




Fatma Ateş

Doç. Dr., Kütahya Dumlupınar Üniversitesi/Eğitim Fakültesi, Kütahya/Türkiye  
Assoc. Prof. Dr., Kütahya Dumlupınar University/Faculty of Education, Kütahya/Türkiye



eposta: [fdegirmenci01@hotmail.com](mailto:fdegirmenci01@hotmail.com)



<https://orcid.org/0000-0002-8885-0119> -  RorID: <https://ror.org/03jtrja12>

**Atıf/Citation:** Ateş, Fatma. 2026. Kültür Endüstrisi Bağlamında ve Geçiş Dönemlerinde Ekmek: Kütahya Örneği. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 14/1, 257-285.

<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1799919>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	09.10.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	08.02.2026
Yayın Tarihi/Published:	15.03.2026

**KÜLTÜR ENDÜSTRİSİ BAĞLAMINDA VE GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE  
EKMEK: KÜTAHYA ÖRNEĞİ**

**Öz**

Temel besin maddesi olarak kabul edilen ekmeğin, Anadolu'nun her bölgesinde kendine özgü bir şekilde var olmuş, bu yönüyle de Anadolu'da belirgin bir kültürel kimlik oluşturmuştur. Farklı derece ve formlarda yapılan ekmekler, kendine has fırınlarda pişmektedir. Coğrafi şartların etkisi ile şekillenen ve bölgeden bölgeye değişiklik gösteren bu ekmekler, Anadolu insanının kültürel belleğinde yer alan nesilden nesile aktardığı kültürü de göstermektedir. Ekmeklerin kimisi coğrafi işaret alınarak tescil ettirilirken birçok ekmeğin çeşidi ise herhangi bir şekilde tescil ettirilmemiş şekilde var olmaya devam etmektedir. Ekmeğin, halk tarafından kutsal bir nesne olarak da değerlendirilmektedir ve bu kutsiyet birçok halk inancında, yeminde kendisini gösterirken ekmeğin, sofranın kültürünün de baş mimarı olmaya devam etmektedir. Aynı zamanda ekmeğin, dünya üzerindeki birçok toplumda görüldüğü gibi Anadolu halkının da doğumundan ölümüne kadar devam eden süreçte insanların yaşayışına doğrudan etki eden birçok ritüelinde ve pratiğinde yer alan göstergibilimsel bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Kütahya merkez ve ilçelerinde var olan ekmeğin çeşitliliği kadim Anadolu topraklarının farklı bir boyutunu oluşturmaktadır. Geleneksel fırınlarda pişirilerek varlığını devam ettiren bu ekmekler zamanla kültür endüstrisine de katkı sunmaktadır. Bu bağlamda çalışmada Kütahya ekmeğin çeşitleri, geleneksel fırınlar, geçiş dönemlerinde ekmeğin fonksiyonu gibi birçok konuya değinildikten sonra geleneksel Kütahya ekmeklerinin kültür endüstrisine kazandırılmasına dair yapılabilecekler değerlendirilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** ekmeğin, fırın, kültür endüstrisi, doğum, evlenme, ölüm

**BREAD IN THE CONTEXT OF CULTURAL INDUSTRY AND LIFE-CYCLE  
TRANSITIONS: THE CASE OF KÜTAHYA**

**Abstract**





Bread, regarded as a staple food, has manifested in unique forms across every region of Anatolia, thereby contributing to the formation of a distinct cultural identity throughout the area. Breads produced in various shapes and baking styles are prepared in specialized ovens, each reflecting the geographical conditions of its region. These breads, shaped by local environmental factors and differing from one region to another, also embody the cultural heritage passed down through generations in the collective memory of the Anatolian people. While some types of bread have been officially registered with geographical indications, many others continue to exist without formal recognition. Bread is also considered a sacred item by the public, and this sanctity is evident in numerous folk beliefs and oaths. Moreover, bread remains a central element of table culture. As in many societies around the world, bread in Anatolia functions as a semiotic symbol embedded in various rituals and practices that influence daily life from birth to death.

The diversity of bread types found in the city center and districts of Kütahya represents a unique dimension of the ancient Anatolian landscape. These breads, traditionally baked in local ovens, have gradually begun to contribute to the cultural industry. Within this context, the study will explore various aspects such as the types of bread in Kütahya, traditional baking methods, and the role of bread in transitional life phases. Finally, the research will assess potential strategies for integrating traditional Kütahya breads into the cultural industry.

**Keywords:** bread, oven, cultural industry, birth, merried, dead

## Giriş

Ekmek, yüzyıllardır insanlığın temel besin maddelerinden biri olarak kullanılan bir üründür. Beslenme insanın doğumundan önce henüz anne karnındayken başlayan ve hayatın son evresi olan ölüme kadar devam eden bir eylemdir ve hayatın her anında eksiksiz olarak giderilmesi gereken bir sorumluluktur. İnsanın hayat sürecini sağlıklı bir şekilde devam ettirmesi sağlıklı beslenmeye bağlıdır. Tarihte toplumlar toplayıcılık, avcılık gibi besin elde etme metotlarını, bitkileri keşfederek ve onların tarımını yaparak devam ettirmişlerdir. Bu zamandan sonra ateşin bulunması ile besinler farklı formlarda pişirilerek tüketilmiştir. Zaman içerisinde tahılları taşlarla öğütmeyi, un elde etmeyi öğrenen insanlar ekmeğin yapımını da başarmışlardır. “Bu süreçte ateşin icadı ile birlikte yiyeceklerde kimyasal değişimler meydana gelmeye başlamış, farklı tat ve lezzete sahip yiyecekler insanlar tarafından tüketilmeye başlanmıştır.” (Şen ve Ekinci 2016: 978). Zaman içerisinde farklı besin maddeleri bulunabilecek olsa da temel besin maddesi ekmek ve ekmeği oluşturan buğday ve undur. Beslenme amacıyla insanlar MÖ 10 binde tahılları taşlar yardımıyla ezmek suretiyle öğütmüş ve un elde etmeyi başarmışlardır (Şen ve Ekinci 2020: 32), devamında ise ateşin devreye girmesi ile hamurun pişirilmesi ile ekmek üretilmiştir. Ekmek sadece Anadolu topraklarında değil dünyanın farklı bölgelerinde de hem dinî bağlamda hem beslenme kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Bunun güzel bir örneği Hristiyanlık inancındaki şeklidir. Ekmek “Hristiyanlık inancındaki ‘Eucharist töreni’nde Hz. İsa’nın etini temsil etmiştir. Ekmek, Musevilikte de oldukça önemlidir. Ekmekleri mayalanmadan Mısır’dan kaçmak zorunda kalan Yahudiler için hamursuz bayramında tüketilen mayasız ekmek, kölelikten kurtuluşun sembolüdür” (Şen ve





Ekinci 2020: 33). Bir diğer dinî yaklaşım İslamiyet'te yer bulmuştur. "Büyük sıkıntılar içerisinde İslam dinini yaymaya çalışan Ebu Talha'nın evinde Hz. Muhammed tarafından edilen dua ile hiç bitmeyen ekmeğin inananlara dağıtıldığı rivayet edilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hz. Âdem fırıncıların piri sayılmış, cennetten kovulduktan sonra da ekmek yapmayı Cebrail'den öğrendiğine inanılmıştır" (Şen ve Ekinci 2020: 33). Bu bağlamda zaman içerisinde sosyal alanda da kutsallaştırılan ekmek Türk mutfak kültüründe önemsenmiştir. Sadece Türk mutfak kültürüne girmekle kalmayıp bütün toplumlarda varlığını kabul ettiren ekmeğin çıkış süreci şartları kesin bir şekilde bilinmese de tarihi kaynaklarda ekmeğin ortaya çıkışı şu şekilde geçmektedir:

"Ekmeklik buğday tarih sahnesinde ilk olarak Batı Asya'da MÖ 7000 yıllarında karşımıza çıkar. Bu dönem insanları tek sıralı siyez buğdayını önce haşlar veya öğüttükten sonra mayasız ekmek yapımında kullanırdı. Zaman içerisinde geliştirdikleri buğday ile ekmeklerinin fonksiyonel özellikleri de gelişti" (Demir ve Girgin 2020: 200) Yapılan araştırmalara göre "MÖ 4000 yıllarında Babiller ekmeği fırında pişirmeyi biliyorlardı. MÖ 2600 yıllarında Mısırlılar su ve undan elde ettikleri karışıma mayayı da eklemişler ve bunun neticesinde ekmeğin mayasız ekmeğe göre daha yumuşak ve kabarmış olduğunu görmüşlerdir. Mayalı ekmek o kadar önemli hale geldi ki belirli bir süre ekmek, para yerine bile kullanıldı" (Kuter 2013: 43). Öte yandan Mısır'da ekmek tanrılara sunulan kutsal bir yiyecek olup yapılan kazılarda ekmeğin mezarlara koyulan bir yiyecek olduğu görülmüştür (Demir ve Girgin 2020: 200). İlk Anadolu uygarlıklarından olan Hititler, Lidyalılar, Sümerler gibi uygarlıklarda da ekmek; kutsal bir yiyecekti. "Yunanlılar, Mısırlılar ve Yahudilerden ekmek yapımını öğrendiler ve geleneklerini Romalılara aktardılar. Romalılardan sonra Batı Avrupa'ya yayılan mayalı ekmek, hemen hemen tüm ulusların mutfak kültüründe yer aldı" (Kuter 2011: 41). Ekmek yapımında bu iki temel maya kullanımı yıllarca sürse de genelde ekşi hamurdan maya üretimi önemini korumuştur (Demir ve Girgin 2020: 200). Ekşi maya ile yapılan ekmek daha çok kırsalda devam ettirilen bir ekmek yapım tekniği iken günümüzde kent yaşamıyla birlikte ekşi mayalı ekmek, yerini modern fırınlarda yapılan katkılı ekmeklere bırakmaya başlamıştır.

Ekmek temelde aynı besin maddesi olsa da bölgesel olarak farklı isimlerle telaffuz edilmektedir. Neolitik Devirde yapılmaya başlandığı düşünülen ekmeğin Anadolu'da farklı isimleri de bünyesinde topladığı bilinmektedir. Orta Asya'dan gelen Türkler, yerleştikleri Anadolu topraklarında ve zaman içerisinde farklı bölgelerden gelen göçler ile beraber ekmeğin de çok çeşitli formlarda üretilmesini sağlamıştır. Tarihte dünyanın farklı bölgelerindeki Türkler, ekmeğe farklı isimler vermişlerdir. Ekmeğe Uygurlar "ötmek" ve "etmek", Harzemşahlar "ötmek", Kıpçak Türkleri ve Memlûklüler "etmek" ismini vermişlerdir. Osmanlı ve Özbek Türkçesinde Fasçadan alınan "nan" kelimesi ekmek kavramına karşılık gelecek şekilde kullanılmıştır" (Alyakut ve Küçükkömürler 2018: 383, 384).





