

NAHCIVAN BÖLGESİNİN EKMEK PIŞİRME KÜLTÜRÜ VE TERMINOLOJİSİ*

Bread Baking Culture and Terminology of Nakhchivan Region

Doç. Dr. Nuray ALİYEVA**

ÖZ

Makalede Nahcivan bölgesinde ekmeğin pişirme sanatı, bu uğraşı alanına bağlı ritüeller ve Nahcivan ağızlarında bununla ilişkili kullanılan, Azerbaycan yazı dilinde mevcut olmayan kelimeler araştırılmıştır. Ekmeğin pişirmek insanların en eski uğraşı alanlarından biridir. Bu sanatın insanlığın tarihi kadar eski bir tarihi var. Onunla ilgili ritüeller Türk halklarında neredeyse aynı. Burada yalnız çok küçük farklılıklar kendini göstermekte. Her bölgenin kendine has ekmeğin çeşitleri var ve ayrı ayrı bölgelerde ekmeğin farklı yöntemlerle, bazılarında daha çok tandırda, bazılarında saçta, bazılarındaysa ocakta pişirilir. Bu zaman da çeşitli aletler kullanılır ki onların isimleri dil bilimi açısından oldukça dikkat çekici ve bölgeye has özellikleri ile seçilir. Nahcivan bölgesinde ekmeğin daha çok tandırda pişirilir. Bununla ilgili olarak tandır, bad, küfle; ekmeğin hazırlarken kullanılan aletlerin adları duvah, verdene, irefete; ekmeğin çeşitlerinin isimleri eppek, urfa, kalın, nazik, böken, tapı, cad gibi Nahcivan ağızlarına has dil yapıları etimolojik açıdan araştırılmıştır. Araştırmamız neticesinde bu kelimelerin büyük bir çoğunluğunun ortak Türk kelimeleri olduğunu ve eskiden beri birçok Türk dillerinde kullanıldığını ifade edebiliriz. Nahcivan’da yapılan çok sayıda ekmeğin çeşitlerinin adlarını ifade eden kelimelerin Türk dillerinin söz yapısını zenginleştirmek açısından da önemli olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca bu araştırma sonucunda Nahcivan ağızlarında bu sanatla ilgili kullanılan ve günümüz Türkçesinde, diğer Türk dillerinin çoğunda rastlamakta olduğumuz ortak Türk kelimeleri ortaya çıkarılmış oldu. Nahcivan ağızları bu tür kelimelerle oldukça zengin ve Türkiye Türkçesi ağızlarıyla da ciddi benzerlikler ve ortak özellikler oluşturmaktadır. Genel olarak ekmeğin pişirme zor, çok sayıda kişinin yardımıyla yapılabilen bir uğraştır. Bu yüzden de geçmişte insanlar bir yere toplaşarak hep birlikte bunu yaparlardı. Özellikle düğün ekmeği ve kış ekmeği yapıldığı zaman komşular yardıma koşar, bu olay bir merasim şeklinde icra olunurdu.

Anahtar Kelimeler

Nahcivan, ekmeğin pişirme, tandır, etnografi, ağızlar.

ABSTRACT

In this article were investigated the art of bread baking in Nakhichevan region, rituals connected with this field and words that do not exist in the Azerbaijani written language used in Nakhchivan dialects. Baking bread is one of the oldest occupation areas of people. This art has a history as old as the history of humanity. The rituals associated with it are almost the same in Turkic peoples. There are only minor differences. Each region has its own bread assortment and in separate regions, bread is baked in different ways, in others more in the tandoor, in some in the sheet and in the others in the bonfire. At this time are used various instruments that their names are quite remarkable in terms of linguistics and differs from the region specific features. In Nakhichevan, bread is more cooked in tandoor. Depending on this tandoor, bad, küfle; the names of the tools used for baking bread duvakh, verdene, irefete; names of bread assortments such as eppek, urfa, kalın, nazik, böken, tapı, djad language units in Nakhchivan dialects etymologically investigated. Our research leads us to a conclusion that the majority of these words are common Turkish words and has been used in many Turkic languages. The words expressing the names of the many bread assortments made in Nakhchivan can be said to be important in terms of enriching the structure of the Turkish languages. As a result of this research, the common Turkish words, which are used in the Nakhchivan dialects and connected with this art in today’s Turkish language, have been revealed in most of the other Turkic languages. Nakhchivan dialects are quite rich with such words and they also have similarities and common features with Turkish dialects. In general bread baking is a difficult and it can be done with the help of a large number of people. That’s why people felt they were doing it together. Especially when the wedding bread and winter bread were made, neighbors would help and this event was performed in the form of a ceremony.

Key Words

Nakhchivan, bread baking, tandoor, ethnography, dialects.

* Geliş tarihi: 07 Aralık 2018 - Kabul tarihi: 09 Mart 2021
Aliyeva, Nuray. “Nahçivan Bölgesinin Ekmeğin Pişirme Kültürü ve Terminolojisi” *Milli Folklor* 129 (Bahar 2021): 229-238

** Azerbaycan Milli Bilimler Akademisi Nahçivan Bölümü, Nahçivan/Azerbaycan, naliyeva22@mail.ru, ORCID ID: 0000-0003-0223-5199.

