

ERZURUM'DA LAVAŞ (ACEM EKMEĞİ)

Lavaş (Persian Bread) in Erzurum

Ata BAYOĞLU*

Özet

Erzurum, coğrafi konumu itibarıyla, Anadolu'yu Kafkasya ve Ortadoğu'ya bağlayan önemli yolların kavşak noktasında olması sebebiyle köklü, zengin bir mutfak ve sofrası kültürüne sahiptir. Bu kültürün en önemli unsurlarının başında hiç şüphesiz ekmeği gelmektedir. Modern fırınların yaygın olmadığı dönemlerde ekmeği ihtiyacı geleneksel yöntemlerle karşılanmıştır. Doğu Anadolu bölgesinin iklim şartlarına uygun ekmeği üretim yöntemlerinin başında ise tandırda pişirme yöntemi gelmektedir. Geçmişten günümüze tandırlar Erzurum ve çevresinde hem ısıtmak hem de ekmeği pişirmek için kullanılmaktadır. 150-200 yıldan beri bilhassa Erzurum kültürüyle özdeşleşen, lavaş (acem ekmeği) bu tandırlarda üretilmektedir. Kullanılan malzeme yönüyle tandır ekmeğine benzeyen ancak meslek olma ve tüketim ortamı bakımından kendine has bir kültürü bulunan lavaş ekmeği yöreye ait özel bir ekmeği çeşididir. Lavaş fırınlarında usta çırak ilişkisiyle yetişen ustaların zor şartlara rağmen bu işi meslek olarak devam ettirmeleri önemlidir. İnce ve uzun yapılı oluşu, tazeliğini uzun süre koruyabilmesi gibi özelliklerinden dolayı diğer ekmeğlerden farklı olan lavaş, genellikle et yemekleri, çiğ köfte ve kahvaltılarda yine yöre kültürüne has peynir çeşitleriyle tüketilmektedir. Lavaş kelimesinin

Abstract

Erzurum due to its location at the crossroads of Anatolia to the Caucasus and Middle East has a deep-rooted and rich cuisine and table culture. Beyond any doubt bread is a major component of this culture and in the times when there were no modern bakeries the demand for bread was met by conventional production methods. Up to the climate of East Anatolia the bread was baked in floor-furnaces (Tandır). From past to present floor furnaces have been used as a means to bake bread and a source for heating in Erzurum and its environment. The Lavaş bread (Persian bread) is produced in these furnaces and has become a typical product of the Erzurum culture for about 150-200 years. On the basis of its ingredients this bread resembles floor-furnace bread but the production of this bread has become a professional occupation and its consumption too has become a kind of culture among people in Erzurum. It is important that the masters of this bread baking who were trained as apprentices carry on this occupation against all the odds. Because it is thin and long and can be preserved for a long time this bread that is different from the other types is generally preferred with meat dish, breakfasts and the cheeses peculiar to this region's culture. From the etymology of the word

* Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Doktora Öğrencisi. atabayoglu55@gmail.com

tarihi kökenine bakıldığında bu ekmeğin eskiden beri Türkler arasında ve özellikle de Erzurum ve yöresinde yaygın olduğu görülmektedir. Erzurum yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası olan lavaş, hazırlanışından meslek olma biçimine kadar kendine has özellikleri olan lavaş, türkülerde dahi konu olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Lavaş, Acem Ekmeği, Erzurum

“Lavaş” it is clear that this bread type is widespread among the Turks and especially the people in Erzurum from of old. Lavaş, with its preparation procedure and consumption has become an inseparable part of Erzurum culture and more it has even made its way into folk songs.

Key Words: Lavaş, Persian Bread, Erzurum

Giriş

Ekmek, insanoğlunun uygarlık serüveni içinde binlerce yıldır, vazgeçemediği bir temel besin kaynağı olarak yer almaktadır. Ekmek, bu süreç içerisinde değişik toplumlarda meydana getirdiği kültürle günlük hayatımızda var olmaya devam etmektedir. Temel besin kaynağı olma özelliği dışında folklorumuzdan, edebiyatımıza; batıl inanışlarımızdan kutsal kitaplardaki metinlere; şarkılardan türkülerde kadar insanoğlunun oluşturduğu tüm kültürlerin nerede ise her noktasında ekmek vardır. Ekmeğin tarihine göz attığımızda medeniyetlerin tarihi kadar eski olduğunu görürüz. Eski Mısır’da, Mezopotamya uygarlıklarında, Asya ve Ön Asya da toplumların çeşitli tahılları kullanarak, değişik pişirme yöntemleriyle ekmek ürettiklerini görmekteyiz¹. Orta Asya, Anadolu, Pakistan, Hindistan, İran ve Arap ülkelerinde kullanılan tandır, genellikle ekmek pişirme ve ısınma işleviyle kullanılmaktadır². Büyük ve zengin bir medeniyete sahip olan her toplumda olduğu gibi, Türk kültüründe de ekmeğin önemli ve değerli bir besin ürünü olduğu muhakkaktır.³

Ekmek, Türk yemek kültüründe yiyeceklerin başında gelen ve çokça tüketilen temel bir gıda maddesidir. Bu yüzden, yöresel farklılıkların olduğu ekmek pişirme metotları, Anadolu’da çok zengin bir ekmek ve tandır kültürünün doğmasına yol açmıştır. Nitekim ekmek, pişiriliş biçimlerine göre farklı isimler

¹ Murat Kuter, “İnsan ve Ekmek” *Besaş Dergisi*, Bursa, 2013, s. 41.

² Kuter, “İnsan ve Ekmek” s. 41.

³ Anadolu Selçukluları döneminde Anadolu’da Ekmek üretimi ve Tandır’ın kullanılışı hakkında detaylı bilgi için bkz. Osman G. Özgüdenli-Ömer Uzunağaç, “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek”, *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar 2014, s. 44-72.

almaktadır⁴. Türk kültürü hakkında sayısız çalışmaları bulunan Türk kültür tarihçisi Bahaeddin Ögel, Türklerdeki ekmek çeşitlerini un bakımından, arpa, buğday ve darı ekmekleri; pişirilme bakımından da fırında, külde, korda ve sacda pişenler diye gruplandırmaktadır⁵.

