

NİĞDE'DE EKMEK VE KIŞ EKMEĞİ FAALİYETLERİ

Halit ONGAN

Unun su ile karıştırılarak yoğurulup hamur haline getirilmesinden ve sonra da bu hamurun fırında, tandırda veya saçta pişirilmesinden meydana gelen ekmeğe, bilindiği gibi insanların en ehemmiyetli ve en başta gelen gıdasıdır. Terkibindeki (Azot) ve (Nişasta) gibi önemli iki unsurun, hem vücudumuzu beslediği ve hem de muhtaç bulunduğumuz kaloriyi sağladığı hesaba alınır, ekmeğiz yenilen katık ile karın doyurulamayacağı ve uzun müddet yaşanamayacağı, halbuki, sıkışık hallerde katıksız dahi olsa sadece ekmeğe (yavan ekmeğe) yaşanılabileceğinin gerçek bir vâkıa olduğu düşünülürse ekmeğin bu ehemmiyeti daha iyi anlaşılır.

Bundan başka, toprağın sürülmesinde, tohumun ekilmesinde, ekinin biçilmesinde, düğünle sürülüp savrulmasında ve nihayet harmanın kaldırılmasında çiftçilerin bütün sene (Niğde'de bütün sene yerine yiloniki ay deyimi kullanılır.) durmadan sarfettiği gayretler ve döktüğü alın terleriyle dânelerin üğütülmesinde, unun hamur haline getirilmesinde ve pişirilmesinde harcanan emeklerin, nihayet fert ve cemiyet olarak bütün insanların hayatlarını idameye mâtuf bulunduğu hatırlanırsa bu ehemmiyetli gıdanın diğer gıdalarımıza nazaran üstünlüğünü takdir etmemek mümkün değildir.

Yine biliyoruz ki, hamur yoğurulurken içine bir miktar (Maya) karıştırılmasına veya karıştırılmamasına göre ekmeği (Mayalı) veya (Mayasız) olmak üzere iki çeşitte mütalâa etmek gerekir. Maya, içinde bazı faydalı bakteriler ve mantarlar bulunan ve bunların kimyasal etkileriyle ekşiyen hamura denir. Bu hamurdan bir parça yani maya, dahil bulunduğu tekne veya leğendeki bütün hamur kitlesini kısa bir

zamanda mayalandırır, yani içindeki bakterilerin etkisiyle yoğurulurken karıştığı bütün hamuru ekşiterek kabartmağa başlar. Mayalanmış hamur ise fırında, tandırda veya saç üzerinde, ekşimekten hasıl olan gazların etkileriyle kabarak kolayca ve iyice pişer ki, bu şekilde meydana gelen ekmeğe genel olarak (Mayalı) adı verilir. Mayalı ekmeğe lezzetli olur; hazmı kolaydır ve daha çok besleyicidir.

Mayasız ekmeğe, maya karıştırılmaksızın yoğurulan hamurun oklava vasıtasıyla tahta üzerinde açılarak saçta pişirilmesi suretiyle meydana gelir. Genel olarak (Yufka) adıyla bilinen bu nevi ekmeğe, alısmamış mideler için hem yorucu ve hem de daha az besleyicidir. Bu bakımdan hiç te mayalı ekmeğe tercih edilemez.

İklimi, arazisi, iktisadî ve ziraî durumu itibariyle az veya çok ayrılıklara ve başkalıklara sahip olan güzel Anadolumuzda, halkımızın her iki çeşit ekmeği yakından tanıdığını, içinde buldukları yaşama ve iskân şartlarına uyarak bazı yerlerde mayalı ve bazı yerlerde yufkayı tercih ettiklerini, bazı yerlerde ise her ikisini de yediklerini görüyoruz.

Nitekim, fırınları, her türlü medeni vasıtaları bol, iş sahaları gelişmiş bulunan büyük şehir ve kasabalarımızda mayalı ekmeğe, hattâ daha mükemmeli olan francala yenilmektedir. Buralarda oturanlar bu nevi ekmeği fırınlarda ve ekmeği dükânlarında her zaman hazır bulmakta, her gün ihtiyaçları kadarını taze taze satın alabilmektedirler.

Halbuki, fırınları kifayetsiz veya hiç bulunmayan, yahut da fırından ve çarşıdan uzakta oturan, buldukları yerlerde kışları uzun ve o nisbette soğuk ve karlı geçen kasaba ve köylerimizde ise durum

hiç te böyle değildir. Bu gibi yerlerde oturanlar için, mayalı mayasız hangi çeşitten olursa olsun kendi ekmeklerini kendilerinin hazırlaması, bunun için de meskenlerinin içinde veya dışında özel fırınlar, tandırlar yapması, saç, oklava gibi çeşitli vasıta ve malzemeyi her zaman evinde bulundurması, bunlardan başka daha harmanların kalkmasıyla birlikte eğer çiftçi iseler kendi mahsullerinden ayırdıkları, değil iseler para ile satın alacakları ekmekliklerini kıştan evvel üğütüp anbarlarına koymaları zaruridir. Sırası gelmişken şunu da işaret edelim ki, çok çetin ve başka başka hayat mücadeleleri içinde bir de bu nevi külfetlerle daima karşı karşıya gelmiş bulunan bu gibi ailelerde buğdayı, unu ve sair gerekli malzemeyi vaktinde tedarik ve temin etmek erkeğin, hamuru yoğurmak veya yoğurtmak, pişirmek veya pişirtmek, her gün için sofrada hazır bulundurmak kadının vazifesidir. Erkeğin bulunmaması hallerinde bu vazife yine kadına aittir.

Bir misal olarak "Niğde'de ekmek" konusunu bu yazımızda ele alırken halkımızın, temas ettiğimiz külfetlerle her zaman nasıl karşı karşıya geldiğini ve bundaki zaruretlerin başlıca sebeplerini daha iyi anlayacağız.

Folklor bakımından hayli zengin, iklim ve yaşayış durumu itibariyle de bir takım hususiyetlere sahip olan bu bölgeden çeşitli ekmek adlarıyla kullanılan malzeme ve vasıtalara, bu husustaki mahallî âdetlere ve deyimlere dair bu yazımızda vereceğimiz malûmat umarız ki, okuyucularımızı yakından ilgilindirecek ve bu konu üzerinde kendilerine diğer bölgelerimizle mukayeseler yapmak imkânını sağlayacaktır.