Giriş

Nahcivan Azerbaycanın güneyinde Türkiye, İran ve Ermenistan ile sınırlanmış Türklerin eski yerleşim bölgelerindedir. Günümüzde Azerbaycan topraklarının büyük bir bölümünün Ermenistan tarafından ele geçirilmesi Nahcivan'ın uzun zamandan beri Azerbaycan'dan tamamen ayrı düşmesine neden olmuştur. Bölge insanı yıllarca zor durumda yaşamasına rağmen eski gelenek ve göreneklerini muhafaza etmiş, ortak Türk kültürünü günümüzde de yaşatmaktadır. Kadim tarihi olan her halkın kendine has eski uğraşı alanları vardır. Bu alanlar halkla birlikte yaranarak gelecek nesillere manevi bir miras gibi geçer. Manevi bir değer olarak gençlerin yetişmesinde, olgunlaşmasında bunların çok önemli rolü var. Küçüklükten bu tür uğraşları öğrenen, onların içinde büyüyen çocuklarımız bir nevi bu alanlara ait olan âdet ve geleneklerimizin taşıyıcısı oluyor ve bunların etkisiyle millî ruhta büyüyerek bir şahsiyet gibi yetişiyor. Türklerde günümüzde de yaşatılan bu tür sanat alanlarının tarihi çok eskiye dayanır. Neredeyse Türk halklarının yaşı kadardır. Bu alanlardan biri de hakkında söz açacağımız ekmeğin pişirme sanatıdır. Sanat diyoruz çünkü bu işi yapmak görüldüğü kadar da kolay değildir, kendi kuralları var ve eskiden beri insanlar bu işi bir sanat gibi icra etmişlerdir. Araştırmamızın esas amacı Nahcivan ağızlarında bu sanatla bağlı kullanılan ve günümüz Türkçesinde, diğer Türk dillerinin çoğunda rastlamakta olduğumuz ortak Türk kelimelerini ortaya çıkarmaktır. Nahcivan ağızları bu tür kelimelerle oldukça zengin ve Türkiye Türkçesi ağızlarıyla da ciddi benzerlikler ve ortak özellikler oluşturmaktadır. Azerbaycanca'nın ağız gruplarından biri olan Nahcivan ağızları Nahcivan Özerk Cumhuriyetinin ve günümüzde İran sınırları içerisinde bulunan Güney Azerbaycan bölgesinin Azerbaycanca konuşan ahalisinin ağızlarını kapsamaktadır.

Bilindiği üzere ekmeğin pişirme sanatının insanlığın tarihi kadar eski bir tarihi var. Tarihten bellidir ki insanlar tüketimden üretime geçtikleri zaman tarım, hayvancılık, bağcılık gibi üretim alanları oluştu. Tarımdan topladığı buğdaydan da eski insanlar kendileri için en önemli gıda olan ekmeğin hazırlamaya başladılar. Bu işi yaparken buğdayın öğütülmesi işlemini yapmak bir zarurete çevrildi. İlk olarak atalarımız bunu ilkel şekilde, sade yolla yapıyorlardı. Bunun için "el değirmeni" denen günümüzde de var olan aleti kullandıkları bilinmektedir. Azerbaycan dilinin ağızlarında özellikle de Nahcivan ağızlarında bu aletin adı kırkıra veya eldaşı şeklinde mevcut. "Kırkıra bulgur yapmak, buğday öğütmek ve bazen de taş tuzu ezmek için kullanılırdı. Bu alet en uygun taşlardan yerli ustalar tarafından yapılırdı. Hazırlanan taşlar ağırlığı, buğdayı iyi ezmek gibi özellikleri ile seçiliyordu" (Azerbaycan Etnografyası 2007: 260).

Her halkın olduğu gibi Türklerin de kendine has ekmeğin pişirme adetleri var. Azerbaycan'da da bu âdetler diğer Türk halklarıyla aynı. Nahcivan'da eskiden beri farklı çeşitlerde ekmeğin pişirilmesi. Fakat günümüzde evde ekmeğin pişirilmesi işinin bir az zayıfladığını gözlemliyoruz. Toplumun gelişmesi, teknolojik anlamda ilerlemeler, tüm diğer alanlara olduğu gibi ekmeğin pişirme sanatına da etki göstermekte. İnsanlarda zaman darlığı, kadınlarımızın aktif bir şekilde çalışma hayatına atılması onların bu tür işlere vakit ayıramamasına neden olmuş durumda. Tabii çok sayıda ekmeğin pişiren fırın ve yerlerin olması da özellikle şehirlerde yaşayan hanımların bu işe yabancılılaşmasına bir sebep. Fakat bu o demek değildir ki artık günümüzde evde ekmeğin pişirilmiyor. Özellikle köylerde farklı çeşitte ekmeğin pişirilmekte. Nahcivan ağızlarından yaptığımız toplamalar sonu-

cunda burada ekmek pişirilmesi zamanı kullanılan aletler, pişirilen ürünlerin adları, pişirme yöntemleri ile ilgili çok farklı, yazı dilinde kullanılmayan kelimelerin olduğunu söyleyebiliriz.

Ekmek Pişirme Hazırlıkları

Her şeyden önce şunu söylemeliyiz ki ekmek pişirilmesi Nahcivan'da eskiden beri bir merasim şeklinde icra olunan etnografik bir hadisedir. Bunun için birkaç gün önceden hazırlıklar başlar, komşulara haber verilir, ekmeğin pişirileceği gün bildirilir, yardım edecek kişiler özellikle davet edilir. Hazırlıklar bittikten sonra ekmek pişirilmesine başlanır ki bölgede bu iş çörekyapba veya eppekyapba adlandırılmakta. Çok eski dönemlerde Nahcivan bölgesinde ekmek ocakta pişirilmiş, sonralar ise tandır kullanılmaya başlamıştır. Nahcivan bölgesinde ekmek pişirme veya ekmek yapma günü önceden duyurularak bu işde yardımcı olacak kadınlar buraya davet olunur. Ekmek yapacak kişi, ev sahibi hamur yoğurarak mayalanması için bekletir. Hamur yoğuran zaman buraya önceden mayalanmış hamurdan kesilerek kurutulmuş Nahcivan bölgesinde hamra/acıhamra/acıtma adlanan maya katılır. Bu kelimeye Azerbaycan dilinin Göyçay, Salyan, Derbent, Batı Azerbaycan ağızlarında da acıhamra/hamurdan (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 241) şeklinde rastlıyoruz. Türkmen Türkçesinde aynı anlama gelen maya/hamur-maya, Türkçenin Van ağızlarında acıhamur/hamur mayası, Tuva Türklerinin dilinde ajıtkı, Uygur dilinde hemirturuş, Nogay ve Kazak Türkçelerinde aşıtıkı (Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü 1992: 308) kelimeleri var. Gösterdiğimiz ifadelerin hepsinin ilk anlamı “hamur ve mayalanmak, turşumak” demektir. Nahcivan'da hamur oldu, mayalandı anlamında genellikle “hamur geldi, hamur acıdı”, hamur gereğinden fazla mayalanmışsa “hamur turşudu” ifadeleri kullanılmaktadır.

