat, kapısı yedi kat ev yapmışlar. Onların ikisi ava gittiğinde birisi evde kalıp yemek pişiriyormuş. Günlerin birinde Nanbatır ile Temirbatır ava gidip yemek pişirmeye Suvbatır kalmış (Yıldırım, 2017, s. 463-465).

Ebu Ali Sina Masalı

“Ben ottan hap yapacağım, mercimek büyüklüğünde, hu hap 24 saat ekmek ve su vazifesini görecek.” Ondan sonra 365 tane hap yapıyor ve kardeşine veriyor. 365 tane de kendi cebine koyuyor ve “Fesuras” mağarasına giriyorlar. Mağarada bir yıl

sihir ilmi görüyorlar. Bu mağaraya girerken yanlarında bir şişe soğan suyu ve bir beyaz defter götürüyorlar. Güneşe tutulduğu vakit soğan suyu okunurmuş. İki kardeş bu mağarada bir yıl kalırlar. Tabii bunlar tıraş olmayı unutmuşlar. Saçları, sakalları birbirine karışmış. Bir yıl mağarada hapla idare ettikten sonra bunlar mağaradan çıkarlar (Sakaoğlu, 1999, s. 178).

Tüylü Masalı

Bir padişahın kızı Acem Padişahının oğluna rüyasında âşık olur. Baba, kızının, Acem Padişahının oğluna âşık olduğunu öğrenince onu öldürtmeğe karar verir. Kız, büyük cariyesiyle beraber evden kaçıp, Acem ülkesine gider. Kız cariyeyi orada gelin eder, Kendisi bir postun iç; ne girip, Padişahın sarayına besleme olur...

Padişahın oğlu bu kıza âşık olur. Fakat o günden sonra Tüylü posttan dışarı çıkmadığı için kızı bir daha göremezler. Padişah oğlu bu kızı aramaya çıkmaya karar verir. Tüylü bir ekmek yapar içine aradığı kızın kendisi olduğunu yazdığı bir mektubu koyar. Padişahın oğluna, yiyeceğinin bittiği zaman bu ekmeği yemesini söyler. Padişahın oğlu üç aylık yola gider, aradığı kızı bulamaz. Ekmeği bittiğinde, Tüylünün verdiği ekmeği yemek için keser. İçinden çıkan mektuptan gerçeği öğrenir. Geri döner, evlenirler (Günay, 1975, s. 74).

Şah Meranın Yüzüğü Masalı

Fakir bir çocuk, ekmek parasıyla çocukların öldürmek üzere oldukları bir yılanı, kediye, köpeği ve fareyi kurtarır. Kendi ekmeğinden keserek bu hayvanları büyütür. Yılan evine gitmek ister. Çocuk yılanı evine götürür, yılanın babası bu çocuğa sihirli bir yüzük verir. Çocuk, padişahın kızını istetir. Padişahın istediği büyük konağı bir gecede yüzükten çıkan Araplara yaptırır ... (Günay, 1975, s. 167).

Gülükân Masalı

Ekmekleri tuzları yok, oğlan gidip av avlıyormuş bacısı çırpı mırpı toplayıp kuşları kebab ediyormuş, günleri öylece geçiyormuş...

“Oğlum, ekmeğiniz tuzunuz var mı?”

“Baba ekmeğimiz yok ama tuz nedir?”

“Oğlum, kuşları pakladığınız zaman, etin üzerine ufak ufak serpersiniz, pişirdiğiniz zaman daha lezzetli olur.”

Padişah bu çocuğa bir torba tuzla epeyce ekmek vermiş, bu da alıp eve gelmiş. Bu oğlan ava gidince peri kızları gelir bacısıyla eyleneirlmiş, kızın canı sıkılmasın diye, oğlan eve dönünce peri kızları güvercin olur uçarlarmış...

“Bacı, kalk kuşları kebab et, ekmek de getirdim, oturup yiyelim.” ...

“Bu yolu takip et, karşına bir davar komu gelir, komun önünde de bir dut ağacı vardır. Atını dut ağacına bağla. Babam orada yatıyordur, anam da ekmek yapıyordur, sağ memesini sol omzuna, sol memesini de sağ omzuna atmıştır. Atını bağlar bağlamaz memelerine sarıl, her birinden birer yudum em. Haydi git.”...

Oğlan, benim başımdan böyle böyle bir hadise geçti diye padişaha bir şey anlatmıyor. Padişah gene bunlara ekmek tuz vermiş...

Oradan dev anasıyla babasının yanına gitmiş, orada ekmek yemek yedikten sonra, onlar da sormuşlar: ...

Padişah gene bu çocuğa ekmek tuz vermiş, çocuk da eve getirmiş. Gülükan sormuş:

“Bunları kim verdi?”

“Böyle böyle bir adam verdi.”

Gülükan her şeye ayanmış. Bu çocukların teyzelerinin bunlara kötülük ettiğini, analarının yedi caddenin ortasında domuz derisine sarılı yattığını, herkesin yüzüne tükürdüğünü, bunlara her zaman ekmek tuz veren adamın bunların babaları olduğunu hep biliyormuş (Günay, 1975, s. 480-491).

3.5.4. Fıkralarda Ekmek

Fıkralar, düşünce ve savunulan bir bakış açısını mizahî bir üslupla ifade eden kısa anlatılardır. Mizah ve hiciv öğeleriyle bezeli bu özlü anlatımlar, genellikle hareketli ve ilgi çekici olup belirli bir dönemin veya toplumun özelliklerini, sosyal ve siyasi olayları yansıtır. Fıkralar, söz gelimi bir konuyu daha çekici hâle getirmek için kullanılabileceği gibi, bağımsız olarak da anlatılabilirler. Ancak temelde, bir düşünceyi özetleyen ve insanların dikkatini çeken bir yapıya sahiptirler. Fıkralarda ekmek mizahî yönüyle işlenmiştir. Ancak kutsal bir değer olması sebebiyle mizahî unsurlar saygı çerçevesinde oluşmuştur. Kavram çevresinde kurgulanan fıkralar şunlardır:

Ekmek Nedir?

Nasreddin Hoca, ortalıkta bilgin diye dolaşan bazı bilgisizler hakkında konuşunca, Padişah kendisini saraya çağırması ve yedi bilginin onu sorguya çekmelerini istemiş. Padişah, ilk olarak Nasreddin Hoca'ya söz vermiş. Hoca: “Bana kağıt kalem getiriniz”, demiş ve getirilen kağıt ve kalemleri yedi bilgine verip: “Ekmek nedir?” sorusunun cevabını yazmalarını istemiş. Cevaplar padişaha verilmiş. Herkes ekmeği başka türlü tarif etmişti. Kimi: “Ekmek bir yiyecektir”, kimi: “Ekmek un ve sudur”, kimi: “Ekmek pişirilmiş hamurdur”, diye cevaplamıştı soruyu. Bunun üzerine Nasreddin Hoca, padişaha: “Padişahım, bunlar daha ekmeğin ne olduğuna karar verememişler, benim suçlu olduğuma nasıl karar verecekler”, demiş (Duman, 2008, s. 381).

İsteddiği Ekmek Peynir Yok

Bir fakir Bektaşî bir aşçı dükkânına giderek ne yemekleri bulunduğunu sorar, aşçı da yanındaki yemekleri sayar, zavallı bunları dinledikten sonra:

-Çok şey, bu kadar yemek var da benim istediğim ekmek peynir yok! diye çıkar gider (Yıldırım, 1999, s. 96).

Ördek Çorbası

Hoca bir gün, bir dere kıyısında, ördeklerin ötüşüp oynastıklarını görür. Hemen el atıp tutası gelir ama, ele, avuca gelir şey mi bunlar? Üstünün, başının ıslandığı da yanına kâr kalır. Nihayet, olmayacak duaya âmin demektense, bir kenara oturur; ekmeğini suya batırıp, yemeye başlar.

Derken, kırk yılda bir merhaba ettiği biri geçer oradan:

“Afiyet olsun, Hoca; gene su başına oturdun da ne yiyorsun?” diye sorar.

Hoca:

“Yahu, der; sende de şu ördek kadar akıl varsa, ben neyim! Ne yediğimi görüyorsun ya, işte; ördek çorbası!” (Güney, 1995, s. 84).

Bektaşî'nin Masrafı

Kibarlardan biri bir dükkândan alışveriş ederken bir Bektaşî fakiri yanaşıp kendisinden mangır ister. O da çıkarıp bir mecidiye çeyreği (beş kuruş) verir. Yanında bulunanlardan biri:

- Efendim, bu gibilere merhamet olmaz. Hem rakı içerler, hem de parayı kebaba, şaraba verirler, der. Kibar bey:

-Acâyib, ben bunları hep peynir ekmek yer sanırdım, bu yaşayışlarını bilmezdim, diye fakiri çağırarak yeniden bir altın verir (Yıldırım, 1999, s. 196).

Aklını Peynir Ekmekle Mi Yedin

Hoca bir gün çarşıda bir kavuk beğenir. “Kaça?” diye sorar.

“Sudan ucuz Hoca’m, on akçe!” derler.

“Pek âlâ öyle ise, sarıp, sarmalayın!” diye sardırır Hoca. Gideceği sırada, gözüne mi ilişir, ne olursa:

“Ya şu heybe kaç?” diye sorar.

“Yabancı değilsin ya, o da senin için on akçe olur.” derler.

“O hâlde, kavuğun yerine heybeyi verin” der, alır heybeyi ama, kesenin ağzını açmadan çıkar. Adam arkasından yetişip:

“Hoca’m, ayıp olmasın ya, parasını unuttunuz” deyince Hoca:

“Ne parası, heybenin yerine kavuğu bıraktım ya” diye çıkışmaya başlamasın mı! Adamcağız boynunu büken

“Öyle ama Hoca’m, kavuğun parasını vermediniz ki?” der, der ama, Hazret büsbütün fitili alır.

“Yahu, sen aklını peynir ekmekle mi yedin? Kavuğu almadım ki, parasını vereyim” deyip yürür (Güney, 1995, s. 7-8).

Tuz, Ekmek Hakkı İçin

Bir gün Hoca, kelli felli biriyle tanışır. Epeyce çene çaldıktan sonra, ayrılırken Hoca’ya:

“Doğrusu, size doyamadım; bir gün bize buyurun da, beraber bir tuz, ekmek yiyelim!” der.

Bizimki bu sözün ucunda bir ziyafet var sanır, içinden: “Yine mi yâ hay!” der. Gayrı vakti, saati geciktirir mi! Günün birinde, çat kapı, adamın evine damlar. Biraz hoşbeşten sonra Hazret, gerçekten önüne tuz, ekmek çıkarmasın mı! Güvendiği dağlara kar yağınca, Hoca içinden kızar ama, dışından belli etmez. Tuz, ekmek yer, bunu bulduğuna da şükreder. Tam pencerenin önüne oturup da lafın kösteğini açacakları sırada, kırk yerinden, kırk yamalığı dökülen biri gelir:

“Allah, dert verip derman aratmasın.” diye elini uzatır. Ev sahibi şöyle bir yüzünü ekşittikten sonra: “Allah versin!” der, başını çevirir ama, fukaracık:

“Efendilerim, az sadaka çok kaza, bela savar!” deyince, Hazret, büsbütün yüzünü karartın “Şimdi de bize akıl öğretmeye mi kalktın; gelirsem yanına, gösteririm gününü!” derken, Hoca sözünü ağzından alır

“Vallahi babalık, tuz, ekmek hakkı için söylüyorum: Bu adam sözünün eridir, dediğini yapar mı, yapar!” der (Güney, 1995, s. 99-100).

İnsanın Ağzında

Hayatından yakınan biri sözlerini: “Geçim kolay değil, ekmek aslanın ağzında”, diye bitirmiş. Hoca göğüs geçirerek şöyle demiş: “Ekmek aslanın ağzında değil, insanın ağzında, insanın! Aslanın ağzında olsaydı, karın doyurmak bu kadar güç olmazdı.” (Duman, 2008, s. 332).

Kaşıksız Çorba Nasıl İçilir?

Nasreddin Hoca’yı bir gün iftara çağırmışlar. Sofraya oturulmuş. Top atılınca ilk yemek olarak çorba getirilmiş. Fakat, muziplik olsun diye, Hoca’nın önüne kaşık koymamışlar. Hoca da ekmek kabuğunu kaşık gibi oyup onunla çorbayı içmiş. Bitirince de ekmeği ağzına atmış. Bu arada, sofradakilere dönüp: “Bu güzelim çorbayı içip de kaşığını yemeyenler ya akılsızdırlar, yahut ahmak”, demiş (Duman, 2008, s. 367-368).

İşte Böyle Küser

Hoca arkadaşlarıyla kırdan oturmuş, yoğurda ekmek doğrayıp yiyorlarmış. İçlerinden biri ekmek doğramaya yardım etmiyor, habire yiyormuş. Sonunda Hoca buna çok kızmış ve kepçeyle adamın başına vurmuş. Adam bu darbe üzerine mosmor kesilip yere yığılınca Hoca: “Ne doğrar, ne basar, ne elini çanakdan çeker, bir kepçe vurursan da böyle küser”, demiş (Duman, 2008, s. 341).

Tanrı Ne Verdiyse

Cimri adamın biri, Nasreddin Hoca’yı evine çağırmış: “Buyur, bize gel, Tanrı ne verdiyse yeriz”, demiş. Eve gelmişler. Adam, sofraya birkaç baş kuru soğan ve bir somun ekmek getirmiş. Hoca, sıcak yemek yerine, önüne konan soğanı görünce: “Tanrı ne verdiyse bu mu?” diye sormuş. Adam başıyla onaylayınca da şöyle demiş: “Ahbap, soğanı Tanrı verdi kabul. Buğdayı da o verdi. Amma, sana ömür boyu soğan ekmek ye demedi ki (Duman, 2008, s. 376).

Altı Ekmek

Nasreddin Hoca, her gün, fırından altı ekmek alıyormuş. Komşusu, ona, neden altı ekmek aldığını sormuş. Hoca: “Birini kendim yiyorum, birini atıyorum, ikisiyle borcumu ödüyorum, ikisini de borç veriyorum”, demiş. Komşusu bu sözlerden bir şey anlamadığını söyleyince, Hoca, izah etmiş: “Birisini kendim yiyorum. Atıyorum dediğimi karımın annesine, borcumu ödüyorum dediğimi, anneme ve babama veriyorum. Kalan iki ekmeği de çocuklarıma ayırıyorum.” (Duman, 2008, s. 558).

Kaplanları Kovuyorum

Nasreddin Hoca, evinin dört yanına ekmek kırıntıları serpiştiriyormuş. Komşuları görüp sormuşlar: “Hoca Efendi, ne yapıyorsun?” Hoca cevap vermiş. “Kaplanları kovuyorum.” Komşuları: “İyi ama Hoca, buralarda kaplan pek görülmez. “Bu sözler üzerine, Hoca şöyle der: “Siz de kabul edin ki, iyi başarmışım bu işi, değil mi?” (Duman, 2008, s. 384).

Hoca'nın Tuz Sevgisi

Hoca'nın bir âdeti varmış, parça parça tuz yermiş.

Onun bu özelliğini bilenlerden biri yolda karşılaştığı Hoca'ya takılır:

“Efendi, sen tuz ekmek yermişsin. Bilmez misin ki tuz yemek akı eksiltir!”

Hoca, adamı bir güzelce süzdükten sonra gülümseyerek cevap verir: “Bilirim bilirim de ondan yerim. ‘Aklım ellerin akıyla beraber olsun.’ diye yerim!” (Sakaoğlu, 2005, s. 89).

Kar ile Ekmek

Bir mecliste otururken oradakilerden biri Hoca'ya sorar:

“Hoca efendi, kusuruma bakma, merak ettim de ...”

“Neymiş bakalım merakın a efendi?”

“Sen hiç yemek icat ettin mi?” Nasreddin Hoca şöyle bir sakalım sıvazlayıp düşündükten sonra cevap verir:

“Vallahi bir zamanlar bir yemek icat etmiştim ama doğrusu ben de beğenmemiştim.”

“Neydi Hocam o yemek?”

“Kar ile ekmek yemek!” (Sakaoğlu, 2005, s. 101).

Ahir Zaman

Bir gün Nasrettin Hoca’nın pek hoşlanmadığı, ikide bir onu bunu alaya almaya kalkan, tatsız bir adam yılışa yılışa sokulup sormuş

“Efendi! Saat kaç?”

“Bir tane saatim var,” demiş Hoca.

“Onu sormadım. Kaça geldi?”

“Kösteğiyle birlikte yüz seksen iki akçe iki para vermiştim.”

“Allah Allah! Anlatamadım galiba? Akşama ne var, onu soruyorum!”

“Arpa ekmeği, taze soğan, kavun, hıyar. Bir de bulgur pilavı olabilir.”

“Değil, a Hocam! Galiba benimle alay ediyorsun! Şimdi ne zamandayız?”

“Yazın ortasındayız. En sıcak günler.”

“Be adam! Zaman ne zaman diyorum?”

“Bunu bilmeyecek ne var! Ahir zaman!...” (Bengü, 2002, s. 121).

Ondan Lezzetlisi Yoktur

Anastratin, bir gün oğluna sormuş: “Sen ömründe çok lezzetli bir şey yedin mi?” Oğlu: “Yok”, demiş. Anastratin, tekrar sormuş: “Sen her gün ne yiyorsun?” Oğlu cevap vermiş: “Kara çörek.” Anastratin, hayretle oğlunun yüzüne bakarak: “Dünyada kara ekmekten daha lezzetli ne var?” demiş (Duman, 2008, s. 426).

Bu Evden İki Cenaze Çıkardı

Bir gün Nasrettin Hoca yabancı bir kentte aç açına dolaşırken karşılaştığı kimseler

“Sen ne iş yaparsın?” diye sormuşlar.

“Ben hekimim,” demiş Hoca.

“Aman,” demişler, “bizim Bey’in oğlu çok hasta. Gel, bir bakıver.”

“Peki,” demiş Hoca.

Bey onu saygıyla karşılayıp oğluna bir ilaç yapmasını dilemiş. Hoca sormuş

“Sizde bal, yağ, ekmek bulunur mu?”

“Bulunur,” diyerek koşup getirmişler.

Şimdi bir de beyaz çarşaf ister. Onu da getirmişler. Hoca çarşafın altına girmiş, ekmeğe yağı, üstüne de balı sürüp yemeye başlamış. Karnını iyice doyurup çarşafın altından çıktığı sırada içerden oğlanın öldüğü haberi gelmiş.

“İlacın bir yararı olmadı,” demişler.

“Yararı olmaz olur mu!” diye atılmış Hoca.

“Ben bu ilacı yapmasam bu evden iki cenaze çıkardı...” (Bengü, 2002, s. 197).

Biri Var Biri Yok

Adamın biri her gün karısına “Akşamdan ekmek sula belki gece misafir gelir.” diyormuş. Kadın da kocasını dinleyip ekmek sularmış. Bir gün olmuş, iki gün olmuş, bir ay olmuş. Gelen giden yokmuş. Kadın da bıkmış, usanmış “Bir gün yapmayayım, zaten gelen giden yok.” diye düşünmüş. O gece misafir gelmiş, kocası ekmek istemiş. Kadın da:

- Ekmek var, su var misafir yok; ekmek yok su yok, misafir var, demiş (Köz, 2021, s. 114).

Yavan Pekmez

Yörükün biri bir gün çarşıya iner, gezinirken fırından bir tane somun ekmeği alır. Katık ararken, köşede ayakkabı diken ayakkabıcıyı görür. Ayakkabıcının kösele suyunu pekmez zanneden yörük ayakkabıcıya dönerek:

- Yeğen şu pekmezinden bir bangunutluk verir misin? diye sorar. Uyanık ayakkabıcı hemen:

- Tabi ki amca, der ve pekmez diyerek kösele sunundan biraz verir. Yörük bir köşeye çekilerek aldığı kösele suyuna ekmeğini bandırarak yemeye başlar. Onu izleyen ayakkabıcı da kıs kıs güler. Ekmeğini bitirip elinin tersiyle ağzını sildikten sonra karnı doyan yörük ayakkabıcıya dönerek:

-Bana bak yeğen bu Yörük pekmezden anlamadı diye kıs kıs gülüyordun görmedim sanma; ama pekmezin yavandı, der (Kılınç, 2010, s. 113-114).