Gerçekten Orta Anadolu'nun güney doğusuna rashyan Niğde ili, iç yayladan bir parçadır. Kasaba ve köyler genel olarak kuzeyden güneye uzanan Toros kollalarının kâh geniş ve kâh dar vadileriyle bu vadilere bakan çıplak yamaçlarda, kuzey doğuda (But) ovası, güneyde Ereğli'ye kadar uzanan (Emen) ovası, batıda ise Konya

ovasıyla birleşen Aksaray ovası gibi düzlüklerde kurulmuştur. Adana, Kayseri, Nevşehir —ki, evvelce Niğde iline bağlı bir ilçe iken birkaç yıl evvel il olmuştur— Kırşehir, Ankara, Konya ve İçel ile hudutludur. Rakım itibariyle yüksek (1000-1400 m. olup Niğde merkezi 1237 m.dir) ve Erciyas'ı yalayan kuzey rüzgârlarına maruz bulunduğu için iklimi daha serttir. Kışları oldukça uzun ve çok kere karlı geçer. Başka yerlerde görüldüğü gibi bu ilde de iskân sahaları nüfus topluluğuna nazaran daha geniş ve daha yaygındır. Yüksek yaylalarda, hususiyile Torosların sulu vadiierinde zaman zaman ve yer yer Yürük çadırlarına tesadüf edilir. Kasabalarda oturanlar, her sene yaz aylarında, civarlarda meydana getirdikleri bağ ve bahçelere taşınmağı çok eskidenberi itiyat edinmişlerdir ve halen bu âdeti bir mecburiyet telâkki etmektedirler. Bu sebeple mahdut sayıdaki fırınlar daha ziyade yabancı sakinler, devlet memurları ve çarşı esnafı için çalışır. Her ne kadar yerli sakinlerden bazılarının bu fırınlardan faydalandıkları, satın aldıkları (Çarşı ekmeği) ile ihtiyaçlarını karşıladıkları görülürse de bu gibiler, çarşı ve fırınlara yakın oturan veya taşımak zahmetine katlanabilen, yahut ta maddi durumları elverişli olup sağlığını düşünen mahdut sayıdaki ailelerdir. Diğer büyük sayıdaki halk çoğunluğu ile köylerde oturanların hemen hemen hepsi evlerde aileler tarafından hazırlanan ve sofralarda daima hazır bulundurulan ekmeği yerler ki bu ekmek, ya tandırda pişirilmiş (Çörek) ile saç üzerinde pişirilmiş (Mayalı şepe) veya (Yufka)dır.

Nitekim, il halkı (Somun) ve (Pide) adıyla bilinen çarşı ekmeğinden başka halen dört türlü mayalı ekmek tanımakta ve bu ekmekleri yer yer şu suretle hazırlamaktadır:

1 — Mahalle fırınlarında pişirilen çörekler:

İlin merkezi Niğde kasabası ile mülhakatından Bor, Ulukışla, Çamardı, Aksaray ve Ortaköy kasabalarında ve bazı

büyük bucak ve köylerinde eskidenberi mahalle fırınları mevcuttur. Bu fırınlarda gerek evlerde yuğurulup tekne veya leğenle getirilen, gerekse unu teslim edilmek ve ücreti de ödenmek suretiyle fırıncı tarafından yuğurulup hazırlanan mayalı hamurdan sadece ev ekmeği pişirilir. Bu suretle hazırlanan ekmeğe umumiyetle (Çörek) ve çörek pişirtme işine de (Çörek çekirtme) adı verilir. Bu âdet bazı ailelerce ve ailenin nüfus sayısına göre 15 - 30 günde bir kere tekrarlandığı gibi —ki, birçok komşuların hamurları aynı güne raslayıp bir arada yığılmaması için fırıncıya sorulması ve gününün evvelden kararlaştırılması icabeder— evlerinde yufka bulunduğu halde arada, bazan ağız değişikliği olsun diye bu fırınlara başvuranlar olur.

Niğde'nin mahalle fırınlarında pişirilen mayalı ekmeğe, şekil itibariyle pide, karamanı, somun, halka olmak üzere dört nevidir:

a — Pide; yassı ve uzunca olup iki ucu sivrice yapılıdır. Çarşı fırınlarındaki pidenin aynıdır. Şu farkla ki, çarşı pidelerine gösterişli olması için fırça ile (Haşıl) yani bir nevi sulu hamur sürüldüğü halde, birkaç gün için bekliyeceği ve bunun için de küflenmemesi düşünülerek ev pidelerine haşıl sürülmez. Çabuk pişmesi ve pişkin olması için üstü boydan boya fırıncı tarafından parmaklarla izlenir.

b — Karamanı, pidenin daire şeklinde olanıdır. Bu çeşit ekmeğe de haşıl sürülmez ve sadece üzerine parmak uçlarıyla dairevi veya baklava dilimi gibi şekiller verilerek fırına sürülür.

c — Somun, her yerde görülen ve herkesce bilinen, yuvarlak ve üstü tümsek bir ekmeğe çeşididir. Çarşı somunlarına haşıl sürüldüğü halde bu da haşıl sürülmeden pişer. Ancak iyi pişmesi için ortası çakı ile hafifçe çizilir.

d — Halka, hamur iki el ile yuvarlanarak uzatıldıktan ve iki ucundan tutularak (U) harfi şekline getirildikten sonra kürekle fırına sevk edilir, öylece pişer. Ha-

şıl filân sürülmez. Bu şekilde ve fazlaca pişmiş ekmeğe Niğde'de (Halka) adı verilir ki bir nevi (Peksimet) demektir. Eve gelince bir iki gün içinde kurur ve ters (∩) şeklinde ipe dizilerek muhafaza edilir.

Bir tekne veya bir leğen hamurdan mahalle fırınlarında pişirilen bu dört nevi ekmeğe, bayatlamaması ve küflenmemesi için adet itibariyle aşağı yukarı şu şekilde hesaplanır:

Pide : 3 - 5 adet

Karamanı : 3 - 5 adet

Somun : 4 - 6 adet

Halka : geri kalan hamur ki,
15 - 30 adet.

Teknede kalan son hamurdan ekmeğin sahibinin arzusuna göre yumurtalı, peynirli, kıymalı pideler veya tahin karıştırlarak (Tahinli) pişirilmesi de çok kere âdettir. Bu arada Ekmeğe amuca, evdeki küçükleri de düşünür, onların sevinmesi için küçük küçük dairevi halkalar pişirmeyi ihmal etmediği gibi, bu iş bittikten sonra pişen ekmeğlerden bir tanesini kendisine ayırmayı da unutmaz.

