

YÖRÜKLERDE BİR AZIK TÜRÜ: ÇÖREK/A Juruk Equipage: Shortbread

Mehmet ALPTEKİN

Dr. Öğr. Üyesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi e-posta:
mehmetalptekin@kilis.edu.tr, Orcid: 0000-0003-2387-2576

Makale Bilgisi/Article Information

Makale Türü/Article Types
Araştırma Makalesi/Research Article

Geliş Tarihi/Received Date
11 Ekim 2018/11 October 2018

Kabul Tarihi/Accepted Date
14 Aralık 2018/14 December 2018

Yayın Tarihi /Published Date
24 Aralık 2018/24 December 2018

Yayın Sezonu/Published Season
Aralık 2018/December 2018

Atıf/Cite as

Alptekin, M. (2018), “Yörüklerde Bir Azık Türü: Çörek/A Juruk Equipage: Shortbread”, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 8 (16), 381-392.

Bu makale en az iki hakem tarafından incelenmiştir.

Rights Reserved.
For Permissions
sbedergi@kilis.edu.tr

YÖRÜKLERDE BİR AZIK TÜRÜ: ÇÖREK

A Juruk Equipage: Shortbread

ÖZ

Azık, yolculukta yenmek için hazırlanan yiyeceklerin genel ismidir. Yörüklerin günlük hayatları, genellikle hayvanlarının peşinde yolculuklarla geçmektedir. Sabahın erken saatlerinde keçi ve koyunları otlamak için yola çıkan Yörükler, akşam saatlerinde evlerine dönmektedir. Yörükler gün içerisindeki açlık ihtiyaçlarını; yağlıklarına sardıkları azık ve katıklarıyla gidermektedirler. Yörüklerin azıklarının başında çörek gelmektedir ki yendiği andan itibaren kişiyi uzun süre tok tutan bir yiyecektir.

Çörek hem yapımının kolay olması hem de uzun süre tazeliğini koruması bakımından Yörükler tarafından tercih edilmektedir. Çörekler, Yörük yaşamının önemli lezzetleri arasında olup farklı türlerde yapıp her döneminde karşımıza çıkmaktadır. Kısacası doğumdan ölüme kadar hayatın her aşamasında kendine yer edinmiştir.

Çalışmada, Yörük yaşam tarzının vazgeçilmez besinlerinden olan küllü ve yağlı çöreğin Mersin-Silifke Yörükleri arasındaki önemi üzerinde durulmuştur. Çalışmadaki veriler görüşme yöntemi ve doküman incelemesiyle elde edilmiştir. Elde edilen veriler kültür analizi yöntemiyle incelenmiştir. Bu sayede, bir dönem Yörük kültür hayatının önemli yiyecekleri arasında olan çöreğin Türk kültüründeki önemine de dikkat çekilmeye çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: Türk kültürü, Azık, Yörük, Çörek.

ABSTRACT

Equipage is a general term for food prepared to be eaten during travel. Juruks usually spend their everyday lives with travelling and taking care of their animals. Juruks, who take off early in the morning to graze goats and sheep, get back home late in the evening. They appease with their equipage that are wrapped around large napkins during the day. The main equipage of Juruks is shortbread which makes one feel full for a long time.

Shortbread is favored by Juruks not only because it is easy to do but also because it remains fresh for a long period of time. Shortbread is among the most essential tastes of Juruk life culture that can be cooked in different kinds and that appears in every stage of their lives. It has gained ground in each period of life from birth till death.

The study emphasizes the importance of irreplaceable ashy shortbread and scone among Mersin-Silifke Juruks. The research data was gathered via interview and document analysis methods. The findings were analyzed through culture analysis method. By this means, it was endeavoured to draw attention to the importance of shortbread in the Turkish culture which was once one of the most essential food of Juruk cultural life.

