

ANKARA ELMADAĞ İLÇESİNDE TİRİT GELENEĞİ



THE TIRITH TRADITION IN ELMADAG DISTRICT OF ANKARA

Mutlu ÖZGEN*

ÖZ: Anadolu'da tiridin ve çeşitlerinin bu derece yaygın olmasının sebebi biraz da dinseldir. Ekmeğin "nimet" olarak kabul edildiği Anadolu'da, ekmeği israf etmenin günah sayılması, Allah'ın kuraklıkla yoklukla insanları sınavacağından duyulan korku ve çekimne bayat ve kuru ekmeği değerlendirmeyi elzem kılmıştır. Tirit bu noktada ekmeğe duyulan şükürün ve hürmetin yemek çeşidine dönüşmüş halini oluşturmaktadır. Aynı zamanda tirit, ekmeğin özellikle de bayat ve kuru ekmeğin yerinin çöp/sokak değil sofraya olduğunu insanlara hatırlatan özel tekniğin adı olmuştur. Anadolu'da, kuru bir şeyin sulu bir şeyle -lezzetli bir et suyu ile- ıslatılma tekniğinin genel adı tirittir. Tirit özel bir teknik olup, ismini sadece yapımında kullanılan etten değil, et suyunun üzerine döküldüğü ekmekten de alabilmektedir. Derviş sofralarının tekke mutfaklarının da başyemeklerinden biri olan tiridin Anadolu'daki hikâyesine baktığımızda baş aktörünün ekmeği ekmeği lezzetli et suyu ile onurlandırmak suretiyle yapılması tiridin ekmeksiz olmayacağı gerçeğini de ortaya koymuştur. Anadolu'da Ekmeğin sayesinde kimlik bulup işlev kazanan tiritlerden biri de Ankara'nın Elmadağ ilçesinde tandır ekmeği ile yapılan tirittir. Tandır ekmeğinin sıcak tirit suyuna dayanma özelliği ve lezzetli et suyunu içine hapsetme yönü Elmadağ mutfağının tirit çeşitleri ile anılmasını sağlamıştır. Elmadağ'da tirit gündelik hayatın içinde önemli yer teşkil ederek düğün cenaze, sünnet, hac uğurlama, mevlitler, bayramlarda kurulan sofraların başyemeği olmuştur. Elmadağ'da tandır ekmeksiz tirit tiritlessiz de geçiş dönemi törenleri, bayramlar düşünülmez olmuştur. Çemen tiridi, soğan tiridi, kafa (kelle-paça) tiridi et tiridi tavuk tiridi gibi çeşitlerinin yanı sıra tirit Elmadağ'da tirit toplumsal onayın, küslüğü gidermenin, rızalık alıp helalleşmenin sembolü olmuştur. Çalışmamızda, Ankara'nın Elmadağ ilçesinin mutfak kültürünün önemli bir parçası olan tirit yemeğinin yapılışı ve çeşitleri kadar toplumsal açıdan uzlaştırıcı işlevlerine de değinilecektir.

Anahtar Kelimeler: Elmadağ, Tirit, Doğanmış Ekmeği, Tandır Ekmeği, Mutfak Kültürü, Geçiş Dönemleri.

ABSTRACT: The reason why tirit (sippet) and its varieties are so common in Anatolia is partly religious. In Anatolia, where bread is accepted as a "blessing", wasting bread is considered a sin, and fear and hesitation that God will test people with drought and poverty have made it essential to evaluate stale and dry bread. At this point, Tirit constitutes the form of gratitude and respect for bread transformed into a type of food. At the same time, tirit has become the name of a special technique that reminds people that the place of bread, especially stale and dry bread, is not garbage/street but a table. In Anatolia, the general name of the technique of soaking something dry with something juicy - a delicious broth - is Tirit. Tirit is a special technique, and it takes its

* Dr., Kültür ve Turizm Bakanlığı Vakıflar Genel Müdürlüğü / İstanbul - mutluozgen@yahoo.com (Orcid: 0000-0002-1174-8319)



name not only from the meat used in its production, but also from the bread on which the broth is poured. When we look at the story of tirit, which is one of the main dishes of dervish tables and lodge cuisines, in Anatolia, the fact that the main actor's bread is made by honoring bread with delicious broth reveals the fact that tirit will not be without bread. One of the tirit that gained an identity and function thanks to bread in Anatolia is tirit made with tandoori bread in Elmadağ district of Ankara. The feature of tandoori bread to withstand hot tirit water and the way it traps delicious broth has made Elmadağ cuisine to be remembered with tirit varieties. In Elmadağ, tirit has an important place in daily life and has been the main meal of wedding, funeral, circumcision, pilgrimage farewell, mawlid and feasts. In Elmadağ, the transition period ceremonies and festivals are unthinkable without tandoori bread. In addition to its varieties such as fenugreek tirit onion tirit head (head and trotter) meat tirit, chicken, tirit has become a symbol of social approval, peace getting consent and getting halal in Elmadağ. In our paper, the preparation and varieties of the tirit dish, which is an important part of the culinary culture of Ankara's Elmadağ district, as well as its socially reconciling functions will be mentioned.

Keywords: Elmadağ, Tirit, Sippet, Tandoori Bread, Culinary Culture, Transition Periods,

Giriş

Ankara'nın Elmadağ ilçesindeki tirit geleneği ve onun etrafında oluşan halk kültürü uygulamalarının konu edinildiği çalışmamızda, tiridin Elmadağ mutfağındaki hikâyesine ve toplumsal işlevine değinilmiştir. Elmadağ ilçesinde tirit denildiğinde akla ilk tandır ekmeği gelmektedir. Tandır ekmeği, Elmadağ mutfağının tiritle anılmasının yanı sıra tirit çeşidi açısından zengin bir mutfak olmasını da sağlamıştır.

Tiridi, “kuru bir şeyin lezzetli et suyuyla ıslatıldığı” yemek tekniği olarak tanımlayan Refika Birgül'e göre (URL-1); lezzetli tirit için özel bir ekme ve lezzetli bir et suyuna gerek duyulmuştur. Bu durum Anadolu'da bazı tiritlerin, üzerine döküldükleri ekmeğin ismiyle anılmalarının da açıklamasını oluşturmuştur. Kastamonu'nun kel simidi başta olmak üzere, Elmadağ'ın tandır ekmeği, Tokat'ın ev ekmeği tirit için özel olarak yapılan ekme çeşitlerinden birkaçıdır. Çalışmamızda ele aldığımız Elmadağ ilçesi, Ankara ve çevresinde tiridiyle bilinmektedir. Elmadağ'ın tiridini meşhur eden ise öncelikle altına doğranan ve özel olarak yapılan tandır ekmeğidir. Tandır ekmeği, Elmadağ mutfağının tirit çeşitleri açısından zengin kılarken ilçede de tirit geleneğinin oluşmasına öncülük etmiştir. Başka bir ifade ile, Elmadağ'da tandır ekmeği olmadan tiritten söz etmek mümkün değildir. Bu çalışmada Elmadağ mutfağındaki tirit çeşitlerinin yanı sıra Anadolu'da tiridin ortaya çıkışı, adlandırılışı, kültür tarihimizdeki yeri, dergâh ve tekke mutfağında yapılma amacı, ifade ettiği anlamlar ile Anadolu'da yapılan tirit çeşitlerinden örneklere de kısaca yer verilmiştir.

Elmadağ ilçe merkeziyle “Arka Köy” adı verilen ilk yerleşim yerinde Elmadağ'daki tirit geleneğini tespit etmek amacıyla 2017 yılının mart ayında alan araştırması kapsamında, kaynak kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elmadağ'da doğmuş ve büyümüş, orada akrabaları olan biri olarak kaynak kişilere ulaşma konusunda sıkıntı yaşanmadığı gibi bu durum araştırmaya nereden başlanması konusunda da kolaylık sağlamıştır.

Tiritle ilgili araştırmaya Elmadağ'ın ilk yerleşim yeri olan, halk arasında "Arka Köy" adı verilen yerden başlanmıştır. Bu bölge tandırların yoğun bulunduğu ve tandır ekmeğinin sıkça yapıldığı yerleşim yeri olarak da bilinmektedir. Arka köyün bir özelliği de tirit ve tandır ustalarını barındırmasıdır. Çalışmamızda Elmadağ'da düğün, sünnet, hac uğurlama yemeği başta olmak üzere özel günlerde doğma büyüme Elmadağlı olup, Tirit *Ustası* olarak aşçılık yapan orta yaş üzeri kadınlarla tiridin yapılışı, tirit çeşitleri, tiridin yapılma sebepleri, tiridin toplumsal açıdan taşınmış olduğu anlam ve işlev hakkında görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerin ikinci adresini ise istasyon mahallesi (ilçe merkezi) halk arasındaki ifadesiyle iskele oluşturmuştur. İstasyon mahallesinde esnafılık yapan, Elmadağlılardan da tiritle ilgili bilgilere ulaşılmıştır. Çalışmamızda alan araştırmamızda elde edilen bilgiler veri olarak kullanılmıştır.

1. Anadolu Halk Mutfağında Tiridin Ortaya Çıkışı

Anadolu mutfağında pilav, keşkek ve çorbadan sonra en yaygın ve çeşidi bol yemekler arasında tirit yer almaktadır. Yapılış amaçlarına göre bölgelere özgü tirit çeşitleri bulunmaktadır. Anadolu coğrafyasında tiritleri ile tanınan başlıca şehirler arasında Kastamonu, Şanlıurfa, Konya, Kütahya, Kars/Ardahan yer almaktadır. Tarifleri, isimleri ve yapılış amaçları farklı olsa da Anadolu'da yapılan tirit çeşitlerine bakıldığında ekmeğin, etin, kemik/ et suyunun girmedığı tirit hemen hemen yok gibidir.

Anadolu mutfağında Kastamonu'nun Kel Simit tiridi gibi ismini üzerine döküldüğü ekmekten alan tiritlerin yanı sıra, ismini yapıldığı malzemeden alan -çemen tiridi, soğan tiridi, tavuk tiridi, tavşan tiridi, kaz tiridi gibi- tiritler de vardır. Bu noktada Anadolu mutfağındaki tiritleri yapılış amaçlarına göre iki grupta toplamak mümkündür.