Ekmeğin halk inanışları ve mitsel hikâyeler içerisinde mühim bir yeri vardır. “XIX. yüzyıl başlarında İstanbul düşüncesinde Allah’ın buğdayı insanlar, arpayı atlar ve darıyı kuşlar için yarattığına inanılmıştır” (Baykara 2009: 108). İnsanlık için ilk yiyecek maddelerinden birisi olan buğdayın Anadolu’daki önemi ve ekmeğe nasıl dönüştüğünün anlatıldığı mitik bir anlatıda şu şekilde aktarılmıştır: “Tanrı önce Âdem’le Havva’yı yarattı. Cennetteyken Şeytan Havva’nın yasak meyveyi yemesini sağladı. Havva yasak meyveyi Âdem’e sundu. İkisi de bu meyveyi yedikten sonra cennette durmaları mümkün değildi. Tanrı, Âdem ve Havva’yı cezalandırdı. İkisini de dünyanın iki ayrı ucuna gönderdi. Âdem ile Havva Tanrı’ya yıllarca yalvardıktan ve birbirlerini aradıktan sonra nihayet bir araya geldiler. Birbirlerini bulunca ilk defa açlık duygusunu hissettiler. Bunun üzerine Tanrı onlara Cebrail’i gönderdi. Cebrail’in elinde bir buğday tanesi vardı. Ve Cebrail, Âdem’e toprağı kazmayı, tohumu toprağı atmayı, başaklar olgunlaşınca buğdayı toplamayı, un haline getirmeyi öğretti. Bir taşın üzerinde ekmeğı yoğurdu, pişirdi ve Âdem’le Havva’ya verdi” (Kadioğlu 1997: 194). Buradan hareketle ilk besin maddesi olan buğdaydan elde edilen ekmek kutsal bir nesneye dönüşmüştür.

Eski Türkçede “etmek” şeklinde geçen kelime Ötüken Türkçe Sözlük’te “Tahıl unlarının su, tuz ve maya ile yoğrulduktan sonra fırın, sac, tandır gibi yerlerde pişirilmesi ile elde edilen yiyecek. 2. İnsanı geçindirecek iş veya kazanç. 3. Hayatı sürdürmeye, iş görmeye yarayan yiyeceklerin sembolü. 4. Yemek, aş” (Çağbayır 2007: 1395) şeklinde yer alırken Türk Gıda Kodeksinin Ekmek ve Ekmek Çeşitleri tebliğinde yaptığı tanımda ise ekmek şu şekilde geçmektedir: “Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün” (Şen ve Ekinci 2020: 34). Türk Standartları Enstitüsü TS 5000 standardına göre ise “Elenmiş buğday ununa su, tuz ve maya katılması ile hazırlanan kütlenin, tekniğine uygun bir şekilde işlenip fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan bir mamuldür” şeklinde ekmeğın standardı belirlenmiştir (TS 5000 2010).

Ekmeğe bu kadar değer verilen, buğday ekim alanlarının geniş yer tuttuğı Türkiye’de kültürel çeşitlilik bakımından farklı ekmekler üretilmektedir. Çoğunlukla geleneksel metotlarla üretilen bu ekmekler yöreden yöreye değişiklik göstermektedir. Bu değişiklikte pişirme yöntemi, ustalık yeteneğı, ham madde ve ekipmanlar önem arz etmektedir.

Ekmek yapımında farklı metotlar vardır. Anadolu’nun yedi farklı bölgesinde hatta bu bölgelerdeki illerde, ilçelerde ve köylerde bile ekmek pişirme çok farklı şekillerde yapılmaktadır. Toprak içerisine açılan çukurda, tandır adı verilen alanda ateşin ısıyla duvara yapıştırılan hamurun pişmesiyle ortaya çıkan ekmeğe “tandır ekmeğı” adı verilmektedir. Ateşin üzerine konan sacın ısınması ve üzerine konulan hamurun pişirilmesi ile “yufka





ekmeği" oluşmaktadır. Ayrıca güveç kapları içerisinde hamurun küle gömülmesi esasıyla da ekmeğin yapılmaktadır. Buna ilave olarak taştan yapılan "pileki" adı verilen nesnelerin içerisinde hamurun kül veya ateşe gömülmesi ile de ekmeğin yapılmaktadır.

Anadolu topraklarına gelen her medeniyet, bu topraklardan kendi kültüründen bir iz bırakarak ayrılmıştır. Bu izlerden en önemlilerinden biri, ekmeğin olmasıdır. Bu bağlamda Anadolu'ya kültürel miras bırakanlardan biri de Hititler'dir. Hititler, bir "ekmeğin imparatorluğu" olarak da bilinmişlerdir. Bu ünvanın onlara verilmesindeki en büyük etken, 180-200 civarında bir sayıda ekmeğin çeşitliliğine sahip olmalarıdır.

Anadolu coğrafi konum yönü ile dünya tarihinde yer alan önemli geçiş yolları güzergâhında bulunmaktadır. Bu nedenle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çeşitlilik ise tariflerin korunması ve unutulmaması ile ilgilidir. Gelecek nesillere aktarılacak bu tariflerin güncel halinin korunması ise ürünlerin tescillendirilerek kaydedilmesi esasına dayanmaktadır. Coğrafi İşaretleme ve Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilen ürünler bir nevi ürünlerin kayıt altına alınmasını da sağlamaktadır. Bu bağlamda birçok ürünün kaydedilmesini sağlayan bu kurumlar son dönemde Anadolu'daki birçok ekmeğin envanterinin de oluşmasını sağlamıştır. Bunlar içerisinde Antep tırnak pidesi, Bolu patatesli ekmeği, Gümüşhane ekmeği, Kalecik ekmeği, Kızılcahamam bazlaması, Kürtün Araköy ekmeği, Vakfıkebir ekmeği, Şanlıurfa tırnaklı ekmeği, Şanlıurfa açık ekmeği ve Rize baston Ekmeğine ek olarak Kütahya ekşi mayalı Emet Ekmeği de 26.07.2023 tarihinde coğrafi işaret ile tescillenmiştir.

### **Deyim, Atasözleri ve Kalıplaşmış Sözlere Ekmek**

İnsanın olduğu her yere yiyecek ile ilgili unsur taşınırken bunların başında ekmeğin gelmektedir. Ekmek, Türk kültürünün önemli bir temel maddesi olmakla birlikte zenginliğin, kendine yetebilmenin hatta ekonomik gücün de göstergesi olagelmıştır.

Tarım devriminden sonra "insanın sahip olduğu en eski yiyecek unsuru olarak karşımıza çıkan ekmeğin "inanışa göre ateşin bulunuşunun ardından ilk insanların suda ıslatıp beklettiği buğday kırmasında oluşan gözenekleri fark edip onu sıcak taş üzerinde pişirmesi sonucunda keşfedilmiştir" (Kuter 2013: 41). Temel besin maddesi olmasının yanında "nan-ı aziz" olarak nitelendirilen ekmeğin üzerine basılmaz ve ekmeğin bel üstü hizada tutularak ona hürmet edilir. Çoğu zaman ise üzerine yemin bile edilen bu unsur, Türk halkının ekmeğin üzerindeki hassasiyetini göstermesi bakımından önemlidir. Bu bağlamda halkın diline yerleşen ve darb-ı mesel olan ekmeğin ile ilgili birçok deyim ve atasözü de kalıp sözler olarak lügatimize yerleşmiştir. Ömer Asım Aksoy'un yaptığı çalışmada ekmeğin ile ilgili atasözleri: "Ekmeğini ekmeğe ver, bir ekmeğin de üstüne ver (yarısını yerde helâl olsun); ekmeğin (çöreğinin) büyüğü, hamurun (unun) çoğundan olur; ekmeğin oynayanın ekmeğiyle oynanır; ekmeğin kaşık olur ama her yoğurdun hakına değil" (1989a: 235) şeklinde sıralanabilir. Aynı yazarın Deyimler Sözlüğü isimli kitabında da ekmeğin ile ilgili şu deyimler yer almaktadır:





“Ekmeği bütün, ekmeği dizinde, ekmeği ile oynamak (birinin), ekmeğine kan doğramak (birinin), ekmeğine koç (yiğit, yavuz); ekmeğine kuru, ayranına duru mu dedik; ekmeğine yağ sürmek (birinin), ekmeğini eline almak; ekmeğini it yer, yakasını bit; ekmeğini kana doğramak, ekmeğini kazanmak, ekmeğini taştan çıkarmak, ekmeğin düşmanı, ekmeğin elden su gölden; ekmeğin parası, ekmeğin parası” (1989: 745-746).

Halk ağzında yaygınlaşmış olan ekmeğin ile ilgili yemin, dua ve beddualar da bulunmaktadır. Bu kalıp sözler arasında “Ekmeğin çarpsın, ekmeğin Mushaf çarpsın” gibi yeminler kadar dualar, beddualar da bulunmaktadır. Bunlar şu şekildedir:

“Ekmeğini taştan çıkarasın, ekmeğin sahibi olasın” (Ersoylu 2012: 83). Allah bütün ekmeğini versin, Allah bütün ekmeğin versin (K.K.3); Gavur kapısında ekmeğin dilen inşallah (K.K.5). Tavşan ekmeğin olsun sen de tazı arkasından koştur inşallah (K.K.1), “Ekmeğin aşın zehir ola; ekmeğine gözyaşı katık olsun; ekmeğini it, yakasını bit yiye; ekmeğin atlı ola sen ise yaya, ekmeğin bulamayıp karnı doymasın, elin ekmeğin belin kuşak görmesin” (Ersoylu 2012: 216-218).

### Yazılı Kaynaklarda Ekmeğin

Ekmeğin, temel besin maddesi olması yönü ile birçok kaynakta yer almaktadır. Bu kaynaklar Türk devletleri dil yadigârı eserleri ve Türk kültür tarihini içeren eserlerdir. Ekmeğin kelimesinin, türlerinin, kullanılan maddi kültür unsurlarının yoğun olarak anlatıldığı bir kaynak 11. yüzyılın önemli dil ve kültür yadigârı olan Dîvânu Lugâti't- Türk'tür. “Eserde ekmeğin kelimesi ‘etmek’ şeklinde geçerken benzer bir söyleyiş eski metinlerde de yer almaktadır. Günümüzde ise bunun benzer bir şekli olan ‘itmek, etmeh, etmek, e’mek’ halk ağzlarında da halen kullanılmaktadır” (Zülfikar 2012: 13). Dîvânu Lugâti't- Türk'te, kullanılan malzeme ve pişiriliş şekline göre 19 farklı ekmeğin ismi geçmektedir. Bunlar: “awruzlu, böşgel, çörek, büskeç, çukmun, etmek, kakurgan, kara itmek, katma yuvga, kewşek, kömeç, közmen, kuyma, sinçü, tokaç, üsbüri, yalaçı yuga, yarma yuvka, yuvka”dır (Divanu Lügati't-Türk'te yer alan ekmeğin adları ile ilgili detaylı bilgi için bkz.<sup>1</sup>). Bu ekmeğin pişiriliş özelliklerine, mayalı olmaları ya da yapılış özelliklerine göre değişiklik göstermektedir. Ancak Türklerin bu dönemde yaptıkları ekmeğin çeşitlerini görmek açısından bu isim zenginliği önemlidir.