Keywords: *Turkish culture, Equipage, Juruk, Shortbread.*

GİRİŞ

İnsanoğlu, ilk dönemlerde üzerinde yaşadığı doğaya hükmedip günlük hayatını devam ettirmek için çeşitli çareler düşünmüş ve bu amaç etrafında birçok pratik gerçekleştirmiştir. İlk olarak temel ihtiyaçlarını (su, yemek, ısınma ve uyku) karşılamak için doğaya başvurmuştur. Temel ihtiyaçların en önemlilerinden olan su ihtiyacını akarsu ve göl kenarlarına yerleşerek gideren insanoğlu, önemli bir ihtiyaç olan besin kaynaklarını da toplayıcılık, avcılık ve bitki köklerinden faydalanarak temin etmiştir. Değişen yaşam şartlarına bağlı olarak da yeme ve içme kaynakları da değişmiştir. Bu durum Türkler için de geçerlidir.

Türklerde tarih boyunca en önemli ekonomik faaliyetler genellikle hayvancılık çerçevesinde olduğu için ilk dönemlerde temel ihtiyaçların temini ve yeme-içme kültürleri hayvancılık çevresinde şekillenmiştir. İlerleyen dönemlerde kabul edilen yeni dinler ve komşu olunan milletlerle etkileşim de yeme-içme kültürünün şekillenmesinde etkili olmuştur.

Türk mutfağının şekillenmesindeki diğer bir husus da göçebe yaşam şeklidir. Göçebe yaşam tarzında uzun süre dayanacak besinlerin hazırlanması ve temin edilmesi önemli bir husustur. Öyle ki geçim araçlarını elde etmek için mevsimlere bağlı olarak yaylak ve kışlak değiştiren ve toprağa yerleşmemiş olan toplumların hayat tarzı (Ülken, 1969: 119) olarak tanımlanan göçebelikte hareketlilik söz konusudur. Göçebelik denilince avcılık, hayvan yetiştirme ve yetmez bir çiftçilikle hayatını devam ettiren kabileler (boy) akla gelmektedir. Yaşam şartları, bu kabileleri yeni otlaklar ve bereketli yerler keşfetmeye sevk ettiği için toplu olarak yer değiştirme ve akın onların başlıca özellikleridir (Ülken, 1969: 119). Göçebelik esas olarak tarım yapılmasına uygun arazilerin olmadığı veya sınırlı olduğu, toprağın verimsizleştiği ve sert iklim koşullarının bulunduğu bölgelerde yaşayan toplumların temel yaşam biçimidir (Karataş, 2017: 131). Çevre ve iklim koşullarına bağlı olarak bu bölgelerde yaşayan insanlar hayatlarını devam ettirebilmek için çeşitli üretim biçimleri ortaya koymuşlardır ki bunların başında hayvancılık gelmektedir.

Göçebe toplumlar temel ihtiyaçlarını hayvancılıktan karşıladıkları için hayvanlarına gereğinden çok önem vermişlerdir. Hayvancılığa bağlı olarak insanların bir bölgeye bağlı kalmasını engelleyen bu durum onların hareketli bir toplum yapısına sahip olmalarına vesile olmuştur. Zaman içerisinde bu toplum yapısı çerçevesinde göçerevli, göçebe, göçer, atlı-göçebe, konar-göçer gibi ortak paydada birleşen kültür hazineleri ortaya çıkmıştır.

Türklerin hepsi göçebe toplum yapısına sahip olmayıp, özellikle hayvancılıkla uğraşanları bu gruptadır. Göçebe toplum yapısına sahip

olanlarını ise Yörükler oluşturmaktadır. Yörük kelimesi Türkçe Sözlük'te hayvancılıkla geçinen, genellikle Toroslarda yaşayan göçebe Türk oymağı (1998: 2498) olarak izah edilmektedir. Ayrıca, Anadolu'ya gelip burayı yurt tutan göçebe Oğuz boylarını (Türkmenleri) da ifade eden bir kelimedir (Eröz, 1991: 20). Anadolu'da Yörüklerin yayıldıkları sahalara, Kızılırmak yayının batısından İçeli de içine alacak şekilde çekilecek çizginin batısında kalan bölgeler ile Rumeli toprakları olarak tespit edilmiştir (Gelekçi, 2014: 15) Anadolu'da konar-göçer Yörüklere günümüzde de rastlanmaktadır. Büyük bir kısmı yerleşik hayata geçen konar-göçer Yörüklerin bu son temsilcileri Sarıkeçili Yörükleridir. Kışın Mersin civarlarında yazın ise Konya Seydişehir civarlarında konaklayan bu son konar-göçerlerin sayısı, yerleşik hayata geçme nedeniyle, her geçen gün azalmaktadır (Gelekçi, 2014: 16).