Ondan Al Buna Ver!

Bektaşî fukarasından biri parasız ve aç olduğu hâlde bir fırının önünde duruyor, orada zuhurat bekliyor imiş. Ekmek alanlardan biri merkuma bir okka ekmek bedeli olmak üzere bir kuruş vermekle baba eyvallahı bastırdıktan sonra fırına girip

yirmi paralık ekmek almış ve kuruşu tezgâhtara vermiş. Tezgâhtar yirmi parayı iade etmediğinden baba:

- Hani ya evlât, bizim kuruşun artanı? demiş ise de tezgâhtar:

- Verdim ya, daha ne istiyorsun? cevabını vermekle verdin, vermedin münazaası başlamış. Nihayet Bektaşî fırıncıdan paranın üst tarafını alamayacağını anlayarak ve:

- Haram olsun, deyip geçmiş, karşıdaki bakkal dükkânına girerek:

- Bakkal, şuradan yirmi paralık pastırma ver, demiş. Bakkal bir kâğıda sarıp verdiği pastırmayı alınca yürümeğe başlamakla bakkal bağırarak:

- Hani ya baba yirmilik? dedikte Bektaşî:

- Verdim ya ayol, ne istiyorsun? cevabını vererek yoluna devam etmiş. Biraz gittikten sonra kendi kendine düşünerek demiş:

- Yâ rabbi! Sen de biliyorsun ki fırıncı benim yirmiliği yuttu. Ben de bakkalın yirmiliğini yuttum. Sen kadirsin, fırıncıdan al, bakkala ver. Günahı bana olmasın demiş (Yıldırım, 1999, s. 79).

Gücün Yetiyorsa Şunu Kırsana!

Bektaşî'nin biri, bir kır âlemi yapmak istemiş. Doğruca bakkala gitmiş. Ceplerini aramış. Kuruşun birini rakıya vermiş. Öteki kuruşla da ekmek peynir, biraz da pastırma almış. Bir su kenarında oturarak mendilini önüne açmış. Rakı şişesini ve yiyeceklerini önüne sıralamış. Ufak ufak demlenmeye başlamış. Bir aralık o kadar derin bir düşünceye dalmış ki yavaş yavaş yanına sokulan bir köpeğin farkında olamamış. Kurnaz köpek, Bektaşî'nin bu gafletinden istifade ederek usulcacık başını uzatmış. İçinde peynir ile pastırma olan ekmeği kapınca kaçmağa başlamış. Bektaşî kendine gelmiş. Köpeğin arkasından koşmak istemiş. Fakat önündeki rakı şişesinden teselli bularak:

-Canım, sâde rakı da kâfi... Zaten bu dünyada dört başı mâmur bir zevke imkân yoktur. Ekmek köpeğin kısmeti imiş. Ben de rakıyı mezesiz olarak hoş görürüm, demiş ve çekiştirmekte devam etmiş. Fakat birdenbire hava kararmış. Müthiş bir kasırga çıkarak dolu yağmağa başlamış. Bu esnada iri bir dolu tanesi gayet ince olan şişeyi bir anda parçalamış. Böylece rakıdan da mahrum olan Bektaşî'de zerre kadar neşeden eser kalmamış. Bu münasebetsiz doluya fena hâlde hiddetlenen Bektaşî, hemen yerinden fırlamış. Talihin bu aksiliğine söylene söylene şehre dönmeğe mecbur kalmış. Yolda bir eskiciye rast gelmiş. Bu adam siper bir yere oturmuş, eski bir

ayakkabıyı tamir edermiş. Bektaşî'nin gözü eskicinin önündeki demir muştaya ilişmiş. Bektaşî hemen muştayı kapmış, semaya doğru kaldırmış. Güya karşısında bir muhatabı varmış da, muştayı ona gösteriyormuş gibi tuttuktan sonra:

-Benim incecik rakı şişemi kırmak marifet değil. Gücün yetiyorsa şunu kırsana! diye bağırılmış. Ondan sonra eskiciye dönerek:

-Gördün mü, yaptığı haksızlığın altında kalmadım. Söyleyeceğimi söyledim. Çok şükür, içim biraz ferahladı (Yıldırım, 1999, s. 79-80).

Yesene Be Birader

Allah, gariplik, gurbetlik yerde, insanı parasız, pulsuz düşürmesin! Bir tarihte bizim Hoca'nın da başına gelmiş bu. Gözünün, gönlünün çektiğini aldığı için, para, pul suyunu çekmiş.

Ee, o zaman, bu zaman mı? Tel yok, telefon yok ki, istesin isteyeceği yerden. Elin memleketinde de kimi var, kime gitsin?

“Uzaktan olsun merhaba ettiğim birine rastlar mıyım!” diye çarşı, pazar dolaşıp dururken taze bir ekmek kokusu, burnunda mis gibi tütmeye başlamış. Bir de, iki adım ötede bakmış ki, yaşlı, başlı bir ekmekçi... Ekmekleri raf raf dizip sıralamış ama, kendisi çekmece başında sinek avlıyor!

Hoca, şöyle bir adamın gözünün içine baktıktan sonra:

“Ağam, demiş; sormak ayıp olmasın ya, bu ekmeklerin hepsi senin mi?” Ekmekçi ne desin, şöyle bir dudak ucuyla: “He!” demiş; bunun üstüne Rahmetli büsbütün hayrete düşerek:

“Öyleyse, ne bakıp duruyorsun, yesene be birader!” demiş (Güney, 1995, s. 112-113).

Teslis

Tekkenin yeni, açıkgöz sâliklerinden biri Bektaşîliği anlamış da, bu Allah, Muhammed ve Ali şekillerine akıl erdirememiş. Evvelâ rehberine bilemeyince onun delâletiyle mürşidine sormuş: “Ne olursunuz, şu Allah, Muhammed ve Ali farklarını bana öğretir misiniz?” Mürşid tarikatın hazmolunması devrelerine girmeyen bu konuyu açıklamaktan çekinmeyerek başlamış şöyle anlatmağa:

-Yavrum, üçü birdir, biri üçtür. Bir dersin günah olur, üç dersin günah olur. Çünkü Allah Allaktır, Ali Allaktır. Muhammed onun kuludur, hem mürşididir. İkisi birdir. Fakat aslında üçü birdir. Biri de üçtür. Baş, gövde ve ayaklar gibi...

Sâlikin aklı bir türlü ermediğinden aval aval bakmış. Mürşid devamla daha birçok, fakat hep aynı çerçeve içinde söz söylemiş. Sonunda adamcağızın nefesi tükendiği, ağzı köpürdüğü hâlde kendi de içinden çıkamamış ve kızarak sormuş:

- Anladın mı? Evlâd dâvâ bundan ibârettir.

Sâlik haklı olarak “anlamadım” demiş. Bunun üzerine Bektaşî babası asabileşerek sesini yükseltmiş:

- Anladım de, anladım de, de, demiş. Yoksa anlıyamazsın. Otuz yıldır bu kapının ekmeğini yerim, ben de anlıyamadım (Yıldırım, 1999, s. 122).

Sen Ot Mu Yersin?

Bir Bektaşî Ramazan günlerinden birinde kasabaya giderken karnı acıktığından kenarda bir gölgeliğe çekilip dağarcığından çıkardığı ekmek peyniri yemeğe başlamış. O sırada yoldan geçenlerden birisi:

-Hele bak! Dede mübarek günde ekmek yiyor, demesiyle dede kaşlarını çatarak cevap verir:

-Sen ot mu yersin, be çocuğum? (Yıldırım, 1999, s. 147).

Baltayı Çalması

Nasreddin kasaptan beş kuruşa üç kilo ciğer almış ve karısından ciğer yemeği yapmasını istemiş, kendisi de işe gitmiş. Karısı çok düşünmeden ciğeri kavurmuş ve komşu kadınlarla yemiş. Hoca eve dönünce karısına demiş:

-Hadi hatun, sofraya ciğer yemeğini getir de yiyelim.

-Ciğeri kedi çalmış, o yüzden yemek yapmadım. Tuza ekmek ban ye.

Nasreddin bir şey dememiş. Ertesi gün Hoca demir dükkânından bir balta almış. Eve gelmiş ve baltayı sandığa kitlemiş. Karısı sormuş:

-Baltayı neden sandığa kitledin? -Kedi çalar diye korkuyorum.

-Sanki evde kedi mi var ona tamah etsin?

-E nasıl olmasın? Beş kuruşluk ciğeri çalan şey ondan on kat pahalı baltayı mı çalmayacak? (Polat, 2017, s. 100-101).

Allah biliyor

Nasreddin Hoca bir cimri tanıdığıнын evine gittiğinde tanıdığı ona bayat ekmek ile bir tabak bal ikram etmiş. Nasreddin Hoca bayat ekmeği dişi kesmeyince sinirinden balı kaşıkla yemeye başlamış.

Ev sahibinin gözü yerinden oynamış:

-Aman efendim, bal ekmekle yenmez ise, insanın içini sıyrırır, demiş.

Nasreddin Hoca hiç ses çıkarmadan balı bitirmiş ve:

-Kimin içinin sıyrıldığını Allah biliyor, demiş (Kuter, 2011, s. 146).

Ekmek var mı?

Ördek bara girer ve barmene:

- Ekmek var mı?

- Yok...

- Ekmek var mı?

- Yok...

Ekmek var mı?

- Yok...

- Ekmek var mı?

- Yok dedik ya...

- Ekmek var mı?

- Eğer bir daha sorarsan seni duvara çivilerim...

- Çivi var mı?

- Yok...

- Ekmek var mı? (Kuter, 2011, s. 147).

F

Bektaşî'nin biri bir yere gidiyormuş. Giderken bir pınar başına varmış. Oraya oturmuş. Bakmış ki orada bir fakir yolcu soğan ile ekmek yiyor. Fakir ekmeği yedikten sonra “elhamdülillâh, çok şükür yarabbi” demiş. Bunun üzerine Bektaşî “‘Yahu, böyle soğanla kuru ekmek yiyerek şükrettiğinizden değil mi ki Allah’ı kel alıştırdınız.” demiş (Yıldırım, 1999, s. 92).

F

Ağanın biri Ramazan’da bir Bektaşî’yi iftara davet etmiş. Akşam yaklaşınca Bektaşî’ye “baba, bizim âdetimiz, evvelâ akşam namazını kılar, ondan sonra iftar ederiz, artık bugün bize uy” demiş. Bektaşî de “pek âlâ” demiş. Ağa imamına “namazda biraz uzunca sûre koş” demiş. İmam da Fâtiha’dan sonra Vedduâ deyince Bektaşî “seni teres seni, bana bir lokma ekmek yedireceksin diye sabaha kadar namaz

mı kıldıracaksın” diyerek namazı boşlamış ve gelmiş sofranın başına, yemeği yemeğe başlamış (Yıldırım, 1999, s. 126).

F

Hoca Nasreddin Efendi yük arabası içine bir ekmek fırını yaptırır. Sonra misafir gelir. Şimdiye kadar dünyada her yeri gördüm, lakin yük arabası içine ekmek pişirmek için fırın yapıldığını görmemiştim. Bugün onu da gördüm. Hoca, bunun sebebi nedir? diye sorar. Hoca: “Ben bu fırını evvelce yer üzerine yap-mıştım. Bir misafir geldi, Ona: Yaptığım fırın nasıl olmuş, eyi mi?, diye sordum. Fırın iyi imiş, fakat ağzı gündoğduya olmuş, günendiye olsa imiş daha iyi olur, demiş. O gittikten sonra fırını yıktım, ağzını günendiye olarak yeniden yaptım. O misafir gitti, başka biri geldi. Fırını ona da gösterdim. Nasıl iyi midir? dedim. İyidir, fakat ağzı şimale açılmış olsa imiş daha iyi olurmuş, dedi. Onu da yıktım, ağzı şimale açılmış yaptım. Her gelen misafir: Ağzı bu tarafa olsa imiş daha iyi imiş, bu tarafa olsa imiş daha iyi imiş, dedi. Fırını yıkıp yapmaktan usandım. Başka çare bulamadım, en sonra bu yük arabasını getirdim, fırını bunun ortasına yaptım. Gelen misafir ağzının hangi tarafa açık olmasını isterse arabanın okundan tutuyorum, o tarafa çeviriyorum.” (Duman, 2008, s. 322).

3.5.5. Bilmeceelerde Ekmek

Bilmece, genellikle soru şeklinde ifade edilen ve cevabı gizli olan, zekâyı ve hazırcıevaplığı sınamaya yönelik geleneksel bir edebî türdür. Türk halk kültüründe önemli bir yere sahip olan bilmece, genellikle eğlence amacıyla kullanılmakta ve toplumsal iletişimi güçlendirmektedir. Anadolu folklorunda ekmekle ilgili bilmeceeler şunlardır (Ünsal, 2021, s. 102; Kuter, 2011, s. 147):

Altı taş üstü kum, içinde sarı lokum? : Çörek

Bir dam dolusu sarı öküz? : Ekmek

Dağdan gelir taştan gelir, yüzü küllü eniştem gelir? : Çörek

Dam üstünde yarım pide? : Ay

Dört ayaklı, bir kulaklı? : Ekmek tahtası

Kara Arap, beyaz yamalık yamar? : Ekmek sacı

Kat kat ekmek, içi dolu bal ekmek? : Kitap

Yassı yatar, sivri sürter, ikisinin arasında iş biter? : Ekmek tahtası, oklava

Yerden biter, her gün ister? : Ekmek

3.5.6. Tekerlemelerde Ekmek

Tekerlemeler, ölçülü ve kafiyele sözlerden oluşan, genellikle ağızda kolayca yuvarlanabilen sözlerdir. Bu edebî tür, masallar, öyküler, bilmeceler ve halk tiyatrosu gibi çeşitli formlarda veya bağımsız olarak ifade edilebilir. Çocuk folklorunda sıkça kullanılan tekerlemeler, eğlenceli zaman geçirme, konuşma becerilerini geliştirme ve oyunlarda eş seçme gibi amaçlarla kullanılmaktadır. Masal tekerlemeleri veya oyun tekerlemeleri olarak da adlandırılan bu sözler, genellikle masalların başında, ortasında veya sonunda yer almaktadır. Literatürde ekmek çevresinde oluşan tekerlemelerden bazıları şunlardır (Ünsal, 2021, s. 101-102; Kuter, 2011, s. 147-148):

Hamurun kabarması için söylenen bir tekerleme:

Adım Eşe,
Hamurum coşa.
Ben gelmeden,
İleğenden aş.

Çocuk oyunlarında söylenen bir tekerleme:

Açlıktan hep bayıldık.
Susuzluktan kırıldık.
Bir dikene koyulduk.
Âmin âmin âmin! Âmin âmin âmin!
Yer yer yer olsun.
Gök gök gök olsun.
Arpa buğday bol olsun.

Diğer bir tekerleme:

Gevrek ekmek pekmezsemiş
Pekmezde gevrek ekmezsemiş
Gevrek ekmek pekmezseseydi

Pekmez gevrek ekmeksermiydi...

3.5.7. Âşık Şiirlerinde Ekmek

Türklerin maddi ve manevi kültürünün hemen her alanında yer edinen ekmeğin, Âşık şiirlerinde de hacmi bir hayli fazladır. Kavram, âşık şiirlerinin genelinde kıtlık, kuraklık, yokluk, fakirlik, tuz ekmek hakkı çerçevesinde dostluk vb. bağlamlarla işlenmiştir.

Pir Sultan Abdal-Çok Nan-ü Yemek Yedik

Çok nan-ü nemek yedik helal edin
Gayrı size ermez oldu elimiz
Bizi bilen eşler ile dostlara
Selam dua göndermektir kârımız
...
Pir Sultan Abdal'ım burda gezeriz
Muhabbete cevri-cefa ederiz
Akşam geldik ise sabah gideriz
Kimselerde yoktur ad-u sanımız (URL 6)

Serdarî-Kuraklık Destanı

Nesini söyleyin benim efendim
Gayri düzen tutmaz telimiz bizim
Garip bülbül gibi feryad ederim
Açılmadan soldu gülümüz bizim
...
Evlatlar babanın sözün tutmuyor
Acım diye çift sürmeye gitmiyor
Çocuklar büyüdü ekmek yetmiyor
Başımıza bela dölümüz bizim
...
Serdarî sen gel de bu işi boşla
Çekil bir tekkeye tekbire başla
Vilayetim Sivas yerim Şarkışla

Düşmez İstanbul'a yolumuz bizim (Elçin, 2004, s. 13-140).

Âşık Serdari-Arkadaşım

Toklar karnını doyurmuş,
Aça ne diyem kardaşım,
Seni de benden ayırmış,
Piçe ne diyem kardaşım...

Fakı hacı kaçak satan,
Amir memur rüşvet kapan,
Müftü imam zina yapan,
Haca ne diyem kardaşım...

Öküz ölür yük eşekte,
Kartalların gözü leşte,
Ekmek yanar suç ateşte.
Saca ne diyem kardaşım...

Serdari kim yoldan sapar.
Kim bu sözden hisse kapar,
Adam bunu gündüz yapar,
Gece ne diyem kardaşım (Özdemir, 1975, s. 56).

Âşık Talibi-Yoksulluk

Gezdirir gurbet elleri
Yol ettirir bu yoksulluk
Ayırır kavim kardaştan
El ettirir bu yoksulluk

...

Sabah olur yola revan
İş bulamaz gezer avan
Aç kalır ekmeği yavan
Bal ettirir bu yoksulluk

...

Talibi Hakk’a güvenci
 Bu zaman da çok düzensi
 Altın olsa da kazancı
 Pul ettirir bu yoksulluk (Artun, 2001, s. 343).

Âşık Şeref Taşhova-Ataların Sözü Boşa Değildir

Ataların sözü boşa değildir
 İki yüzlü insan fayda getirmez
 Hastanın derdini hekim sağaltır
 Tehlikeli derman fayda getirmez

...

Merdin eksik olmaz *ekmeği aşı*
 Ocağından sönmez oldu ataşı
 Eğer korkak ise bezirgan başı
 Bu hana o kervan fayda getirmez

...

Şeref der sözlerin böyle velhasıl
 Asıllı insanda değişmez asıl
 Dost kazan ki gitsin nesil be nesil
 Yahşi varken yaman fayda getirmez (Artun, 2001, s. 390-391).

Hüseyin Kaçıran-Ötsün Diyom Ötmüyor Ki

Ruhumda bir sıkıntı var,
 Gitsin diyom gitmiyor ki.
 Yoksulluk başıma bela,
 Bitsin diyomı bitmiyor ki.

Düşünüyom nasıl etmek,
 Bilemiyom nere gitmek.
 Beş nüfusa tek bir *ekmek*,
 Yetsin diyom yetmiyor ki.

Yoksulluk yüreğim dağlar,
 Elimi kolumu bağlar.

Yavrum *ekmek* diye ağlar,
Yatsın diyom yatmıyor ki.

Kaçıran'ım söndü aşkım,
Avare geziyom şaşkın.
Bugün sazım bana küskün,
Ötsün diyom ötmüyor ki (Halıcı, 1992, s. 262).

Âşık Ali İzzet Özkan-Açlık Destanı

Bin dokuz yüz kırk ikinin yılında
Nice tüccar nice zengin aç kaldı
Mal kalmadı ireşberin elinde
Tükendi samanlar hayvan aç kaldı
...
Işıklar karardı gazlar tükendi
Kabadayı köy ağ'ları utandı
Aş ekmek yok süslü odalar kapandı
Hanedana gelen mihman aç kaldı
...

