



Çetin Yıldız

Dr. Öğr. Üyesi, Aksaray Üniversitesi/Fen-Edebiyat Fakültesi, Aksaray/Türkiye
Assist. Prof. Dr., Aksaray University/Faculty of Arts and Sciences, Aksaray/Türkiye



eposta: cetinyildiz@aksaray.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0002-3985-1086> - RorID: <https://ror.org/026db3d50>

Atıf/Citation: Yıldız, Çetin. 2025. Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Olarak Özbek Ekmeği.
Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, Özel Sayı: Yemek, 51-68.

<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1674381>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	11.04.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	26.09.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS UNSURU OLARAK ÖZBEK EKMEĞİ

Öz

Bu çalışma, Özbek kültüründe ekmeğin sosyo-kültürel işlevlerini ve taşıdığı sembolik anlamları çok yönlü olarak incelemeyi amaçlamaktadır. Ekmek, Özbek toplumu için yalnızca temel bir besin maddesi değil, aynı zamanda kutsal, simgesel ve toplumsal işlevi olan kültürel bir unsurdur. Araştırmada Özbek ekmeği UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bağlamında ele alınmıştır. Bu çerçevede Özbek toplumunda ekmeğin kutsallığı, misafirlik ve ziyarette bulunma adabı, sofraya kültürü, geçiş dönemleri adetleri, yolculuk ve asker uğurlama gelenekleri ile nazar ve büyü inançları bağlamında ekmeğe yüklenen anlamlar üzerinde durulmuştur.

Araştırmanın yöntemi, nitel araştırma desenine dayalıdır. Temel olarak kültürel çözümleme ve söylem analizi teknikleri kullanılmıştır. Çalışmanın veri setini ise sözlü kültür ürünleri, gözleme dayalı halk pratikleri, ritüeller ve toplumsal davranış örüntüleri oluşturmaktadır. Çalışmanın Giriş kısmında ekmeğin geçmişteki kullanımı ve Özbek ekmeğinin somut olmayan kültürel miras çerçevesinde değerlendirilmesi üzerinde durulmuştur. Ardından Özbeklerde ekmeğin isimlendirilmesi ve ekmek türlerine dair bilgiler verilmiştir. Daha sonra Özbek toplumunda ekmeğin kutsallığına dair halk arasında yaygın olan inançlar, dilsel kalıplar ve gündelik pratiklere yer verilmiş; ekmeğin misafirlik kültüründeki ve sofraya adabındaki özel yeri incelenmiştir. Burada ekmeğin sofraya konulma biçimi, ters çevrilmemesi, yere düşerse öpülerek alınıp yüksek bir yere bırakılması gibi pratikler üzerinde durulmuştur. Doğum, evlilik, ölüm gibi yaşamın kritik evreleri olan geçiş dönemlerinde ekmeğin kültürel rolü gösterildikten sonra Özbek toplumunda yolculuk ve asker uğurlama törenlerinde, nazar ve büyü uygulamalarında ekmeğin koruyucu güç atfedilen bir nesne olarak kullanımı ele alınmıştır.

Özbek ekmeği ile ilgili şu ana kadar yapılan çalışmalarda Özbek ekmeğinin kültürel boyutu tam olarak ele alınmamıştır, daha çok maddi boyutu üzerinde durulmuştur. Bu





çalışmada, Özbek toplumunun kültürel hayatının tamamında ekmeğin kullanım şekilleri, kullanım amaçları ve ekmeğe yüklenen sembolik anlamlar üzerinde durulmuştur. Böylece Özbek ekmeğinin kültürel yaşam içindeki çok boyutlu işlevi ve geleneksel anlam dünyası ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Özbek kültürü, Özbek ekmeği, somut olmayan kültürel miras, geçiş dönemleri, halk inançları.

UZBEK BREAD AS AN ELEMENT OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Abstract

This study aims to examine the socio-cultural functions and symbolic meanings of bread in Uzbek culture in a multifaceted manner. Bread is not only a basic food for Uzbek society, but also a cultural element with sacred, symbolic and social functions. In the study, Uzbek bread was discussed in the context of the UNESCO Convention for the Protection of Intangible Cultural Heritage. In this context, starting from the sacredness of bread in Uzbek society, the meanings attributed to bread in the context of guest and visit etiquette, table culture, customs of transition periods, travel and seeing off soldiers, and beliefs about evil eyes and magic were emphasized.

The method of the research is based on qualitative research design. Cultural analysis and discourse analysis techniques were used as the basis. The data set of the study consists of oral culture products, observation-based folk practices, rituals and social behavior patterns. In the introduction part of the study, after focusing on the past use of bread and the evaluation of Uzbek bread within the framework of intangible cultural heritage, information is given about the naming of bread and types of bread among Uzbeks. Then, the beliefs, linguistic patterns and daily practices common among the people regarding the sanctity of bread in Uzbek society are given; the special place of bread in hospitality culture and table manners are examined. Here, practices such as the way bread is placed on the table, not turning it upside down, and if it falls to the ground, it is picked up by kissing it and placed on a high place are emphasized. After showing the cultural role of bread in transitional periods, which are critical stages of life such as birth, marriage and death, the use of bread as an object attributed with protective power in Uzbek society in journey and soldier farewell ceremonies, and in practices of evil eye and magic are discussed.

In the studies conducted so far on Uzbek bread, the cultural dimension of Uzbek bread has not been fully addressed, and more emphasis has been placed on its material dimension. In this study, the ways of using bread in the entire cultural life of Uzbek society, its purposes of use and the symbolic meanings attributed to bread are emphasized. Thus, the traditional structure of Uzbek bread in cultural life has been revealed.

Keywords: Uzbek culture, Uzbek bread, intangible cultural heritage, transition periods, folk beliefs.





Giriş

Beslenme, insanoğlunun fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını gidermesi için gerekli olan en temel unsurlardan biridir. Toplumlar, medeniyet seviyelerine bakmaksızın varlığını devam ettirebilmek için gıdanın temin edilmesine önem vermişlerdir. Maslow'un İhtiyaçlar Piramidi'nde de belirtildiği üzere insan yaşamsal döngüsünü devam ettirebilmek için beslenme dahil en temel fiziksel ihtiyaçlarını gidermeden ve yeterli doyuma ulaşmadan bir üst basamağa geçmemektedir (Çoban 2021: 113-114). Sosyal bir varlık olan insan beslenme ihtiyacını belirli bir düzen içerisinde gidermiştir. Bu düzen daha çok insanoğlunun beslenme alışkanlıklarında, beslendiği gıdaların çeşitlerinde ve bazı gıdaların tüketim zamanlarında görülmektedir.

Toplumların dinî inançları, yaşadıkları iklim ve coğrafya, gıdaların işlenme yöntemleri ile kullanılan malzemeler, geleneksel yiyeceklerin şekillenmesinde başlıca faktörlerdir (Cayot 2007: 445). Bu faktörler çerçevesinde oluşan pek çok geleneksel yiyeceği toplumlar çeşitli ritüellerde, merasimlerde kullanarak onlara kutsallık atfetmiştir. Bu yiyecekler genellikle ibadet etme, kurban sunma, şükürde bulunma gibi dinî vazifeler yerine getirilirken bir araç olarak kullanılmıştır. Toplum nezdinde bazı yiyecekleri diğerlerine göre sıradan olmaktan çıkaran bir diğer husus da onların insan yaşamı için hayati bir öneme sahip olmasından ileri gelmektedir. Yani insanoğlu özellikle kıtlık zamanlarında kendisi için yaşamsal kıymete sahip olan yiyeceklere ayrı bir önem atfetmiş, zamanla bu yiyecekler diğerlerine göre kutsal bir hüviyet kazanmıştır.