Anadolu'nun coğrafi yönden çatısını oluşturan Erzurum ve çevresi, ekmek pişirme yöntemleri bakımından da çok çeşitlilik göstermemektedir. Özellikle iklim koşulları ekmeğin pişirme ortamlarını sınırlandırmıştır⁶. Mesela Anadolu'nun birçok yöresinde ekmek pişirmek için ocaklar, ızgara fırınlar ve genelde dış avluda yapılan pişirme ocakları kullanılırken Erzurum ve çevresinde ise tandırlar tercih edilmiştir⁷. Çünkü tandır hem ekmeğin ve aşın pişirilme yeri hem de aile fertlerinin ısınma ortamıdır. Bunun sonucu olarak tandırevi ve ocak kültürü oluşmuştur. Bu kültür, Erzurum ve çevresinde yoğun olarak yapılan ve tandırbaşı diye adlandırılan mekânın, aynı zamanda aile fertlerinin toplandığı, sohbet ettiği, yemek yediği ve aile meclisinin oluşturulduğu geleneksel yaşam evlerinin oluşmasını da sağlamıştır⁸. Sözlü geleneğin hala devam ettirildiği Erzurum'da bu alan, tandırbaşı sohbetleri, (halk hikâyelerinin anlatıldığı, manilerin okunduğu, destanların söylendiği halk kültürünün) icra mekânı olmuştur⁹. Kısaca tandır ve ekmek yeni bir meslek alanının doğmasına zemin hazırlamıştır.

Lavaş ekmeği (Acem [Ecem] ekmeği)¹⁰ bu ortam da gelişmiştir. Halkın ekmek ihtiyacı modern fırınların kurulması sürecine kadar tandırlarda pişirilen ekmekle sağlanmıştır. Bu yüzden de lavaş ekmeği Erzurum kültüründe her daim sofralara konulan ve çokça tüketilen temel besin kaynağı olmuştur. Bu derece önemli olmasına rağmen, bugüne kadar müstakil bir araştırmaya konu edilmemiştir. Bu araştırmamızda, değişik kaynaklardan hareketle, lavaş ekmeğini, Erzurum ekmek

⁴ Mahmut Tezcan, "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İş Yemekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No: 14, Ankara, 1994, s. 82.

⁵ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985, s. 44.

⁶ Nusret Koca-Hakkı Yazıcı, "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri", *Turkish Studies International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 9/8 Summer 2014, p. 39.

⁷ M. Köse, "Tandır", *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, Yıl:16, Cilt: 9, 1965, s. 3716.

⁸ Haşim Karpuz, Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Ankara, 1993, s. 46-47; Zerrin Köşklü-Şerife Tali, "Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandırevi (Mutfak) ve Mimarisi", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, Sayı: 11, Erzurum 2007, s. 95.

⁹ Köşklü-Tali, "Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandırevi", s. 98.

¹⁰ Acem kelimesi, Erzurum ağzında "Ecem" şeklinde ifade edilmektedir.

kültürü içerisinde ele almaya çalıştık. Lavaş ekmeğinin hazırlanmasından tüketimine kadar geçirdiği bütün safhaları lavaş fırını işleten ustalardan gözlemlediğimiz ve derlediğimiz bilgilerle ortaya koyduk. Lavaşın Erzurum ve çevresinde oluşturduğu tüketim kültürünü, kültür içerisindeki yerini, lavaş kelimesinin kültürel alt yapısını ve lavaş ekmeğinin bölge ekonomisine katkısını taranan çeşitli kaynaklardan, internet ortamından ve kendi derlemlerimizden yola çıkarak ortaya koymaya çalıştık.

1. Lavaş Kelimesinin Kökeni ve Yayıldığı Coğrafya

Lavaş kelimesi Azerbaycan Türkçesinde; İnce ekme, yufka ekme manasına gelmektedir. Lavaşla ilgili türetilen diğer kelimeler ise Lavaşçı: Lavaş pişirip satan kimse; Lavaşçılık: Lavaş yapıp satan kimsenin işi; Lavaşlamag: Lavaş ekmeği içine koyup bükme gibi kelimelerdir". Erzurum ve yöresinde kullanılan lavaş kelimesinin hem Azerbaycan Türkçesinde hem de Erzurum ağzında yer alması, Türkçenin her iki coğrafyada ortak kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Lavaş kelimesinin etimolojisi üzerine önemli tespitlerde bulunan Osman Fikri Sertkaya kelimenin aslının "liv aş" olduğunu yüzyıllar içerisinde ses değişiklikleriyle **Levâşe** ile **Lavâş** şekillerini aldığını ve diğer dillere Türkçeden geçtiğini belirtmektedir¹².

Ünlü seyyah Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde lavaşı ve lavaşın yapılmakta olduğu Türk ve İslam coğrafyalarını tafsilatlı bir şekilde anlatmaktadır. Yukarıda alıntılama yaptığımız bilgileri Evliya Çelebi doğrulamaktadır. Ayrıca eserde Anadolu'daki yaygın bir ekme inanişından bahsedilmektedir. Anadolu'da mübarek bir nimet kabul edilen ekmeğe ve hammaddesi buğdaya halk büyük bir saygı göstermektedir. Halkın ekmeğe gösterdiği bu saygı, bu inaniş Evliya Çelebi'nin eserinde de bahsettiği ekmeğin cennetten geldiğine dair görüşten kaynaklanmaktadır. Evliya Çelebi bu inaniş şöyle kaydetmektedir:

"Cebrâ'îl aleyhi's-selâm Hazret-i Âdem'e cennetde musâhabet eden melâ'ike-i mukarrebînlerden hedâyâ getirdi. Evvel ol helvâ ve cefne ve tike ve şed idi. Ammâ Cibrîl-i Emîn'in hedâyâsı yufka levaşe ekmeği ve buğday idi."¹³ Evliya Çelebiye göre bu hediye ekme "levaşa ekmeği" olarak adlandırılan lavaş ekmeğidir

¹¹ *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü 1*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991, s. 813.

¹² Osman Fikri Sertkaya, "Kelime Dağarcığımızdan: Lavaş Sözü Nereden Geliyor?" *Türk Dili*, Sayı: 703, Temmuz 2010, s. 41.

¹³ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap. (haz. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1997, s. 230.

Evliya Çelebi aynı eserinde İstanbul esnafından bahsederken “Esnâf-ı habbazan (ekmekçiler)” bölümünde ekmek çeşitlerini sayar ve yapılan ekmekler arasında “lavaşa yufka” ekmeklerinin de olduğunu söyleyerek şu kaydı düşer;

“Ve dahi dükkânlarında niçe gûne beyâz Ramazân pideleri ve somunlar ve lavaşa yufka ekmekler edüp mezkûr büyük ekmeklerin bir kaçın Alayköşkü dibinde pâdişâh huzûrunda yağmâ etdirirler.”¹⁴

Anadolu'nun çeşitli şehir ve kasabalarını gezip bilinçli bir şekilde gözlemleyen Evliya Çelebi lavaş ekmeğinin yaygın bir ekmek çeşidi olduğunu eserinin ilgili bölümlerinde şöyle ifade etmektedir:

Şebinkarahisar'ın “lavaşe yufka” ekmeğinden *mevsuf-ı cihân-ârâ* olarak bahsedilmiştir.