Yörüklerin günlük yaşamları hareketli bir yapıya sahip olduğu için yeme-içme kültürleri de buna göre şekillenmiştir. Bu nedenle genel olarak uzun süre tazeliğini koruyabilen, hazırlanması ve taşınması kolay yiyecekler tercih edilmektedir. Bu yönüyle çörek, gerek günlük öğünlerde gerekse öğün arasında yenebilmesi ve uzun süre tok tutması hasebiyle Yörükler tarafından çok tercih edilmiştir.

Çörek, az yağlı bazen şekerli ve yumurtalı gevrekçe bir hamur işi (Türkçe Sözlük, 1998: 503) olup günümüzde çay davetlerinin, günlerin ve kahvaltılarının en çok tercih edilen lezzetlerindedir. Türk dilinin ilk sözlüğü olan *Divan-ü Lûgat-it- Türk*'te “çörek” karşılığında “kömeç” kelimesinden bahsedilmektedir. “Kömeç” kelimesi küle ve küle benzer şeylere bir nesne gömüldüğünde kullanılan “kömdi” fiilinden gelmiştir (Atalay, 1985: 12). Farsçaya da “kumac” veya “komec” şeklinde geçmiştir. Fakat Farsçada “kumac”, bazlama manasına gelmektedir. Çağatay Türkçesinde de “kömeç” sözü külde pişirilen ekmek anlamındadır (Ögel, 2000b: 51). Orta Asya'da Kırgız bölgesinde de “kömüç” kelimesi, külde pişirilen ekmek anlamında kullanılmaktadır (Ögel, 2000b: 51).

Yuvarlak ekmek manasına gelen çörek, çi-börek'ten gelmiş olabilir (Tietze, 2002: 536). Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü'nde; iki sac arasında ya da külde pişirilen mayasız ekmek (Gülensoy, 2007: 552) şeklinde tanımlanmıştır. Derleme Sözlüğü'nde; fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek olarak ifade edilen çörek (kömbe), Sütçüler (Isparta), Şiran (Gümüşhane), Beyşehir (Konya), Osmaniye-Adana ve Iğdır-Kars'ta da aynı isimlerle bilinmektedir (http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=k%C3%B6mbe). Elazığ'da ise kömbe'nin gömme şeklinde söylenişi de söz konusudur. Ayrıca Azerbaycan Türkçesinde çörek, ekmek

demektir. Bu konuda Bahtiyar Vahapzâde'nin Çörek Vatan şiiri de dikkatlerden kaçmamaktadır (Vahapzâde, 1995: 43-45).

Dede Korkut Kitabı'ndaki *Bamsı Beyrek Boyu*'nda, Bamsı Beyrek on altı yıl tutsak kaldıktan sonra döndüğü ülkesinde yedi kız kardeşinin yanına gider. Kız kardeşlerine üç günlük yoldan geldiğini ve kendisini doyurmalarını dile getirir.

Ağ çıkarıp kara geyen kızlar

Bağır gibi üginende yoğurtdan ne var

Kara sakaç altında gömeçden ne var

Kendürükde etmekden ne var

Üç günlük yoldan geldüm toyurun meni (Ergin, 1994: 141).

Bamsı Beyrek, kız kardeşlerine seslenirken “Kara sakaç altında gömeçden ne var” derken küle gömülerek yapılan bir ekmek çeşidinden bahsedilmektedir (Gökyay, 2006: 1144). Muharrem Ergin de metindeki “gömeç”in kül ekmeği ve kül poğaçası olduğunu ifade etmektedir (Ergin, 1997: 122). Dresden nüshasındaki ilgili kısım Vatikan nüshasında bulunmamaktadır (Ergin, 1994: 171).