Ekmek İsa oldu göğşe çekildi
Nice nazlı kızlar otlar yayıldı
Yolcular yoruldu düştü bayıldı
Kesildi dermanlar insan aç kaldı

Camuzlar ma dedi baktı samana
Öküzler inekler meledi dana
Başka zaman değil hele bu sene
Âşık Ali İzzet Özkan aç kaldı (URL 7)

Âşık Veysel-Kara Toprak

Dost dost diye nicesine sarıldım
Benim sâdık yârim kara topraktır
Beyhude dolandım boşa yoruldum
Benim sâdık yârim kara topraktır

...

Koyun verdi kuzu verdi süt verdi
Yemek verdi *ekmek* verdi et verdi
Kazma ile döğmeyince kıt verdi
Benim sâdık yârim kara topraktır

...

Her kim ki olursa bu sırra mazhar
Dünyaya bırakır ölmez bir eser
Gün gelir Veysel'i bağrına basar
Benim sâdık yârim kara topraktır (Elçin, 2004, s. 193-194).

Âşık Veysel-Aramızı Kesti Dumanlı Dağlar

Aramızı kesti dumanlı dağlar
Tepesinden aşan yollar yücedir
Artıyor efkarım yine bu çağlar
Bilmiyorum nazlı yarım nicedir

Zaten âşıkların gözü aç olur
Gelip geçen yolcuların bac'olur
Veysel'e bir buse versen nic'olur
Sadaka muhtaca *ekmek* acadır (URL 8)

Âşık Veysel-Kulak Ver Sözüme Dinle Vatandaş

Kulak ver sözüme dinle vatandaş
Uyma laklak edip gülüşenlere
Meşgul eder seni işinden eyler
Karışırın tembel perişanlara

İleriye gören geriye bakmaz
İnsanlık yolundan dışarı çıkmaz
Allah cömert amma *ekmek* bırakmaz
Oturup geçmiş konuşanlara

Veysel der kafanı nafile yorma

Dünya fani değil çöküp oturma
 Adım at ileri avara durma
 Yoldaş ol refaha kavuşanlara (URL 9)

Karacaoğlan- Ala Gözlerini Sevdığım Dilber

Ala gözlerini sevdiğim dilber
 Gezer miydin yaran ile eşinen
 Irak yerden kem habarın duyarsam
 Döğünürüm kara bağrım taşınan
 ...
 Karac'oğlan der ki nedip ne bilmez
 Gizli habarını yad eller bilmez
 Ekmek ile tatlı cana kıyılmaz
 Bir gün ağı yedir dostum aşınan (URL 10)

Meydani-Çaresiz Çaresiz

Fakirler toprak locası
 Tutar çaresiz çaresiz
 Dumansız yanar bacası
 Tüter çaresiz çaresiz
 ...
 Ah fakirin hâli harap
 Ekmek için olduk türap
 Uyanmaz ki tembel arap
 Yatar çaresiz çaresiz
 ...
 İki olmaz fakirin biri
 Etsiz ekmek olsa bari
 Yavan aş tuz biberi
 Katar çaresiz çaresiz

Fakirin hiç gülmez yüzü
 Kimselere geçmez sözü
 Meydani'nin dertli sazi

Öter çaresiz çaresiz (URL 11).

Levni-Atalar Sözü Destanı

Tut atalar sözün, kalbi selim ol
 Gönülden gönüle yol var demişler
 Gider yavuzluğun, tab'ı halim ol
 Sert sirke kabına zarar demişler
 ...
 Dediler bu pendî sordumsa kime
Tuz ekmek bilmeze müşkilin deme
 Kül kömür ye, namerd lokmasın yeme
 Gün olur başına kakar demişler
 ...
 Levni nasîyhati pîrlerin böyle
 Durub-ı emsalden nazın ile söyle
 Meydan-ı hünerde ağırlık eyle
 Ağır bassa yeğni ağır demişler (Köprülü, 2004, s. 376-379).

Karacaoğlan-Olmaz (Be Çağlayıp Akan Irmak)

Be çağlayıp akan ırmak
 Vaktli vaktsiz akmak olmaz
 Lekeliktir be gaziler
 El üstüne düşmek olmaz

Ararsan var kalbin ara
 Eller sana ne der göre
Tuz ekmek yediğin yere
 Hiyanetlik etmek olmaz

Karac'oğlan'ın dediği
 Namerde boyun eğdiği
 Koç yiğidin sevdiği
 Gelirse de koçmak olmaz (URL 12)

Katibi- Deli Gönül Melül Olup Gam Yeme

Deli gönül melül olup gam yeme
Ağlamanın elbet gülmesi vardır
Aduya (düşmana) intikam kalır mı böyle
Herkes ettiğini bulması vardır

Hak için ibadet eden sadıklar
Mertebesin bulur bağı yanıklar
Bi-vefa dilberi seven âşıklar
Gabi böyle melül olması vardır

Katibi sabreyle ötesi yakın
Hercai gözetmez *tuz ekmek hakkın*
Bi-vefa dilbere aldanma sakın
Hemen bir yüzüne gülmesi vardır (Köprülü, 2004, s. 135).

Kütahyalı Âşık Sırrı-Kahveci Destanı

Arkadaş zemmetme kahvecileri
Kahvecinin bazı iyisi vardır
Yedirir *ekmeği*, kesmez caba'yı
Harcın hesap etmez, dayısı vardır

Ketmetmez *ekmeği* yedirir bütün
Yemen kahvesiyle kokulu tütün
Düşünce gediğin ol alır satın
Söylenir alemde, yapısı vardır

Her gelene el göğüste kılınur
İzzet nerde safa anda bulunur
Yahşi adam hizmetinden bilinür
Daim keyf bağışlar tabi'si vardır

Kahvesine kim gelirse git demez
Ekmeğini asla yalnız yemez

Varını harceder, gediğin vermez
Böyle pak gönüllü velisi vardır

Sırrı bilir iyilerin kadrini
Zemmeder gaddarın türlü gadrini
İyisin medheder, söyler şükrünü
İkramın artırır sahîsî vardır (Köprülü, 2044, s. 447).

Kayserili Seyrani- Ey sevdiğim artık yeter

Ey sevdiğim artık yeter
Bana yosma bakışın var
Ateşlerden daha beter
Âşıkları yakışın var

Sağlıktır her işin başı
Sabırdır *ekmeği*, *aşı*
Aferin, ey çeşmim yaşı
Yar yoluna akışın var

Güzellerin çok gencisin
Seyrani'ye bir incisin,
Aşk ipine zevk incisin
Güzel delip takışın var (Köprülü, 2004, s. 498-497).

Gündeşli Oğlu- Hani Benim Ak Ekmeğim Yiyenler

Hani benim *ak ekmeğim* yiyenler
Kılıcın kuşanıp ata binenler
Gündeşli Oğlu geç başa diyenler
Şimdi benim yerim eşik olmuştur

Evvel ben de yaylalarda giderdim
Koyunumu kırkıp keçe ederdim
Üç-beş güzel ile halay çekerdim
Şimdi Gündeşl(i) Oğlu uşak olmuştur.

Bölük bölük davarlarım katardım
 Yaranıma, yoldaşıma satardım
 Üstü kara kuşlu çadır tutardım
 Şimdi gölgeliğim kaşak olmuştur

Sürümün indiği çaylar kururdu
 Dostum güler, düşmanlarım erirdi
 Üç-beş katar mayalarım yürürdü
 Şimdi beş gölüğüm eşek olmuştur (Köprülü, 2004, s. 620).

Âşık Hüseyin Kaçıran-Firar Etti

Dinleyin dostlarım başa geleni
 Ekmek çama çıktı tuz firar etti
 Artık siz düşünün geri kalanı
 Çoğu bekliyorduk az firar etti

Bulgur pilavına ediyok niyaz
 Yanında bulursak iki baş piyaz
 Ağustos ayında her taraf ayaz
 Kışa yakalandık yaz firar etti

Bir pabucum var dabanı delik
 Avara gezi yom yoktur metelik
 Çoluk çocuk çıplak kaldı üstelik
 Kumaş kayıp oldu bez firar etti

Bu kadar yapmadı bundan evvelki
 Kurbandan kurbanda et yeriz belki
 Kümese dadandı kurnaz bir tilki
 Tavuklar tükendi kaz firar etti

Geçen gece rüyamda gördüm parayı
 Uyku arasında attım narayı

Garip Kaçıran'la açtı arayı
 Perdeler bozuldu saz firar etti (Artun, 2001, s. 136).

Âşık Kara Mehmet-Doktor Bey

Verdiğin perhize budur gayratım
 Bundan başka uyamayom doktor bey
 Üç sepet yumurta sabah kayfaltım
 Teker teker sayamayom doktor bey
 ...
 Günde iki çuval unum gediyo
 Avradım her sabah *ekmek* ediyor
 Bir kazan fasülye gönül ye deyor
 Arttırmaya kıyamayom doktor bey
 ...
 Bilmem Kara Mehmet nereye gider
 Buyumuş kısmetim buyumuş kader
 Bir günde yediğim işte bu kadar
 Daha fazla yeyemeyom doktor bey (Artun, 2001, s. 136-137).

Âşık Ferrahi- Fakirlik Sinemde Çok Yara Açtı

Fakirlik sinemde çok yara açtı
 Ne giyecek ne yakacak dal vardır
 Yokluk ile ömrüm perişan geçti
 Kurtulmaya ne bir çıkar yol vardır
 ...
 Çiçekler hep solmuş peteksiz kovan
 Fakir esir olmuş zevk yapar ağın
 Et kenarda kalmış bulunmaz soğan
 Ne yiyecek *ekmek* ne de pul vardır
 ...
 Ağam paşam dersin tutulmaz sözün
 Yardım eyleyip de güldürmez yüzün
 Ferrahi çalarsın ses vermez sazın
 Ne perde, ne burğu, ne de tel vardır (Artun, 2001, s. 380).

Âşık Nuri Çırağı-Fakir (Kazanı Kaynamaz)

Kazanı kaynamaz eleği dönmez
 Dumanı bacadan çıkmaz fakirin
 Kapısı açılmaz bir kimse gelmez
 Komşusu yüzüne bakmaz fakirin
 ...
 Çırağı geliyor bilmem ne yandan
 Kirpiği karışmış yaş ile kandan
 Her gün *kuru ekmek acı soğandan*
 Yiyor çocukları bilmez fakirin (URL 13)

Köroğlu- Kerem Et Mürüvet Eyle

Kerem et mürüvet eyle
 Her nadana akma gönül
 Beni sevmeyen ademin
 Yüzüne gel bakma gönül

Bir adama kardaş deyip
 Tutup *tuzla ekmek yeyip*
 Zerrece ayıbın görüp
 Tez başına kakma gönül

Mağrur olup yüksek uçma
 Namerd ile konup göçme
 Her nadana sırrın açma
 Sırrını faş etme gönül

Kırat'ın boynuna düşüp
 Koç Köroğlu dağlar aşıp
 Olur olmaza baş koyup
 Kendin yara atma gönül (URL 14)

Âşık Mahzuni Şerif-Ne Güzel (İnsan Deryasında)

İnsan deryasında Hakk'ın yolunda
 Edep ile hür olması ne güzel
 Bunca bilmezlerin bunca cahilin
 Başlarında pir olması ne güzel

Geleceği güneş olmalı gencin
 Ey ihtiyar başım bitmedi sancım
 Tadına doyulmaz helal kazancın
 Her *ekmekte* ter olması ne güzel

Adem Baba varken dinler yok idi
 Fitneye fesada karnı tok idi
 Şu ikilik canımıza okudu
 Tüm insanların bir olması ne güzel

Der Mahzuni yanlış yola yürürsem
 Nefsin içim toprak olup çürürsem
 İnsanları ayrı ayrı görürsem
 Gözlerimin kör olması ne güzel (URL 15)

Âşık Seyrani-Ademoğlu Dünya Nimetin Yerken

Ademoğlu dünya nimetin yerken
 Bilinmez çiy süttten aş kapar kaçır
Er ekmeğin taştan çıkarır derken
 Unun incesini taş kapar kaçır
 ...
 Dikenlidir her kuş konmaz çalıma
 Gül yakışır benim her bir dalıma
 Âşık Seyrani'yim kemter hâlîme
 Çeşm-i insaf ile bak mir-i Haydar (URL 16).

Karacaoğlan-Bir Yiğit Bir Güzeli Severse

Bir yiğit de bir güzeli severse
 Emrettiği yere hemen gelmeli

Ardına düşmeyle güzel sevilmez
Güzelleri koşup koşup bulmalı

Zehirdir kötünün *ekmeği* yenmez
Merd olan erkeğin ışığı sönmez
Bir güzel seversen sözünden dönmez
Sevdiğinin hâinden de bilmeli

Karac'oğlan der ki nolup nolmadan
Dost ağlayıp düşman bize gülmeden
Biri ölüp biri ile kalmadan
Ölecekse ikisi de ölmeli (URL 17)

Âşık Murat Çobanoğlu-Bilmiyor

Yirminci asrın sonuna kaldık
Kızı ana oğul baba bilmiyor
Meyhaneler doldu cami boşaldı
Hafız namaz hoca dua bilmiyor
...
Çobanoğlu bundan sonra ne diye
Saklayana sözüm kalsın hediye
Bismillah'sız el atıyor *ekmeğe*
Sofrası boş karnı doyabilmiyor (URL 18)

Âşık Ruhsati- Padişahım Beni Aşçı Baş Etse

Padişahım beni aşçı baş etse
Bulgur pilavını her gün ederdim
Çatal ferman getirttirip katlime
Bostan pancarını sürgün ederdim
...
Kabak şöyle dursun Cennet'te yerim
Soğan sarımsağı pehrizde derim
Marul pırasayı almaz defterim
Patates ekmeği her gün ederdim

...

Rençberlik dediğin helal nafaka

Gel Ruhsati *çöreği* çek kırağa

Pekmez yoksa peyniri koy tabağa

Ekin çok biterse dizgin ederdim (Güney ve Güney, 1963, s. 106-107).

Âşık Huzuri-Para Destanı

Bir destanım vardır, zamana uygun,

Bus etmeğe dest ü daman paradır.

Mahzunu şad eder, şadları mahzun,

Ma'murları eden viran paradır.

...

Fakir olan ne iş tutsa sonu yok,

Üç gün aç da kalsa zengin yine tok.

Pulsuz bilse aşçı derki: yemek yok.

Yemek, *ekmek*, peynir, ayran paradır.

...

Yok deme, cevabı “buyur kenare”

Tutuşma evladım beyhude nare.

Desen “haha *ekmek*” der “oğul para”,

Ana, haha, sadık ihvan paradır.

...

Huzuri yok yere olma günahkâr,

Sana elden evvel düşman paradır (Halıcı, 1992, s. 90-92).

Âşık Deryami Baba-Değilim

Soğan ekmek çorba ile büyüdüm,

Sosyete yavrusu bebek değilim.

Eski hasır üzerinde uyudum,

Döşekte büyümüş göbek değilim.

Her cahilin çanağına sarılmam,

Çürük fikir denizinde boğulmam.

Vursalar da sıksalar da dağılmam,

Aslım toprak ben kelebek değilim.

Deryami'nin tabiatı karınca,
Ot bile yer yuvasına girince.
Ağanın elinde ciğer görünce,
Kuyruğu sallayan köpek değilim (Halıcı, 1992, s. 204-205).

Âşık Kara-Dostlar

Atamız bizlere böyle buyurdu,
Dostlar dostça gidip gelsin Vatana.
Cumhuriyet, hürriyeti duyurdu,
Dostlar dostça gidip gelsin Vatana.
...
Misafirperverlik Atamdan kalmış,
Bir *ekmeği* varsa ortadan bölmüş.
Kimseden küsmemiş, her zaman gülmüş,
Dostlar dostça gidip gelsin Vatana.
...
Âşık Kara der ki hep birlik olmak,
Geçmişini düşünüp örnekler almak.
Beraber ağlayak beraber gülek,
Dostlar dostça gidip gelsin Vatana (Halıcı, 1992, s. 273-274).

Âşık Hikmeti Türkiye'mde Cumhuriyet

Anadolu'm tümünden verdi el ele,
Türkiye'mde Cumhuriyet ne güzel.
Milletim Ata'yla erdi menzile,
Türkiye'mde Cumhuriyet ne güzel.
...
Özgürlük var *ekmeğinde*, *aşında*,
Egemenlik toprağında taşında,
Cumhuriyet yetmişinci yaşında,
Türkiye'mde Cumhuriyet ne güzel.
...

Hikmeti der işte böyle bilelim,
 Bilelim de hep ayakta kalalım,
 Gerekirse biz bu yolda ölelim,
 Türkiye’nde Cumhuriyet ne güzel (Sakaoğlu ve Karadavut, 1998, s. 110-111).

Âşık Ruhsati-Bir Arzuhal Yazdım

Bir arzuhal yazdım şahlar şahına
 Sabır köşesine otursun demiş
 Nefsin arzusuna etmesin heves
Ekmegini suya batırsın demiş
 ...
 Ey Ruhsati nefsin ne yaman azdın
 Yalınız sen değil zamane azgın
 Ölmeyince kesmem kulumun rızkın
 Emrimi yerine getirsin demiş (Güney ve Güney, 1963, s. 192-193).

Âşık Hüseyin- M-ola

Gaziler Hasan Dede’min
 Meydanı döşeli m-ola
 Meleşir gelir kuzusu
 Koyunu koşalı

Kevserinden suyun içer
 Odasına konan göçer
 Kurban kesüp *ekmek* saçar
 Göynü çar köşeli m-ola

Talib olan eşik bekler
 Eşikte Hak vardır haklar
 Hüseyin’im der bu emekler
 Varır Hakk’a ulaşır mı-ola (Elçin, 2004, s. 62).

Pir Sultan Abdal-Dağdan Kütür Kütür Hezen İndirir

Dağdan kütür kütür hezen indirir
İndirir de ateşlere yandırır
Her evin devliği öküz döndürür
İreçberler hoşça tutun öküzü

Öküzün damını alçacık yapın
Yaş koman altında kuruluk sepin
Koşumdan koşuma gözlerin öpün
İreçberler hoşça tutun öküzü

Pir Sultan Abdal der ki kaynar coşunca
Tekne hamur kalmaz *ekmek* pişince
Adem Ata öküzün çifte coşunca
İreçberler hoşça tutun öküzü (Elçin, 2004, s. 161).

Âşık Şenlik- Giderem

Yeni tımar edip çula çekmiştim
Altına bir sepet fışkı dökmüştüm
Yazın kökeltmeğe arpa ekmiştim
Arpası tarlada dolu galıftı

...

Yeriyenden camıştan da esteydi
Bıldır gara güzden beri hesteydi
Müşterisi tek Hüseyin ustaydı
Cebinde üç tümen pulu galıftı

...

Çıra yakıp yanımızda oturma
Burada olan sözü köye götürme
Bir parça *ekmekle* su da getirme
Niyet eder oruç tutar giderih

Çıldırılı Şenlik'em aşk havasında
Üryan gönlüm gezer abdal postunda
Kahve ocağında peyke üstünde

Yorgansız döşeksiz yatar giderih (Aslan, 2007, s. 53).

İzani ve Şenlik Atışması

İzani:

Yığıldı ahbaplar buraya geldi
Âşıklar saz çalıp şad olup güldü
Fırıncı ustada bir manat kaldı
Ara ki bulasan biçare Şenlik

Şenlik:

Seri sarhoş olan canından doyar
Gönül cüşa gelse yek nefes deyer
Fırıncı önüne bir *lavaş* goyar
Alıp savuşursun Âşık İzani (Aslan, 2007, s. 94).

