

Halil Altay GÖDE* -Nezih TATLİCAN**

Geleneksel Isparta Ekmeği Etrafında Şekillenen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Turistik, Eğitimsel ve Ekonomik İşlevlerinin Yaratılmasına Yönelik Yaklaşımlar

Approaches to Creation of Touristy, Educative and Economic Functions for the Intangible Cultural Heritage Formed on Traditional Isparta Bread

ÖZET

UNESCO'nun, kültürlerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarımı noktasındaki ilk adımı, somut kültür varlıklarının korunmasına yönelik olmuştur. Obje/nesne ve yapı/mimarî merkezli olan kültürel koruma programları zaman içerisinde eleştirilmiş, insan ve yaşayan kültür olgularının kültürel miras çerçevesinde değerlendirilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda UNESCO, mimarî veya doğal çevre gibi "somut" olan kültür ve doğa mirasının yanında çoğu dille aktarılan, kuşaktan kuşağa, usta-çırak ilişkisi içinde ve okul dışı koşullarda görerek öğrenilen "somut olmayan kültürel miras"ın da korunması gerekliliğini benimsemiştir. Göç, kentleşme ve teknolojik gelişme gibi olgulardan olumsuz etkilenen geleneksel Isparta ekmeği de somut olmayan kültürel miras değerlerinden birisidir. Bu makalede; Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirasa "görünürlük" ve "süreklilik" kazandırmak, sahip çıkmak, bu mirası korumak ve geleceğe aktarmak için uygulanabilecek kültür politikalarına vurgu yapılmıştır. Bu kültür politikalarının uygulanması sonucunda bahsedilen somut olmayan kültürel miras değerinin turistik, eğitimsel ve ekonomik işlevlerinin yaratılacağından ve bu işlevlerin artacağından bahsetmek mümkündür.

Anahtar Kelimeler: Isparta Ekmeği, Yaşatarak Koruma, Kültür Politikaları, Aktarım.

ABSTRACT

The first step about the protection and transposition forthcoming generations of cultures of UNESCO is intended to keep tangible cultural heritage. Cultural keeping programs based on object and architecture were criticized in time. It has been understood that the human and living culture phenomenon must be evaluated at the frames of cultural heritage. In connection with these developments, UNESCO has embraced the keeping obligation of tangible culture and environment heritage as architecture or natural environment and intangible cultural heritage generally transposed by speech and learnt from generation to generation in master-apprentice relationship without school conditions. Traditional Isparta bread is also one of the intangible cultural heritage values which are negatively affected by facts like migration, urbanization and technological development. In this article; applicable cultural policies have been highlighted to provide "visibility" and "continuity" for the intangible cultural heritage formed

* Doç. Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

** Arş. Gör., Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

around Isparta bread and to protect and transfer it to the future. It is possible to talk about increase in value of the intangible cultural heritage's touristy, educative and economic functions as a result of implementing these cultural policies.

Keywords: Isparta Bread, Safeguarding by Keeping, Cultural Policies, Transposition.

Dünya milletlerinin veya insan topluluklarının farklı görünümünü belirleyen kültür üzerine pek çok tanım denemesine girilmiş, fakat bu girişimler ortak bir paydada buluşması hususunda yeterli olmamıştır. Kültür; toplumların yaşadığı tabiat ortamlarında, farklı “ortak yaşayış” tarzlarına, faaliyetler bütününe, dünya görüşüne ve insan anlayışına, tarihe ve değerler sistemine sahip olması nedeniyle her toplulukta değişik unsurlardan teşekkül etmekte, çeşitli yapılarda karşımıza çıkmakta ve bunun neticesinde dünyadaki insan topluluğu sayısınca kültür tanımı ile karşılaşmak mümkün olmaktadır¹.

Dünya üzerindeki kültür tanımları her ne kadar milli özellikler etrafında şekillenip, farklılıklar gösteriyor olsa bile günümüzde bu tanımların; bir topluluğun tüm hayat tarzı ve topluluk üyelerince öğrenilen unsurlar noktasında ortak bir paydada bulunduğu gözlenmektedir. Bu yaklaşım doğrultusunda kültür; “insanların biyolojik kalıtımının ötesindeki ihtiyaçlar, doyumlar ve doyumsuzlukların şekillendirdiği ve insanların öğrenme yoluyla kazandığı, edindiği, inşa ettiği maddî ve manevî birikimi, değerleri, yönelimleri, duygu ve düşünce dünyaları, sosyal davranışları, teknolojileri ve sanatlarının tamamını ifade eden ve doğaya eklenmiş yaratmalar, donatmalar bütünü”² şeklinde tanımlanabilir. Bu tanımdan yola çıkılarak beslenmenin de başlı başına bir kültürel faaliyet alanı olduğunu öne sürmek mümkündür.

Beslenme kültürü; sosyal yaşam, coğrafya, din ve iklim gibi faktörler nedeniyle toplumdan topluma değişim gösterebilir. Fakat bu değişim noktasında dahi beslenme kültürünün toplumlar arasında ortak işlevlere sahip olabileceği unutulmamalıdır. Nitekim beslenme ihtiyacının giderilmesi, bireyin toplumla olan etkileşimini arttırmakta ve onu toplumun bir parçası haline getirmektedir. Anthony Giddens, bu durumu, “Tüm toplumlarda yeme-içme alanında toplumsal etkileşimin ve törenlerin gerçekleştirilmesi için ortamlar yaratmaktadır. Mesela kahve bizim gündelik toplumsal etkinliklerimizin bir parçası olarak “simgesel bir değer taşıyıcı” şeklindeki cümleleriyle ifade etmektedir³. Beslenmenin belli bir ihtiyacın giderilmesinden ziyade simgesel anlamlara sahip olduğunu, Judith Goode’nin “Yemek” adlı çalışmasında da görmek mümkündür: “Yemek bizi beslemek için kullanılmakla birlikte varoluşun önemli yönlerinden bahsetmemiz için de kullanılır. Beslenmenin eşsiz birleşik doğası yemeyi kutsal ve önemli bir sembol haline getirir. Grup ile Tanrı arasındaki ilişki, cemiyet üyeleri arasındaki ilişki gibi rızık paylaşma ve değişme halinde açıkça görülmektedir.”⁴

¹ Dursun Yıldırım, *Türk Bitiği*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1998, s. 37.

² Özkul Çobanoğlu, *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2005, s. 18.

³ Serkan Güneş, “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 93, Bahar 2012, s. 234.

⁴ Judith Goode, “Yemek”, (çev. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 67, Güz 2005, s. 172.

“Yemekler” ya da daha genel bir ifadeyle “mutfak kültürü”, aynı zamanda milletlerin kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurlardandır. Büyük devletler, imparatorluklar kurmuş olan Türk milletinin de gerek geçmişte gerek günümüzde zengin bir “mutfak kültürü” ne sahip olduğunu ifade etmek mümkündür⁵.

Türk mutfağının kökleri Orta Asya Türklerine dek uzanmaktadır. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya’da yetişen tahıllar, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya’nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürünü ortaya çıkarmıştır⁶. Orta Asya’da yaşayan Türklerin ilk besinleri buğday unu, süt ve süt ürünleri, at ve koyun eti iken içkileri de kısrak sütünden hazırladıkları kımızdan ibaret olmuştur. Türklerin yaşadıkları bu bölgede meyve ve sebze çeşitleri sınırlı olduğu hâlde yaptıkları yemeklerin basit olmadığı düşünülmektedir⁷. Selçuklular devrinde ise at eti tüketimi giderek azalmış ve Ortadoğu İslam ülkelerinin mutfak özellikleri Türk yemek kültüründe daha çok görülmeye başlanmıştır. Yine bu devirde bitkiler, geçmiş dönemlere nazaran Türk mutfağında daha sık yer almaktadır⁸. Süt ile ondan yapılan yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi yiyecek maddeleri yine Selçuklu döneminin başlıca besin kaynakları olmuştur⁹.