İlk dönemlerde Türkçede ayrıca “çörek” karşılığında “tokuç” kelimesi de kullanılmıştır. Bu kelime “tok er” sözünden alınmıştır ve “tok adam” demektir, çörek insanı doyurduğu için böyle de denilmiştir (Atalay, 1985: 358).

Zamanla değişen yaşam şartlarına bağlı olarak yeni tatlar ortaya çıkmış ve bu değişim çöreklerle de yansımıştır. İlk başlarda küllü veya kara çörek adını verdiğimiz Yörük azığı içerisine katılan malzemelerle yeni lezzetler almış ve buna bağlı olarak isimleri de değişmiştir. Tahinli çörek, haşhaşlı çörek, peynirli çörek, örgülü çörek vb. bunlardan bazılarıdır.

1. YÖRÜKLERDE ÇÖREK YAPIMI

1.1. Çörek Yapımı İçin Gerekli Malzemeler

1.1.1. Un: Çörek yapımında, yufka yapmak için kullanılan kepekli un tercih edilmektedir. Çünkü eski dönemlerde şimdiki gibi un ve kepeğini ayıran sistemler olmadığı için çörek yapımında kepekli undan faydalanılmıştır. Ayrıca kepekli undan elde edilen çöreklerin daha geç bayatlaması ve hazminin kolay olması bunda etkilidir.

1.1.2. Maya: Yağlı çörek yapımı için kullanılır. Çörek yapımında, mayanın yanında bazen lezzetli olması için süt veya yoğurt da kullanılmaktadır. Günümüzde, hamuru mayalamak için marketlerden alınan

hazır mayalar kullanılırken, eski dönemlerde ise bir önceki ekmek hamurundan ayrılan bir topak ekşimiş hamur (ekşi maya veya yaş maya) katılırdı (KK.1).

1.1.3. Susam /Küncü: Çöreğin vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Çöreğe lezzet verdiği gibi görsel bir güzellik de kazandırmaktadır.

“Susam”, Oğuzca bir kelime olup eski Türkçede “ügür” olarak geçmektedir (Atalay, 1985: 358). İranlılar ise susama, “küncü, künci” demekteydiler. Zamanla bu “küncü, künci” sözleri, Harezmsâhlar ile Anadolu’daki Osmanlı Türk kültür çevrelerinde de devam etmiştir (Ögel, 2000a: 339).

1.1.4. Çörek otu: Tercihe bağlı olmakla birlikte fazla olmamak şartıyla susamdan sonra çöreğin üzerine lezzet katması için serpilir.

1.1.5. Yağ: Çörek yapımında, yağ olarak zeytin yağı tercih edilmektedir.

1.1.6. Tuz: Çörek yapımında, kaya tuzundan elde edilen tuz kullanılır.

1.1.7. Su: Su, çöreğin hazırlanışında önemli bir unsurdur. Sıcak su ile mayalanan hamur daha hızlı kıvama gelmektedir.

1.2. Çöreğin Yapım Aşaması

Yörük kültüründe iki türlü çörek söz konusudur. Bunlardan ilki kül çöreği, küncülü çörek, kara çörek ve kömbe adıyla bilinmektedir. Diğeri yakın dönemde yapılmaya başlanan yağlı çörektir.

1.2.1. Kömbe / Kül Çöreği/ Küncülü Çörek / Kara Çörek

Farklı farklı isimlerle bilinmesine rağmen Yörük kültüründe ortak çağrışım özelliğine sahiptir. Ancak pişirilme aşamasında kül ile temas hâlinde olmasından dolayı küllü çörek, üzerine küncü (susam) atıldığı için küncülü çörek, yapımı için özel bir ilgi ve yetenek gerektirmediği için de kara çörek ve küle gömülerek yapıldığı için kömbe adlarıyla bilinmektedir. Mersin-Silifke Yörüklerinde yaygın olarak kömbe veya diğer adıyla kül çöreği adıyla bilinmekte olup yapım aşaması aşağıdaki gibidir:

Belirli miktarda alınan unun¹ içerisine su ve tuz ilave edildikten sonra belirli kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Bu hamurda maya kullanılmaz.