Âşık Halit Karabulut-Çukurova'nın Durumu

Haberiniz olsun ey Devlet Baba!
Bir bakın, n'oluyor Çukurovamız
Ne olur, sarfedin bir parça çaba
Hep arsa oluyor Çukurovamız

Bizlere ne söyler gelecek torun
Ekmek gerekmez mi onlara yarın
Beton binaların, fabrikaların
Altında kalıyor Çukurovamız

Vatanın Mısır'ı, tarım diyan
Ak altın haznesi, buğday ambarı
Korunsa olmaz mı birazcık bari
Taş ile doluyor Çukurovamız (Artun, 2001, s. 358).

Âşık İhsani-Dilek (Zalimleri Sırtımda)

Zalimleri sırtımda fil
Taşıyorum eğil eğil

Atılacak tekme değil
Uzanacak el isterim

Yetsin gayri ölene dek
El bağlayıp boyun bükme
İki lokma rahat *ekmek*
Altıma bir çul isterim (URL 19).

Tufarganlı Abbas-Ah Hezerat Bir Zamana Gelibdi

Ay hezerat bir zamana gelibdi
Ala garğa şuh terlanı beyenmez
Oğullar atanı kızlar ananı
Gelinler de gaynananı beyenmez

Adam var ki getmeyesen işine
Adam var geyiner pustinen deri
Adam var ki ayran tapmaz aşına
Dirdirersen yağlı nanı beyenmez

...

Adam var çoh işler eyler irada
Adam var ki yetebilmez murada
Adam var ki *çörek* tapmaz dünyada
Adam var yağ yeyer balı beyenmez

...

Adam var destine veresen güller
Adam var gözüne çekesen miller
Tufarganlı Abbas başına küller
Ne güne galmısan garı beyenmez (URL 20)

Âşık Ruhsati-Alem Bu Ya (Her Biri Bir Yolda)

Her biri bir yolda gezer serseri alem bu ya
Sen evvela aşk-ı Hakk'ı al beri alem bu ya

Kimisinin günü geçer ma ile bir *nan* ile

Kimisi beğenmez balı sükkeri alem bu ya

Kimisi Yezid'e tabi Mervan'ı dilden komaz

Kimi arar Hacı Bektaş Hünkar'ı alem bu ya

Ruhsati sen memur musun aalemin ıslahına

Cümlesi de giyer bir top astarı alem bu ya (URL 21)

Âşık Ummani-Cumhuriyet

Güneş gibi ışık olduk,

Var olasin Cumhuriyet.

Her işine âşık olduk,

Var olasin Cumhuriyet.

Güneş oldun başımıza,

Toprak ile taşımıza,

Erdik *ekmek aşımıza*,

Var olasin Cumhuriyet.

Der Ummani, geldik coşa,

Türkiye'miz baştan başa,

Bayrağınla sonsuz yaşa,

Var olasin Cumhuriyet (Sakaoğlu ve Karadavut, 1998, s. 137).

Âşık Mutsuz-Cumhuriyet Demokrasi Atatürk

Ana gibi, baba gibi, yar gibi,

Cumhuriyet, demokrasi, Atatürk.

Tertemizdir dağlardaki kar gibi,

Cumhuriyet, demokrasi, Atatürk.

...

Amacı yükseltmek insan soyunu,

Hakça bölmek *ekmeğini*, suyunu,

Emek karşılığı verir payım,

Cumhuriyet, demokrasi, Atatürk.

...

Uzlaşma yoludur, sevgi odağı,

Yegâne bulgudur, aşacak çağı,

MUTSUZ gölüne kurmuş otağı,

Cumhuriyet, demokrasi, Atatürk (Sakaoğlu ve Karadavut, 1998, s. 229-231).

Âşık Sefil Selimi-Bugün Atatürk

Tarihler yaşlandı, kocadı günler,

Bugün Cumhuriyet, bugün Atatürk.

Canlandı haykırır, duy dinle dünler,

Bugün Cumhuriyet, bugün Atatürk.

...

Cesetlerden köprü yaptı, su geçti,

Ekmek yoktu, çarık yedi, kan içti,

“Demokrasi” adlı idare seçti,

Bugün Cumhuriyet, bugün Atatürk

...

Bu devlet, bu millet, bu vatan, bu yer,

Türk’ün Türkiye’si; duy ve haber ver,

Bu Sefil Selimi, bu halk böyle der,

Bugün Cumhuriyet, bugün Atatürk (Sakaoğlu ve Karadavut, 1998, s. 15-16).

Âşık Hüseyin-Bir Gün Bir Heyvanat Gördüm

Bir gün bir heyvanat gördüm zenbur kimi şan verir

Höreyi yük ile gelir nefesi duman verir

Dindirirsen danışmağa nale verir asmana

Ne yerededir ne göydedir sedri üste yan verir

Bir başı var bir aşağı gör nece barmağı var

İki golu bir boğazı tek birce dodağı var

Eyleşibdir bir megamda necemin oylağı var

Goy eşitsin hamı bilsin her gelene *nan* verir

Gel biçare Aşığ Hüseyin gıl sözünü mühteser
 Suyu onun bol olanda olur deli dengeser
 Eşidenler fikir verin bu sözüme serbeser
 Eğer ki ağam olmasa sidgine güman verir (URL 22)

Âşık Reyhani- Erzurumlu Gelin Düştü Aklıma

Erzurumlu gelin düştü aklıma
 Çıkıp yollarıma bakanım oy oy
 Gözü sürme bilmez eller kınalı
 Üstünde şimşekler çakanım oy oy

Sabah olur yarım *ekmek* götürür
 Gün öğle olmadan yiyer bitirir
 Yavrusunu taş dibine yatırır
 Yalınayak bostan ekenim oy oy

Yıkık avlusuna hasır sererek
 Körpe yavrusuna göğüs gererek
 Gündüzleri rüzgarlardan sorarak
 Gece yıldızlara bakanım oy oy (URL 23)

Âşık İhsani-Üç Kişi Bir Tabuttayız

İzmir bura Kordon boyu
 Üç kişi bir tabuttayız
 Elimiz ağzımız bağlı
 Üç kişi bir tabuttayız

...

Sorguya çekildik tek tek
 Ne cigara ne bir *ekmek*
 Suçumuz türkü söylemek
 Üç kişi bir tabuttayız

Bıktık ceza yiye yiye

Suçumuz yok diye diye
Demokrasi varsa niye
Üç kişi bir tabuttayız (URL 24).



SONUÇ

Çalışma, ekmeğin hem dil hem kültür boyutuna odaklandığından ortaya çıkan sonuçlar; *Tarım Kültürü ve Eski Türklerde Ekmek, Tarihi Lehçelerde Ekmek Terimi, Türkçede Ekmek Kavramı, İnanç Sistemlerinde Ekmek ve Halk Edebiyatı Ürünlerinde Ekmek* olmak üzere beş bölümde değerlendirilmiştir.

Tarım Kültürü ve Eski Türklerde Ekmek; tarihî kaynaklar, arkeolojik çalışmalar vb. verilere göre tarım kültürüyle birlikte Mezopotamya uygarlıklarında, yabani tahılların suda ıslatılarak ve daha sonra kızgın taşlar üzerinde pişirmek suretiyle tüketilen besin, ekmeğin ilk şeklidir. İnanç sistemleri ve Mezopotamya uygarlıklarıyla etkileşim içinde olan toplumlar vesilesiyle ekmeğin temel besin gıdası olma süreci başlamıştır. Bilgi birikimi ve kültürel etkileşimlerle MS 6-7. yy.lara kadar dünyanın büyük bir bölümünün ekmekle tanışıklığı söz konusu olmuştur. Türklerde, tarihî kaynaklar ve arkeolojik verilerle ekmek tüketimi Köktürklere hatta daha önceki dönemlere dayandırılrsa da dil verilerine göre Eski Uygurlara tekabül etmektedir. Köktürk Dönemi metinlerinde *yaylak, kışlak, tarla* gibi tarım kültürüne dair terimler tanıklanmıştır. Ancak ekmeğin bileşenleri veya adlandırmasına dair dil verisine rastlanmamıştır. Dil verilerine göre ilk şekli *ötmek* olup Eski Uygur Dönemi 8-9. yy. Maniheizm çevreye ait metinlerden Von Le Coq'un çalıştığı *Türkische Manichaica Aus Chotscho III* adlı eserde bir yerde kayda geçmiştir. Dönemin söz varlığında *buğday, arpa, değirmen, sula-, ekin, orak* gibi tarım kültürüne dair geniş bir terminolojinin de bulunması, artık Türklerin yerleşik düzene geçtiğini ve ekmek tükettiğini göstermektedir. Karahanlı Dönemi metinlerinde önceki döneme göre ekmeğe dair oldukça fazla malumat tespit edilmiştir. Tarım söz varlığının yanında Eski Uygur Dönemi'nde yalnız *ötmek* varyantıyla tespit edilen kavram, Karahanlı Dönemi eserlerinin hemen hepsinde tanıklanır olmuştur. Karahanlı Dönemi eserlerinde *etmek, ötmek, ätmäk, itmek, epmek, epek* varyantlarıyla toplamda 69 kez tanıklanmış olup daha çok kültürel kodların taşındığı *tuz etmek* metaforuyla kayda geçmiştir. Karahanlı Dönemi itibarıyla ekmek; saygı duyulan, kutsallaşan, çevresinde kültürel derinlik oluşturulan bir kavram olarak karşımıza çıkmaya başlamıştır. Sonraki dönemlerde ise

sistemin iyice oturduğu ve temel besin gıdasının çevresinde kültürel bir derinlik oluştuğu, tarihî dönemlerden elde edilen dil verilerinde açıkça görülmüştür.

Eski Türkçe (Köktürk-Uygur) Tarım Kültürüne Dair Söz Varlığı			
Köktürk Dönemi		Eski Uygur Dönemi	
Adlandırma	Tarım Söz Varlığı	Adlandırma	Tarım Söz Varlığı
-	<i>Tarıglag</i> “tarla” <i>Ilag</i> “arazi”	<i>Ötmek</i>	<i>Abra/ arpa</i> “arpa” <i>Ākin</i> “ekin” <i>Ataz/ atız</i> “su kanalı, ark” <i>Batatu/ bantadu/ bintadu</i> “pamuk” <i>Borluk/ bag borluk</i> “bağ bahçe” <i>Bugday</i> “buğday” <i>Bukursı</i> “saban” <i>Elgek</i> “elek” <i>Kıskaç luu</i> “el değirmeni” <i>Koldamla-</i> “harman savurmak” <i>Or-</i> “biçmek” <i>Orgak</i> “orak” <i>Ögi-/ üg-</i> “öğütmek” <i>Saç-</i> “tohum ekmek” <i>Suva-</i> “sulamak” <i>Tanur/ tonur</i> “fırın” <i>Tarı-</i> “tarlayı sürmek” <i>Tarıg</i> “tarla” <i>Tarıgçı</i> “çiftçi” <i>Tegirmen</i> “değirmen” <i>Uşat-/ uvşat-</i> “öğütmek” <i>Ürtgün</i> “harman”

Tarihî Lehçelerde Ekmek Terimi; Eski Türkçeden 17-18. yy.a kadar *etmek/ ötmek* yani *t*’li fonetik varyantlar aktifken günümüz Oğuz Türkçesinde ve Kıpçak grubundan Başkurt, Tatar Türkçesinde *ekmek* teriminin *k*’li varyantları kullanılmaktadır. Bu değişime yönelik etimolojik değerlendirmelerde net bir bilgi ortaya konmamıştır. Eski Oğuz Türkçesi 16. yy. metinlerinde birkaç yerde *k*’li şekline rastlanmıştır. Ancak tespit edilen eserlerin istinsah tarihleri net bilinmediğinden

değişimin 16. yy.da başladığını kesin bir dille söyleyemeyiz. Terimin etimolojisine dair farklı görüşler belirtilmiş olsa da araştırmacılar arasında en yaygın görüş, *et-* eylemiyle hareket adları yapan *-mAk* ekinin teşekkülünden meydana geldiğidir. Ancak yine de *-mAk* ekinin kalıcı isimler yapmaması sebebiyle konuya temkinli yaklaşılmıştır. Biz ise kelimenin etimolojisine dair şu sonuca ulaştık: *Et-* eylemi Eski Türkçede “tanzim etmek, hazırlamak, düzenlemek” anlamlarına gelmektedir. Ekmeğin yapılış süreci bir eylemi ifade ettiğinden *etmek* ismi Türklerde tarım kültürünün başlarında ekmeğin hazırlanış sürecini karşılamak üzere kullanılmış olmalıdır. Sonraki dönemlerde dilde yaygınlık kazanan bu terim, *-mAk* ekiyle yapılmış olmasına karşın kalıcı isim olarak söz varlığına yerleşmiştir.

Ekmeğin isminin tarihî seyir içerisinde uğradığı fonetik değişiklikler hakkında şunlar söylenebilir: İlk şekli *ötmek* olup Eski Uygur Dönemi’nde yalnızca iki yerde tespit edilmiştir. Buna dayanarak Eski Uygur Dönemi’nde *etmek* şeklinin olmadığını söylemek oldukça güçtür. Çünkü hemen akabinde 11-12. yy.larda hâkim olan şekil *etmek*’tir. *Ötmek* şeklinin ise 14-15. yy.lardan sonra Doğu Türkçesinde hâkim olduğunu görmekteyiz. Orta Türkçenin genelinde görülen ilk hecede yuvarlaklaşmaya paralel olarak *etmek* isminde de e->ö- değişikliği, özellikle 14-15. yy.lardan sonra kendini göstermektedir. Orta Türkçede en yaygın şekil olan *etmek*, bugün Türkçenin çağdaş yazı dillerinde yerini *ekmek*, *çörek* ve Farsça *nan*’a bırakmıştır. Ancak Eski Türkçe *etmek* şekli, Türkiye Türkçesi ağızları ve bunun da dışına çıkarak Oğuz grubu Türk ağızlarında varlığını *etmek*, *etmak*, *etmeh*, *etmeyh* varyantlarıyla devam ettirdiği görülmüştür. DLT’de tespit ettiğimiz *epmek*/ *epek* varyantları ise Karapapak/ Terekeme Türklerinde *eppeh*, *epmeh*, Başkurt ve Tatar Türkçesinde *epey*, *ipiy* varyantlarıyla yaşamaya devam etmektedir. Eski Türkçede aktif kullanıma sahip olan *etmek*, çağdaş lehçelerde özellikle Doğu ve Kıpçak grubunun genelinde (Tatar ve Başkurt Türkçesi hariç) yaygın kullanım olarak yerini Farsça *nan*’a bırakmıştır. Temel besin gıdasını ifade etmek üzere Türkçenin çağdaş yazı dillerinde kullanılan adlandırmalar şunlardır:

Türkçenin Çağdaş Yazı Dillerinde Temel Besin Gıdasını İfade Etmek Üzere Kullanılan Terimler		
Ekmek	Çörek	Nan
Türkiye Türkçesi	Azerbaycan Türkçesi	Kazak Türkçesi
Gagavuz Türkçesi	Türkmen Türkçesi	Kırgız Türkçesi
Tatar Türkçesi (ikmek)		Yeni Uygur Türkçesi
Başkurt Türkçesi (ikmek)		Özbek Türkçesi

Türkçede Ekmek Kavramı; *ekmeği yapılan hububatlar, ekmeğin pişirildiği mekânlar ve ekmeğin hangi faktörlere bağlı olarak birden çok çeşidinin ortaya çıktığı* vb. sorulara cevap aramak üzere ele alınan bu bölümde şu sonuçlara ulaşılmıştır: Gerek pişirme mekânlarının gerek ekmeği yapılan hububatların gerekse birden çok ekmek türünün ortaya çıkmasında, *coğrafya ve iklim, kültürel etkileşimler, bilgi birikimi ve teknolojik ilerlemeler, açlıklar ve fırıncılığa dair gelişmeler, kıtlık ve savaş durumları, çeşitli diyet tercihleri ve inanç sistemleri* gibi faktörlerin doğrudan etkili olduğu görülmüştür. Coğrafya ve iklime bağlı olarak Karadeniz bölgesinde mısır unuyla yapılan ekmeklerin, İç Anadolu bölgesinde patatesli ekmeklerin yaygın olduğu veya buğdayın yetişmediği yerlerde çavdar unundan yapılan ekmeklerin tüketildiği vb. sonuçlara varılmıştır. Pişirme sistemlerinin gelişmesi ve eskiye nazaran farklılık göstermesinde kültürel etkileşimler, ihtiyaçlar, teknolojik ilerlemeler ve yine coğrafya etkili olmuştur. Ekmek çeşitlerine verilen isimlerin geneli Türkçe kökenli ve Türkçenin terim türetme ekseninde ortaya çıkmış olsa da alıntı kelimelerin kültürel etkileşimlerle dile girdiği görülmüştür. Orta Türkçe itibarıyla Arap ve Fars etkisi, adlandırmalardan (nan), pişirme mekânlarına (tandır) kadar kendini göstermiştir. Eski Anadolu ve Osmanlı sahasında tespit edilen ekmek çeşitlerinin bir kısmının Arapça ve Farsça terkiplerle (*nan-ı cevin* “arpa ekmeği”, *hubzü’l-havârî* “ak ekmek”) kayda geçtiği görülmüştür. Yine kültürel etkileşimlere bağlı olarak Batı dillerinden (peksimet) alıntılar yapılmıştır. Tarihî dönemlerde tespit edilen ekmekler, çeşitli yönleriyle belirli sosyal sınıflara hitap etmektedir. Kaliteli buğday unundan yapılan ekmekler, genellikle zengin kesim ve yönetici tayfa tarafından tüketilirken ikinci sınıf undan veya arpa, çavdar gibi hububatlardan yapılan ekmeklerin ekonomik geliri dar olan kesime hitap ettiği görülmüştür. Tarihî dönemlerde tüketilen ekmekleri sosyal

statüye göre sınıflandırmak mümkündür. Tarihî dönemlerde tespit edilen ekmek çeşitlerinin birçoğu, günümüz Türkiye Türkçesi ve ağızlarında çeşitli fonetik ve semantik değişikliklerle varlığını devam ettirmektedir. Aynı zamanda çağdaş Türk lehçelerinde de tarihî sürekliliğin devamı olarak çeşitli semantik değişikliklerle yaşayan ekmek çeşitleri vardır. Bunlardan bazıları: *Ağ çörek* “ak ekmek/ Azerbaycan Türkçesi, *şelpek*<*çelpek* “ekmeğin yağda pişen bir çeşidi”/ Kazak Türkçesi, *kömeş*<*kömeç* “Kazak Türkçesi”, *kömöç*<*kömeç* “Kırgız Türkçesi”, *kümes*<*kömeç* “Başkurt Türkçesi”. Türkiye Türkçesi ağızlarında, *Derleme Sözlüğü*, bölgesel yapılmış ağız çalışmaları ve ekmek özelinde yapılmış çalışmalardan toplamda 306 tane ekmek çeşidi tespit edilmiştir. Ekmek çeşitliliği bakımından zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Anadolu’nun hemen her bölgesinde, bölgeye özgü ekmekler mevcuttur. Bu kapsamda *Türk Patent ve Marka Kurumu* tarafından 2024 yılı itibarıyla tescillenerek koruma altına alınan 121 tane coğrafi işaretli ekmek tespit edilmiştir (URL 45). Bu da Anadolu’nun mutfak kültüründe ekmeğin ne denli önemli olduğunu göstermektedir.