Dünya çapındaki genel kabule göre Osmanlı mutfağı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın üç büyük mutfağından biridir. Osmanlı mutfağı, gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse beslenme kültürü açısından döneminin zirvesinde olan ve bugünlere iz bırakan bir mutfaktır. Osmanlı mutfağı denilince oldukça geniş bir havzadaki mutfakların birleşiminin İslamî bir hassasiyetle yeniden yorumlanması anlaşılmalıdır. Osmanlı mutfağı, bu geniş havzadaki kültürlerin bir kısmından etkilenecek ortaya çıkan, fakat büyük oranda Türk unsurunun birikim ve alışkanlıkları ile İslam'a göre şekillenen bir yapıyı ifade etmektedir¹⁰. Özellikle başkent İstanbul, Osmanlı dönemi boyunca önde gelen cazibe merkezlerinden biri olmuş ve Osmanlı mutfak kültürünün kalbi, yönlendiricisi, yöneticisi olarak kabul edilmiştir. Osmanlı toplumunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray, yemek kültürünün oluşumunda olduğu kadar değişiminde de öncü rol oynamıştır¹¹. Osmanlı saraylarında yiyeceklere ve sofraya büyük bir önem verilmiştir. Osmanlı Devleti'nin görkemli çağlarında çeşitli merkezlerden gelen konuklar ülkelerine döndükleri zaman Türk yemeklerinden övgü ile bahsetmişler, padişahların yanlarında getirdikleri aşçılara hayran kalmışlar ve padişahlara aşçıların kendi ülkelerine bırakılmasını rica etmişlerdir.

⁵ Abdulselam Arvas, “Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması”, *The Journal of Academic Social Science Studies*, Vol. VI, Issue:1, 2013, p. 232.

⁶ Nevin Şanher vd., “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 94, Yaz 2012, s. 153-154.

⁷ Metin Saip Sürücüoğlu-Ayşe Özfer Özçelik, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) Bildirileri*, c. III, 2008, s. 1292.

⁸ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Rağbet Yayınları, İstanbul, 2012, s. 165-166.

⁹ M. Altay Köymen, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 1982, s. 36.

¹⁰ Olgun Közleme, *a.g.e.*, s. 182-183.

¹¹ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013, s. 89.

Mutfakları ile ünlü olan Fransızlar “Yemek pişirmesini ve yemek yemesini Türklerden öğrendik” diyerek Türk mutfağının hakkını teslim etmişlerdir¹².

Derin bir tarihsel geçmişe ve kıtalar aşan coğrafi genişliğe sahip olan Türk mutfağının en önemli yapıtaşlarından bir tanesi de “ekmek” olmuştur. Bugünkü “ekmek” sözcüğü Uygur Maniheizt metinlerinde, Harezmsahlar döneminde ve Çağatay Türkçesinde “ötmek”; Uygurların Maniheizt metinlerine göre daha yeni olan Uygur hukuk belgeleri ile Kıpçak ve Mısır Memluk Türkleri arasında “etmek” şeklinde söylenmiştir. Bununla birlikte Dede Korkut Kitabı’nda geçen “bişmiş etmegün bakâsı olmaz”, “Ağanuzun etmeği helal olsun”¹³ gibi ifadeler, ekmeğin, Türk mutfak kültürü içindeki önemini, yaygınlığını ve tarihsel derinliğini ortaya koymasına bakımından oldukça önemlidir.

Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağının en önemli gıda maddelerinden olan ekmeğin aynı zamanda Anadolu’da farklı hazırlıklar ve farklı yapılaş biçimleri ile sofralardaki yerini almıştır. Ekmeğin yapımı ve bu yapım esnasında kullanılan materyallerden, ekmeğin hububatın saklandığı ve una dönüştürüldüğü mekân ve yapılarla, içerisinde ekmeğin pişirildiği mimarî öğelerden, ekmeğin ile çeşitli ilgili inanışlara dek ekmeğin etrafında şekillenen zengin bir somut olmayan kültürel miras hazinesi oluşmuştur.

Bu çalışmada, geleneksel Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel miras; Isparta’ya bağlı olan Çünür Mahallesi, Sav Kasabası ve Atabey ilçesinde yapılan derleme faaliyetlerinden yola çıkarak ortaya koyulacaktır. Göç, kentleşme ve teknolojinin gelişmesi gibi nedenlerle günlük hayattaki yerini yitirmeye başlayan bu zengin somut olmayan kültürel mirasın; eğitim, ekonomi ve turizme yönelik işlevlerini yaratmak ve arttırmak üzerine ne tür çalışmaların yapılabileceği irdelenecektir.

1- Isparta Ekmeğinin Yapımı

Ekmeğin; buğday, arpa, çavdar, yulaf ve mısır gibi tahıllardan elde edilen unun suyla karıştırılarak hamur haline getirilmesi ve bu hamurun çeşitli pişirme teknikleri ile pişirilmesi sonucu elde edilen bir yiyecektir. Anadolu mutfağının vazgeçilmez öğelerinden olan ekmeğin, farklı hazırlanış ve yapılaş biçimleri ile sofralarda yerini almıştır.

Ekmeğin yapımı, ekmeğin için kullanılacak olan hububatın ekimi ile başlamaktadır. Ekinlerin tarladan kaldırılmasından sonra ise ekinlerin tanelerinin ayrıştırılması ve saklanması aşamasına geçilir. Tanelerin saklanması için güp/küp, un sandığı, ambar ve kuyulardan yararlanılır. Saklanan taneler, halkın ihtiyaçları doğrultusunda değirmenlere götürülür ve orada un haline getirilir. Un, tuz, maya ve suyun karıştırılması ile ekmeğin hamuru meydana gelir. Halk sanatının özelliklerini yansıtan teknelerde hamur, ekmeğin haline getirilir.

Yörede ekmeğin yapımı için buğday, çavdar ve arpa unundan yararlanılsa da halkın öncelikli tercihi buğday unu olmuştur. Ekmeğin yapımı için evde üretilen ve daha lezzetli olduğu düşünülen “ekşi maya”nın kullanılması hamurun daha iyi kabarmasını

¹² Mine Arlı, “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 1982, s. 20.

¹³ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, s. 36-37.

sağlamaktadır. Hamurun bir saat kadar yoğrulması, yapılacak ekmeğin parçalanmasına engel olur. Hamurun katı olması tercih edilir. Hamur kabarmazsa maya eklenir. Mayalanan hamur karıştırılır, serin bir yere konur ve miniyet* bezine serilir. Hamurun suyunun emilmesi noktasında eski şeker çuvallarından yararlanılır. Hamurun üstüne susam, ceviz ve haşhaş atılarak ekmeğe yeni bir tat kazandırılır.

Fırına atılacak ekmeğin sayısının belirlenmesinde ailenin ekmek ihtiyacı önemli rol oynamaktadır. Ayrıca iki ya da daha fazla ailenin bir araya gelerek ekmeği ortaklaşa yaptığı da olur. Fırın komşuya ait ise fırın sahibine de bir pay (ekmek) verilir ve böylece “fırın hakkı” ödenmiş olur. Fırın hakkın hep aynı kişi vermez, fırın hakkı sırayla ödenir. Ekmek genellikle bir ya da iki haftalık ihtiyacı karşılayacak kadar yapılmaktadır. Yapılan ekmekler yazın on beş gün, kışın ise yirmi gün kadar dayanmaktadır. Bayatlayan ekmek israf edilmez ve bu ekmekten “ekmek aşısı” yapılır.

2- Ekmeklik Hububatı Saklamaya Yönelik Yapı, Mekân ve Mimarî Öğeler

2- 1- Ambar

Ürün fazlası buğdayın depolanmasına ve bozulmadan saklanmasına olanak veren yapılardır. Ambarların daha fazla buğday alabilmesi için derinlik ve genişliğe önem verilmiştir. Bir ambar yaklaşık 150 kile (4,5 ton) buğday alabilmektedir. Su geçirmemeleri ve dayanıklı olabilmeleri için yapımında kalın tahtalar kullanılmıştır.

Ambarlar, tek katlı evlerin avlularında kapısız ve penceresiz bir yapı olarak bulunabileceği gibi, iki katlı evlerin de zemin katında ahır ve kiler ile yan yana bulunmaktadır. Ambar zemin katta bulunuyor ise hemen üstündeki odada bir delik açılır. Buğday buradan dökülür ve zemin katta bulunan ambarın alt kısımlarında yer alan bir ya da daha fazla gözden alınır.