“Ekmeğin” sözü Eski Türkçede “etmek” şeklinde söylenirdi. Uygur metinleri ile Harzemşahlar dönemine ait bazı kaynaklarda ve Çağatay Türkçesinde ekmeğin “ötmek” şeklinde yer aldığı görülmektedir. Kaşgarlı Mahmud, kitabında bu her iki söylenişten de bahsetmiştir. Ancak iki kelime arasındaki fark haK.K.ında bilgi vermemiştir. Bu eserler dışında daha yakın dönemlerde “Uygur Türklerine ait hukuk belgelerinde, Kıpçak ve Mısır Memluk Türklerine ait eserlerde ve bir başka Eski Anadolu Türkçesi metni olan Dede Korkut

<sup>1</sup> Korkut, Gizem. 2021. “Dîvânu Lugâti't Türk'te Ekmeğin Adları”, *Dil Araştırmaları*, S. 29, s. 179-196.





Kitabı'nda ekmek 'etmek' kelimesi ile yazılmıştır" (Ögel 1985: 36-37). Aynı eserin mukaddime bölümünde dört farklı kadın türünün anlatıldığı kısımda da ekmek kelimesini görmekteyiz. Burada pişmiş ekmeğin dayanma sürecinin azlığından bahsedilmektedir:

"Niçe söyler isen bayağıdır: öte yazıdan yabandan bir odlu konuk gelse, er adam ivde olsa, ana dise ki tur etmek getir yiyelüm bu da yisün dise, pişmiş etmegün bakası olmaz" (Özsoy 2006: 54).

Dede Korkut isimli eserde sadece ekmek değil ekmeğin yapımında önemli olan un kelimesi de yer almaktadır. Ekmeği bu eserde de temel anlamı içerisinde bugünkü anlamıyla görmek mümkündür.

"Neyleyeyim, bu yıkılacak ive un yok elek yok" (Özsoy 2006: 54).

"Ol buğa katı taşa buynuz ursa un kibi ügidür-idi" (Özsoy 2006: 60).

Ekmek yapımında kullanılan un kelimesi Codex Cumanicus'ta, Kıpçak Türkçesi sözlüklerinde, Kitâb-ı Mecmû-ı Tercümân-ı Türkî ve Acemî ve Mugalî'de geçmektedir. Ayrıca Çağatay Türkçesi'ne ait olan Ebulgâzî Bahadır Han'ın Şecere-i Terâkime adlı eserinde de ekmeğin yapımında buğday ununun kullanıldığı ifade edilmektedir.

"Könlümüz buğday unından bolğan aşnı tiley turur." (Şeker 2015: 275).

Tarama Sözlüğü'nde "ekmek" kelimesi ile ilgili "tohum atmak, dökmek, saçmak, serpiştirmek" (Tarama Sözlüğü 1996: 1411) anlamları verilirken Derleme Sözlüğü'nde "ekmek" ile ilgili on beş kelime ve birleşik kelimeye yer verilmiştir (Derleme Sözlüğü 2009: 1696-1697).

### **Kültür Endüstrisi Bağlamında Ekmek**

İnsan eliyle var olan her şey olarak tanımlanabilecek kültür, miras yoluyla nesilden nesile aktarılmaktadır. Milletten özünü oluşturan ve geleneklerle desteklenen bu yapıda yemek, kıyafet, maddi kültür unsurları gibi birçok başlık da yer almaktadır. Teknolojinin gelişimi ile özellikle 21. yüzyılın başlarında kültürün ekonomik yönünün ortaya atılıp tartışılmaya başlanmasıyla bu iki unsur beraber ele alınmıştır. "Bu süreçte kültür, ekonomik bir alan; ekonomi de bir kültür olarak tanımlanmış ve tanımlanmaya da devam etmektedir" (Özdemir 2012: 105). Günümüzde ülkemizde her ne kadar kültürün estetik, tarih ve sosyal işlevleri ön planda olsa da bu kategoride ekonomik yönün olmayışı bir eksiklik oluşturmaktadır. Özellikle son dönemde yaşanan ve tüm insanlığı etkileyen gelişme ve değişimler, milletlerin kültürel yönlerini de etkilemiştir. Bu da ekonominin de bir kültür yaratma ve tüketme alanı olarak kabul edilmesini sağlayan etkenlerden biri olmuştur. Kültürel yerleşik yapıda var olan ve kültürel nesnenin devamlılığı için mücadele eden kitle bu endüstrinin var olmasını sağlayan esas unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Adorno alıcı ve verici denge için Kültür Endüstrisi, Kültür yönetimi isimli çalışmasında "Kültür endüstrisinin





en önemli yasasının insanların arzulayıp istedikleri her şeye kavuşmaları, doyuma ulaşmaları” (2013: 74) şeklinde değerlendirmiştir.

Kültürel değerlerin zinde tutulması ya da kaybolmadan yeniden işlerlik kazanmasında mücadeleler verilse de birçok toplum günümüz teknolojisi ve gelişimine ayak uyduramayıp değişim ve dönüşümler yaşamaktadır. Bu bağlamda “21. yüzyılda ABD, Japonya gibi ülkeler kültürü gider değil önemli bir gelir kaynağı, dolayısıyla gelişme/kalkınma alanı olarak değerlendirmektedir. Netice olarak birçok ülkede kültür sektörleri başat alanlar olarak gösterilmektedir” (Özdemir 2012: 61). Kültürel bilgi, pazarlama ve estetik ile birleştirildiğinde ortaya “kültür endüstrisi” kavramı çıkacaktır. Bu kavramın ortaya çıkışıyla birlikte yerel ya da küresel rekabet kaçınılmaz olacaktır. Rekabet ise yeni kavramlar olan telif, tescil ve patent gibi kelimeleri ortaya çıkaracaktır. Bu kelimelerin lügatimize girip ürünlerin güvende olmasını sağlayan WIPO, TPE (Türk Patent Enstitüsü), TOBB (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) ve İLASAM (İlim ve Sanat Eserleri) gibi kurumlar telif, patent ve marka tescili konularında yol gösterici olmaktadır.

Kent yerleşiminin köy yerleşiminin önüne geçip insanların tarım faaliyetlerine son vermesi ile kültür kavramında birtakım değişiklikler olmaya başlamıştır. Avrupa İletişim Komisyonu tarafından 1996’da yayınlanan bir belgeye göre kültürün bölgesel kalkınmadaki rolüne değinildikten sonra “kültürün bölgesel kalkınma açısından artan öneminin değiştirilmiş yaşam tarzlarının sonucu olmasının yanı sıra ekonominin yeniden yapılandırılması ile ilgili bağlamlar dâhilinde incelenmesi gerekmektedir” (Çelik 2011: 302) şeklinde bir açıklama yapılmıştır. Yukarıda bahsi geçen kültür kavramı çok geniş bir perspektifi karşılamakla beraber içerisinde yiyecek, kıyafet, müzik gibi birçok unsuru barındırmaktadır. Bu unsurların ekonomik bir faaliyet alanı olarak sunulup pazarlanması, değerinin düşmesinin tersine kültürün geniş bir etki alanı oluşturarak yayılmasını da sağlamaktadır.

Bu bağlamda ele alınacak ekmek kültürü halk kültüründe uzun yıllardır varlığını devam ettirmiş ve bu devamlılıkta ise kültür endüstrinde var olmuş bir unsurdur. Kütahya merkez ve ilçelerinde ekşi mayalı Emet ekmeği, haşhaşlı lokum, hamursuz, pide, şipit ve yufka örneğinde olduğu gibi birçok unlu mamul uzun yıllardır kültürel ve ekonomik olarak yerel kalkınmaya destek sağlamaktadır. Halk belleğinde var olan reçetelerle nesilden nesile aktarılan bu mamullerin kaybolmaya yüz tutmasının önüne geçmek amacıyla belirli kurum ve kişilerce desteklenip farklı kulvarlarda pazarlamasının yapılarak yerel ve uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması esastır. Bu bağlamda kültürel değişimin bir parçası olan ekmek ve ekmek ürünlerinin öncesi, şimdiki durumu ve geleceğe dair durumunun belirlenmesi amacıyla Kütahya’da yer alan ekmek ürünlerinin çok yönlü olarak ele alınması çalışmanın temelini oluşturacaktır.





### Gösterge Bilimsel Açıdan Ekmek

Bazı kültürel unsurlar halkın belleğinde bazı sembol ya da imajlar içeren anlamlara karşılık gelmektedir. Bu semboller toplumsal ilişkilerde birlik ve bütünlüğü sağlarken aynı zamanda kültürel bellek ile de gelecek nesillere aktarılmaktadır. Her bir birey nesnelere sahip olduğu özel anlamları kodlayarak nesne ile verilmek istenen iletiyi açıklama ihtiyacı duymadan düşüncelerini ve duygularını anlatmaya çalışır. İletişimde “gösterge” olarak bilinen bu nesnelere toplumdaki her birey somut olarak bilirken aynı zamanda soyuttaki anlamının içeriğine de vakıftır. Burada Kütahya merkez ve köylerinde ekmek alt başlığında hayatın ekmek gibi bütün ve mübarek olması konusu yer almaktadır. Kültürel bağların yoğun olduğu geçiş dönemlerinde sosyal ilişkilerin ve törenlerin doğru bir şekilde işleyebilmesi için devam eden “ekmek götürme” bu bölgede yaygın bir ritüeldir. Adı geçen coğrafyada bilinmeyen zamanlarda ortaya çıkmış ve halen devam eden bu gelenek gösterge bilimsel açıdan belirlenen iletişim ağında belirli kodlarla aktarılmaktadır.

İnsan, iletişim yönü ile diğer varlıklardan üstündür. Bu iletişim, kültürel ve bilişsel yön ile desteklenmektedir. Her bireyin çevresi ile kurduğu kültürlenme süreci iletişim ile tamamlanmaktadır. “Geniş toplumsal gruplar halinde yaşamak ve iş birliği yaparak çalışmak için birçok insanın faaliyetlerini koordine etme yeteneğimiz, insan uyumunun hayati parçasıdır” (Bates 2009: 272). Bu yönüyle bireyin sosyal çevresi içerisinde iletişim sorunları yaşadığı ya da uyum problemi çektiği durumlarda kişi, iletişimi belirli nesnelere bazı anlamlar yükleyerek sağlamaktadır. İnsan, geliştirdiği bu görsel ya da somutlayıcı dil sürecinde duygu ve düşüncelerini karşı tarafa aktararak başkalarıyla etkileşim kurabilmektedir.

İletişim çalışmalarında ilk akla gelen göstergebilim, “kültürel bağlam merkezinde şekillenen ve iletişime konu olan tüm iletleri kültürel görelilik perspektifinde değerlendirmektir” (Karataş 2018: 39). Gösterge bilim, “sembollerin sosyal hayatın bir parçası olarak rollerini, doğasını ve işletim mekanizmasını araştıran bilim dalıdır” (Saussure 1983: 15-16). Bir nevi dilin iletişimde devreye girmediği bir iletişim yöntemidir. “Bir şeyi söylemenin karakteristik bir tarzı olmayıp, aynı zamanda hem nasıl olunacağını hem de nasıl davranılacağını da tipik bir yöntemidir” (Hasan 1984: 105).

