

TOPLUMSAL İŞLEVİYLE ANKARA ELMADAĞ'DA "TANDIR EKMEĞİ" KÜLTÜRÜ



WITH ITS SOCIAL FUNCTION "TANDOORI BREAD" CULTURE IN ANKARA ELMADAĞ

Mutlu ÖZGEN*

ÖZ: Ankara Elmadağ ilçesinde tandır ekmeği, hamurunun mayalanması, yoğrulması ve tandırda pişirilme aşamaları ile özel bir işleve sahiptir. Elmadağ'da tirit, tandır ekmeğinin başlıca yapılış amacını oluştururken, "Adak" olarak yapılabildiği dağıtılması ile halk inancının uygulama alanını oluşturmuştur. Oda şeklindeki üstü kapalı tandırlarda yapılan tandır ekmeğinin çarşı ekmeği ile "Takası" işlevselliğini artırmıştır. Elmadağ'da tandır ekmeği tıpkı tiritte olduğu gibi yapılabildiği zamanı ve amacı ile kendine mahsus bir ritüel alanı oluşturmuştur. Böylece, düğün, sünnet, hac ve asker uğurlama, kırk ekmeği ilk bayram gibi geçiş dönemlerine ait yemek ritüelinin tamamlayıcı unsuru olarak sofrada yer almıştır. Ankara ve çevresinde "Elmadağ Ekmeği" ismiyle anılsa da halk arasında sert yapısından dolayı; "Tavşan Öldüren", uzun şekli nedeniyle ise "Sığır Dili" adını alan tandır ekmeği, sert ve dayanıklı yapısıyla tiridin damakta bıraktığı lezzetin kaynağı olarak görülmüştür. Halk arasında tandır ekmeğinin sertliği ve dayanıklılığının Elmadağ'ın sert kışından kaynaklandığına dair yaygın bir görüş söz konusu olsa da ekmeğin sert yapısını "Ekmeğini taştan çıkararak insanların memleketi olmasına" bağlayanlar da olmuştur. Tandır ekmeğinin sert yapısı ve sağlam mayası ile Elmadağ'da, "güçlü kadının ekmeği" olarak tanımlanmasında, "Avrat Ekmeği", "Avrat İşi" ve "Möhkem Avrat Ekmeği" gibi isimler etkili olmuştur. Elmadağ'da kadının elle yoğurduğu, diliyle mayaladığı hamur "kadının", tuz "erkeğin" simgesi olurken; mayalı hamurun tandırda pişirilmesiyle elde edilen tandır ekmeği ise "kadınla erkeğin birlikteliği" olarak kabul edilmiştir. Tuzlu ve mayalı ekmeğin, "Aile" olmanın göstergesi kabul edildiği Elmadağ'da ekmeğin tandırda pişerken tatlarının birbirine geçmesi, halk arasında kadınla erkeğin bütünleşmesi olarak kabul görmüştür. Tandır ekmeğinin hamurundaki tuzun varlığı kadar yokluğu da kadın ve erkek birlikteliğinin toplumsal açıdan ölçütü sayılmıştır. Elmadağ'da eşini kaybetmiş kadınlar için kullanılan, "ekmeğinin tuzu yok" sözüyle hem medeni durumlarına hem de eşleri için tuttukları mateme "tuz ve ekmek hakkı" üzerinden gönderme yapılmıştır. Pek çok sembolik anlamı ile tandır ekmeği, Elmadağ'da kadınla erkeğin öz hikâyelerinin tuzlu hamurla mayalanıp, ateşle pişirildiği biyografik unsurlardan biri olmuştur. Böylece tandır ekmeği, toplumsal işlevleri ile yalnızca Elmadağ mutfağının değil, aile hayatının da tadı, tuzu ve mayası olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Elmadağ, tandır ekmeği, kadın, hamur, tuz.

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

ABSTRACT: In the Elmadağ district of Ankara, tandoori bread has a special function with its dough leavening, kneading and cooking in the tandoor. While tirit constitutes the main purpose of making tandoori bread in Elmadağ, it has created the application area of folk belief by making and distributing it as "votive". The "Exchange" functionality of tandoor bread made in room-shaped covered tandoori with bazaar bread has increased its functionality. In Elmadağ, tandoori bread has created a unique ritual area with its time and purpose, just like in tirit. Thus, wedding, circumcision, pilgrimage and soldier farewell, forty bread took place on the table as a complementary element of the food rituals of the transition periods such as the first feast. Although it is called "Elmadağ Bread" in Ankara and its surroundings, due to its hard structure among the people; Tandoori bread, which was named "The Rabbit Kills" and "Beef Tongue" due to its long shape, was seen as the source of the flavor left on the palate by the tirit with its hard and durable structure. Although there is a common opinion among the people that the hardness and durability of tandoori bread is due to the harsh winter of Elmadağ, there are also those who attribute the hard structure of the bread to "it is the hometown of people who make their bread out of stone". Names such as "Avrat Bread", "Avrat İşi" and "Möhkem Avrat Bread" were influential in the definition of tandoori bread as the "strong woman's bread" in Elmadağ with its hard structure and strong leaven. In Elmadağ, the dough that the woman kneads by hand and leavened with her tongue becomes the symbol of "woman" and salt becomes the symbol of "man"; Tandoori bread, which is obtained by cooking the leavened dough in the tandoor, has been accepted as the "coexistence of man and woman". The absence as well as the presence of salt in the dough of tandoori bread is considered the social criterion of the union of men and women. The phrase "the bread has no salt" used for women who lost their spouses in Elmadağ refers to both their marital status and the mourning they hold for their spouses through "the right to salt and bread". With many symbolic meanings, tandoori bread has become one of the biographical elements in Elmadağ where the stories of men and women are fermented with salt dough and cooked with fire. Thus, with its social functions, tandoori bread became the flavor, salt and leaven not only of Elmadağ cuisine but also of family life.

Keywords: Elmadağ, tandoori bread, woman, dough, salt.

Giriş

Bu çalışma, Ankara ve çevresinde "Elmadağ ekmeği" olarak da bilinen "tandır ekmeğinin" toplumsal işlevlerini tespit etmek amacıyla, 2017 yılının ağustos ayında Ankara'nın Elmadağ ilçesinde yürütülen alan araştırmasında elde edilen veriler ışığında hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında kaynak kişilerle yapılan görüşmeler, halk arasında "İskele" olarak anılan ilçe merkezi ile bir dönem Elmadağ'da tandırın sayıca fazla olduğu ve tandır ekmeğinin çıkış noktasını oluşturan "Arka Köy"de gerçekleştirilmiştir.

Yürütülen alan araştırması sonucunda, yapılış amacı ve zamanı ile tandır ekmeğinin Elmadağ'da geçiş dönemleri başta olmak üzere pek çok ritüel uygulamanın tamamlayıcı unsuru olarak yer aldığı tespit edilmiştir. Özellikle düğün, sünnet, bayram ve ölüm 'de "Tirit" olarak yer alırken, gündelik hayatında içinde oluşan ihtiyaçlar bağlamında ise "Adak" ve "Takas" olarak yer alarak, toplumsal bir beklentiye karşılamaştır. Bu hususlar tandır ekmeğine, tıpkı "Tirit"te olduğu gibi (Özgen, 2022) toplumsal açıdan pek çok önemli işlev yüklemiştir.

Araştırmamızda, "doğru bilgiye ulaşmanın yolunun doğru kaynak kişilerden geçtiği" gerçekliği ile hareket edilmiştir. Bu bağlamda, kaynak kişi olarak orta yaş ve üzerindeki evli, çocuklu ve dul kadınlar ile ilçe merkezinde

bir dönem esnaflık yapmış erkeklerle görüşmeler yapılmıştır. Araştırma esnasında yapılacak görüşmeler için doğru kaynak kişilere ulaşmak konusunda Elmadağ'da yaşayan aile ve akrabaların yardımına başvurulduğu gibi, kaynak kişi olarak da araştırmaya önemli katkıları olmuştur. Ayrıca görüşmeler esnasında, isimlerinin gizli tutulmasını isteyen kaynak kişilerden bazıları için, etik kurallara uygun olarak kaynakça bölümünde müstear isim kullanılmıştır.

Elmadağ Ekmeğinin Hikâyesi

Ankara ve çevresinde; "Elmadağ ekmeği" olarak bilinen, tandır ekmeği işlevini, kimliğini ve asıl ismini "oda" şeklinde yapılmış üstü kapalı tandırdan almıştır. "Elmadağ ekmeği, özellikle bazı köylerde ve ilçe merkezinde yapılan özel bir ekmektir. Bu ekmeğin oda şeklinde üstü kapalı tandırlarda yapılır. Tandırın ortasında çoraktan yapılmış bir yuvarlak çukur bulunur. Ağzı dar, altı biraz geniş olan bu çorak sıvalı çukurun duvarlarına yapıştırılarak ve alttan ısıtıldıktan sonra kızaran ve pişen ekmeğin ekmeğin teknesine alınarak eve götürülür" (Ceylan, 1983: 131).