İlk Grubu, günlük öğünü savmak amacıyla, bayat ve kurumuş ekmekle yapılan tirit çeşitleri oluşturmaktadır. Ekmeğin "nimet" olarak kabul edildiği kültürümüzde, ekmeğe duyulan saygı ve israf edilmemesine dair gösterilen hassasiyet, tiridin hem teknik hem de yemek olarak sofralarımızın ana yemeği olmasını sağlamıştır.

Yemek uzmanı ve yazar Refika Birgül¹, Anadolu'da tirit çeşitliliğinin sebebini, Anadolu insanının ekmeğe duyduğu hürmetle açıklamaktadır: *"Tiridi aslında Konya'da Kastamonu da bir yemek olarak bilebilirsiniz. Aslında Anadolu çeşit çeşit tiritlerle dolu. Anadolu mutfağında bu derece çok tirit çeşidinin bulunması ekmeğe duyulan hürmetin bir sonucu olsa gerek. Bayat ekmeği çöpe atmak tam aksine değerlendirme isteği son derece kolay yalın ve lezzetli tiritlerin Anadolu mutfağında yerini almasını sağlamıştır. Kimileri o*

¹Refika Birgül, 2019 yılında Fox TV'de yayımlanan, "Refika ile Öze Dönüş" adlı yemek programının ilk bölümünde, Anadolu mutfağının en eski yemek yapma tekniklerinden biri olarak tanımladığı, Tirit ve çeşitlerine değinmiştir.

şehrin ana yemeği olurken kimileri de günlük öğünü savmak amacıyla mutfağımızda yer bulmuş damağımızda lezzetiyle yer edinmiştir" (URL-1).

Anadolu insanı için ekmek kutsal bir değere sahiptir. Tanrısal bir nimet olarak görülüp, her zaman derin bir saygı ve hürmet gösterilmiştir. "Örneğin ekmek çöpe atılmaz ve eğer yere düşerse, yerden alınır, öpüp altına konur ve kimsenin ayak altında ezemeyeceği bir köşeye kaldırılır." (Samancı, 2013: 72).

"Özellikle de ekmeğin israf edilmemesi, çöpe atılmaması konusunda halk arasında yaygın bir tabu durumu söz konusudur. Ekmeği çöpe atanlar için "Allah bizi kıtlıkla cezalandırır" "bu nimeti bulamayanlar var, Kuru ekmeğe muhtaç eder yaradan" şeklindeki kıtlık üzerinden oluşturulan söylemler kısmen de olsa ekmek israfını önleyici bir işleve sahiptir. Ekmeğin dokunulmazlığı ile ilgili öne çıkan toplumsal ritüellerden bir diğeri, yerde ekmek ya da simit parçası görüldüğünde onu ayak altından alıp uygun bir yere öperek koymak oluşturmaktadır. Ekmek parçası yerden alınırken; "nimet bu nimet nasıl yere atılır?", "nimetle oyun olmaz" "nimet ayak altında olmaz" ifadeleri, ekmeğe duyulan saygıyı ortaya koymaktadır." (Özgen, 2019: 439-440).

Anadolu'da ekmek sofrası kültürümüzün en önemli demirbaşlarından biridir. Sofrada yensin ya da yenilmesin ekmeğin bulunması önemlidir. Makarnayı, pilavı ekmekle yemeyi seven Anadolu insanı için *tirit*, ekmeğin ana yemek olmuş halidir. Bu nedenle Anadolu'da *tirit* 'in halk arasındaki bir diğeri adı *ekmek aşısıdır*. (KK-1, KK-4, KK-5, KK-13, KK-16)

Anadolu mutfağındaki *tirit* çeşitlerinin ortaya çıkış hikâyelerine bakıldığında, ikinci grubu *Yokluk* sebebiyle ortaya çıkan *tirit* çeşitleri oluşturmaktadır.

Bu gruptaki *tirit* çeşitlerinin önemli bir kısmının ortaya çıkış hikâyelerine bakıldığında *Yokluk Yemeği* olarak ortaya çıktığı gerçeğiyle karşılaşıyoruz. *Yokluk* zamanlarında evde bulunan kısıtlı malzeme ile yapıldığı için, *tirit* halk arasında; "*Yokluk Yemeği*" olarak da anılmaktadır. En basit haliyle *tirit*, kasaptan alınan kemikleri kaynatma yoluyla, elde edilen kemik suyunun kurumuş sert ekmek üzerine dökülmesiyle elde edilen öğünlük bir yemektir.

Halk arasında; "yemek yemek" yerine sıklıkla söylenen, "ekmek yemek" sözünün düşünsel kökeninin de *yokluk duygusu* yer almaktadır. Ekmeğin *tirit* tekniğiyle yemek olarak yenmesi durumunu Özge Samancı şu ifadelerle açıklar; "*Halk kültüründe 'yemek yemek' ve 'ekmek yemek' aynı anlama gelir. Bugün de Türkiye'nin bazı bölgelerinde 'yemek yemek' yerine 'ekmeğini yemek' deyişi kullanılmaktadır.*" (Samancı, 2013: 75).

Anadolu'da yaşanan uzun süren savaşlar, elde bulunanı muhafaza etmeyi doğru şekilde kullanmayı zorunlu kılmıştır. Yaşam şartlarının zorluğu pek çok alanda olduğu gibi mutfak kültürünü de etkilemiştir. *Yokluk* ve kıtlık eldeki / evdeki malzeme ile idare ederek onu israf etmeden

kullanmayı elzem kılmıştır. Bugün severek sofralarımızdan eksik etmediğimiz mutfak kültürümüzün vazgeçilmezleri arasında yer almış pek çok yemeğin ortaya çıkış noktasını da yokluk oluşturmaktadır. Tirit de bunlardan biri olmuştur. Eldeki kıt malzemenin birbiri ile karıştırılarak elde edilmesiyle basit ama damakta tat bırakan kadim lezzetler elde edilmiştir. Tokat mutfağının başlıca yemeklerinden biri olan çemenli (çemen tiridi) (bk. Özgen, 2022: 202-203) bunlardan biridir.

Anadolu’da tirit, aynı zamanda dini kimliği ve işlevi de olan bir yemektir. Özellikle *tekke/dergâh mutfaklarında* sıkça pişirilen yemekler arasındadır. Tiridin Peygamberimizin en sevdiği yemek olduğuna dair rivayet, tekke ve dergâhlarda tiridi sevilen ve ana yemek yapan hususların başında yer almasını sağlamıştır. Levent Öztürk’e göre “*Tirit, Arapça metinlerde serîd olarak geçmektedir. Serîd’i ilk hazırlayan kişinin Hz. İbrahim (a.s) olduğu söylenir. Hz. Peygamber’in (s.a) en sevdiği yemeğin tirit olduğu rivayet edilir. Hz. Peygamber’in sahur yemeğinin bereketi için dua ettiği gibi tirit yemeğinin bereketi için de dua ederdi.... Resûlullah (s.a), sevgili eşi Âişe’nin diğer kadınlardan üstünlüğünü, tiridin lezzet bakımından diğer yemeklere üstünlüğüne benzetmiştir*”. (URL-2)

Derviş sofrasının başlıca yemeği olan tiridin tasavvufi açıdan taşıdığı anlamlar da söz konusudur: “*Yaşamını ‘bir lokma bir hırkaya’ talip olmak dergâha gelen derviş adaylarının nefsi terbiye etme yönünde girmiş oldukları bu yolda tirit en mütevazı yemektir. Tirit bir dergâh yemeğidir. Neden dergâh yemeğidir? Hamken pişmeye talip olan derviş adaylarının kapıdan girdikleri andan itibaren halleri, tiritte kullanılan kurumuş sertleşmiş ekmek gibidir. Tasavvufta Tirit, terbiye edilen nefsi temsil eder. Nasıl ki, ekmeğin su ile buluştuğunda sertliği kuruluşu gidiyorsa, boynunu büküyorsa, insanın da sivri ve keskin yönleri dergâhta yumuşar. Tiridin altına doğranan ekmek derviş adayı, sunumun yapıldığı tabak dergâhı, ekmeğin üzerine dökülen et suyu ise dergâhta alınan özümseven eğitimi temsil eder. İnsanın özü de yani ruhu da aynı kurumuş ekmek gibidir. Tiridin suyunu kurumuş ekmek içine çekerse, derviş adayı da ekmek misali ruhundaki açlığı kuruluşu çoraklığı dergâhta aldığı tasavvuf eğitimi ile özüne sırlar hapseder. Etin ve kemiğin özü kaynatıldıkça çıkar. Tıpkı hamken eğitimle pişen, piştikçe nefsini öldürüp insani özü ortaya çıkan derviş adayı gibi. Tirit sembolik bir yemektir.*” (KK-18).

Pek çok tasavvuf ehli de yapıtlarında tiritten bahsetmiştir. Bu isimlerden biri de Hz. Mevlana’dır. Mesnevisi ve Divan-ı Kebir’de, ciğer kebabı ve benzerleri dışında etle yapılan yemeklerden söz eder. Mevlana’nın söz ettiği et yemekleri arasında *Tirit* de vardır. Müjgan Cumbur, çalışmasında Mevlânâ’nın Divan-ı Kebir’de tiridin sıklıkla tüketilen bir yemek olduğuna işaret ederek, Mevlana’nın bu durumdan; “*Sofrani, nimetlerini görelî tiritten kurtuldum, varlığını gördüm de o andan beri varlığımdan kaçıyorum*” (Cumbur, 1981: 77) şeklinde biraz bıkkınlıkla bahsettiğine işaret etmektedir.

Tekke ve dergâh sofralarında tiridin kutsal kabul edilmesinin bir diğer önemli sebebi de kurbandır. Tirit yapımında kurban eti kullanılmaktadır. Özellikle dergâhlarda kaynatılan tiritlerde kesilen kurbanların et ve yağının kullanılması tiridin kutsiyetini arttıran bir diğer önemli detaydır. Kemik suyuna tirit yapma geleneğinin çıkış noktasını da dergâhlar oluşturmaktadır. Sahrap Soysal'da kurban etinin tarikat mutfağı için taşımış olduğu önemi şu cümlelerle özetlemektedir:

“Kurban kesmenin temel ibadet biçimlerinden biri olması, ete dayalı bir mutfağı tarikatlarda zorunlu hale getirmiştir. Etin ayın sırasında ya da sonrasında ritüel gereğince kurban eti olma özelliği fazla bozulmadan dolaysıyla çok bozulmadan sofraya getirilmesi gerekmiştir. Pek çok yemek bu esasa göre hazırlanmıştır.” (Soysal, 2007: 83)

Dergâhlarda kurbanın kaynatılan et ve yağının suyunun tirit olarak kullanılma geleneği gündelik hayata da taşınarak, Kurban Bayramı'nda kesilen kurbanların etinden ve yağından tirit yapma geleneğinin oluşmasında etkili olmuştur. Böylelikle tirit, yokluk yemeği olmanın dışına çıkarak öncelikle dergâh sonra da geçiş dönemi yemeklerinden biri olarak tören yemeği kimliğine de sahip olmuştur.