Bu bilgilerden hareketle bir göstergede nesne ile işaret edilen anlam, manayı beyan etmeye yönelmektedir. Bu anlamın anlaşılmasını kişiler arasında belirleyici kılan şey ise kültürdür. Örneğin kara bir kedinin bir kişinin önünden geçmesi ile kötü bir şey olacağını düşünen kişinin zamanla kara kediyi her gördüğünde kötü bir haberin geleceğini zihninde pekiştirmesi göstergebilim ile açıklanabilir. Böylelikle kişi kara kediyi her gördüğünde olumsuz habere odaklanır.

Geçiş dönemleri içerisindeki evlilik, bireyin sosyal ilişkilerini geliştiren önemli olan ikinci evredir. Aslında genel bir statü değişimi olarak nitelendirdiğimiz bu evrede bireyler anne ve baba gibi yeni bir statüye evrilirler. Bu evrenin bir diğer tarafı ise bu aşamada gördüğümüz ritüeller, törenler, merasimlerdir. “Böylece, bu süreçte bireyin yeni statüye geçişi; âdet, töre, tören, dinsel, büyüsel özlü işlemlerde kültürün beklentilerine ve kalıplarına





uygun bir şekilde" (Örnek 2000: 131) tamamlanmaktadır. Ege bölgesi içerisinde yer alan Kütahya'da geçiş dönemleri içerisinde özellikle evlilik esnasında gördüğümüz ekmeğin götürme/ekmek bekleme geleneğini gösterge bilimsel açıdan değerlendirebiliriz. Benzerini Kastamonu'da gördüğümüz (Bknz.<sup>2</sup>) bu geleneğe Kütahya'da ekmeğin götürülürken Kastamonu'da isteme merasimine boş çanta götürülmesi geleneği vardır. Kütahya'da özellikle de Tavşanlı ilçesinde gördüğümüz ekmeğin götürme geleneği oldukça önemsenmektedir. Halen işlevselliğini koruyan bu gelenek; kız istemeye çiçek, çikolata ek olarak bütün bir ekmeğin götürülmesi esasına dayanmaktadır.

Kızın verilip verilmeyeceği, akşam misafirlik dönüşü ekmeğin iade edilip edilmemesiyle anlaşılmaktadır. İki tarafın birer yarım olduğu, ekmeğin gibi bütün olmaları için kızın verilmesi gerektiği iletisi ekmeğin vasıtasıyla kız tarafına hissettirilir. Burada ekmeğin gösterge bilimsel açıdan "olumlu cevap" olarak yorumlanmaktadır. Ekmeğin zaman içerisinde kültürlenme ile bir ekmeğin ötesine bir isteğin, bir olayın anahtarı haline gelmiştir. Bireyler bir nesneye bilinen anlamı dışında farklı anlamlar yükleyerek nesneyi bağlamından uzaklaştırmış, bu nesne hem işlevsel hem de yapısal olarak dönüştürülmüştür. Ekmeğin burada gösterge olurken evlilik eyleminin gerçekleşmesinde taraflar arasında sözsüz bir dil de özelliği göstermektedir. Dilin direk devreye girmeyişi ve iletişimin nesnelere üzerinden devam etmesi farklı bir anlamı ortaya atmaktadır. "Burada olumlu, olumsuz görüş ve kararların doğrudan sözlü iletişim kanalıyla iletilmemesi geleneksel halk hayatında potansiyel çatışmalardan kaçınma ihtiyacına karşılık olarak kültürün iletişim alanında verilen tepkisiyle ilgili olmalıdır" (Karataş 2018: 46).

Bu bilgilerden hareketle kız tarafından gelecek "hayır" cevabı ile taraflar arasında uzun vadede küslük ve çatışmanın önüne geçilmesine çalışılırken "evet" cevabının alınması ile kurulan akrabalık bağında kız tarafının çok hevesli görünmesinin önüne geçilerek işin ağırdan alması yatmaktadır. "Kız evi naz evi" sözünde de olduğu üzere düşünceler göstergelerle dile getirilmektedir. Söz sahibi sözü kabul eden olarak düşünülürse son sözü söyleme üstünlüğü merasim bitene kadar devam ettirilmektedir. Buradaki önemli bir husus ise neden ekmeğin kullanıldığıdır. Ekmeğin, geleneksel olarak olumlu çağrışım yapan bir yiyecektir. Ekmeğin hemen hemen her toplumda benzer, olumlu değer taşıması, temel besin maddesi olması gibi sebeplerden dolayı pozitif bir etkisi olmaktadır. İnsanın hayatta kalmasını sağlaması yönü ile yeni kurulacak yuvanın da uzun ömürlü olması, tutunması arasında bağ kurulur. Kültürel sahada ekmeğin olumlu hale getirilmesi ile ekmeğin, iletişim boyutunda yani gösterge olarak olumlu bir yuvaya işaret etmektedir.

Ekmeğin Kütahya'da görüldüğü bir diğer evre ise evlilik geleneği içerisinde düğün esnasıdır. Pazar günü oğlan evinden bir grup tarafından bir tepsi baklava, bir bütün ekmeğin ve kızarmış bütün bir tavuk alınarak oğlan evine doğru gidilir. Bu ekmeğin pişirilmeden önce hamurun üzerine çörekotu ile gelin ve damadın isimlerinin baş harfleri yazılır. Ardından bu

<sup>2</sup> Karataş, Hicran. 2018. "Evlilik Geçiş Dönemi Geleneklerinde Göstergeler: Ekmeğin Umma Örneği", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 28, s. 37-53.





ekmek, damadın annesine teslim edilir. Ekmek, baklava ve tavuk; gelin ve damat tarafından gerdek gecesi yenmesi içindir. Güç ve enerji vermesi istenen bu yiyeceklerin kalanı ertesi gün gelin tarafından kayınvalideye teslim edilerek beraberce yenilir.

Ekmeğin düğün esnasında ortaya çıktığı bir diğer zaman, gelinin baba evinden çıkma sürecidir. Bu süreçte düğün bitmiş, gelini almak için oğlan evi kız evine gelmiştir. Gelin kızın baba evinde vedalaşma sürecinden sonra baba ya da anne tarafından gelinin bir kolunun altına Kur'an-ı Kerim diğer kolunun altına ise bütün bir ekmek verilerek arabaya bildirilir. Burada gelin kıza verilen ileti, bu evlilikle beraber hem dinî hassasiyetleri yeni evinde gözetmesi hem de ekmek gibi bütünlüğü sembolize eden bir evliliğe bağlı kalmasıdır. Ayrıca evlilikle tamamlanan gelinin gittiği yeri de ekmek kadar kutsal görüp gelinin yeni ailesiyle de bütünlük sağlamasıdır.

Ekmeğin Kütahya evlilik geleneklerinde görüldüğü son süreç ise düğün sonrasıdır. Bu süreç, Anadolu'nun farklı bölgelerinde "duvak günü, duvak mevlidi, duvak" olarak bilinse de Kütahya'da "paça günü" olarak nitelendirilir. Bu gelenekte, anne evinden kayınvalide ve kayınbabaya birer tane minder alıp getiren gelin; bu günde her ikisini bu mindere oturtur. Bu tören oğlan evi tarafının kadınlarının kahvaltıya davet edilmesiyle başlar. Kahvaltı sonrası kadınlar kendi arasında oynar. Gelinin oynatıldığı anlarda gelinin başından aşağı buğday, şeker ve para saçısı atılır. Törenin asıl kısmında ise kayınvalide ortaya alınarak oynatılır. Bu esnada ise önce gelin olmak üzere oradaki kadınlar kayınvalidenin giydiği şalvarı paçalarından yırtmaya başlarlar. Bir nevi herkes huzurunda artık eve yeni gelin gelmesi ile kayınvalidenin hükmünün azaldığı, gelinin varlığının kabul edildiği amacı vurgulanır. Bu sebeple bugün "paça günü" olarak isimlendirilir. Törenin sonunda ise gelinin baba evinden getirdiği ekmek; gelinin kol altı, baş üstü gibi yerlerden geçirildikten sonra gelin tarafından gelen kişilere ikram edilir. Ekmeğin geri çevrilmemesi, gelen kişinin dişim ağrımın diye bir lokma dahi olsa aldığı bu ekmekten yemek önemlidir. Burada ekmeğin fonksiyonu "büyünün benzer benzeri doğurur" ilkesince bütün ekmeğin gelinin evliliğine benzetimidir. Bu şekilde ekmeğe göçürülen iyi niyetten, gelenlerin de nasiplenmesi arzulanır.

### Geçmişten Günümüze Kütahya Köy/Mahalle Fırıncılığı

Kütahya Ege Bölgesi'nde İç Batı Anadolu olarak nitelendirilen bölümde yer almaktadır. Kütahya'nın kuzeyinde Bursa, kuzeydoğusunda Bilecik, doğusunda Eskişehir ve Afyon, güneyinde Uşak, batısında Manisa ve Balıkesir illeri bulunmaktadır. "Kütahya adının Kotiaion (Kotiaion, Cotyeium, Cotyeum, Cotyaium) gibi kelimelerden aldığı düşünülmektedir. Tarihi ve kültürel doku itibarıyla Kütahya, Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biridir. Şehrin ne zaman kurulduğu kesin olarak bilinmemektedir. Kütahya eski kaynaklardan Suidas tarafından, Esop'un doğduğu yer olarak belirtilir. Bu bilgi esas alınırsa şehrin varlığı Milattan Önce VI. yüzyıla kadar uzanır" (Uzunçarşılı 1932: 6; Yıldız 1981: 3-5; Gökbilgin 1956: 1119).





“Arkeolojik bulgulara göre şehrin tarihinin Frigler devrinden başladığı düşünülmekte ve kuruluş tarihi Milattan önce 4000 olarak tahmin edilmektedir. Kütahya’da yapılan arkeolojik çalışmalar şehrin tarihinin Kalkolitik (Taş-Maden) Döneme kadar uzandığını göstermektedir. Bu devirden sonra Milattan önce 3000-2000 yıllarında Tunç Devrini yaşayan Kütahya bu dönemin özelliklerini yansıtan zengin bir arkeolojik mirasa sahiptir. Şehir, Türklere gelinceye kadar Hitit, Frigya, Lidya, Pers, Makedonya, Bitinya ve Bergama krallıklarının egemenliğinde kalmıştır. Sonrasında Roma ve Bizans İmparatorluklarının hâkimiyetine girmiştir.” (Baysan 2016: 21)

İnsanların yaşamlarını devam ettirmesinde önemli besin maddesi olan ekmek, zaman içerisinde pişirme yöntemi etrafında da bir kültür oluşturmuştur. Sac üzerinde, taş fırınlarda, kül içerisinde, kuzinelerde ya da kızgın derin kaplarda olmak üzere farklı bölgelerde bu gelenek çeşitlenmiştir. Bu durum bölgesel ve yöresel olan ekmek çeşitlerini ortaya çıkarmıştır.

Ancak her ne kadar aynı ülke sınırları içerisinde olursa bile pişirme metodu ekmeğin farklı bir form ve şekilde olmasını sağlamıştır. Bu durum Kütahya merkez ve ilçelerinde farklı fırın tipleri ya da pişirme tarzları neticesinde farklı ekmek mamullerini ortaya çıkarmıştır. Bu bölgede var olan fırınların bir kısmı evlerin bahçesindeyken bir kısmı mahallelinin ortak kullanım haK.K.ına sahip olduğu bağımsız bölümler olarak yer almaktadır.