2- 2- Kuyu

Genellikle tek katlı evlerin avlu kısmında yer alan, ambar olmadığı zaman tercih edilen buğday saklama yöntemlerinden bir tanesi de toprağa “kuyu” kazmaktır. Bu kuyunun derinliği yaklaşık iki üç metre iken genişliği ise bir-bir buçuk metre kadardır. Kazılan kuyunun en altına saman yerleştirilir, üstüne buğday konur ve buğdayın üstüne tekrar saman dökülür. En son işlem olarak üstte yer alan saman toprakla örtülür. Yapılan işlemler neticesinde buğdayın toprak ile teması engellenmiş olur. Buğdayın kuyuda saklanması oldukça eski bir uygulamadır ve günümüzde nadiren rastlanmaktadır.

2- 3- Un Sandığı/Serpin

Un sandıkları ahşap malzemelerden imal edilen ve unu uzun bir süre bozulmadan muhafaza edebilen mimarî öğelerdendir. Ailenin büyüklüğüne ve ihtiyacına göre un sandıklarının boyutu değişebilir. Un sandıkları fare ve haşeratin girmesini engellemek amacıyla ahşap malzemenin arasında boşluk olmamasına özen gösterilir. Un sandıkları tek bir tahıla ait olabileceği gibi birden fazla tahılın ununu da barındırabilmektedir. Sav Kasabası’nda tespit edilen un sandığının eni ve yüksekliği bir metre iken boyu üç

* “Miniyet” kelimesi “Isparta Ekmeğinin Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler” adlı bölümde açıklanacaktır.

metredir. Bu un sandığı üç ana bölmeye ayrılmıştır ve her bir bölmede çavdar, buğday ve arpa unu bulunmaktadır. Unun serin bir şekilde muhafaza edildiği bu yapılar, kışın kıymanın kurutulması için de kullanılmıştır. Yörede un sandıklarına “*serpin*” de denilmektedir.

2- 4- Küp

Başmakçı tuğlasının toprağının pişirilmesinden elde edilen kilden ve dış etkilerden korunması için bu kile sürülen vernik olan “sır”dan yapılan, unun muhafazası için kullanılan yapılardır. Ortalama bir metre boyunda olan küplerin küçüklerinin kulpu varken, büyüklerinde kulp kullanılmamaktadır. Geçmişte küpler, peynir ve sirkenin muhafazası için de kullanılmıştır.

3- Hububatın Una Dönüştürüldüğü Yapı

3- 1- Değirmen

Türkçe bir kelime olan değirmen, “öğüten araç veya alet, içinde öğütme işi yapılan yer” anlamlarına gelmektedir. Göktürlere ait “değirmen taşları”, Göktürklerle aynı dönemde yaşayan Kırgızların “ayak değirmenleri”, Hazarların “un öğütmeye ait birçok aleti”, Koray ovasında bulunan X. asra ait “el değirmeni” Türklerdeki değirmen kültürünün sürekliliğini ortaya koymaktadır¹⁴.

Süreç içerisinde kol gücüyle çalışan değirmenlerin yerini; sırasıyla yel değirmenleri, su değirmenleri ve elektrikli değirmenler almaya başlamıştır. Günümüzde ise teknolojinin imkânlarını kullanan un fabrikaları, kısa süre içerisinde daha fazla ve ucuz un ürettikleri için değirmenler eski işlevlerini ve canlılıklarını yitirmeye başlamıştır.

Isparta'nın Atabey ilçesinde yarım asır öncesi dokuz adet su değirmeni bulunurken, günümüzde bu değirmenler tamamen günlük hayattan çekilmiş ve sadece Recep Çoban'a ait olan elektrik gücüyle çalışan taş değirmen varlığını sürdürebilmiştir. Yeni neslin ilgisizliği, tahıl üretimindeki azalma, un fabrikalarının yaptıkları ucuz üretim ve buna bağlı olarak taş değirmenden elde edilen gelirdeki düşüş, Atabey'deki bu son değirmeni kapanma tehlikesi ile karşı karşıya bırakmaktadır.

4- Ekmeğin Hazırlanması ve Pişirildiği Yapılar

4- 1- Fırın

Genel olarak fırınlar; pişirime, ısıtma veya eritme amaçlı olarak kullanılan yapılardır. “Fırın” kelimesi dilimize Yunancadan geçmiş olmakla birlikte Türklerin fırın yapıları ile tanışıklığı henüz İç Asya'da yaşarken başlamıştır. Kaşgarlı Mahmut tarafından kaleme alınan Divânü Lugâti't-Türk adlı eserde karşılaşılan “awran” sözcüğü, “demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını” anlamına gelmektedir¹⁵.

¹⁴ Necati Demir, “Su Değirmenlerinin Müzelenmesi”, *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 148.

¹⁵ Mahmut Davulcu, “Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler”, *Ekmek Kitabı*, (Ed. Emine Gürsoy Naskali), Kitabevi Yayınları, 2014, s. 33.

Fırınlr, yapım teknikleri ve işlevleri bakımından birtakım özelliklere sahiptir. Çalışma sahası içerisinde tespit edilen fırınlar bireye ya da mahalleye aittir. Mahalleye ait olan fırınlar büyüklüğü nedeniyle daha fazla ekmeği pişirirken, bireylere ait fırınlar daha küçüktür ve arzu edildiği zaman kullanılabileceğinden son zamanlarda yaygınlık göstermektedir.

Fırının inşa edileceği alanın belirlenmesi ve aile/mahalle nüfusu dikkate alınarak kaç ekmek pişirme kapasitesine sahip olacağı belirlendikten sonra fırının kaide kısmının yapımına geçilir. Kaide kısmı yerden 60-70 cm yüksekliğinde beton bir yüksekliğe erişebilir ve bu beton, “çağıl” denilen briket döküntüsünün eklenmesiyle oluşturulur. Çağılın kullanımı ile kaidenin yumuşak ve gözenekli bir yapıya sahip olması engellenmiş olur. Kaide tamamlandıktan sonra tuz ve cam kırıkları, çamurla karıştırılır. Ateş tuğlasının altında kalan tuz ve cam kırıkları ateş tuğlasının çökmesini engelleyerek sert bir zemin sağlar. Tuz ve cam kırıkları aynı zamanda sıcaklığın fırına eşit biçimde yayılmasına yardımcı olur. Kaidenin bitirilmesi ile birlikte fırının gövdesi yapılmaya başlanır. Çalışma sahasında kubbe tarzında inşa edilen fırınların gövdesi oluşturulurken, ateş tuğlalarının üzerine demir bir dikme dikilmekte ve bu demir dikmenin üzerine sini konulmaktadır. Kubbenin tavan kısmı yapılırken dikme ve sini buldukları yerden alınır ve fırının duvarları Başmakçı tuğlası ile örülmüş olur. Başmakçı tuğlalarının daha da sağlamlaştırılması için saman ile karıştırılan ak toprak kullanılır. Zaman içerisinde soğuşa ve sığağa bağlı olarak gevşeyen kubbe, kerpiç ile sıvanarak sağlamlaştırılır.

Fırının gövdesi yapılırken fırının ağız kısmının hemen üstünde bir delik bırakılır. Bu deliğin içinin beyazlaşmasıyla fırının istenilen sıcaklığa eriştiği düşünülür ve bu durum “fırının ağarması” şeklinde dile getirilir.

Son olarak fırının baca kısmı inşa edilir ve baca yapımında Başmakçı tuğlasından yararlanılır. Çünkü ısıyı kendi bünyesinde fazla tutmayan Başmakçı tuğlası, ısıyı bir an önce ateş tuğlalarına aktarır.

Fırındaki ekmek yapımı sabah erken saatlerde başlayacağı gibi, öğle vakitlerini de bulabilir. Gece ya da sabah ezanı vaktinde hamuru yoğuran kadınlar, fırın sahibi ile saat kaçta gelecekleri hususunda anlaşır. Fırın sahibi, ekmek sahipleri gelmeden önce fırını yakar ve fırının temizliğini yapar. Fırının yakılmasında özellikle çalıdan istifade edilir. Fırın bir saat kadar yandıktan sonra, büyük közler “gelberi” ile fırından çıkarılır. Geride kalan küçük közler ise “söngü” ile çekilerek fırın temizlenir. Fırının tam olarak közlerden arındırılıp arındırılmadığı ise fırına un atılarak anlaşılır. Un yanarsa fırın tekrar söngü ile temizlenir. Miniyet içerisinde beze sarılı olarak getirilen hamurlar, hamur küreğine biraz un atılarak fırına sürülür. Küreğe un atılması ile hamurun küreğe yapışması engellenir. Fırına atılan ekmeğin pişip pişmediği zaman zaman kontrol edilir. Ekmeğin yüzü kızarmışsa bu durum “ekmeğin benzi geldi” şeklinde ifade edilir.