“Bu şehir içre niçe ibret-nümâlar vardır. Ammâ müsâferetimiz hasebiyle bu kadar ıttılâ' hâsıl etdik. Âb [u] hevâsı gâyet latîf olduğundan dilberânı memdûhdur. Ve ayvası dahi meşhûrdur. Ve lavaşe yufka ekmeği mevsûf-ı cihân-ârâdır”¹⁵

Evliya Çelebi, Payas şehrinde (Adana yakınında) lavaşa yufka ekmeğinin meşhur olduğunu söylemektedir.

“Ve me'kûlât[ü] meşrûbâtının memdûhâtından beyâz ve hâs ekmeği ve yaylasında pişi lavaşa yufka ekmeği ve üzümü ve inciri ve turuncu memdûhdur ammâ yaylalarında kışa karîb bir üzümü olur, bir diyâra mahsûs değildir.”¹⁶

Urfâ'da “yufka beyaz ekmeği” ve “beyaz lavaşa ekmeği” yapıldığı geçmektedir.

“Ve hâs ve beyâz lavaşa ekmeği ve sacda pişen gül pembe varağı gibi yufka beyâz ekmeği ve tennûr kebâbı ve helvası ve dud şarâbı ve harîri gâyet meşhûr-ı afâkdir.”¹⁷

Kayseri'nin meşhur yiyecekleri tanıtılırken “lavaşa yufkası”na da yer verilmiştir.

“Evvêlâ hâss u beyâz ekmeği ve lavâşa yufkası ve katmer çöreği ve mutabbak bahârlı böreği ve lahm-ı kadîd nâmiyle şöhet bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması ve mümesseket et sucuğu rub'-ı meskûnda yokdur. Pâdişâhlara hedâyâ gider.”¹⁸

¹⁴ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap. s. 250.

¹⁵ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 2. Kitap. (haz. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), s. 190.

¹⁶ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 3. Kitap. (haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), s. 31.

¹⁷ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 3. Kitap. (haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), s. 88.

¹⁸ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 3. Kitap. (haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), s. 103.

Bitlis'in meşhur olan yiyecekleri arasında "beyaz lavaşa yufkası"nı da saymaktadır.

"Evvelâ beyâz ekmeği ve beyâz lavaşa yufkası ve beyâz gül-pembe-misâl çakıl ekmeği ve kahık halka çöreği ve katmer Çeref çöreği ve mâhîcesi ve baklavası ve keklük böreği ve ışkını ve mastaba çobrası ve cacıhlı ve kızılı peyniri ve kaymağı ve gömeç balı ve keklük kebâbı ve lavaşalı keklük yahnisi ve keklük pilavı meşhûr ta'âmlardır."¹⁹

Van'da yapılan "yufka lavaşası"nın unu beyaz güle, ekmeği ise pembe güle benzetilmiş ve hiçbir yerde benzerinin olmadığı söylenmiştir.

"Evvelâ çörek otlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somunu bir diyârda yokdur illa Amasiyye Ladik'inde ve İzmit kurbünde Sabanca'da ve İslâmbol'da Tophâne'nin İsâ Çelebi ekmeği ola ve beyâz gül-i penbe-misâl yufka lavaşası ve katmer çöreği ve keklük böreği ve mastaba aşı ve karatlı aşı ve tüffâhiyesi ve karanfilli sefercesi bir diyârda yokdur."²⁰

İran'ın İmadiye vilayetinde, İmariye hanı kethüdasına verdiği hediyeler arasında "lavaş ekmeği" vardır

"Hamd-i Hudâ İmâdiyye ziyâretlerin mümkün olduğu mertebe edüp ve şehrin niçe gün seyr ü temâşâsın edüp kânûn u kâ'ide-i Ekrâdı ve âyîn-i dîvân-ı Âl-i Abbâsiyân'ı ve niçe ibret-nümâ âsârları im'ân-ı nazar ile temâşâ edüp gicemiz leyle-i kadr ü rûzumuz rûz-ı ıyd-ı nevrûz-ı Harzemşâhî olup âhir-ı kâr sene 1066 mâh-ı (---) günü İmâdiyye hânından Murtezâ Paşa kethudâsı refkımız beş kise harcırâh ve beş küheylân esb-i siyâh yeri aşkar sücâh ve bir katar-ı katır me'külât nân-ı lavaş ve omaş ve niçe gûne zî-kıymet tuhef ü âvânî harîr kumaş verdi."²¹

Siirt'in övülen yiyecekleri arasında "lavaşa yufkası" vardır.

"Evvelâ beyâz nânı ve lavaşa nânı yufkası ve köftesi meşhurdur."²²

Ala'yye kalesinde "yufka aş ekmekleri" yapılmaktadır.²³

"Lavaş etmeği", Ermenak vilayetinin meşhur yiyecekleri arasındadır.

¹⁹ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), s. 77-78.

²⁰ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), s. 117.

²¹ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), 297.

²² *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 5. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin), s. 6.

²³ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 9. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff), s. 142.

“Ve memdûhâtından Ermenak bezi ve nârı ve beyâz lavaş etmeği ve kalası meşhûrdur.”²⁴

17. yüzyılın önemli bir gezgini olan ve eserine gezdiği yerlerin çeşitli kültürel özelliklerini alan Evliya Çelebi, Anadolu'da yaygın olarak tüketilen lavaştan sıklıkla bahsetmektedir. Gezdiği bölgelerin meşhur yemeklerinin yanında lavaş ekmeğini alması bir tesadüf değildir. Buna göre Çelebi'nin eserinde zikrettiği şehirlerde yaygın bir lavaş ekmeği pişirme ve tüketme kültürünün olduğu muhakkaktır. Erzurum ve çevresinde lavaş ekmeği Evliya Çelebi'nin kayıtlarında geçmese de aynı bölge de yer alan Van, Bitlis, Siirt şehirlerinde lavaş ekmeğinin pişirilip tüketilmesi bu kültürün çok eski dönemlerden beri var olduğunu göstermektedir.