Bilindiği üzere dünya dillerindeki kalıp yapılar (atasözleri, deyimler, diğer kalıp ifadeler), o dili oluşturan milletin dünya görüşü üzerine kurgulanmış ve milletin özünü yansıtan dil öğeleridir. Bir dildeki kalıp yapıların anlaşılması, o dili oluşturan milletin kültürel değerlerinin anlaşılmasıyla mümkündür. Toplumun kültür dinamikleri olan bu yapılar, aynı zamanda somut olmayan kültürel miras unsurlarıdır. Bu doğrultuda Türkçede ekmek kavramı çevresinde oluşmuş atasözü, deyim ve diğer kalıp yapıların sayısı bir hayli fazladır. Kavram çevresinde oluşmuş 75 tane atasözü; 14 tane deyim ve 30 tane de özlü söz, ikileme ve kargış mahiyetinde kalıp yapı tespit edilmiştir. Bu sonuçlar somut olmayan kültürel miras kapsamında ekmeğin Türk dili ve kültüründe taşıdığı önemi göstermektedir. Türk dili ve kültüründe ekmek, zengin bir metafor olarak karşımıza çıkmaktadır. Atasözleri ve deyimlerde sıkça kullanılan ekmek imgesi, öncelikle temel geçim kaynağını ve rızkı simgelemektedir. Bununla birlikte ekmek; emeğin ve alın terinin karşılığını, yaşamın vazgeçilmez ihtiyaçlarını temsil etmektedir. Aynı zamanda bereketin, paylaşmanın ve misafirperverliğin de sembolüdür. İncelenen kalıp yapılarda ekmek üzerinden sadakat, minnet ve vefa gibi değerlerin vurgulandığı görülmüştür. Kimi zaman zorlu yaşam koşullarını kimi zaman da toplumsal dayanışmayı anlatan ekmek, Türk dilinde ve düşünce dünyasında yaşamın kendisini ve insanî ilişkilerin özünü yansıtan çok yönlü bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır.

İnanç Sistemlerinde Ekmek; milleti oluşturan bileşenlerin hemen her noktasında kendini gösteren ekmek, inanç sistemlerinde kutsal boyutuyla öne çıkmaktadır. Semavi dinlerin üçünde de kutsal boyutuyla tanıkladığımız ekmek, özellikle Musevilik ve Hristiyanlığın kutsal kitaplarında sıkça bahsi geçmektedir.

Ekmek, Anadolu'da doğumdan ölüme hayatın her noktasında etkili olan bir kavram olup saygı ve kutsallık çatısı altında kendine özgü inanç sistemi oluşturmuştur. Nimet algısıyla ilahi bir statü kazanmıştır. Bu doğrultuda yalnızca karın doyuran bir besin olarak görülmemiştir. Ekmeğe yapılan saygısızlıklar toplumca hoş karşılanmamış ve buna yönelik cezalandırma içerikli efsanelere konu olmuştur.

Geçiş dönemlerinde ve bunlara yönelik uygulamalarda, ekmeğin genellikle bolluk ve bereketi simgelediği görülmüştür.

Halk Edebiyatı Ürünlerinde Ekmek; Türk dili ve kültürünün her alanında çeşitli yönleriyle yer edinen ekmeğin halk edebiyatı ürünlerinden efsane ve destanlarda kutsal boyutuyla; masallarda ise genellikle temel besin gıdası mahiyetinde kullanıldığı görülmüştür. Fıkra, bilmece ve tekerlemelerde; mizah, hiciv ve sosyal iletişimi güçlendirmeye yönelik görev üstlenen ekmeğin, âşık şiirlerinde kıtlık, kuraklık, yokluk ve fakirliği simgelediği görülmüştür.

Netice itibarıyla tarım kültürüne geçiş, Türk maddi ve manevi kültüründe ekmeğin geniş bir kavram oluşturmalarını sağlamıştır. Bu sayede ekmek, çeşitli yönleriyle Türk dili ve kültürünün her alanına işlemiştir.

KAYNAKLAR

- Abik, A. D. (1993) *Ali Şir Nevayî'nin risaleleri metin-gramatikal indeks-sözlük*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Acar, E. (2017). *Sinop yöresi söz varlığı*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Acaroğlu, T. (1992). *Türk atasözleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Agar, M. E. (1989). *Kitab-ı fî'l-fikh bi-lisani't-Türki inceleme-metin-sözlük*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Agyagasi, K. (2002). Çuvaşçada ekmek anlamındaki sözcük. (Yılmaz, E. Çev.) *Türkbilig / Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 172-173.
- Ak, C. (2001). *Bağdatlı Rûhî dîvânı (karşılaştırmalı metin)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi Yayınları.
- Akar, A. (2013). *Türk dili tarihi*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Akca, H. (2009). *Ankara ili ağızları (inceleme-metinler-dizin)*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.
- Akdoğan, Y. (1999). *Azerbaycan Türkçesinden Türkiye Türkçesine büyük sözlük*. İstanbul: Beşir Yayınevi.
- Akmataliyev, A. ve Caynakova, A. (2009). *Kırgız destanları 4-mendirman*. (Öztürk, A. Ö. Akt.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akmataliyev, A., vd. (2010). *Kırgız destanları IX er soltonoy*. (Kallimci, İ. T. Akt.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksan, D. (2004). Eski Türk yazı dilinin yaşıyla ilgili yeni araştırmalar. *Dilbilim ve Türkçe Yazıları*. İstanbul: Multilingual Yayınları.
- Aksan, D. (2008). *Türkçeye yansıyan Türk kültürü*. Ankara: Bilgi Yayınları.
- Aksan, D. (2009). *Her yönüyle dil*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Aksan, D. (2017). *Anlambilim-anlambilim konuları ve Türkçenin anlambilimi*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Aksoy, Ö. A. (1993). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü I-II*. İstanbul: İnkılap Kitapevi.
- Aksu, B. T., Akalın Ş. H. ve Toparlı, R. (2022). *Türk atasözleri sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Älbekov T. vd. (2015). *Babalar sözi 92. tom (yüz tomдық-ötirik jäne mısallar*. Astana: Kazakistan Respublikası Mädeniyet Jäne Akparat Ministirliğı, M. O. Ävezov Ädebiyet jäne Öner İnstitutvtı Ğılım Keñesi.
- Alptekin, A. B. (2002). *Taşeli masalları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Al-Turk, G. A. M. J. (2012). *Kitabu bulgatu 'l-muştağ fi luğati 't-Türk we 'l-Kıfçağ üzerine dil incelemesi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: yufka ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 379-395.
- Arat, R. R. (1947). *Kutadgu Bilig I (metin)*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Arat, R. R. (1959). *Kutadgu Bilig II (tercüme)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Arat, R. R. (1979). *Kutadgu Bilig III (indeks)*. İstanbul: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Argunşah, M. (1999). *Tuhfe-i Muradi inceleme-metin-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Argunşah, M. ve Güner G. (2015). *Codex Cumanicus*. Ankara: Kesit yayınları.
- Arıkoğlu, E. ve Klara, K. (2003). *Tuva Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arranz-Otaegui, A., vd. (2018). Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 115 (31), 7925-7930.
- Arslan-Erol, H. (2006). Tabu ve kelimelerin anlam alanlarına etkisi. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı - Belleten*, 50 (2002/2), 35-56.
- Arslan-Erol, H. (2008). *Bozoğlan destanı "Yusuf Bèg-Ahmed Bèg" (inceleme-metin ve dizin)*. Ankara: Akçağ Yayınları.

- Arslan-Erol, H. (2014). *Eski Türkçeden Eski Anadolu Türkçesine anlam değişimleri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arslan-Erol, H. (2019). Kilis ili ağızlarında yapı ve anlam bakımından dua ve beddualar. *Prof. Dr. Ali Berat ALPTEKİN Armağanı*, Konya: Kömen Yayınları.
- Arslan-Erol, H. (2020). *Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarının tespiti*. (117K048 Kodlu TÜBİTAK 1001 Projesi). Erişim adresi: (<https://app.trdizin.gov.tr/proje/TWpFMU1qazU/suriye-turkmen-turkcesi-agizlarinin-tespiti>).
- Arslan-Erol, H. ve Özdemir, A. (2022). Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarında ekmek/çörek denk çifti ve bunun bir dil ölçütü olarak görünümü. Aça M., Ceylan Ö., ve Güngör S. (Ed.) *Halk Gastronomisi*. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Artin, H. (1838). *Hazine-i lûgat dictionnaire Turc – Français*. Viyana: Antonie Noble de Schmit Matbaası.
- Artun, E. (2001). *Âşıklık geleneği ve âşık edebiyatı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ashton, J. (1994). *The history of bread: from pre-historic to modern times*. London: The Religious Tract Society.
- Aslan, E. (2007). *Çıldırli Âşık Şenlik-hayati, şiirleri, karşılaşmaları, hikâyeleri*. Ankara: Maya Akademi.
- Aslan, Ş. ve Uyar, S. (2020). Güç: kültürel bağlamda atasözleri ve deyimler açılımı. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13 (29), 176-194.
- Ata, A. (1997). *Kıyasü'l-enbiya I, II*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, B. (1945). *Et-tuhfetu'z-zekiyye fi'l-lügati't-Türkiyye*. İstanbul: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, B. (1985). *Divanü lûgat-it-Türk Tercümesi I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, B. (1986). *Divanü lûgat-it-Türk dizini "endeks"*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atıcı, A. (2013). *Sungur Türkçesi*. (Doktora Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Edirne.
- Atik-Gürbüz, İ. (2019). Osmanlı Dönemi metinlerinde ekmek ve ekmekle ilgili anlam çerçeveleri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3 (4), 348-376.

- Atmaca, E. (2019). Antalya ağızlarında dua ve beddualar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7 (19), 42 – 80.
- Avcıoğlu, İ. (2023). Türk kültüründe doğacak çocuğun cinsiyetinin tahmin edilmesine yönelik inanışlar. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, (Sonbahar) (29). 636-649.
- Aydın, A. (2008). *Azerbaycan masalları -2- üzerine bir araştırma (masalların Propp metoduyla incelenmesi)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Aydın, E. (2018). *Uygur yazıtları*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Aydın, E. (2022). *Eski Türklerde gündelik hayat*. İstanbul: Kronik Yayınları.
- Aydın, N. (2008). *Kütahya Altıntaş yöresi ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Aydın, T. (2020). *Kars ili Terekeme ağzı inceleme-metin-sözlük*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.
- Aydın, S. (2013). Kültürel bir miras olarak atasözlerinin kullanımı üzerine Türkçe öğretmenlerinin görüşleri. *Folklor/Edebiyat*, 19 (75), 173-192.
- Ayduttu-Çevik, S. (2022). *Ceyhan ilçesi ağızları (inceleme- metinler-sözlük)*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aymankuy, Ş. ve Pelek, B. (2022). Semavi dinlerde yeme-içme ritüelleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5 (1), 327-337.
- Bahşi, B. (2024). Batı grubu Anadolu ağızlarında dualar ve beddualar. *Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, (29), 252-269.
- Baldane, O. (2022). *17. yüzyılda İran sahasında yazılmış üç dilli (İtalyanca-Farsça-Eski Azerbaycan Türkçesi) bir sözlük -inceleme ve metin*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Çağdaş Türk Lehçeleri Anabilim Dalı Çağdaş Türk Lehçeleri Bilim Dalı, Ankara.
- Bali, A. (2023). Türk halk inanışlarında kan sembolizmi. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 8 (2), 645-657.

- Balyemez, S. ve Karaoğlu E. G. (2022). 18 - 19. yüzyıla ait bir atasözleri mecmuası: risâle-i durûb-ı emsâl. *Selçuk Türkiyat*, (Nisan) (54), 265-286.
- Barkan, Ö. L. (1945). *XV ve XVI. asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda zirai ekonominin hukukî ve malî esasları-birinci cilt kanunlar*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Barker, G. (2009). *The agricultural revolution in prehistory: why did foragers become farmers?*. United Kingdom: Oxford University Press.
- Baskakov, N. A. (1991). *Gagavuz Türkçesinin sözlüğü*. (Kaynak, İ. ve Doğru, A. M. Akt.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Başgöz, İ. (2014). *İzahlı Türk halk edebiyatı antolojisi*. İstanbul: Pan Yayıncılık.
- Baydemir, H. (2013). *Özbek halk masalları*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Bayniyazov, A. ve Bayniyazova, C. (2007). *Türkçe Kazakça sözdik*. (Ed.) Kenan Koç, Almatı: Halıkaralık Kazak-Türk Üniversitesi Şımkent İnstitutı Gılım Kenesi.
- Bayram, B. (2013). *Ulup Çuvaş Türklerinin kahramanlık destanları*. Ankara: TÜRKSOY.
- Bayrami, G. (2021). *Kutadgu Bilig Fergana nüshası metin-dil bilgisi-notlar-çeviri*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Türk Dili ve Edebiyatı Doktora Programı, İstanbul.
- Bengü, M. F. (2002). *Nasrettin Hoca fıkraları*. İstanbul: İş Bankası Yayınları.
- Berbercan, M. T. (2011). *Çağatayca Gülistan tercümesi gramer-metin-dizin*. (Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Eski Türk Dili Bilim Dalı, İstanbul.
- Berdak, Y. (1993). *Türkçe-Özbekçe ve Özbekçe-Türkçe sözlük*. Taşkent-Özbekistan: Özbek-Remaksa LTD Ortak Şirketi.
- Beyzadeoğlu, S. (2003). *Şinasi durûb-ı emsâl-i Osmaniye*, İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Bilge, R. (1928). *El-kavâninü'l-küllîye li zabti'l-lugati't-Türkiyye*. İstanbul: Türkiyat Enstitüsü Yayınları.
- Bilgin, A. (1996). *Nazmü'l-hilafıyyat tercümesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Bozkurt, H. G. (2019). *El-bâbü'sü'l-vasît fî tercümeti'l-kâmûsu'l-muhît* (27/b-52/b, 141/a-143/b, 246/b-277/a). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Gaziantep.
- Bozoğullarından, B. (2019). *Eski Türk inanç sistemi kaynaklı uygulamaların ekoloji ile ilişkisi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Gaziantep.
- Brendemoen, B. (2002). *The Turkish dialects of Trabzon II*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Caferoğlu, A. (1931). *Kitab al-idrak li-lisan al-Atrak*. İstanbul: Evkaf Matbaası.
- Caferoğlu, A. (1994). *Kuzeydoğu illerimiz ağızlarından toplamalar*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Caferoğlu, A. (2011). *Eski Uygur Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Can, M. ve Göde, H. A. (2022). Isparta efsanelerinde değerler eğitimi. *Oğuzhan Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (1), 52-63.
- Canpolat, M. ve Önler, Z. (2007). *İshak Bin Murad, edviye-i müfrede*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Cauvin, J. (2002). *The birth of the gods and the origins of agriculture*, (Watkins, T. Trans.). United Kingdom: Cambridge University Press.
- Cin, A. (2004). *Ali kıssa-i Yusuf (H. 630/M. 1233) inceleme-metin- dizin*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Yeni Türk Dili Anabilim Dalı, Ankara.
- Clauson, S. G. (1972), *An etymological dictionary of pre-thirteenth-century Turkish*, Oxford: Oxford University Press.
- Coq, A. V. L. (1922). *Türkische manichaica aus chotscho III*. Berlin: Verlag Der Akademie Der Wissenschaften.
- Çağlar, D. (2015). *Buğday*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Ekmek Kitabı* (s. 286-300). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Çam, A. (2021). *Şahseven Türkçesi*. (Doktora Tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul.

- Çandarlıoğlu, G. (2012). Uygurlar. *TDV İslâm Ansiklopedisi*. Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/uygurlar> (15. 08. 2022).
- Çavuşoğlu, M. (2023). *Yahyâ Bey (Taşlıcalı) dîvanı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Çelik, Ü. (1993). *Ali Şir Nevayi - Leyli vü Mecnun (gramer-metin-dizin)*. (Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Çelikbay, A. (2000). *Göroglinin tugilişi destanı-Özbek varyantı (inceleme-metin-çeviri-dizin-ek)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Ceyhun-Sezgin, A. ve Karaman, E. E. (2021). *Yeme-içme kültürü etrafında oluşan halk inanışları*. Kılıç, S. (Ed.) *Halkbilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme-İçme Kültürü*. İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Çınar, A. (2005). Yaşayan bir varlık olarak dil. *Muhafazakâr Düşünce Dergisi*, (5), 105-122.
- Çobanoğlu, Ö. (2004). *Türk dünyası ortak atasözleri sözlüğü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Çoruhlu, Y. (2002). *Türk mitolojisinin anahatları*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Çotuksöken, Y. (2004). *Türkçe atasözleri ve deyimler sözlüğü*. İstanbul: Toroslu Kitaplığı.
- Dağlar, E. (2010). *Bucak masalları üzerine bir inceleme*. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Davulcu, M. (2015). *Polatlı yöresi geleneksel kırsal yerleşmelerinde ekmek yapımı ile ilgili yapı, mekân ve mimari öğeler*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Ekmek Kitabı* (s. 5-51). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Demir, N. (2013). *Türk efsaneleri I, II*. Ankara: Edge Akademi.
- Demir, N. (2017) Dilbilimsel alan araştırmalarının Galsan Tschinag’ın eserlerindeki kültürel öğelerin anlaşılmasına katkısı. *Tuva Araştırmaları Tuvaca Varyantların Belgelenmesi ve Tanımlanması*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Demir, N. (2001). *Ordu ili ve yöresi ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Demir, Ş. ve Girgin, G. K. (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Ekmek*. Küçüktıǵlı, M. S. vd. (Ed.) *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Demirtaş, M. (2008). *Osmanlıda fırıncılık 17. yüzyıl*. İstanbul: Kitapyayınevi Yayınları.
- Dilçin, C. (2016). *Süheyl ü Nev-Bahar inceleme-metin-sözlük*. Ankara: Ankara Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Dilçin, D. (2018). *Edebiyatımızda atasözleri I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Diamond, J. (2004). *Tüfek, mikrop ve çelik*. (İnce, Ü. Çev.). Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.
- Dilek, İ. (2007). *Altay masalları*. Ankara: Alp Yayınevi.
- Dinar, T. (2022). *Gayetü 'l-münteha fi-tedbiri 'l-merza (hastalıkların tedavisinde en son nokta) inceleme-metin-dizin-tıpkıbasım*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Diyanet İşleri Başkanlığı (2020). *Hadislerle İslam*. İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Doğru, G. (2015). *Hekim Bereket'in Hulaşatu 't-Tıbb (25b-56a) eseri-inceleme, metin, dizin*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Doğu Akdeniz Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Gazimağusa/Kuzey Kıbrıs.
- Duman, M. (2008). *Nasreddin Hoca ve 1555 fıkrası*. İstanbul: Heyamola Yayınları.
- Duralı, T. (1992). *Gulgamış destanı*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Duranlı, M. (2010). *Saha (Yakut) büyü masalları*. Konya: Kömen Yayınları.
- Durgut, H. (1995). *Şeyh Süleyman Efendi-i Buharî lügat-i Çağatay ve Türkî-i Osmanî (Cild-i Evvel) adlı eserin transkripsiyonu*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Edirne.
- Dündar-Arıkan, A. ve Özkeşkek, M. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, Volume: 41, Spring-2019, 52-61.

- Eberhard, W. (1996), *Çin'in şimal komşuları*. (Uluğtuğ, N. Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Eckmann, J. (1958). Çağatay dili hakkında notlar. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı – Belleten*, 6, 115-126.
- Eckmann, J. vd. (2014). *Nehcü'l-feradis (birleştirilmiş baskı)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ekici, F. (2019). *Kütahya Dumlupınar ve yöresi ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Ekinci, R. (2015). Fehîm-i Kadîm'e mâl edilen bir atasözleri kitapçığı: durûb-ı emsâl-i Türkî. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/Journal of Turkish World Studies*, 15 (1) Yaz-Summer, 163-185.
- Elçin, Ş. (1966). Tuz-Ekmek hakkı deyimini üzerine. *Reşit Rahmeti Arat İçin*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Elçin, Ş. (2004). *Halk edebiyatına giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Əlizadə, N. (2023). *Çörək bol olarsa, basılmaz vətən!*, Bakı: F. Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanası.
- Emecen, F. (1996). Fodula. *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 13, 167-170.
- Ercilasun, A. B. (1983). *Kars ili ağızları - ses bilgisi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Yayınları.
- Ercilasun, A. B. (2012) -maç/-meç Eki Üzerine. *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 21, 83-88.
- Ercilasun, A. B. (2016). *Başlangıçtan yirminci yüzyıla Türk Dili tarihi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu, Z. (2015). *Divanu lugati't-Türk giriş-metin-çeviri-notlar-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erdal, M. (1991) *Old Turkic word formation, a functional approach to the lexicon, Vol. 1*, Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Erdem, A. Ü. (2013). Arkeolojik ve etnografik veriler ışığında Doğu Anadolu tandırıları. *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, (16), 111-132.
- Erdem, M. D. ve Bölük, R. (2011). *Antalya ve yöresi ağızları (giriş-inceleme-metinler)*. Ankara: Turkish Studies Publication Yayınları.