İnsanlığın ortak besinlerinin başında ekmek yer almaktadır. Tarihî ve arkeolojik araştırmalara göre insanoğlu MÖ 4300'lü yıllardan itibaren fırınları ve değirmenleri kullanmaktadır. Dolayısıyla ekmeğin insanoğlu tarafından tüketimi insanlık tarihi kadar eskidir (Kalkışım vd. 2012: 4). Türk toplulukları arasında çok eski zamanlardan beri ekmeğin tüketildiği bilinmektedir. Kaynaklara göre bilinen en eski Türk topluluklarından biri olan Hunlar buğday ile yoğrulmuş hamur işi ürünleri tüketmekteydi (Kalkışım vd. 2012: 5). Arkeolojik belgelere göre Orhun Irmağı çevreleri ve Altay Dağları'nın geniş vadilerinde Türkler uzun zamandan beri tarım faaliyetlerinde bulunmaktaydı. Daha Batı'daki Türklerin ise köklü bir ekmek kültürü vardı (Ögel 1978: 36). Türk dünyasının Müslümanlaşmasında önemli bir rolü olan Hoca Ahmed Yesevi ile ilgili anlatılan bir menkıbede Yesevi keramet gösterirken ekmekten faydalanır (Köprülü 2003: 59-60). Ekmek ile ilgili bu kaynaklar ekmeğin Türkler için çok eski bir besin kaynağı olduğunu göstermektedir.

Kültürlerin tarihsel değişim süreçlerini ve biçimlerini izlemek için her bir kültürel varlığın ilke olarak ulusal kalıt kavramı içerisine alınması gerekmektedir. Küreselleşen dünyada bu varlıkların korunması, yaşatılması ve yaygınlaştırılması önem arz etmektedir; ancak bu durum çağdaşlaşmanın da önüne geçmemelidir (Oğuz 2013: 15, 17). Toplumların kültürel kimliğini, geleneklerini, dilini, bilgi ve becerilerini içeren uygulamaların, temsillerin,





anlatımların, bunlara bağlı araç ve gereçler ile mekanların korunmasını amaçlayan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin metni (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2011: 11-12) Eylül 2002 ve Haziran 2003 tarihlerinde Paris'teki UNESCO merkezinde yapılan toplantılarda oluşturulmuş ve 2003 yılındaki UNESCO Genel Konferansı'nda bu sözleşme kabul edilmiştir (Oğuz 2009: 80). Bu süreçte geliştirilen stratejiler hem küreselleşen dünyada kültürlere ait unsurların hangi topluma ait olduğunu tescillemekte hem de bu unsurların korunmasını sağlamaktadır. Özbekistan bu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş ve bu süreçten 2023 yılına kadar 15 kültürel miras unsurunu tescillemiştir (Nuriddinova, Ardıç Yetiş, 2024: 457-460). 2024 yılında "Rubab Yapma ve Çalma Sanatı"nın eklenmesi ile bu sayı 16'ya yükselmiştir (Unesco Intangible Cultural Heritage, 09.05.2025).

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne göre bir unsurun bu listeye alınabilmesi için öncelikle insan yaratıcılığının başyapıtı olarak olağanüstü değerlere sahip olması gerekir. Ait olduğu toplum veya toplumların kültür tarihinde ve kültürel geleneğinde köklü bir yeri olması gereken bu unsur aynı zamanda ilgili topluluğun kültürel kimliğinin ifadesinin bir parçası olmalıdır. Somut olmayan kültürel mirasa aday unsurun teknik kalite, bilgi ve beceriyi gösterme bakımından mükemmel olmanın yanında yaşayan kültürel geleneklerle ilgili emsalsiz bir tanıklık değeri olmalı ve kaybolma tehlikesi taşımalıdır (Oğuz 2009: 44).

Bu çalışmanın konusu olan Özbek ekmeği hem kutsal bir değer hem de sosyal ve kültürel törenlerde kullanılan geleneksel bir unsurdur. Ekmekle ilgili gelenekler, Özbek toplumunun değerleri ve yaşam biçimiyle yakından bağlantılıdır. Toplumların kolektif belleğinde yer alan bu davranışlar, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak doğum, evlilik ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde öne çıkar. Bu ritüeller, toplumsal belleği güçlendirir ve ekmeğin koruyucu, bereket getirici niteliğini yansıtır. Özbek halk kültüründe ekmeğin kullanımı; nazardan korunma, ekin ekme ve biçme merasimleri ile çeşitli büyü uygulamalarında hem inançların hem de halk bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılmasına hizmet eder. Ekmek, sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, toplumsal değerleri, inançları, ilişkileri ve ritüelleri simgeleyen kültürel bir semboldür. Bu bağlamda, ekmeğin Özbek kültüründeki yeri, somut olmayan kültürel mirasın zengin bir örneğini sunar. Korunarak yaşatılması, zamanın ihtiyaçları doğrultusunda dönüştürülmesi ve sonraki nesillere aktarılması gereken bu kültürel unsurun Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilmesi yerinde olacaktır.

Her biri adeta bir sanat eseri gibi hazırlanan Özbek ekmeğine ilişkin bazı akademik çalışmalar yapılmıştır. Ancak bu çalışmalar çoğunlukla ekmeğin türleri, yapılış usulleri gibi konuları ele almaktadır. Bu çalışmada Özbek ekmeğinin kültürel yaşamda kullanım şekilleri, çeşitli merasimlerde üretilen ekmeklere verilen isimler ve ekmeğe yüklenen anlamlar üzerinde durulmuştur. Böylece Özbek ekmeğinin Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilme gerekçeleri belirlenmiştir.





1. Özbekistan’da Ekmeğin İsimlendirilişi

Türk dünyasının bilinen en eski sözlüğü olan Divanü Lügati’t-Türk’te ekmeğin *awzuri*, *çukmın*, *epmek*, *esberi*, *kuyma*, *koyma*, *etmek*, *püşkel*, *sinçü*, *tarı*, *katma* gibi pek çok şekilde isimlendirildiği görülmektedir (Atalay 1986: 52, 159, 184, 194, 390, 403, 476, 523, 577, 808, 864). Özbek Türkçesinde ekmeği ifade etmek için en çok tercih edilen kelime Farsçadan alınmış olan *non* sözcüğüdür (Komisyon, 2006: 57). Ancak bunun dışında *patır*, *külçe* gibi bazı ekmek türlerinin isimleri ekmeği ifade etmek için kullanılmaktadır. Üretim ve çeşitlilik bakımından ekmek, diğer Türk topluluklarına kıyasla Özbekler arasında daha yaygın ve popülerdir (Erbeden 2019: 202). Bu durum Özbekler için ekmeğe bir besin olmanın yanında sosyal ve kültürel hayatta pek çok anlam ve boyut kazandırmıştır.

Bahaeddin Ögel Türk ekmeklerini kullanılan unun çeşidine göre ak, kara ve darı ekmeği; pişirilme yöntemlerine göre ise fırın ekmeği, tandır ekmeği, külde pişen ekmekler, korda pişen ekmekler ve sacda pişen ekmekler şeklinde sınıflandırmıştır (Ögel 1978: 39-54). Ögel’in bu sınıflandırması Özbek toplumunda ekmeğin çeşitliliğinin anlaşılmasına da ışık tutmaktadır. Özbekler tükettikleri ekmekleri yapılış usulüne ve yapıldığı yöreye göre isimlendirmektedirler. *Harezm nonı*, *Semer kand nonı*, *Buhara nonı*, *Kokan nonı*, *Namangan nonı*, *Taşkent nonı*, *Fergana nonı* gibi ekmek çeşitleri genellikle ismi anılan bölgelere has ekmeklerdir. Bu ekmek çeşitleri mayalanma usullerinden şekillerine, dayanıklılık sürelerinden içine katılan malzemelerin çeşitlerine kadar pek çok açıdan birbirinden farklıdır. Bu ekmekler genellikle yapıldıkları yörelerde tüketilmektedir. Ancak büyük şehirlerdeki ekmek pazarlarında veya büyük marketlerde her yöreden ekmeğe rastlamak mümkündür.

Özbekistan’da ekmeklerin isimlendirilmesinde kullanılan bir diğer yöntem ise ekmeklerin yapılış usullerine göre isimlendirilmesidir. Buğday unu, maya ve tuz ile yapılan *abi non*, biraz daha kalın şekilde yapılan *gijde non*, yağ katılarak hazırlanan *patır non*, kuyruk yağı eklenerek hazırlanan *cizze non*, süt eklenerek hazırlanan *şirmoy non*, küçük bir şekilde hazırlanan *külçe non*, *kara non* olarak bilinen ve çavdardan yapılan *çavdar non*, içine yağ eklenerek hazırlanan *katlama*, daha çok Fergana Vadisi’nde ve Cizzah bölgesinde tüketilen, ince bir yapısı olan ve *şapati* denilen ekmek bunlardan bazılarıdır. Tandıra yapıştırılarak hazırlanan ekmeklere genel olarak *tandır non* denilmektedir. Bunun dışında günlük hayatta, fırınları bulunan marketlerde genellikle sıcak şekilde satılan ekmeklere *yapgan non* denilmektedir.¹ Özbek Türkçesi ağızlarında ekmeği ifade eden pek çok kelime vardır. Hamur mayası ile hazırlanan ekmeklere Qarşı’da *hamırturuşlu non*, Zomin’de *köpken non*, Şirabad’da *açıtkılı non*, Şörçi’de *köptirme non*, Sariasıya’da *ketariler/keldirme non*, Surhanderya’nın Tacik şivelerinde *nonı kömeç* denmektedir. Hodaylı’da *mayda uşak ve pelle*, Konkırot’da *mayda uşak*,

¹ Bu çalışmada Özbek toplumunda ekmeğin kültürel boyutu ele alındığından ekmek türlerinin nasıl yapıldığı ile ilgili detaylara girilmemiştir.