Erzurum İpekyolu üzerinde kurulmuş ortaçağın en önemli ticaret merkezlerinden birisidir. Geçiş yolları üzerinde olması nedeniyle yemek kültürü açısından da zenginlik göstermektedir. Kervanların konakladığı hanlarda, kervansaraylarda misafirlere verilen yemeklerin yanında tandır ekmeği, lavaş ekmeği sunulmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, lavaş ekmekçiliği zamanla bir meslek²⁵ haline gelmiştir. Toplumun günlük ekmek tüketimindeki yerini almasıyla birlikte bu meslek, tandır ekmeğinin ticari amaçla dönüşmesi sonucu yaygınlaştığını görmekteyiz. Tandırlarda hızlı bir şekilde pişirilen lavaş ekmeği, şekil olarak tandır ekmeğinden daha küçük bir yapıya sahiptir. “Erzurum, Erzincan, Kars ve Sivas'ta ise 15-20 cm genişlik 30-40 cm uzunluğunda yufka gibi açılan lavaşlar yine tandırda pişirilmektedir.”²⁶ Uzun süre bozulmadan saklanabilen bu ekmek çeşidi, Azerbaycan'da üretilen lavaş ekmeğine şekil ve yapılaş yönüyle benzediği için Erzurum'da halen “Acem ekmeği” ismiyle de anılmaktadır²⁷.

2. Lavaşın Erzurum Yemek Kültüründeki Yeri

Erzurum, ekmeğin hammaddesi olan buğdayın yetiştirilme ortamına müsait bir tarım kentidir. Halk, kendisinin yetiştirmiş olduğu buğdayı değirmenler sayesinde una dönüştürüp kendi ekmeğini kolaylıkla pişirebilmektedir. Elde edilen bu unlardan yöre insanı çeşitli hamur ürünleri yapmaktadır. Bu hamur ürünlerinin

²⁴ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 9. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff), s. 145.

²⁵ Bilgehan Pamuk, *XVII. Yüzyılda Bir Serhad Şehri Erzurum*, İstanbul, 2006, s. 328.

²⁶ Koca-Yazıcı, “Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri”, p. 42.

²⁷ Erzurum ve çevresinde Anadolu dışındaki Türklere özellikle İran ve Azerbaycan Türklerine acem denilmektedir.

yanı sıra tandır, fırın ve ocaklarda pişirilen ekmeğ, Erzurum mutfak kültürünün de önemli bir parçasını oluşturmuştur.

Yukarıda zikredildiği gibi Azerbaycan Türkçesinde bir tür ekmeğ için kullanılan lavaş kelimesi Erzurum'da da benzer şekilde kullanıldığı görülmektedir.²⁸ Hatta Erzurum ve çevresinde lavaş ekmeğ yerine "acem ekmeğ", "Hasankale lavaş" gibi yeni isimlendirmeler de yapılmıştır. Bu isimlendirmeden şunu anlayabiliriz: Öncelikle ekmeğün üretiliş şekli, üretim araçları, lezzeti, bazen de esinlenen veya örnek alınan bir topluluğun adı ekmeğün adının konmasında belirleyici olmaktadır. Azerbaycan yöresinde üretilen bir ekmeğ çeşidi olan lavaş ekmeğ, bu nedenlerden dolayı Erzurum'da belli bir dönem sonra acem ekmeğ terimi ile ifadesini bulabilmektedir.

Başka bir deyişle Erzurum'da sıkça kullanılan acem ekmeğ ismi; Anadolu Türklerinin "Acem" olarak nitelendirdiği²⁹ Azerbaycan ve özellikle İran'ın güneyindeki Azeri Türklerinin ürettiği ekmeğ benzerliğiyle ortaya çıkmıştır. Birbirine yakın coğrafyanın kardeş milletlerinde yiyecek, içecek ve daha birçok kültürel öğenin ortak ve benzer olması, isimlerinin aynı olması gayet tabidir. Bu, ortak kültürün farklı coğrafyalardaki tezahürüdür.

Modern fırınların yaygın olmadığı dönemlerde Erzurum şehir merkezinde ve özellikle köylerde ekmeğler yaygın olarak tandırlarda pişirilmekteydi ve herkes kendi ekmeğini kendisi üretmekteydi. Bu fırınlarda pişirilen ekmeğ de tandır ekmeğ denilmektedir. Temel besin kaynağı olan tandır ekmeğ, yüzyıllardan beri hem kırsalda hem de şehir merkezinde geleneksel yöntemlerle tandırlarda üretilmektedir³⁰. Ekmeğ, o dönemlerde çarşıdan, pazardan satın alınmıyordu. Nüfusun artması, köyden kente göç, günlük tüketim maddesi olan ekmeğ de değerli kılmaktadır. Bu ihtiyacı karşılamak için kurulan ekmeğ fırınları ise

²⁸ Lavaş, Anadolu Selçuklular dönemi Tarikat kültüründe de önemli bir besin kaynağı olduğu anlaşılmaktadır. Mesela 13. Yüzyıl tarikat erbabından olan Baba İlyas Horasanî, "Halvetnâme"sinde müritlerinin lavaş ikiye ayırarak yarısını sabah, diğer yarısını ise akşam et ile yediklerini belirtmiş, bunun kendi tarikatları içinde uygulanan bir gelenek olduğunu vurgulamıştır. Hatta Horasanî eserinde bu durumu şu beyitlerle anlatmaktadır: "Pesandan bir lavaş etmek gerekdür/iki pare anı itmek gerekdür. Lavaş'ın nısfını yisün etile/Yarısın çakla yisün lezzetile." Bkz. Kemal Erarslan, "Baba İlyas-i Horâsânî'ye Âit Halvetle İlgili Manzûm Bir Risâle", *İstanbul Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Mecmuası*, Yıl: 1997, Cilt: 20, s. 135, 149.

²⁹ Ali Arslan, "Osmanlılar'da Coğrafi Terim Olarak "Acem" Kelimesinin Manası ve Osmanlı-Türkistan Bağlantısındaki Önemi (XV-XVIII. Yüzyıllar)", *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)*, Sayı: 8, 1997, s. 17.

³⁰ Lavaş Ustası İlhami Aksakal ile 28.11.2014 tarihinde yapılan mülakat.

genellikle tandır ekmeği ürettiyordu. Kalın bir yapıya ve çabuk kuruma özelliğine sahip olan tandır ekmeği yerini aynı fırınlarda pişirilen, daha küçük, daha lezzetli, pişirmesi kolay ve daha uzun süre saklanabilen lavaş ekmeklerine bırakmıştır³¹. Tandır ekmeğine göre daha yumuşak ve ince olan bu ekmeğin halk tarafından tercih edilmeye başlanmış ve arz-talep döngüsüyle birlikte lavaş fırınlarının sayısında artış olmuştur. Bununla beraber lavaş fırınlarında usta-çırak ilişkisine bağlı olarak bir gelenek ortaya çıkmıştır. Bu gelenekle yetişen lavaşçılar, yeni fırınlar, iş yerleri açmaya başlamış ve lavaş ekmeğini ticari meta olarak tüketim ekonomisine kazandırmışlardır.