Kütahya ekmeği evlerde değil de çoğunlukla mahalle veya köy fırınlarında yapılmaktadır. Ekmek yapma sıklığı ayda bir ya da 15 günde bir şeklinde genellikle ailenin gelen misafir yoğunluğuna ya da ailenin yeme durumuna göre şekillenmektedir. Her yemekte ihtiyaca göre dilimlenerek tüketilen Kütahya ekmeğinin tamamının değil de ihtiyaç kadarının dilimlenmesinde amaç ekmeğin bayatlamasının önüne geçmektir.

Kütahya ekmeğinin diğer ekmeklerden ayrılan yönü, içerisine konulan maya ve haşlanmış patatestir. Taş fırınların da katkısının olduğunu düşünürsek Kütahya ekmeği diğer bölge ekmeklerinden lezzet olarak ayırt edilebilmektedir. Kubbeli köy/mahalle fırınlarında bir tarafta yanan ateşin kenara tamamen çekilmesi ile ekmeğin ateşin temasından uzak ağır ağır pişirilmesi sağlanmaktadır. Genellikle kadınlar tarafından göz kararı yapılırsa da 10 kg ekmeklik buğday ununa 2,5-3 kg kadar püre haline getirilmiş patates, 20 gr yaş maya, ekşi maya (Bu ekmeğin olmazsa olmazlarından olan ekşi maya genellikle ekmek yapılacak günün öncesindeki akşam buzluktan çıkarılıp yeni bir unla yapılır. Bu unla sabaha kadar tekrar çoğaltılıp bir miktarı ayrılıp kalan diğer ekşi maya o gün yapılacak un içerisine koyulur), tuz ve kıvama göre su (yaklaşık 6 litre) katılması ile yoğrulmaktadır. Ustalık becerisi dediğimiz el yordamı (şimdilerde çok fazla ekmek yapılacaksa hamur yoğurma makineleri) ile hamur yoğurulup hamur istenen kıvama geldikten sonra 2 saat, kimi zaman daha uzun sürede hamurun mayalanma süreci için beklenir. Uygun mayalanma kıvamına gelen hamurdan 1,5-2 kg kadar olan hamur parçaları kopararak ayrı bir bezin üzerine bırakılır, ekmek hamuru burada tekrar bir fermantasyon sürecinden geçer. Üzerine un serpilen bu hamurların





yapışmasının önüne geçilmeye çalışılır. Üzerine bir miktar unun atılması ile fırına sürülen bu ekmeklerin üzerine kimi zaman karışma ihtimaline karşı farklı işaretlemeler yapılır. Kimi zaman da nişan adı verilen temiz ağaç dalları saplanarak birçok ekmeğin arasından herkesin kendi ekmeğini ayırt etmesi sağlanır.

Bölgede bulunan çam, köknar gibi ağaçların ya da ağaç dallarının yakılması ile oluşan ateşin yanıp köz haline geldikten sonra harlı ama çok alevli olmayan yaklaşık 220-250 santigrat derecedeki fırında ekmek, kabuk oluşumu gerçekleşene kadar bekletilir. Uzun bir süre kapağı açılmayan taş fırınlarda ekmekler ara ara kontrol edilir. Yöredeki kadınlara göre piştikçe ağırlık olarak hafifleyen bu ekmekler el yordamı ile kontrol edilir. Üzerine vurulduğunda tok bir sesin çıkması beklenen bu ekmeklerde ekmekten çıkan bu tok ses ekmeğin pişmişliğinin göstergesi kabul edilir. Yaklaşık 1,5-2 saat gibi uzun süren pişirme işlemi sonrası ekmek, tekneler içerisinde evlere götürülür. Tüketilecek ekmek ayrıldıktan sonra kalan ekmekler buzluklara konular. Oda sıcaklığında 15 gün kadar dayanan bu ekmekler buzdolabında 25 gün, derin dondurucularda daha uzun bir zaman dayanabilmektedir. Dışını çevreleyen yaklaşık 5 mm kalınlığındaki kabuk, ekmeğin bayatlamasının da önüne geçmektedir.

İmece usulü ile yardımlaşarak devam eden ekmek yapma geleneğinde mahalle fırınlarına ek olarak köy fırınları da benzer şekilde işlerliğini devam ettirmektedir. Bu fırınlarda ekmekler, bazen ekmek yapacak kişilerin yakın komşusu ya da akrabası ile bazen de tek başına pişirilmektedir. Bu ekmekler yöresel halkın olmazsa olmazları arasında yer alırken kültür endüstrisi bağlamında ismini duyuran ekşi mayalı Emet ekmeği de benzer bir şekilde yapılmaktadır. Anneannelerden annelere, onlardan da kızlara ya da gelinlere geleneksel yöntemlerle aktarılan ve muhafaza edilen ekşi mayalarla yapılan bu ekmekler içerisine püre haline getirilmiş patatesin de konulması ile ekmeğin uzun vadede dayanıklılığı sağlanmaktadır. Sadece köy ve kırsal kesimlerde değil günümüzde kent insanının da ev ekmeklerine ulaşılabilirliği sağlanarak kent merkezinde de fırınlar aracılığı ile geleneksel ekmek üretimi yapılmaktadır. Kent merkezindeki fırınlar her ne kadar kırsalda olduğu kadar geleneksel ekşi mayayı devam ettiremeseler de bu kültürün işlerliğini sağlamaları açısından şehirlerdeki fırınlar da önem arz etmektedir.

Mahalle ve köy fırınlarında ev ekmeği olarak (marketlerden alınan ekmek çarşı ekmeği olarak isimlendirildiği için) pişirilen bu ekmekler yüksek ancak kapalı bir ısıya ihtiyaç duymaktadır. Bu da fırın kavramını ortaya çıkarmaktadır. Fırının olması fırıncılık mesleğini de ortaya çıkarmış, bu meslek yüzyıllardır hemen her yerleşim yerinde görünür hale gelmiştir. Birçok meslek gurubunun zaman içerisinde yok olma ihtimaline karşı fırıncılık ilk insandan günümüze kadar devam eden en eski mesleklerden biri olma özelliğini sürdürmektedir.

Kaynak kişilerden alınan bilgiler ışığında ekmek geleneksel olarak şu şekilde yapılmaktadır:





Sabah ezanı ile kalkan kadınlar buzluklarında muhafaza ettikleri ekşi mayayı dışarı çıkarıp bir kilo kadar unla çoğaltarak işe başlarlar. Çoğaltma işleminde hamurun cıvık suyun ise ılık olmasına diK.K.at edilir. Hamurun kabarması ve mayalanması için 1-2 saat kadar beklenir. Yeteri oranda kabarak kıvama gelen ekşi mayanın bir kısmı başka bir zaman yapılacak ekme için ayrılırken kalan maya yapılacak olan ekmeğe koyulur. Burada ekmeğin de maya kadar cıvık bir yapıda olması esastır. Hamur ise genellikle tahtadan yapılmış tekne adı verilen kaplarda yoğurulur. Yoğurma esnasında ortaya bir çukur açılarak oraya ekşi maya, tuz ve püre haline getirilen patatesler konulur. Mayanın daha hızlı kabarmasını sağlamak için ılık su ile çukur yavaş yavaş geniş halkalarda karıştırılır. Suyun ılık olması mayanın hızlı kabarmasını sağlarken sıcak olması mayanın ölmesine neden olmaktadır. Belirli bir kıvam alana kadar yoğurma işlemi devam eder. Yoğurma işlemi esnasında kimi kadınlar hamura degecek nazarın önüne geçmek için 10 adet kadar çörek otunu hamura koyarlar. Yoğurma işlemi bittiğinde tekne dediğimiz unsurun kapağı olmadığı için üzerine serpilenden sonra temiz bir bez örtülür. İnceliği mevsimine göre değişen bu bezler kışın daha kalın iken yazları tek kat olarak tercih edilmektedir. Yazın sıcak mevsim olması, mayanın çabuk kabarması bunda etkilidir. Sinek, böcek gibi zararlı etkilerden de korumayı hedefleyen bu örtü fırına giderken herhangi bir toz gibi unsurların hamura gelmesinin de önüne geçmektedir. Hamur teknesi çok ağır ise traktör römorkunda, değilse el arabası ya da iki kişi tarafından omuzlar üzerinde fırına getirilir. Fırına taşınan hamur fırında da ateş yakılana kadar bekletilir. Ekme yapacak kadın, ekmeğine yetecek kadar gazel (yaprak), ağaç dalı, talaş, saman gibi yakacak unsurları da yanında getirmektedir.

Eğer o gün kalabalık ise kadınlar geliş zamanına göre kendi aralarında sıra ayarlayarak beklemeye koyulurlar. Ateş yakılması ile hamur örtüleri serilerek (kimi yerlerde hamur bezi kimi yerlerde hamur örtüsü denmektedir.) 1-1,5 kg ağırlığında hamur parçaları kadınların övelemek dediği yuvarlaklar yapılarak bezlerin üzerine yazılır/bırakılır. Yapışmaması için uğra ya da ufra adı verilen bir miktar un da yapım esnasında kullanılır. Şekil verilen ekme mayalanmak için bir müddet (yaklaşık bir saat kadar) daha hamur bezlerinin üzerinde bekletilir. Fırıncı karıştırma ya da kanca adı verilen demir bir unsurla ateşi karıştırarak fırını ekme için uygun bir kıvama getirir.

Fırının içinin beyaza dönmesi ile fırıncı kadın sünge adı verilen ucunda bez olan uzun bir sopayı ıslatılarak fırının tozlarının alınması için fırının içinini siler. Fırın temizlendikten sonra fırının ısısının yeterli kıvama geldiği anlaşılınca fırıncı kadın, kürek üzerine bir miktar un koyduktan sonra ekmeği teker teker fırına koyar. Fırıncı kadın her bir ekmeği fırın küreği ile itinayla fırına yerleştirir. Ekmeği fırının kapağı açılmaksızın yaklaşık 1-5, 2 saat kadar fırında kalır. Fırıncı kadın, pişen ekmeği temiz bir sofraya üzerine üst üste gelmeyecek şekilde çıkarır.





Mahalle/köy fırınlarında sadece ekmek pişirilmemektedir. Ekmek dışında haşhaşlı lokum, pide (patatesli, ıspanaklı, peynirli...), gödek, hamursuz gibi ekmek ürünleri de pişirilmektedir. Özellikle ilçelerde Ramazan ayı öncesi, Ramazan Bayramı öncesi ve Kurban Bayramı öncesinde bilhassa Emet'te gelecek misafirler için haşhaşlı lokumlar yapılmaktadır. Ayrıca Ramazan ayı boyunca tok tutması sebebiyle sahurda yemek üzere hamursuz yapılmaktadır. Ekmekten önce ancak ekmek hamurundan yapılan lokum, kırsal kesimde en çok tercih edilen hamur işidir. Yumruk genişliğinde açılan hamurun her tarafına sıvı yağ ile açılan haşhaş sürülür. Daha sonra kıvrılarak rulo haline getirilen hamurdan küçük küçük parçalar kesilerek tepsilere dizilir. Ardından üzerine tekrardan bu karışımdan sürülerek ekmekten önce lokum pişirilir. Kısa sürede pişirilen haşhaşlı lokumlar dinlenmeye bırakılır.