Geçmişte fırın sahibine fırın kullanım bedeli olarak “hak” (on beş ekmeğe karşılık bir ekmek) verilirken günümüzde ağırlıklı olarak fırın sahiplerine ücret ödenmektedir.

Fırınlr ağırlıklı olarak ekmek pişirme amacıyla kullanılıyor olsa da güveç, baklava ve kek yapımı, patlıcanın közlenmesi, fıstığın kavrulması gibi amaçlarla da kullanılmaktadır.

Evde hazırlanan ekmeğin hamuru, geleneksel fırınlarda pişirildiği gibi son zamanlarda yaygınlık göstermeye başlayan elektrikli fırınlara da verilmektedir. Elektrikli fırınlarda pişirilen ekmeğin "İsparta ekmeği", geleneksel fırın yapılarında pişirilen ekmeğin ise "İsparta karafırın ekmeği" olarak tanımlanmaktadır.

4- 2- Kuzine

Kuzine sobalar, hem ısınma hem de yemek pişirme amaçlı olarak kullanılan ayağlılardır. Ana gövde emaye sactan, üst kısım ise döküm malzemenle oluşmaktadır.

Kuzine sobalarda ekmeğin, kuzinenin fırın bölümünde ve tepsi içerisinde pişirilmektedir. Kuzine sobaların içerisinde ekmeğin yanı sıra güveç yemeği yapılırken, üstünde süt ve su kaynatılmaktadır.

Geçmişte Türkiye'nin çeşitli noktalarında çamur ve kerpiçten imal edilen kuzine sobalara rastlansa da araştırma sahası içerisinde bu tür sobalar görülmemektedir. Ankara'nın Polatlı ilçesindeki kuzine tipi sobaların yaygınlık kazanmasının Balkan muhacirlerinin göçü ile ilişkilendirilmesine yönelik tespit¹⁶ bir benzeri araştırma sahası için de yapılabilir. Yöre sakinleri kuzine tipi sobaların Balkanlar'dan yöreye yapılan göçler sonrası ortaya çıktığını belirtmektedir.

5- Isparta Ekmeğinin Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler

Elek: Unu yabancı maddelerden ayırmak için kullanılan, tahta bir kasnak ve tek tarafa gerilmiş, gözenekli tel, kıl, bez vb.nden oluşan araç.

Maya Mendili: Miniyet ya da pasa içinde kalan son hamur parçası (tekne dibi) ndan elde edilen mayanın saklandığı küçük bohça.

Senit/Hamur Tahtası: Ekmeğin hamurunun biçimlendirilmesinde kullanılan, yüzeyi düz ve dikdörtgen yapılı, ayaklı da olabilen tahta.

Miniyet/Hamur Teknesi: Fırına verilmeden önce hazırlanan hamurun içine konulduğu tahta kalıp.

Pasa: Miniyete göre içinde daha fazla hamur bulunan tahta kalıp.

Esiran/Esirani: Hamur teknesi ya da pasa içerisinde bulunan hamuru kazımak için kullanılan aynı zamanda hamuru kesmeye yarayan alt kısma doğru genişleyen ince ve düz yüzeyli araç.

Miniyet Bezi: Miniyetin içerisinde bulunan ve üzerine hamur konulan bez. Bu bezin üzerine un serpilerek hamurun miniyete yapışması engellenir.

Çatal/ Dayak: Fırın tutuşturulduktan sonra ateşi kuvvetlendirmek için közleri karıştırmaya yarayan, uzun saplı ve iki çatalı olan araç.

Gelberi: Fırındaki kül ve kolları çekmeye yarayan, uzun bir sapı olan çekme kısmı dikdörtgen yapılı ve tahta olan araç. Gelberinin yerine kül ve kolları çekmek için "ateş küreği" de kullanılır.

¹⁶ Mahmut Davulcu, "Polatlı Yöresi...", s. 31.

Söngö: Gelberinin ardından kullanılan, ucunda çaput parçaları bulunan ve fırındaki daha küçük kül ve kolları süpürmeye yarayan araç.

Ekmek Küreği: Ekmeği fırına sürmek ve piştikten sonra fırından almak için kullanılır.

Sini: Bakır veya pirinç kullanılarak üretilen büyük tepsidir. Ekmeklik hamur, bu tepsilerin içerisine sığdırılarak pişmesi için elektrikli fırınlara bırakılmaktadır. Sinilerin küçük olanlarına “*sinik*” denilmektedir.

6- Isparta Ekmeği İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

Tanrı tarafından kutsanmış bir besin olarak düşünülen ekmeğin, saygı duyulan besinlerin başında gelmektedir. Ekmeğin kutsal olarak kabul edilmesi ve ekmeğe saygı ile yaklaşılmasıyla ilişkili olarak ekmeğin etrafında pek çok inanış ve uygulama oluşmuştur. Ülkemizin hemen her yerinde kimi benzerlikler ve farklılıklarla yaşatılan bu inanış ve uygulamalar, Isparta ekmeği özelinde de aşağıdaki şekillerde görülür:

Yerde bulunan ekmeğin, üç kez öpülüp başa konulduktan sonra ayak basmayacak bir yere kaldırılır.

Yemek yenildikten sonra ekmeğin kırıntıları özenle temizlenir. Ekmeğin kırıntılarına basıldığı takdirde o evde fakirliğin hüküm süreceğine inanılır.

Ekmeğin kırıntılarına basan ve ekmeğin kırıntılarının üzerinde uyuyan kişinin çarpılacağına veya gece rüyasında korkutulacağına inanılır.

Gelin, damat evine girmeden önce kapının üzerine ekmeğin asılır, böylece o evin bereketli olacağına inanılır.

Gelinin başının üzerinde ekmeğin parçalanır. Bu uygulamadaki amaç da evin bereketini temin etmeye yöneliktir.

Ölmüş olan kişi rüyada görüldüğü takdirde konu komşuya hayır olarak ekmeğin dağıtılır.

Gelinin başının üzerinde parçalanan ekmeğin, bütün davetliler bir parça da olsa almak ister. Ekmeğin parçasını alan ve yiyen kişinin ömür boyu dış ağrısı çekmeyeceğine inanılır.

Ekmeğini fırına veren kişi ekmeğinin başında beklemezse o ekmeğin “benzi gelmez”, yani dışı kızarmaz.

Pek çok Anadolu efsanesinde olduğu gibi, Isparta’da anlatılan “taş kesilme” efsanelerinde de sebeplerden biri ekmeğe yapılan saygısızlıktır. Atabey’deki Ertokuş Medresesi’nin duvarında bulunan bir taşın üzerindeki resmin ve Isparta’nın Sav Kasabası’nda bulunan Tekne Kayası’nın çocuk ile çocuğun altını ekmeğin ile silen annenin taş kesilmesini simgelediğine inanılmaktadır¹⁷. Bu iki anlatı yöre halkının ekmeğe olan saygısını ve ekmeğe yüklediği kutsiyeti ifade etmesi açısından önemlidir.

¹⁷ Halil Altay Göde, *Isparta Efsaneleri*, Fakülte Kitabevi Yayınları, Isparta, 2010, s. 257-258.