Elmadağ'da yalnızca ekmeğin ismi değil aynı zamanda yapılan ekmeğin sayısı da "tandır" olarak adlandırılmıştır: "Zira ekmeğin ölçüsü de tane değil, tandır hesabıdır. Üç tandır ekmeğin yaptık, bir iki hafta yeter" (Özel, 2006: 196) gibi sözlerle ifade edilir. Elmadağ'da tandır ekmeğine, halk arasında uzun şekli nedeniyle "sığır dili", sert yapısından dolayı ise "tavşan öldüren" adı verilmiştir. Tandır ekmeğinin dilden dile dolaşan "tavşan öldüren" hikâyesi şöyledir:

"Tandır ekmeğimize neden Tavşan öldüren dediğimizi isterseniz size anlatayım. Rahmetli babamdan dinlediğim bir hikâye, hayvan sahibi olanlar iyi bilirler hayvan otlatmaya 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 ağzında ve hafızasında "tavşan öldüren" olarak yer etmiştir" (Özgen,2022: 761-62).

Elmadağ'da halk arasında çeşitli isimlerle anılan tandır ekmeği, en az şekli ve sertliği kadar, kolay bayatlamayan dayanıklılığı ile ön plana çıkmıştır. "Tandırın iç yüzeyine uzun bir şekil verilerek yapıştırılan ekşi mayalı hamurun pişme süresi yaklaşık yarım saat olup, pişen ekmeğin özenle 'tekne' adı verilen uzun ahşap kaplara dizilerek üstü sıkıca örtülmektedir. Yapıldıktan sonra tandır ekmeği ekşi mayadan yapıldığı için

dayanıklı olup, bayatlamadan iki-üç hafta boyunca yenilebilmektedir” (Terzioğlu, 2014: 87).

Elmadağ insanı, tandır ekmeğinin sertliği ve dayanıklılığı ile Elmadağ'ın çetin ve soğuk geçen sert kışını özdeşleştirmiştir:

“Elmadağ'ın iklimi sert, insanı mülayimdir. Büyüklerimiz ekmeğimizin sertliğini, çetin geçen kış mevsiminin sertliğine bağlamışlardır” (KK-1, KK-2). “Tıpkı ekmeğin mayası gibi insanın da bir mayası vardır. Elmadağ insanının mayası ile tandır ekmeğinin mayasını aynı el mayalamıştır. Nasıl ki sıcak et suyunun (tiridin) içinde ekmeğin direncini koruyorsa Elmadağ'ın insanı da en zor şartlarda bile duruşunu ve direncini korumuştur. Kendini salıvermez, hamurlaşmaz. Çünkü mayası iyidir” (KK-7). Elmadağ'da halk arasında tandır ekmeğinin sert yapısı, tiridin damakta bıraktığı lezzetin kaynağı olarak görülmektedir. “Tandır ekmeğinin sert oluşu ve sıcak yemeğin içinde hemen hamur olmaması, tiride asıl lezzetini vermektedir” (Özel, 2006: 197).

Elmadağ'da tandır ekmeğinin sertliğini, taş ocağında ekmeğini taştan çıkaran insanlardan geldiği görüşü de hâkimdir. Elmadağ'ın “Ekmeğini taştan çıkaran insanların memleketi olarak” anılmasında, Elmadağ ve çevresinde çok sayıda taş ocağının bulunması etkili olmuştur. “Büyüklerimiz Elmadağlıların ekmeğinin sertliğinin sebebini, ‘biz Elmadağlılar ekmeğini taştan çıkaran insanlarız, elbette ekmeğimiz de sert olacaktır’ şeklinde açıklarlardı. Ekmeğin taştan çıkarılması hem mecazi hem de gerçektir. Elmadağ ve çevresinde taş ocakları vardı. Halen de var. Arka Köyde yaşayanlar bu taş ocaklarında çalışırlardı. Ocağa giderken yanlarına kumanya olarak, taş gibi sert tandır ekmeği alırlardı. Taş ocaklarında karınlarını doyurmak evlerini geçindirmek için çalışırken, taş gibi sert tandır ekmeği ile açıklıklarını gidermelerinden mütevellit, tandır ekmeği taş ocaklarının simgesi olmuştur. Ekmeğimizi taştan çıkaran insanlar olduğumuz için ekmeğimizin sertliği de buradan gelmektedir. Elmadağ'da kime sorsanız aynı şeyi anlatır. Şayet yerlisi ise” (KK-1, KK-2).

Tandır Ekmeğinin Yapılış Amaçları

Ankara ve çevresinde “Elmadağ ekmeği” olarak bilinen tandır ekmeğinin yapılış amaçları arasında ilk sırada “Tirit” yer almaktadır. Elmadağ'da tandır ekmeği, tiridin damakta bıraktığı tadın kaynağı olarak görülmüştür. Elmadağ mutfağındaki Tirit kültürünün tamamlayıcı unsuru olan tandır ekmeği, günlük ekmeğin ihtiyacını karşılamadan dışında düğün, sünnet, hac ve asker uğurlama, ölüm gibi geçiş dönemlerinin ana yemeğini oluşturan tirit için hususi olarak yapılmaktadır. Bu durum, “tandır ekmeğimsiz tirit, tiritimsiz de düğün olmaz” (Özgen, 2022:767) şeklinde halk arasında sıkça dile getirilmiştir.

Elmadağ'da tandır ekmeğinin yapılış amaçları arasında; ikinci sırada “Adak” yer almaktadır. Tandır ekmeğinin “Adak” olarak yapıp dağıtılması, tandır ekmeğinin önemini ve işlevselliğini de artırmıştır. Elmadağ'da

kadınlar tandır başında ekmek yaparken; oğlu, kızı, eşi, kardeşi bazen de kendisi için adakta bulunmaktadır. Tandır ekmeğinin adak olarak adandığı konuların başında; çocuğu, eşi ya da kardeşinin “işe girmesi” ve “elinin ekmek tutması” gelmektedir.

“Tandırda ekmeği yaparken dili ile dileğini de mayalar kadın. Eğer oğlum, kızım, eşim işe girerse, eli ekmek tutarsa tandır yakıp bir tekne ekmek yaparak dağıtacağım “denilerek adakta bulunurlar” (KK-6, KK-7).

Elmadağ’da tandır ekmeğinin Adak olarak adandığı bir diğer önemli konu, uzun zamandır çocuğu olmayan, gelini, kızı ya da kendisi için “çocuk sahibi olmak isteyen” kadınların adağı oluşturmaktadır. “Uzun zamandır çocuğu olmayan kadınlar başta olmak üzere kaynanalar gelinleri için anneler de kızları için; ‘bu ekmeğin mayası gibi gelinim-kızım mayalanıp döl tutsun / döl tutayım. Hayırlısıyla bir tekne ekmek yapıp dağıtacağım’ şeklinde tandır başında niyette bulunurlardı” (KK-6, KK-8, KK-9).

Gelini, kızı ya da kendisi için uzun zamandır erkek çocuk isteyen ama kız doğuran kadınlar, tandır başında mayaladığı hamurun içine, bir tutam tuz alarak; “kızımın-gelinimin mayası / benim mayam döl tutsun ocağımızı tütürsün” (KK-13, KK-14, KK-15) diyerek elindeki tuzu hamura katarak, erkek çocuk sahibi olmak için adakta bulunur. Bilindiği üzere, Elmadağ’da tuz erkeği temsil ettiği için erkek çocuk isteğini de kadınlar tuz aracılığıyla dile getirmektedir.

Erkek çocuk için eliyle tuz kattığı hamura sığır dili şeklini veren kadınlar, ekmek olarak pişirmesi için tandıra vururken; “tıpkı bu mayalı hamurun tandıra tutunduğu gibi gebe kızımın / gelinimin mayası da tutsun. Erkek doğursun” (KK-3, KK-5, KK-6) şeklinde niyette bulunmaktadır. Gelini ya da kızı hamile olan kadınlar ise “evladiyla sağ salim bir avazda doğursun, yükünden kurtulsun” düşüncesiyle, bir tandır ekmek yapıp dağıtmak için adakta bulunmaktadır.

Dilekleri gerçekleşen kadınlar adaklarını “tandır ekmeği yapıp dağıtarak” ya da “tiridin altına doğranıp yemek” olarak adaklarını yerine getirmektedir. Doğum, düğün için yapılan tandır ekmeği adak olarak kesilen kurban etinden yapılan tiritle ikram edilmektedir (KK-5, KK- 9, KK-11). Elmadağ’da Adak olarak yapılan tandır ekmeği, öncelikle çocuğu olmayanlar ile erkek çocuk hasreti çekenlere verilmektedir. Yapılan ekmeğin tamamı ise çocuk doğduğunda kesilen kurbanın etinden yapılan tiritte kullanılmaktadır (KK-7, KK-8). Elmadağ’da tandır ekmeğinin “Adak” olarak adandığı bir diğer önemli konu, uzun zamandır iş bulmayı bekleyen, işinde dikiş tutturamayan, evine ekmek girmeyen kişilere aittir. Bu kişilerin niyetleri olduğunda adaklarını yerine getirmek için yapılan tandır ekmeğini ilk olarak kendisi gibi iş bulmayı bekleyen kişilere; “artık oğlumuzun / kızımızın eli çok şükür ekmek tutuyor, ekmek sahibi oldu, evimize ekmek getirecek, darısı sizlerin başına” (KK-5, KK-12) denilerek dağıtılır.