Cızzah'ta *katırma*, Semerkand'da *sümelek non*, *alıçe gülü*, Kölabad *nonı*, *dummali non*, *çep-çek non*, *ısmalak patır*, *durde non*, *köketi non*, *nonı zergeran*, *nonı söhte*, Galasiyo *nonı*, Semerkand *guldar nonı*, *yazuolu non*, *polati non*, *koşkalak külçe*, *nonı cazzi*, *abi nonı cim-cime*, *nonı teraki*, *fatırı kaşkari*, *bozor nonı*; Zomin ilçesinde *köptirme patır*, *oçak patır*, *kuyruklu patır*, *kuda patır*, *kuyav patır*, *kömeç patır*, *çopan patır*; Kaşkaderya'da *külçe non*, *kökpatır*, *kömme*, *kopkan*, *laçıra*, *aykülçe*, *alaçapatır*, *çendir non*, *teşikkülçe*, *çova non*, *çoşpatır*, *toykülçe*, *katırma*, *katpatır*; Karakalpakistan'daki Özbek şivelerinde *patır*, *çörek*, *kömeç*, *yapgen non*, *nambay non*, *cizik non* gibi kelimeler benzer veya farklı ekmekleri ifade etmek için kullanılır (İbatova 2023: 13).

Özbekistan'da ekmeklerin ortasına genellikle çeşitli desenlerden oluşan metalden yapılmış damgalar vurulmaktadır. Bu damgalar ekmeğin hangi aileye veya hangi ustaya ait olduğunu gösterir. Hatta günümüzde başta yağlı ekmekler olmak üzere ekmeklerin ortalarına ustalar damgalar aracılığıyla telefon numaralarını dahi yazdırmaktadır. Ekmek üzerine desen yapılmasını sağlayan bu alete Divanü Lügati't-Türk'te *tiküç* denilirken (Atalay 1986: 622) Özbek Türkçesinde *çekiç* denmektedir.

Toplulukların kendi kültürel ifadelerini yaratma ve yeniden üretme biçimleri somut olmayan kültürel mirasın temelini oluşturmaktadır. Özbek ekmeği etrafında şekillenen terminolojik zenginlik yalnızca coğrafi farklılıklara işaret etmemekte, aynı zamanda bölgesel kimliğin, yerel ustalığın ve kuşaktan kuşağa aktarılan pişirme tekniklerinin sembolüdür. Dolayısıyla Özbek ekmeğinin farklı isimlerle anılması somut olmayan kültürel mirasın temel ilkelerinden biri olan çeşitlilik ve süreklilik boyutuyla doğrudan ilişkilidir. Bu çeşitlilik toplumun ortak belleğini zenginleştirmenin yanında kültürel kimliği belirginleştirmekte ve ulusal mutfak kültürünün farklı alt kimliklerle bütünleşmesine imkân sağlamaktadır.

2. Ekmeğin Kutsal Kabul Edilmesi²

Ekmek pek çok toplum tarafından kutsallık atfedilen geleneksel yiyeceklerdendir. Söz gelimi Sümer, Akad, Asur, Elam ve Babil gibi kadim medeniyetlerde insanın yaratılışı ile ilgili anlatılarda ekmek, Tanrılar için yapılan sunularda, dinî bayramlarda, ölü merasimlerinde, büyülerde kullanılan başlıca besindir (Geniş bilgi için bkz. Metli 2020). Orta Asya'da ve Anadolu'da tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türk toplumlarının hem tatlı hem de tuzlu şekillerde tükettiği ekmek uzun bir tarihsel geçmişe sahip vazgeçilmez yiyeceklerdendir (Tezcan 2000: 55). Özbek toplumu için ekmeğin ne zamandan beri kutsal kabul edildiğine dair kesin bilgiler bulunmamaktadır. Ancak günümüz Özbeklerinin ekmeğe kutsallık atfetmeleri daha çok İslami dönemle ilgilidir. İlk ekmeğin ortaya çıkışı ile ilgili anlatılan bir hikâyeye göre ilk ekmek yapımını Allah, Hz. Adem'e öğretmiştir. Hz. Adem'den Hz. Havva'ya, daha sonra

² Bu çalışmadaki bilgilerin önemli bir kısmı Özbekistan'da beş yıllık süre zarfında yaptığımız alan araştırmasına ve gözlemlere dayanmaktadır.





H. Nuh'a, H. İbrahim'e, oradan Hoca Abdullah'a ve bütün aziz evliyalara, onlardan da bütün dünyaya yayılmıştır (İbatova 2023: 17).

Özbeklerin Müslüman olması ile birlikte İslam'ın temel dinî kaynaklarından olan Kur'an-ı Kerim ve hadislerdeki ekmek ile ilgili ifadeler Özbek toplumunda ekmeğe kutsal bir hüviyet verilmesini sağlamıştır. Kur'an-ı Kerim'de Yusuf Suresi'nde ekmek ile ilgili ayetler vardır. 36. ayette "Zindana onunla birlikte iki delikanlı daha girdi. Birisi dedi ki: Rüya da kendimi şarap sıkarken gördüm. Öteki de dedi ki: Ben de başımın üstünde ekmek taşıdığımı, kuşların da ondan yediğini gördüm. Bize bunun yorumunu haber ver. Çünkü biz seni iyilik edenlerden görüyoruz." denmektedir. Aynı suredeki 41. ayette ise başında ekmek taşıyan kişinin öldürüleceği, kuşlar tarafından başının yeneceği söylenmektedir. "Ey benim zindan arkadaşlarım! Biriniz efendisine yine şarap sunacak. Diğeri de asılacak, kuşlar başından yiyecekler. İşte öğrenmek istediğiniz iş böylece halloldu." Buradaki iki ayette zindanda olan H. Yusuf'un iki mahkûmun rüyasını tabir etmesi anlatılmaktadır. Başının üstünde ekmek taşıyan mahkûmun öldürüleceği söylenmektedir. Bu ayetlerde kuşlar tarafından yenen ekmeğin hem baş üstünde taşınması hem de H. Yusuf tarafından mahkûmun canı şeklinde yorumlanması dikkati çekmektedir. Özbek toplumunda ekmeğin kutsal kabul edilmesinde etkisi olan bir diğer önemli dinî kaynak ise hadisler ve Ehlibeyt ile ilgili anlatılardır. Bu dinî kaynaklarda ekmek genellikle kanaati, bereketi ve kutsallığı ifade etmektedir. Söz gelimi H. Aişe ile ilgili anlatılan bir rivayette H. Aişe, H. Muaviye tarafından kendisine hediye edilen iki kese altının tamamını o gün tasadduk edip zeytin ve ekmek ile iftar etmiştir (Zeynü'd-dîn 1978: 160). H. Aişe'nin aktardığı bir hadiste H. Muhammed'in ve ailesinin Medine'ye hicretinden ölümüne kadar üç gün arka arkaya buğday ekmeği ile karnını doyurmadığını belirtir (Zeynü'd-Dîn 1978c: 190). Buradaki ekmek kanaati ifade eder. Enes İbn-i Mâlik'in rivayetine göre H. Muhammed rast geldiği hurmayı sadaka malı olmadığını bilsem muhakkak yerdim buyurmuştur. Bu hadis bir hurma, bir zeytin, bir lokma ekmek gibi şeylerle karşılaşıldığında alınıp yenmesinin helal olduğu ve böylece bu ufak nimetlere hürmet edildiği şeklinde yorumlanmıştır (Zeynü'd-Dîn 1978a: 354). Bir başka hadiste Hendek savaşında H. Muhammed'in yanındakilerle birlikte Cabir'in evine gittiği ve kendi eliyle fırından az olan ekmeği çıkararak sahabeye dağıttığı, ekmeğin herkese yettiği hatta arttığı belirtilir (Zeynü'd-Dîn 1978b: 214-215). Buradaki ekmek ise bereketi sembolize etmektedir.