Geleneksel Isparta Ekmeğinin Turistik, Eğitimsel ve Ekonomik İşlevlerinin Oluşturulmasına Yönelik Öneriler

İnsanoğlu, tarihin her döneminde ortak kültürel mirasını gelecek kuşaklara aktarma çabası gütmüştür. Bu ortak kültürel miras kimi zaman, değişen şartlara göre yeni yaşam alanlarında varlığını sürdürmüş, kimi zaman ise başta küreselleşme, göç, yoğun kentleşme ve hızlı teknoloji kullanımı gibi sebeplerle sürekliliğini ve çeşitliliğini kaybetmeye başlamıştır. Bu tehlike çeşitli ilmî çalışmalarda ve toplantılarda sıkça dile getirilmiş; bu mirasın tanıtımı, yaşatılması ve aktarımı hususunda yaşanan problemler ve bu problemlerin çözümüne yönelik çeşitli öneriler ortaya konulmuştur. Bu öneriler önceleri tarihî yapıları, sit alanları ve doğal zenginlikleri korumaya odaklanan UNESCO tarafından sistematik hale getirilmiştir. Nitekim, obje/nesne ve yapı/mimarî merkezli olarak düşünülmesinin eksikliği görülmüş, insan ve yaşayan kültür olgularının da kültürel miras çerçevesinde değerlendirilmesinin gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda UNESCO, 17 Ekim 2003 tarihinde kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nin ikinci maddesinde, “Somut Olmayan Kültürel Miras” kavramı ortaya atılmıştır: “Somut Olmayan Kültürel Miras; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar anlamına gelir. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur.”¹⁸

Son elli yıllık süreç içerisinde kırsal kesimden kente doğru gerçekleşen göç dalgası sonucu, geleneksel yaşam biçiminin kent hayatı karşısında birtakım değişim ve dönüşümlere uğradığını hatta kimi yönleriyle yok olmaya yüz tuttuğunu söylemek mümkündür. M. Öcal Oğuz'un da belirttiği üzere modernleşme süreçleri, kültürel süreklilik ve çeşitlilik açısından birtakım olumsuzlukların yaşanmasına yol açmış; topluluklar, gruplar ve bireyler kültürel belleklerinin oluşup geliştiği, kültürel üretimlerin kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatıldığı ritüel mekânlarını terk ederek modern yaşamın peşinden gitmiş ve geçmişle bağlarını büyük ölçüde yitirmişlerdir. Ritüel mekânlarının terk edilişiyle birlikte geçmişle bağların koparılması sorunu geleneksel mimarî için de geçerli olmuştur¹⁹. Geleneksel mimarînin öğelerinden olan ekmek pişirme yerleri de apartman hayatına yenik düşmüş ve ekmeğin yapım alanları elektrikli ekmek fırınları ile sınırlanmaya başlamıştır. Bu durum geleneksel Isparta ekmeği için de geçerli olmuş, ekmeğin yapıldığı fırınlar günlük hayattan çekilmeye başlamıştır. Bu olumsuz süreç sadece fırınları etkilememiş, aynı zamanda fırınlarda ekmek yapımında kullanılan araç-gereçler, ekmeklik hububatın saklandığı ve öğütüldüğü yapılar gibi somut olmayan kültürel miras değerlerinin de günlük hayattan çekilmeye başlamasına yol açmıştır.

¹⁸ M. Öcal Oğuz, *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?*, Geleneksel Yayınları, Ankara, 2009, s. 57.

¹⁹ Ezgi Metin Basat, “Görsel Bir Metin Olarak Geleneksel Mimarîye Bakmak”, *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 104, Kış 2014, s. 149.

Günümüzde kitleliliğin yapaylığı, sıradanlığı ve tatsızlığı içerisinde bulunan insanların, farklı kültürleri deneyimleme isteği dikkate değer bir gelişmedir. Nitekim bu gelişme dikkate alınarak kültürü gereksiz bir gider alanı olarak değerlendiren yaklaşımlardan vazgeçilmiş; kültür, bugünü ve geleceği besleyen temel kaynak olarak kabul edilmiştir. Deniz-kum-güneş turizminin sürekli bir gelir kaynağı olmadığı görülmüş, ülkeler turizm politikalarını gözden geçirmeye yönelmiş ve “kültür turizmi” politikaları oluşturmaya başlamışlardır. Yatırımların belirli noktalardan çok tüm ülkeye yaygınlığı, gelirin belirli aktörlerin yerine daha geniş halk kitlelerine dağıtılması, daha çok harcama yapan, eğitilmiş, kaliteli ve sadık turistler tarafından gerçekleştirilmesi, elde edilen gelirle halkın yaşam standartlarının ve refahının yükseltilmesi, çevreye uyumlu yatırımların teşvik edilmesi, tarihsel ve kültürel mirasın korunmasının sağlanması gibi olumlu yanlar kültür turizminin çekiciliğini gözler önüne sermiştir²⁰.

Kültür turizmi programının temel kurumu olan, özel sektöre ve yerel yönetimlere ait kent müzelerinin zenginleştirilmesi gerektiğini söylemek mümkündür. Maalesef Türkiye’de bulunan müzelerin büyük bir kısmı daha çok arkeolojik ve bazı etnografik eserlerin oldukça pasif ve içedönük bir anlayışla sergilendiği ve hatta sergilemekten çok koruma amaçlı olarak bu eserlerin hapsedildiği mekânlar olmaktan öteye gidememiştir. Halk bilgisi öğeleri adeta camekân içerisine hapsedilmiş ve halk ile olan sıcak bağı koparılmıştır. Artık, etnografya müzeciliği anlayışının terk edilmesinin ve çağdaş halk bilimi müzeciliğine geçilmesinin gerekliliği ortaya çıkmıştır. Araştırmacılar Metin Ekici’nin de belirttiği gibi “Türk halkbilimi müzeciliği bir tür eser dondurma mekânları, cansız bazı el sanatları ürünlerinin renklerini ve dokularını kaybetmeye bırakıldıkları bir tür mezar yerleri anlayışından uzaklaşan, halk bilgisi yaratmalarının canlı olarak sergilendiği; birey, toplum ve eşya; sanatçı ve sanat eseri birlikteliği düşüncesi etrafında yoğunlaşan, sadece seyredilen değil, aynı zamanda yöresi, sanatçısı ve toplumu hakkında bilgi edinilen, canlı gösterimlerle her zaman ziyaretçi çekebilen nitelikte mekânlar olarak düzenlenmelidir.”²¹Hedeflenen objelerin ziyaret edilmesini temel alan bu yeni müzecilik anlayışına göre temel beklentileri eğitim, kültür aktarımı ve gelir olarak özetlemek mümkündür²².

Bu yeni müzecilik anlayışının izlerini, somut olmayan kültürel mirasın tanıtımı ve aktarımında mühim bir rol oynayan açık hava müzelerinde görmek mümkündür. Milletlerarası Müzeler Konseyi (ICOM) tarafından, “Halk kültürünün kaybolmak üzere olan değerlerini kurtarmak için çeşitli yaşayış tarzlarını aksettiren otantik, karakteristik mimarî eserlerin, kullanılan aletlerin, ziraî faaliyetlerin, el sanatlarının vb. tipik unsurların seçilerek, taşınmazların yerlerinden sökülerek, aslına uygun şekilde bir arazi üzerinde yeniden bir araya getirilmelerinden oluşan müzeler”²³ şeklinde tanımlanan açık

²⁰ Nebi Özdemir, “Kültür Ekonomisi ve Endüstrileri ile Kültürel Miras Yönetimi İlişkisi”, *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*, Hacettepe Yayıncılık, Ankara, 2012, s. 19.

²¹ Metin Ekici, “Amerika Birleşik Devletleri’nde Halkbilimi (Folklor) Müzeciliği”, *Türkiye’de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 242.

²² M. Öcal Oğuz, *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2002, s. 48.

²³ Alparaslan Santur, “Açık Hava Müzeleri (Tanımı, Türkiye’deki Durumu ve Yurtdışından Bir Örnek)”, *Türkiye’de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 17.