Niğde fırınlarında odundan başka (keven) denilen ve köylüler tarafından pazara getirilerek satılan dikenli bir bitki yakılır. Esas itibariyle bu bitki yaş dahi olsa kolayca yandığı için halk arasında (Tuturuk) diye anılır. Torosların çıplak tepe ve sırtlarında mebzulen yetişir.

Evlerde halkanın yenilmesi en sonraya bırakılır. Bunun için de yetecek kadar halka kırılarak suda bırakılır. Bir müddet sonra çıkarılır ve sofraya sarılırsa pamuk gibi yumuşar, yenecek hale gelir.

II — Tandır çöreği:

Evlerdeki gömme tandırlarda pişirilen mayalı ekmeğe (Tandır çöreği) denir. Bu nevi ekmeğe kasabalardan ziyade köylerde raslarız. Gömme tandır, pişmiş topraktan yapılmış olup tabanı geniş ve düz, ağzı dar, yarım koni biçiminde büyük bir küpe benzer. Evlerde sekilere gömülerek ve üstüne

pişmiş topraktan (Duvak) denilen büyük bir kapak kapatılarak daima hazır bulundurulur. Altında hava girmesi için bir delik bulunur ki, buna (Külle) denir.

Tandır, önce külle önüne küllenin tıkanmaması için ızgara vazifesini gören yine pişmiş topraktan yapılmış (Dayak, tandır dayacağı) konulmak ve sonra da birkaç keven tutuşturularak üstüne (Kers) veya kersle karışık (Fıskı) atılmak suretiyle yakılır. Fıskı, bilindiği gibi tek tırnaklı hayvanların gübresine denir. Kers ise iyice ezilmemiş ve saman olamamış, hayvanların yiyemediği iri samanın adıdır.

Tandır yakıldıktan ve dumanı azalıp içerisi kızgın hale geldikten sonra evvelden hazırlanmış ve mayası gelmiş hamur parça parça alınarak tandırın iç sathına yapıştırılmak suretiyle pişirilir. Evlerde hazırlanan bu nevi çörekler cidden çok lezzetlidir. Taze iken yemeğe doyulmaz. Bu sebeple bazı kasaba sakinleri evlerinde bu nevi gömme tandır bulundurmakta ve tandır çöreğini diğer ekmeclere tercih etmektedirler.

III — Mayalı şepe:

Mayalı hamuru önce bezedikten ve oklava ile tahta üzerinde yassılaştırdıktan sonra saç üzerinde pişirmek suretiyle meydana gelen ekmeğe Niğde muhitinde (Mayalı şepe) veya sadece (Mayalı) denir. Bunun için evlerde (Şepe sacı) denilen ve hemen hemen 70 santimetreyi geçmeyen küçük çapta saçtan, oklava ve tah-tadan başka ocak şeklinde derince ve daha büyük, taşlarla yapılmış ve içi ile dışı çamurla sıvanmış küleli (Yapma tandır)lar bulunur. Varsa gömme tandırdan da faydalanılabilir.

Yapma tandırlar, önce keven veya herhangi bir kuru ot nevinden tuturukla tutuşturulur ve sonra önüne yığılan kers, fıskı veya (Hazal) gibi —ki, muhitte bağ ve bahçelerden süpürülen kuru yapraklara gazel verinde hazal tâbiri kullanılır— basit yakacaklar arasına devnekle serpistirilmek yani (otlamak) suretiyle tandırın alevi

ve sıcaklığı devam ettirilir ki, bu suretle üstüne gerilmiş bulunan saç ısıtılmış ve ısıtmakta devam ettirilmiş olur.

Mayalı şepe daha çok kasabalarda ve uzun müddet yufka yemekten usanıp da mayalıya hasret çeken, kış mevsimi dolayısıyla fırınlara gidemiyen veya fırınları çalıştırmayan ailelerce hazırlanır. Bu iş ara sıra tekrarlanmakla beraber, bayatlamıyacak şekilde az miktarda yapılır. Şepeler pişirilirken yanmaması için sık sık çevrildiği gibi, son pişenlerin üzerine tereyağı sürülerek (Yağlama) denilen kahvaltılıklar da hazırlanabilir.

IV — Tepsi ekmeği:

Mayalı hamurun tekne de iyice yuğrulduktan ve mayası geldikten sonra bu hamur yağlanmış siniye, tepsiye veya kenarları yüksek bükülmek suretiyle hususi olarak sobacılara yaptırılmış dört köşe tavalara boşaltılarak fırına öylece sürülür. Kabin yağlanması, ekmeğin kızarmasını ve altının üstüne getirilmesini kolaylaştırır. Niğde halkı bu çeşit ekmeği mübadeleden sonra tanımağa başlamıştır. Gerek kasabada, gerekse köylerde iskân edilen Rumeli muhacirleri halen bu sistemi tercih etmektedirler. Mısır nundan yapılan ekmecler de bu şekilde pişirilir.

Yufkaya gelince;

Bu nevi ekmeğin, mayasız hamuru oklava ile tahta üzerinde açtıktan sonra saçta pişirmek suretiyle meydana geldiğine evvelce işaret etmiştik. Şimdi de yufkanın Niğde ve dolaylarında hangi sebeplerle tercih kazandığını, bu iş için yapılan hazırlıkları, kullanılan vasıta ve malzemeyi, âdet ve ananelerle topluca çalışmayı ve vardımlaşmayı gerektiren kış ekmeği faaliyetleri esnasında yorgunluğu gidermek veya unutmak için basvurulan ovun ve eğlenceleri, nihavet pisirilen yufka çeşitleriyle bu nevi ekmeğin nasıl muhafaza edildiğini anlatalım.

Gerçekten mayalıya nazaran üstün vasıflar taşımadığı halde yufka ekmeği, kış

ve yaz mevsimlerinde çarşıdan getirme külfetinden aileyi kurtaracağı, çarşı ve fırınlardan uzakta oturup da beklenmedik bir günde sayısı belirsiz konukların ansızın çıkagelmeleri, fırınların kapalı kalması ihtimali ve hastalık gibi hallerde mayalı yoğurulup pişirilemeyeceği gibi düşüncelerle eskidenberi ve hâlen bu muhitte büyük bir tercih kazanmış bulunmaktadır. Bundan başka kuru ve gevrek olması dolayısıyla küflenmeden günlerce kalabileceği, hazal (Gazel), kers, fıski, diken, kuru ot gibi basit yakacaklarla pişirileceği ve nihayet ailenin kendi gücü ile meydana geleceği için daha ucuza mal edileceği de bu tercihin diğer sebepleri arasında gösterilmektedir.