- Erdem, M. D. ve Kirik, E. (2011). *Kahramanmaraş ve yöresi ağızları giriş-inceleme-metinler*. Ankara: Turkish Studies Yayınları.
- Erdoğan, H. A. (2021). *Konya ili Kulu ilçesi merkez ve köyleri ağızı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul.
- Erdoğmuş, H. (2018). Modern hayata yenilmeyen bir gelenek: Muş tandır evleri. *International Journal of Scientific and Technological Research*, Vol 4, No. 3.
- Eren, H. (1999). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basımevi.
- Erenoğlu, D. (1997). *Pend-Name (Güvahi) dil incelemesi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Anabilim Dalı, Afyon.
- Erenoğlu, D. (2007). Güvahi'den günümüze atasözleri ve deyimler. *Turkish Studies, International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 2/4 Fall.
- Ergin, M. (2009). *Türk dil bilgisi*. İstanbul: Bayrak Yayınları.
- Ergin, M. (2015). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ergin, M. (2018). *Dede Korkut kitabı 1-2*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M. (2019). *Şecere-i Terakime Türklerin soy kütüğü (Ebülğazi Bahadır Han)*. İstanbul: Kervan Kitapçılık.
- Ergüzel, M. (1999). *Şirvanlı Mahmud Tarih-i İbn-i Kesir tercümesi (IV. cilt, 2. kısım) dil özellikleri-metin-sözlük-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erkan, M. (1979). *Yüz hadis ve yüz hikâye*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Ankara.
- Erkan, M. (2022). *Siretü'n-nebi tercümetü'd-darir (inceleme-metin-dizinli sözlük)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erol, M. (1996). *Taşeli Platosu efsaneleri inceleme-metin*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı, Kayseri.
- Ertürk, H. (2015). *Artvin ili Yusufeli ilçesi Demirkent (Erkinis) köyü ağızı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

- Faulkner, N. (2014). *Marksist dünya tarihi: neandertallerden neoliberallere*. (Öncel, T. Çev.). İstanbul: Yordam Kitap.
- Gabain, A. V. ve Rachmati, G. R (1934). *Türkische Turfan texte “VI. Das Buddhistische sūtra säkiz yükmäk”*. Berlin: Verlag Der Akademie In Der Wissenschaften.
- Gadamer, H. G. (2004) İnsan ve dil. *Felsefi Fragmanlar: Hakikat Nedir?*, Çev. Medeni Beyaztaş, İstanbul: Efkâr Yayınları.
- Gedik, S. (2019). Türk dünyası atasözlerinde tuz. *Uluslararası Folklor Akademi Dergisi*, 2 (1), 69-88.
- Gedik, Ş. (2015), *Ḳutadḡu Bilig’in Kahire nüshası [1b-98a] inceleme-metin-dizini-tıpkıbasım*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, İstanbul.
- Gemalmaz, E. (1995). *Erzurum ili ağızları (inceleme-metinler-sözlük ve dizinler) III*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ghalioungui, P., Khalil, SH., & Ammar, A. R. (1963). On An Ancient Egyptian Method Of Diagnosing Pregnancy and Determining Foetal Sex. *Medical History*, 7 (3), 241–246.
- Göçer, A. (2012) Dil kültür ilişkisi ve etkileşimi üzerine. *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3 (729) Eylül, 50-57.
- Göde, H. A. (2018). Anadolu masallarında yemek ve yiyecek kültürü üzerine tespitler. *9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi/ 5. Cilt Maddi Kültür*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Göde, H. A. ve Tatlıcan, N. (2016). Geleneksel Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirasın turistik, eğitimsel ve ekonomik işlevlerinin yaratılmasına yönelik yaklaşımlar. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Ağustos 2016, (38), 125-143.
- Gökarp, Z. (2014) *Türkçülüğün esasları*. İstanbul: Anonim Yayıncılık.
- Gökçe, H. (2017). *Bursa Keles Yağcılar köyü ağız incelemesi*. (Yayımlanmamış Lisans Tezi). Çoruh Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Artvin.

- Göktaş, Ö. (2011). *Türk kültüründe ekmekle ilgili inanışlar*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Bilimi Bilim Dalı, Sakarya.
- Gül, B. (2004). *Eski Türk tarım terimleri*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.
- Gül, B. (2012). Tarı- fiili ve türevleri üzerine. *Bilig*, (61), 99-120.
- Gül, B. (2016). Eski Türkçe *tarıyçı* tarımcı, ikinci adı üzerine. *Türkbilig*, (32), 85-96.
- Gülensoy, T. (2007), *Türkiye Türkçesindeki Türkçe sözcüklerin köken bilgisi sözlüğü-I- (a-n)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T., Amanoğlu, E. K. ve Küçüker, P. (2009). *Nahçıvan ağzı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T. (2021). Türkçede “kara”, “tilbe” ve “telü>deli” sıfatları üzerine. *Türk Dili*, 70 (833), 48-49.
- Gülsevin, G. (2009), 12. yüzyıla kadarki ortak Türk yazı dili. *AYÜ III. Uluslararası Türkoloji Kongresi*, Türkistan.
- Gültekin, M. (2010). *Tataristan masalları üzerinde bir araştırma*. (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Günay, U. (1975). *Elâzığ masalları (inceleme)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- Güneş, Bahadır (2013). *Borçalı (Gürcistan) Karapapak/ Terekeme Türkleri ağzında yeminlerin kullanılışı*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.) *Yemin Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Güneş, Bahadır (2013). *Borçalı (Gürcistan) Karapapak / Terekeme Ağzı (inceleme - metinler - sözlük)*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Trabzon.
- Güney, E. C. (1995). *Nasrettin Hoca fıkraları*. İstanbul: Varlık Yayınları.
- Güney, E. C. ve Güney, Ç. E. (1963). *Âşık Ruhsatı hayatı ve şiirleri*. İstanbul: Maarif Kitaphanesi.
- Günşen, A. (2019). *Kırşehir ve yöresi ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Gürlek, M. (2016). *Ahmed bin Abdurrahman Cevher-i Tıb*. İstanbul: Kesit Yayınları.
- Gürsoy, A. D. (2021). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hacıeminoğlu, N. (1968). *Kutb'un Hüsrev ü Şirin'i ve dil hususiyetleri*. İstanbul: İstanbul üniversitesi Yayınları.
- Halıcı, F. (1990). *Halk şairlerinden yemek destanları*. Ankara.
- Halıcı, F. (1992). *Âşıklık geleneği ve günümüz halk şâirleri güldeste*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Hamilton, J. R. (1998). *Budacı iyi ve kötü kalpli prens masalının Uygurcası*. (Korkut, E. ve Birkan, İ. Çev.). Ankara: Simurg Yayınları.
- Hazai, G. ve Tietze, A. (2017). *Ferec ba'd eş-şidde cild I inceleme-metin*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Helimoğlu Y. M. (1993). *Diyarbakır efsaneleri derleme-araştırma-inceleme*. Ankara: Doruk Yayınları.
- Hengirmen, M. (1990). *Güvahi Pend-name (öğütler ve atasözleri)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Herodotos (2012). *Tarih*. (Ökmen, M. Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İlgin, A. (2008). *Hakas destanları II kara kuzgun*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Işın, P. M. (2020) *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbiş, N. (2022). *Bayburt ili Aydıntepe ilçesi ağızı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bayburt Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Bayburt.
- İnan, A. (1991). “*Tarla ve darı kelimeleri üzerine*” *makaleler ve incelemeler II*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- İnayet, A. (2004). *Uygur halk destanları I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- İzbudak, V. (1936). *Atalar sözü (kitab-ı atalar)*. İstanbul: Devlet Basımevi (Türk Dil Kurumu).
- İzbudak, V. (1936). *El-idrak haşiyesi*. İstanbul: Devlet Basımevi.

- Jakob, H. E. (2007). *Six Thousand Years of Bread: It's Holy and Unholy History*. (Trans. Richard and Clara Winston), New York: Skyhorse Publishing.
- Jirmunskiy, V. M. (2011). *Türk kahramanlık destanları (I -II. bölüm)*. (İsmail, M. ve Arslan-Erol, H. Çev.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kabak, T. (2023). *Yerelden ulusala Doğu Karadeniz mutfak kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Kaçalin, M. S. (2015). *Ekmek*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Kaçalin, M. S. (2023). *Bölge ağızlarında atasözleri ve deyimler*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kahıyah, M. (2022). *Irak Türkmen Türkçesi Dakuk merkez ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Kalafat, Y. (2010). *Doğu Anadolu'da eski Türk inançlarının izleri*. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Kalyoncu, H. (1968). *Çaycuma Ağzı'ndan derlemeler*. AÜ DTCF Türk Dili Bölümü Bitirme Tezi, Ankara.
- Kanar, M. (2010). *Farsça Türkçe sözlük*. İstanbul: Say Yayınları.
- Kaplan, M. (1983) *Kültür ve dil*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Kaplan, M., vd. (1973). *Köroğlu destanı*. Ankara: Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Karaağaç, G. (2013). *Türkçenin dil bilgisi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Karahan, L. (1994). *Erzurumlu Darir kıssa-i Yusuf (Yusuf u Züleyha)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Karakaya, B. (2012). *Garib'in Yusuf u Züleyhası inceleme-tenkitli metin- dizin*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kırşehir.
- Karakoç-Öztürk, B. (2020). Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde somut olmayan kültürel mirasın aktarımı. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 288-312.
- Karamanlıoğlu, A. F. (1989). *Gülistan tercümesi kitab gülistan bi't-Türki*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Karasoy, Y. (1989). *Şiban Han divanı (inceleme-metin)*. (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Bölümü Türk Dili Bölüm Dalı, Ankara.
- Karasoy, Y. (2018). *Tutmacı, tabiatname*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Karini, J. (2009). *Erdebil ili ağızları*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Ankara.
- Kaya, D. (1997). Dualar ve Beddualar. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (4), 99-121.
- Kaya, D. (2006). Sivaslı âşıkların yemek destanları. Ali Berat Alptekin (Yay. haz.). *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan* (s. 536-553) içinde. Konya: Kömen-Sota Yayınları.
- Kaya, D. (2008). Halk edebiyatında yemek destanları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1 (1), 77-90.
- Kazak Âdebiy Tiliniñ Sözdigi Xv. Tom. (2011). Almatı: Kazakistan Respublikası Mädeniyet Ministirliginiñ Til Komiteti.
- Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme – Karapapak Türklerinde dualar (alkışlar) ve beddualar (kargışlar). *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (26), 95-114.
- Kılıç, F. (2017). *Âşık Çelebi dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü Kültür Eserleri Dizisi.
- Kılınç, N. (2010). *Antalya yöresi yörük fıkraları üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Kırkkılıç, A. (1999). *Lehçetü'l-lügat*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kızılözen, C. (2018). Türk dilinde t- ~ k- denkliği. *Mavi Atlas*, 6 (2), 262-281.
- Kilit, A. (2015). *Aralık ilçesi ağızı (Iğdır ili) (inceleme, metinler ve söz varlığı)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Doğu Akdeniz Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı, Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs.
- Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies*, Volume 9/8 Summer, 35-45.

- Kocaadam, B. ve Acar-Tek, N. (2016). Ekmek, bira, şarap ve yoğurdun orijinleri ve tarihsel süreçleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44 (3), 272-279.
- Koç, K., vd. (2003). *Kazak Türkçesi – Türkiye Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Koç, M. ve Tanrıverdi, E. (2013). *El-okyânûsu 'l-basît fî tercemeti 'l-kâmûsi 'l-muhît - kâmûsu 'l-muhît tercümesi 1. cilt*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Komisyon (1938). *Türk Ziraat Tarihine Bir Bakış*. Birinci Köy ve Ziraat Kalkınma Kongresi Yayını, İstanbul: Devlet Basımevi.
- Korkmaz, E. (2006). *Hacı Bektaş Veli - vilayetname (menakıb-ı Hacı Bektaş Veli)*. İstanbul: Can Yayınları.
- Korkmaz, Z. (1973). *Sadru'd-din Şeyhoğlu marzuban-name tercümesi inceleme-metin-sözlük-tıpkıbasım*. Ankara: Malazgirt Zaferinin 900. Yıldönümü Kutlama Serisi III. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Korkut, G. (2021). Dîvânü lugâti't-Türk'te ekmek adları. *Dil Araştırmaları*, 29, 179-196.
- Kök, A. (2004). *Karahanlı Türkçesi satır arası Kur'an tercümesi TİEM 73 1v-235v/2 giriş-inceleme-metin-dizin*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Köksal, A. (2003). *Dil ve ekin*. İstanbul: Toroslu Kitaplığı.
- Köksal, M. F. (2022). *Süleyman Çelebi ve Vesiletü'n-Necat (inceleme- tenkitli metin-dil içi çeviri-açıklamalı dizin)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Köksel, B. (1995). *Gaziantep masalları üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Köksel, H. ve Şanlıer, N. (2021). *Geleneksel ekmeklerimiz*. Ankara: Ankara Büyükşehir Belediyesi Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A. Ş.
- Köprülü, M. (2004). *Saz şairleri I-V*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Köz, S. (2021). *Hatay yöresi yörük fıkraları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çaç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, İstanbul.
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: kınalı ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13 (29), 20-32.
- Kuter, M. (2011). *İnsan ve ekmek*. Bursa: KUTER Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri.
- Kutlu, M. (2009). Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında eğitime yönelik ilk adım: halk kültürü dersi. *Millî Folklor*, 21 (82), 13-18.
- Küçük, S. (2013). *XVI. yüzyıla ait bir Tezkiretü'l-Evliya tercümesi giriş-metin-sözlük-tıpkıbasım*. Ankara: Kesit Yayınları.
- Kültür Bakanlığı (1991). *Karşılaştırmalı Türk lehçeleri sözlüğü*. (Haz. Ercilasun, A. B. vd.), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Macit, M. (2017). *Nedim divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Mamay, Y. (2019). *Kırgız destanları XVI Bağış destanı inceleme-metin-sözlük*. (Yay. haz. Çiğdem Akyüz Öztokmak). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Mambetalieva, N. (2015). *Manas destanı: ilk 1160 dize (şekil bilgisi ve indeks)*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Erzurum.
- Mammadova, Z. (2021). *Erzincan'ın Üzümlü ilçesinde yaşayan Ahıska Türklerinin ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kırıkkale.
- Mayor, T. (2013). Avcı-toplayıcılar: orijinal liberteryenler. (Yayla, A. Çev.). *Liberal Düşünce*, (71), 227- 246.
- Memiş, S. (2012). *Tatar şairi Zölfet'in şiirleri üzerine bir dil incelemesi (giriş, metin, dizin)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yeni Türk Dili Anabilim Dalı, İzmir.
- Meninski, F. M. (2000). *Thesaurus linguarum orientalium / Turcicae-Arabicae-Persicae / lexicon*. Mit einer Einleitung und mit einem türkischen Wortindex von Stanislaw Stachowski sowie einem Vorwort von Mehmet Ölmez, İstanbul.

- Mert, A. (2017). Kutadgu Bilig nüshalarının eskicilik açısından karşılaştırılması. *Bilig*, Kış 2017 (80), 179-215.
- Mirzayev, T. (2009). *Özbek destanları I: Erali ve Şirali*. (Yay. haz. Selami Fedakar). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Mithen, S. (2004). *After the ice: a global human history 20,000–5000 bc*. London: Phoenix.
- Mustafa, M. E. (2021). *Üç dilde altın sözler*. Ankara: Serencam Akademi Yayınları.
- Naskali-Gürsoy, E. (2015). *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Necip, E. N. (1995). *Yeni Uygur Türkçesi sözlüğü*. (Kurban, İ. Çev.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Nişanyan, S. (2018). *Nişanyan sözlük – çağdaş Türkçenin etimolojisi*. İstanbul: Liber Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2009). *Somut olmayan kültürel miras nedir?*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır kültür kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. ve Ersoy, P. (2007). *Türkiye’de 2006 yılında yaşayan taş kesilme efsaneleri mekânlar ve anlatılar*. Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.
- Oğuz, M. Ö., vd. (2008). *Türkiye’nin somut olmayan kültürel mirası*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Okçu, N. (2011). *Şeyh Galib divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Okuşluk-Şenesen, R. (2011). Türk halk kültüründe bolluk ve bereketle ilgili inanç ve uygulamalarda eski Türk kültürü izleri. *Folklor/Edebiyat*, (17) 66, 209-228.
- Oral, M. Z. (1956). Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi* (52), 73-76.
- Orozobaev, M. (2013). *Kırgızlarda bir gelenek olarak yemin etme ve yemin kavramı için kullanılan kelimeler*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Yemin Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Orozova, G. ve Akmataliyev, A. (2010). *Kırgız destanları VIII: kız daryyka*. (Türker, F. Akt.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Oy, A. (1972). *Tarih boyunca Türk atasözleri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Öcal, F. (2022). *Yeni Uygur Türkçesi-Halide İsrail-meşel kötürgen kişiler-(metin-dil incelemesi-sözlük)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş 4 Türklerde yemek kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş 1 Türklerde köy ve şehir hayatı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş 2 Türklerde köy ve şehir hayatı*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (2017). *Türklerde devlet anlayışı*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Ölçer-Özünel, E. (2017). İnsanlar, gezegen ve refah için bir eylem planı: somut olmayan kültürel miras ve 2030 sürdürülebilir kalkınma hedeflerine eleştirel yaklaşım. *Millî Folklor*, 29 (116), 18-32.
- Öner, M. (2015). *Kazan-Tatar Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Örnek, M. O. (2011). *Muş – Bulanık çevresi Karapapak ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, Van.
- Örs, D. ve Kırancı H. (2015). *Mesnevî-i ma'nevî - Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Özçelik, A. (2005). *Tarım tarihi ve deontolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Geliştirme Vakfı Yayınları.
- Özdemir, A. (1975). *Kelkitli Âşık Serdari sür beni beni (hayatı ve şiirleri)*. İstanbul: Başaran Matbaası.
- Özdemir, A. (2021). *Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarında dumağı ve demreği kelimeleri üzerine*. Ceylan, Ö. (Ed.). *Halk Kültüründe Sağlık*. Ankara: Motif Vakfı Yayınları.
- Özden, M. (2009). *Bilecik ili ağız incelemesi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

- Özgen, M. (2023). Toplumsal işleviyle Ankara Elmadağ'da tandır ekmeği kültürü. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 16 (43), 934-957.
- Özgüdenli, O. G. ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43-72.
- Özkan, F. (2012). Dildeki dünya görüşü. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (2), 101-117.
- Özşahin, M. (2011). *Başkurt Türkçesi söz varlığı*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yeni Türk Dili Bilim Dalı, İzmir.
- Özşahin, M. (2017). *Başkurt Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Pala, İ. (2004). *Tuz Ekmek Hakkını Gözetin Şairler*. Gürsoy Naskali, E. ve Şen, M. (Ed.). *Tuz Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Pehlivan, G. (2011). *Hemedan bölgesi Bahar ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Lehçeleri Anabilim Dalı, İzmir.
- Polat, M. (2017). *Gagauz fıkraları ve fıkra tipleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ardahan.
- Polat, Ü. (2011). *Sibgat Hekim'in şiirleri (giriş-metin-dizin)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yeni Türk Dili Anabilim Dalı, İzmir.
- Rachmati, G. R. (1930) *Zur heilkunde der Uiguren*. Berlin: SPAW, XXIV, I..
- Rachmati, G. R. (1936) *Türkische Turfan-texte VII*. Berlin: Verlag Der Akademie In Der Wissenschaften.
- Räsänen, M. (1969). *Versuch eines etymologischen wörterbuchs der Türksprachen*. Helsinki: Suomalais-Ugrilainen Seura.
- Sabır, F. (2013). *Irak-Erbil Türkmen ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Sağır, M. (1995). *Erzincan ve yöresi ağızları (inceleme- metinler- sözlük)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Sağol, G. (1993). *Harezmi Türkçesi satır arası Kuran tercümesi giriş-metin-sözlük I, II.* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Dili Anabilim Dalı, İstanbul.
- Sakaoğlu, S. (1976). *101 Anadolu efsanesi*. İstanbul: Damla Yayınevi.
- Sakaoğlu, S. (1980). *Anadolu Türk efsanelerinde taş kesilme motifi ve bu efsanelerin tip kataloğu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1999). *Masal araştırmaları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (2005). *Nasreddin Hoca fıkralarından seçmeler*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Sakaoğlu, S. ve Karadavut, Z. (1998). *Âşıkların diliyle cumhuriyet*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Salamini, F., vd. (2002). Genetics and geography of wild cereal domestication in the near east. *Nature Reviews/ Genetic*, Vol 3, June, 429-441.
- Salan, E. (2021). Yunus Emre Divanı'nın tarihlendirilmesinde kullanılabilecek bazı fonetik ölçütler. *Uluslararası Türk Dünyası Yunus Emre Sempozyumu Bildiri Kitabı*. Biray, N., Nalbant, M. V. ve Eynel, S. (Ed.) Ankara: Bengü Yayınları.
- Salan, M. (2017). Kitābü'l-idrāk haşiyelerinin özgün söz varlığı ve Anadolu Türkçesindeki karşılıkları. *Bartın Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2 (1), 103-144.
- Sami, Ş. (2010). *Kamus-ı Türkî*. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Samsakçı, M. (2012). Türk kültür ve edebiyatında tuz ve tuz-ekmek hakkı. *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 36 (36), 181-199.
- Sandıkçioğlu, T. (2015). *Hitit devri Anadolusunda ekmek*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Sava, G. ve Tosco, M. (2020). Hunters and gatherers in East Africa and the case of ongota (Southwest Ethiopia). *The Language of Hunter-Gatherers*, (Ed.) Tom Güdelmann, Patrick McConvell ve Richard A. Rhodes, United Kingdom: Cambridge University Press.
- Seyidoğlu, B. (2005). *Erzurum efsaneleri*. İstanbul: Dergah Yayınları.