¹ Küllü çörek yapımı için kepekli un tercih edilmektedir. Çünkü bu çöreğin kara çörek adı almasının nedenlerinden birisi de yapım aşamasında esmer un adı verilen kepekli un kullanılmasıdır.

Hamurun kalınlığı 4-5 cm olurken genişliği bir sacın içerisini kaplayabilecek şekilde yaklaşık 60 cm olur.

Kül çöreği için hazırlanan hamur, büyük bir beze hâline getirilir. Bu bezeye sacın üst kısmında şekil verilir. Kalın bir bazlama şeklini alan hamurun üzerine susam serpilir. Susamın bol olmasına dikkat edilir. Daha sonra kıvama gelen hamur sacın üzerinden küllü zemine indirilir.

Kül çöreğinin yapım aşamasında karşımıza çıkan en önemli hususlardan birisi de küllü zemindir. Genellikle ekmek (yufka) yapımı bittikten sonra geri kalan kömürlü kısım küllerden ayrılır. Ocağın içerisinde sadece küllü kısım kalmaktadır. Çörek için hazırlanan hamur, bu küllü zeminin üzerine bırakılır ve üzeri sac ile hava almayacak şekilde kapatılır. Daha sonra ocaktan çıkarılan kömürler sacın üzerine bırakılır.

Küllü zemin ve sac arasındaki hamur, hem alttan hem de üstten ısındığı için renk olarak kırmızı bir hâl alır. Hamur, bu ortam içerisinde yaklaşık olarak yarım saat kadar pişirilir. Daha sonra sacın bir kenarı şiş ile kaldırılır. Eğer çörek kırmızı renk almışsa çıkarılır, tam olarak pişmemiş ise duruma göre 5-10 dakika daha pişirilir. Kırmızı hâle gelen çöreğin piştiğinin anlaşılmasından sonra ekmek yapımında kullanılan şişler sayesinde sacın altından çıkarılarak yufka açılan senidin üzerine bırakılır. Bu arada çöreğin üzerindeki küller temizlenir. Daha sonra bıçakla kıyılarak servise hazır hâle getirilir.

Çadır dışında yenecek çörekler yağlığa² katılarak sarılır. Çadırdaki yenmek veya misafirlere ikram edilmek için saklananlar ise davarcığa³ katılır. Davarcık içerisine katılan küllü çörek hiç bozulmadan bir hafta kadar dayanmaktadır (KK.1).

1.2.2. Yağlı Çörek / Kete

Kete; yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan, küldü pişirilen çörek (Türkçe Sözlük, 1998: 1284). Ketenin veya diğer adıyla yağlı çöreğin diğer çörekten ayrılan en büyük özelliği bol yağlı olması ve hamurunun yapım aşamasında maya kullanılmasıdır.

Mersin-Silifke Yörüklerinde, çörek yapılmadan bir akşam önce hamur hazırlanır ve sabaha kadar bekletilir. Akşamdan una bir önceki ekmek hamurundan ayrılan ekşimiş hamur (maya) eklendikten sonra su ve tuz da ilave edilerek yoğrulur. Yumuşak bir kıvama gelen hamur, sabaha kadar dinlenmeye bırakılır.

² Yağlık: Başörtüsü büyüklüğündeki yemek sofrası (bez).

³ Davarcık: Keçinin derisinin kılları temizlendikten sonra çeşitli amaçlar için (özellikle yiyecek saklamak için) kullanılan kısmı.

Sabaha kadar kabaran hamur, tepsinin içerisine yerleştirilmeden önce yapışmaması için tepsinin zemini zeytinyağı ile yağlanır. Tepsinin içerisine hamur yerleştirildikten sonra hamurun da üzeri yağlanır. Hamur, bıçakla eşit parçalara ayrıldıktan sonra üzerine susam serpilir.

Çöreği pişirmek için önceden hazırlanan ateşin köz hâline gelmesiyle tepsi kömürün üzerine bırakılır ve tepsinin üzeri sac ile kapatılır. Aynı şekilde sacın üzerine de kömür ve odunlar yerleştirilip ateş iyice yakılır. Yaklaşık 40-50 dakika piştikten sonra ateşten çekilen çörek servis için hazırlanır (KK.1).