Anadolu'da tiridin ortaya çıkış hikâyesi ve çeşitleri bu şekilde iken; Anadolu mutfağında tiridin yemek mi? Yoksa bir yemek tekniğinin adı mı? Olduğuna dair soru da akıllara gelmektedir. Et suyunun ekmeğin üzerine dökülerek ıslatılması ile yapılan yemeğin yaygın adı *tirit* olarak geçse de halk arasında tirit denildiğinde ilk akla gelen *yemeğin suyudur*. Aslında tüm sulu yemeklerin suyunun ortak adı tirittir. Evlerde yemek yapılırken; *“Yemeğin tiridi olsun”, “insanlar yerken ekmeğini bandırmak ister”, “yemeğin tiridini bol edin”, “tiridi olmayan yemek mi olur”* şeklinde dilimize yerleşen hatırlatmaları sıkça duyarız.

Yemeğin suyuna -tiridine- ekmeğe bandırma isteği, halkın ağzında *“bandırarak ye” “bandıra bandıra ye”* şeklinde yerleşmiştir. Merhum Zehra Bilir'in *“tiridine tiridine bandım”* türküsü, tirit denilince ilk akla gelen halk kültürü unsurlarından biri olmuştur.

Ekmeği yemeğin suyuna bandırarak yemek, Anadolu'da sulu yemek kültürünün işlevini arttıran bir uygulama olmuştur. Kuru fasulye, taze fasulye gibi tiritli yemekler halkın zihninde ve dilinde; *“suyuna ekmeğe bandırmadan bu yemek yenmez”* şeklinde yerleşmiştir. *“Ecük de tiridinden (suyundan) koyuver; biraz tiridi bol olsun ki ekmeğe banılsın”* şeklindeki ifadeler halkın sulu yemekten beklentisinin önce damağına daha sonra da diline yerleşmiş şeklinin tanımı gibidir.

Anadolu'da halkın, yemeğin suyuna (tiridine) bandırarak yeme isteği ekmeği sulu yemekler için önemli sembol yapmıştır. Söz konusu istek, tiridin altına doğranacak ekmeğin de özel ve lezzetli olmasını zorunlu kılmıştır. Bu bakış açısı ve yemek yeme alışkanlığı, Anadolu'da tiridin halk arasında hem yemeğin hem de yenilme biçiminin ismi yapmıştır.

Anadolu’da tirit her ne kadar et suyu üzerine inşa edilmiş gibi görünse de tiridin baş aktörü ekmeğ olmuştur. Halk arasında, “*Altına doğradım ekmeği*” ifadesi yalnızca tirit için değil aynı zamanda sulu yemekler için de sıkça kullanılmaktadır.

Bu yaygın düşünceden hareketle, Refika Birgül tiridi, bir yemek değil yemek hazırlama tekniğinin adı olarak tanımlar. Birgül’e göre tirit tekniğinin mantığı; “*kuru ekmeğin et suyu gibi lezzetli bir su ile ıslatılmasıdır*” (URL-1).

Bayat ekmeğin değerlendirilme düşüncesinden ortaya çıkan tirit tekniğinin bu derece yaygın olmasında, ekmeğe duyulan saygı etkili olmaktadır. Yapımının kolay aynı zamanda da doyurucu olması da bir diğer etkidir. Anadolu’da olduğu gibi Elmadağ’da da tiride işlevini kazandıran baş aktör ekmeğdir. Tiridin damakta bıraktığı lezzetin ardında yatan lezzetli suyu kadar o suyu içine hapseden ve erimeyen ekmeğ olmuştur. Et suyunun ekmeğe buluşup damakta bıraktığı lezzetin adı tirit olmuştur.

“*Çoğumuz bir yemek olarak bilse de Anadolu’da yüz yıllardır süre gelen bizim mutfağımızın temellerini oluşturan en geleneksel yemek tekniklerimizden biri tirittir. Tirit ashında kuru bir şeyin sulu bir şeyle ıslatılmasıyla ortaya çıkan ve Anadolu’da oldukça sık kullanılan tekniğin adıdır. Tirit, bayat ekmeğin değerlendirilmesi için bulunmuş, geliştirilmiş muhteşem çözümün ortak adıdır*”. (URL-1)

Refika Birgül’ün açıklamalarından hareketle Anadolu’da, bayat ekmeği değerlendirmek günlük öğünü savmak amacıyla kuru/ bayat ekmeğin üzerine yağ, salça, et suyu gibi ekmeği yenilebilir kılacak lezzetli bir harcın dökülmesiyle yapılan *Papara* da yapımında tirit tekniğinin kullanıldığı bir tür yemektir.

Bu sebepledir ki, tirit halk arasında bayat ve kuru ekmeğin “yemek olarak” değerlendirilmesini sağlayan özel *tekniğin* adı olmuştur. Bu durum Tiridin, Anadolu’da; *Ekmağ (ekmek) aşısı, papara, ıslama, bandı bandı, batırma, yağlama, tutturma, ovalama* şeklinde değişik isimlerle anılmasının da açıklamasını oluşturmaktadır (URL-3).

Anadolu tiritlerinin karakteristik özelliği yalın, basit ve son derece lezzetli olmasıdır.

2. Ankara’nın Elmadağ İlçesinde Tirit Geleneği

Ankara’nın Elmadağ ilçesinde yapılan tirit hem adı hem de damakta bıraktığı tadıyla tandır ekmeği üzerine inşa edilmektedir. Elmadağ’da; “*Bizde Tandır ekmeği olmadan tirit olmaz*” (KK-4) söylemi halkın belleği ve damak tadında yer eden ideal tiridin tanımı niteliğindedir.

Elmadağlı tirit aşçılarına göre, lezzetli tiridin iki önemli sırrı bulunmaktadır. Bunlardan ilki lezzetli bir et ve onun suyudur.

“*Damakta tat bırakacak tirit yapmak için öncelikle lezzetli bir ete de ihtiyaç vardır. O etten o lezzetli suyu almak en etkili ve vazgeçilmez tirit yapmanın anahtarını oluşturmaktadır. Tirit suyuna lezzette verecek et, tavuk olabildiği gibi kırmızı ve kemikli ette de olabilmektedir*” (KK.5).

Tirit aşçılarına göre, lezzetli tiridin ikinci ve en önemli sırrı ise etin suyunu içine hapsederek, hamur olup erimeyen özel bir ekmeğe oluşturmaktadır.

“Tirit yapmak için önce altına doğranacak lezzetli bir ekmeğe daha sonra da tiridin suyu için, lezzetli bir ete ihtiyaç vardır. Bu tavuk, kaz, horoz ya da kırmızı et olabilir. Bu ikisi, damak çatlatan tirit yapmanın en önemli ipuçlarından biridir. (KK.13)

Tandır ekmeği, Elmadağ’da tiridin damaktaki tadını korumak ve nesiller arasındaki sürekliliğini sağlamak amacıyla özel olarak yapılan ekmeğin adı olmuştur. Başka bir deyişle Elmadağ’da tandır ekmeği, tirit için yapılmaktadır ve üzerine dökülen malzeme aynı zamanda tiridin de adını belirlemektedir. Bu husus, kaynak kişiler tarafından da her fırsatta dile getirilmiştir;

“Elmadağ’da akşama tirit yapacam veyahut akşam tirit yaptım döktüm önlerine sözünü kim duysa tandır ekmeği var ki tirit yapmış diye düşünür. Çamandı, soğandı, kafa tiridi mi? yaptın mı diye kimse sormaz. Altına tandır ekmeği olsun üzerine istersen etli patates / patlıcan yemeğini dök. O da olur yiyen için tirit.” (KK-4)

“Altına tandır ekmeğini doğradık üzerine tiridi döktük. Ya da “altında yeter ki tandır ekmeği olsun. Üzerine ne döktüğünün önemi yok” şeklindeki ifadelerin her biri, yapılan yemeğin yenilebilme ölçütünü tandır ekmeğinin belirlediğini ortaya koymaktadır.

Düğünlerin dışında bayram sofralarının da başyemeği yine tirittir. *“Eskiden büyüklerimiz tirit lafını duyduklarında ceplerine tahta kaşığı koyup doğru tirit yemeye koştuklarını söylerlerdi. Tiridin tadı yataktaki hastayı diriltir. İştahı olmayanın iştahını açar. Biz tirit yiyince Elmadağlı olduğumuzu hatırlarız. Etsiz olur da tandır ekmeğiz asla tirit olmaz” (KK.1).*

Bu ifadeler ışığında Elmadağ’daki tirit kültürünü anlamak için öncelikle tandır ekmeğinin yapılış amacını ortaya çıkış hikâyesini bilmek gerekmektedir. Elmadağ mutfağında tandır ekmeğinin hikâyesi aynı zamanda tiridin de hikâyesi olmuştur.

2.1. Elmadağ’da Halkın Belleğinde “Tandır Ekmeği”nin Adı

Elmadağ tiridinin baş aktörü konumundaki tandır ekmeğine, uzun şekilde yapılmasından dolayı halk arasında “sığır dili” aşırı sert olduğundan dolayı da *“tavşan öldüren”* adı verilmektedir. Tavşan öldüren yakıştırmasının halk arasında bilinen hikâyesi şöyledir:

“Tandır ekmeğimize neden Tavşan öldüren dediğimizi isterseniz size anlatayım. Rahmetli babamdan dinlediğim bir hikâye, hayvan sahibi olanlar iyi bilirler hayvan olatmaya gidilirken azık olarak tandır ekmeği varsa baş soğan bir iki kompül (patates) konur çantasına. Yumurta varsa zenginsin denir. Çobanın azık çantasının vazgeçilmezi tandır ekmeğidir. Bir pınar kenarında suya ekmeği bandırarak mevsimine göre bostandan bahçeden aldığı domatesle karnını doyurur. Anlatacağım hikâye de çobanın başından

geçmektedir. Suyun kenarında katığını yerken önünden geçen tavşanı gören çoban, tavşanı avlamak istese de yanında yöresinde bıçak delikli demir dediğimiz tüfek neyim yok. Taş bile bulamayınca çare olarak elindeki taş gibi sert tandır ekmeğini tavşana fırlatmasıyla, tavşanı isabet eden tandır ekmeği tavşanı öldürmüştür. İşte o günden sonra bu ekmeğin adı halkın ağızında ve hafızasında “tavşan öldüren” olarak yer etmiştir.” (KK-2, KK-4).