Halbuki, Anadolu'da yazın yaylalara çıkan, kışın sıcak ve kuytu ovalara inen, çarşıdan, pazardan, fırından, gömme tandırdan mahrum ve sadece çadır hayatı yaşayan Türkmenlerin ötedenberi yufka yedikleri ve bu aşiretlerden birçok boyaların zaman zaman toprağa bağlanarak yer yer iskân hayatına geçtikleri, köyler ve kasabalar kurdukları veya köy ve kasabalara yerleştikleri düşünülürse halkımızın yufkayı devam ettirmek hususundaki bu itiyadını eski gelenek ve göreneklerine bağlamak mümkündür.

Nitekim, diğer illerimizde olduğu gibi Niğde ilinin bütün kasaba ve köylerinde büyük bir çoğunluk tarafından bu gelenegin yaşatıldığı, yufkanın evlerden ve sofralardan eksik edilmediği görülmektedir. Ancak, taze taze yemeyi seven ve itiyad edinen bazı köylü aileler köylerinde bu ekmeği iki, üç veya haftada bir kere pişirip tekrarlamakta —ki, Kilisahisar'ın bugünkü adı olan Kemerhisar'da yufka, gün aşırı hazırlanmaktadır. Şepe sacında pişirilmesinden ve bu sacın çapı büyüklüğünde olmasından dolayı bu köyün yufkası, Kısasar şepesi diye tanınmaktadır— ise de kasabalarda, hususiyile Niğde merkezinde 6 - 9 ay yetecek kadar çokca yapılması dikkati çekmektedir. Zira, gün aşırı veya haf-

tada bir defa yapılan yufkayı her aile tek başına hazırlayabilirse de 6 - 9 aylık ekmeğin bir aile tarafından tek başına hazırlanması yani yoğurulması, açılması, pişirilmesi bir anda mümkün değildir. Bu sebeptendir ki, bu gibi aileler yufkalarını ya imece (Niğde'de keşşik denir) dediğimiz usulle yani komşularıyla yardımlaşarak kendileri yaparlar, yahut para ile tuttukları kadınlara yaptırırlar. Kıştan evvel elbirliğiyle kalabalık kimselerle yapılabazırılanan yufkaya (Kış ekmeği) adı verilir.

Kış ekmeği başka yerlerde olduğu gibi Niğde'de de diğer kış hazırlıklarının en ehemmiyetlisi ve en külfetlisidir. Bu hazırlığa daha harmanların kaldırılmasından itibaren varsa kendi mahsulünden ayırmak, yoksa pazardan para ile satın almak suretiyle ekmeçlik tahılı tedarik etmek ve bu tahılları temizleyip, yıkayıp kuruttuktan sonra değirmende öğütmeç gibi işlerle fiilen başlanılmış olur.

Tahıl adıyla tanınan buğday, çavdar, katıklı (Buğday ve çavdar mahlutu), arpa Niğde pazarlarında (Çerik)denilen ölçü ile alınıp satılır. Ancak, 30 kilo istiap hacminde olan böyle bir ölçüğü doldurup boşaltmak mümkün olamayacağından yarısı demek olan ve silindir şeklinde sactan yapılmış olup beledivelerce sık sık kontrole tâbi tutulan (Şinik)le ölçülür. Siniğin yarısına (Urup yani Rubu) ve bunun da yarısına (Tas yani Sümün) denir. Yine bu muhitte 8 çeriğe bir kile, bir merkep yükü 3 çeriğe de bir (seklem) adı verilir.

Kıraç yerde yetişen buğdayın yufkası iyi açılır. Hele içinde (Melemir) denilen yabancı tohumdan çok cüzi nisbette bulunursa —ki, fazla olursa acılaştırdığından ve ekmeğin gıdaî kıymetini azalttığından makbul değildir— açılma daha çok kolaylaşır. Yufka için tanınmış köylerin (Niğde'de Karaatlı köyü) ve kıraç yerlerin ak buğdayı (Çomak) daima tercih edilir. Sert buğday (Şahman) daha çok glutenli olduğundan bir taraftan açılırken diğer taraftan elastikiyeti dolayısıyla büzülür.

Bu sebeple içine yuğurulurken biraz çavdar karıştırmak gerekir. Fakat, bu defa da yufkası esmer düşer. Sulak yerlerin buğdayından yufka yapmak güçtür. Zira, hamuru özsüz olduğundan açılırken ve oklavaya sarılırken parçalanır. Bunun için özel bir dikkatle yuğurulur, çok ince açmamağa dikkat olunur. Çavdar ve bazı hallerde arpa (Uğra) için alınır ve üğütülür. Bununla beraber, hal ve vakti elverişli olmıyanlarla sıkışık hallerde bazı köy ve kasabalının katıklı, çavdar veya arpa ekmeği yedikleri olur.

Ekmeklikler üğütülüp eve getirildikten sonra bir miktar yuğurarak açılıp açılmadığını, yuğurulurken nasıl bir sisteme tâbi tutulması gerektiğini denemek iyi netice alınmamış ise çavdar karıştırmak veya karıştırmamak, bir kısmını çörekliğe veya mayalıya avırdıktan sonra büyük bir kısmını ekmekçilere satıp yeniden buğday almak ve üğütmek gibi çarelere başvurmamak her ailenin ilk işidir.

Bağlarda oturan ve kalabalığı az olan ailelerden bazılarının, hazır ellerinde yakaçakları varken sıra ve pekmez kaynatma faaliyetinden sonra hemen kış ekmeğine giriştikleri ve nisen ekmeği hayvan sırtında sehre taşıdıkları görülürse de, kalabalık aileler sehre taşıdıktan sonra bu işe esaslı olarak girişmevi tercih ederler, zira, sehir evleri daha derlitoludur. Büyük ekmeğin tandırı —ki, tasta yapılmış olup sepe tandırının avıdır fakat daha biüvüktür— daha düzgündür. Yer ekseriyetle kapalıdır. Komsularla kesikleşmek veya para ile kadın tutmak, onları barındırmak daha kolaydır. Bu takdirde yakaçağı bağdan kasabaya (halk dilinde şeere) taşımak icabeder.