1.3. Çöreğin Yapıldığı Zamanlar

Çörek, Yörük kültüründe günlük hayatın vazgeçilmez yiyeceklerindedir. Doğumdan ölüme kadar günlük hayatın her safhasında kendine yer bulduğu görülmektedir. Bu bölümde Mersin-Silifke Yörüklerinde çöreğin hazırlandığı ve ikram olarak sunulduğu zamanlara değinilmiştir.

1.3.1. Doğumla İlgili Uygulamalarda: Toplumun sürekliliğini sağlayan doğum olayı, Türk dünyasında birçok gelenek ve göreneğin oluşmasını sağlamıştır. Bu gelenek ve göreneklerin temelinde Şamanizm, Türk mitolojisi ve İslam dininin ortak sentezi vardır.

Çocuk, bir ailenin ve toplumun sürekliliğinin sembolüdür. Çocuğun olmadığı durumlarda ise aile bireyleri değişik uygulamalara başvurmaktadır. Bu uygulamalarda birisi ise halktan toplanan yiyeceklerle çörek yapmaktır. Çocuğu olmayan kadın, kırk kapı gezerek un, susam ve yağ gibi gıdalardan toplar. Daha sonra bundan çörek yaparak yoksul kişilere dağıtır. Bu sayede dileğinin gerçekleşeceğine ve çocuğu olacağına inanır (KK.3).

1.3.2. Kız İstemede: Evlilik aşamasının önemli bir basamağını kız isteme gerçekleştirir. Yörükler arasında, kız istemeye gidilirken kız evine çörek götürmek yaygın bir gelenektir. Bu çörek, genellikle damat adayının kardeşleri tarafından baş üstünde taşınırdı (KK.2). Bu sayede hediyeğin değeri de ön plana çıkarılmaktadır. Kız istemek için götürülen çöreklerin bol susamlı ve yağlı olmasına dikkat edilirdi (KK.1)

1.3.3. Ölümle İlgili Uygulamalarda: Bir kişi öldükten sonra defin işlemleri devam ederken genellikle ölen kişinin yakınları çörek pişirirler ve defin işlemleri bittikten sonra katılan insanlara ikram ederler. Bu vesileyle cenaze için yapılan duaların, ölen kişinin kabir azabını azaltacağına inanılır (KK.2). Günümüzde ise mezarlık çıkışında çörek dağıtma geleneği sona ermiştir. Genellikle tatlı türü çikolata, lokum gibi yiyecekler ikram edilmektedir.

1.3.4. Misafirlikte: Yörük kültüründe kahvaltıdan günlük öğünlere kadar her yerde karşımıza çıkan çörek, eve gelen misafirlere sunulan en büyük ikramlar arasında gelmektedir.

1.3.5. Perşembe Akşamı: Yörüklerin inancına göre; ölen akrabaları perşembe akşamı evi ziyaret ederek akrabalarının kendilerini hatırlayıp hatırlamadıklarını öğrenmek istemektedirler. Bu nedenle aile fertleri evlerinde bu akşam çörek pişirirler ve çörek pişerken ocağa bir tutam yağ atarlar. Ocağa atılan yağın evi ziyarete gelen ölen akrabalarının ruhuna ulaşacağına inanırlar. Pişirdikleri çöreği de komşularına ikram etmektedirler (KK.3).

1.3.6. Yağmur Duası Uygulamalarında: Özellikle baharın gelmesiyle birlikte Yörüklerin bulunduğu yerleşim bölgelerinde havanın yağışsız gitmesi üzerine bir hareketlilik yaşanır. Halkın içerisinde özellikle gençler yağmur duası için bir araya gelerek ev ev, çadır çadır bişek gelin (çömçe gelin) yapımı için dolaşırken her evden değişik ürünler toplarlar. Bu süreçte toplanan ürünlerden değişik yiyecekler yapıldığı gibi çörek de yapılmaktadır.