Türküler sözlü halk kültürünün en önemli ifade şekillerindedir. Toplumun acıları, sevinçleri, kahramanlıkları bazen de yemek kültürlerini türkülerde bulabiliriz. Lavaş ekmeği de diğer yemek türleri gibi Erzurum ve yöresi türkülerine konu olmuştur³².

Göle yöresine ait bir halay türküsünde lavaş şöyle geçmektedir:

“Erzurum yapıları

Tırhıçtan kapıları

Yine burnuma esti

*Lavaşın kokuları*³³

3. Lavaş Ekmeğinin (Acem [Ecem] Ekmeği) Yapılışı

Lavaşın yapılışında üç madde; un, tuz ve su kullanılır. Mayası, ekşi hamur denen bir önceki hamurdan kalma parçadır. Usta veya kalfalar tarafından geceleyin yoğrulan hamur sabaha kadar dinlenmesi için bekletilir. Sabah erkenden lavaş fırınına gelen kalfa ve çıraklar bu hamurları belli gramajdaki künt³⁴ (küçük top şeklindeki hamur)lere dönüştürerek pasa (küntlerin konulduğu tahta düzenek)lara dizer ve yufka (ince hamur) halini alması için merdane ustasına ulaştırır. Eğer yufka makinesi varsa makinenin yanına bırakılır. Genellikle 40-50 cm uzunluğundaki yufkalar kalfa tarafından ustaya verilir ve usta bu yufkayı rapatayla tandırın duvarına yapıştırır. Tandırın sıcaklığına bağlı olarak (100-120°) 3-5 saniye sonra bu yufkalar hafif kabararak pişer ve lavaş ekmeği halini alırlar. Usta hemen

³¹ Mine Arlı-Nermin Işık, “Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1994, s.12.

³² Zekiye Çomaklı, “Mani ve Türkülerde Erzurum Yöre Mutfağı”, *Erzurum Sevdası*, Sayı: 4, Kasım/Aralık 2013, s. 11.

³³ www.turkuyurdu.com/yoreler/gole-yoresi-turkuleri.htm l. (Son Erişim: 28 Aralık 2014).

³⁴ Künt: 250 gramlık top hamur anlamında kullanılmaktadır.

el çabukluğuyla pişen lavaşları tandırdan çıkarır ve soğuması için kendisine ayrılan yere bırakır. Alınan siparişlere göre paketlenerek hazır hale getirilen bu lavaşlar hem toptan hem de perakende olarak alıcıya sunulur. Şehir içi ve şehirlerarası sipariş usulüyle üretim yapan lavaş fırınları da vardır³⁵. Yaptığımız araştırmaya göre bu fırınların sayısının pek fazla olmadığı görülmektedir. Bunun sonucu olarak tandır ekmeği artık sadece evlerde yapılmamakta aynı zamanda lavaş pişirilen tandırlarda veya fırınlarda üretilerek müşteriye sunulmaktadır.

Lavaş ustaları, bu mesleği gelenek içerisinde usta-çırak ilişkisiyle öğrendikleri için bazı uygulamaları hala devam ettirmektedirler. Görüşme yapma imkânı bulduğumuz birçok lavaş ustası, fırınına, sabahın bereketine inandıkları için genelde sabah namazından hemen sonra açmaktadır. Akşamdan hazırlanan hamur “gerde” adı verilen tandırın arkasındaki bölümde çıraklar tarafından küçük top şekline getirilirken usta veya kalfa da tandırın yakar. Kalfa bu küntleri merdane veya yufka makinesinin yardımıyla ince hamur haline getirmeye çalışır. Hazırlanan bu yufkaları kalfa besmeleyle ustasına uzatır. Ustası da besmeleyle lavaşı tandıra yapıştırır. O günkü pişirilmesi gereken hamurun son yufkasına gelince kalfa “bereket” diyerek bu son yufkayı ustasına uzatır. Usta da ona karşılık olarak “eline koluna sağlık” der ve çırağın yevmiyesini alınının teri kurumadan öder³⁶.

4. Lavaş Fırınlarında Kullanılan Malzemeler

Bugün halen Erzurum ve çevresinde kolayca yapılabilen tandırlar yöre halkı, özellikle lavaşçılar ve kırsal kesim tarafından, ekmeği pişirmek için tercih edilen araçtır. Yapılması büyük bir emek isteyen tandırların eski dönemlerde kiremitçiler ve tandırcılar tarafından yapıldığı bilinmektedir. Bu iki meslek günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş olsa da özellikle tandırcılık mesleği halk arasında geleneksel yöntemlerle yaşatılmaya çalışılmaktadır³⁷. Lavaş fırını işleten ustalar kendi tandırlarını kendileri yapabilecek yetenektedirler. Erzurum’da görüşme yaptığımız birçok lavaş ustası tandır yapabildiğini ifade etmektedir. Bu arada Erzurum ve çevresinde iklim koşullarına uygun olarak hem ısınma hem de ekmeği pişirme amacıyla yaygın bir biçim de kullanılan tandır, günümüzde şehirle ulaşım problemi olmayan, şehirden günlük somun ekmeğini alabilen köylerde ekmeği

³⁵ Lavaş ustası Necati Usta ile 30.11.2014 tarihinde yapılan mülakat.

³⁶ Lavaş ustası Enver Polat ile yapılan 17.12.2014 tarihindeki mülakat.

³⁷ Zerrin Köşklü, “Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu’daki yeri Üzerine”, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Eskişehir, Cilt: 5, No. 2, 2005, s.156.

pişirme özelliğini yavaş yavaş kaybetmektedir. Şehirde ise sadece lavaş ekmeğini pişirilmesinde kullanılmaktadır³⁸.

Tandırın hammaddesi Erzurum ve çevresinde "gav" adı verilen bir çeşit killi topraktır³⁹. Su katılarak çamur haline getirilen bu toprağın içerisine keçi kılı veya at kılı, kendir ipi karıştırılır, sonra ustalar tarafından iyice yoğrulan bu çamur macun kıvamına getirilir. Bu çamurlar usta eller ile altı geniş, üstü gittikçe daralan kesik koni şeklindeki silindirik küpe dönüştürülür. Yüksekliği tandırın konulacağı yere göre 150-170 cm civarındadır. Ağız genişliği 50 ya da 60 cm genişliğindedir. Eski Erzurum evlerinin tandirevinde (mutfak) tandırbaşı denilen platformun ortasına evin büyüklüğüne ve ailenin ekonomik durumuna göre bir, iki veya üç tandır gömülerek yerleştirilmiştir. Lavaş fırınlarında ise tandırlar imalathanenin iç kısmında orta bir yere konulur. Tandırın önünde usta ayakta çalışır. Ustanın işini kolaylaştırmak için yapılan tandırlar, 45 derecelik bir eğime sahiptir. Lavaş tandırları genellikle zeminden 70-80 cm yükseklikte yer alır.