Haşhaşlı lokumdan sonra en çok yapılan bir diğer ekmek türü ise hamursuzdur. Hamursuzun haşhaşlı lokum gibi ekmek hamurundan ziyade kendine özel yapılış şekli vardır. Hamursuzun harcına köyden köye değişmekle beraber un, süt/yoğurt, sıvıyağ, karbonat, kabartma tozu konulur. Karbonatın olmadığı durumlarda instant maya ya da soda konsa da genelde karbonat, hamursuz için olmazsa olmazdır. Ekmek gibi göz göz olmayan bu hamur işi genelde yoğun bir şekle sahiptir. Ramazan ayında sahurda ya da yaz günleri tarımsal iş yükünün olduğu zamanlarda tercih edilmektedir.

Her ne kadar köy fırınlarında yapılmasa da Kütahya'da çok tercih edilen bir diğer yiyecek yufkadır. Sac üzerinde 30-40 cm ebadında kışlık hazırlık amaçlı yapılan yufkalar diğer bölgelerdeki gibi "direk ekmek" olarak değil de Kütahya'da tirit amaçlı ya da ıslatılıp börek yapımında kullanılmaktadır. Şepit adı da verilen bu yufkalar yine imece usulü ile yapılarak kuru bir şekilde muhafaza edilmektedir. Özellikle Altıntaş ilçesinde kış öncesi sıkça yapılan yufkalar kışın misafir ağırlanan kaz tirdi yapımının önemli bir parçasıdır.

Fırın ve ekmek yapım kültürü içerisinde ihtiyaç duyulan ve kullanılan malzemeler şunlardır:

*Tekne:* Ölçüleri, yapılacak ekmeğe göre değişmekle beraber ahşaptan yapılır. Tabanı dar olup üste doğru genişleyen bu kabın kenar kısımlarında dört adet tutma alanı bulunmaktadır. Hem hamur yoğrulmuş hem de hamur taşınmaya yarayan bu unsur ekmek yapımında kullanılır.

*Esiran/Elsiran:* "30 cm uzunluğunda, başlangıç kısmı yaklaşık 7 cm genişliğinde olup bu genişlik 10 cm boyunda devam eder ve daha sonra 3 cm'lik bir sap kısmı olan çelikten yapılmış hamurun teknedeki kazınmasını sağlayan gereçtir" (Göde 2017: 202).

*Hamur bezi:* Hamurun altına serilen ya da üzerine örtülen pamuklu kalın kumaştan yapılan genişçe kumaşa denmektedir. Bu kumaşlara hamur örtüsü ismi de verilmektedir. "Çok eski zamanlarda bu örtüler kullanılmış kıyafetlerin veya eski yatak örtüsünün eşit





parçalara ayrılıp dikilmesi ile elde edilmekteydi. Tasarruf etme amaçlı yapılan bu örtüler israfın da önüne geçmekteydi” (Köstüklü 2010: 223).

*Uğra:* Hamurun yapışmasının önüne geçmek amacıyla küçük bir kaba konan una, uğra ya da ufra adı verilmektedir.

*Gazel:* Sonbaharda dökülen ağaç yaprakları ve dallarından oluşan genellikle fırının çabuk yanıp ısınmasında, ekmeğin pişmesinde kullanılmaktadır. Kimi bölgelerde saman ya da talaş, karton gibi malzemeler de yakma sürecinde kullanılır.

*Kürek:* Yaklaşık 2 ila 3 metre boyunda ağaçtan yapılan ince kısmına ek olarak ekmeği koyacak 30 cm genişliğinde tabla vazifesi gören tek parçalı yassı unsurdur.

*Söngel/sünge:* Uzun bir sopanın ucuna bezlerin bağlanması ile elde edilmiş genellikle fırının temizlenmesine yarayan araçtır.

*Kanca:* Genelde demir olup uç kısmı ekmekleri çekmek ya da fırın içindeki ateşi karıştırmak amaçlı kullanılan gereçtir.

### **Geçiş Dönemlerinde ve Bazı Önemli Törenlerde Ekmek**

İnsan hayatının üç önemli geçiş evresi olan doğum, evlenme ve ölüm sadece Anadolu’da değil birçok toplumda önemsenmiş ve kutsanmıştır. Bu kutsamada amaç “bireyi belirli bir konumdan yine belirli başka konuma geçirmektir” (Genep 2022: 11). Farklı inanış ve kültürde yer alan bu üç önemli dönem etrafında birçok inanç ve ritüel oluşmuştur. Bu geçişte diK.K.at edilmesi gereken kısım her bir bireye statü ve sorumluluk yüklenmesidir. Bu statü ile bireyin toplum içerisindeki varlığı da kabul edilmiş olur. Aynı zamanda birey bu aşamalarda yapılan törenlerle kutsanmış olmaktadır. “Bireyin bu geçiş aşamalarında, zararlı etkilere açık ve güçsüz olduğuna inanıldığından onu korumak ve kutsamak ihtiyacı ortaya çıkmaktadır” (Örnek 1995:105). Bu bağlamda geleneksel olarak yapılan ekmeğin Kütahya’da hangi ritüeller içerisinde var olduğu şu şekilde açıklanabilir:

### **Doğum**

Geçiş dönemlerinden ilki olan doğum, insanın bu dünyaya ilk adım attığı evredir. İnsan neslinin devamlılığı açısından önem arz eden bu dönem sadece anne babalar için değil diğer insanlar tarafından da büyük bir sevinçle karşılanmaktadır. Bu nedenle bu süreçte insanların gösterdiği tutum ve davranışları bu dönemin mensup olunan milletin veya topluluğun kültürü haK.K.ında da geniş bilgiler vermektedir. Doğum geçiş döneminde, kendi içerisinde belirli alt başlıklar bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi altı ay kınası denilen, genelde Kütahya bölgesinde kız çocukları için yapılan bir törendir. Bu törende kına elbiseleri giydirilen çocuğa mevlit okunduktan sonra kına yakılması seremonisi vardır. Bu seremoninin sonunda gelen misafirlere Kütahya’nın yöresel bir ekmeği olan haşhaşlı lokum ikramında bulunmaktadır. Bu ikram özellikle Kütahya’nın Tavşanlı ilçesinde yaygın bir uygulamadır.





Bu ikramla beraber ekmeğin mübarek olduğu gibi gelen neslin de mübarek olması beklenir. Doğumla beraber bebeğe yüklenen bu anlam ile bebeğin kutsal aile ocağını devam ettirmesi mesajı verilir. Her ailenin evlat sahibi olması ile tamamlanan aile kurumunda bu sevinç dost, akraba ve komşularla paylaşılır. Bu paylaşımında ise öne çıkan ikram, kutsal ve yüce olan ekmekle taçlandırılır.

“Yörede doğumun ikinci haftası itibariyle çocuk kutlusu başlar. Bu ziyaretler genellikle uzun süreli olur. Ev sahibinin durumuna göre ya yöreye özgü olan birtakım yemekler ya da haşhaşlı lokum ve çay ikramı yapılır.” (Doğlarlıoğlu 2013: 154)

Doğumdan sonra anne ve bebeğin al basması ve kırk basması tehlikesine karşı alınmış olduğu önlemler de vardır. Bu önlemler bölgelere göre değişiklik gösterse de genellikle yastığın altına çeşitli unsurları koymak suretiyle alınmaktadır. Kütahya’da diğer bölgelerde çok sık görülmeyen bir uygulama yapılmaktadır. Bu uygulama çocuğun yastığının altına ekmek kırıntısı koymak şeklindedir. Kırk gün boyunca bu ekmeğin bebeği koruyacağına inanılır, kırk günün sonunda ise bu ekmekler bir akarsuya bırakılır. “Kırk basmasına karşı anne ve çocuğu korumak için sacayağı veya herhangi bir demir, üç çörek otu, bir ekmek kırığı, bir süpürge çöpü çıkılanıp çocuğun başının altında kırk gün tutulur. Bu çıkılanmış nesnelere anneyi de korumaya almaktadır. Kırk gün sonra bu çıkı ‘Hastalığın varsa aksın gitsin.’ denilerek akan sulara bırakılır” (Çanlı 2007: 118). Bu uygulama bebeği koruma ritüeli olsa da benzer bir uygulama anne için de yapılmaktadır. Annenin yastığının altına ise ekmek, bıçak, çörek otu, altın, gümüş gibi malzemeler konulmaktadır (Çanlı 2007: 118).

### Sünnet

Toplumumuzda önemli olan bir diğer alt başlık erkek çocuklarını ilgilendiren sünnet olayıdır. Şehzadeler şehri olan Kütahya’da da bu geleneği görmek mümkündür. Osmanlı devletinde şehzadelere yapılan büyük törenlerin devamı olan bu törenler Kütahya’da tıpkı düğün gibi kutlanır. Bu düğünlerde ise sevincin paylaşılması için ev sahipleri gelen konuklara ikramlarda bulunurlar.

Yörede yapılan sünnet düğünlerinde yemeğin çok önemli bir yeri vardır. Sünnet merasimine hazırlık sünnetten bir hafta öncesinde başlamaktadır. “Biber, sirke, sarımsak ve tuzdan oluşan taze yaz turşusu hazırlanır. Yöreye ait ev ekmekleri ve haşhaşlı lokum yapılır.” (Doğlarlıoğlu 2013:190). Görüldüğü üzere hemen hemen her düğün ve törende geleneksel fırınlarda pişirilen haşhaşlı lokum adı verilen ekmekler Kütahyalılar için misafir ikram yemeği olarak ikram edilmektedir.

### Askerlik

Askerlik, her erkeğin yapması gereken bir görev olarak kabul edilmektedir. Bu görev, “Peygamber ocağı” olarak düşünülür ve halk nezdinde kutsandır. Türk halkı askere giden gence de askerden dönen gence de hürmet gösterir. Bu hürmet neticesinde de hem askere





gönderme hem de askerden dönme süreçlerinde halk kültüründe ortaya çıkan birtakım uygulamalar yapılmaktadır. “Askerden dönen genç kapılarda karşılanır ve kurban adanmışsa kurbanı kesilir” (Doğlarlıoğlu 2013: 158). Önemli bir vatani görev olarak addedilen askerlik için giderken yapılan seremoni kadar dönüşte yapılan uygulamalar da bir o kadar diK.K.at çekicidir. Eve sağ salim dönen genç için aile hem gence hem de göz aydınına gelen komşu ve yakınlarla birtakım ikramlarda bulunur. Bu ikramlar içerisinde Kütahya yöresinde haşhaşlı lokum öne çıkmaktadır.