Ev ev gezen gençler, evin kapısını çalıp “Çömçe gelin geldi.” dediklerinde ev sahibi evdeki un, bulgur, döğme; pekmez, yağ gibi ürünlerden verir. Bu arada gençler “Bereket versin.” derken ev sahibi de “Bereketli olsun.” diyerek evden ayrılırlar.

Toplanan ürünlerden yapılan çörek, pişirildikten sonra törene katılan herkese ikram edilir ve ardından yağmur duası gerçekleştirilir (KK.3)

1.3.7. Koç Katımı Uygulamalarında: Ağustos ayından itibaren sürüden ayrı tutulan koçlar ekim ayının ilk haftası gibi sürüye tekrar katılır. Buna “koç katımı” denir. Koç katımı diğer adıyla teke katımı Yörükler arasında bir ritüel havasında kutlanmaktadır (KK.3). Koçlar, sürünün içerisine katılmadan bir gün önce sürü sahipleri tarafından çörek pişirilir ve koçların sürüye katıldığı zaman hoca çağrılıp dualar okunduktan sonra köydeki herkese ikram edilir (KK.4).

1.3.8. Bayramlarda: Dini bayramların değişmez yiyecekleri arasında çörekler de yer almaktadır. Arife günü akşam hazırlanan hamur bayram sabahı erkeklerin bayram namazına gitmesiyle birlikte evdeki kadınlar tarafından fırına verilir. Erkeklerin namazdan dönmesiyle birlikte kahvaltılık olarak sofraya sunulur. Daha sonra da bayramlaşmak için gelen misafirlere ikram edilir (KK.1).

1.3.9. Göçlerde: Yörüklerin yaylak ve kışlak arasındaki yolculukları 3-5 gün bazen bir hafta devam etmektedir. Bu zorlu yolculuk sırasında

önceden hazırlanıp davarcıklara yerleştirdikleri çöreklerini (azık) yemektedirler (KK.1).

1.3.10. Günlük Öğünlerde: Yendiği zaman uzun süre tok tutma özelliğine sahip olan çörekler bazen yanına hiçbir katık alınmadan da zevkle yenebilmektedir (KK. 4).

1.4. Söz Varlığımızda Çörek

Söz varlığımız içerisinde çörekle ilgili belirli sayıda kelime hazinesi ve atasözüyle karşılaşmaktayız.

1.4.1. Çörek otu (ötçam): Düğün çiçeğigillerden bir bitki ve bunun çöreklerle çeşni katmak için ekilen, susam iriliğindeki siyah tohumu (Türkçe Sözlük, 1998: 504). Çörek otu, çöreklerin üzerine serildiği gibi Yörükler tarafından halk sağlığında kullanılıp aynı zamanda defin işlemi sırasında ölen kişinin kefeni arasına da yerleştirilmektedir (KK.4).

Çörek otunun zayıflatıcı bir etkiye sahip olduğu düşünüldüğünden genellikle şişmanlayan insanlara aç karna yedirilmektedir (KK. 4).

1.4.2. Çöreklenme: Yılanın sarılmış hâlde bulunmasına çöreklenme denir. Çöreklenmek, halka durumunda kıvrılıp toplanmak anlamındadır (Türkçe Sözlük, 1998: 503).

1.4.3. Çörekçi: 1. Çörek yapıp satan kişi. 2. Çörek yemeyi çok seven kişi (KK. 4)

1.4.4. Çöreklik: Çörek pişirmek için hazırlanan yer.

Uzun deneyimler sonucunda oluşan atasözlerimizde de çörek çeşitli şekillerde yerini almıştır. Aşağıdaki örneklerde bunu görmekteyiz.

Yoksulluk içinde bulunan kimsenin bir eksiği giderilse bile başka bir eksiğin kendini göstereceğini ifade etmek için *Açın kursağına çörek dayanmaz;*

Çağrılmadık yere gidilmemesi gerektiğini ifade etmek için *Çağrılmayan yere çörekçiyle börekçi gider;*

Verimin bol olmasının kullanılan malzemenin bol olmasına bağlı olduğunu ifade etmek için *Çöreğin büyüğü, hamurun (unun) çoğundan olur;*

Bir iş için gerektiği kadar fedakârlıkta bulunmayan kişinin sonucun kusurlarını hoş görmesi gerektiğini ifade etmek için *Yağına kıymayan çöreğini yoz (kuru) yer* atasözlerinin kullanıldığını görmekteyiz. (http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_atasozleri&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5bb0bb1969a671.03380885).