Öncelikle şunu söyleyelim ki Azerbaycan yazı dilinde ekmek kelimesi yok. Aynı anlamda çörek kelimesi kullanılır. Nahcivan ağızlarındaysa hem çörek kelimesini hem de ekmek kelimesinin ağızlarda kullanılan şekli yani epbek kelimesini görüyoruz: İndi epbeyimiz suyumuz boldu, ta o vahğı kimin ajdih deyil şükür (KK1). Bala, seni görüm epbeyin başınnan aşsın tökülsün, atdan here bir yannan yığsın (KK3).

Geçmişte yazı dilinde de kullanılan bu kelime günümüzde eskiyerek yalnız ağızlarda yaşamaktadır. Kelimenin tarihine baktığımız zaman eskiden onun etmek şeklinde olduğunu görüyoruz. Sonradan harf değişmeleri ile epbek ve eppek şeklini aldığını söyleyebiliriz. Eppek Azerbaycancanın diğer ağızlarında da kullanılmaktadır. İbnü-Mühenna lügati'nde aynı anlamda etmek, Mahmut Kaşgari'de etmek/epmek (Ol manga etmek sundı) (Kaşgari 2006a: 55) kelimelerini görüyoruz. Epmek/etmek'ten Nahcivan ağızlarında epbek haline gelmiş bu kelime pm>pm asimilasyonuna uğramıştır. Aynı değişme bölge ağızlarında çapba, sepbe, gapba, çırpba gibi kelimelerde de var.

Azerbaycancadan farklı olarak Türk dillerinin çoğunda, Türkiye Türkçesinde de yazı dilinde ekmek kelimesi var. Tatar Türkçesinde ipi, Başkurt Türkçesinde epey de ekmek anlamına gelmektedir.

Nahcivan bölgesine ait folklor örneklerinde de sık sık bu kelimeye rastlıyoruz: Oğlan dedi: Şimdi salginen eppekyapanın üstüne ve vur tandıra (Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru 2009: 299). Veya: Eppek kaldı su haray, Su kaldı molla haray (Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru 2012: 421).

“Bir yağlı eppek olup göke çekilmek” (yok olmak anlamında), “eppeğinin tuzu olmamak” (sözü geçmemek anlamında) gibi kalıp kelimelerde de bu sözcüğe rastlıyoruz. Oğuznameler'de: Etmek kesmek hünerdir. Etmegini balla yey. Etmegi yalnız yeyen dengini dişyle tutar (Oğuzname 2006: 31, 37, 54) şeklinde geçmektedir.

Yukarda da söylediğimiz gibi Türkiye Türkçesinde yazı dilinde ekmek kelimesi var. Türkçenin ağızlarındaysa aynı anlamda emek, etmek, etmek, etmeh fonetik şekilleriyle görüyoruz. Başkurt ve Tatar Türkçesinde bu kelime ikmek gibi gösterilmektedir (Gülensoy 2007: 325).

İlk Azerbaycanca yazılmış örneklerde de bu kelime etmek şeklindedir. Kul Ali'nin Gisseyi Yusuf eserinde: Yusuf aydurur, siz tuz-etmek almadınız. Mustafa Zerir'in Yusuf ve Züleyha eserinde: Ben tuz-etmek hakkını bilsem gerek, Hain olmayıp, vefa kılsam gerek.

Tandır

Azerbaycan'da tarihen farklı yöntemlerle – hem yeraltı ve yerüstü tandırda, saçta, taş üzerinde çeşitli ekmekler pişiriliyordu. Bu yöntemler aynı şekilde Nahcivan'da da mevcut idi. Fakat bölgede en geniş yayılmış ekmek yeraltı tandırda pişirilen lavaş ekmeğidir. Diğer ekmek çeşitlerinin de neredeyse hepsi, aynı zamanda bazı tatlı çeşitleri ve yemekler de burada tandırda pişirilmiştir. Kaynaklardan belli olduğu üzere “Kilden hazırlanan mahsullerin bir kısmı da XIX. yüzyılın sonları XX. yüzyılın ilk yıllarında tandırda ve fırınlarda pişiriliyordu” (Azerbaycan Etnografyası 2007: 357). Tandır geçmişte evin ısıtılması için de kullanıldığı için çoğu zaman eve yerleştiriliyor ve kışın üzerine kilim örtülerek kürsü kuruluyor, tüm aile bireyleri onun altına toplanıyordu.

Tandır aynı zamanda tedavi amacıyla da kullanılmıştır. İnsanlar romatizma (buna halk arasında yel hastalığı deniyor) hastalığını iyileştirmek için farklı tıbbi önem taşıyan bitkilerin kökünü tandırda yakıp hasta kişinin bacaklarını buraya koyarak onu terletmiş ve böylelikle iyileştirmişlerdir.