Düğün ekmeklerinden¹ uzun zamandır kısmeti kapalı, çeyiziyle bekleyen kızlara da “uğur getirsin kısmetiniz çıksın, darısı sizin başınıza” niyetiyle mutlaka gönderilmektedir. Bu durum, Düğün için yapılan tandır ekmeklerinin yapılma amaçlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. “Evinde çeyiziyle bekleyen ve görücülerin kapısını dahi itmediği kızlara düğün için yaptığımız ekmekten mutlaka göndeririz. Büyüklerimizden öyle gördük. “Tandırdan yeni çıktı bekletmeden yesin denir ki, zaten yeterince evde kısmetini beklediği için ekmek de bir tür nasiptir. Nasibini bekletmesin yesin diye tembih edilir. Anasına da darısı başına. Sana da kızının düğün ekmeğini tandırda pişirmek nasip olsun deriz” (KK-8, KK-14).

Elmadağ’da ekmek yapmak için tandırın yakıldığı gün de tandır ekmeğini önemli bir ritüel alanı yapmıştır. Elmadağ’da tandır ekmeğinin yapılış amacı kadar yapılış zamanı da önemli olmuştur. Özellikle Adak amacıyla yapılan tandır ekmeği başta olmak üzere, düğün, sünnet, kırk ekmeği gibi geçiş dönemlerinde yapılacak ekmekler için tandır, genelde perşembe günü yakılmaktadır: “Eskiden tandırlar perşembe günleri yanardı. Öğleden sonra tekke vakti olduğu için büyüklerimizin mezarlarını ziyarete gideceğimiz için tandırda ekmeği sabahtan yapardık. Tandırda yapılan ekmek tekne ile eve getirirken yolda karşılaştığımız tanıdık tanımadık fark etmez yedi kişiye teknedeki sıcak ekmekten geçmişlerimizin canlarına gitsin diye birer tane verirdik” (KK-8).

“Tandırdan ekmeğin yapıldığı gün evin ocağına evi ocağı, malı koyup giden büyüklerimizi unutmadığımızı göstermek için tuz atardık. Pişirdiğimiz ekmek onların bıraktığı kazançla yapıldığından onları da unutmadığımızı göstermek için ekmek yapıp ekmeğimizi bölüşerek ölen büyüklerimizin önüne gitmesi için dua ederiz. Bu Elmadağ’da Arka Köy dediğimiz yerde çok eski bir gelenektir” (KK-5, KK-11, KK-15). Tandır Ekmeği geçiş dönemlerine ait ritüel unsur olmasının yanı sıra Çarşı Ekmeği ile yapılan “Takasın” da adı olmuştur.

Çarşı Ekmeği ile Yapılan “Takasın” Adı

İskele olarak bilinen Elmadağ’ın ilçe merkezinde yaşayan memurların tirit yapmak için tandır ekmeğine duydukları ihtiyaç, Elmadağ’da tandır ekmeği ile somunun takas edilme sürecini başlatmıştır. Makine Kimya Endüstrisi (MKE) içindeki “Hüner Ekmek Fırını” bir dönem Elmadağ’da tandır ekmeği ile somunun takas edildiği başlıca adres olmuştur.

“Eskiden Elmadağ’da tek fırın vardı o da MKE içinde, biz Hünerlere aitti. MKE içinde. Market ve fırın birlikte olup işletmeciliğini rahmetli babam Sadık Hüner yapardı. MKE mensupları, mühendisler ile Barut ilkokulu öğrencileri daimî müşterileriydi. “Arka Köy”de yaşayanların “Çarşı ekmeği” dediği somunu genelde Bankacılar, ziraatçılar öğretmenler, polis asker gibi

¹ Elmadağ’da düğün için yapılan tandır ekmekleri, normal tandır ekmeğine göre boyut olarak daha küçük yapılmaktadır.

cebinde paranın olduğu maaşlı kesim dediğimiz memurlar alırdı. Çarşı ekmeğini Elmadağ'ın yerlisi pek almazdı. Onlar tandırda ekmek yapar onu tüketti. Çarşı ekmeğine de hayranlıkları, ekmeğin arasına tahin helvasını koyup yeme isteğinde gizliydi. Meşhur tiridimizin tadına bakıp bu lezzetten vazgeçmeyen memur kesim tirit yapmak için bizden tandır ekmeği istemeye başladı. İlk başlarda hatır işi şeklinde başlayan bu süreç zamanla çarşı ekmeği ile tandır ekmeğinin takasına dönüştü. Biz de Arka Köyden tanıdığımız kişilerden tandır ekmeği istemeye başladık. 1 Çarşı ekmeği ile 2 Tandır ekmeğini takas etmeye başladık. Takasla aldığımızı da parayla müşteriye sattık” (KK-2, KK-3).

Elmadağ'da tandır ekmeği ile çarşı ekmeğinin takasını, tetikleyen bir diğer husus, Arka Köyde yaşayanların çarşı ekmeğine duydukları merak ve hayranlıktır:

“Çarşı ekmeği başka bir şeydi. İsmi yetiyordu. En çok da taze çarşı ekmeğinin arasına tahin helvasını koyup yemenin keyfi başkaydı. Bunu tandır ekmeği ile yapamıyorduk. İşte bu yüzden biz Arka Köyde yaşayanlar, çabuk pörsüyüp, ertesi gün bayatlasa da yerken çok ufalansa da çarşı ekmeğini yemek için heves ederdik. Aslında ikisinin de yeri ayrıydı” (KK-4, KK-5, KK-8). Söz konusu takasla, Elmadağ'da tandır ve tandır ekmeği denildiğinde ilk akla gelen yer “Arka Köy” iken, Çarşı ekmeği denildiğinde de ilk akla gelen adres MKE içindeki “Hüner Ekmek Fırını” olmuştur. Böylece tandır ekmeği tiritle, çarşı ekmeği de tahin helvasıyla özdeşleşmiştir.

Elmadağ'da çarşı ekmeğine duyulan merak ve ilginin bir sonucu olsa gerek; “Arka Köyde çarşı ekmeğinin arasına tandır ekmeğinin konulup yenildiğine” (KK-1, KK-12, KK-16) dair halk arasında şehir efsanesine dönüşmüş yaygın bir söylence bulunmaktadır. Günümüzde ise tandır ekmeği Elmadağ ilçe merkezinde çarşı ekmeği gibi dükkânlarda para ile satılmaktadır. Özellikle internetin ve sosyal medyanın hayatımıza girmesiyle Elmadağ dışında yaşayan Elmadağlılara çevrimiçi sipariş üzerinden kargo ile tandır ekmeği gönderilmektedir. Elmadağ Belediyesi de ilçenin eski belediye binasını restore ederek Köy Konağı'na dönüştürerek halkın hizmetine sunmuştur. Köy konağı; tirit, tandır ekmeği, hoşmerim, gözleme, tandır çöreği, ulavaç gibi Elmadağ mutfağına ait yöresel lezzetlerin yapılp sunulduğu adres olmuştur.

Tandır Ekmeğinin İfade Ettiği Sembolik ve İşlevsel Anlamlar

Elmadağ'da tandır ekmeğinin yapılış amacının tirit olması, teknik olarak da tandır ekmeğinin dayanıklılığını elzem kılmıştır. Söz konusu dayanıklılık, tandır ekmeğine çeşitli anlamların yüklenmesi sonucunu doğurmuştur.

“Güçlü Kadının Ekmeği”

Elmadağ'da sert yapısıyla bilinen tandır ekmeğinin, tirit içinde duruşunu bozmayan yapısının ardında da sağlam mayaya sahip olması

bulunmaktadır. Tandır ekmeğinin bu yönü, özellikle tirit yenirken dile getirilmektedir. “Kadın da bu gördüğün tiridin içindeki tandır ekmeği gibi mayası sağlam ve dirayetli olmalı. Bu bir maya meselesidir. Ekmeğin mayası sağlam olacak ki tirit de lezzetli olsun. Her kadın hamur mayalayamaz tandıra ekmek vuramaz. O yüzden bu ekmeğe Avrat işi denilmektedir” (KK-3, KK-4) sözüyle tiridin içindeki tandır ekmeğinin duruşu kadına benzetilmiştir.

Elmadağ’da halk arasında güçlü kadın için kullanılan “Avrat”, sözüne ek olarak “Avrat İşi” de güçlü kadının elinden çıkan elinin değdiklerini vurgulamak için kullanılmaktadır. Tandır ekmeği de tıpkı tirit gibi “Avrat İşi” olarak görülmüştür. “Tandırda ekmek yapmak gerçekten avrat işidir. Her kadının elinden tandır ekmeği çıkmaz. İnan ki öyle. Tandır ekmeği hamurun değil insanın mayasıyla ilgilidir. Evli çocuklu kadınların elinden çıkan tandır ekmeği ile yeni gelinin elinden çıkan farklıdır. Her kadın tandırın başına geçip, yanan ateşle yüz yüze kalarak ekmeği tandıra yapıştırma cesaretini gösteremez. Herkesin harcı değildir yanan tandıra ekmek yapıştırmak pişeni ateşe düşürmeden almak” (KK-17)

Elmadağ’da hac, bayram ve düğün gibi özel günler için kurulan sofralarda, kadını olsun erkeği olsun Tirit yerken; “bu iyi oldu, damağımızın kaşıntısı geçti”, “boşuna buna sakal oynatan dememişler”, “bu tat kaşığı da damağı da çatlatır” şeklindeki ifadelerin her biri tandır ekmeği başta olmak üzere tiridin, gerçek bir “Avrat İşi” olduğunu vurgulamaktadır. Aynı zamanda bu ifadeler tiridin, Elmadağ insanı için bir şükür göstergesi olduğunu göstermektedir.