Tandır ekmeğinin dışında hiçbir ekmeğin aynı tadı vermeyeceği “Tirit yapacaksan etten önce, tandır ekmeğini bulacaksın. Gerisi kolay” (KK-5, KK-11, KK-12, KK-17) şeklinde kaynak kişiler tarafından sık sık dile getirilmiştir.

Elmadağ’da tandır ekmeğinin eşliğinde hazırlanan tirit çeşitlerine baktığımızda, yapılaş amaçlarına göre iki grupta toplamak mümkündür. İlk grupta gündelik hayat içinde bir öğünü savmak amacıyla yapılan tirit çeşitleri yer almaktadır. Bu tirit çeşitleri arasında soğan tiridi, kafa(kelle-paça) tiridi, Çaman (çemen) tiridi yer almaktadır. İkinci grupta ise tören yemeği olarak özel günlerde, bayramlarda düğünlerde sünnette, asker ve hac uğurlamada, ölü aşında yapılan “et tiridi” ile Yılbaşı akşamları sofraların olmazsa olmazı “tavuk tiridi” yer almaktadır.

“Tandır ekmeğinin üzerine döktüğün malzemenin adı ve içeriği tiridinde adı olmuştur. Et tiridi, tavuk tiridi, soğan tiridi, kafa tiridi, Çaman tiridi gibi, adı değişse de altına doğradığının adı hep aynı kalır Elmadağ’da. O da tandır ekmeğidir. Kursak kavurgasını ister. Bizim de kursağımız tandır ekmeğine alışmıştır.” (KK-2, KK-3, KK-8). Bu bilgiler ışığında Elmadağ’da tirit çeşidinin bol olmasının ana sebebi tandır ekmeğidir.

Tandır ekmeğinin yaygın şekilde kullanımından dolayı Elmadağ mutfağının tandır ekmeğinin referanslığında tirit üzerine kurulmuş mutfak olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

2.2. Elmadağ’da “Günlük Öğünü Savmak” İçin Yapılan Tirit Çeşitleri

Elmadağ mutfağında karşımıza çıkan tirit çeşitliliğini, tandır ekmeği ile açıklamak mümkündür. Elmadağ’da tandır ekmeği tiridin lezzetinin sürekliliğini sağlarken, üzerine dökülen malzeme ise tiridin adını, işlevi ve kimliğini belirlemektedir. Elmadağ’da sıklıkla yapılan tirit çeşitlerinden Çaman (çemen) ve Kafa Tiridinin genelde kışın yapıp, şifa niyetine yenildiği yine kaynak kişiler tarafından dile getirilmiştir.

“Tiridin mevsimi ekseriyetle kıştır Canımız çektiği için yaptığımız gibi şifa amacıyla yapıp yediğimiz de olur. Hasta olmamak için kışın Çaman (çemen) ve Kafa Tiridi daha çok yapıp yenilir (KK-6, KK-12, KK-14).

Elmadağ’da günlük öğün içinde yapılan ve beğenilerek severek yenilen tirit çeşitleri arasında ilk sırada kafa (kelle) tiridi yer almaktadır.

• Kafa (Kelle) Tiridi

Hem günlük öğünü savmak hem de bağırsıklığı güçlendirmek amacıyla özellikle kış mevsimi boyunca özellikle de hasta olmamak adına sık sık

yapılarak “Şifa Niyetine” yenilen tirit çeşidi olarak Elmadağ mutfağında yer almıştır.

Kafa tiridi² aynı zamanda Kurban Bayramı’nda kesilen kurbanın kellesi ve paçasını değerlendirmek amacıyla da bayram sonrasında Elmadağ’da her evde yapılıp tüketilen en yaygın tirit çeşidi olmuştur.

“Kafa tiridini yapmak için illa kurban beklenmez burada (Elmadağ’da). Eskiden Salana dediğimiz mezbahanın bulunduğu yere sabahdan gider, kesilmiş koyunların kelle, karın(işkembe) ayak ciğer her türlü sakatatını oradan alırdık. Zaten biz almasak oradaki köpeklere atıyorlar yesin diye. Aldığımız kafaları istasyon mahallesindekiler Demirci Kazım’ın maltızında ütülerdi, arka köyde olanlar ise ya tandırda ya da evin önündeki ocakta ütülerdi. Bir gece su dolu leğen içinde kaldıktan sonra pişirirdik. Doğranmış tandır ekmeğinin üzerine döktükten sonra bol sarımsaklı yoğurt üzerine döküp şifa niyetine özellikle kışları yerdik. Bek tatlı olur.” (KK-4; KK-5, KK-13).

Elmadağ’da kafa tiridinin bir diğer işlevi de tiritte kullanılacak kellenin pişirilmeden önce evde ya da mahallede hamile bir kadın varsa çocuğunun cinsiyetinin tahmin etmek amacıyla kullanıldığıdır.

“Koyun kellesi pişirilmeden önce evde ya da civardaki gebe kadın varsa, ‘karındaki çocuğun niyetine’ denilerek kellenin çenesi ikiye ayrılırdı. Eğer çene kemiklerinin üzeri etli kalıp saçaklı saçaklı şeklinden çocuğun kız, kemiğin üzeri çıplak kalırsa çocuğun “erkek” olacağına yorumlanırdı. Bu tahmin genelde doğru çıkardı. Kelle eti pişirilip tirit yapıldıktan sonra sarımsaksız olarak gebe kadına 1 tas gönderilirdi. İki canlı olduğu için şifa niyetine yesin iliği kemiği dolsun denirdi.” (KK-16) gebenin çocuğunun cinsiyetinin tespiti için kullanılmaktadır.

• Çaman (Çemen) Tiridi

Tandır ekmeği kullanılarak günlük öğünü savmak amacıyla yapılan tirit çeşitlerinden biri de halk arasında; “çaman” şeklinde söylenen çemen tirididir. Anadolu’da yapılan çemen tiritlerinden farklı olarak Elmadağ’da yapılan çaman tiridinde çemenin kendisi değil, çemenin yapımında kullanılan ana malzemesini oluşturan çemen tozunun tiridin suyuna baharat olarak katılması yoluyla yapılmaktadır.

²Kurbanın kellesi ve ayakları ocakta ütülendikten temizlendikten sonra, kellenin burnundan kurdu düşürülür. Güzelce yıkanır, eskiden düdüklü yoktu, dam evlerin girişinde ocak bulunurdu, ev kokmasın diye dışarda tencerede ağzı kapalı şekilde ağır ağır pişirilirdi. Kellenin ve paçanın etleri kemiklerinden ayrılır hale gelince ocaktan alınır. Başka bir tencereye et suyu süzülür içinde kemik vs. kalmasın diye kemikler etlerinden ayrılır, tiritlik hale getirilir. Paça suyuna da Tirit için salçalı ve sarımsaklı yoğurtlu olmak üzere iki çeşit sos hazırlanır. Kelle ve paçanın suyuna salça, pul biber yeşilbiber tuz eklenir. Tirit olarak hazırlanacağı için paçanın yoğun olan et suyuna sıcak su eklenerek yoğunluğu inceltir. Ayırt edilen kelle paçanın etleri de hazırlanmış salçalı suya eklenerek bir süre kaynatılır. Önceden geniş ve büyük bir kaba doğranan tandır ekmeğinin üzerine dökülür. Son olarak Bir başka kapta hazırlanmış sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür (KK-4, KK-10, KK-14).

“Çaman tiridinin soğan doğranır, yağda kavrulur salça atılır sıcak su eklemeyen önce kırmızı pul biberi tuzunun yanı sıra baharat olarak çemen tozundan 1 kaşık eklenir. Üzerine sıcak su eklenerek tiridin sosu hazırlanmış olur. Kaynamaya başlayınca sulandırılır. İki yumurta çırpılarak içine katılır bir tık daha kaynatılıp soğumaya bırakılır. Evde kavrulmuş kıyma ya da et varsa içine tat vermesi için katıldığı da olur. Doğranmış tandır ekmeğinin üzerine boca edilerek soğuması sağlanır.” (KK-5, KK-6)

Çaman tiridi de tıpkı kafa tiridi gibi bağışıklığı güçlendirmek amacıyla kış mevsiminde yapılarak tüketilmektedir.

• Soğan Tiridi³

Altına tandır ekmeğinin doğranıp öğün savmak için yapılan tiritler içinde en yaygın olanlarından biri Soğan tirididir. Kaynak kişiler soğan tiridinin en az özel günlerde yapılan et tiridi kadar Elmadağlılar için vazgeçilmez olduğunu, günlük öğün olarak sıkça yapıldığını belirtmişlerdir.

“Altına mutlaka tandır ekmeğini doğrarız. Bol soğan kıyarız. Bir güzel onu yağda kavururuz, üzerine salça pul biber tuz ekleriz. Evde kavrulmuş kıyma ya da et varsa onu da ekledikten sonra, üzerine sıcak su ekleyip kaynatırız. Doğranmış tandır ekmeğinin üzerine dökerek servis yaparız. Eskiden ayrı ayrı tabaklar yoktu herkes bir kaptan yedi. Şimdi porsiyon usulü ayrı ayrı tabaklara konularak yenilmektedir.” (KK-13, KK-15)

Kaynak kişilerin açıklamalarından hareketle soğan tiridi, öğlen öğünlerinde en sık yapılan ve tüketilen yemek çeşidi olarak Elmadağ mutfağında bulgur pilavına alternatif olmuştur.

2.3. Elmadağ'da Tören Yemeği Olarak Yapılan Tirit çeşitleri:

Elmadağ mutfağında tören yemeği olarak yapılan tirit çeşitleri arasında *Tavuk Tiridi* ve *Et Tiridi* ilk akla gelendir. Geçiş dönemleri başta olmak üzere Yapılış amaçları ile de özel bir işleve sahip olan tirit çeşitlerindedir.