Ekmek pişirilmesi tandırın hazırlanmasıyla başlar. Nahcivan ağızlarında buna tandır koymak denir. Geçmişte bu işi bu alanda özel tecrübesi bulunan kişiler yaparlardı. Tandır yavaş yavaş, acele etmeden koymak lazım ki kuruduğu zaman çatlayarak dökülmesin. Tandır genellikle evden kenarda onun için özel inşa edilmiş küçük binada koyulur. Bu yer Nahcivan'da tendireser veya tendirhan olarak adlandırılır: Heyetin o biri başında köhne tendireser varıydı, indi uçup u (KK4). Men de bı arvatdarınan bir yerde az tendirhandan otumamışam cavannıhda (KK3). Bir veya iki küçük odadan oluşan topraktan yapılmış küçük penceresi olan bu binada sürekli ekmek yapıldığı için duvarları dumandan kararmış olur. Buraya aynı zamanda odun, kullanılmayan eski ve fazla eşyalar da konur. “Azerbaycan'da en eski tandır Nahcivan'da Kültepe'de tespit edilmiştir. M.Ö. V.-VI. bin yıllara ait edilen bu tandırın yanında aynı zamanda büyük tepsi de bulunmuştur ki araştırmacılar bunun ekmek pişirilmesinde kullanıldığı kanaatindedir. Burada ateşin hem evin içerisinde hem de dışarıda olması onun mevsimle bağlı olduğunu gösteriyor” (Bahşeliyev vd. 2017: 31).

Nahcivan ağızlarında sıkça kullanılan tendireser kelimesi iki bileşenden oluşmuş. Buradaki tendir/tandır sözcüğü Azerbaycan dilinde ve birçok Türk dillerinde mevcut. Türkiye Türkçesi, Başkurt, Kazak, Tatar, Kırgız dillerinde tandır, Özbek dilinde tendir, Türkmen dilinde tamdır, Uygur dilinde tonur şeklinde aynı anlamda kullanılmaktadır. Tendireser tendir/tandır kelimesinin ve ser ekinin birleşmesiyle yaranmıştır ve “tandır başı” anlamındadır.

Nahcivan'dan toplanmış folklor örneklerinde de tendir kelimesi sıkça kullanılmakta: -Sırfanı götürüp aparıp gonşuda epbek yappazlar. Saça salıp evde yapallar, gonşunun tendirinde yappazlar (Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru 2009: 38).

Nahcivan'ın Şerur ağızlarında bu kelime tandırhan şeklinde kullanılmakta. Bu kelime de yukarda hakkında söz açtığımız tendireser kelimesi gibi tandır ve han/hana bileşenlerinden yaranmıştır. Hana da farsçada “ev” anlamına gelen bir kelimedir ve Türk dillerine ek hâlinde geçmiştir. Yani tandırhan “tandır evi, tandır olan bina” anlamındadır.

Nahcivan ağızlarında “tandırın özel karışımlarla yapılmış çamurdan hazırlanan hisseleri” anlamında bad kelimesi kullanılır: Baddı tendiri indi çoh goymullar, amancah geçmişde hammıda vardıydı (KK5). Baddarı evvelcene girahda düzeldırırh, soyra da düzürirh yerine (KK2). Bu parçalar üst üste koyularak yuvarlak bir biçimde tandırın duvarları oluşturulur. Badın kalınlığı, pürüzsüzlüğü tandır yapan kişinin ustalığına bağlı. Tandır daire şeklinde olur ve yukarıya doğru küçülür. Onun hazırlanması için özel toprak seçilir, kurduğu ve ısındığı zaman çatlaklar oluşmasın diye ona keçi veya at tüyü karıştırıp ayaklanarak yoğruluyor. Çoğu zaman tandır kenarda hazırlayarak nemlenmesin diye özel bir yerde kuruyana kadar bekletirler. Kuruduktan sonra onu önceden kazılarak hazırlanmış yere yerleştirirler. Badlardan hazırlanan tandırda (buna ağızlarda badlı tandır denir) badın arka tarafında toprakla arasında kalan boşluğa (buna tandırın dalı veya tandır arkası denir) taş doldurulur ki bu da tandırın ısıyı çok daha iyi muhafaza etmesine neden olur. Tüm bu işlerin yapılmasıyla tandırın koyulması birkaç gün devam ediyor. Bad kelimesi Nahcivan bölgesine has folklor örneklerinde de geçer:

Yanaram yaddar kimi,

Tandırdı baddar kimi.

Hazal olup döküllem,

Virane bağlar kimi (Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru 2011: 129).

Badlı tandır eski dönemlerde daha fazla kullanılmıştır. Bad Türk dillerine has bir kelime olarak çoğu Türk dillerinde aynı şekilde, aynı veya farklı anlamlarda geçer. Mahmut Kaşgari de Lügati'nde: Ol atıĝ badı. (Yani O atı bağladı) (Kaşgari 2006b: 212) örneğinde bu kelimeyi kullanmıştır. Özbek dilinin Oğuz ağızlarında bad “anında, o anda”, badlı “çevik, hızlı” (Uzbek Halk Şevaları Luĝati 1971: 41), Gagauz Türkçesinde badaş “dost” (Gaydarci vediĝer 1991: 27) anlamında mevcut. Bad kelimesi Azerbaycancanın diğer ağızlarında da “çamurdan hazırlanmış tandır hisseleri”, “evin ortasında çamurdan yapılmış ocak”, “ağaç kabuğu”, “su yolunun kenarları” (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 25) anlamlarında kullanılmaktadır. Özetle şunu söyleyebiliriz ki bad kelimesinin Nahcivan ağızlarında ve birçok diğer ağızlarımızda rastladığımız anlamı onun Türk dillerindeki anlamı ile bağlıdır.

Türkiye Türkçesinin Erzincan ağızlarında da bad “tandırın iç kenarları, yanları” (Sağır 1995: 410), Edirne, Sivas ve Tokat ağızlarında ba: “bağ” (Kalay 1998: 259) gibi geçer.