Elmadağ Arka Köyde tandır ekmeği halk arasında “Möhkem Avrat Ekmeği” olarak anılırken, “Somun” olarak anılan “Çarşı Ekmeği” ise çabuk bayatlaması, tadını kaybetmesi ve dayanıksızlığı nedeniyle şehirli kadına benzetilmiştir. “Arka Köydeki Elmadağlılar için Çarşı ekmeği çıtır çıtır zarifti, eli yüzü makyajlı Şehirli kadına benzetilirdi. Ertesi sabah olduğunda bu çıtkırıldım ekmek, pörsümüştü içi geçmiş tadı gitmiş olurdu. Tıpkı Sabah uyanığında yüzündeki boya olmadan yüzüne bakılmayan şehirli avratlar gibi. Bu sebeple Arka Köyde Çarşı ekmeğine ‘şehirli hanım ekmeği’ denirdi. Çarşı ekmeği hemen ertesi gün çabuk bayatladığı için eskiler; ‘mayası sağlam değil. Tıpkı şehirli kadın gibi dayanıksız. Kendine hayrı olmayanın insana hayrı nasıl olacak’ derdi. Bizim ekmek ise tandırda yapıldıktan sonra en az 1 ay dayanırdı. Çünkü mayası sağlamdı. Boşuna ‘Avrat Ekmeği’ denilmiyor” (KK-3).

Elmadağ’da, tandır ekmeğinin “güçlü kadının ekmeği” olarak tanımlanmasında, mayasının sağlam olması da belirleyici olmuştur.

Elmadağ'da kadını da ekmeği de güçlü yapanın aslında Mayası² olduğuna dair yaygın bir düşünce söz konusudur. Bu durum, ekmeğin mayası ile onu mayalayan kadının mayası arasında bir bağ kurulmasına neden olmuştur. Maya kelimesi insanın yaratılışı (fitrat) ile ilgili bir durumun da ifadesi olarak toplumda kabul görmüştür. Halk arasında "Mayası Sağlam" kadının yetiştirdiği çocuğun mayasının da tıpkı ekmekteki olduğu gibi sağlam olduğuna inanılmaktadır. "Mayası Düzgün / Mayası Bozuk" ifadeleri aynı zamanda kadının kendisi kadar, dünyaya getirip yetiştirdiği çocuğa da referans etmektedir:

"Yaradılışın da merkezi kadındır. Mayalanmanın adresidir. O yüzden erkeğin ve kadının fitratı düzgün olmalı ki onlardan doğacak olan çocuk da düzgün olmalı. Büyüklerin söylediği bir söz vardır çok severim; "Asil azmaz, bal kokmaz. Kokarsa yağ kokar, çünkü mayası ayran". Kökü, soyu, sülalesi, çekirdeği, tohumu sağlamsa, çocuğu da meyvesi de sağlam olur" (KK-6).

"Mayası sağlam ki bastığı yeri biliyor". Sözü aklı başında ölçülü tutarlı olan genç kız ve delikanlılar için söylenmektedir. Bu söz aynı zamanda, çocuğun anası ve babasının mayasının sağlam olduğuna da bir gönderme yapmaktadır. Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde; "Mayası Bozuk" anlamında "Hamuru Küt Düşmek"³ deymi kullanılmaktadır. "Mayası sağlam", "mayası temiz" şeklindeki sözlerin her biri aslında toplumun düşüncesinde yer etmiş ideal kadın-ideal eş tipini de ifade etmektedir. Evliliklerde nişan döneminden itibaren özellikle erkek tarafı kadının evi, ocağı eşi ailesini çocuklarını çekip çevirebilmesini beklemektedir. Bu durum da ancak mayanın sağlam olmasıyla mümkün olmaktadır. Hem eşi yaşarken hem de vefatından sonra mayası sağlam kadının yaşamındaki duruşunun değişmemesi mayasının sağlam olmasına bağlanmıştır. Tuzu eksik olsa da mayası sağlamsa bu durum o hamurun kıymetini toplum nezdinde daha çok artırmaktadır.

"Möhkem Avrat Ekmeği" sözüyle, zorlu hayat şartlarına direnç gösteren Elmadağ kadını ile sıcak et suyu içinde sert yapısını muhafaza eden tandır ekmeğinin dirayetli duruşu arasında bir bağ kurulmuştur. Böylece, tandır ekmeği Elmadağ kadının direnci ve toplum içindeki varlığının da sembolü haline gelmiştir. Aynı zamanda "Möhkem (Sağlam) Avrat" olmanın

² Elmadağ'da kadın için sıkça kullanılan "Maya" ifadesi ile davranışı ya da ahlaki kötü olan kadın için; "Mayası Bozuk", ahlaki düzgün olan kadına ise "Mayası Sağlam" ifadesi kullanılmaktadır (KK-5, KK-7, KK-8).

³ Hamuru Küt Düşmek: Mayalı yoğrulan ekmeğin hamuru, tandırda pişirilirken, hamurun eğer mayası iyi değilse ve iyi mayalanmadıysa, pişirmek için tandıra yapıştırılan hamur tandırın duvarına yapışmaz ve dibine düşer. Tandırın dibi ateşli ve küllü olduğu için bu hamur altı küllü olarak pişer. (Üzeri iyi kızarmış görünen altı ise küllü olan bu ekmekleri çocuklara yedirirler.) Hamurun bu şekilde tandıra düşmesi ekmeğin iyi olmamasına sebep olur ki istenilmeyen bir durumdur. Mecazi olarak hamuru küt düşmek, mayası bozuk (!) ve iyi yapılmayan işler anlamına da gelen bir deyim olarak kullanılır (Üçer, 2015: 474).

yolunun “sağlam bir mayaya sahip olmak”tan geçtiğine dair yaygın bir düşünce söz konusudur.

“Nasıl ki mayası sağlam ekmek sıcak et suyunun içinde duruşunu bozmuyorsa, mayası sağlam kadın da yaşadığı olaylar karşısında duruşunu bozmayandır. Böyle kadınların elinden çıkan da dirayetli olur. Pişirdiği yemek yenir. Mayaladığı yoğurt, kurduğu turşu, yoğurduğu hamur tutar. Lezzet için değil şifa niyetine yenir, yedirilir. Eliyle diliyle yetiştirdiği çocukla yuva kurulur. Mayası sağlam olduğundan gözün arkada kalmaz. Eskinin büyükleri derlerdi ki, kadın dirayetli olursa toplum da dirayetli olurmuş. Bu sebeple elinden her iş gelen kadınları övmek için; “Avrat bu avrat” sözü kullanılmıştır. Elmadağ insanı, avradın hakkını avrada verir. Dirayetli kadını, “avrat” sözüyle yüceltir. Bu söz kadını aşağılayan değil baş tacı yapan bir sözdür” (KK-3, KK-4)

Elmadağ’da yaygın şekilde dile getirilen, “sağlam bir mayaya sahip olmak” sözü aynı zamanda evliliklerde aranılan evlenilecek kadın, ideal eş kavramlarına karşılık gelmektedir. Halk arasında sıkça dile getirilen “helal süt emmiş”, “insan evladı olsun”, “sütü bozuklardan olmasın” şeklindeki sözlerin her biri ile aslında “Mayası düzgün ideal eşin arandığı” anlatılmak istenmiştir. “Kadının mayası sağlam olmak zorunda. Çünkü çocuk doğuracak, yetiştirecek, evi ocağı çekip çevirecek bunun için de sağlam bir mayaya ihtiyaç var. Erkek ise tuz gibidir. Tuz da bahane aranmaz. İçine girdiği yemeğe tat verir, içine katıldığı yiyeceği muhafaza eder. En önemlisi de ne kendi bozulur ne de içine katıldığına bozulmasına izin verir. Korur ve kollar muhafaza eder tuz. O sebeple Elmadağ’da erkeğin yaşının kadının yaşından büyük olması istenir. Buna tuzla mayanın özdeşleşmesi der eski büyükler. Tuz mayayı sertleştirir dirayetli kılar. Bu yüzden tandır ekmeğimiz serttir aynı zamanda da tadı yerindedir. Tıpkı evli ve huzurlu mutlu karı koca gibi” (KK-9, KK-12, KK-16). Elmadağ’da ideal kadının tanımını oluşturan “Mayası sağlam” ifadesi, Dede Korkut kitabında yer alan dört kadın tipinden “Evin Dayağı” kadın tipine⁴ karşılık gelirken, söz konusu sınıflandırmada yer alan diğer üç kadın tipi ise “Mayası Sağlam Olmayan Kadın” tipine karşılık gelmektedir.