Lavaş fırınlarında kullanılan malzemeler hamurun tandırla buluşmasına vesile olan önemli araçlardır. Bu araç-gereçler fırınların kuruluşundan günümüze bazı teknolojik değişimlere uğrasa da genelde özünü korumaktadır. Makineleşme her alanda olduğu gibi bu meslek içerisinde de yerini almış bulunmaktadır. Hamur yoğurma ve yufka açma makinesi bunların en başında yer almaktadır. Genellikle hızlı bir şekilde lavaş üreten, ürettiği lavaş ekmeğini zamanında lokantalara veya şehir dışına gönderen lavaş fırınları tarafından tercih edilen bu makineler, işi kolaylaştırdığı gibi maliyeti de azaltmaktadır. Geleneksel yöntemle lavaş yapan ve lezzetten, doğallıktan ödün vermeyen yani hamurunu elle yoğuran, yufkasını merdane ile açan lavaş fırınlarına az da olsa rastlamaktayız⁴⁰. Bunların dışında lavaş fırınlarında kullanılan birçok malzeme el yapımı denilecek türdendir. Görüşme yaptığımız lavaş ustalarının fırınlarında kullandığı ortak malzemeler şunlardır:

Gelberi: Tandırın külünü çekmeye yarayan bir çeşit kürek.

³⁸ Koca-Yazıcı, "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri," , p. 42.

³⁹Köşklü, "Eski Erzurum Mutfağında Tandır", s. 157; Sebahat Uzun, "Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı Ve Yöre Meskenlerindeki Tandirevinin Coğrafi Yönden İncelenmesi", Akademik Açık 1, Samsun, 1996, s.113-125.

⁴⁰ Lavaş ekmeği yapımındaki bu dönüşüm, şehirlerdeki nüfusun artması, ekonomik çeşitlilikler ve insan ihtiyaçlarındaki çeşitlenmenin bir sonucudur. Eskiden kırsalda bir tandır kültürü meydana getiren lavaş yapımı, günümüzde modern fırınlarda, mekanik yollarla tüketimi karşılamaya yarayan bir çeşit gıda sektörü haline gelmiştir [Y.N].

Merdane: Hamuru yufka haline dönüştüren silindir şeklinde bir araç.

Rapata: Tandıra ekmek yapıştırmak için kullanılan altı hasır, üzeri bezle kaplı bir araç.

Eğiş (Şiş): Tandırı karıştırmak ve tandırdan ekmeği almaya yarayan bir tarafı çengelli alet.

Çerdek: Lavaş fırınlarında ekmeği tandır duvarından almaya yarayan alet.

Külve (Küvle) Deliği: Tandırın altında tandırın hava almasını sağlayan boru şeklinde delik⁴¹.

Gerde: Hamurun yufka haline getirildiği yer.

Tekne: Hamurun yoğrulduğu ağaçtan yapılmış hazne.

Salhan (Pasa): Küçük top halindeki (künt) hamurların konulduğu uzun tahtadan yapılmış bir düzenek.

Testav (Test-ab): Su kovası.

Tiye (Tiğ): Hamur kazıma işinde kullanılan alet.

Tandırmalı: Tandırın duvarlarını temizlemek için kullanılan bez parçası.

Hetircek (Hatırçak): Tandırın üzerine konulan sabit veya hareketli demir ızgara.

Zambıra: Tandırın ısısını yan tarafa geçiren soba borusu genişliğindeki kısım. Tandırın üst sağ kısmında yer alan bu bölümde, genellikle su ısıtılır veya yemek pişirilir.

Tandırda kullanılan yakacaklar da Erzurum yöresine has özellik göstermektedir. Eski dönemlerde lavaş tandırlarında, tezek veya odun kullanılırken, günümüzde odun talaşı ya da doğal gaz yakacak olarak kullanılmaktadır⁴².

Günümüz şartlarında hizmet veren modern lavaş fırınları genellikle 50 ile 100 m² lik bir alana sahiptir. Bu fırınlarda, lavaş fırınının günlük ekmek üretimine göre en az bir usta ile birlikte iki kalfa ve iki çırak çalışmaktadır. Kullanılan teknolojik makineler kalfa ve çırak sayısını değiştirebilmektedir. Bu fırınların sahipleri veya işletmecileri genellikle lavaş ustalarından oluşmaktadır. Usta-çırak yöntemiyle yetişen bu ustalar, yetenekli eleman bulmada sıkıntılar yaşamaktadırlar⁴³. Görüşme imkânı bulduğumuz lavaş ustalarının fırınlarında genellikle kendi oğulları veya kardeşleri çalışmaktadır. Bizim tespitlerimize göre

⁴¹ Lütfi Sezen, *Erzurum Folkloru*, Erzurum, 2007, s. 319-322; Köşklü, "Eski Erzurum Mutfağında Tandır", s. 161.

⁴² Koca-Yazıcı, "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri", p. 35-45,

⁴³ Lavaş Ustası Ahmet Toga ile 17.12.2014 tarihinde yapılan mülakat.

Erzurum'da lavaşçılık yapan ustaların büyük bir çoğunluğu her ne kadar bu mesleğin az para kazandırdığını düşünseler bile bu mesleği çocuklarıyla devam ettirmeye gayret ettirmektedirler.

5. Lavaş Ekmeğinin (Acem [Ecem] Ekmeği) Tüketildiği Ortamlar ve Meslek Olma Biçimi

Günümüzde lavaş ekmeğinin tüketim alanları giderek yaygınlaşmaktadır. Eskiden özel yemeklerde yenilen ve özel misafirlere ikram edilen Acem ekmeği, son dönemlerde özellikle menüsünde et bulunan lokantalarda, evlerde, pikniklerde tüketilmektedir. Bilhassa çağ kebab yapılan lokantalarda, çağ kebabı ile birlikte, kahvaltı salonlarında patates haşlaması ve küflü peynir (civil peynir) ile yaygın olarak tüketilmektedir. Ayrıca son 20 yıldır Erzurum'da hızla yaygınlaşan çiğ köftenin yenmesinde özellikle lavaş ekmeği tercih edilmektedir.