SONUÇ

Çörek, Yörüklerin hayatının önemli yiyecekleri arasında yer almaktadır. Esas olarak azık görevinde kullanılan çörek, zamanla değişik fonksiyonlar da üstlenmiştir. Sabah kahvaltı, hayvan otlatırken öğle yemeği, misafirler için ikramlık, kız istemede hediye olarak sunulması bunlardan bazılarıdır.

Çöreğin, ilk sözlüğümüz Divan-ü Lûgat-it- Türk'ten başlayarak aynı anlam ve görevde kullanılması kültürel sürekliliğin devamını göstermesi açısından önemlidir.

Bamsı Beyrek destanında, Bamsı Beyrek'in kız kardeşlerinin çörek (gömeç) pişirdiğinden bahsedilmesi Oğuz mutfağının günümüz mutfağıyla benzerliğini göstermektedir.

Atalarımızın uzun tecrübelerine dayanan atasözlerimizde çöreğin kendine yer edinmesi kültür hayatımızda kazandığı önemi ortaya koymaktadır.

Mersin-Silifke Yörüklerinden yola çıkarak yaptığımız bu çalışmada, çöreğin Orta Asya'dan günümüze kadar değişen yaşam şartlarına ayak uydurarak her dönem varlığını devam ettiren bir yiyecek olduğu görülmektedir. İlk başlarda küllü veya kara çörek adı verilen Yörük azığı, içerisine katılan malzemelerle yeni lezzetler almış ve buna bağlı olarak isimlerinin ve lezzetinin değiştiği görülmektedir.

KAYNAKLAR

- Atalay, B.** (1985), *Divan-ü Lûgat-it-Türk Tercümesi I*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ergin, M.** (1994), *Dede Korkut Kitabı I (Giriş-Metin-Faksimile)*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M.** (1997), *Dede Korkut Kitabı II (İndeks- Gramer)*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gelekcı, C.** (2014), “Türk Kültüründe Oğuz-Türkmen-Yörük Kavramları”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi (HUTAD)*, 1, 15-16.
- Gökyay, O. Ş.** (2006), *Dedem Korkudun Kitabı*, İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Gülensoy, T.** (2007), *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü (A-N)*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Karataş, M.** (2017), “Göçerevlilik ve Yerleşiklik Bağlamında Selçuknâme'deki Kültür Unsurları”, *Türklük Bilimi Araştırmaları (TÜBAR)*, 42, 127-170.
- Ögel, B.** (2000a), *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B.** (2000b), *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tietze, A. (2002), *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (A-E)*, İstanbul: Simurg Kitapçılık.

Türk Dil Kurumu (1998), *Türkçe Sözlük*. (8. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu.

Ülken, H. Z. (1969), *Sosyoloji Sözlüğü*, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Dairesi Yayınları.

Vahapzâde, B. (1995), *Gurup Düşünceleri*, Aktaran: Beşaret İsmail, İstanbul: Türk Edebiyatı Vakfı Yayınları.

http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_matasozleri&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5bae45848ed866.23837347 (Erişim Tarihi: 07.10.2018).

http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori=derlay&kelime1=k%C3%B6mbe (09.10.2018).

KAYNAK KİŞİLER

KK. 1: Cennet Alptekin, Mersin/Silifke, 1960, okuma-yazma bilmiyor, evhamımı.

KK. 2: Elif Kurşun, Mersin/Silifke, 1967, üniversite mezunu, memur.

KK. 3: Elif Seven, Mersin /Silifke, 1955, ilkokul mezunu, ev hanımı.

KK. 4: Şuayib Kırtıl, Mersin /Silifke, 1967, ilkokul mezunu, serbest meslek.