⁴ Dede korkut kitabında bahsi geçen “4 kadın” tipi şunlardır: 1. “Solduran sop” olan karılar. 2. “Dolduran top” olan karılar. 3. “Evin dayağı” olan karılar. 4. “Ne kadar söylersen -söyle-bayağı” olan karılar. Dede Korkut kitabında olumlu tip olarak ele alınan “Evin Dayağı” kadının özelliklerinden; “Evin dayağı olan karı, yazıdan yabandan eve utanılır bir konuk gelse, kocası evde olmasa bile konuğu yedirir içirir, ağırlar, azizler gönderir. Böyle davranan karı ‘Ayşe, Fatıma soyudur.’ Onlar sahip oldukları niteliklerle birer ‘hanım’ olurlar. Ocağına getirmen gereken karı, bu türden olmalıdır. Hanım hanı, ‘hanımı’ olabilmelidir. Hanım olabilenlerin soyunun sürmesi, soyun da böyle hanımlarla sürdürülmesi gerekir. Bu tür karılar için “hanım” kelimesinin kullanılmasının nedeni yuvayı ayakta tutmasından dolayıdır. Hanım olan karıların kendilerine olan öz güvenleri ve kocalarına olan sadakâtları yüksektir” (Özsoy, 2006: 52).

Kadın ve Erkeğin Birlikteliğinin Sembolü

Elmadağ'da tuzun erkeği, hamurun ise mayalanma özelliği sebebiyle kadını temsil etmesi, tandır ekmeğinin "kadınla erkeğin birlikteliğinin sembolü" olarak kabul edilmesinde belirleyici olmuştur. Tuzun varlığı ya da yokluğu kadınla erkeğin birlikteliğinde ölçüt alınan önemli sembollerden biri olmuştur.

Elmadağ'da tandırda ekmek yaparken ekmeğin hamuruna konulan tuz kadının kocasının sağ, ağzının tadının yerinde olduğu anlamına gelirken, ekmeğin hamurunun tuzsuz oluşu ise eşinin öldüğü ağzının tadının bozulduğu anlamına gelmektedir (KK-4, KK-6, KK-7) Bu sebeple eşini kaybeden kadınlar için Elmadağ'da "ekmeğinin tuzu yok" ifadesi kullanılmaktadır. Tuz ocağın ve erkeğin, mayalı hamur ise kadının, tuzlu mayalı ekmek ise aile olmanın göstergesi kabul edilmiştir. Ekmeğin tandırda pişerken tatlarının birbirine geçmesi, aslında kadınla erkeğin bütünleşmesi olarak görülmüştür. Bu düşünceden hareketle, Elmadağ'da düğün, bayram, sünnet gibi özel günler için yapılan tandır ekmeğinin hamurunu, ağzının tadı tuzu yerinde -evli, çocuklu eşi hayatta-olan bir kadının hazırlaması mayalaması ve tandırda pişirmesi "uğur" sayılmıştır.

Tuzun varlığı "huzurun, mutluluğun, varlığın, zenginliğin" yokluğu ise "mutsuzluğun, huzursuzluğun, düzen bozukluğunun, yoksulluğun" ölçütü sayılmıştır. Bu niyet ve düşünceyle Elmadağ'da düğün, sünnet, hac, bayram gibi halk arasında "neşeli günler" olarak kabul edilen özel günler için yapılan tandır ekmeğine; "Çok şükür ağzımızın tadı tuzu yerinde" düşüncesiyle tuz konulmaktadır. Halk arasında "onun tuzu kuru" şeklindeki sözlerle tuzun, varlığı ya da yokluğu ile insanların hayatında her şeyin yolunda olup olmadığının toplumsal açıdan ölçütü sayıldığı gnostergesi olmuştur.

"Hamuruna Tuz Katmak"

Tuzun, tandır ekmeğinin hamurundaki varlığı devam eden mutlu evliliği ve hayatta olan eşin varlığını temsil ederken, tandır ekmeğinin hamurunun tuzsuz oluşu kadının ölüm nedeniyle biten evliliğinin ve kocası için tuttuğu matem in simgesi sayılmıştır. İster hamurda ister ekmekte olsun tuzun varlığı ya da yokluğu kadının içinde bulunduğu medeni durumunun habercisi olarak kabul edilmiştir. Bu bağlamda "Hamuruna tuz katmak" evlenmek, "hamuruna tuz katmaya hazır olmak" evlenmeye hazır olmak anlamına gelirken; Tandır ekmeği ise, Kadınla erkeğin evliliğini temsil etmektedir.

Bu bilgiler ışığında, Elmadağ'da kocası ölen kadınların evlenmesi gerektiği de "artık evindeki hamura tuz katma vaktin gelmedi mi? Yalnızlık Allaha mahsus, ekmeğinin tuzu olsun ki ocağının başı şen olsun" şeklinde münasip bir dille hatırı sayılan büyükler tarafından dile getirilmiştir. Elmadağ'da kadınlar arasında sıkça kullanılan; "Hamuruna katılan tuzu taşımak" ifadesi, Halk arasında sıkça dile getirilen; "Evleneceğin ve yuva kuracağın kadın / erkek yanına yakışsın. Seni taşısın" sözünün karşılığını

oluşturmaktadır. Aynı zamanda bu ifade ile sorumluluk alabilecek evi ocağı kuracağı yuvayı iyi gün kötü gün demeden sahiplenecek ideal kadının tarifi yapılmaktadır. “Evleneceğin ve yuva kuracağın kadın yanına yakışsın” sözünün temelinde de hamuruna katılan tuzu taşıyabilecek mayası sağlam ideal eşin tarifi yapılmaktadır.

Tuz ve Ekmek Hakkı

Tandır ekmeğinin hamurunda tuzun varlığı kadar yokluğunun da toplumsal açıdan taşımış olduğu sembolik anlamların kültürümüzdeki karşılığını ve açıklamasını “Tuz ve Ekmek Hakkı”⁵ oluşturmaktadır. Tuz ve ekmek varlığı / yokluğu ile aynı zamanda insanların sadakati ya da nankörlüğünün dile getirilmesinde önemli bir sembol olarak görülmüştür. Yediği ekmeği inkâr edip nankörlük yapan insanlar için de halk arasında; “Sen de ne ekmezsiz çıktın!”, “Yediği ekmeği inkâr eden adamdan korkacaksın!” ifadeleri kullanılırken, bu durum “sen de ekmezsiz çıktın” şeklinde deyimlere yansımıştır.

Kültürümüzde Tuz ve Ekmek Hakkını bilmeyen insanların nankörlüğü ve sadakatsizliği için olumsuz anlamda kullanılan; “senin de ekmeğinin tuzu yok”⁶ sözü, Elmadağ’da eşini kaybeden ve yasını tutan dul kadınlar için “Tuz

⁵ Kültürümüzde bir insanın, karnını doyurmuş olan insana olan vefa borcunu ifade eden tuz-ekmek hakkı için Şükrü Elçin; “Türklerin tarihine edebiyatına ve folkloruna giren tuz ekmek hakkı dostluk, vefa, arkadaşlık, sadakat, insanlık, samimiyet, mertlik, dürüstlük gibi kavramları içine alan zengin bir klişedir.”(Elçin,1977: 74) ifadesini kullanırken; Tuz-ekmek hakkının teşekkülünü de şu şekilde özetler: “Birbirlerini tanımayan iki kişi bir münasebetle birbirlerinin ekmeıklarını, yemeklerini yerler. Aynı sofradan alınan nasiple ikram edilen minneti, onlara bütün bir ömür unutulmayacak samimiyetin ve dostluğu kapılarını açar.” (Elçin,1966:165). Tuz-ekmek hakkı deyiminin kullanımı hakkında Kırbas; “Birinin ekmek yedirip iyilik ettiği kimse üzerindeki hakkı ya da söz konusu kişinin ona duyduğu gönül borcu”, (Kırbas, 1991: 339) Aksoy ise; “Sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimsenin kendisi üzerinde bulunduğu kabul edilen hak, duygusal borç” (Aksoy 2017: 1080) anlamında kullanıla geldiklerinden bahseder. Arif Acaloğlu’na göre ise doğrudan tuz kullanımı değil, bu kullanımın “zorunlu” sosyal sonuçları oluşturmaktadır: “Buradaki mantık şöyle özetlenebilir. Tuz paylaşmak, sosyal ilişkilerin güncelliğini ve geçerliliğini sağlayan bir etkinlik olup, ileriye yönelik bir dizi yükümlülükleri ön görmektedir; bu etkinliğe katılan kişi, ileride gereğini yerine getirmek zorundadır. Yani tuz veya tuz ekmek paylaşmamış kişiler arasında karşılıklı herhangi özel yükümlülük söz konusu değildir. Bu tür bir paylaşım gerçekleştirildikten sonra ise ortaya (ileriye dönük) belli bir davranış kalıbı çıkmaktadır” (Acaloğlu, 2004:140). Ömer Uzunağaç Türklerin tarih boyunca tuz ve ekmeği birlikte andıklarından ve bu iki temel besine ayrı bir mana yükleyerek ikramın sembolü haline getirdiklerinden bahseder; “Nitekim bu ikram, kişiler arasında bir ünsiyet peyda etmiş ve dolayısıyla bunu yiyenlerden vefakârlığın gereği olarak tuz-ekmek hakkını gözetmeleri beklenmiştir. Gördüğü iyiliği unutmamak, vefakâr olmak şeklinde tarif edilen tuz-ekmek hakkının önemi vurgulanmıştır” (2015: 90). Hz. Mevlâna Mesnevisinde; “Efendilerini, şehirleri birer birer söyledi; bulunduğu yerlerden, tuz ekmek hakkından bahsetti” (Gölpınarlı, 1973: 61) derken, Yunus Emre divanında da tuz-ekmek hakkı şu şekilde dile getirilmiştir:

⁶ Kültürümüzde tuzun varlığı ya da yokluğu aynı zamanda vefa / vefasızlığın göstergesi sayılmıştır. Halk arasında iyilik yapıp kötülük bulan, nankörlükle karşılaşan insanlara, “senin de ekmeğinin tuzu yokmuş” ifadesi ile Tuz ve Ekmek Hakkı üzerinden gönderme

ve Ekmek Hakkını bilen” anlamında kullanılmaktadır. “Eskiden Elmadağ’da dul kalan kadınlar için, ekmeğinin tuzu gitti derlerdi. Bir kadının yaptığı yemekte ekmekte tuzu yoksa bil ki eri (kocası) ölmüştür” (KK-5, KK-10, KK-17).