Tarihin sonraki dönemlerinde tandır tuĝla ile de yapılıyordu. Yeni koyulmuş tandır içerisine çok az tezek dökülerek yavaşça yakılır ki buna Nahcivan ağızlarında kara salmak deniyor: Sifde tendiri kara salırırh, unu biraccana heyle yandırannan sora ağardırırh (KK4). Kara salmasan tendir işdetdihcen ağnyar töküler (KK6). Önce tandır kara salınıyor ki badlar çatlamasın. Git gide onun içerisine dökülen tezek çoĝaltılır ve sonda gür yakılarak tandır ağartılır. Bundan sonra tandır artık hazırdır ve ekmek yapılabilir.

Tandırın altında oraya hava geçebilsin ve tandır iyi yansın diye konulan ve bir az ondan kenarda yeryüzüne çıkan boru Nahcivan'da küfle olarak adlandırılıyor: Küfle olmasa tendir yammaz (KK7). Küfle elebilginen körühdü ordan hava girir tendire (KK5). Azerbaycan dilinin diğer ağızlarında da bu kelime küfle, küfle, küfle şeklinde mevcut. Anlam biçiminde farklılıklar gözükse de genel olarak “delik” anlamında kullanılmakta. Salyan ağızlarında “nehrenin deliği”, Tovuz, Gedebeş ağızlarında “tandır”, Laçın ağızlarında “ahırda pencere yerine konmuş delik” (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 292-293) gibi görüyoruz.

Türkiye Türkçesinin ağızlarında da bu kelimeye aynı anlamda rastlıyoruz. Erzincan ağızlarında küyle (Sağır 1995: 422), Arpaçay ağızlarında küfle (Caferoğlu 1995: 394), Van ağızlarında küvhe (Caferoğlu 1995: 261) “tandırın hava bacası” gibi mevcut. Azerbaycan dilinin ağızlarında bu kelimenin “ışık alsın diye herhangi bir yapının tavanında konulan küçük yer, ışıklık” anlamında kullanıldığını da görüyoruz.

Ekmek Pişirme Ritüelleri

Nahcivan’da ekmek pişirmenin tarihine baktığımızda burada lavaş ekmeğinin daha fazla yapıldığını görmekteyiz. Bunun en önemli nedeni fikrimizce lavaşın uzunca bir zaman eskimeden, bozulmadan muhafaza edilebilmesi olabilir. Bu ekmek çeşidi çok ince açılarak tandırda pişiyor ve kuruyor. Bu yüzden de uzun zaman taze kalabiliyor. Nahcivan’ın çok sert iklimi olduğu herkes tarafından biliniyor. Kışın burada kar yağdığı zaman yollar kapanır ve hava çok soğuk olur. Bu yüzden de ekmek pişirmek daha da zor bir hâle geldiği için bölgede kışın ekmeği sonbahardan yapılarak hazır konur. Evlerde neredeyse birkaç aylık ekmek bulunur. Gerekli zaman bu ekmek sulanarak kullanılır.

Tandır yeni yanmaya başlarken çok fazla sıcak olur ve buraya ekmekleri koymak ve çıkarmak zorlaşır. Bu yüzden bu işe yardım etmesi için özellikle bununla uğraşan kadınlar davet olunur. Onlara Nahcivan’da şatır denir: Şatır binnan ezele ulurdu gerdi epbeyi yapbağa kömeh eliyirdi (KK4). Fatma ömrüboyu şatırriğman o balaların yerbeyereledi hammısın (KK2). Azerbaycancanın diğer bazı ağızlarında da bu kelime kullanılmaktadır. Bakü ve Batı Azerbaycan ağızlarında ekmek pişirme sanatı da şatırlık (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 520) olarak adlandırılır. Aynı zamanda ağızlarda bu kelimenin “çok fazla çalışan, başkalarının yerine de çalışan” anlamları da mevcut. Türkiye Türkçesinde ise şatır “Osmanlı döneminde, tören ve alaylarda padişahın ve vezirin yanında yürüyen görevli” anlamında eski bir kelimedir.

Ekmek pişirmeye başlamak için öncelikle hamur aynı ölçüde parçalara ayrılır. Buna Nahcivan’da künde tutmak/kündelemek denir: Yığışırđıh heremiz bir yannan kömeh eliyirdih, birimiz künde tuturduh, birimiz açırdıh, birimiz de yapırdıh, güzel günnerimiziydi (KK6). İrene yahcı kündeliyir onu çağırginen gelsin (KK2). Bu işi yapmak için ekmek pişiren kadınların arasından bir kişi ayrılır ve o künde tutar. Nahcivanın Babek, Şerur ve Şahbuz bölgelerinde bu kadın kündegir adlanır. Kündeler yani bezeler hepsi aynı ölçüde olmalı ki lavaşlar da aynı büyüklükte olsun.

Tandırda lavaş ekmeği pişirilen zaman farklı aletler de kullanılır ki Nahcivan ağızlarında bu aletlerin bölgeye has adları dil bilimi açısından da oldukça dikkat çekicidir.

Çörek tahdası/epbek tahdası/duvah/duak “lavaşı üzerinde yaymak için, alt kısmında altlığı olan yuvarlak tahta” ekmek yapımında geniş kullanılır: Epbek tahdasın getge gedeciyyih Semayagile çöreh üsdüne (KK1). Bizde duvah deyiller, aşağı ketderde de çöreh tahdası diyeller çoh vaht (KK5). Mahmut Kaşgari kendi Lügat’inde bu anlamı yasgac kelimesiyle ifade etmiş ve bu da gösteriyor ki kelimenin aslı “yası yığaç”tır. Bu ise “yassı ağaç” demektir (Kaşgari 2006b: 40). Azerbaycancanın Kazak ilçesi ağızlarında bu alete ayaklı (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 21) da deniyor.