Ekmek ile ilgili bu İslami kaynaklar Özbek toplumunda ekmeğe kutsiyet atfedilmesinin en önemli sebeplerindendir. Bu yüzden Özbek toplumunda ekmeğin çöpe atılması, israf edilmesi, üzerinden geçilmesi, ekmek kırıntılarının ayak basılan yerlere dökülmesi ekmeğe saygısızlık olarak kabul edilmektedir. Bunu yapan kişilerin rızkının azalacağına, elinin taş kesileceğine, kör olacağına inanılır. Pek çok Özbek atasözünde ekmeğin aziz ve kutsal kabul edildiğine dair izler bulmak mümkündür. Söz gelimi *Nonga hurmat, elga hurmat*. (Ekmeğe hürmet, vatana hürmet) (Turdimov 2005: 118) atasözünde ekmeğe hürmetin vatana hürmet ile eş değer olduğu vurgulanmaktadır. Halk arasında sıklıkla kullanılan; *non*





mo'minning taji (Ekmek müminin tacıdır), *nonga ozor berma*, *nonning qarg'ishi bor* (Ekmeği azarlama, ekmeğin bedduası vardır), *nonga tuflaganning eti quriydi* (Ekmeğe tükürenin eti kurur), *nonni qadrlamaslik vatangadolik belgisi* (Ekmeğe değer vermemek vatansızlık işaretidir), *nonni qadrlagan el tinch yashaydi* (Ekmeğe hürmet eden ülke huzur içinde yaşar) gibi atasözlerinde de ekmeğe saygının önemi vurgulanmaktadır. Ekmeğin kutsal kabul edildiğinin bir diğer göstergesi de ekmeğin üzerine yemin edilmesidir. Özbekler yemin ettiklerinde *non ursin* (ekmek çarpsın) demektedir.

Özbeklerde ekmeğin kendisine saygı gösterildiği gibi ekmeğin yapanlara da saygı gösterilmektedir. Tandır başında ekmeğin yapılırken oradan geçen yaşı büyük kişiler saygı göstererek dua ederler. Bu dua sözlerinde ekmeğin bereketli oluşu, rızkın çok olması gibi dilekler vardır. Ekmeğin yapılırken de çeşitli dualar edilerek bazı uygulamalar yapılır. Söz gelimi ekmeği pişiren kişi ilk defa ekmeğin pişiren biri ise ilk pişirilen ekmeğin ailenin büyüğüne kırması üzere verilir. Aile büyüğü çeşitli dualar eder. Ekmeğin pişirilmeye başlanmadan önce besmele çekilir. Daha sonra pişirilen ekmeğin üstüne dualar okunarak bereketli olması dlenir. Yine bazı aileler tandırdan çıkan ekmeği yukarıya kaldırarak bereket ve şans dilerler. Ekmeğin pişirilirken ilk ekmeğin kuşlara veya diğer hayvanlara verilir. Bunun dışında ailenin büyüklerine veya çocuklara verildiği durumlar da olur. Bu, rızkın çoğalması için yapılır. İslami kaynaklarda ekmeğin ilgili geçen pek çok ifade Özbek toplumunda ekmeğin kutsallık atfedilmesini sağlamış, ekmeğin pişirilmesinden tüketilmesine kadar her aşamaya, atasözlerine ve dua metinlerine bu durum yansımıştır.

İnanç sistemleri, değerler ve sembollere yüklenen anlamlar, somut olmayan kültürel mirasın temel konuları arasında yer alır. Özbek toplumunda ekmeğin kutsiyet atfedilmesi, onun sıradan bir besin olmaktan çıkıp manevi ve sembolik bir varlığa dönüşmesini sağlamıştır. Ekmeğin kutsallığını vurgulayan çeşitli ifade biçimleri, bu kutsallığa dayalı ritüeller ve gelenekler, ekmeğin üretimini geleneksel zanaatkarlık çerçevesinde sürdüren ustalara duyulan saygı, bu kültürel mirasın korunmasında ve kuşaklar arası aktarımında önemli bir rol oynamaktadır.

3. Misafirlik ve Ziyarette Bulunma Adabında Ekmeğin

Türk topluluklarının en dikkat çekici özelliklerinden biri misafirlik adabıdır. Misafirliğe gitme, ziyarette bulunma veya misafir karşılama belirli kaideler çerçevesinde gerçekleşir. Bunların başında misafirliğe veya ziyarete eli boş gitmemek gelmektedir. Bu durum Özbek toplumu için de geçerlidir. Özbeklerin misafirlik adabında ekmeğin önemli bir yeri vardır. Misafirliğe veya çeşitli sebeplerle ziyarete gidilirken ekmeğin götürülür. Götürülecek ekmeğin türü, sayısı çerçevesinde bazı adetler gelişmiştir. Komşulara, akrabalara veya uzak bir yere ziyarete gidilecekse götürülecek ekmeğin sayısı iki, dört, altı gibi çift rakamlardan oluşmalıdır. Ölüm sebebi ile bir ev ziyaret edilecekse yine ekmeğin götürülür fakat götürülen ekmeğin sayısı üç, beş, yedi gibi tek rakamdan oluşmalıdır. Çift sayılar bereketi ve





birliği, tek sayılar ise eksilmişliği, azalmışlığı ifade etmektedir. Götürülen ekmeğin türüne bakıldığında ziyaretlerde özellikle *tandır non* veya *patır non*ın tercih edildiği görülmektedir.

Özbek toplumunda evine misafir gelen kişi misafirine sofraya kurarak onu ağırlamalıdır. Misafir, sofraya kurulmadan, ikramda bulunulmadan evden ayrıldığında, bu durum kültürel normlar çerçevesinde uygun görülmez. Çünkü sofraya kültürünün temelinde paylaşımcılık, karşılıklı hürmet, topluma ait hissetme, iletişim ve toplumsallaşma gibi pek çok unsur yatar (Tuğlacı 2022: 395). *Desturhan* denilen sofrada misafir ağırlanırken ev sahibi besmele çekerek sofradaki ekmeği sağ eliyle parçalara ayırır ve ekmeği misafirine uzatır. Ekmeğin ev sahibi tarafından elle parçalara ayrılıp misafire ikram edilmesi misafire saygıyı gösterir.

Türkiye’de olduğu gibi Özbekistan’da da komşular veya akrabalar birbirlerine kendi evlerinde pişirdikleri yemeklerden ikram ederler. Bir eve ikram edilmek üzere yemek geldiğinde gelen tabağa en az dört olmak üzere çift sayılardan oluşacak şekilde ekmek konularak tabak iade edilir. Görüldüğü üzere Özbek toplumunun misafirlik adabında ekmek önemli bir yer tutmakta olup özellikle çift sayıda ekmeğin götürülmesi, misafiri olan sofrada ekmeğin ev sahibi tarafından elle parçalanarak ikram edilmesi ekmekle ilgili geleneksel özelliklerdendir.

Misafirperverlik ve ziyarette bulunma adabında ekmeğin merkezi bir unsur olarak kullanılması, somut olmayan kültürel mirasın toplumsal pratikler ve ritüeller kategorisiyle doğrudan örtüşmektedir. Ekmek, yalnızca bir ikram unsuru değil aynı zamanda misafir ile ev sahibi arasında kurulan sosyal bağın, bereket ve kutsallığın sembolüdür. Bu bağlamda ekmek, Özbek misafirperverliğinin somut olmayan kültürel miras içinde süreklilik kazanan en güçlü göstergelerinden biridir.