“Elmadağ’da tuz erkektir. Bir kadın eşini kaybettiğinde ağzının tadı tuzu da gider. Bu sebeple kırk ekmeğine kadar yapılan tandır ekmeğinin hamuruna tuz konulmaz. “Ekmeğinin tuzu yok” sözü bu nedenle önemlidir” (KK-11, KK-16). Elmadağ’da “tadım tuzum erim gitti.”, “evimin direği ocağımın ataşı, ağzımın tadı, pişen aşımın tuzu”, “ekmeğim tuzsuz artık” şeklinde ağıtlara da yansıdığına tanık olunmaktadır. Bu yönüyle tuz, halk arasında varlığı ya da yokluğu ile insanların hayatında her şeyin yolunda olup olmadığının da toplumsal açıdan göstergesi olarak kabul edilmiştir.

Elmadağ’da eşlerini kaybeden kadınların önemli bir kısmı yaptıkları tandır ekmeğine, pişirdikleri yemeğe, tiride tuz koymamayı “kırk ekmeği” ve “ilk bayramı” ile sınırlı tutarken; bazıları da yukarıda bahsi geçen “tadım tuzum erim gitti” şeklindeki sebepten dolayı, ömürleri boyunca, yaptıkları tandır ekmeğinin hamuruna ve pişirdikleri yemeğe tuz atmamaktadır: “Herkes acısını aynı derinlik ve şiddette yaşamaz. Kiminin acısı kırk gün sürer, kiminki bir ömür. Tat ve tuz nasıl göreceli ise yaşanan acının tutulan matem de şiddetti süresi o kadar görecelidir. Örneğin rahmetli kaynanam, babamı kaybettikten sonra tandırda ekmek yaparken, bize ‘ekmeğin hamuruna tuz atmayın’ dediğinde şaşırılmışım. Biraz da utanarak, ‘cahilliğime ver ana’ diyerek sorduğumda; “Kızım ağzımın tuzuydu baban. O gidince ağzımın tadı tuzu kalmadı diye hamura tuz atmadım. Bu saatten sonra Ekmeğe atılması gereken tuzu yalnızca evin ocağı yanarken ataşa atarım. Allah geçinden versin, ekmeğinin tadı tuzu yerinde olsun. Hamuruna tuz atmamak zorunda kalmayasın dedi” (KK-4, KK-8)

Elmadağ’da ölenin ruhu için verilen, halk arasında; “Kırk Ekmeği” olarak bilinen, “Ölü Aşı” için yapılacak tandır ekmeğinin hamuruna tuz konulmamaktadır. “Kırk ekmeği dediğimiz, ölü aşı için yapılacak tiritte kullanılacak tandır ekmeğinin hamuruna bizde tuz atılmaz. Ekmeğin tuzsuz oluşu matem göstergesidir. Taziye için eve gelenlere, ‘bu ölüm bizde tat tuz bırakmadı. Ağzımızın tadını bozdu. Ağzımın da ekmeğimizin de tadı tuzu yok’ mesajı verilir. Eskiler ölüm anından cenaze yerine yerleşene ve kırkı çıkana kadar sözlü olarak bir şey söylemeyi Allaha isyan kabul ettiklerinden,

yapılmaktadır. Ferit Devellioğlu’na göre; “Nân (ekmek) anlamına gelmektedir. “Nân u nemek” ise “tuz-ekmek hakkı” olarak günümüze kadar gelmiştir. O kadar ki “gördüğü iyiliği unutan, tuz ekmek hakkı bilmeyen” için “nankör” kelimesi de “nân” ve “kör” kelimelerinden türemiş olup, “Yediği ekmeği görmeyen” anlamına gelmektedir.” (Devellioğlu, 1999: 806) “Tuz ekmek bilmezden it yeğdir”, “Tuz ekmek hakkın bilmeyen akıbet gözden çıkar” (Acaloğlu, 2004:139), “iyen duzunu depelemek / iyen duzuna kast etmek: yediğin tuzu çiğnemek’ anlamındaki bu iki deyim ‘yapılan iyiliğe karşılık nankörlük etmek’ anlamında kullanılmaktadır” (Ata, 2004: 90).

sözle değil yaşanan acıyı bu şekilde göstermeyi sessizce dile getirmeyi daha uygun görmüşler. Elmadağ'da çok eski bir gelenektir" (KK-5).

Tuz ve ekmek ilişkisinin ölümle matemle, medeni durumla ilişkilendirilmesi, Elmadağ'da bazı dönemlerde tandır ekmeğinin hamuruna, pişirilen yemeğe tuz konulmaması zamanla toplumsal beklenti haline dönüşerek yerine getirilmesi gereken bir zorunluluk olarak görülmüştür. Tüm Anadolu'da olduğu gibi, Elmadağ'da ekmeğin tuzu gibi ekmeğin kendisi de "sadakatin simgesi" sayılmıştır. Ekmek aynı zamanda "kazanç" anlamına da gelmektedir. Elmadağ'da eşi vefat eden kadınların, kırk ekmeğindeki tiritte kullanılacak tandır ekmeğini kendilerinin yapması, yaparken de kullanmış olduğu; "Çok ekmeğini yedim inkâr edemem şimdi", "Kursayımda halen onun ekmeği vardır. Haklarını ödeyemem" ifadelerinin her biri, kültürümüzdeki "Tuz ve Ekmek Hakkını" hatırlatmaktadır:

"Elmadağ'da özellikle de Arka Köy dediğimiz yerde, eşini kaybeden kadınlar; 'Ekmeğini (kazancını) çok yedim kocam. Bu kez de benim ekmeğimi ye... Yaptığım ekmek ve aş öte tarafta önüne gelsin' diyerek tandır ekmeğinin hamurunu kendileri yoğurur, tandıra girip ekmeği kendileri pişirirdi. Ekmeğin hamuruna asla tuz atmazlardı. Hamura atılacak tuz, ocağın üzerine bazen de tandırın közüne atılırdı" (KK-8). Elmadağ'da tandır ekmeğinin tuzsuz hali kırk ekmeği olarak kullanılırken, Anadolu'nun çeşitli yörelerinde de kırk ekmeği / yas ekmeği⁷ olarak "özel olarak" yapıp dağıtılan mayalı ekmek örnekleri de bulunmaktadır.

Anadolu'da göçenin (ölenin) evinde, ölümden sonraki "İlk Bayram"⁸ halk arasında "Matem Bayramı" olarak kabul gördüğünden ölenin evinde bayram değil bir matem havası yaşanır. "İlk Bayramları yalnız bırakmayalım, gitmek lazım" düşüncesiyle bayram ziyaretleri yapılır. Bu ziyaretler bayram kutlamaktan ziyade "taziye" amaçlı yapıldığından bayram coşkusunun yerini matem ve sessizlik alır. Elmadağ'da "İlk Bayram" için gelen ziyaretçilere, ikram edilmek üzere hazırlanan bayram yemeklerine; "Bu bayram ağzımızın tadı yok" düşüncesiyle, tandır ekmeğinin hamuru başta olmak üzere, ilk

⁷ Kırk Giliği: Sivas'ta cenazenin kırkıncı günü, yakınları tarafından fırınlarda yaptırılıp komşulara, akrabalara dağıtılan ekmek. Büyüklüğü yukarıda açıklanan eski fırın glikleri şeklinde olup, üzerine çörekotu serpilir. Sivas'ta ölümle ilgili inanç ve geleneklerden biri olan "kırk giliği" yaptırma ve bunu dağıtma günümüzde yaygın bir uygulama olarak görülmekte, ölünün kırkında gilik yerine pide veya açık ekmek helvaya sarılarak komşulara, akrabalar dağıtılmaktadır (Üçer, 2015: 442).

⁸ Aileden birinin vefatından sonra gelen ilk bayram, Ramazan Bayramı veya Kurban Bayramı ölen kimsenin yakınları için Yas Bayramı'dır. Ailenin vefat eden ferdi olmadan geçirilen ilk bayramda acılar tazelenir, cenazedeki hüzün yaşanır. Aile mensubunun bulunamadığı ilk bayramda duyulan hüzün sebebiyle bu adı almıştır. Dini bayramlarda komşu akraba, eş ve dostun yas bayramları takip edilir. Bayramın ilk gününde yas evleri mutlaka ziyaret edilir. Ölene rahmet, aileye başsağlığı ve acısız bayramlar dilenir. Yas evi misafirlere şeker tutmaz, sade kahve ikram edilir. Yas evi bayram tatlısı da yapmaz. Ölünün kırkıncı veya bayramından sonra ailenin yası kalkmış olur (Üçer, 2020: 322-323).

bayram sofrası için yapılan yemekler matem göstergesi olarak tuzsuz⁹ yapılıp, baharat konulmamaktadır.