• Tavuk Tiridi

Tören yemeği olarak yaygın şekilde yapılan tirit çeşitleri arasında “Tavuk tiridi” ilk sıradadır. Gerdek gecesi başta olmak üzere, komşuların ölü evine ilk üç gün yapıp getirdiği başlıca yemekler arasında tavuk tiridi yer almaktadır. Anadolu’da gerdek gecesi gelin ve güveyin odasına, yemeleri için bir bütün tavuk konulduğu bilinmektedir. Elmadağ’da ise gerdek gecesi gelinle güveyin odasına yemeleri için, tavuk tiridi konulmaktadır. Çoğalma ve bereketin sembolü olarak kabul edilen tavuğun özellikle gerdek gecesi

³ Soğan tiridinin tarifi; 5-6 adet büyük ya da orta boy kelle soğan yarımaya şeklinde doğranır. Bir tava içine çiçek yağı ile kavrulurken salça, tuz pul biber kişniş eklenir. Evde kavrulmuş et ya da kıyma varsa birkaç kaşık eklenir. Yoksa eritilmiş kuyruk yağından bir kaşık konur. İyice kavrulduktan sonra 3. su bardak sıcak ı su eklenerek yemeğin tiridi hazırlanmış olur. Doğranmış tandır ekmeğinin üzerine dökülerek afiyetle yenilir. Soğan tiridine genelde tercih edilmese de yumurta kıran da oluyor. Öğlen akşam öğünü savmak için sık sık yapılan tirit çeşitlerinden biridir (KK-5, KK-10)

yenilmesinde evliliğin döllü döşlü ve bereketli olma düşüncesi yer almaktadır.

“Elmadağ’da, azami üç gün, genelde ise 1 hafta boyunca komşular ölü evine yemek yapıp getirir. Ev sahibi acısıyla meşgul olur, taziye için gelen gideni doyurma ilgilenme konu komşuya düşer. Bu yemekler arasında tirit de yer alır. Ancak ölü evi için komşuda yapılıp getirilen et değil Tavuk tirididir. Özellikle tavuk tiridi gelir. Çünkü tavuk, çoğalmanın ocağın bucağın devamını ifade eder. Ölenin yakınları da bu tiritten özellikle yer. Rahmetli anam babam öldüğünde de komşular tavuk tiridi yapıp getirmişlerdi. Elmadağ’da gerdek gecesinde de gelin güveyin odasına yemeleri için bir bütün tavuk konur. Döllü döşlü olsunlar bereketli olsunlar diye.” (KK-6, KK-14, KK-17).

Tavuk tiridinin tören yemeği olarak, bir diğer işlevi de Bereketli bir yıl olması niyetiyle yılbaşı akşamları ana yemek olarak sofralardaki yerini almaktadır.

“Bu tirit yılbaşı akşamlarına özgü olduğundan, Elmadağ’ın ilk yerleşim yeri olan arka köyde yılbaşı akşamları mutlaka yapıp yenilir. Nasıl ki et tirtsiz düşün yemeği olmuyorsa Tavuk tirtsiz de yılbaşı sofrası olmaz.” (KK-3, KK-11, KK-17).

Kaynak kişiler yılbaşı akşamları yapılan tavuk tiridinde kullanılan malzemelerin taşımış olduğu anlamlardan bahsettiler:

“Bereketli bir yıl olsun diye evin ocağı bereketi artsın diye, evin ocağında yılbaşı günü tavuk kaynatılır. Tiridin malzemesine artan ama eksilmeyen büyüyen ama küçülmeyen güzel kokan iz bırakan malzemeler eklenir. Bunlardan ilki bulgurdur. Bulgur doğurgandır. Kaynadıkça şişer artar, doyurur, aynı şey nohut için de geçerlidir. Islatırsın şişer, Berekettir. Kışniş ise girdiği yemeğe hoş bir tat verir, damakta iz bırakır. Bu malzemeler tavuğun suyu ve eti ile birleşince tandır ekmeğinin de üzerine dökülünce yenilen evde bereket bolluk olur.” (KK-12)

“Bu tiritte kullanılan her malzemenin bir anlamı vardır. Eskiden tavuk yılbaşından yılbaşına yenirdi. Önemli biri gelirse onun için bir tavuk kesilirdi. Şimdiki gibi her gün bıkana dek tavuk yenmezdi. Özel bir zamanı vardı tavuğun. Rahmetli kaynanam yılbaşı için tavuğu kestirir, yoldurur haşlatırdı bize. Tavuk berekettir derdi.” (KK-11)

• Et Tiridi

Tören yemeği işleviyle yer alan bir diğer tirit çeşidi ise et tirididir. Elmadağ’da düğünlerin, sünnetlerin hac uğurlamaları başta olmak üzere bayram gibi özel günlerin başyemeği olmuştur. Bu nedenledir ki Elmadağ’da halk arasında düğün, sünnet, hac uğurlama denildiğinde halkın belleğinde beliren ilk mevzu tirit yenileceği gerçeği olmuştur. Elmadağ’da et tiridinin tören yemeği olarak halk arasında düğünden düğüne, bayramdan bayrama yapılmasından dolayı, özlenen yemek olduğu halkın; *“damağım kaşınıyor, bir düğün olsa da et tiridi yesek”*; hac mevsimi gelse de hacca gideceklerin

damında (evinde) tirit yesek” (KK-1, KK-4, KK-5, KK-10, KK-13) şeklinde söylemlerine de yansımıştır.

“Canımız et tiridi çektiğinde kendi kendimize; ‘bir düğün ya da sünnet olsa da et tiridi yesek’ deriz.” (KK-9)

“Rahmetli babam canı et tiridi çektiğinde sanki dua eder dilek dilermiş gibi; “Damağım gaşındı yakında bir düğün, sünnet olsa da damağımın gaşıntısı geçse” derdi. Allah rahmet etsin.” (KK-4)

“Eskiden Elmadağ’da düğün için davetiye yerine okuyuntu⁴ dağıtılırdı. Kapı kapı gezerek okuyuntu dağıtan kadın; ‘düğünümüz şu gün bekleriz’ dedikten sonra, “düğünümüz yemekli, kaşığınızı alıp gelin düğüne” sözyle düğünün tiritli olduğunun bilgisini paylaşırlardı.” (KK-13)

“Yazın malum düğün sezonudur. Elmadağlı için de tirit sezonu. Her mahallede her hafta en az iki üç düğün olur. Yazın Elmadağlı tiride doyar. Yalnızca Sevenler muradına ermez, Elmadağlı da tiride kavuşur... Bu sebeple eski büyükler, Elmadağlı dediğin cebinde kaşığı ile gezendir” derlerdi.” (KK-2)

“Kaşığınızı alıp gelin düğünümüze” sözü ile üzeri kapalı şekilde tirit yemeye davet edildiğini ancak Elmadağlı olanlar anlayabilmektedir. Bu durumun en somut örneklerinden birini de Konya’dan gelen Elmadağ’da yaşayan Konyalılar oluşturmaktadır.

“Elmadağ’a Konya’dan yeni gelmiş olanlar bu sözü yanlış anlayıp, düğüne Konya kaşıklarını alıp gelirlerdi. Konya’nın tahta kaşığı meşhurdur. Düğünlerde yöresel hak oyunu olarak Konya kaşığıyla oynandığından, içinde düğün ve kaşık unsurunu barındıran söz duyduklarında tahta kaşığı alıp düğünde oynamak için geldiklerine pek çok kere şahit olunmuştur. Konya’da kaşığı kap gel düğüne demek, Konya kaşığıyla düğünde oynayalım anlamak anlamına gelmektedir. Elmadağ’da ise tirit yenilecek anlamına gelmektedir.” (KK-8)

Elmadağ’da “et tiridinin” damakta bıraktığı tat halk arasında; “Sakal Oynatan”, “Damak Çatlatan”, “Kaşık Kırdıran” (KK-1, KK-7, KK-9) şeklinde halkın söylemlerine de yansımıştır. Et tiridinin tandır ekmeğinin de katkısı ile damakta bıraktığı lezzet sebebiyle damak kaşıntısını aldığı ve tahta kaşığı çatlattığı söylenmektedir.

“Elmadağ’da canı et tiridi çekenler “damağım kazındı” ifadesini kullandıklarında et tiridi istediklerini anlardık. Et tiridi Elmadağ’da tahta

⁴ Elmadağ’ın eski nişan ve düğünlerinde davet (okuntu) işini herkesi iyi tanıyan okuyucu kadınlar yapar, okuyucu kadın, elindeki listeye göre evleri gezerek davet işlemini gerçekleştirir. Bu olay halk arasında okuntu çağırma olarak adlandırılır. Bu gelenek halen birçok köyde sürdürülmektedir. Günümüzde davetiye kullananlar bile davetiye yetişmediği zaman bu işleme başvurmaktadırlar. Okuyucu kadın kapı gezerken davet edilenlere çam sakızı çoban armağanı bir takım küçük hediyeler sunar. Genelde lokum türünde şekerlemeler okuntu olarak kullanılır. Elmadağ ve civar köylerinde (Karacahasan, Edirge) nişan veya düğün sahibi bir top kumaş alır, okuyucu kadın bunu parça parça keserek okuduğu kimselere davetiye olarak dağıtır (Özel, 2006:168).

kaşığı lezzetinden dolayı damakta çatlattığı için damak çatlatan kaşık çatlatan (KK-2, KK-7, KK-8) şeklinde de adlandırılmaktadır.

- “Düğün Yemeği” Olarak Et Tiridi

Keşkek, Anadolu’nun pek çok yerinde düğünlerin ana yemeği olurken, Ankara’nın Elmadağ ilçesinde düğünün ana yemeği *Et Tirididir*.⁵ Elmadağ’da et tiridi yapımında koyun eti özellikle tercih edilmektedir. Keçi etinin ise kolay donması ve bağırsakları bozduğuna dair yaygın düşünce gerekçesiyle (KK-2; KK-4; KK-5; KK-12) tirit yapımında tercih edilmemektedir. Et tiridini diğer tiritlerden ayıran özelliği, *tören yemeği* kimliğiyle Elmadağ mutfağında yer almasıdır. Elmadağ’da tören yemeği olarak et tiridinin yapılma sürecinin ilk basamağı tandır ekmeğinin yapıyla başlanmaktadır. Bu durum, halkın belleğine yerleşen tandır ekmeksiz tirit, tirtsiz de düğün olmaz söyleminin açıklamasını oluşturmaktadır. “*Elmadağ ve köylerinde düğünler çarşamba günü ekmek yapımı ile başlamakta olup pazar günü gelin alma ile sona ermektedir. İlk olarak Çarşamba günü, davetli sayısına göre düğün boyu yetecek kadar Tandır Ekmeği yapılır.*” (Özel, 2006:171).