4. Sofra Adabında Ekmek

Her toplumun kendine ait sofraya adabı vardır. Özbekler sofrada uzun süre oturmayı, sohbet etmeyi sevmektedir. *Desturhan* denilen sofraların vazgeçilmezi ise ekmektir. Ne yendiğine bakılmaksızın her sofrada ekmek bulunur. Sofra kurulurken sofraya önce ekmek konur. Ekmekten sonra ise çay getirilir. Ekmek sofraya çift sayılarda bırakılır ve bu ekmekler sofradaki ailenin büyüğü tarafından sağ elle, saygıyla parçalanır. Özbek Türkçesinde buna *non sindırma* (ekmek kırma) denir. Özbek ekmeği kırma eylemi için uygun sertliktedir. Eğer sofrada ekmek aile büyüğüne uzak bir yerde duruyorsa ekmeğe yakın olan kişiler ekmeği aile büyüğüne uzatarak ondan kırmasını rica ederler. SOKÜM çerçevesinde bakıldığında bu durumun sosyal uygulamalar, ritüeller ve şölenler kategorisinde değerlendirilebileceği görülmektedir. Sofraya ilk önce ekmeğin getirilmesi ziyafet veya beslenme düzeninin kutsal bir çerçevede başladığını gösterir. Evin en yaşlısının ekmeği kırması toplumsal hiyerarşi ve saygı kültürünün ritüelleşmiş bir göstergesidir. Kırılan ilk ekmeğin misafire uzatılması ise misafirperverliğin toplumsal bir ritüel haline geldiğini göstermektedir.





Müslümanlıkta sağ elle yemek yenmesi tercih edilir. Dolayısıyla Özbeklerde de ekmek gibi kutsal kabul edilen bir gıdanın sağ elle parçalara ayrılması gerektiğine inanılır. Ekmek ile ilgili en dikkat çekici adetlerden biri ekmeğin bıçakla kesilmemesi gerektiğidir. Ekmeğin bıçakla kesilmesinin ekmeği yaralayacağı inancı yaygındır. Bu yüzden ekmeği bıçakla kesmek ekmeğe saygısızlık olarak kabul edilir. Eğer ekmek bıçakla kesilirse savaş veya anlaşmazlıkların ortaya çıkacağına inanılır. Sofra adabında ekmeğe saygısızlık olarak kabul edilen bir diğer davranış ise ekmeğin sofraya ters konulmasıdır. Ekmeğin tamamı veya bir parçası sofraya ters konduğu zaman bunu gören kişiler hemen müdahale ederek ekmeği düzeltirler. Ekmek ile ilgili sofradaki bu kurallar ekmeğin canlı, kutsal bir nesne olarak kabul edildiğinin ve korunduğunun göstergesidir. Bu durum SOKÜM'ün inançlar, semboller ve değerler kategorisi ile ilişkilidir.

Ekmek kutsal kabul edilen yiyeceklerden olduğu için asla çöpe atılmaz. Yerde ekmek görülürse yerden alınarak öpülür ve yüksekçe bir yere konur. Bu yüzden yemek yendikten sonra sofra bezi ayak değmeyen bir yerde çırpılır. Böylece bilmeden de olsa ekmeğe basılmasının önü alınmış olur. Çünkü ekmeğe basmanın uğursuzluk getireceği ve körlüğe yol açacağına inanılır. Ekmeğe basılması veya genel anlamda saygısızlık yapılması halinde *kör bolasız* (kör olursun) denir. Ekmek kırıntılarının ayak değmeyen yerlere dökülmesi temizlik, kutsiyet ve bereket inancıyla ilişkilidir.

Sofrada kalan ve zamanla kuruyan ekmekler (katgan non) çorbalar başta olmak üzere yemeklere katılarak tüketilir. Hiçbir şekilde ekmek israf edilmez. Bu yüzden hem kuruyan ekmek parçalarının kullanıldığı hem de özellikle ekmek kullanılarak hazırlanan Özbek yemekleri mevcuttur. Bunların başında *non aş* veya *non palov* denilen yemek gelmektedir. Bu yemek soğan, domates, patates, et ve havuç biraz su ile haşlandıktan sonra içine kuru ekmekler katılarak hazırlanır. Eğer dar bir zamanda yapılıyorsa geç piştiğinden dolayı et kullanılmadan soğan, domates, yumurta kavrulur ve içine kuru ekmek katılır. Ekmeğin sulu haşlama yemeklerine ve çaya bandırılarak yenmesine *non tograma* denir. Ekmeğin etin içine doğranarak yendiği *non kebap*, sütün kaynatılmasıyla elde edilen kurutların ekmeğin üstüne konularak hazırlanması ile yapılan *kurutlu non*, yeni pişirilmiş ekmeğin üstüne kaymak sürülerek yenen *kaymaklı non*, sıcak ekmeğin bölünüp tereyağı ile karıştırılarak yenmesine *zençmiş*, tereyağında kavrulan soğan üzerine su ilave edildikten sonra içine ekmek doğranarak yenen *kara şorva* Özbeklerde ekmeğin farklı şekillerde değerlendirildiğinin somut göstergesidir. Sofra adabında dikkati çeken bir diğer husus da ekmek kırıntılarının yenmesinin bereketi arttıracığına inanılmasıdır. Burada da temel bir besin olan ekmeğin en ufak parçasının dahi zayi edilmemesi gerektiği vurgulanmaktadır. Artan veya tüketilemeyen ekmeklerin farklı yemeklere dönüştürülmesi geleneksel mutfak bilgisinin ve tasarruf anlayışının kuşaktan kuşağa aktarımını göstermektedir. Ekmekle ilgili bu davranış kalıpları SOKÜM'ün toplumsal değer ve etik kurallar kategorisinde değerlendirilebilir.





5. Geçiş Dönemi Adetlerinde Ekmek ile İlgili Uygulamalar

5.1 Doğumla İlgili Uygulamalarda Ekmek

Özbek toplumunda ekmek bereketi temsil etmesi bakımından çoğalmayı ifade etmektedir. Kutsal olması bakımından ise koruyuculuğu ile ön plana çıkmaktadır. Yeni doğan bebeklerin sağlam, sağlıklı büyümesi ve bebekle birlikte eve bereket gireceği inancıyla *tuqqan non* denilen ekmek pişirilir. Bu ekmek bebeğin konulacağı beşiğin yanına veya yastığının altına konur. Bazı bölgelerde ekmeğin yastık altına konulması ile bebeğin kötülüklerden ve nazardan korunacağına inanılır. Ayrıca yastık altına konulan ekmeğin bebeği ev içerisindeki haşerattan da koruyacağı düşünülür. Çünkü bebeğe zarar vermesi muhtemel haşeratin, bebeğe değil ekmeğe yöneldiğine inanılır. Bir evde bebek doğduğu zaman bu durum komşulara, akrabalara *şirin non* veya *şirin patır* pişirilip dağıtılarak bildirilir. Böylece herkes o evde bir bebeğin dünyaya geldiğinden haberdar olmuş olur.

Yeni çocuğun dünyaya geldiği ev komşular ve akrabalar tarafından ziyaret edilir. Bu ziyaretin başlıca hediyesi ise ekmektir. Ekmek ile beraber yağ da götürülür. Yağ ve ekmeği yiyen annenin sağlıklı olacağına ve bebeği iyi besleyeceğine inanılır. Eve getirilen bebek ilk defa yıkandığında ekmek kırılır. Küçük bir parça çocuğun eline verilerek tutması sağlanır. Burada da çocuğun ekmek yardımıyla kötülüklerden korunacağına inanılır. Özbeklerde bebekler ilk defa beşiğe konulduğunda *beşik toyu* yapılır. Genellikle kızın annesi tarafından hazırlanan beşiklerle birlikte sepetlere ekmek, katmer ve çeşitli börekler konur. Bunlar gelen misafirlere yedirilir (Yüce, Khamrabaeva 2020: 325). Şeker katılarak hazırlanan bazı ekmekler de bebeğin yanına konur. Bazı bölgelerde bebeğin baş tarafına taş, ekmek, muska konur. Çocuğun baş kısmına ekmek konulurken onun ekmek gibi aziz olması ve rızkının bol olması dilenir (Çınar 1995: 77). Bazı bölgelerde bebek beşiğe konulmadan önce beşiğe ekmek yerleştirilir. Bebek konulmadan önce bu ekmek alınarak bir köpeğe verilir (Muratoğlu vd. 1996: 35). Bu uygulama beşikteki kötülüklerin ve nazarın ekmeğe geçtiğine inanılmasından dolayı yapılır. Bebek dünyaya geldikten sonra yapılan uygulamalardan biri de kırk çıkarma geleneğidir. Doğumdan kırk gün sonra yapılan ve *çille çıkış* denilen bu gelenekte *çille non* ismi verilen ekmek pişirilerek komşulara, akrabalara ve fakirlere dağıtılır. Daha sonra bu ekmekten bir parça alınarak dışarıya ilk defa çıkarılacak olan bebeğin eline verilir. Bu merasimde bebeğin eline tutturulan ekmek parçasının onu kötülüklerden koruyacağına inanılır. Semerkand, Buhara bölgelerinde bebeklerin tırnakları ilk defa kesileceği zaman önce çocuğun eli ekmek yapılacak olan una batırılır. Böylece çocuğun rızkı bol biri olacağına inanılır (Muratoğlu vd. 1996: 26).