“Tandır ekmeği ile ikram edilen ve Elmadağ mutfağının başyemeğini oluşturan et tiridi, ilk bayram sofrasında baharat, tuz ve salça kullanılmadan yalnızca et suyu ile yapılır. Matem bayramı Ramazan Bayramı’na denk gelmişse Elmadağ’da et tiridi yerine tavuk tiridi tercih edilirken, Kurban Bayramı’na denk gelen matem bayramında ise kurban eti, tirit yapımında kullanılır” (KK-10, KK-11).

İlk bayram yemeklerinde ekme ve yemeğe tuz konulmazken, ikram edilen hoşaf ve tatlılara da şeker konulmamaktadır. Elmadağ’da düğün, sünnet ve bayramlarda yemeklerin yanında mutlaka ikram edilen kayısı (çir) hoşafı, ilk bayram sofrası için, şeker konulmadan kaynatılmaktadır. Meyvenin kendi şekeri ve mayhoşluğu ile oluşan buruk tatla ikramı yapılarak, ziyaretçilere buruk bir bayram geçirdiklerini ve ağızlarının tadının olmadığı hissettirilmektedir. Elmadağ’da bayramların vazgeçilmezi olan, ev baklavası yerini matem bayramında un ve pekmez kullanılarak yapılan “öküz helvasına” bırakır. Pekmezin renginden dolayı helvanın siyaha yakın olması da yine matemî çağrıştırır.

Kırk ekmeği ve ilk bayram ziyaretime gelen misafirlerin kendilerine ikram edilen yemeklere bahane bulmadan, ekstradan tuz ve baharat istemeden yemeleri, aslında ev sahibine “mateminizi acınızı paylaşıyorum” anlamına gelmektedir: “Tadı tuzu neşesi olmayan bir bayram geçirdiğini sofraya koyduğu yemeklerle ev sahibi sessizce dile getirir Elmadağ’da. Acıya mateme saygı gösterilerek, tuzu baharatı olmadan pişirilen yemekler için ev sahibinden tuz/baharat istenmez. Sofraya da tuzluk ve baharat konmaz. Sofradan tuz istemeden, yemeğin tadıyla ilgili olumsuz yorumda bulunmadan kalkmak, ev sahibinin acısına ortak olmak anlamına gelir” (KK-5).

“Matem bayramında kurulan sofraya tuzluk isteyene, eski büyükler, ‘giden gelir mi geri?’ sözüyle karşılık verirlermiş. Tuz, evden göçeni temsil etmektedir” (KK-13, KK-17). Aksi bir durum, acısını yaşayan matemini tutan ev sahibine saygısızlık olarak değerlendirilmektedir. Elmadağ’da yemeğin ya da ekmeğin hamurunun içinde tuzun varlığı kadar yokluğu, kadının medeni durumunun, mutluluğunun, sevincinin, duasının olduğu kadar, tuttuğu matemî de simgesi olarak halkın belleğinde yer edinmiştir.

⁹ Tuzsuz yemeğin matem sembolü olduğuna dair bir örnek de Altay halkında karşımıza çıkmaktadır. “Altay halkının düşünce dünyasında tuz yeraltı dünyasına aittir. Bir kişi öldüğü zaman “o kişi tuz almaya gitti” denilmektedir. Tuz ölümü çağrıştırır. Bu sebeple ölüm törenlerinde 40. günde ve ölüm yıl dönümünde yapılan yemeklerde ölen kişinin ruhu için az miktarda tuzsuz yemek yapılır. Bu yemeği ölen kişinin ruhuna yiyeceğine inanılır” (Tuhteneva, 2004: 93-94)

Sonuç

Ankara Elmadağ ilçesinde, tandır ekmeğinin damakta bıraktığı tat tiritile, işlevi geçiş dönemleri ile hikâyesi kadınla özdeşleşmiştir. Yapılma amaçları başta olmak üzere yapımında kullanılan malzemeler, yapılma zamanı gibi önemli detaylarla tandır ekmeği pek çok sembolik unsuru bünyesinde barındırmıştır. Bu bağlamda Elmadağ'da tandır ekmeğinin yapımında kadının yaşı, medeni durumu, çocuk sahibi olup olmaması gibi özel durumlar, belirleyici rol üstlenmiştir.

Aynı zamanda Tandır ekmeğinin kadın ve erkeğin birliktelik sembolü olmasında; ekmeğin hamurunun kadını, tuzunun ise erkeği temsil etmesi belirleyici olmuştur. Özellikle tandır ekmeğinin tuzu, hamurunun mayası, Elmadağ'da kadının yaşamında tecrübe ettiği olumlu ve olumsuz durumların sembolik dili olmuştur. Elmadağ'da eşini kaybetmiş kadınların, ölü aşı (kırk ekmeği) başta olmak üzere ilk bayram (yas bayramı) gibi matem yemeklerinde tandır ekmeğini; bizzat yapmalarında "Tuz ve Ekmek Hakkı" belirleyici olmuştur. Bu özel dönemde; "çok ekmeğini yedim inkâr edemem.", "Kursağımda halen onun ekmeği var hakkını ödeyemem" niyetiyle yapılan her ekmek, toplumsal açıdan kadından beklenen "vefali" davranışın sembolü olmuştur. Bu dönemde mayaladıkları ekmeğin hamuruna kadınların tuz koymaması, Elmadağ'da dul kalmış kadınlar için, halk arasında sıkça dile getirilen; "ekmeğinin tuzu yok" sözünün de açıklamasını oluşturmuştur. Bu durum özellikle, tandır ekmeği etrafında oluşan geçiş dönemine ait ritüel uygulamaların merkezinde "Tuzun" belirleyici ve etkin bir rol üstlenmesini sağlamıştır. Öyle ki, Elmadağ'da düğün, sünnet, hac, bayram gibi halk arasında "neşeli günler" olarak kabul edilen özel günler için yapılan tandır ekmeğine; "Çok şükür ağzımızın tadı tuzu yerinde" düşüncesiyle tuz konulmuştur. İlk bayram ve kırk ekmeği için yapılan tandır ekmeğinin hamuruna matem belirtisi olarak ve "ağzımızın tadı yok" düşüncesiyle tuz konulmamıştır.

Tuzun varlığı "huzurun, mutluluğun, varlığın, zenginliğin" yokluğu ise "mutsuzluğun, huzursuzluğun, düzen bozukluğunun, yoksulluğun ve matem" ölçütü sayılmıştır. "Çok şükür ağzımızın tadı tuzu yerinde", "onun tuzu kuru" şeklindeki sözlerin her biri halk arasında tuzun, içinde bulunulan durumun belirleyicisi olarak kullanılmasını sağlamıştır. Elmadağ'da tandır ekmeğinin "Adak" ve "Takas" amacıyla yapıldığı özel durumlar da olmuştur. Kızının kısmetinin açılmasını isteyen kız anaları başta olmak üzere oğlunun iş bulmasını elinin ekmek tutmasını isteyen erkek annelerinin niyetlerini mayaladıkları adres olarak tandır ekmeği tercih edilmiştir. Arka Köyde, Çarşı ekmeğine duyulan ilgi ve merak, İskele de ise tandır ekmeğinin tiridin damakta bıraktığı tadın kaynağı olarak görülmesi, Elmadağ'da çarşı ekmeği ile tandır ekmeğinin takas edilme sürecini başlatmıştır. Bütün bu kültürel pratiklerin yapılış amaçlarına bakıldığında, Elmadağ'da tandır ekmeği, toplumsal bir beklentiyi karşılamak amacıyla yapılmıştır.

KAYNAKÇA

Yazılık Kaynaklar

- Acaloğlu A. (2004), Geleneksel kültürde tuzun semiyoloji işlevi ve Türk kültür geleneğinde tuz. *Tuz Kitabı*, (ed.: E. Gürsoy Naskali ve M. şen), 133-141, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aksoy, . A. (2017). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü II*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Ata, A. (2004), Türkmenlerde tuzun kutsallığı. *Tuz Kitabı*, (ed.: E. Gürsoy Naskali ve M. şen), 86-92, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ceylan, M. (1983). *Tarihi ve folkloruyla Elmadağ*. Ankara: Yargıoğlu Matbaası
- Devellioğlu, F. (1999). *Osmanlıca-Türkçe ansiklopedik lgat*. Ankara: Aydın Kitabevi.
- Elçin, ř. (1977). Tuz ekmek hakkı deyimini zerine. *Halk Edebiyatı Araştırmaları*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kırbaş M. (1991), *Deyimler sözlüğü*. Ankara: Koza Yayınları.
- Mevlâna (1973). *Mesnevi ve şerhi Türkçe tercüme ve şerhi*. (hzl.: Abdülbaki Gölpınarlı), İstanbul.
- Özel, A. (2006). *Ankara ili Elmadağ İlçesi'nin sosyo-ekonomik ve kültürel yapısı*. Niğde: Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- zgen, M. (2022). Ankara Elmadağ ilçesinde "tirit" geleneği. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 15 (39), 754-778.
- Özsoy, B. S. (2006). *Dede Korkut kitabı (transkripsiyon-inceleme-sözlük)*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Terzioğlu, İ. (2014), *İpek yolundaki derbent Elmadağ şehrengizi*, Ankara: Ark Yayınları.
- Tuhteneva, S. (2004). Altay halkının dünya görüşünde tuz. *Tuz Kitabı*, (ed.: E. Gürsoy Naskali ve M. şen), 93-94, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Uzunağaç, . (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü*. İstanbul: Kitabevi.
- er M. (2020). *Beşik eşik keşik Sivas'ta doğum, evlenme, ölümle ilgili gelenek görenek inanışlar ve sözlü kültür*. İstanbul: Kitabevi.
- er M. (2015). Sivas'ta ekmek eşitleri, inanışlar ve sözlü kültür. *Ekmek Kitabı*, (ed.: Emine Gürsoy Naskali), 435-476, İstanbul: Kitabevi.
- Yunus Emre Divanı* (1997). (hzl.: Mustafa Tatçı), Ankara.