“*Evvelden beri de Elmadağ’ın düğünleri yemekli olur. En güzel düğünler de arka köy dediğimiz yerde yapılır. Düğünden 1 hafta evvel tandırlar yakılır tekne tekne ekmekler yapılır. Düğün yemeği için 2-3 tane koyun kesilir. Büyük kazanlar kurulur, Tirit için düğün sahibi özel aşçı tutar. Elmadağ’da tirit ustaları vardır. Düğünlerdeki mevlitlerde tirit onlara yaptırılır. Düğünün tüm yemeğinden aslında o sorumludur. Kadınlar imece usulü toplanır yaprak dolması sararlar. Arka köydeki bir düğüne -sünnet düğüne gittiğinizde Elmadağ mutfağının tören yemeklerini düğün sofrasında görürsünüz. Büyük bir sini içinde ana yemek olan et tiridi sinin tam ortasında büyük bir kapta diğerleri ise etrafına dizilmiş halde misafirlere ikram edilir. Tirit sininin ortasına konur. Önce yarmalı yoğurt çorbası yenir. Ardından tirit salata ile yenir. Kuru fasulye, dolma, çir hoşafı arada kaşıkla alınan diğer yemeklerdir. En son tatlı olarak ev baklavası ya da öküz helvası dediğimiz un helvası yenir”.* (KK-12, KK-13, KK-17)

Elmadağ düğünlerindeki yemek sırası şöyledir: Çorba, tirit, dolma, kuru fasulye, pirinç pilavı, hoşaf ve tatlı.

“*Elmadağ ekmeği özellikle bazı köylerde ve ilçe merkezinde yapılan “sığır dili” adı ile tabir edilen özel bir ekmektir. Bu ekmek oda şeklinde üstü kapalı tandırlarda yapılır. Tandırın ortasında çoraktan yapılmış bir yuvarlak çukur bulunur. Ağız dar, altı biraz geniş olan bu çorak sıvalı çukurun duvarlarına yapıştırılarak ve alttan ısıtıldıktan sonra kızaran ve pişen ekmekler ekmek teknesine alınarak eve götürülür. Elmadağ ilçe merkezi ve*

⁵ “*Kuşbaşından daha büyük şekilde doğranan kemikli et, az bir suyla ateşte pişirilir. Bir taraftan da domatesli, biberli, bol baharatlı bol sulu sosu hazırlanır. Daha önce pişen et bir de bu suyla birlikte haşlanır. Tiridin içine kuyruk yağı katılır. Düğünlerde büyük kazanlarda pişirilen tirit, küp şeklinde önceden doğranarak hazırlanmış tandır ekmeğinin üstüne dökülerek yenir. Tiridin en önemli özelliği de budur. Tandır ekmeğinin sert oluşu ve sıcak yemeğin içinde hemen hamur olmaması, tiride asıl lezzetini vermektedir.”* (Özel, 2006: 197).

köylerinde, normal şehir ekmeği (somun), köylü ekmeği (sığır dili), şepit, kıynaç, ulavaş, gözleme, bazlama gibi ekmeğin türleri yapılmaktadır.” (Ceylan,1983:131).

Et tiridinin yapımı kolay gibi görünse de mevzu düğün, haç, sünnet olunca et tiridinin yapımı ayrı bir hüner ve ustalık gerektirmektedir. Öncelikle etin ziyan edilmemesi, düğün sahibinin de verdiği yemekten dolayı misafirlerine mahcup olmamak düşüncesiyle, Elmadağ'da tirit yapımı için kadın aşçılar tutulmaktadır. Elmadağ'da tirit ustalığı da anadan kıza el alıp verme şeklinde geçmektedir.

“Adıyla tadiyla Elmadağ ilçesiyle bütünleşmiş bir yemektir tirit. Elmadağ ve köylerinin geleneksel düğün yemeğidir. Elmadağ için çok önemli bir yemek olup, düğünlerde ve bayramlarda mutlaka hazırlanır. Her ekmeğin yapılmaz. Elmadağ tiridini tirit yapan tandır ekmeğidir. Tiridin tarifi kolaydır ama lezzetini verebilmek hüner isteyen bir iştir ki sırf bunun için düğünlerde özel kadın aşçılar tutulur”. (Terzioğlu, 2014: 86)

Et tiridinin toplumsal açıdan taşımış olduğu işlev, özellikle de düğünlerde ana yemek olarak pişirilmesi, düğün için ana babanın rızasının alındığının göstergesi sayılmıştır. Et tiridi yemek olmanın ötesinde toplumsal iletişimin de aracı olarak kabul edilmektedir. Eğer bir düğünde et tiridi yapılıyorsa, bu durum evliliğin ana baba rızası alınarak yapıldığı anlamına geldiği gibi, kadın ve erkeğin bekâr olduğu ilk kez dünya evine girdiklerini temsil etmektedir. Bu yönüyle et tiridi Elmadağlılar için önemli bir geçiş dönemi yemeğidir. Başka bir ifade ile Elmadağ'da düğün sofrasında et tiridi bulduran aileler, düğünün ana baba olarak rızalarının alınarak yapıldığını dosta düşmana duyurmuş olmaktadır.

Bu amaçla kızın babası erkek tarafında pişirilen et tiridinde kullanılması için tandır ekmeğini yaptırarak göndermektedir. Kız babası tiritte kullanılmak için gönderdiği tandır ekmeği ile; *“Ekmeğimi yiyen kursağında ekmeğim olan kızımın oğlunuzla evlenmesine yuva kurmasına rızalığım vardır. Yedirdiğim ekmeğin helal olsun.”* (KK-1, KK-4) anlamını taşımaktadır. Kızın babasının gönderdiği tandır ekmeği erkek tarafında yapılan düğünün ana yemeği olarak pişirilen et tiridinin altına doğranarak gelen misafirlere ikram edilir. Tiridi erkek tarafı hazırlarken tandır ekmeği ise kız tarafınca hazırlanmaktadır.

Elmadağ'da tirit rızalık nişanıdır, kaçan kız için davullu zurnalı düğün yapılmadığı gibi tirit de dökülmez.

“Nasıl ki kaçan kıza gelinlik giydirilip düğün yapılamıyorsa tirit de yapılmaz. Kız tarafı; ‘kızımız ekmeğiz çıktı. Bizi çiğneyip, rızamızı dahi almadan kaçarak evlendi’ diyerek, yediği ekmeği bile inkâr ettiğine inandıkları kızlarına, hiçbir şekilde tandır ekmeği yapıp göndermeyerek evliliğe rızalık vermediklerini de bu yolla belli eder. ‘Ekmeğimizin tuzu yokmuş’ diyerek kızlarını da yok saydıklarını dile getiren aileler olur. Erkek tarafı ise; ‘Oğlumuzu sevdi kaçtı, ailemizi tercih ettiğinden artık bizim ekmeğimizi

yiyecek', düşüncesiyle hem düğün hem de tandır ekmeği ve tiridi yaparak kaçan kızı sahiplendiklerini topluma duyurmuş olur" (KK-1, KK.5, KK.16).

- **"Doğum Yemeği" Olarak Et Tiridi**

Et tiridinin Elmadağ'da geçiş dönemi yemeği olduğunu gösteren bir diğer önemli uygulama, et tiridinin doğum öncesinde, bir aşerme yemeği olduğuna dair paylaşılan bilgidir: *"Elmadağ'da düğün, sünnet, doğum, hac yemeği, asker uğurlama gibi törenler için tirit dökmek yedirmek adettir. Mahallede yüklü ya da emzikli kadın varsa 'kokmuştur, bebese eksik doğar ya da Memesi şişer bebe emziremez' düşüncesiyle mutlaka bir tabak ikramlık götürülür."* (KK-16)

Gebe ya da emzikli kadına düğün evinden tirit gönderildiğinde ev sahibi tirit getirene; *"düğününüz hayırlı evliliğiniz bizimki gibi döllü döşlü olsun. Allah utandırmasın. İlk çocuğunuz benimki gibi oğlan olsun. Ocağınız başında yanan ışık olsun."* (KK-4) sözüyle tirit ikramını kabul eder.

Çocuğun doğumunun ardından, et tiridi yapılarak yemek verilmesi; *"çocuğun yaşamını helal kazanç üzerine kurması, ekmeğin sahibi olup ekmeğine sahip çıkması düşüncesi"* yer almaktadır (KK-11, KK-17).

Çocuk doğduğunda; *"uzun ömürlü olsun, hayırlı bir ömür yaşasın"* (KK-5, KK-7) niyetiyle kurban kesilmektedir. Elmadağ'da aileler kesilen kurbanın etini tirit yaptırıp, yemek vermektedir. Doğum sonrasında yapılan et tiridinin sembolik anlamları bulunmaktadır: Doğan çocuğun yaşamını helal kazanç üzerine kurması, ekmeğin sahibi olup, ekmeğine sahip çıkması düşüncesiyle tandır ekmeği pişirilmektedir. Çocuk doğduğunda kesilen kurbanın etiyle yapılıp eşe, dosta, komşuya yedirilen tiritle de çocuğun rızkının bol, elinin açık, sofrasının bereketli olması amaçlanmaktadır.

- **Hac Uğurlamada "Helalleşme" Yemeği Olarak Et Tiridi**

Elmadağ'da et tiridi aynı zamanda *helalleşme* yemeğidir. Hacca gidecek kişi eşine dostuna komşusuna hısımlı akrabasına çağırıp damında tirit yedirmesi bir tür helalleşme olarak kabul görmektedir. *"Gidip dönmemek var"* düşüncesinden hareketle, hacca gidilmeden evvel et tiridi yedirilme suretiyle komşuluk hakları ile helalleşmektedir. Hac uğurlamalarında da hacca gidecekler halk arasında; *"Ne zaman tiridini yiyeceğiz?"* şeklinde sorular sorulması yaygın olup, halk arasında tirit dökmekten milleti doyurmadan hacca gidilmeyeceğine dair yaygın bir görüş bulunmaktadır.