Oflak/ohlav/ahlov/oklov “oklava”: Anam hersinnen ahlovu aldı eline tüşdü bıdıha uşahların üsdüne (KK7). –Lavaşı oflağnan açırđıh, emeancah o biri epbehleri verdeneynen de açarđıh (KK5). Azerbaycan dilinin Lenkeran ağızlarında bu anlamı okluğ, Zagatala ağızlarında okluk kelimesi ifade ediyor. Bazı ağızlarda oklav sözcüğünün “sivri” anlamı da mevcut ki bu da oklavanın şekline uygun olarak kullanılır. Çünkü oklava da ince ve uzun tahtadan yapılır ve tutacakları sivri olur.

Verdene “kalın oklava”. Türkiye Türkçesinde bu kelime merdane şeklindedir. Türkler de aynı Nahcivan ağızlarında olduğu gibi hamur açmaya yarayan bu aletlerin ince

olanına oklava, kalın, silindir şeklinde ve her iki ucunda el için sap bulunanına ise merdane diyorlar. Azerbaycancanın Güney Azerbaycan Tebriz ağızlarında verdene “oklava” anlamındadır. Burada aynı zamanda hamur açmak için çüve (Memmedli 2007: 205) olarak adlandırılan alet de var. Oklov taşı/oklav taşı “üzerinde hamur açmak için topraktan yapılmış alet”.

İrefete/ifirde/irfide/refete “tandıra ekmek yapmak için taze dallardan örülmüş alet”: İrefeteni körpe putahlardan özümüz hörürüh (KK2). Aşdığımız epbeyi seririh ifirdenin üsde yapırh tendire (KK1). Bu alet ağaç dallarından örülür, üzeri kumaşla kaplanarak içerisine ot veya kumaş kırıntıları doldurulur, arka tarafında tutmak için el yeri konur. Açılmış lavaş onun üzerine serilerek tandıra yapılır. Bu kelime diğer ağızlarımızda da geniş şekilde kullanılmaktadır.

Kolçak “tandıra ekmek yapılan zaman kola sarınan kumaş”: Kolçah tahmasah pütün gollarımız yanar (KK6). Kolçağı cürbecür işder görende, hemi de epbeh yapanda taharh golumuza (KK4). Bu kumaş ekmeği tandıra koyarken ve onu çıkarırken kola sarınarak onu ısıdan koruyor. Kolçağı arıcılar da iş zamanı giyer.

Çepere/çığ “üzerinde lavaş sulamak için ince ağaç dallarından örülmüş alet”: Çepere ni irehmetdih nenem ele güzel hörerd ki (KK2). Gedirem bağdan çepere için putahlar gıram getirem (KK7). Bu alet aynı zamanda üzerine kumaş kaplanarak irefete gibi de kullanılır. Çepere Azerbaycancanın birçok ağızlarında farklı anlamlarda da karşımıza çıkıyor. Kelimenin genel olarak anlamlarının hepsi ağaçtan örülmüş nesnelere adlarıyla ilgili. Ağcabedi ağızlarında “tavana döşenen kamış”, Batı Azerbaycan ağızlarında “dallardan örülmüş kapı”, Ağdam, Salyan ağızlarında “ahırda koyun kuzu için örülmüş yer” (Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati 1999: 99) anlamlarına gelir. Güney Azerbaycan Tebriz ağızlarında ise “ekmek yapan alet” anlamında çepi (Memmedli 2007: 217) kelimesi kullanılmakta.

Nahcivan ağızlarında tandır yandırıldıktan sonra onun farklı dönemlerinin adlandırılmasında da ağızların zengin kelime yapısı kendini göstermektedir. İtisi “taze yandırılmış ve çok sıcak olan tandır”: Tendirin itisine her arvadın hüneri deyil epbeh yapa (KK1). –Bir dayan goy itisi geçsin sora başdıyah işimize (KK7). Tandırın bu durumu çok fazla el çabukluğu gerektirir. Çünkü bu zaman ekmekler süratli bir şekilde kızarak hazır olur ve onu çıkarıp yenisini koymak bazen zorlaşıyor. Bu zaman yardımcı olacak başka kadınlar da davet ediliyor ki “tandırın itisine” yardım etsin. Genel olarak ekmek pişirme zor, çok sayıda kişinin yardımıyla yapılabilen bir uğraşıdır. Bu yüzden de geçmişte bu iş insanların bir yere toplaşarak birlikte yaptığı bir işti. Özellikle düğün ekmeği ve kış ekmeği yapılan zaman komşular yardıma koşar, bu olay bir merasim şeklinde icra olunurdu. Böyle zamanlarda bir çuval, bazen daha da fazla undan ekmek yapılırdı. Eğer komşuda yakın zamanlarda düğün bekleniyorsa herkes düğün ekmeğinin hangi gün yapılacağını biliyordu. Nahcivan ağızlarında çöreküstü adlanan bu merasime eli boş değil de herhangi bir hediye ile gelmek bir âdet hâlini almıştır. Bu hediye tatlı, para, başörtüsü ve daha farklı şeyler de olabilir. Düğün ekmeği piştiği zaman damadın kız kardeşi veya teyzesi tandırdan çıkan ilk ekmeği geline götürür. Kız evinin bunu getiren kişiye mutlaka bir hediye vermesi gerekir.

Oturuşmak “tandırın ısısının azalarak normal ısıda yanması”: Arvat bahdı ki tendir oturuşup başdadı kündeleri aşmağa (KK6). –Sifde çoh çetin olur eme oturuşannan sora işimiz tüşür gaydasına (KK2). Tandır oturuştuktan sonra ekmekler de öncekine nazaran yavaş yavaş pişiyor. Bu zaman artık fazladan yardıma gelen kişiler gidebilir. Oturuşmuş tandırda farklı yemekler de pişiriyorlar.