hava müzeleri, Türk halk mutfağını da içerecek biçimde hayata geçirilebilir. Türk halk mutfağının temel gıdalarından olan geleneksel ekmeğin belirli mimarî yapılarda üretildiği; hijyen, ısınma ve konfor söylemleriyle desteklenen apartman anlayışının belirmesiyle ekmeğin üretildiği bu bağlamların yitirildiği dikkate alındığında, ekmeğin etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirasın açık hava müzeciliği aracılığıyla tanıtılmasının zorunlu hale geldiği görülmektedir. Bu zorunluluk zengin bir ekmeğin kültürüne sahip olan sınırları belirlenen araştırma sahası için de geçerlidir. Temel hareket noktalarından birini geleneksel ekmeğin oluşturacağı açık hava müzesinin Isparta'da ne zaman kurulacağından ziyade nerede kurulacağı sorusu cevabını bulmalıdır. Kanaatimizce bu müze, 9. Cumhurbaşkanı merhum Süleyman Demirel'in kabrinin bulunduğu ve yine Süleyman Demirel'in hatıralarını yaşatan Demokrasi Müzesi'ne ev sahipliği yapan Atabey'e bağlı İslamköy Kasabası'nda kurulabilir. Böylece Türkiye'nin ve dünyanın farklı noktalarından gelerek Süleyman Demirel'in hatırasına sahip çıkan ziyaretçilerin gerçekleştirdiği siyaset turizmine; yörenin geleneksel ekmeğinin de tanıtımının yapıldığı açık hava müzesi kurulmasıyla oluşturulan kültür turizmi de eklenmiş olacaktır. Müzenin kurulması için tercih edilebilecek noktalardan bir diğeri de Çelebiler Mahallesi'nde bulunan Damgacı Sokak ve çevresi olabilir. Yolların geleneksel dokuya uygun biçimde taş malzeme ile kaplı olması, alt yapı problemlerinin giderilmiş olması ve en önemlisi geçmişi 19. yüzyılın ilk çeyreğine dayanan evleriyle Damgacı Sokak, Isparta'nın kültürel hayatına bir an evvel kazandırılmalıdır. Damgacı Sokak ve çevresinde, insanların; içinde yaşadığı, ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda geleneksel mimarinin özelliklerini barındıran evleri değişime uğrattığı veya tahrip ettiği görülmektedir. Bu sokak ve çevresinde bulunan evler; bir an önce kamusallaştırılmalı ve restorasyon çalışmalarına tabi tutulmalıdır. Süreç içerisinde çeşitli nedenlerle yok olan tarihi evler ise rekonstrüksiyon çalışmalarıyla yeniden inşa edilmelidir. Böylece Damgacı Sokak ve çevresinin kentsel tasarım projesi olarak yapılanmasının gerekliliği kendiliğinden ortaya çıkacaktır. Bu proje sadece Damgacı Sokak ve çevresinde bulunan tarihî yapıları koruma ve onlara farkındalık kazandırmaya hizmet etmemelidir. Aynı zamanda tarihî yapıların içi ve çevresi somut olmayan kültürel mirasın sergilendiği mekânlar olarak düzenlenmelidir. Yine bu proje kapsamında zengin bir kültürel altyapıya sahip olan Isparta ekmeğinin tanıtımı yapılmalıdır. Yetkili kurumlardan alınan izinler doğrultusunda tarihî dokuya uygun düşecek biçimde evlerin avlularına fırın yapılabilmesinin önü açılmalıdır.

İslamköy ya da Damgacı Sokak'ta kurulacak olan açık hava müzeleri; Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirasın da sergilendiği ve ziyaretçilerin bu mirası aktif olarak deneyimledikleri birer gösteri alanı olarak düzenlenmelidir. Bu müzelerde üretilen ekmeğin satışı yapılarak ekmeğin ustalarının kazanç elde etmelerine imkân tanınmalıdır. Bu müzede Isparta ekmeğini anlatan kartpostallar, kitaplar ve cd'lerin satışı yapılarak müze adına bir gelir kapısı oluşturulmalıdır.

Somit olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kılınması sadece çağdaş halk bilimi müzeciliği anlayışının hayata geçirilmesiyle değil, aynı zamanda

ilköğretimden itibaren eğitim sistemine eklenmesiyle mümkün olabilir²⁴. Bu bağlamda çeşitli nedenlerle aktarımın yavaşladığı ya da tamamen durduğu geleneksel bilgilerin, uygulamaların, günümüzde insan yaşamlarının büyük kısmını kapsayan resmî eğitim müfredatlarına taşınması önem arz etmektedir²⁵. Nitekim ülkemizde Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nin eğitime yönelik öngörülerinden yola çıkılarak Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı, ilköğretim ikinci basamak düzeyindeki öğretim programları içinde 6-8. Sınıflar için geçerli olan seçmeli "Halk Kültürü" dersine yer vermeye başlamıştır²⁶. 6-8. sınıf öğrencilerinin kısa vadede halkın değer yargıları, hayatı, dünyayı algılayış biçimi, belli olaylar karşısındaki tavır, tutum ve tepkileri konularında bilgi sahibi olmalarını; uzun vadede ise dünya genelinde gözlenen ekonomik, politik ve kültürel gelişmelerin yeni bir küresel uygarlığın oluşumunu sağlama, buradan hareketle de Türk millî kültürünü tanımaları, tanıtmaları ve korumalarını amaçlayan bu dersin²⁷ Türk eğitim sistemi açısından yenilikçi olduğunu ifade etmekle birlikte somut olmayan kültürel mirasın aktarımında ve sürdürülebilir kılınmasında istenilen seviyede olmadığını kabul etmek gerekir. Bu problemlerin çözümü için "Halk Kültürü" dersi; seçmeliden ziyade zorunlu hale getirilmeli, millî eğitim müfredatının her aşamasında uygulanmalı ve dersi veren öğretmenlerin mümkün olduğunca halk bilimi uzmanları arasından seçilmesine gayret edilmelidir.

İlköğretimden başlanarak eğitim müfredatının her döneminde uygulanması gereken "Halk Kültürü" dersi, kanaatimizce yaşanılan yörenin somut olmayan kültürel miras değerlerine ağırlık verilmesiyle daha verimli hale gelecektir. Çünkü "Halk Kültürü" dersini alan öğrenci, kendi yerel kültür değerlerini birebir tanıma ve deneyimleme fırsatına sahip olacaktır. Bu bağlamda çalışma sahası ve çevresinde bulunan ilköğretim öğrencilerinin öncelikli olarak Isparta'nın ekme kültürünü öğrenmelerinin zorunluluğu kendiliğinden ortaya çıkmaktadır. Öncelikli olarak öğrencilerin aktif bir biçimde ekme etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirası deneyimlemesine olanak tanıyan etkinlikler geliştirilmeli, öğrenciler açılması teklif edilen açık hava müzelerinde geleneğin ustaları ile buluşturulmalıdır. Birebir eğitimin mümkün olmadığı noktalarda ise fotoğraf, film, cd, telekomünikasyon ve multimedya araçlarından yararlanılarak Isparta ekmeğinin yeni nesillere aktarılmasına olanak sağlanmalıdır.

Halk kültürünün korunmasına, yaşatılmasına ve aktarılmasına yönelik politikalarının uygulanmasında en önemli araçlardan biri olan medya, halk kültürü üzerinde yaratmış

²⁴ Metin Ekici, "Somut Olmayan Kültürel Miras Neden ve Nasıl Korunmalı ve Nasıl Müzelenmeli: Sorunlar, Çözümler ve Ülkelerden Örnekler", Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri, 2004, s. 64.

²⁵ Selcan Gürçayır Teke, "Geleneksel Tarzlar, Modern Modeller: Resmî, Resmî Olmayan Eğitim ve Somut Olmayan Kültürel Miras", *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 100, Kış 2013, s. 33.

²⁶ M. Muhtar Kutlu, "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Eğitime Yönelik İlk Adım: Halk Kültürü Dersi", *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 82, Yaz 2009, s. 14.

²⁷ Ahmet Yılmaz, "İlköğretim Okulları Seçmeli Halk Kültürü Dersi Öğretim Programlarının Sınıflar Düzeyinde Karşılaştırılması", *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 93, Bahar 2012, s. 122.

olduğu olumsuz etkiler çerçevesinde tartışılmaktadır. Zaman ve mekân mefhumlarını kolaylıkla aşılabilir hale getiren medya; dünyanın, özelde Amerikan, genelde ise Batı değerleriyle kuşatılmasında ana etkenlerden biri olmuştur. Sadık Güneş'in ifade ettiği üzere, yeni medya teknolojileri gündelik hayatı değiştirmeye başlamış, yabancıların yaşam tarzlarının ve değerlerinin egemen kılınmasıyla oluşan kültürel çözülme evresinde topluma genellenebilir değerler olarak yalnızca medyanın kutsadığı ortak tavırlar, söylemler ve eğilimler kalmıştır²⁸. Medya aracılığıyla oluşturulan kültürel benzeşme ve bu durumun geleneksel kültürlerde yarattığı erozyonun izdüşümlerini, UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi'nde görmek mümkündür. Nitekim bu iki sözleşmede iletişim çağının yarattığı birtakım algılar nedeniyle yeterli bilincin oluşturulmadığı, böylece insanlığın binlerce yılda ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı kültürlerin yok olma sürecine girdiği, bu kültürlerden esinlenen yeni üretimler yapma imkânının ortadan kalktığı, bunun sonucunda da insanlığın kültürel ifade çeşitliliğini kaybederek tek-tipleşmekte olduğuna vurgu yapılmaktadır²⁹.