### Evlenme

Geçiş dönemlerinden ikincisi olan evlenme gelin, damat ve onların aileleri için sevinçle karşılanan bir durumdur. Bu sevincin arka planında aile olarak yeni bir yuva kurmanın heyecanı bulunmaktadır. Türkiye'nin her bölgesinde geçiş dönemleri ile ilgili ritüeller tespit edilmektedir. Bu ritüellerin yoğun olarak görüldüğü yerlerden biri de Kütahya'dır. Kütahyalılar gelişen zamana da ayak uydurarak geleneksel âdet ve ananelere sıkı sıkıya bağlı bir yaşam tarzını benimsemişlerdir. İzlerini gördüğümüz bu uygulamalardaki diK.K.atı çeken şey ise isteme töreninde çikolata, çiçeğe ek olarak bütün bir ev ekmeğinin de süslenerek götürülmesidir. Bu ekmekle karşı tarafa verilen mesajda “kızınızı bize verirseniz bu gençler tam bir ekmek gibi bir bütün haline gelecek. Bu gençleri yarım bırakmayın, ekmek gibi aziz bir yuvaları olsun” iletilisidir. Ekmeksiz gidilen bir isteme merasiminde olumlu bir cevap almayacaklarını bilen aileler bu geleneği devam ettirmektedir. Allah bütün versin duasında da yer aldığı üzere kastedilen bütün, burada götürülen ekmektir.

Tavşanlı'nın Sülye köyüne ait kız isteme merasiminde gelen görücüler Tavşanlı ekmeği, lokum, çikolata, çiçek ve çeşitli çerezler getirir. Getirilen ekmeğin üzerinde çörek otuyla oğlanın ve istenilecek kızın adlarının baş harfleri yazar. Bu ekmeğe "söz ekmeği" adı verilir. Söz ekmeği sözleri yapılacak olan çiftin yuvasının bereketli olması için getirilir.

Sadece isteme merasimi ile kalmayan bu gelenek kına merasiminde de karşımıza çıkmaktadır. Merkeze bağlı Bölcek, Kirazpınar ve Dumlupınar gibi yerlerde gördüğümüz uygulama şu şekildedir: “Damadın ailesi, ikindiden sonra, damadın dayısı veya eniştesiyle kız tarafına ‘kına harcı’ gönderir. Kına harcının içinde kına, mum, kına tası, al duvak, gümüş tel, kına eldiveni ve bir ekmek bulunur. Bunlar bir çanta ile kız evine götürülür. Kına harcını götüren damadın yakını, çeyiz odasına alınır ve kendisine gömlek hediye edilir (Akçal 2006: 132).

Bir diğer uygulama düğüne davet edilen kişilerin nasıl davet edildiği ile ilgilidir. Buradaki uygulamada öne çıkan unsur ekmekten ziyade haşhaşlı lokumdur. “Cuma sabahı, kız ve oğlan yengeleri, akrabalarını ‘Lokuma buyurun!’ diyerek düğüne davet ederler. Davet edilenler, akrabası oldukları eve düğün için aldıkları hediye ile birlikte, bir tabak toz şeker, kuru fasulye, nohut veya haşhaş götürürler. Evlerde oturulur, sohbet edilir, hediyeler verilir, çay ikram edilir. Bulunulan yer kız evi ise çeyize bakılır. Ayrılırken ‘Allah tamamına erdiresin.’





duaları edilip misafirlerin getirdikleri tabakların içine üçer tane haşhaşlı ekme konularak misafirler uğurlanır” (Akçal 2006: 130).

Okçu, Güveççi gibi yerlerde de eğlence amaçlı yapılan ama yine ekmeğin olduğu gelenek şu şekildedir: “Kız evinde bulunan çocuklar, damadın ayaK.K.abılarını saklarlar. Misafirler uğurlanırken damada ayaK.K.abıları bahşiş karşılığında verilir. Ayrıca damada taş gibi pişmiş bir ekme ve tahra verilir. Damattan bu ekmeği kesmesi istenir. Böylece eğlenilir” (Erbay 2007: 118).

## Ölüm

Geçiş dönemlerinden sonuncusu olan ölüm, insanların üzüntü ile karşıladıkları bir dönemdir. Bu dönemde yapılan uygulama ve ritüeller üç temel çerçeve içerisinde gerçekleştirilmiştir. Birincisi ölünün bir başka âleme geçişini kolaylaştırmak için yapılan uygulamalar, ikincisi korkudan kaynaklı uygulamalar ve üçüncüsü geride kalanları teselli edici uygulamalardır (Bayır 2024: 9). Eski Türklerde “yuğ/yoğ” adı verilen cenaze töreninde cenaze sahipleri tarafından birer at, koyun veya sığır gibi hayvanlar kurban edilirdi. Cenaze yakınları çadırın içine konan cesedin etrafında atlarına binip yedi defa döner ve kapıya gelince yüzlerini bıçakla yaralayarak kanlı gözyaşları dökerlerdi (Köprülü 1980: 15-16). Yuğ kelimesi, ölünün gömüldükten sonra üçüncü ya da yedinci günde yenilen yemeğin adıdır (Roux 1999: 262). Bu, ölü aşı olarak da bilinen cenaze yemeğidir. Görüldüğü üzere tarihin her döneminde insanlar kaybettikleri insanların arkasından üzülmüş, bu duygu durumu karşısında acılarını azaltacak birtakım ritüeller gerçekleştirmişlerdir. Yapılan yardım ve yenilen yemeklerin ölen kişiye gideceği inancı ile birçok ikramda bulunmuşlardır. Bu bağlamda geleneklere bağlı Kütahya halkı arasında da bu geleneği görmek mümkündür. Kütahyalılar yapılacak en güzel hayrın ekme ve tuz olduğunu belirtirler. Bu da akıllara “tuz-ekme” haK.K.ını getirmektedir. Altıntaş ilçesinde adak adı verilen bu uygulama şu şekildedir:

Cenaze defnedildikten bir gün sonra cenaze evinin komşuları kendi aralarında topladıkları un, yağ, tuz, peynir, haşhaş vd. malzemelerle fırında gözleme, pide yaparak cenaze evine gelenlere ikram edilmek üzere “adak” hazırlarlar. Buna “yer yurdu” da denmektedir. Ölen kişinin toprağına, yerine alışması için bu şekilde bir hayır yapılarak komşu dayanışması da sağlanmış olur (Dinç 2014: 53-54). Cenazenin üçünde, yedisinde, kırkında ve senesinde bütün köy halkına ekme veya pideyle helva dağıtılır ya da lokma dökülür. Bazı aileler cenazenin kırkında ve yılında mevlid okuturlar (Akçal 2006: 136).

“Cenaze evinde bir hafta boyunca ışık söndürülmemektedir. Bunun sebebi ölünün evini ziyaret edeceği inancıdır. Bir hafta boyunca ekme, lokum, şeker ve çay torbalara konarak hayır etme maksatlı herkese dağıtılır” (Doğlarlıoğlu 2013: 170).

Görüldüğü üzere Kütahya halkı kaybettikleri insanların ardından yas tutarak birtakım uygulamalar gerçekleştirmektedir. Bu uygulamalarda Kütahyalılar, eski Türklerin uyguladığı





yoğ merasiminde olduğu gibi kurbanlar kesip insanlara dağıtmışlardır. Ama yörede en çok görülen uygulama hem cenaze sahibinin hem de cenazeye gelen insanların en fazla yaptığı veya getirdiği unsur ekmek ve tuz olmuştur. Buna bazı yöreler adak kelimesini kullanırken bazıları ise cenaze hayrı adını vermişlerdir.

### **Ekmekle ile İlgili İnanmalar**

Türk halkbilimi içerisinde yer alan sözlü gelenekler içerisinde insanların yaşamlarını etkileyen, inanmakla ilgili olan birçok inanç vardır. Bu inanmalar çoğu kez gerçek bir sebebi olmasa da insanı, yaptığı esnada rahatlatan ritüel ve uygulamalardır. İlkellerden beri uygulanan çoğu uygulama, yapılma sebebi unutulsa da yapılmaya devam etmektedir. Bu uygulamalardan bir kısmı ise ekmekle ile ilgili yapılan davranışlardır.

Cuma günü ekmek yapılması doğru karşılanmaz. Bu yüzden cumaları asla ekmek yapılmaz (K.K.4)

Sıcak ekmeğin kokusu yerin yedi kat altına da ulaştığı inancından hareketle komşulara muhakak yapılan ekmekten ikram edilir. Bu durumda göz hak.1 gözetilerek ekmeğin bereketli olması temennisi vardır. (K.K.6)

Ekmek kutsal kabul edilir. Bu sebeple ekmek belden aşağıda tutulmaz, taşınmaz. (K.K.10)

Ekmek fırına sürülürken düşerse kötü bir olay olacağına inanılır (Doğlarlıoğlu 2013: 244)

Ekmek kırıntıları yerlere dökülmez, bu kırıntıların üzerine basılmaz. Basılırsa ekmeğin çarpacağına, basan kişinin başına kötü bir şey geleceğine inanılır. (K.K. 9)

Ekmek yaparken hamurdan bir miktar dışarı sığarsa nasıplisi yani misafir geleceğine inanılır. (K.K.8)

İlk pişen ekmek mutlaka bir köpeğe verilir. Buradaki amaç ekmeğin bereketli olmasıdır. (K.K.7)

Ekmek fırın içerisinde hamur halde iken ateşe veya pişen yere düşerse o evden kısa süre içerisinde ölü çıkacağına inanılır. Bu sebeple ekmek hamuru fırına konulurken oldukça ihtimam gösterilir. (K.K.1)

Önemli bir sıkıntı yaşayan bir kişinin başının çevresinde paket un, paket tuz veya bütün bir ekmek, üç kez İhlas Suresi okunarak döndürülür. Döndürülen madde fakirlere dağıtılır. (Akçal 2006: 141). Bu ritüel yapılmadığında kişinin iyileşemeyeceğine inanılır.

Ekmekle birebir ilgili bir diğer ritüel Tavşanlı'da yaygın olan türbe yatır ziyaretlerinde önemli olan Ekmekçi Dede (Somuncu Baba) ziyaretidir. Tavşanlı merkeze yaklaşık 4 km uzakta olan bu yatıra yöre halkı büyük bir önem gösterir. Rivayete göre Ekmekçi Dede şu





şekilde anlatılır: “Fırıncılar pîri sayılan Şeyh Hâmîd-i Velî, Kayseri’nin Akçakaya köyünde doğmuş, Türkistan’dan Kayseri’ye gelip yerleşen Şeyh Şemseddin Musa’nın oğludur. Şam’da ve Erdebil’de tasavvuf feyzi alan Şeyh Hâmîd-i Velî, mürşitliğin 22. mertebesine ulaştıktan sonra Bursa’ya yerleşmiştir. Fakat Şeyh olduğunu halktan gizlemiş, kendi fırınında pişirdiği somunları satarak mütevazı bir şekilde yaşamıştır.” (Etem 2011: 21-22)

Şeyh Hâmîd-i Velî’nin ölümünden sonra Tavşanlı’da bilinen bu yer, zaman içerisinde bu yatırım kutsiyetini önemseyen insanlar tarafından bir ziyaret merkezi haline getirilmiştir. Yöre halkı ve çevre illerden gelenler tarafından ziyaret edildiğinde bu kişilerin seyahatlerinin sağ salim gerçekleşeceğine inanılır. Hatta “Bu yatıra giden kalbi temiz insanlara Dedenin, yatırından ekmek çıkarıverdiğine inanılır. Yatırın bulunduğu yerin yanındaki virajda şimdiye dek kaza olmamıştır, bu durum Dedeye bağlanmaktadır. Buraya adak olarak genellikle ekmek adanır, adanan ekmekler halka dağıtılır. Yatırın bulunduğu alanın yol yapımı için yıkılmaya çalışıldığına ancak Dedenin buna engel olduğuna inanılmaktadır ayrıca hazine için yatırı kazanların başına büyük felaketler geldiği anlatılır ve o yüzden yatıra saygı duyulur” (Etem 2011: 23)

## Sonuç

Türk halkının sofrası kültürü içerisinde olmazsa olmazlarından olan aynı zamanda temel besin maddesi olarak nitelendirdiğimiz ekmek, yüzyıllardır bu önemini muhafaza etmiş; halen de etmektedir. Ucuz ve ulaşılabilir bir ürün olması, doyurucu bir yapıya sahip olması sebebi ile tarihi çağlarda da vazgeçilmez bir yiyecek unsuru olarak kabul edilmiştir. Türkler tarih sahnesine çıktıkları zaman diliminden sonra birçok devletten etkilenip farklı ekmek çeşitleri ortaya koymuşlardır. Orta Asya Türkleri, Çinlilerden yufka, kömeç ve somun ekmeği öğrenmekle kalmayıp bu ekmeklerden yeni türler geliştirerek nesilden nesile aktarmışlardır.