Kış ekmeğinin yapılması yukarda işaret ettiğimiz gibi yardımlaşmayı ve topluca çalışmayı gerektirdiğinden, komşu kadınlar arasında ya imeceye (Keşikleşmeye) başvurulur, yahut da bu zahmete katlanamıyan veya kesesi müsait olanlarca para ile kadınlar tutulur. Para ile tutulan kadınların çoğu köylerden gelir, bunlar

bir pişirici ile beş veya altı açıcıdan ibaret gruplar halinde mahalleleri dolaşırlar. Pişirici, grubun başıdır ve pazarlık bununla yapılır. Her iki halde de bir pişirici ile 5-6 açıcı kararlaştırılan günde ve ikinci vakti bir araya gelirler ve hamuru yuğurmağa başlarlar.

Hamurun yuğurulmasından birkaç gün önce unlar elenmiş, tuzlu su hazırlanmış olur. Yuğurulacak hamurun, dolayısıyla yapılacak ekmeğin miktarı (Karım) la ölçülür. Karım, iki gaz tenekesi dolusu tuzlu ile yuğurulabilen hamura denir. Karımın yarısına (Topak) adı verilir yani, bir gaz tenekesi tuzlu su ile yuğurulabilen hamur demektir. Şunu da işaret edelim ki, Niğde ve dolaylarında gerek ekmeğin için, gerekse yemekler için tercihan (Sağ tuz) diye adlandırılan kaya tuzu kullanılır. (Çürük tuz) diye tanıdıkları deniz tuzuna yer verilmez. Gün aşırı ekmeğin yapmayı âdet edinen Kemerhisar ve Bahçeli köylerindeki halkın ise (Çorak) denilen bir nevi toprağı eritip süzmek suretiyle tuzlu su elde ettiklerine ve bu suyu sadece ekmeğin için kullandıklarına şahit olduk.

Nihayet kararlaştırılan günün ikindisinde, yere kalın pamuk ipliğiyle dokunmuş, (İteği) denilen büyük bir sergi serilir, gerek keşşik gelen, gerekse para ile tutulan kadınlar,

— İş olsun, kolay gelsin, bereketli olsun!

Gibi temennilerle işe koyulurlar. Böylece Niğde diliyle kış ekmeğine girilmiş olur. Bu sırada evin kadını bir taraftan onlara yardım eder diğer taraftan da yemek hazırlamağa çalışır.

Yuğurulan hamurlar leğenden alınarak iteğinin ortasına yığılır. Üzerine ikinci bir iteği kapatılarak üstüne çıkılır ve ayakla çığnenerek yassılaştırılmağa çalışılır. Bu ameliye birkaç kere tekrarlandıktan ve evire çevire yassılaştırıldıktan sonra bir müddet öylece bırakılır ve akşam yemeği için sofraya oturulur. Yemekler herhangi bir çorba ile (Yahni) denilen bir nevi sulu ve salçalı et, sulu köfte, etli pa-

tates, kuru fasulya veya nohut, lâhana sar-
ması, etli ve ekşili pırasa, pilâv, ve hoşaf-
tan ibaret olup oldukça zengin ve çeşitli-
dir. Hoşaf yerine etle pişirilmiş ve içine
biraz nohut karıştırılmış kuru üzüm bora-
nısı da verilebilir. Sözüün kısası ev sahibi
(ut altında kalmamak) yani, mahcup ol-
mamak için yemek hususunda elinden ge-
leni esirgemez.

Yemekten sonra hamur etrafına hal-
ka şeklinde dizilmiş olan tahtaların başına
geçilir. Bu esnada koşa koşa içeri giren
—ki, koşularak girilmesi her işte olduğu
gibi, bunda da uğur telâkki edilir— ve yu-
kariki temenniye tekrarlıyan komşu kadın-
lar veya kızlar da tahta başına geçerek diz
çökerler. Bu suretle konuşa konuşa kel oğ-
lan vesair hikâyeler anlatıla anlatıla hep
birlikte bazı tutmağa başlanır. Bir kişi ha-
muru bıçakla diler ve (bazı) olacak şekilde,
aynı büyüklükte keserek herkesin önüne
dağıtır. Hamurun, yapışmaması için un
serpilmiş tahta üzerinde özleştirilmesine ve
toparlık hale getirilmesine (Bazı) denildi-
ği malûmdur. Bazılar leğenlere dizilir
her sıra arasına yapışmaması için un ser-
pilir ve öylece dinlenmeğe terkedilir.

Gece yarısından sonra lâmbalar ya-
kılarak iş başı yapılır. Önce büyük tandır
tutuşturularak üstüne yerleştirilmiş bulu-
nan ve çapı bir metreyi geçen sac ısıtılma-
ğa başlanır. Pişirici pişirgeci (kabuğu so-
yulmuş, budakları iyice temizlenmiş, ucu
sivri, ince ve uzun deyneğe pişirgeç denir)
elinde olduğu halde tandır başında yerini
alır. Açıcılar ise önce hasırları, üstüne de
iteği yaydıktan sonra kenarlara sayıları
kadar —ki, 5 veya 6 açıcı olduğuna göre—
ot yastığı, üzerine de birer ekme tahtası
yerleştirerek otururlar. Yanlarına sahanla
uğrayı koyduktan sonra besmele ile işe
girişirler. Artık oklava şakırtıları duyul-
mağa ve kavruk ekme kokusu mahalle
içinde yayılmağa başlar.

Biri yufkayı açmağa, diğeri sarıp tan-
dır başına göndermeye mahsus olmak üze-
re iki çeşit oklava kullanılır. Açmak için
kullanılan oklava daha itinalı yapılmıştır,

diğerleri ise daha uzun olur. Yufkayı âdet
edinen her ailenin en mübrem ihtiyaçların-
dan biri olan bu vasıta çarşılarında satılır
ve evlerde düzünelerle bulundurulur. Gerek
ekme tahtalarının, gerekse oklavaların
reçinesiz ağaçtan, hususiyle katran tahta-
sından yapılması usuldendir.

Yufkayı açanlar kadar pişiricinin de
mahir olması, oklavaya sarılmış yufkaları
el çabukluğu ile saç üstüne yaydıktan son-
ra pişirgeciyle evire çevire ve büyük bir
dikkatle yakmadan pişirebilmesi şarttır.
Bu esnada evin kadını bir taraftan bu hu-
suslarda onları sık sık tenkid ve ikaz eder-
ken diğere taraftan da bir iskemleye otura-
rak elindeki deynekle durmadan tandırı ot-
lar, yani, tandır önünde yığılmış bulunan
yakacağı alevler üstüne azar azar serperek
veya atarak sacın kızgınlığını muhafaza
etmeğe çalışır. Evin yetiskinleri veya baş-
ka yardımcıları, tandır önüne yakacak ta-
sımak, oklavaya sarılmış yufkaları öylece
pisiriciye vermek ve boşalan oklavaları
açıcılara dağıtmak, çuvaldan uğra çıkarıp
açıcıların önüne koymak, pişen ve pisirici
yanında biriken yufkaları diğere odalara
götürüp kuruması ve gevremesi için hasır
ve serçiler üstüne dağıtmak gibi çeşitli
hizmetleri üzerine almış bulunurlar.