Çocuğun ilk dişleri çıktığında *tiş non* denilen diş ekmeği hazırlanır ve bu ekmek komşular ve akrabalar arasında dağıtılır. Çocuk ilk yürüdüğünde önüne ekmek konur. Eğer ekmeği alıp yürürse gelecekte mutlu biri olarak yolunun açık olacağına inanılır. Ayrıca ilk defa yürüyen çocuklar için *tuşov bağlama* geleneği uygulanır. Bu gelenekte çocuğun ayakları





çapraz şekilde ninesi veya bir büyük tarafından bağlanır. Daha sonra ayakların arasından *külçe non* denilen küçük yuvarlak ekmek yuvarlatılır ve ip kesilir (Solmaz 2018: 135). Bu gelenekte çocuk ilk adımlarını attığında *külçe non* ayakları arasında yuvarlatılarak yürümenin kolaylaşacağına inanılır. Çocuk, ekmeği ilk defa ağzına götürüp yemeye çalıştığında “*nonhor bolsin*” ifadesi kullanılır. Bu ifade çocuğun hayatının iyi geçmesini dilemek için kullanılır. Çocukluk döneminde yapılan bir diğer merasim de *müçel toydur*. *Müçel toy*; Türklerin eskiden beri kullandığı, günümüzde Özbekler arasında halen bilinen on iki hayvanlı takvim esas alınarak, çocuk doğduktan 12 yıl sonra yapılan merasimdir. Genellikle Nevruz’da yapılan bu merasimde çocuğa beyaz elbiseler giydirilir ve çocuğun arkadaşlarına üzerine tuz ve tatlılar konulmuş olan *külçe nonlar* dağıtılır (Yüce, Khamrabaeva 2020: 329).

Doğum ile ilgili adetlere bakıldığında ekmeğin pek çok maksatla kullanıldığı görülmektedir. Öncelikle yapılan her bir merasim için hazırlanan ekmeğe o merasimi anımsatan *tuqqan non* (doğum ekmeği), *tiş non* (diş ekmeği), *çille non* (kırk ekmeği) gibi isimler verilmiştir. Merasimlerde yapılan ekmeklere bu şekilde isim verilmesi bu uygulamaların gelenekselleştiğinin en önemli göstergelerindendir. Kutsal kabul edilen ekmek sıklıkla çocukları kötü ruhlardan, nazardan korumak maksadıyla kullanılmıştır. Ayrıca çocuk dünyaya getiren aileler çoğaldığından bebek bereket demektir. Ekmek de bereketin timsali kabul edildiğinden bu merasimlerde sıklıkla kullanılmaktadır. Ekmek ile ilgili yapılan bu uygulamalar UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras kategorilerinden ritüeller ve şöenler, toplumsal pratikler, inanç sistemleri ve geleneksel bilgi aktarımı ile doğrudan örtüşmektedir. Dolayısıyla ekmek Özbek toplumunda yaşam döngüsünün en önemli kısımlarından olan doğum ve sonrasında kültürel sürekliliği sağlayan somut olmayan bir kültürel unsur olarak işlev görmektedir.

5.2 Evlilikle İlgili Uygulamalarda Ekmek

Özbek toplumunda evlilik öncesinde, evlilik esnasında ve evlilik sonrasında uygulanan pek çok gelenek vardır. Bu gelenekler incelendiğinde ekmeğin kullanıldığı bazı ritüeller dikkati çekmektedir. Özbekistan’da yapılan ekmeklerin hemen hemen hepsi yuvarlaktır ve bu ekmeklerin çoğunluğunun orta kısmı ekmeğin diğer kısımlarına göre serttir. Bu sert orta kısım genellikle bekar kızlara yedirilerek kızın şehrin ortasından biriyle evleneceğine inanılır. Bu gelenek, genellikle çocuklarından uzaklaşmak istemeyen aileler tarafından uygulanır ve ekmeğin, yaşanan yer ile sembolik bir bağ kurması amaçlanır. Bu durum aynı zamanda yaşam geçiş dönemlerinden biri olan evliliğe karar verilmesi ile de ilgilidir. Kızlara ekmeğin ortasının yedirilmesi evliliğe dair verilen kararın pekiştirilmesini sağlayan simgesel bir ritüeldir.

Özbeklerde kız istemeye gidildiğinde götürülen hediyelerden biri ekmektir. Kız genellikle birkaç kez istendikten sonra verilir. Kız tarafı evlilik talebini onaylarsa nişanlama merasimine geçilir. Bu merasim ise *patır* denilen yağlı ekmek olmadan tamamlanmaz. *Patır*





sındırmak veya *non sındırmak* ifadeleri nişanlanmak anlamında kullanılır. Kız tarafı kızlarını vermeye razı olduktan sonra aile büyükleri dua eder ve çiftin başının üstünde ekmek kırar. Bu törende ekmek kırılması hem nişanlanmanın onaylanması hem de Özbeklerce kutsal kabul edilen ekmeğin kullanılarak evliliğin kutsanması anlamlarını taşır. Ekmek kırmak aynı zamanda evliliğin mutlu ve devamlı olması anlamını da ifade etmektedir. Kız isteme merasimine ekmek götürülmesi birlik ve toplumsal onay işlevi görmektedir. Çünkü evlilik süreci yalnızca iki bireyin değil iki ailenin ve bu ailelerin temsil ettiği toplulukların bir araya gelmesini sağlayan sosyal bir pratiktir. Dolayısıyla burada ikram edilen veya evlenecek kişilerin başında kırılan ekmek yalnızca bir ikram değil; birliğin, sosyal uyumun, mutluluğun ve kötülüklerden korunmanın temennisi anlamlarını taşır.

Nişanlanan çiftlerin bu durumunun herkese duyurulması için kız evi tarafından *fatiha kutusu* denilen küçük kutulara ekmek, şeker, çikolata ve helva konularak dağıtılır. Bu durum için *fatiham boldı* denir. *Fatiha kutusunda* genellikle *külçe non* denilen küçük ekmek çeşidi bulunur. Yaşam döngüsü ritüelleri kapsamında burada *fatiha kutusuna* konulan ekmek hem nişanlanmanın manevi olarak kutsanması hem de kutsal bağın topluma ilan edilmesi anlamlarını barındırmaktadır.

Düğünden önce erkek tarafının ailesi gelinin evine pek çok hediye gönderir. Bu hediyeler içerisinde özel düğün ekmekleri de vardır. Bu ekmeklere *toydan aldingi non* (düğünden önceki ekmek) denmektedir. Bu ekmekler çeşitli motiflerle süslüdür, hatta bazı ekmeklerin içerisine erkek tarafının zenginliğini ifade etmesi bakımından paralar da konur. Düğünlerde misafirlere genellikle *külçe non* denilen küçük boyutlu yuvarlak ekmek verilir. Düğün için baba evinden çıkarılan gelinin başının üzerine pamuk ve ekmek konur. Pamuk aklığı temsil ederken ekmek bereketi temsil etmektedir (Muratoğlu vd. 1996: 48). Düğün esnasında gelin ve damat sofraya oturduklarında ilk önce ekmek kırıp yerler. Böylece ailenin mutlu ve huzurlu olacağına inanılır. Gelin, damat evine geldiğinde de ona önce ekmek verilir. Geline ekmek verilmesi bereketi ve huzuru ifade eder. Bazen de damat evine ilk defa gelen gelinin başında ekmek gezdirilerek dualar edilir. Bazı ailelerde ise gelin ve damat karşılıklı birbirine ekmek uzatır.