Elmadağ'da düğün, doğum ve hac yemekleri için pişirilen tandır ekmeklerinin boyutunun günlük pişirilen ekmeklerden daha küçük boyutta yapılması, et tiridinin tören yemeği olduğunu göstermektedir.

- **"Ölü Aşı" Olarak Et Tiridi**

Elmadağ'da halk arasında kırk ekmeği, ölü aşı olarak da bilinen ölüne toprağa verilisinin kırkıncı gününde ölü evinde verilmek üzere hazırlanan yemek menüsünde et tiridi başyemektir. Kırk ekmeği için yapılan tirit, ölü için kesilen kurbanın etinden hazırlanmaktadır. Kaynak kişiler, kırk

ekmeğinde et tiridinin yapılmasını, ölen kişinin son isteğinin yerine getirilmesi olarak açıklamışlardır:

“Kırk ekmeğinde tiridin yapılıp yenmesi Elmadağ’ına özgü bir adet olsa da ölmeden önce ailesine yakınlarına; ‘öldüğümde kırk ekmeğimde tirit aşı edin. Gelene gidene yedirin’ diye vasiyet eder. Ölen kişi sağlığında en çok hangi yemeği seviyorsa ölü aşında da onu yaparız. Ekseriyetle de burada (Elmadağ’da) en sevilen yemek et tirididir. Ölü aşında et tiridinin yapılması bu sebeptedir”. (KK-1, KK-5, KK-7)

Elmadağlı kaynak kişiler ölü aşı için yapılan et tiridinin ayrı bir işlevinin daha olduğunu belirtmişlerdir: *“Yapılan tiridi ruhuna gitsin diye, ölenin ocağında kaynatırız. Tiridin yapımına ölen için kesilen kurbanın kuyruk yağının kavrulmasıyla başlanır. Ruhuna gitsin diye ocakta kavruken Kuyruk yağını kavururken, ölenin adı Ayşe dayze (teyze) Ali emmi (amca) ruhuna gitsin diye anılır. Bebeyken rahmetli anama sormuştum. Ana niye ölenin adını söylüyorsunuz diye. Anam da öteden beri yaparız. Bu yemeğin ölenin ocağında kaynaması şarttır. Ocağındakiler seni unutmadılar, vasiyetine uydular tiridini yaptılar, ocağının başında seni andılar Kokusu ona ulaşsın ocaktan bucaktan olana yaşayanı rahat bıraksın diye. Kuyruk yağı ile Evi ocağı kokuturuz.” (KK-4)*

- “Bayram Yemeği” Olarak Et Tiridi

Elmadağ’da bayramdan 10 gün önce tandırlarda ekmeğin yapılıp. Ramazan Bayramı’nda tirit için et kasaptan alınırken Kurban Bayramı’nda tirit kesilen kurbanın etinden yapılarak gelen gidene ikram edilmektedir: *“Elmadağ’da bayramda misafirlere ikram edilmek üzere baklavalar açılır, hoşmerim, yaprak sarması, sütlaç ve hoşaf lar pişirilir. Bayram sofrası için hazırlanan özel yemekler arasında ilk sırada Tirit yer almaktadır. “Kurban Bayramında, bayramlaşmak için eve gelen misafirlere kurban etinden yapılan tirit veya kavurma ve baklava ikram edilir, şeker ve kolonya tutulur.” (Özel, 2006:183)*

- “Adak Yemeği” Olarak Et Tiridi

İşe başlayan ilk maaşını alan kişiler aile ve akrabalarını çağırarak evlerinde et tiridi yaptırarak yemek vermeleri adetten olmuştur. İlk maaş alındığında tirit yapılıp yemeğe çağırılması helal kazanç olarak görülmüştür. Bu uygulamalar, hayatın her aşamasında tiridin önemli bir işlevinin olduğunu göstermektedir.

Elmadağ’da “hevesi kursağında kalanların” adak yemeği de et tiridi olmuştur. Et tiridi özlemlerle beklenen bir sürecin hayırlı bir neticeye bağlanması için halk arasında verilen adak olmuştur. *“Eğer bu işim olursa tirit yaptırıp yedireceğim”, “oğlum kızım işe başlasın ilk maaşıyla tirit döküp herkese yedirecem”, “oğlan askerden sağ salim gelsin zibil gibi et tiridi döküp yedireceğim”* şeklinde adakta bulunur. Bazen de yalnızca tandır ekmeği yapacağım şeklinde dileğini hamurdan yapılan bir yiyecekle mayalama yoluna gidilmektedir.

- Yeminini Bozanların “Kefaret Yemeği” Olarak Et Tiridi

Elmadağ'da büyük yeminlerden tiritile dönülmektedir. Anadolu'da halk arasında yaygın bir inanç ve uygulama olarak karşımıza çıkan; yemin eden kişi ettiği yeminini bozmak isterse “köpeğin başında ekmek kıracağına dair yaygın bir inanç söz konusudur. Elmadağ'da ise büyük yeminlerini bozmak isteyenler “et tiridi” yaparak yeminlerinin kefareti ödemesini tercih etmektedir.

“Öteden beri ağızından çıkana dikkat et derdi büyüklerimiz. Ağızdan çıkan yeminin kefareti de ağza ödenmektedir. Ağızdan çıkan sözün kefareti kursağa ödenir derlerdi. Ağızından çıkan kursağına girsin derdi büyüklerimiz... kursağa giren de tirit olmaktadır. Dil borcunu kursağı doyurmakla öder. Kefaret için yapılacak tirit için mutlaka kurban kesilir. Kurbanın eti ve yağı ile pişen tirit kefareti amacıyla yemek olarak verilir. Açlar muhtaçlar doyurulur. Kursak doyurmak sevaptır denir. Öyle insanlar vardır ki, kursağından et geçmiyordur. Biri düşün yapsa da tirit döktürse de kursağından et geçse diyenler yedirilir. Dualı et ve nimet edilen yemini karşılaması yemini bozanın kötü bir durumla karşılaşmaması için verilir.” (KK-7)

Elmadağ'da et tiridini “kefareti yemeği” olarak veren bir diğer kesimi ise; hac esnasında ihramda iken kazara böcek öldüren, vücutlarından kıl koparmak gibi ihramda iken kefareti gerektiren davranışlar içinde bulunan kişiler, hacdan döndükten sonra kefareti kurban keserek telafi etmektedirler. Kefareti için kesilen kurbanın tamamından tirit yapıp toplu yemek vererek kefareti ödeme yoluna gitmektedirler.

“Rahmetli kaynanam hacda iken eli rahat durmamış. Çat çat üzerine konan sinekleri öldürmüş. Rahmetli kaynatam durumu geç olsa da fark etmiş. Kaç tane öldürdüğünü bilmediği için her öldürdüğüne gelecek şekilde kurban kesmek zorunda kaldı. 3 büyükbaş kesip kefareti karşılasın diye Et tiridi yapıp toplu yemek verdik. Bir nevi hac dönüşü yemeği olmuştur. Allah kabul etsin.” (KK-5)

- “Barış ve Uzlaşma Yemeği” Olarak Et Tiridi

Elmadağ'da tirit bir uzlaşma yemeğidir. Birbirine düşman olan geçmişte bir sebepten dolayı araları açılan aileleri yeniden bir araya getiren aradaki kırgınlıkların ortadan kalkmasını sağlayan yönüyle birleştiricidir. Damakta bıraktığı lezzet ile tirit geçmişte yaşanmış olan kötü ve kırıcı olan yaşanmışlıkların izlerinin silinmesine aracı olmaktadır.

En küçüğünden en büyüğüne kadar kimsenin “hayır” diyemediği şey tirittir. Tirit kaynaştırıcıdır. Nasıl ki sert tandir ekmeğini etin suyu yumuşatıyorsa insanlar-aileler arasında katılmış soğumuş mesafe konmuş ilişkileri de yumuşatan araya bir sıcaklık veren bir yiyecektir.

Elmadağ'da et tiridini yemeğe davet edilince gitmek gerekir. Nimete küsmek olamayacağı için davet edilen herkes bir şekilde yemeye katılır. Tirit yemeye gitmemek davete icap etmemek büyük saygısızlık olarak kabul edilir.

“Eskiden büyüklerimiz birbirine küs ve kavgalı olan aileleri bazen de kardeşleri bir sofraya etrafında toplayıp aradaki kırgınlıkları hafifletmek amacıyla tirit yemeye davet ederlerdi.” (KK-4, KK-7)

Tiridin bir özelliği de ortada büyük bir tabakta yenmesidir. Aynı tasta yemek yiyenlerin birbirlerine yanlış yapmayacağına inanılmaktadır. Tiridin bir özelliği de aynı kaptan aynı ekmeği paylaşmaktır. Tiridi yerken insanların kaşıklarının birbirine değmesi dahi bir iletişim olarak kabul edilmektedir. Ortak kaptan tirit yenirken herkesin kendi önünde yeme zorunluluğu birbirinin varlığını kabul edip kendi nefisini kontrol etmeyi ve aynı ortamdaki insanların hakkına saygı göstermek gerektiğini tirit yemek için bir araya gelen insanlara hatırlatır. Tirit bu sebeple basit sıradan bir yemek değildir.

“Aynı kaptan yenen tirit olsa da aslı ekmektir. Hepimizin kursağında aynı ekmekten var denilir. Birbirine yanlış yapmaz nankörlük etmez diye düşünülür. Aynı kaptan yenilen tiritte kaşıklar birbirine sırt sırta değer. Birbirine destek olmak aynı lokmayı paylaşanların birbirine destek olması da beklenir. Aynı kaptan yemek yiyenlerin huylarının birbirine benzediği de düşünülür.” (KK-1)

Tiritte kullanılan kemikli et ise özellikle de birbiri ile küs kardeşler için aileleri tarafından verilen yemek için yaptırılan tiritte niyet belirleyici bir işlevle kullanılmaktadır.