El ve güç birliğiyle başlıyan bu faa-
liyetler ertesi günün ikindisine ve belki
de gecesine, daha doğrusu bazılarının bitme-
sine kadar devam eder. Eğer ailece, fertle-
rinin sayısı hesabedilerek uzun zaman idare
etmesi ve darlık çekilmemesi düşünülmüş,
bunun için de kış ekmeğinin fazla yaptırıl-
masına karar verilmiş ise aynı şekilde ha-
mur tekrar yuğurtulur ve çalışmalar bir
gün daha uzatılır. Bu arada çalışanlara sa-
bah ve öğle (Evin)leriyle akşam yemekle-
rinin verilmesi ihmal edilmediği gibi, biraz
sonra bahsedeceğimiz sıcak (Bazlama) ve
(Dürüm)lerden komşulara, tanıdıklara
gönderilmesi, yardım ve başka sebeplerle
eve gelen kimselere verilmesi unutulmaz.
Çalışanlar sabahları birer bazlama ile çor-
ba içerlerse de evinlerini dürümle geçiştiri-

rirler. Bundan başka, dağıtılan bazlama ve dürümler karşılığında komşulardan gelen türlü meyvelerle de ağızları boş kalmaz. Nitekim bazılarının öksürerek:

— Fadime kııı... boğazım kaşınıyor! gibi imalarla meyve ve çerez işittirdikleri ve bekledikleri olur. Biraz sonra komşuların tepsi ile elma, armut, üzüm vesaire getirdiklerini görünce aynı kadın:

— Gördünüz mü, boğazım boşuna kaşınmamış...

der ve hep beraber gülüşürler. Meyve yerine bazan kahve de gelir. Bu takdirde ev sahibinin, aşağıda kalmamak için meyve ve kahve gönderenlere tekrar birer bazlama veya yine biraz sonra açıklıyacağıımız (Sacaltı)dan pişirtip göndermesi âdettir.

İSözün kısası bu çalışmalar varlık içinde yokluk çekilmeden sonuna kadar devam eder. Ev sahibi, kuruyan ve gevreyen yufkaların yerden kaldırılarak (Ekmek evi) adı verilen kilârda üst üste yığıldığını —yufkaların üst üste konulmuş haline (Ekmek direği) denir— gördükçe neşesi artar. İşin sonunda keşşik suretiyle çalışanlara beşer onar yufka —ki, buna (Nikâh) tâbir olunur— ücretlilerin ise paralarını ellerine vererek onları memnun etmeğe çalışır. Emeği fazla olduğu ve bütün ekmeği tek başına pişirdiği için pişiricinin hakkı ketmedilmez. Bu hak, ücretli ise beş on kuruş ziyade, keşşik gelmişse nikâhı birkaç ekmeğe fazla verilmek suretiyle ödenir. Para ile tutulanlar, bundan sonra kış ekmeği için başka evlere gideceklerinden, ücretlerinden başka nikâh almazlar. Nikâh alanlar, yufka yerine arzu ederlerse (Saç şepesi) denilen, aşağıda açıklıyacağımız mayasız ekmekten alabilirler. Nihayet kaptıdan çıkarken ağızlarından işitilen:

— Bereketli olsun! Allah ağız tadıyla yemek nasip etsin! Allah tekrarına nasip etsin!

gibi temenniler, hayatlarından memnun olarak evden ayrılan bu kadın işçilerin ev sahibine karşı duydukları memnuniyetin başlıca ifadesidir. Ev sahibi ise onlara:

— Elinize sağlık! Darısı sizlerin başına!

sözleriyle mukabelede bulunur.

Aynı faaliyetler, gerek kasabalarda ve gerekse bağlarda oturanların giriştikleri yaz ekmekleri için de varittir. Şu farkla ki, yazlık ekmekler birkaç komşunun bir araya gelmesiyle ve sadece 3 - 4 ay yetecek kadar yapıldığından kışlık ekmeğe nazaran daha az külfetlidir. Bundan başka, kış ekmeği yapılırken geceleri eğlenceler içinde, hususiyle köylü kadınların oyun ve türküleri arasında geçen neşeli çalışmalarına yaz ekmeği faaliyetlerinde raslamak mümkün değildir.

Eğlenceler:

Diğer toplu çalışmalarda olduğu gibi (Kış ekmeği) faaliyetlerinde de çalışanların, uykuyu gidermek ve yorgunluğu unutmak, işlerine neşenin vereceği zindellekle devam edebilmek için bir takım eğlencelere başvurdukları görülür. Nitekim, da-da(bazı) tutulurken anlatılan, tahta başında yufka açarken anlatılmasına devam edilen (kel oğlan) ve buna benzer çeşitli hikâyelerle başlarından geçen hakikî olayların nakilleri, her türlü taklitler ve nihayet yaktıkları rakı veya alkolün soluk ışığı altında beraberce gülüşmeleri bu nevi eğlencelerdendir.

Zengin ailelerce tertip edilen ve “Uykumuz açılınsın” diye yufka açanların ısrarları ile yapılan sonuncu eğlence şudur:

Önce bakır bir kaba yetecek kadar çekilmiş tuz konularak tandırda ısıtılır. Biraz sonra bu kızgın tuzun üzerine rakı veya alkol dökülerek tutuşturulur. Bu esnada bütün lâmbalar karartılmış bulunduğundan ve vanan alkolün solgun ışığı ise etraftaki bütün esyayı ve çehreleri yesile yakın mavi renkte göstereceğinden herkes etrafına hayretle bakarak sevrer, bu kimyasal olayın sebebine akılları ermeden birbirlerinin yüzlerine baka baka dakikalarca gülüşüp eğlenirler.