Evlilik adetlerinde ekmek kırılması, tarafların evliliği onaylamasını simgeler. *Fatiha kutusuna* konulan ekmek nişanlanmanın duyurulmasını temsil eder. Damat evine ilk defa gelen geline ekmek verilmesi veya gelinin başının üstünde ekmek kırılması bereketi ifade eder. Gelin ve damadın birbirine ekmek yedirmesi ise huzuru simgeler. Geçiş dönemlerinden olan evlilikle ilgili ritüellerde ekmeğe yüklenen bu simgesel anlam çeşitliliği somut olmayan kültürel mirasın ritüeller ve festivaller, inanç ve pratikler, toplumsal dayanışma, estetik beceriler ve kültürel bellek boyutları ile doğrudan ilişkilidir.





5.3 Ölümle İlgili Uygulamalarda Ekmek

Özbekistan'da ölüm ile ilgili adetlerde de ekmeğin kültürel bir unsur olarak kullanıldığı görülmektedir. Hem ölünün ardından yapılan törenlerde hem de ölü evi ziyaretlerinde ekmeğin sembolik anlamları vardır. Ölü evi ziyaretlerinde üç, beş veya yedi gibi tek sayıda ekmek götürülür. Normal ziyaretlerde ise çift sayıda ekmekler tercih edilir. Ölü evi ziyaretlerinde tek sayıda ekmek götürülmesi eksilmişliği simgeler. Bunun dışında ölünün kırkı ve senesi dolduğunda ekmek pişirilerek misafirlere, komşulara dağıtılır. Bu törenlerde ekmek dağıtılmasına *non saçık* denmektedir. Dağıtılan ekmeklere ise *hayır sadaqa noni* (Hayır-sadaka ekmeği) veya *ehson noni* denilir. *Hatmi non* da denilen bu gelenekte ekmeğin üstüne Kur'an-ı Kerim'den ayetler okunur. Özellikle cuma gününe denk getirilen bu uygulamalarda ölen kişi anılarak ardından dualar edilir.

Ölüm sonrası törenler, kolektif bilincin, toplumsal dayanışmanın ve inanç sistemleri çerçevesinde gerçekleştirilen ritüellerin somut bir yansımasıdır. Bu törenlerde ekmek kullanılarak yapılan ritüeller hem ölünün ardından yaşanan kaybı sembolleştirmekte hem de toplumsal hafızayı diri tutmaktadır. Dolayısıyla ekmek, ölüm sonrası sürecin sembolik taşıyıcısı olarak dini ve toplumsal anlamların birleştiği bir unsur işlevi görür.

6. Yolculuk ve Asker Uğurlamada Ekmek

Yolculuğa çıkarken yolcu olan kişi yanına mutlaka ekmek alır. Bunun için *senge yoldaş bolsın* denir. Yani, ekmek yolcu için yoldaş anlamına gelir. Bu ekmeğe *yol noni* denir. Bu yolculuk uzun süreli bir yolculuk ise giden kişiye ekmek ısırtılır ve bu ekmek çoğunlukla evin kapısının üst kısmına veya başka bir yere asılır. Bunun yapılmasının sebebi ekmeği ısıran kişinin kısmetinin geri kalanını yemesi için eve dönmesini dilemektir. Benzer uygulama asker uğurlama merasimlerinde de görülmektedir. Askere giden kişiye ekmek ısırtılarak onun kalan ekmeği yemesi için sağ salim dönmesi beklenir. Yolcuya veya askere ısırtılan ekmeğin kalan kısmı, evin kapısının üst kısmına asılarak saklanır. Daha sonra bu kuruyan ekmek uzun yolculuktan veya askerlikten dönen kişinin çorbasına doğranarak yine o kişiye yedirilir. Böylece bu yolculuğa çıkan kişinin sağ salim dönerek kalan kısmetini yemesi dileği gerçekleşmiş olur. Ancak özellikle ikinci dünya savaşına giden fakat dönemeyen pek çok kişi olduğundan bugün hala Özbekistan'daki pek çok evde, küçük bir kısmı ısırtılmış halde asılı ekmekler bulunmaktadır (Yüce, Khamrabaeva 2020: 330).

Ekmeğin yolculuk ve asker uğurlama merasimlerindeki en önemli işlevi ve sembolik rolü koruyucu nesne olarak görülmesidir. Yolcuya veya askere ekmek ısırtılması, kalan ekmeğin evin kapısına asılarak saklanması ve kişinin dönüşünde bu ekmeğin çorbasına doğranarak yeniden kendisine yedirilmesi, yaşam döngüsünü, kısmetin tamamlanmasını ve güvenli dönüş inancını simgelemektedir. Bu ritüeller somut olmayan kültürel mirasın sosyal uygulamalar ve ritüeller boyutuyla doğrudan ilişkilidir.





7. Nazar ve Büyüde Ekmek

Özbek toplumunda ekmek kutsal kabul edildiğinden genel olarak büyü, fal unsuru olarak kullanılması hoş karşılanmamaktadır. Ancak buna rağmen bazı durumlarda ekmeğin büyü unsuru olarak kullanıldığı görülmektedir. Hemen hemen bütün Özbeklerce bilinen ve *kinne kirmek* denilen nazar değmesi durumunda ekmekten istifade edilir. Bu deyim gözü kalmak veya nazar değmek anlamına gelir. Özellikle çocuklar veya yetişkinler toplum içerisinde ekmek veya başka yiyecekleri tükettiğinde etrafta bulunan ve canı bu yiyeceği çeken kişilerin gözünün yenilen şeye düşeceğine bu yüzden de yiyeceği tüketen kişinin hastalanacağına veya bu kişiye nazar değeceğine inanılır. Bu durumdan kurtulmak için yaşlı kişiler tarafından bir parça ekmek beyaz bir beze sarılarak *kinne* giren kişinin vücuduna sürülür ve kimden girdiysen çık denilerek, buna sebep olması muhtemel kişilerin isimleri sayılır. Daha sonra o ekmek dışarıdaki hayvanlara verilir. *Kinne*, bu işlemi yapan kişiye geçebileceği gibi ekmeğe de geçebilir. Bazen de nazar değdiği düşünülen çocukların eline ekmek verilerek bu ekmeği hayvanlara vermesi sağlanır. Böylece ekmeğin nazarı kendine çektiğine ve onu yiyen hayvana geçtiğine inanılır. Nazardan kurtulmanın bir diğer yolu ise nazar değen kişinin eline ekmek verilerek bu ekmeği akan bir suya bırakmasıdır. Böylece ekmekle beraber nazarın da gittiğine inanılır. Bu uygulamada ekmek, koruyucu kültürel bir unsur olarak işlev görmektedir. Ekmeğin beyaz beze sarılarak hastanın bedenine sürülmesi ve ardından hayvana verilmesi veya suya bırakılması, bu uygulamanın aktarılan olumsuzluğu temizleme ritüeli olduğunu göstermektedir. Burada ekmek somut olmayan kültürel miras kapsamında inanç ve pratikler kategorisine girmektedir.

Bunun dışında halk arasında hasta olan kişiler için ekmek üzerine dualar okunur, daha sonra bu ekmek hasta olan kişiye yedirilir. Bu ekmeğe *deva noni* denir. Cinler ile alakalı büyü yapan kişiler sıcak ekmeği içine cin girdiği düşünülen kişinin üzerinde gezdirerek çeşitli sözler söyler. Böylece cinin çıkacağına inanılır. Harezmi bölgesinde ekmek olan yer ile ekmek için hamur hazırlanan yere cin ve perilerin giremeyeceğine inanılır (İbatova 2023: 17). Üzerine dualar okunarak hastaya yedirilen ekmek ile ilgili bu ritüelde ekmeğin şifa verici işlevi ön plana çıkmaktadır.

Özbek ekmeğinin fal amacıyla kullanıldığı durumlar da vardır. Bazı kişiler ekmeği ikiye bölüp çıkan şekillere bakarak gelecekle ilgili fikir bildirirler. Bunun dışında özellikle genç kızlar yakında evlenip evlenmeyeceklerini, evlenecekleri kişinin kim olduğunu öğrenmek için bir parça ekmeği yastıkları altına koyarak bu kişiyi rüyalarında görmek üzere uyurlar. Böylece evlenecekleri kişinin rüyalarına gireceklerine inanırlar. Somut olmayan kültürel mirasın geleneksel bilgi ve inanç sistemleri boyutuyla değerlendirilebilecek bu uygulamada ekmeğin falcılık ve kehanet unsuru işlevinde olduğu görülmektedir.