- Standage, T. (2016). *Altı bardakta dünya tarihi*. (Fethi, A. Çev.). İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.
- Stiles, D. (1995). The hadzabe of Tanzania: people and land in trouble. *Sabinet African Journal/ Kenya Past and Present*, 27 (1), 39-44.
- Şahin, E. (2020). *Gerçek ekmek ve ekmekle ilgili tüm gerçekler*. İstanbul: Hayykitap Yayınları.
- Şahin, H., vd. (2019). *Bursa ili yerli ağzı*. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Hatay: Pozitif Matbaa Yayınları.
- Şavk, Ü. Ç. (2018). *Kırgız atasözleri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün – kuymak. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (29), 251-268.
- Şen, M. A. ve Ekinci, E. (2020). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 32-41.
- Şen, S. (2022). *Eski Türkçenin deyim varlığı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Şeylan, A. (2016). Müstakîmzâde Süleymân Sâdeddîn’in durûb-ı emsâl adlı eserinin ışığında atasözlerinin târihî seyri ile eserdeki atasözlerinin tespiti ve tasnifi. *BUJSS*, 9/1 (2016), 72-101.
- Şirin, H. (2016). *Eski Türk yazıtları söz varlığı incelemesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Taş, İ. (2017). *Yusuf ve Zeliha*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Taşagıl, A. (2017). *Kök Tengri’nin çocukları Avrasya bozkırlarında İslam öncesi Türk tarihi*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Tatar Tiliniñ Añlatmalı Süzligi III. (1981). (Baş Redaktör: F. Ė. Ganiyev), Tatarstan Respublikası Fenner Akademiyası G. İbrahimov İsimindëgi Til, Ėdëbiyat Hëm Sëngat İnstitutı, Matbugat Yortı Nêşriyatı, Kazan.
- Tatçı, M. (1991). *Yunus Emre divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Tekin, A. (1999). *Şirvanlı Mahmud Tarih-i İbn-i Kesir tercümesi (IV. cilt, 1. kısım) dil özellikleri-metin-sözlük-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Tekin, Ş. (2019). *Uygurca metinler II maytrısimit*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tekin, T. (2017). *İrk bitig Eski Uygurca fal kitabı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tekin, T., vd. (1995). *Türkmençe-Türkçe sözlük*. Ankara: Simurg Kitapçılık ve Yayıncılık.
- Telli, B., vd. (2018), *Adıyaman ili ve yöresi ağızları söz varlığı*. Ankara: Gazi Kitabevi. s. 130.
- Temel, E. (2015). *Ocak sözünün kökeni, türevleri ile farklı dil, lehçe ve ağızlardaki kullanım şekilleri*. Gürsoy Naskali, E. (Ed.). *Ekmek Kitabı* (s. 301-317). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati birinci cilt a-b*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati ikinci cilt c-e*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati üçüncü cilt f-j*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati dördüncü cilt k-l*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2018). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati altıncı cilt o-r*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2018). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati beşinci cilt m-n*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Tietze, A. (2019). *Tarihî ve etimolojik Türkiye türkçesi lugati sekizinci cilt t-v*. Ankara: TÜBA Yayınları.
- Toparlı, R. (1992). *İrşadü'l-mülük ve's-selatin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Toparlı, R. (2018). *Ed-dürretü'l-mudiyye fi'l-lügati't-Türkiyye*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Toparlı, R., Çögenli, M. S. ve Yanık, N. H. (2000). *Kitâb-ı mecmû-ı tercümân-ı Türki ve Acemî ve Mugâlî*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Toparlı, R., Vural, H. ve Karaatlı, R. (2007). *Kıpçak Türkçesi sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tosun, İ. (2014). *Ardahan ili ağızlarının ses ve şekil özellikleri (inceleme-metinler)*. İzmir: Elik Yayınları.
- Tulum, M. (2011). *17. yüzyıl Türkçesi ve söz varlığı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tursun, A. (2020). *Akören ağzı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Türk Dil Kurumu. (2009). *Tarama sözlüğü II c-d*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (2009). *Türkiye’de halk ağzından derleme sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (2011). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türk, E. B. (2022). Anadolu ve Azerbaycan efsanelerinde taş kesilme motifi. *Culture and Civilization*, 1 (3), 15-28.
- Türker, F. (2011). *Altay Türklerinin efsaneleri (inceleme-metin)*. (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Türkmen, F. ve Arıkan, M. (2011). *Kazak destanları VIII: Alpamış Batır-Kambar Batır*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkmen-Aktaş, Ş. (2021). *Türkçe’de deyimler-Türk edebiyatında yaşayan deyim örnekleri sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Urmançı, F. (2007). *Tatar destanları II*. (Kartalcık, V. ve Kerimoğlu, C. Akt.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Uzun, M. F. (2015). *Kaygusuz Abdal’ın Mesnevî-i Sâni ve Mesnevî-i Sâlis’i (inceleme, metin, dizin, tıpkıbasım)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, İstanbul.
- Ünlü, S. (2012). *Harezmi Altınordu Türkçesi sözlüğü*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Ünlü, S. (2013). *Çağatay Türkçesi sözlüğü*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Ünsal, A. (2021). *Nimet geldi ekine - Türkiye’nin ekmeklerinin öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Ünüvar, Ş. (2008). *Ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknolojisi*. Ankara: Savaş Yayınevi.
- Üşenmez E., vd. (2016). *Özbekçe – Türkçe sözlük*. İstanbul: Türk Dünyası Vakfı Yayınları.
- Vambéry, H. (1870). *Uigurische sprachmonumente und das Kudatku Bilik*. Innsbruck: Druck Der Wagner'schen Universitäts-Buchdruckerei.
- Vursun, P. (2015), *Ḳutadḡu Bilig'in Kahire nüshası [98b-196b] inceleme-metin-dizin-tıpkıbasım*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Dili Bilim Dalı, İstanbul.
- Wilkens, J. (2021) *Eski Uygurcanın el sözlüğü Eski Uygurca – Almanca - Türkçe*, Göttingen: Akademie der Wissenschaften zu Göttingen.
- Yasheng, T. (2020). *Beş dilli sözlük ve sözlük'teki Uygurlara ait yemek ve mutfak kültürü ile ilgili söz varlığı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Eski Türk Dili Bilim Dalı, İstanbul.
- Yavaş, Ö. (2009). *Kütahya Aslanapa ve yöresi ağız*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Yavuz, C. (2019). *Çuvaş mitleri ve efsaneleri üzerinde bir inceleme*. (Doktora Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Yavuz, K. (2000). *Garib-Name*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yavuz, K. (2007). *Gülşehri'nin Mantıku't-Tayr'ı (Gülşen-Name) metin ve günümüz Türkçesine aktarma*. Ankara: SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık.
- Yavuz, S. (2013). *Cerrah-Name inceleme-metin-dizin-tıpkıbasım*. İstanbul: Kesit Yayınları.
- Yaylağan, N. (2010). *Isparta'nın Eğirdir, Senirkent ve Atabey ilçelerinin ağız özelliklerinin Türkçe eğitimi bakımından önemi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü - yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yetiş, K. (1994). Destan. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 9, 202-205.

- Yıldırım, D. (1999). *Türk edebiyatında Bektaşî fıkraları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yıldırım, N. (2021). Türkiye Türkçesi ağızlarında yemin ifadeleri. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 31 (3), 1149-1159.
- Yıldırım, S. (2017). *Kazak kahramanlık masalları*. Ankara: Hoca Ahmet Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi.
- Yıldız, N. (2017). *Manas destanı (W. Radloff) ve Kırgız kültürü ile ilgili tespit ve tahliller*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yıldız, O. (2021). *Isparta merkez ilçe ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yıldızöz, R. (2017). *Bartın merkez ilçe ve köyleri ağız (inceleme-metinler-sözlük)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bartın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Bartın.
- Yılmaz, A. (1999). Müstahkim-zâde ve Durûb-ı Emsâl'inin Türk edebiyatındaki yeri ve önemi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (6), 225-271.
- Yılmaz A. ve Telli, R. (2021). Annales penceresinden yemeğin kültürel tarihi: ekmek ve bira örneği. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (1), 273-288.
- Yılmaz, E., Demir, N. ve Küçük, M. (2013). *Kıyas-ı Enbiya (metin-sözlük-dizin-notlar)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yılmaz, M. F. (2006). *Anlambilimsel bağlamıyla Divânü Lûgati't-Türk'te mutfak kültürü*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.
- Yudahin, K. K. (1998). *Kırgız sözlüğü II*. (Taymas, A. Çev.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yumurtacı, A. (2012). *Kütahya Pazarlar ağız*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Yurtsever, S. (1992). Antep sofrası. *Yöre*, 3 (12), 18-19.
- Yücel, D. (2007). *Özbek destanları II Melike Ayyar destanı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Zülfikar, H. (2012). Anlamları, deyimleri ve çeşitleriyle ekmek. *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, CIII (728), 11-17.

İnternet kaynakları

- URL 1. <https://www.unesco.org.tr/Pages/96/2/UNESCO> (Erişim Tarihi: 12. 03. 2024)
- URL 2. <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri> (Erişim Tarihi: 11. 12. 2023)
- URL 3. <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=13801> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 4. https://www.facebook.com/dinamitci/photos/a.1664889620265407/3729519960469019/?type=3&locale=pt_BR (Erişim Tarihi: 12. 07. 2023)
- URL 5. <https://www.instagram.com/reel/CzZa3t1MhqA/> (Erişim Tarihi: 12. 07. 2023)
- URL 6. <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=22106> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 7. <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=22627> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 8 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=16770> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 9 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=11371> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 10 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=13971> (Erişim Tarihi: 07. 06. 2023)
- URL 11 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=27320> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 12 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=14195> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 13 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=13801> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)

- URL 14 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=7448> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 15 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=2533> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 16 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=17262> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 17 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=105> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 18 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=14158> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 19 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=26986> (Erişim Tarihi: 08. 06. 2023)
- URL 20 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=28384> (Erişim Tarihi: 10. 06. 2023)
- URL 21 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=19819> (Erişim Tarihi: 10. 06. 2023)
- URL 22 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=28502> (Erişim Tarihi: 10. 06. 2023)
- URL 23 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=3782>) (Erişim Tarihi: 10. 06. 2023)
- URL 24 <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=9230> (Erişim Tarihi: 10. 06. 2023)
- URL 25 www.pinterest.com (Erişim Tarihi: 22. 10. 2023)
- URL 26 <https://kk.wikipedia.org/wiki> (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)
- URL 28 <https://kk.wikipedia.org/wiki> (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)
- URL 29 <https://istanbultarihi.ist> (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)
- URL 30 https://tr.wikipedia.org/wiki/Bereketli_Hilal (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)
- URL 31 <https://tr.pinterest.com/> (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)

- URL 32 <https://www.kulturportali.gov.tr> (Erişim Tarihi: 25. 10. 2023)
- URL 33 <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6002> (Erişim Tarihi: 27. 10. 2023)
- URL 34 <https://www.unesco.org.tr/> (Erişim Tarihi: 27. 10. 2023)
- URL 35 <https://sputnik.kz/20161121/1067324.html> (Erişim Tarihi: 27. 10. 2023)
- URL 36 <https://tr.pinterest.com/> (Erişim Tarihi: 27. 10. 2023)
- URL 37 <https://blog.milliyet.com.tr/ekmagnen-ye-/Blog/?BlogNo=554707> (Erişim Tarihi: 24. 12. 2023)
- URL 38 <https://education.nationalgeographic.org> (Erişim Tarihi: 04. 03. 2024)
- URL 39 <https://www.youtube.com/watch?v=MFtTIUlrqv0> (Erişim Tarihi: 04. 03. 2024)
- URL 40 <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/catalhoyukte-8-bin-600-yillik-ekmek-bulundu/3155537> (Erişim Tarihi: 07. 05. 2024).
- URL 41 <https://www.biblicalarchaeology.org/daily/news/ancient-bread-jordan/> (Erişim Tarihi: 07. 05. 2024).
- URL 42 <https://incil.info/kitap/Matta/26> (Erişim Tarihi: 15. 06. 2024).
- URL 43 <https://www.diyanehaber.com.tr/hz-peygamber-doneminde-gecim-duzeyi> (Erişim Tarihi: 16. 06. 2024).
- URL 44 https://www.yeniasya.com.tr/feyzullah-ergun/nan-i-aziz-ekmek-1_413525 (Erişim Tarihi: 16. 06. 2024).

EKLER

EK 1 Kalıp Yapılar Dizini

Aç tavuk düşünde kendini darı ambarında görür	152
Aç tavuk kendini buğday ambarında sanır	144
Aça kuru ekmek bal helvası gibi gelir.....	245
Açın gözü ekmek teknesinde olur	246
Açın koynunda ekmek durmaz – eğleşmez/ Açın kursağına çörek dayanmaz	247
Açlık ile tokluğun arası yarım yufka/ bir dilim, bir lokma ekmek-bazlama.....	248
Açlıkta darı ekmeği helvadan tatlı gelir	152
Ağızla pilav pişmez, yağ ile pirinç gerek.....	160
Aklını peynir ekmekle yemek	272
Allah gözünün yaşı ekmeğine katık ola	290
Analık kara yamalık; çorba pişirir boz bulanık, ekmek verir ardı yanık, kaşık verir yanı kırık.....	248
Analık usta, yumağı ufak yapar; çocuklar usta, ekmeği çifte kapar	248
Arpa eken buğday biçmez.....	148
Arpa unundan kadayıf olmaz	148
Arpa verilmeyen at kamçı zoruyla yürümez	148
Arpacıya borç eden ahırını tez satar	148
Arpasız at aşumas, arkasız alp çerig sıyumas	147
Atın ölümü arpadan olsun	148
Ayıkla pirincin taşını.....	160
Baba ekmeği zindan ekmeği, koca (veya er) ekmeği meydan ekmeği	248

Buğday ekmeğin yoksa buğday dilin de mi yok?	249
Buğday ile koyun geri yanı oyun	143
Buğday yanında acı ot da sulanır	143
Buğdayım var deme ambara girmeyince, oğlum var deme yoksulluğa ermeyince .	143
Çağrılmayan yere çörekçi ile börekçi gider	250
Çöreğin büyüğü, hamurun (unun) çoğundan olur	250
Çöreğinde hile yoksa gam yeme	250
Dibine darı dikmek.....	152
Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan ol-	160
Dost ile ekmeği incecik (veya uzunca) yemek gerek.....	250
Ekmânen yemek.....	292
Ekmeğe basan ayağa düşer.....	251
Ekmeğe muhtaç olasın	290
Ekmeği aç ver, parayı muhtaca	251
Ekmeği bana bana, somunu saya saya... ..	251
Ekmeği bulup, ayrıları bulamayasın	289
Ekmeği dizinde, imanı yüzünde	251
Ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver	252
Ekmeği suya bandıktan, bağ harımını yaktıktan, kıl çul arasına sarılıp yattıktan sonra kimseye minnet kalmaz	252
Ekmeği yedi, gözü pabuçta	252
Ekmeğim seni kör ede	291
Ekmeğimi al da dirliğimi alma.....	252
Ekmeğin arısını, kömürün irisini, odunun kurusunu marta sakla	253
Ekmeğin aşın olsun da yiyecek hâlin olmasın	291
Ekmeğin hikmeti, harmanın bereketi	253

Ekmeğin katığı ağılıktır.....	253
Ekmeğin kestiğini kılıç kesmez	253
Ekmeğin yanığı başa kakınç olur	253
Ekmeğine kan doğramak/ Ekmeğini kana doğramak.....	272
Ekmeğine koç olmak.....	272
Ekmeğine kuru, ayranına duru demek	272
Ekmeğine yağ sürmek	273
Ekmeğini eline almak.....	273
Ekmeğini it yer, yakasını bit yer	254
Ekmeğini katığına denk eden hiçbir vakit aç kalmaz.....	254
Ekmeğini kazanmak	273
Ekmeğini kendi yapan (veya yiyen) yükünü (veya sofrasını) kendi kaldırır	254
Ekmeğini suya batırıp ye de minnet etme	255
Ekmeğini taştan çıkarmak	274
Ekmeğini yemek.....	275
Ekmek aslanın ağzında.....	255
Ekmek aslanın ağzında olmak.....	275
Ekmek aş bulamayasın.....	291
Ekmek Bedir'in, su Hızır'ın (veya Hıdır'ın); yiyin kudurun, için kudurun.....	255
Ekmek bezeden, kız anadan çıkar	256
Ekmek bile çiğnenmeden yutulmaz	256
Ekmek buldun, giriş; iş buldun, sıvış	256
Ekmek bulmaz yemeye, itinin adını gümüş koyar	257
Ekmek düşmanı olmak.....	276
Ekmek ekmeğin mayası, gelin kaynananın tayası.....	257
Ekmek elden su gölden olmak	276