Ara tandırı “tandır yandırıldıktan birkaç saat sonra onun ısısının tamamen azalması”. Bu zaman tandır soğuyor ve onu yeniden yakmak gerekiyor. Türkçenin Erzincan ağızlarında soğuyan tandırı yeniden yakmak anlamında tandur poslamak (Sağır 1995: 426) ifadesi kullanılır.

Nahcivan’da Yapılan Ekmek Çeşitleri

Yukarda da söylediğimiz gibi Nahcivan bölgesinde ekmek çeşitleri içerisinde en çok yapılanı lavaştır. Fakat bununla birlikte tandırda farklı ekmek çeşitleri de yapılır. Böken “yağlı ekmek çeşiti”: Bökenin hemirini yağnan yoğururu (KK7). Bu ekmeğin hamuru sütle ve bazen zevke göre şekerli de yapılır. Böken lavaş gibi ince açılmış değil, normal ekmek gibi kalın ve yuvarlak biçimde olur. Günümüzde o daha çok fırında yapılıyor. Diğer ağızlarımızda da bu anlamda bögen, kömbe, paçak (Bayramov 2011: 73) kelimeleri mevcut.

Kalın “bir tür ekmek çeşiti”: Kalın bizde esas seher şirin çaynan yemehden yana yapılır (KK1). Eskiden lavaş yapılıp bitirildikten sonra artan hamurla yapılırdı. İçerisine peynir konarak da yenir. Bu da böken gibi kalın, yuvarlak veya oval biçimde yapılır. Bu ekmek çeşidinin Türklerde çok eski tarihi olup Mahmut Kaşgari de kendi Lügat’inde onu kakurğan (Kaşgari 2006a: 491) şeklinde göstermiştir.

Nazik “tandırda pişen uzun ekmek”: Bir leyen nazik pişirmişem uşahlar çoh isdiyiler diye (KK2). Kalın ve uzun şekilde pişirilen bu ekmeği eskiden fazla olduğu zaman bozulmasın diye kurutarak sakladıkları da bilinmekte. Bu ekmek çeşidi Nahcivan’da daha çok Nevruz bayramında yapılır ve Nahcivan’ın Ordubat bölgesinde bazen hamuruna ceviz de katılır.

Tapı “tandırda pişen yağsız ekmek”: Ta bir dehe hemir elemişem tapı da yapacam goyun ora neçe gün seherreri yeyin (KK3). Daha çok artan lavaş hamurundan yapılan bu ekmek tandır başında sıcak sıcak peynirle yenir. Sabah kahvaltılarında da yenen bu ekmeğin hamuru aynı lavaşta olduğu gibi yağsız olur. Eskiden abur cuburun, farklı pastane mamullerinin olmadığı zamanlarda çocukların okul çantasının en önemli gıdası olan bu tür çeşitler günümüzde artık çok fazla yapılmamaktadır.

Nahcivan’da yapılan çok sayıda ekmek çeşitleri var ve her birinin üzerinde tek tek durmasak da onların bazılarının da adlarını ifade eden kelimelerin Türk dillerinin söz yapısını zenginleştirmek açısından önemli olduğunu söyleyebiliriz. Zod “darı unundan yapılmış ekmek”, cad/cadı “darı ve buğday ununun karıştırılması ile yapılan ekmek”, kerdıyar “arpa ve buğday ununun karıştırılmasıyla yapılan ekmek”, sengeh “lavaş şeklinde bir tür ekmek”, küt “tandırın duvarlarından koparak dibe düşen ve küle bulaşan ekmek”, teteriz “tandır çok ısındığı için oraya ilk koyulan ve yanarak kararan ekmek”, çıpba “iki kündenin birleşmesinden yapılan kalın ekmek”, glik/gilik “buğday unu ve kilin karışımından yapılan ekmek”. Bu ekmek çeşidini geçmişte, ekmeğin kıt olduğu, insanların un bulamadığı zamanlarda una kil karıştırarak yaparlardı. Fetir “tandırda veya saçta yapılan tuzsuz ve mayasız, kalın ekmek”. Fetir kelimesi diğer Türk dillerinde ve onların ağızlarında da geçer. Bu kelime peter şeklinde Tatar Türkçesinin Batı Sibiryaya ve fetir/peter şeklinde Kırgız Türkçesinin ağızlarında “tandır ekmeği” (Memmedov 2008: 51) anlamında mevcuttur.

Urfa/urafa “hamuru künde yaparken ve açarken ele yapışmaması için üzerine serpilten un”. Urfa hamur oklavaya yapıştığı zaman, aynı zamanda bezeleri kenara koyarken birbirine yapışmasın diye üzerine serpilir. Bu kelime Türkiye Türkçesi ağızlarında uğra/urva/uvra şeklinde aynı anlamda kullanılır. Bu anlamı Kırgız dilinde urpak, Türkmen dilinde urba, Karakalpak dilinde urpa (Gülensoy 2007: 959) sözcükleri ifade ediyor. Çağatay Türkçesinde ise ura “tahıl kuyusu”, urğalı “tahıl kuyusu olan” (Abuşka Lügati

veya Çağatay Sözlüğü 1970: 99) demektir. Hakkında konuştuğumuz tandırda pişirilen ekmeğin çeşitleri dışında Nahcivan ağızlarında saçta, fırında, ekmeğin fabrikasında yapılan birçok ekmeğin çeşitlerinin isimleri de ilgi çekicidir. Beysumat/besmat/destana/hükümet çöreği “ekmeğin fabrikasında yapılan tüm ekmeğe verilen genel ad”, ev eppeği “evde pişen ekmeğin”, saj eppeği “saçta pişen ekmeğin”, kömbe “ocakta, külden pişen ekmeğin”, katdama gibi ekmeğin çeşitleri de bölgede mevcuttur.