“Tiridin gemüklü etle yapılması keyfi bir durum değildir. Birbiri ile küs gardaşlar bir sofraya etrafında oturduktan sonra ailenin reisi olarak ata olarak baba tiridin üzerine yenilmek üzere bırakılan gemüklü etlerden iki tane alarak birbiri ile küs kardeşlere uzatır. Bu davranışın anlamı, sizler et ve kemik gibisiniz. Kursağınızdan benim ekmeğim var. Aynı karında yatıp aynı kaptan yemek yemişsiniz. Nasıl ki bu et ve kemik birbirinden ayrılmıyorsa sizde birsiniz. Tiride tadını veren et ve kemikse yaşadığınız hayata da tat veren birbirimizin varlığı ve desteğidir demektir (KK-10).

Tirit yenirken ailenin büyüğü de sofrada olur. İlk lokmayı o alır. Diğerleri daha sonra başlar. Küsleri barıştırma yemeğidir.

Sonuç

Yukarıda yapılan tespitler ile kaynak kişilerin açıklamaları açıkça göstermektedir ki Ankara'nın Elmadağ ilçesi tirit çeşitleri yönünden son derece zengin bir mutfağa sahiptir. Elmadağ mutfağının tirit üzerine kurulması ve tiritle anılmasını sağlayan aktör ise tandır ekmeği olmuştur. Tandır ekmeği olmadan tirit kültüründen söz etmek mümkün değildir. Geçiş dönemleri başta olmak üzere gündelik hayatın için de tirit yapmanın yolu öncelikle tandır ekmeğinin yapımından geçmektedir. Tandır ekmeği merkezli bir tirit kültüründen tirit çeşitleri merkezli de bir Elmadağ mutfağından bahsetmek mümkündür. Hayatın her aşamasında günlük öğünü savarak açlığı gideren, düğünde, sünnetle hac uğurlamada yapılan törene işlevsellik katan, düğünde yapılan evliliğin onay aldığını topluma ilan

ederken, hac uğurlamada helalleşmenin simgesi olmuştur. Ölüm de ise kırk ekmeği, ölü aşı kimliğiyle ölen kişinin hayatta iken yemeyi sevdiği yemek olarak yapıp dağıtılmıştır. Tirit aynı zamanda adak ve kefarete yemeği olarak da Elmadağ mutfağında yer almıştır. Bir dileğin olması durumunda adak olarak kesilen kurbanın etinden tirit yapılarak (tirit dökülerek) verilen yemeğin adı olmuştur. Bereketli bir yıl olması için yılbaşı akşamları tavuk tiridi yapılırken, kardeşler, akraba ve komşular arasındaki küslüklerin giderilmesinde de et tiridi uzlaştırıcı olarak rol üstlenmiştir. Tiridi toplumun göz önünde, uzlaştırıcı yapan, herkesi aynı sofrada buluşturması ve aynı kaptan yenilmesidir. Bu durum kimsenin diğerinden bir farkının olmadığını ayrı gayrı durumunun bulunmadığını vurgusu olarak görülmüştür. Edilen yeminin bozulması için de Elmadağ'da et tiridi yapılmaktadır. Anadolu'da yeminini bozanların köpeğin başında ekmeğe kırıldığı bilinmektedir. Bu uygulama Elmadağ'da tandır ekmeğini doğrayıp üzerine et tiridi dökerek topluma yedirilme suretiyle karşılık bulmaktadır. Tandır ekmeğini tiridin altına doğramak, aslında ekmeğe kırma davranışına karşılık gelmektedir. Söz konusu tespitler yalnızca Elmadağ mutfağının değil aynı zamanda Elmadağ'da yaşayan insanların toplumsal ilişkilerinin tandır ekmeği ile yapılan tirit üzerine kurulu olduğunu göstermektedir. Tirit Elmadağ'da toplumsal onayın ve uzlaşmanın sembolü olmuştur. Kuru ve bayat ekmeğin üzerine kemik suyunun dökülmesiyle yapılsa da taşımış olduğu işlev toplum için ifade ettiği anlam daha derindir. Elmadağ'da tirit nesilden nesile aktarılan tören yemeği olarak yapılarak yaşatılan damakta bıraktığı tat ile her zaman anılacak geleneğin adı olmuştur.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

- Ceylan, M. (1983). *Tarihi ve Folkloruyla Elmadağ*. Ankara: Yargıçoğlu Matbaası
- Cunbur, M. (1981). Mevlana'nın mesnevisinde ve Divan-ı Kebirinde yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1987). *Türk kültür tarihine giriş IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özel, A. (2006). *Ankara ili Elmadağ ilçesi'nin sosyo-ekonomik ve kültürel yapısı*. Niğde: Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Özgen, M. (2019). Türk halk kültürü uygulamalarında çöplük, çöp, atık. *Gübre, Tezek, Çöp Kitabı*. (Ed.: Emine Gürsoy Naskali), 435-468, İstanbul: Kitabevi.
- Özgen, M. (2022). Tokat'ın Şehir Efsanesine Dönüşen Kültür Öğeleri, *Şehir Efsaneleri Kitabı*. (Ed.: Emine Gürsoy Naskali), 177-216, Çanakkale: Paradigma Akademi
- Samancı, Ö. (2013). Osmanlı kültüründe ekmeğin simgesel anlamları. *Yemek ve Kültür*, 32, 72-77.
- Soysal, S. (2007). *Derviş sofraları*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Terzioğlu, İ. (2014). *İpek yolundaki Derbent Elmadağ sehrengizi*. Ankara: Ark Yayınları.

Elektronik Kaynaklar

URL-1: <https://www.youtube.com/watch?v=S7TNYEMovdE> (Eriřim: 16.11.2019)

URL-2: <https://www.siyerdergisi.com/?h447/tirit> (Eriřim: 19.11.2019)

URL-3 : <https://sozluk.gov.tr> (Eriřim:19.11.2019)

Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Yalçın Hüner, Elmadağ 1952, Esnaf (Görüşme 19.03.2017 /Elmadağ)
- KK-2: Yaşar Hüner, Elmadağ 1950, Esnaf (Görüşme 21.03.2017 / Elmadağ)
- KK-3: Hatice Hüner, Elmadağ, 1956, Ev hanımı (Görüşme 20.03.2017 /Elmadağ)
- KK-4: Fadime Kıvrak, Elmadağ 1947, Ev Hanımı (Görüşme 29.03.2017 /Elmadağ)
- KK-5: Kısmet Özgen, Elmadağ 1967, Ev Hanımı, (Görüşme 26.03,2017 / Elmadağ)
- KK-6: Satiye Yoldemir, Elmadağ 1961, Ev Hanımı (Görüşme 25.03.2017 /Elmadağ)
- KK-7: Mustafa Bilecen, Elmadağ 1954, Esnaf (Görüşme 24.03.2017 / Elmadağ)
- KK-8: Nazım Atakan, Elmadağ 1961, Esnaf (Görüşme 23.03.2017 / Elmadağ)
- KK-9: Arif Önemli, Elmadağ 1964, Esnaf (Görüşme 22.03.2017 /Elmadağ)
- KK-10: Miset Özgen, Elmadağ, 1968, Ev Hanımı, (Görüşme 15.03.2017 /Elmadağ)
- KK-11: Nevin Keskin, Elmadağ 1965, Ev Hanımı, (Görüşme 18.03.2017 / Elmadağ)
- KK-12: Hatice Soğukpınar, Elmadağ 1972, Ev Hanımı, (Görüşme 16.03.2017 /Elmadağ)
- KK-13: Şükran Elibol, Elmadağ 1958, Ev Hanımı, (Görüşme 27.03.2017 / Elmadağ)
- KK-14: Ünzile Çete, Elmadağ 1971, Ev Hanımı, (Görüşme 28.03.2017 /Elmadağ)
- KK-15: Ayşe Koçođlu, Elmadağ 1963, Ev Hanımı, (Görüşme 17.03.2017 /Elmadağ)
- KK-16: Suzan Özgen, Tokat 1940, Emekli Ebe Hemşire (Görüşme 18.06.2017 / İstanbul)
- KK-17: Fatma Yoldemir, Elmadağ 1969, Ev Hanımı (Görüşme 30.03.2017 /Elmadağ)
- KK-18: Mustafa Özdamar, Konya 1946, Araştırmacı -Yazar (Görüşme 11.06.2017 /İstanbul)



Elmadağ mutfağının tirit üzerine kurulması ve tiritle anılmasını sağlayan, Elmadağ'da Halk Arasında "Sığır Dili" , "Tavşan Öldüren" Adı Verilen adı Tandır Ekmeğinin yapılışı



Elmadağ'da ana yemeğin "Et Tiridi" olduğu düğün yemeği (1950'li yıllar)



Elmadağ'da Tiridin gerçek lezzetini verebilmek hüner isteyen bir iştir ki bunun için düğünlerde özel kadın aşçılar tutulur



Elmadağ'da "Et Tiridi" düğün, bayram ve hac uğurlama sofralarının ana yemeği olmuştur.



Ankara ve çevresinde “Elmadağ Tiridi” olarak bilinen, “Et Tiridi”



Elmadağ Mutfağındaki tirit çeşitlerinden bir diğeri de Tavuk tirididir. Bereketi temsil ettiğine inanılan Yılbaşı sofraları başta olmak üzere, Gerdek gecesinde gelinle damadın yemesi için hazırlanan “*Tavuk Tiridi*”



Elmadağ mutfağında günlük öğünü savmak amacıyla yapılan tiritlerden
Kafa (Kelle) Tiridi



Elmadağ mutfağında günlük öğünü savmak amacıyla yapılan tiritlerden;
Çaman (Çemen) Tiridi

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate: Bu çalışmanın verileri, 2020 yılından önce toplandığı için geçmişe dönük etik kurul belgesi alınmamıştır. Ancak araştırma etiğine uyulmuştur. / Because the data of this study were collected before 2020, a retrospective ethics committee document was not obtained. However, research ethics were complied with."

Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.

Yazarın Notu / Author's Note: Bu çalışma, İKSAD tarafından 9-11.03.2018 tarihlerinde Mardin'de düzenlenen Uluslararası İKSAD Sosyal Bilimler Kongresi'nde sunulan, özet olarak basılan "Elmadağ İlçesinde Tirit Gelenegi" adlı bildirinin genişletilmiş ve geliştirilmiş halidir. / This study is the expanded and improved version of the paper titled 'Tirit Tradition in Elmadağ District of Ankara', which was presented orally and in summary at the 1st International İKSAD Social Sciences Congress held in Mardin between 9-11 March 2018 by İKSAD.