Hâkim kültürel değerlerin tüm milletlere dayatılmasıyla oluşan kültürel tek-tipleşme olgusunun başlıca sorumlusu olarak gösterilen medyanın; yerel kültür değerlerini; ulusala ve hatta küresele tanıtmada, yaymada ve benimsetmede önemli görevler üstlendiğini ifade etmek de mümkündür. Özellikle yerel medyanın, ulusal ve küresel yayınlara yer vermesinin yanında kolay ve ucuz bir biçimde ulaşabileceği kendi kültürel dinamiklerine de yer vermesi beklenmektedir. Yerel medya çalışanları yerel kültürlerinin keşfedilmesini beklememeli, kültürel ve ekonomik zenginliklerini ulusal ve küresel ölçekte tanıtmayı ve paylaşmayı amaçlayan programlar gerçekleştirmelidir. Bu programlar doğrultusunda yerel ve ulusal ölçekteki kültürel belleğin gösterildiği ve yayıldığı temel araç ve ortamlar olarak televizyon ve internet etkin biçimde kullanılmalıdır³⁰.

Bir coğrafi noktaya ait kültürel belleğin ulusal veya küresele tanıtımında yerel televizyon kanallarının hayatî bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Isparta'nın yerel televizyon kanalı KANAL 32'ye büyük sorumluluklar düşmektedir. KANAL 32, yapmış olduğu yayınlarla, daha çok yerel bir imge olan Isparta ekmeğinin ulusala hatta küresele taşınması noktasında aracı olmalıdır.

Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki gelişimin ulaştığı en yüksek nokta olan internet, zaman içerisinde toplumun her kesimi tarafından kullanılmaya başlanmış ve yerel kültür değerlerinin aktarımında kilit bir görev üstlenmiştir. İnternette sanal köy-kasaba-kent siteleri kurulmaya başlanmış; yerel, küresele sanal ağlarla bağlanmıştır. Yerel ile küresel arasında kurulan iletişim ile yerel, küreselin tektürleştirici etkisine karşı kendini koruma altına almaya başlamıştır. Bu sitelerin kurucuları bir taraftan geçmişe duyulan özlemlerini gidermekte, diğer taraftan yörelerinin kültürel belleklerine sahip çıkmakta

²⁸ Sadık Güneş, *Enformasyon Toplumunun Putları*, Hece Yayınları, Ankara, 2006, s. 22.

²⁹ M. Öcal Oğuz, *Somut Olmayan...*, s. 103.

³⁰ Nebi Özdemir, "Kültürel İmge Araştırmaları", *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*, Hacettepe Yayıncılık, Ankara, 2012, s. 118.

ve yeni verilerle bu belleği zenginleştirip tanıtma imkânına kavuşmaktadırlar³¹. Bu imkânlar doğrultusunda yerelin, kendisini sergileyebilme fırsatı yakaladığı internet sitelerine ne denli ihtiyaç duyulduğu/duyulacağı ortaya çıkmaktadır. Nitekim çalışma sahasını teşkil eden Atabey ilçesi, Sav Kasabası ve Çünür Mahallesi'ne ait internet sayfaları, yine bu yörelerin imgesi olan “ekmek”in kullanımı ile kültürel zenginliğe kavuşturulmalıdır.

Yerel kültür belleğinin tanıtıldığı ve aktarıldığı ortamlar olan televizyon ve internet kadar etkin bir güç olmasa da gazete ve radyo yayınlarının da bu noktada önemli görevler üstlenebileceği dikkatlerden kaçmamalıdır. Isparta'nın geleneksel ekmeğe kültürüne farkındalık ve süreklilik kazandırılmasında yerel gazete ve radyoların rol üstlenmesine çalışılmalıdır. Bu bağlamda Isparta'nın yerel gazeteleri (Gazete 32, Oluşum, Yeni Ekspres) ve yerel radyoları (Arkadaş Radyo, Radyo Net, Evrensel FM, Radyo 32, Radyo Dilara, BRT FM) nın, Isparta'nın geleneksel ekmeğe kültürünün tanıtma ve aktarma süreçlerine dâhil edilmesi gerekmektedir.

Yerel kıymet ve yaratıların değerlendirilmesinde ya da yerelin ulusala ve küresele taşınmasında önemli olan unsurlardan biri de festival, şenlik ve panayırlardır. Ülkemizde özellikle 1980'li yıllardan sonra turizm, ticaret, tarım ve hayvancılık, teknoloji, ulaşım, yerel yönetim ve kentleşme başta olmak üzere pek çok alandaki ve dahası zihniyetteki hızlı değişim ve gelişmelerin etkisiyle bu tür sosyokültürel olayların sayısında büyük bir artış olduğu gözlenmiştir. Bu tarihten sonra yerel kişi, kurum ve kuruluşların (muhtarlık, kaymakamlık, belediye, vakıf, dernek, esnaf birlik ve odaları vb.) önderliğinde Anadolu'nun pek çok yerinde yerel, ulusal veya uluslararası festival, şenlik ve panayırlar düzenlenmeye başlanmıştır. İlçe ve il düzeyindeki hemen her yerleşim biriminin, hatta bazı köylerin bu türden “gelenekselliği ve kaçınılmazının düzenlendiği” mutlaka vurgulanan etkinliklere sahip olduğu görülmektedir³².

Bireyin toplum hayatına etkin bir biçimde katılımını sağlayan, eğlence ihtiyacını gidermesine yardım eden ve çeşitli halk bilgisi unsurlarının sergilendiği bağlamlar olan festival, şenlik ve panayırlar, var olan imgelerin yanı sıra yeni imgelerin belirlenmesi, tasarlanması, yaratılması, tanıtılması ve gösterilmesi açısından büyük bir önem arz etmektedir. Yerleşim merkezlerinin kültürel belleğinin sergilendiği bu tür etkinliklerde, yerel imgelerin ulusal hatta küresel ile buluşturulmasına özen gösterilmektedir.

Isparta'nın tek başına dünya üretiminin % 60'ını karşıladığı ve küresel bir imge olarak dünyaya sunduğu gülünün dışında, yeni imge yaratma ve bu imgelerden yararlanma süreçlerine istenilen düzeyde adapte olamadığını söylemek mümkündür. Kitle turizminin yerini hızla kültür turizmine bıraktığı günümüz dünyasında Isparta'nın, ulusalın hatta küreselin karşısına kültürel bellekten hareketle yaratılan ve gösterilen etkinlikler ile çıkmasının zamanı çoktan gelmiştir. Bu bağlamda yerelin küresele açılan kapılarından biri olan ve kültür avcısı turistlerin, kültürü deneyimlemesine olanak sağlayan festival, şenlik ve panayırların düzenlenmesi gerekmekte ve yeni imgelerin

³¹ Nebi Özdemir, “Sanal Dünyanın Köy Monografileri”, *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 72, Kış 2006, s. 27.

³² Nebi Özdemir, *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2005, s. 58.

sunumuna çalışılmalıdır. Zengin bir somut olmayan kültürel miras yapısını da bünyesinde barındıran Isparta ekmeği için de bu tür etkinliklerin yapılması yetkililerin üzerine eğilmeleri gereken konuların başında gelmektedir. Özellikle Isparta'nın küresele taşınmış imgesi olan gül bağlamında düzenlenen "Güneykent Gül ve Hasat Festivali" sayesinde adı geçen belediyenin yurtiçi ve yurtdışından birçok turisti ağırladığı ve kültür ekonomisi bağlamında ne denli güçlü bir gelir kapısına kavuştuğu dikkate alındığında konunun ehemmiyeti kendiliğinden ortaya çıkacaktır.

Festival, şenlik ve panayırın düzenlenmesinde ağırlıklı olarak kendi reklamlarını yapma amacı güden yerel kuruluşların da, kalıcı etki bırakacak geleneksel kültür araştırmalarını ciddi biçimde desteklemeleri; Kültür ve Turizm Bakanlığı, üniversiteler ve TÜBİTAK tarafından desteklenen araştırma projelerine, belediyeler ile yapılan işbirliği neticesinde yenilerini ekleyerek kültür araştırmalarına destek vermeleri gerekmektedir³³. Bu bağlamda Isparta'da bulunan kuruluşların, Isparta Belediyesi ile ortaklaşa proje düzenleyerek, geleneksel Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirası, halk bilimi uzmanlarının öncülüğünde ortaya çıkarması ve tanıtması kendilerinden öncelikli beklenen hizmetler arasındadır.