Elektronik Kaynaklar

- URL-1: <https://www.facebook.com/ELMADAGIM> (Erişim: 29.04.2023)
- URL-2: <http://www.elmadag.bel.tr/haber/koy-konagi-hizmetinizde-415> (Erişim: 29.04.2023)

Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Yalçın Hüner, Elmadağ 1952, Esnaf (Görüşme 10.08.2017 / Elmadağ)
- KK-2: Yaşar Hüner, Elmadağ 1950, Esnaf (Görüşme 11.08.2017 / Elmadağ)
- KK-3: Hatice Hüner, Elmadağ, 1956, Ev hanımı (Görüşme 12.08.2017 / Elmadağ)

- KK-4: Sibel Karataş (Müstear), Elmadağ 1953, Ev Hanımı (Görüşme 13.08.2017 /Elmadağ)
- KK-5: Kısmet Özgen, Elmadağ 1967, Ev Hanımı, (Görüşme 14.08,2017 / Elmadağ)
- KK-6: Gülizar Aydemir, Elmadağ 1951, Ev Hanımı (Görüşme 15.08.2017 / Elmadağ)
- KK-7: Ayşe Koçoğlu, Elmadağ 1963, Ev Hanımı, (Görüşme 16.08.2017 /Elmadağ)
- KK-8- Güler Önemli, Elmadağ, 1966, Ev Hanımı (Görüşme 17.08.2017 /Elmadağ)
- KK-9- Latife Gündüz (Müstear), Elmadağ 1944, Ev Hanımı, (Görüşme 18.08.2017 / Elmadağ)
- KK-10: Nevin Keskin, Elmadağ 1965, Ev Hanımı, (Görüşme19.08.2017 / Elmadağ)
- KK-11: Feride Doğan (Müstear) Elmadağ 1966, Ev Hanımı (Görüşme 20.08.2017 /Elmadağ)
- KK-12: Serap Yoldemir, Elmadağ, 1964, Ev Hanımı, (Görüşme 21.08.2017 /Elmadağ)
- KK-13: Ebru Yıldırım (Müstear), Elmadağ 1950, Ev Hanımı, (Görüşme 22.08.2017 /Elmadağ)
- KK-14: Filiz Yapıcı (Müstear), Elmadağ 1969, Ev Hanımı (Görüşme 23.08.2017 /Elmadağ)
- KK-15: Cemile İnce (Müstear), Elmadağ 1950, Ev Hanımı (Görüşme 24.08.2017 / Elmadağ)
- KK-16: Sevim Parlak (Müstear), Elmadağ 1961, Ev Hanımı (Görüşme 25.08.2017/ Elmadağ)
- KK-17: Şerife Özdemir (Müstear), Elmadağ 1954, Ev Hanımı (Görüşme 26.08.2017 /Elmadağ)

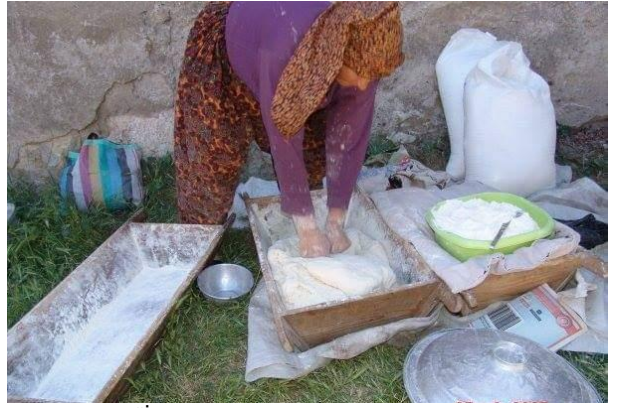
“İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

Etik Kurul Belgesi/Ethics Committee Approval: 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, Motif Vakfı tarafından 27-29 Ekim 2022 tarihlerinde Antakya'da düzenlenen Uluslararası Halk Gastronomisi sempozyumunda sözlü olarak sunulan “Ankara Elmadağ İlçesinde Tandır Ekmeğinin Toplumsal İşlevleri” adlı bildirinin genişletilmiş ve geliştirilmiş halidir. / *This study is the expanded and improved version of the paper titled “Social Functions of Tandoori Bread in Ankara Elmadağ District”, which was presented orally at the International Folk Gastronomy Symposium in Antakya between 27-29 October 2022 by Motif Foundation*

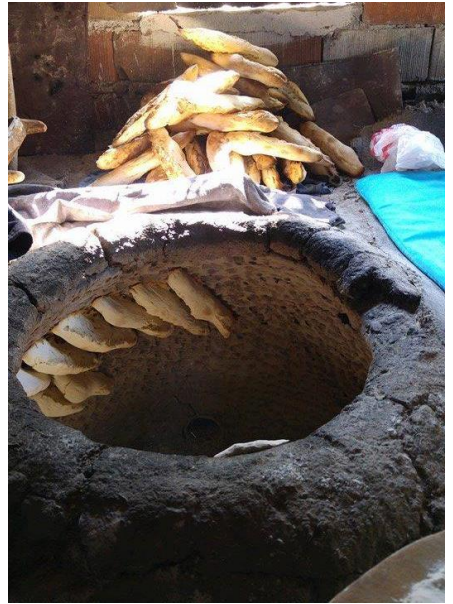
EK-GÖRSELLER



Elmadağ'da "İmece Usulü" olarak yakılan tandırda, Tandır ekmeğinin yapılış aşamalarından.



Elmadağ'da tandır ekmeğinin pişirildiği tandırdan görünüm. Aynı zamanda iş evi görevi gören tandırda hamurun "sığır dili" olarak şekillendirildikten sonra tandırın iç yüzeyine yapıştırılarak pişirme süreci.





Elmadag'da şeklinden dolayı halk arasında "Sığır Dili", sertliğinden dolayı ise "Tavşan Öldüren" olarak anılan tandır ekmeği.





Elmadağ'da düğün ekmeği olarak özel olarak hazırlanan ve daha küçük boyutta pişirilen Tandır ekmeği



Elmadağ'da halk arasında, tandır ekmeğinin sertliğinin taş ocağında ekmeğini taştan çıkaran insanlardan geldiği görüşü hakimdir. Elmadağ'ın "Ekmeğini taştan çıkaran insanların memleketi olarak" anılmasında, Elmadağ ve çevresinde çok sayıda taş ocaklarının bulunması etkili olmuştur. Geçmişte Elmadağ'ın arka köyünde yaşayan erkekler, bu taş ocaklarında çalışarak geçimlerini sağlamıştır. Taş ocaklarında çalışmaya giderken, kumanya olarak yanlarına tandır ekmeği almışlardır. Evlerini geçindirmek için taş ocaklarında çalışırken, açlıklarını taş gibi sert ekmele, rızıklarını ise taştan çıkarmalarından mütevellit, tandır ekmeğinin sertliği taş ocakları ile özdeşleşmiştir.



Elmadağ mutfağında, tiridin ana unsurunu oluşturan tandır ekmeğinin “Tiritlik” olarak doğranmış hali.



Tandır ekmeğinin doğranarak, üzerine sıcak soslu et suyunun dökülmesiyle hazırlanan, Elmadağ Mutfağının tören yemeği “Et Tiridi”.



2021 yılında eski belediye binası, Elmadağ belediyesi tarafından restore edilerek *Köy Konağı* ismi ile halkın hizmetine sunmuştur. Köy Konağı; tandır ekmeği başta olmak üzere, tirit, hoşmerim, gözleme, tandır çöreği, ulavaç, çir hoşafı gibi Elmadağ mutfağına ait yöresel lezzetlerin yapıp sunulduğu adres olmuştur.



Elmadağ'da Çarşı ekmeğinin yapıp satıldığı, işletmeciliğini merhum Sadık Hüner'in yaptığı, MKE içinde yer alan Hüner Ailesine ait eski fırın ve markete ait, 1960'lı yılların başlarında çekildiği anlaşılan fotoğrafta, Yalçın Hüner görülmektedir.

Hüner Ailesine ait ekmeğin fırını, Elmadağ'da tandır ekmeği ile çarşı ekmeği takasının yapılmaya başladığı "ilk fırın" olarak bilinmektedir.