Meslek olma biçimi: Erzurum'da lavaş fırınları, (lavaşçılar) Esnaf Sanatkârlar Odasının Fırıncılar Derneğine bağlı olarak çalışmaktadırlar. Derneğin kayıtlarına ve bizim tespitlerimize göre 33 adet lavaş fırını Erzurum merkezde faaliyet göstermektedir⁴⁴. Bu sayı yeni açılan veya kapanan fırınlara göre değişebilmektedir. Yaptığımız araştırmalara göre bu meslek Erzurum'da 150-200 yıldır sürdürülmektedir. Erzurum'un en eski lavaş ustalarından biri olan 1954 doğumlu Ahmet Toga bu mesleği babasından öğrendiğini, babasının da dedesinden öğrendiğini belirtmektedir.

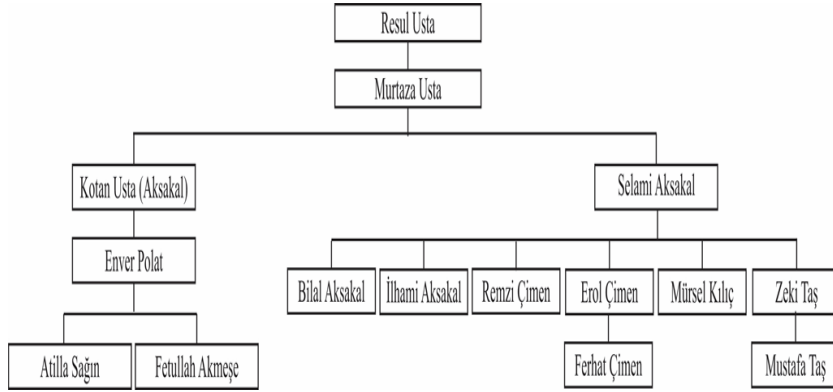
Lavaşçılık mesleği Erzurum'da usta-çırak geleneği ile devam ettirilmektedir. Ancak mesleğin ekonomik anlamda fazla para kazandırmaması bu alanda yeterli sayıda çırak yetişmesini engellemektedir. Yetişmiş eleman ve yeterli sayıda çırak bulamamaktan şikâyet eden ustalar aile bireyleri ile bu işi yürütmektedirler. Bundan dolayı lavaşçılık geleneği Erzurum ve çevresinde genellikle babadan oğula devam ettirilmektedir.

Tespitlerimize göre bu mesleğin önemli ustaları iki koldan yetişmektedirler. Görüşme yaptığımız lavaş ustaları Ahmet Toga, İlhami Aksakal, Nevzat Kılıç ve Enver Polat'ın verdikleri bilgiye göre, Erzurum'da kökeni çok eskilere dayanan lavaşçılık diğer meslek dallarında olduğu gibi usta-çırak ilişkisi içerisinde varlığını sürdürmüştür ve günümüze kadar aynı gelenekle ulaşmıştır.

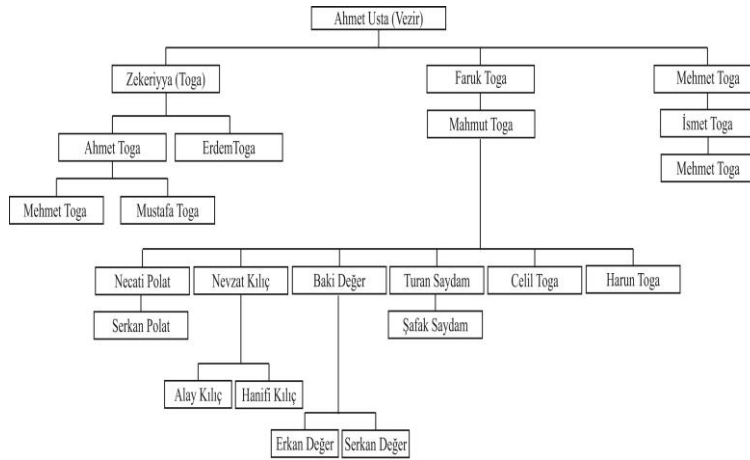
⁴⁴ Lavaş Fırınları Esnaf Temsilcisi Mehmet Cömert ile 11.11.2014 tarihli mülakat.

Yukarıda zikredilen bu iki geleneğin ustaları ve yetiştirdikleri çırakların isimleri şunlardır:⁴⁵

1. Kol:



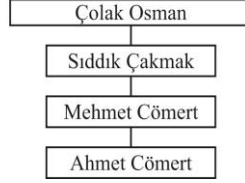
2. Kol⁴⁶



⁴⁵ Bu kollar bizim tespitlerimize göre düzenlenmiştir. Her iki kolun ustalarından da mesleği öğrenen çırak ve kalfalar vardır.

⁴⁶ Ahmet Toga'nın verdiği bilgiye göre Vezir lakaplı dedesi Ahmet Usta 1908 yılında Erzurum il merkezindeki Erzincankapı semtinde lavaş fırını işletmekteydi.

Bunların dışında bağımsız olan bir kol daha vardır. O da şu şekildedir⁴⁷:



SONUÇ

Sonuç olarak eski çağlardan günümüze kadar insanların temel besin maddesini oluşturan ekmeğin ve onun üretim biçimleri kültürler, coğrafyalara göre değişik biçimler almıştır. Bu bakımdan Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturan ekmeğin çok kıymetli yere sahiptir. Tarih boyunca Anadolu ve Kafkaslar için jeopolitik ve jeostratejik bakımdan büyük bir değer taşıyan Erzurum şehri de ekmeğin üretimi ve tüketiminde çok zengin bir kültürel geçmişe sahip olmuş ve özellikle kendine has ürettiği lavaş ve tandır ekmeği ile Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir yöresel lezzetini ortaya çıkarmıştır. Eski dönemlerde şehirde ve kırsalda üretilen tandır ekmeği, modern fırınların kurulmasıyla birlikte kentlerde yerini somun ekmeğine bırakırken lavaş fırınları bir gelenek olarak şehirlerde lavaş üretmeye devam etmişlerdir. Lavaşın yapısı ve pişirme özelliği yönünden diğer ekmeğelerden farklı olması hem üretim hem de tüketim kültürü içerisinde yerini almasını kolaylaştırmıştır. Yenileşmeyle birlikte para kazandıran farklı meslek dallarının artmasına, sosyal ve ekonomik sıkıntıların oluşmasına rağmen, özünde usta-çırak ilişkisini barındırması ve bu ilişkiyi devam ettirmesi bakımından da çok kıymetlidir.