Ekmek istemez, su istemez	257
Ekmek kapısı (teknesi).....	278
Ekmek kavgası	279
Ekmek neylesin hırayı, kadın neylesin karayı.....	257
Ekmek olmayınca yemek olmaz	258
Ekmek olmayınca yemin olmaz	258
Ekmek olsun da kuru olsun, oğlan olsun da deli olsun	258
Ekmek parası	279
Ekmek paşa, et vezir; ondan kalan ıvır zıvır	258
Ekmek tavşan, sen tazı olasın.....	289
Ekmek ucuz olursa it kıymetli olur	259
Ekmek veren eli köpek bile kapmaz	259
Ekmek vermez komşu alma	259
Ekmek yayanın atıdır	259
Ekmek yediğin yere etme ihanet; gözüne tuz durur dizine ekmek	260
Ekmek yemek istiyorsan saman yığınının üstüne yatma	260
Ekmek yiyen kılıcını sallar	260
Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır veya oynarlar	260
Ekmeksiz aş, sevdasız baş olmaz	261
Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz	261
Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil	261
Ekmekten sudan kesilmek.....	277
Elifi yüzünde, ekmeği dizinde olmak	277
Elin ekmeğe varmasın, karnın doymasın	290
Elti eltiye eş olmaz, arpa unundan aş olmaz	148
Er ekmeği er kursağında kalmaz	262

Er olan ekmeğini taştan çıkarır	262
Et ne kadar arık (zayıf, kötü durumda) olsa ekmek üstünde yaraşır	264
Etin çiği et getirir, ekmeğin çiği dert getirir	264
Etmek bilür diş darbını	263
Etmek togramak	287
Etmek yapmak	288
Gavurun ekmeğini yiyen gavurun kılıcını çalar	264
Herkes kendi çöreğine köz (veya kül) çeker	265
Herkesin hamuru ekmeğine göredir	265
Hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten	265
İt ekmekten kaçmaz	265
Kadı ekmeğini karınca yemez	266
Karnın ekmek görmeye	290
Kasap ekmeği yavan yer	266
Komşu ekmeği komşuya borçtur	266
Kök etmegi	287
Köpek ekmek veren (yediği) kapıyı tanır	267
Kuru ekmek	286
Mısır püskülü gibi olmak	152
Osurgan (osuruklu) göte arpa ekmeği bahane	267
Öğüt veren olur ama ekmek veren olmaz	268
Peynir ekmek (gibi)	286
Sade pirinç Zerde olmaz, bal gerektir kazana; baba malı tez tükenir evlat gerek kazana	160
Sana taş atana sen ekmek at	268
Serçeden korkan darı ekmez	151

Soğan ekmek	285
Toprağı işleyen, ekmeği dişler	269
Tuz ekmek.....	279
Tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur	269
Tuz etmek hakı ötemek	284
Tuz etmek hakını küdezmek	284
Tuz etmek idisi.....	282
Tuz etmek kengütmek, tuz etmekni keng tutmak, tuz etmekni kengrü tutmak	282
Tuz etmek yetürmek.....	283
Tuz-ekmek (hakkı).....	280
Tuzı etmeki keng.....	283
Tuzu ekmeği olmak.....	284
Umut, fakirin (garibin) ekmeğidir.....	270
Yağına kıymayan çöreğini yoz yer	271
Yavan ekmek.....	287
Yediğin ekmek gözüne dizine dursun	291
Yiğidin yiğide ekmeği ödünç, kötüye sadaka	271

EK 2 Tanık Cümleler

Buradaki tanık cümleler, ekmek teriminin tanığı sayıca fazla olan eserlerden metin içinde verilmeyen örnek cümlelerdir.

Andın song buyurdi: Tegme yetti kişike bir kersân aş takı yetti **etmek** bëringler! tep (NF 29/11).

Andag kıldılar. Neçeme kim bu küweçdin aş çıkarurlar takı tandûrdın **etmek** çıkarur erdiler hêç bu küweçning aş eksilmez erdi ... (NF 29/12).

Êlginde tabak bar içinde bir çanak birle aş keltürmiş takı êkki **etmek** keltürmiş (NF 121/6).

Fâtıma *razhâ* bayakı tég eftâr kılmak üçün suw bérđi, cümlesi eftâr kıldılar takı tegmesi önginde birer **etmek** koydı (NF 141/9).

Fâtıma *razhâ* za'ıflıkı birle öz elgi birle arpa ögüdi takı **etmek** bışürdi (NF 141/17).

Kaçan kim Fâtıma *razhâ* bayakı tég tegme birleri önginde birer **etmek** kodmıŝ erdi, kapugdın âvâz keldi ... (NF 142/3).

Arpa algıl takı manga kelgil, men anı ögügeyin takı **etmek** bışurayın, tedi erse ... (NF 163/8).

Kaçan kim Fâtıma *razhâ* ol arpanı öz elgi birle ögüdi takı öz elgi birle **etmek** bışurdı ... (NF 163/13).

Hasan Hüseyinning tonlarını cümlesini yuvdıtakı tegirmen ögüdi, **etmek** bışürdi ... (NF 166/7).

Bir kün İmâm Ahmed Hanbelning hâdiması imâmning oğlu Sâlih ewidin hamır mâya alıp **etmek** bışürdi ... (NF 220/4).

Bu **etmek** içinde öngin hâlat körermen (NF 220/5).

Bu **etmekning** unı Muvassal elidin kelgen undın kılınmış **etmek** turur ... (NF 220/7).

Andın song bëring, tedi erse hêç dervîŝler ol **etmekni** gabûl kılmadılar. Eger bu **etmek** yahşı bolsa erdi ... (NF 220/13).

Takı ol kün rûza erdi. Ahşam bolmıŝta hâdimesinge aydı kim: **Etmek** takı zeyt keltürgil, eftâr kılalıng... (NF 253/8).

Mekkedede **etmek** yemek takı küçey boldı... (NF 298/2).

Birining elginde **etmek** bar takı birining elginde hem **etmek** bar, velîkîn **etmeki** üzesinde bir pâra hâlva bar (NF 302/2).

Men sanga êkki **etmek** bëreyin, sen manga örülmiŝ saçınıgı bėrgil ... (NF 332/4).

Rahmat aydı: Hele andag kılğıl, tedi erse, İblîs 'al êkki **etmek** bérđi takı êkki örülmiŝ saçını kestı (NF 332/7).

Êkki **etmek** üçün yaman iş kılur erken tutup saçını kesip tururlar (NF 332/10).

Bir sâ'at keçti takı Rahmat keldi êkki **etmek** keltürdi erse ... (NF 332/14).

Nêçe rûzgârdın song oğlanı elginge bir pâra **etmek** bérđi takı oğlanı birle Peygâmbarka keldi ... (NF 349/5).

Fâtıma *razhâ* kopdı takı ol arpadın öz êlgi birle tört batman ögüdi takı ol arpadın **etmek kıldı** ... (NF 140/14).

Sen ol oglaknı boguzlagıl, men takı aş bişginçe bu tört batman arpanı ögügeyin takı **etmek yapayın** ... (NF 28/12).

Hâdimasınga aydı: Bu **etmekning** hâlinı manga beyân kılğıl, tedi erse, hâdiması aydı (NF 220/6).

Bu **etmekning** unı Muvassal êlidin kelgen undın kılınmış **etmek** turur ... (NF 220/7).

Kapugka dervîş kelür bolsa, ol dervîşke ayting kim: Bu **etmekning** unı Ahmed Hanbelning turur takı hamır mâyası oğlı Sâlihning turur (NF 220/11).

Yâ Fâtıma, men bu ülüşüm **etmekni** ol miskînke bërürmen ... (NF 141/2).

Yâ Fâtıma, takı bu kêçe men ülüşüm **etmekni** bu yetîmke bërürmen ... (NF 141/12).

Men, bu kêçe takı Hak rizâsı üçün bu **etmekni** ol esîrke bërürmen takı açlık zahmatını bu kêçe takı tartarmen (NF 142/6).

Ol kurug **etmekni** tenâvul kılınışdın song ... (NF 301/5).

Êkki saçımın bërdim takı bu êkki **etmekni** aldım (NF 332/16).

Îmâm Ahmed Hanbel *rahmi* bu **etmekke** üküş nazar kıldı takı yemedi takı aydı ... (NF 220/5).

Ey bukagulug kimerse, sen eger bir pâra **etmekke** kanâ'at kılınış bolsa erding ... (NF 301/15).

Yak yawukka cümleke bu aşdın takı **etmekdin** hêç taksîr kılmadın bërgil tedi (NF 29/16).

Êmdi kim ol bu **etmekdin** ihtirâz kıldı erse, biz takı özing muvâfakat kılurbiz (NF 220/14).

Yâ Resûlallâh, bir oglak turur takı tört batman **arpa etmeki** turur tédim erse... (NF 28/15).

Miskîn Süleymân takı bir miskîn birle oturup **arpa etmeki** birle eftâr kılur, tęp aytur erdi (NF 210/17).

Men bukündin song Mekkening **etmekini** yemegeymen ... (NF 298/6).

Yahyâ peygâmbar 'as bir kêçe arpa **etmekini** toya yedi erse ... (NF 267/7).

Ey yârânlarım, arpa **etmekini** türüp kaygı birle yemek takı palâs keymek ... (NF 395/14).

Ol halvâsız oğlan öz **etmekinge** kanâ'at kılmış bolsa erdi ... (NF 302/6).

Ol kimerse kim 'ömri içinde bir kata arpa **etmekidin** toyganı üçün munça takri' kılsa ... (NF 267/14).

Neçeme kim bu küweçdin aş çıkarurlar takı tandûrdın **etmek** çıkarur erdiler hêç bu küweçning aş eksilmez erdi takı bu tandûrning **etmekleri** eksilmez erdi (NF 29/13).

Üç ming kişi cümlesi toydılar, takı küweç aş andagok erdi takı tandûr **etmekleri** andagok erdi (NF 29/14).

Men takı sizlerke muvâfâkat kılurmen tedi. Takı cümle **etmeklerni** çıkardılar takı ol yetimke bêrdiler... (NF 141/15).

Hasan Hüseyin takı Fuzza cümlesi muvâfakat kıldılar, takı cümle **etmeklerini** ol esîrke bêrdiler... (NF 142/8).

Yâ Câbir, men bargınça ol küweçke hêç kimerse çömçe katmasun takı ol **etmeklerni** tandûrdın hêç kimerse çıkarmasunlar! (NF 28/17).

Henûz munlar bu **etmeklerni** tenâvul kılmadın turur erdiler kim... (NF 140/16).

Bu **etmeklerni** ne kılalığ? (NF 220/10).

Bolmasa bu **etmeklerni** Decleke kemiştiler (NF 220/15).

Kimi tamâm boldı erse Nühnung kâfir ewlûgi tennûrda **etmek** bişürürde tennûr içinde suw çıkdı... (KE 24r/19).

Ol kün İsmâ'îl ewlûgi **etmek** bêrmış bolsa erdi ... (KE 49v/3).

Ey Kârûn Fir'avn allında künde dört **etmek** üçün tapug kılmas mu erding? (KE 125v/11).

Mûsî şâgirdi Yûşa'ga azuklangıl sefer kılalığ tedi. Yûşa' bir idişge **etmek** takı söklünmiş êki balık saldı, êkileri yolga tüşdiler (KE 129r/20).

Mevlî ta'âlâ olarga êki tabak ıddı, biride söklünmiş balık birle **etmek** birinde hâm et (KE 130r/7).

Kurtka aydı: ey yigit sen kâmil kişike ohşaysen, bargıl kişi işin işlegil ton, **etmek** hâsıl kılğıl (KE 144r/1).

Dehkân buyurdı: bês batman **etmek**, bês batman et, bês batman un ... (KE 144r/14).

Katında ak taş bar erdi, kolı birle sıgadı ıssıg **etmek** zâhir boldı, Yûnusga bêrdi... (KE 155r/15).

Kapugçı İlyâsnı kördi, tilençi sandı sarâyda kirip bir **etmek**, bir yarmak çıkardı İlyâsga bêrdi... (KE 158v/21).

Kurtka **etmek** bişürdi, el tütün körüp yığıldılar melikge haber kıldılar (KE 161r/1).

‘Îsî vaktinde bir sâliha uragut bar erdi, tennûr başıga **etmek** bişürgeli keldi kolunda oğlanı birle (KE 172r/14).

Biz tûnekün tagga çıkıp barduk, karnımız açtı erse **etmek** algalı keldim, yarmaknı algıl **etmek** bêrgil. **Etmekçi** unamadı (KE 178v/21, 179r/1).

Tennûrdın **etmek** çıkaru başladı, aşaçdın et ve aş keltürü başladılar (KE 228v/16).

Tengri ‘azze ve celle yarlıkın ağırlasunlar, ogul kızga **aş etmek** atası bolmasunlar ... (KE 236v/11).

Biçek birle yençip yêgü ta‘âm ya kendü **etmek** birle yörgeymiş et, ya‘ni türmek ya‘ni kagun (KE 85r/17).

Ak etmekge hubzü’l-havârî tēyürler, hūr ak tēmek bolur ... (KE 171v/5).

Ey yumşak töşekte yatmagan, ey tagar ton kedmegen, ey **arfa etmekin** tok yemegen, tēp yıglayur erdi (KE 237v/1).

Hemîşe köñülleri faķr barıdın tar érdi taķı tegme biri meskenet miñnetin hemîşe tartar érdiler ve ‘ömrleride **etmekleri** terreķa yétmişı yok érdi ve tenleri yañı tondın tutmışı yok érdi (GTÇ 41 [21a] s. 141).

Künde bir **etmek** bile bu nefsi-şüm

ķılsa ķanā‘at bolu sēn pādşāh (GTÇ 66 [33b] s. 153).

Étmek ‘ibādet étmek üçün kesb ķıldılar

Āzādeler nā-pervā ‘ibādet ü ta‘ām üçün (GTÇ 97 [49a] s. 169).

Kim sükûnetinde köp hâlel tüşse

Étmekidin yême yüzün tuşsa (GTÇ 109 [55a] s. 175).

Sufrasıda bolsa künnüñ qarzı *étmek* ornıka

Körmegey érdi kişi hergiz yaruğ kün dünyāda (GTÇ 112 [56b] s. 176).

Fí'l-cümle munuñ éwini kişi bilmes érdi ve *étmekini* hōd tüşide körmes érdi (GTÇ 122 [61b] s. 181).

Ger küneşni kizlese *itmek* bigin ol sufrada

Körmegey yıllar kiçip köz ol küneşni bir yana (GT 170/12-13 s. 84).

Ayttı ay yar ta'ziyetim kılğıl kim tehniyet yiri degül

Durur ol vakt kim sen kördüng bir *itmek* kaygusın (GT 131/4-5 s. 65).

Kurı itmek aşap hırka kiyerge çün kana'at men

Halayık minnetin bari kötürmekden feragat men (GT 164/3-4 s. 81).

Anıñ kim azukı yoktur kögermiş

Kurı itmek tapup sükker bigin yir (GT 178/10-11 s. 88).

Ayttı 'azizlerning mekarim-i ahlakından tevakku'umuz ol durur kim *tuz itmek* yimege muvakatlık kılğaylar (GT 211/7-8 s. 105).

Ecell-i kayinat zahir yüzinden ādemī durur dağı ezell-i mevcudat it turur kim *tuz itmek hakkını* bilür ol ādemīden yahşırak kim bilmes (GT 348/12-13 s. 173).

Tuz itmekni unutmas kelb kere yüz (ger yüz)

Kovar bolsang yana kaytarmas ol yüz (GT 349/1-2 s. 172).

Bu tilenmek ādemīge köp hacalet kiltürür *itmeki* artar velikin ab-ı ruyı iksilür (GT 172/9-10 s. 85).

Hariş yise cehannı henüz aç ve fakir

Hemişe ehl-i kana'at bir *itmeki* bile tok (GT 332/6-7 s. 165).

Bir fazıl müftige sordılar *vakf itmeki* halal mı turur ayttı eger hatır cem'ıyyeti dağı ibadet feragati üçün bolsa halal turur (GT 145/1-2 s. 72).

Anıng kim kim lukması *kesb itmekidür*

Kötermes ol bu hatim minnetini (GT 175/9-10 s. 87).

H^voca eydür *tuzum etmegüm hakı*

Otur ol küngürede bir dem dakı (MT 1405 s. 87).

İt başını tekneye yastamagıl

Yohsa ayruk *etmegin* istemegil (MT 2196 s. 137).

Kendü *etmegin* yiyüben kaynayan

Gün uzun ayruklar etin çeyneyen (MT 2207 s. 138).

Eyle aldum gaybetün sözde yatın

Kim diderem *etmek* üstinde etin (MT 2214 s. 138).

On yayan haccı virem bir *etmege*

Bir uyuz itçügeze hayr itmege (MT 3011 s. 187).

Çün kişinün *etmegini yimedün*

Hergiz anuñ zikr-i hayrın dimedün (MT 3027 s. 188).

Ol kişi kim *etmeginden* yig ola

İşi ara yirde dād u yig ola (MT 3033 s. 188).

Mihr evinden kîn şarına gitmezem

Kişinün *tuz etmegin* unutmazam (MT 3485 s. 216).

Çün ahî olur ki *etmek yidiüre*

Halka kendü zikr ü hayrın didüre (MT 4386 s. 272).

Etmekçi eyitdi gördüm düşümde kim başum üzere üç sepet *etmek* ve anuñ içinde dürlü ta'am götürürven ve kuşlar anı kapup yir (KSE 254/12 s. 189).

Biriñiz kim üç sepet *etmek* başı üzere götürdi (KSE 256/14 s. 190).

Ol Tancadur ya dahı uzun zaman gezsevüz ta aña irince pes ikisi gitdi bularınıla *etmek* ve tuzlu balık varıdı (KSE 455/15 s. 289).

Ol kuşlar aña rızkın getürürdi kankı eve kim ol girse bilürleridi anuñıçun kim ol evden *etmek* yıyısın bulurlardı (KSE536/5 s. 329).

İsra'illü gışi Buhta, Nars'a yüz akça virdi ve eyitdi uşbuña ta'am ve şarab algıl kim yiyevüz vardı bir akçaya et ve bir akçaya *etmek* ve bir akçaya hamr aldı (KSE 704/4 s. 412).

Peygambar eyitdi getür pes Fatıma cıfni açdı gördi kim tolu et ve *etmek* olmuş (KSE 785/4 s. 452).

Tağrı resulından *sav* kim eyitdi ol hon kim indi *etmek* ve et idi (KSE 839/5 s. 477).

Pes du'a kıldı kim et ve *etmek* indi pes ol gün dakı geçmemişidi (KSE 839/8 s. 477).

Zahhak eyitdi ol terengübindür Veheb eyitdi ol *yufka etmekdür* Suddi eyitdi ol baldur kim dünin ağaçlar üzere iner (KSE 506/10 s. 314).

Kaçan tennurdan çıkardı eyitdi yiyeyim eyitdi yimegil ta sovuynca kaçan sovudı pes Âdem ol *etmegi* yidi (KSE 69/11 s. 98).

Anuñ üzere bereket indürdi şöyle kim ol uşak pareler bütün *etmekler* ve bütün balıklar oldu (KSE 841/6 s. 478).

İmdi işbu akçalarımı algıl ve baña ta'am virgil ve ol Dakyanus zamanındagı akçayıldı ağır ve ulu akçalarıldı pes *etmekçi* ol akçaları 'acabladı (KSE 890/13 s. 501).

Etmekçi Yemliha'ya eyitdi sen hazine bulmuşsın imdi anuñ yarısın baña vir (KSE 891/1 s. 501).

Dakyanus melige taparadı böyle dise *etmekçi* kakıdı (KSE 891/4 s. 501).

Matbah ve *etmekçiler* ol meydan üzere ta'amlar bişürürleridi (KSE 617/1 s. 368).

Gendü ehlin ve haşemin ve yazıcıların ve kamu kulların bile buyururdu ve matbahın ve *etmekçilerin* bile götürürdi (KSE 616/14 s. 368).

Mısırñ ulu meligi Velid bin Rayyan'ıñ kulıyıldı birisi *etmekçisi* ve aşçısıyıldı (KSE 253/6 s. 188).

Melige habar degdi kim *etmekçiyle* saki dilediler kim melige agulayalar (KSE 753/7 s. 188).