Ekmeğin dua edilmek suretiyle ekinler ekilirken ve toplanırken kullanıldığı durumlar da vardır. Özellikle köylerde ekin ekilirken ve ekinler derilirken tarlalarda ekmek yeme ve





dua etme adeti vardır. Ekinler ekilmeden önce yenen ekmeğe *nasibe nonı* denir. Ekinler toplandıktan sonra ilk mahsulden hazırlanarak yenen ekmeğe ise *şükranne nonı* denir. Burada ekmek yenmesinin bir sebebi de ekinin bereketli olmasının dilenmesidir. Bunların dışında yağmur duasına çıkılacağı zaman çocukların başlarının üstüne ekmek konularak dua edilir. *Yamgır çakırış merasimi* denilen bu törende daha sonra ekmek parçaları suya bırakılır. Dualar edildikten sonra ilk önce çocuklara olmak üzere duaya çıkan herkese ekmek dağıtılır. Bu ritüellerde ekmek tabiatla insan arasında köprü işlevindedir. Tarımsal döngüde bereketi simgeleyen bu kültürel unsur toplumsal dayanışma, şükür ve bereket dileme amacıyla kullanılır.

Sonuç

Beslenme, yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil; aynı zamanda toplumların kimliğini yansıtan ve nesilden nesile aktarılan önemli bir pratik alanıdır. Bu bağlamda ekmek, Özbek kültüründe sadece bir gıda değil, toplumsal değerlerin, inançların, görgü kurallarının ve kolektif hafızanın taşıyıcısıdır. Gündelik yaşamda, geçiş dönemi ritüellerinde ve dinsel törenlerde ekmeğin oynadığı roller, onu somut olmayan kültürel mirasın temel unsurlarından biri haline getirmektedir. Özbekistan’da ekmeğin çeşitliliği, üretim tekniklerinin geleneksel yöntemlerle sürdürülmesi, ekmeklerin üzerine damga vurma uygulaması ve ekmek çeşitlerinin yöresel kimliklerle özdeşleştirilmesi, kültürel mirasın zenginliğini göstermektedir. Ekmeğe yönelik kutsiyet algısı, Kur’an ve hadislerdeki referanslarla da desteklenerek İslami bir çerçeve kazanmış, halk belleğinde atasözleri, deyimler, dua kalıpları ve gündelik pratikler aracılığıyla pekiştirilmiştir.

Geçiş dönemi ritüellerinde ekmek, doğumda koruyucu, evlilikte kutsayıcı, ölümden ise ruhani bir unsur olarak işlev görmektedir. Misafirlığa tek veya çift sayıda ekmek götürme, sofrada ekmeğin sağ elle kırılması, ekmeğe bıçak değdirilmemesi, yere düşen ekmeğin öpülüp yüksek bir yere konması gibi pratikler, toplumsal uyumun, dini duyarlılığın ve ahlaki ilkelerin somut olmayan kültürel miras yoluyla aktarıldığını göstermektedir.

Özbek ekmeği ile ilgili uygulanan ritüeller, gelenekler ve ifade kalıpları UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras tanımında vurgulanan sözlü ifadeler, toplumsal uygulamalar, ritüeller, geleneksel bilgi ve zanaatların korunması boyutları ile örtüşmektedir. Özbek kültüründe ekmeğe yüklenen kutsiyet ve ona bağlı ritüeller hem toplumsal kimliğin hem de kuşaklar arası aktarımın sürekliliğini sağlayan güçlü bir kültürel göstergedir. Modernleşmenin getirdiği üretim tekniklerine rağmen bu geleneksel pratiklerin korunması, Özbek toplumunun kültürel kimliğinin yaşatılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Özbek ekmeğinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne alınması; kültürel koruma, uluslararası tanınırlık, ekonomik katkı, turizm gelişimi gibi pek çok açıdan Özbekistan’a faydalar sağlayacaktır.





Dolayısıyla ekmek, Özbekistan’da sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil; manevi değerlerin, toplumsal aidiyetin, inançların ve kültürel sürekliliğin yaşayan bir mirası olarak kabul edilir. Bu çok katmanlı anlam dünyasıyla ekmeğin Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dahil edilmesi hem korunması hem de gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Kaynakça

- Cayot, Nathalie. 2007. “Sensory Quality of Traditional Food”. *Food Chemistry*, 102: 445-453.
- Çınar, Selami. 1995. “Özbekistan Türklerinin Dini Tarihi ve Halk İnanışları”. Yüksek Lisans Tezi Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Çoban, Gizem Sebahat. 2021. “Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi Kendini Gerçekleştirme Basamağında Gizil Yetenekler”. *European Journal of Educational & Social Sciences*. (6) 1:111-118.
- Erbeden, Erdi. 2019. “Güney Kırgızistan Özbeklerinin Tanıklığında Özbek Türkçesinde “Ekmek” ile İlgili Söz Varlığı”. *Yazılışının 950. Yılı Anısına Uluslararası Kutadgu Bilig ve Türk Dünyası Sempozyumu*.
https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/bitstream/handle/20.500.11787/7154/erd_%20bildiri%20HBV.pdf?sequence=1&isAllowed=y. 20.03.2025.
- İbatova, Amira. 2023. “Özbek Tilide Non ve Non bilan Bağlık Lugaviy Birlikler Tedkiki”. Doktora Tezi Muhammed el-Harezmiy Nomıdegi Teknologiyaları Üniversitesi Semerkand Filiali, Semerkand.
- Kalkışım, Özgün, Mehmet Özdemir ve Osman Bayram. 2012. *Ekmek Yapım Teknolojisi*. Ankara: Sage Yayıncılık.
- Komisyon. (2006). *Özbek Tilinin İzahlı Lugati*. 3. Cilt. Taşkent: Özbekistan Milliy Ensiklopediyası Devlet İlmi Neşriyatı.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. 2011. *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Temel Belgeler*. Ankara: Başak Matbaacılık.
- Köprülü, Fuat. 2003. *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Metli, Mustafa. 2020. “Mezopotamya Medeniyetlerinde Dini ve Kültürel Açından Ekmeğin Macerası”. Yüksek Lisans Tezi Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Muratoğlu, Malik, Yaşar Kalafat ve Cevdet Türkeröğlu. 1996. *Özbekistan-Anadolu Karşılaştırmalı Türk Halk İnançları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Nuriddinova, Gulasal ve Ardiç Yetiş, Şule. 2024. “Özbekistan Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler”. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 7(3): 448-468.
- Oğuz, M. Öcal. 2009. *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Öcal. 2013. *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi*. 2. Baskı. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ögel, Bahaeddin. 1978. *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.





- Solmaz, Erhan. 2018. "Özbek Halk Kültüründe Doğumla İlgili Pratikler". *Uluslararası Folklor Akademik Dergisi*. (1) 1: 127-136.
- Tezcan, Mahmut. 2000. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tuğlacı, Gülşah. 2022. "Toplumsal Göstergebilim Yaklaşımıyla Özbek Sofra Kültürü". *Prof. Dr. Mehman Musaoğlu Armağanı*. Ankara: Bengü Yayınları, 390-408.
- Turdimov, Şamirza. 2005. *Özbek Halk Makalleri*. Taşkent: Sharq Nashriyot.
- Unesco Intangible Cultural Heritage, [https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country\[\]=00165&multinational=3#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country[]=00165&multinational=3#tabs). 09.05.2025.
- Yüce, Mehmet ve Luiza Khamrabaeva. 2020. "Özbek Türklerinin Milli Geleneklerine Genel Bakış". *Akademikbakış Dergisi*. Özel Sayı: 319-341.
- Zeynü'd-dîn, Ahmed b. Ahmed b. Abdi'l-Lâtîf'z-Zebîdî. 1978. *Sahîh-i Buhârî Muhtasarı Tecdîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi*. 5. Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Zeynü'd-dîn, Ahmed b. Ahmed b. Abdi'l-Lâtîf'z-Zebîdî. 1978a. *Sahîh-i Buhârî Muhtasarı Tecdîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi*. 6. Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Zeynü'd-dîn, Ahmed b. Ahmed b. Abdi'l-Lâtîf'z-Zebîdî. 1978b. *Sahîh-i Buhârî Muhtasarı Tecdîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi*. 10. Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Zeynü'd-dîn, Ahmed b. Ahmed b. Abdi'l-Lâtîf'z-Zebîdî. 1978c. *Sahîh-i Buhârî Muhtasarı Tecdîd-i Sarîh Tercümesi ve Şerhi*. 12. Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