Onun ve türküler:

Para ile tutulan ekmeğe varıncı kadınların çok kere köylü olduklarına ve

kiş ekmeği mevsiminde kasabaya gele- rek mahallelerde dolaştıklarına evvelce işaret etmiştik. Gerçekten bu kadınlar, köylerinde harmanlarını kaldırdıktan son- ra kasabalara gelmiş ve beş on kuruş ka- zanmak gayesiyle bu işi kendilerine meslek edinmiş fakir, kanaatkâr köylülerdir. İç- lerinde kocaları, şehit olmuş veya herhan- gi bir sebeple vefat etmiş dul kalanlar bu- lunduğu gibi, ihtiyaçlarını karşılamak hu- susunda kocalarına maddi yardımda bulu- nabilmek ve beş on kuruş kazanmak için gruplara katılarak gelmiş genç kadınlar da vardır.

Kış ekmeği faaliyetlerinde köylü ka- dınların eğlenceleri daha hareketli ve daha caziptir. Nitekim, köylerinden uzakta, şu- nun bunun ayağına ip takmağı ve dediko- du yapmayı asla düşünmeden işlerinin ba- şında büyük bir gayretle çalışan bu insan- lar, uykularını gidermek ve yorgunluk- larını unutmak için hikâyeler anlatmayı, köylerindeki olaylardan nakletmeyi, taklit ve şakalaşmayı severlerse de, geceleri evde erkek olmadığına kanaat getirdikleri anda kendilerine has şive ve hareketlerle oyna- mayı ve türküler söylemeyi daha çok ter- cih ederler. Bu sırada varsa bir tef (Niğ- de'de def), yoksa un tablası (Niğde'de talba) veya bir tepsi, oyun ve türküleri için mükemmel bir refakat sazıdır.

Oyun için seçilen türkülerden biri (Bk. Nota: 1):

Türkmen kızı un eleyor, leyli lem (1)

Un elemez kın eleyor, leyli lem (2)

Kavuştak:

Türkmen kızı, Türkmen kızı, leyli lem

Ayağında don kırmızı, leyli lem

Türkmen kızı ekme yapar, leyli lem

Ak elleri şap şap kapar, leyli lem (3)

Kavuştak:

Türkmen kızı, Türkmen kızı, leyli lem

(1) Niğde merkezinde (Leylilem) yerine (Yaman Anşam) denir.

(2) Kın, kına demektir. Ölçü icabı kın ol- muştur.

(3) Şapşap kapar yerine (Tahta) veya (Bazı) da denildiği olur.

Sen allar gey, ben kırmızı, leyli lem

Türkmen kızı inek sağar, leyli lem

Inek depmiş dizin ovar, leyli lem

Kavuştak:

Ah leli lellâm Türkmen kızı, Türkmen kızı

Ayağında don kırmızı, don kırmızı

Türkmen kızı süt pişirir, leyli lem

Sütün kaymağın taşırır, leyli lem

Kavuştak:

Ah leli lellâm Türkmen kızı, Türkmen kızı

Sen allar gey, ben kırmızı, ben kırmızı

Türkmen kızı ben olaydım, leyli lem

Südün kaymağın yiyeydim, leyli lem

Kavuştak:

Türkmen kızı, Türkmen kızı, leyli lem

Ayağında don kırmızı leyli lem

Türkmen kızı adın Fatma, leyli lem

Kaşların var çatma çatma, leyli lem

Kavuştak:

Oyun esnasında el, kol ve beden hare- ketleriyle hep bir ağızdan söylenen bu tür- künün 2/4 lük temposuna ve tatlî ahengine uyularak yapılan taklitler cidden seyre de- ğer. Bazan, geçmiş bir çekirge afetini tas- vir eden şu türkü ile halay (Niğde'de alay denir) da çekilir (Bk. Nota: 2):

Çekirgenin ucu indi yazıya. Dilay la la

Ot kalmadı koyun ile kuzuya. Dilay la la

Çekirgenin ucu indi dağlara. Dilay la la

Ölüm geldi hastalara sağlara. Dilay la la

Koyunu kuzuyu güttüm getirdim. Dilay la la

Kalenin dibine sürdüm yatırdım. Dilay la la

Yaha emi çekirge gözün kör olsun. Dilay la la

Yoluna izine toz duman dolsun.

Halay, birbirini takibeden başka baş- ka türkülerle uzatılabilirse de, tandırın boş yere yanması ve leğende hayli bazılar mevcut iken hepsinin birden oyuna kalk- maları, dolayısıyla beş altı tahtanın boş kalması ev sahibi için pek de hoş karşılan- maz. Nitekim çok geçmeden onun:

— Ne yaparsınız uşak...? Yapılan ba- zılar daha üç sıra bile olmamus, gerisi öy- lece duruyor... İşi oyuna mı döktük gayri? tarzındaki ikazlarıyla oyuna son verilir.

Tekrar tahtaların başına geçilerek oklava şakırtıları duyulmağa başlar.

Bununla beraber, oyuna ve musikiye henüz doyumlanmamıştır. İçlerinde tek başına oynamak istiyen hevesli tazeler (genç kızlar) vardır amma, biraz da nazlıdırlar... Ev sahibi ise bir iki tahtanın boş kalmasında bir beis görmeyebilir. Esasen bu gibi eğlenceleri o da sever fakat ne yapsın ki geride çok (bazı) var.

Nihayet ısrarla Fadime oyuna kaldırılır. But ovası köylerinde herkesçe bilinen (Fadime türküsü)nü hep bir ağızdan hem söylerler, hem de işlerine devam ederler (Bk. Nota: 3).

Endivit'in (4) kayası

İçi yiğit yuvası (yı...h yar okkalı Fadimem)

Arı sütle uğrulmuş

Fadimenin mayası (yı...h sana derim Fadimem)

Endivit'ten su akar,

Fadimem damdan baka...r (yar okkalı Fadimem)

Salımp uğrünüşün

Fadimem canlar yaka...r (Allah derim Fadimem)

Fes yakışmış başına(5)

Eyivermiş kaşına (ya...h şeker yisin Fadimem)

Bu yıl yeni girmişsin

On dört on beş yaşına (ya...h sana derim

Fadimem)

Mavi meydanı geymiş (6)

Akarsuyu (7) yan eyimi...ş (yar okkalı Fadimem)

Fadimenin sevdiği

Semendireli (8) Memi...ş (şeker yisin Fadimem)

Oynayan oturunca bir başkası kalkar fakat, bu defa da ev sahibinin arzu ettiği bir başka türkü (Develi) söylenir (Bk. Nota: 4):

Çek deveci develerin sulansın

Sulansın da akan sular bulansın

(4) Endivit, eskiden şakavetiyle meşhur Niğde'de bir geçittir.