Sonuç

Araştırmamız sonucunda dünya tarihinde çok önemli yeri bulunan Türklerin eskiden beri ekmeğin pişirme işini kendilerine has bir şekilde yaptıklarını söyleyebiliriz. Bu çok geniş, merasim gibi yapılan bir etkinliktir. Aynı zamanda bu tür etkinlikler insanların bir yere toplaşmasında, sosyalleşmesinde de çok önemlidir. Komşuların, akrabaların birbirinin dertlerini dinlemesi, buna hep birlikte bir çözüm üretmesinde tandır başının küçümsemeyecek bir rolü var. Bu yüzden de dilimizde ve ağızlarımızda ekmeğin pişirme ile bağlı çok sayıda kelimeler mevcuttur. Araştırdığımız kelimeler bu sanatın tüm özelliklerini yansıtmakta. Bu kelimelerin büyük bölümü Türk dilleri için ortak dil yapıları olarak bazı dillerde yazı dili, bazı dillerde ise ağızlar seviyesinde kullanılmaktadır. Nahcivan ağızları da Türk dillerinin eski dil birimlerini kendi zengin söz yapısında muhafaza etmektedir. Burada ekmeğin pişirme sanatıyla ilgili kullanılan kelimeler diğer Türk dilleri açısından, onlarla karşılaştırmalı şekilde araştırıldığı zaman Azerbaycan dilinin ve onun ağızlarının sözcük içeriğinin çok zengin ve kadim olduğunu gözler önüne sermektedir. Sonuç olarak, Nahcivan bölgesinde eskiden beri süregelen ekmeğin pişirme gelenekleri günümüzde de yaşatılmaktadır.

NOTLAR

1. Bu araştırma kapsamında kaynak kişilerle yapılan görüşmeler 2018 yılında gerçekleştirilmiştir.

KAYNAK KİŞİLER

- KK1: Mirahmet Seyidov, 1947 Babek ilçesinin Nezerabat köyü doğumlu, öğretmen [04.02.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK2: Nazife Kuluyeva, 1954 Ordubat ilçesinin Tivi köyü doğumlu, ev hanımı [27.02.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK3: Rüstem Mustafayev, 1942 Şerur ilçesinin Hanlıklar köyü doğumlu, emekli [09.04.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK4: Konca Babayeva, 1939 Culfa ilçesinin Beneniyar köyü doğumlu, ev hanımı [15.04.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK5: Aybeniz Hasanova, 1959 Şahbuz ilçesinin Külüs köyü doğumlu, ev hanımı [10.05.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK6: Mülayim Askerova, 1960 Kengerli ilçesinin Kıvrak köyü doğumlu, hemşire [24.05.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]
 KK7: Rahile Abbasova, 1947 Nahcivan şehri doğumlu, ev hanımı [18.06.2018 tarihinde Nuray Aliyeva tarafından yapılan görüşme]

KAYNAKÇA

- Abuşka Lügati veya Çağatay Sözlüğü*. Hazırlayan Besim Atalay. Ankara: Ayyıldız matbaası, 1970.
Azerbaycan Dilinin Diyalektoloji Lügati. İki ciltte. Ankara: Kılıçaslan Matbaacılık, 1999.
Azerbaycan etnografyası. Üç ciltte. II cilt. Bakı: Şerg-Gerp, 2007.
Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru. Üç ciltte. I cilt. Nahcivan: Acemi, 2009.
Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru. Üç ciltte. II cilt. Nahcivan: Acemi, 2011.
Azerbaycan Folklor Antolojisi. Nahcivan Folkloru. Üç ciltte. III cilt. Nahcivan: Acemi, 2012.
 Bayramov, İbrahim. *Batı Azerbaycan Şivelerinin Söz Yapısı*. Bakı: Elm ve tehsil, 2011.
 Bahşeliyev, V., Marro, C., Berthon, R., Guliyeva, Zeynep, Sarialtun S. *Kültepede Arkeolojik Araştırmalar (2013-2016)*. Bakı: Nurlan, 2017.
 Caferoğlu, Ahmet. *Anadolu İleri Ağızlarından Derlemeler*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1995.
 Gaydarcı, G., Koltsa, E., Pokrovskaya, L., Tukan, B. *Gagauz Türkçesinin Sözlüğü*. Rusçadan aktaranlar: Kaynak İ., Doğru M. Ankara: Semih Ofset, 1991.

- Gülensoy, T. *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*. Ankara: TDK yayınları, 2007, 1204 s.
- Kalay, Emin. *Edirne İli Ağzıları*. Ankara: Yükseköğretim Kurulu Matbaası, 1998.
- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1992.
- Kaşğari, Mahmut. *Divanü Lüğat-it-Türk*. Dört ciltte. I cilt. Bakı: Ozan, 2006a.
- Kaşğari, Mahmut. *Divanü Lüğat-it-Türk*. Dört ciltte. III cilt. Bakı: Ozan, 2006b.
- Kaşğari, Mahmut. *Divanü Lüğat-it-Türk*. Dört ciltte. IV cilt (indeks). Bakı: Ozan, 2006c.
- Memmedov, İsmail. *Azerbaycan Dilinin Etnografik Leksikası*. Bakı: Elm, 2008.
- Memmedli, Muharrem. *Azerbaycan Dilinin Tebriz Diyalekti*. Bakı: Elm, 2007.
- Sağır, Mukim. *Erzincan ve Yöresi Ağzıları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basım evi, 1995.
- Tahirov, İlham. *Diyalekt Leksikasında Alınma Sözcükler*. Bakı: Nurlan, 2004.
- Uzbek Xalk Şevalari Luğati*. Derleyen: Şoabdurrahmonov Ş. Toşkent: Fan, 1971.