Kökene çok eski dönemlere dayanan lavaş ekmeği ve bunun sonucunda oluşmuş lavaşçılık, Erzurum'da bugün hâlâ devam ettirilen mesleklerden birisidir. Lavaş ekmeği tarihi süreç içerisinde Erzurum yemek kültürünün vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Yapılışından tüketilmesine kadar kendine has bir kültürü ve geleneği olan bu meslek, yaşayan ve somut olmayan kültürün bir parçasıdır.

Yukarıda bahsedildiği gibi tarihi ve kültürel kökleri itibarıyla lavaş ekmeği (Acem ekmeği) Türk ve İslam orijinli bir besin maddesidir. Türkülerimize bile konu olan lavaş ekmeği Erzurum halkının toplumsal hafızasında yerini almıştır.

⁴⁷ Çolak Osman'ın ustası tespit edilememiştir.

Erzurum dışında özellikle Ankara, İstanbul, Samsun, Gaziantep gibi büyük kentlere gönderilmekte olan lavaş, Anadolu'nun birçok kentinde bilinmekte ve tüketilmektedir. Dolayısıyla lavaş kültürünün yaşaması ve yaşatılması Türk mutfak kültürünün zenginliği açısından son derece önemlidir.

KAYNAKÇA

- ARLI, Mine-Nermin IŞIK, "*Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri*". *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*", Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:14, Ankara. 1994,s: 1-16.
- ARSLAN, Ali, "*Osmanlılar'da Coğrafi Terim Olarak 'Acem' Kelimesinin Manası ve Osmanlı-Türkistan Bağlantısındaki Önemi (XV-XVIII. Yüzyıllar)*", Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM), Sayı: 8 Ankara 1997, s. 17.
- ERARSLAN, Kemal, "*Baba İlyas-i Horâsânî'ye Âit Halvetle İlgili Manzûm Bir Risâle*", İstanbul Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Mecmuası, Yıl: 1997, Cilt: 20, s. 131-194.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap. (haz. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1997.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 2. Kitap. (haz. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1998.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 3. Kitap. (haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 5. Kitap. (haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.
- Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 9. Kitap. (haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005.

- ÇOMAKLI, Zekiye, "Mani ve Türkülerde Erzurum Yöre Mutfağı", *Erzurum Sevdası* Sayı4, Kasım/Aralık 2013, s. 9-29.
- KARPUZ, Haşim, *Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1993.
- KOCA, Nusret-Hakkı YAZICI, "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri", *Turkish Studies*, Volume 9/8 Summer 2014, p. 35-45.
- KUTER, Murat, "İnsan ve Ekmek" *Besaş Dergisi*, Bursa 2013.
- KÜRKÇÜOĞLU, Erol, *Ortaçağ'da Erzurum (V-XV. Yüzyıllar)*, Erzurum: Güneş Vakfı Yayınları, 2007.
- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü 1, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991, s. 813.
- KÖSE, M. "Tandır", *Türk Folklor Araştırmaları* Yıl:16, Cilt: 9, 1965, 3714-3719.
- KÖŞKLÜ, Zerrin, "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğru Anadolu'daki Yeri Üzerine" *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Eskişehir 2005, Cilt: 5, No. 2, s. 155-177.
- KÖŞKLÜ, Zerrin -Şerife TALİ, "Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandırevi (Mutfak) ve Mimarisi", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, Sayı: 11, Erzurum 2007.
- ÖGEL, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.
- ÖZGÜDENLİ, Osman G.-Ömer UZUNAĞAÇ, "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek", *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar 2014, s. 44-72.
- PAMUK, Bilgehan, *XVII. Yüzyılda Bir Serhad Şehri Erzurum*, İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık, 2006.
- SERTKAYA, Osman Fikri, "Kelime Dağarcığımızdan: Lavaş Sözü Nereden Geliyor?," *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, Sayı: 703, Temmuz 2010, s. 39-41.
- SEZEN, Lütfi, *Erzurum Folkloru*, Erzurum Atatürk Üniversitesi Yayınları: 2007.
- TEZCAN, Mahmut, "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İş Yemekler (Tarım Hayvancılık Bireşimi)" *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1994.
- UZUN, Sebahat, "Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandırevinin Coğrafi Yönden İncelenmesi" *Akademik Açık*, 1, Samsun, 1996.

www.turkuyurdu.com/yoreler/gole-yoresi-turkuleri.htm (Son Erişim: 28 Aralık 2014)

KAYNAK KİŞİLER

1. Ahmet Toga: 1954 Erzurum (merkez) doğumlu, ön lisans mezunu, 56 yıldır bu meslekte, kendi lavaş fırınında, oğlu ve kardeşiyle çalışmaktadır.
2. Mehmet Cömert: 1954 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 55 yıldır bu meslekte çalışıyor. Kendi lavaş fırınında oğlu mesleği devam ettirmektedir.
3. Nevzat Kılıç: 1955 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 45 yıldır bu işi yapmaktadır. Kendi lavaş fırınında usta olarak çalışmaktadır.
4. Enver Polat: 1958 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 44 yıldır bu mesleğin içindedir. Kendi lavaş fırınında usta olarak çalışmaktadır.
5. Necati Polat: 1959 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 44 yıldan beri bu işi yapmaktadır. Kendi lavaş fırınında usta olarak çalışmaktadır.
6. İlhami Aksakal: 1966 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 38 yıldır baba mesleğini devam ettirmektedir. Kendi lavaş fırınında usta olarak çalışmaktadır.
7. Bilal Aksakal: 1975 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, ustası merhum Selami Aksakal'dan öğrendiği bu mesleği devam ettirmektedir.
8. Fetullah Akmeşe: 1976 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, ustası Enver Polat ile birlikte bu mesleği devam ettirmektedir.
9. Ahmet Cömert: 1981 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 28 yıldır babası Mehmet Cömert ile birlikte kendi fırınlarında bu mesleği sürdürmektedir.
10. Mehmet Taş: 1986 Erzurum (merkez) doğumlu, ilkokul mezunu, 17 yıldan buyana kendi fırınında baba mesleğini devam ettiriyor.

RESİMLER



Resim 1: Lavaş hamurunun künt şeklinde hazırlanışı



Resim 2: Pasa içerisindeki küntler



Resim 3: Küntlerin merdane ile yufka haline getirilmesi



Resim 4: Küntlerin hamur açma makinesiyle yufka haline getirilmesi



Resim 5: Yufkanın rapata üzerinde tandıra yapıştırılması



Resim 6: Lavaşın tandırda pişirilmesi



Resim 7: Pişen lavaşın tandırdan çıkarılması



Resim 8: Lavaşın paketlenmesi



Resim 9: Lavaşın paketlenmesi