(5) But ovası köylerinde eskiden genç kızların da fes g'ydikleri hâlen hatırlanmaktadır.

(6) Meydanı, eski bir kumaşa ve bu kumaştan dikilen üçetek entariye denir.

(7) Kenarına altın dizilmiş ve ön kısmına inci dikilmiş tepelikli fese Niğde çevresinde, (Akarsu) denir.

(8) Semendire, Niğde'ye bağlı Ovacık köyünün eski adıdır.

Kavuştak:

Aman aman develi

Sordum aslın nereli

Dedi İskendereli (9)

Çek deveci develeri engine

Şimdi rağbet güzel ile zengine

Kavuştak:

Aman aman...

Devem yüksek atamadım urganı

Üşüdükçe çek üstüne yorganı

Kavuştak:

Aman aman...

Nihayet oyuna ara verilirse de, oklava sesleri arasında Gesi bağları, Sürmeli, Garip anam gibi birçok ağır ve yanık türkülerin bir ağızdan birbirini takibettiği görülür. Bu arada yaslı ve güzel sesli taze bir dulun Emine, Ay gelin gibi uzun ve yanık havalar söylediği de olur. Bunlardan başka, bazan dikkati çekici tempolarıyla iş hayatında kendilerine iş ve hareket beraberliği temin eden bestelere de raslarız. Nitekim, Niğde'deki kış ekmeklerinin birinde vaktiyle işittiğim ve Melendizli kadınların yufka açarken bu maksatla hep beraber yanık yanık söylediklerine yakından şahit olduğum bir ağır havayı son olarak veriyorum (Bk. Nota: 5):

Altını bozdurayım

Gerdana dizdireyim

Cep saati değilsin

Cebimde gezdireyim

Kavuştak:

A benim de al kınalı kekliğim

Yar yolların nerelerde bekleyim

Altınım var el gibi

Ne bakarsın el gibi

Ben sana güvenirdim

Kazanılmış mal gibi

(9) İskenderonlu, belki de İskenderiyyeli denilmek istenilmiştir.

Kavuştak:

A benim de al kınalı...

Merdivenim divarda

Bir yar sevdim hovarda

Mevlâm bizi kavuştur

Çay başında binarda

Kavuştak:

A benim de al kınalı...

Mayasız ekmeğin çeşitleri:

Tandırdır ve saç üzerinde pişirilen mayasız ekmeğin yufkadan başka Niğde dolaylarında, dört çeşiti daha bilinmektedir. Bunlardan:

a — Kızartma; çok ince açılmış bir yufkanın saç üzerinde iyice kızartılmasıyla ve gevrekçe pişirilmesiyle meydana gelir. Çocukları oyalamak, hususiyle dürümlere katık hazırlanmak için pişirilir.

b — Bazlama; yufkaya nazaran biraz daha kalın açılan ve saçta yumuşak pişirilen bir nevi ekmektir. Taze iken yenmesi hoş olur, ikiye bölünerek dürüm yapılır ve komşulara gönderilir. Dürüm, içine peynir, kıyma, dövülmüş ceviz, pekmezli kızartma gibi katıklar konularak sarılmış bazlamaya veya herhangi bir yufkaya denir. Pekmezli kızartma, pekmez içine ufalanmış kızartma ile dövülmüş cevizi karıştırarak yapılan bir çeşit katığın adıdır. Bir bazlamadan iki dürüm hesabıyla dörder dürüm hazırlanarak ve ayrıca diğer bir bazlamaya sarılarak komşulara gönderilmesi bu muhitin hâlen değişmiyen âdetlerindedir.

c — Sacaltı; çok kalın açılmış bir yufkanın, saç üzerinde bir iki çevrilmesinden sonra pişirgeçle tandır içine sokularak davullaştırılarak pişirilmesiyle meydana gelir. Komşulardan gelen meyve ve kahve karşılığında gönderildiği gibi, ev halkından ve çalışanlardan istiyenler pişirtip yiyebilirler.

d — Saç şepesi; saç üzerinde pişirilen, dairevi ve yassı bir çeşit mayasız ekmeğe denir. İç kısmının iyice pişmemesi ve bu sebeple de mideler için yorucu ol-

masına rağmen her kiş ekmeğinin sonunda bu şepeden pişirilmesi âdettir.

Bunun için bazılardan beş on adet ayrıldıktan ve yufkaların açılıp pişirilmesi bittikten sonra artık tandırın alevi kesilir. Ayrılan bazılar oklava ile yassılaştırılarak kızgın saç üstüne sıralanır. Dakikalarca başında durularak iki tarafı kızarıncaya kadar evire çevire pişirilmesine devam olunur.

Bunlardan başka, evlerde bazan hususi olarak yapılan ve içine sade veya soğan ve maydanoz karıştırılmış peynir, çökelek konularak pişirilen (Saç böreği) de bu nevi mayasız ekmekler arasına girer.

Şunu da kaydedelim ki, yufka yenileceği zaman önce bir direktten (Ekmek direğinden) başlanır. Her gün yetecek kadarı bir sergi üzerine alınır ve el ile su serpmek suretiyle ıslatılır —ki, bu ameliyeye (Ekmek sulama) denir.— Sulanan yufkalar az sonra yumuşayacağından bohça gibi devşirilerek bir kaba konulur veya sofraya sarılır. Bir direk bitince sıra ile diğer direklere geçilir.

Yufka yenilirken bir parça koparılır. Parmaklarla bükülerek içi kürek gibi çukurlaştırılır ve dibinden tutularak yemeğe daldırılır ki, bu şekilde bükülerek kaşık vazifesi gören yufka lokmasına Niğde'de (Sokum) tâbir edilir. Sokum yapmayı bilmiyen yabancı misafirler çatal ve kaşık kullanmağa mecburdurlar.

Bununla beraber diğer kasabalarımızda olduğu gibi Niğde'de ve dolaylarında fırınlar çoğaldıkça halkımızın yavaş yavaş mayalı ekmeği tercih ve yufkayı terkettiklerini görmekteyiz. Nitekim, son zamanlarda ekmekçilere buğday veya un vererek mukabilinde her gün istenildiği kadar ve kilo itibarıyla verilen buğday ve un miktarını geçmemek üzere ekmeğin yapılması usulünün ihdası, mayahya karşı rağbeti artırmıştır. Gerek bu usulün ihdası, gerekse kasaba civarında birkaç seneye evvel yapılan un fabrikasının faaliyete geçmesi hâlen birçok Niğdelileri kiş ekmeği külfetinden kurtarmış bulunuyor.