Ayrıca, araştırmacılarından Nebi Özdemir'in ortaya koyduğu "gezgin imgeler"³⁴ düşüncesinden yola çıkarak, Isparta'nın şehir içi ve şehirlerarası otobüslerinin unvan ve görsellerinde Isparta'nın geleneksel ekmeğinin kullanılmasının gerektiğini, bunun neticesinde Isparta'nın geleneksel ekmeğin bir nevi Türkiye yolculuğuna çıkacağını ve böylece bu kültürün aktif olarak tanıtımının sağlanabileceğini ifade etmek mümkündür.

Sonuç

Isparta'nın çevre illere taşınmış somut olmayan kültürel miras değerlerinden birisi de geleneksel Isparta ekmeği olmuştur. Özellikle Isparta'nın Sav Kasabası'nda, Çünür Mahallesi'nde ve Atabey ilçesindeki geleneksel fırınlarda yapılmakta olan ekmeğin etrafında pek çok somut olmayan kültürel miras değeri de ortaya çıkmıştır. Fakat bu somut olmayan kültürel miras değerlerinin göç, kentleşme ve teknolojik gelişim gibi olgulardan dolayı tehdit altında olduğu uzun zamandır gözlenmektedir. Isparta ekmeği sadece fırınlarda, marketlerde, benzin istasyonlarında satışa sunulmuş, şehir tanıtımlarına yönelik fuarlarda tanınma imkânına kavuşabilmiştir. Bu şartlar altında Isparta ekmeğinin, yerel imge olma durumundan sıyrılabilmesini ifade etmek oldukça güç olmuştur.

Bu bağlamda kültürel politikaların uygulanması neticesinde turizm, ekonomi ve eğitime yönelik işlevlerinin kolaylıkla artırılabilmesini inandığımız Isparta ekmeği ön plana çıkarılmalıdır. Isparta ekmeğini yerellikten kurtarıp, ulusal hatta küresel imge haline dönüştürebilecek yöntemlere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu yöntemler Isparta

³³ Metin Ekici, "100. Yılında Türk Halk Bilimi Çalışmaları ve Türkiye Kültür Politikalarına Eleştirel Bir Bakış", *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 104, Kış 2014, s. 45.

³⁴ Nebi Özdemir, "Kentlerin Gezgin İmgeleri veya Kent İmgeleri Giydirilen Otobüsler", *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 89, Bahar 2011, s. 41-53.

ekmeğinin turizm, ekonomi ve eğitime yönelik işlevlerine güç kazandırma noktasında yoğunlaşmalıdır.

Buna yönelik olarak Isparta'nın merkez ilçesinde bulunan Damgacı Sokak'ta veya Atabey'de Isparta ekmeğinin tanıtılabileceği açık hava müzesi kurulabilmeli, "Halk Kültürü" dersi ile özellikle çalışma sahasındaki öğrencilere Isparta ekmeği noktasında kültürel farkındalık kazandırılmalıdır. Medya organlarının yayınlarında küresel bir imge olan gülün yanında Isparta ekmeğine de yer verilmeli, özellikle yerelin dünyaya açıldığı sanal mekân olan internetten yararlanılarak çalışma sahasının ulusala hatta küresele açılmasının yolu açılmalıdır. Isparta Belediyesi ile Isparta'da bulunan kuruluşların işbirliği neticesinde Isparta ekmeğini de esas alan yeni festivaller düzenlenmelidir. Yine çalışma sahasında bulunan yetkili belediyeler, Yalvaç Belediyesi'nin geleneksel fırın yapılarına yönelik gerçekleştirdiği rekonstrüksiyon işlemini uygulamalıdır.

Teklif edilen bu yöntemler neticesinde Isparta ekmeği etrafında oluşan somut olmayan kültürel miras daha geniş bir coğrafyaya yayılırken, genç nesiller sahip oldukları bu değeri öğrenme fırsatına erişecektir. Uygulanan kültür ekonomisi programları ile ekmek, halkın ana geçim kaynaklarından biri haline gelecektir.

Kaynakça

- ARLI, Mine, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 1982, s. 19-33.
- ARVAS, Abdulselam, "Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması", *The Journal of Academic Social Science Studies*, Vol. VI, Issue: 1, 2013, p. 229-239.
- ÇOBANOĞLU, Özkul, *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2005.
- DAVULCU, Mahmut, "Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekân ve Mimarî Öğeler", *Ekmek Kitabı*, (Ed. Emine Gürsoy Naskali), Kitabevi Yayınları, Ankara, 2014, s. 5-47.
- DEMİR, Necati, "Su Değirmenlerinin Müzelenmesi", *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 148-163.
- EKİCİ, Metin, "Amerika Birleşik Devletleri'nde Halkbilimi (Folklor) Müzeciliği", *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyum Bildirileri*, 2003, s. 236-242.
- EKİCİ, Metin, "Somut Olmayan Kültürel Miras Neden ve Nasıl Korunmalı ve Nasıl Müzelenmeli: Sorunlar, Çözümler ve Ülkelerden Örnekler", *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri*, 2004, s. 57-66.
- EKİCİ, Metin, "100. Yılında Türk Halk Bilimi Çalışmaları ve Türkiye Kültür Politikalarına Eleştirel Bir Bakış", *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 99, 2013, s. 41-50.
- GOODE, Judith, "Yemek", (çev. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 67, 2005, s. 172-176.
- GÖDE, Halil Altay, *Isparta Efsaneleri*, Fakülte Kitabevi Yayınları, Isparta, 2010.
- GÜNEŞ, Sadık, *Enformasyon Toplumunun Putları*, Hece Yayınları, Ankara, 2006.

- GÜNEŞ, Serkan, “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 93, 2012, s. 234-251.
- GÜRÇAYIR TEKE, Selcan, “Geleneksel Tarzlar, Modern Modeller: Resmî, Resmî Olmayan Eğitim ve Somut Olmayan Kültürel Miras”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 100, s. 31-39.
- GÜRSOY, Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013.
- KÖYMEN, M. Altay, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 1982, s. 35-46.
- KÖZLEME, Olgun, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Rağbet Yayınları, İstanbul, 2012.
- KUTLU, M. Muhtar, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Eğitime Yönelik İlk Adım: Halk Kültürü Dersi”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 82, 2009, s. 13-18.
- METİN BASAT, Ezgi, “Görsel Bir Metin Olarak Geleneksel Mimariye Bakmak”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 104, 2014, s. 138-150.
- OĞUZ, M. Öcal, *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2002.
- OĞUZ, M. Öcal, *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?*, Geleneksel Yayınları, Ankara, 2009.
- ÖGEL, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.
- ÖZDEMİR, Nebi, *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005.
- ÖZDEMİR, Nebi, “Sanal Dünyanın Köy Monografileri”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 72, 2006, s. 23-36.
- ÖZDEMİR, Nebi, “Kentlerin Gezgin İmgeleri veya Kent İmgeleri Giydirilen Otobüsler”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 89, 2011, s. 41-53.
- ÖZDEMİR, Nebi, “Kültür Ekonomisi ve Endüstrileri ile Kültürel Miras Yönetimi İlişkisi”, *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*, Hacettepe Yayıncılık, Ankara, 2012, s. 9-26.
- ÖZDEMİR, Nebi, “Kültürel İmge Araştırmaları”, *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*, Hacettepe Yayıncılık, Ankara, 2012, s. 105-122.
- SANTUR, Alparslan, “Açık Hava Müzeleri (Tanımı, Türkiye’deki Durumu ve Yurtdışından Bir Örnek)”, *Türkiye’de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 15-21.
- SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip-ÖZÇELİK, Ayşe Özfer, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) Bildirileri*, c. III, 2008, s. 1289-1310.
- ŞANLIER, Nevin-CÖMERT, Menekşe-DURLU ÖZKAYA, Fügen, “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 94, 2012, s. 152-161.
- YILDIRIM, Dursun, *Türk Bitiği*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1998.

YILMAZ, Ahmet, “İlköğretim Okulları Seçmeli Halk Kültürü Dersi Öğretim Programlarının Sınıflar Düzeyinde Karşılaştırılması”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, S. 93, 2012, s. 112-124.