Türklerin zaman içerisinde yerleşik hayata geçerek tarıma dayalı bir ekonomi devam ettirmeleri ile ekmek üretiminde kullanılan malzemeyi temin etmek kolaylaşmış hatta bu malzemeler çeşitlenmiştir. Mısır, çavdar, arpa gibi tahıllarla yapılan ekmekler çeşitlenerek Anadolu’da ekmek envanterinde geniş bir yelpaze meydana getirmiştir. Türklerin kendi damak tatlarına göre uyarladıkları bu ekmekler günümüzde farklı bölgelerde güncel bir şekilde imal edilmeye devam etmektedir. Türkler tarihin her döneminde ekmeğe farklı bir önem vermişlerdir. Bu önem, Osmanlı Devleti’nde de kendisini göstermiştir. Osmanlı Devleti zamanında mutfak kültürü ayrı bir önem kazanarak saray mutfağında sadece ekmek üzerine çalıştırılmak üzere aşçılar istihdam edilmiştir.

Halk arasında nan-ı aziz olarak bilinen ekmek, “ekmek mushaf çarpsın” gibi üzerine yemin edilecek ölçüde kutsallaştırılarak “Allah bütün versin”, “elin ekmek tutsun”, gibi birçok duada da temel unsur haline gelmiştir. Ekmeğin çoğu kez halk dilinde çoğu kez de Türkler için önemli kabul edilen Divûnu Lügâti’t Türk gibi eserlerde yer alması ona verilen önemi





göstermektedir. Hatta Divan'da ekmeğin on dokuz farklı çeşidinin yapıldığı da vurgulanmaktadır.

Cumhuriyet dönemi itibariyle ekmekler daha geniş endüstriyel bir alan oluşturması hatta belirli standardizasyona tabi tutulması ile birlikte ekmek çeşitleri tek tip olmaya doğru gitmiştir. Ancak günümüzde kırsal bölge ve köylerde yöresel ve geleneksel ekmek çeşitlerini yapma işi az da olsa devam ettirilmeye çalışılmaktadır.

Bu çalışmanın yapılmasındaki gaye, ekmeğin Türk mutfak kültürü üzerindeki önemine diK.K.at çektikten sonra Kütahya bölgesinde hâlihazırda üretilen geleneksel ekmek çeşitlerinin envanterinin çıkarılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. Bu amaç doğrultusunda ise yapılması gereken öneriler maddeler halinde aşağıda verilmeye çalışılmıştır:

Anadolu coğrafyasının yüzyıllardır tahıl üretiminde bir merkez olduğu düşünülürse farklı bölgelerde yapılan ekmeklere ek olarak Kütahya ilinde bu kadar farklı ekmek ürünleri olması bu bölgenin ekmek çeşitliliğindeki zenginliği göstermektedir. Ancak bu zenginlik sadece halkın zihninde yer alan ekmek reçetelerinin unutulması ve yok olması ihtimali de göz önünde bulundurularak kayda geçmeli, ekmekler ilgili kurumlar vasıtasıyla tescil ettirilmeli ve bu ekmeklerin üretilmesinde devamlılık sağlanmalıdır.

Kütahya merkez ve ilçelerinde ekmek reçetelerinin kaybolmasının önüne geçilerek ve her bir tür ekmeğin standardının belirlenmesi ve korunması sağlanmalıdır.

Üretmek kadar pazarlamanın da önemini farkına varılarak ülke içi ve ülke dışı sahalarda Kütahya ekmeğinin tanıtımı yapılmalıdır.

Uluslararası ve ulusal düzeyde Kütahya ekmeklerinin yarışma ve farklı platformlarda temsil edilmesi sağlanmalıdır.

Yılın belirli döneminde festival ve panayırarda ekmek tanıtım stantları açılarak ekmek üreticileri ile gastro turistler bir araya getirilmelidir.

Belediye ya da kırsal idareciler tarafından yerel üreticiler desteklenerek ürünün sürdürülür olması sağlanmalıdır.

Bölge genelinde lokanta, restoran gibi yerlerde tanıtım açısından yöresel ekmeklere yer verilmesi sağlanmalıdır.

Üniversite ya da lise dengi gastronomi gibi bölümlerde ekmek yapımı, ekmek pazarlaması, ekmeğin geliştirilmesi gibi konular programlarda diK.K.atle işlenmelidir.

Kütahya'nın Emet ilçesinde ekşi mayalı ev ekmeğinin olduğu gibi ekmek envanterinde yer alan diğer ürünlerin de coğrafi işaret alınması için mücadele edilmelidir.





Sosyal medyanın gücünden faydalanarak ünlü kişiler ve içerik üreticileri ile beraber ekmeğin tanıtımında çalışmalar yürütülmelidir.

Akademisyenler de bu konuda sorumluluk almalı ve bu konu ile ilgili çalıştay, makale, kitap ve bildiri gibi akademik çalışmalar yürüterek bu ürünlerin kayıt altına alınmasını sağlamalıdır.

Kütahya’da yapılan bu ekmeklerin raf ömrü diK.K.ate alındığında buzdolabında ve derin dondurucuda daha etkili bir koruma metodu saklanması sebebi ile şehir merkezlerinde de tüketiminde gerekli yaygınlaştırma mücadelesi yapılarak israfın önüne geçilmesi de desteklenebilir.

Ekmek yapımında mücadele eden kadınların desteklenerek kooperatifleşmenin önü açılmalı kırsal kesimdeki halkın desteklenmesi sağlanmalıdır. Yöre halkının bu şekilde ekonomik kalkınma ve doğal ürün üretiminin desteklenmesi sağlandığında yöresel ekmeklerin devamlılığının sağlanmasının önü açılmış olacaktır.

## Kaynakça

- Adorna, Theodor W. 2013. Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Akçal, Şule. 2006. “Kütahya Merkez İlçesi (Bölücek), Kütahya Dumlupınar ve Kirazpınar Köyleri Folkloru”. Doktora Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Aksoy, Ömer Asım. 1989a. *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Aksoy, Ömer Asım. 1989b. *Deyimler Sözlüğü*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Alyakut, Ömür ve Küçükömürler, Saime. 2018. “Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. VI (3): 379-395.
- Bates, Daniel. G. 2009. *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji İnsanın Doğadaki Yeri* (Çev. S. Aydın vd.) İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Bayır, Zehra. 2024. “Âşık Mahzunî Şerif ve Geçiş Dönemleri”, *Motif Akademi Dergisi*. C. XVII/45: 1-14.
- Baykara, Tuncer. 2009. *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi
- Baysan, Münire. 2016. “Kütahya ve Çevresinde Halk Hekimliği ile Ocak Kültü”. Doktora Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.
- Çağbayır, Yaşar. 2007. *Ötüken Türkçe Sözlük*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Çanlı, Zeynep. 2007. “Kütahya-Şeyhler Beldesi Folklor Örnekleri”, Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Çelik, Ş. Abdurrahman. 2011. *Kültür Endüstrisi, Üç Yanlış Bir Doğru*, İstanbul: Literatür Yayınları.
- Dinç, Mustafa. 2014. “Kütahya Altıntaş Folkloru”, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Doğlarhoğlu Selma. 2013. “Emet İlçe Merkez Folkloru”, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.





- Erataş, Filiz; Alptekin, Vokan; Uysal Doğan. 2013. "Türkiye'de Kültür Ekonomisinin Gelişimine Yerel Bir Bakış". *Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. I/2: 25-47.
- Erbay, Nuri. 2007. "Kütahya Merkez İlçesi Çamlıca (Okçu-Güveççi) Köyü Folkloru Üzerine Bir İnceleme". Yüksek Lisans Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Ersoylu, Halil. 2012. *Türk Dilince Dualar Beddualar Sözlüğü*. İstanbul: Ötüken Yayınevi.
- Gennep, Arnold van. 2022. *Geçiş Ritleri*. (Çev.: Oylum Bülbül), İstanbul: Nora.
- Girgin, Göksel Kemal ve Demir, Şule. 2020. "Türk Mutfak Kültüründe Ekmek" *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Göde, Halil Altay. 2017. "Kültür Endüstrisine Örnek Olarak Isparta/Yalvaç Ekmek Kültürü ve Dünden Bugüne Mahalle Fırıncılığı". *Folklor/Edebiyat*. XXIII/ 91: 197-210.
- Gökbilgin, Tayyip. 1956. Kütahya, *İslam Ansiklopedisi*, C. VI, Ankara: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.
- Görkem, Onur ve Sevim Burhan. 2016. "Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı, Acele mi Ediliyor?", *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 58, 977-988.
- Hasan, Ruqaiya. 1984. *Ways of Saying: Ways of Meaning*. London: Frances Pinter.
- Kadioğlu, Nihal. 1997. "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi", *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Karataş, Hicran. 2018. "Evlilik Geçiş Dönemi Geleneklerinde Göstergeler: Ekmek Umma Örneği". *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 28: 37-53.
- Korkut, Gizem. 2021. "Dîvânu Lugâti't Türk'te Ekmek Adları", *Dil Araştırmaları*. 29: 179-196.
- Köprülü. Mehmet Fuat. 1980. *Türk Edebiyatı Tarihi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Köstüklü, Nuri. 2010. *Yalvaç Tarihi Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Yalvaç Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kuter, Murat. 2013. "Ekmeğin Tarihi", *TSE Standart Ekonomi ve Teknik Dergi*. 615: 41-45.
- Ögel, Bahaeddin. 1985. *Türk Kültür Tarihine Giriş- IV*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Örnek, Sedat Veyis. 1995. *İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Örnek, Sedat Veyis. 2000. *Türk Halk Bilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, Nebi. 2012. *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi*. Ankara: Hacettepe Yayınları.
- Özsoy, Bekir Sami. 2006. *Dede Korkut Kitabı* (Transkripsiyon-İnceleme-Sözlük). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Roux, Jean Paul. 1999. *Altay Türklerinde Ölüm*. (Çev.: Aykut Kazancıgil). İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Saussure, Ferdinand de. 1983. *Course in General Linguistics* (R. Harris, Trans.). London: Duckworth.
- Şeker, Ayşe. 2015. "Un Kelimesi Üzerine", *Ekmek Kitabı* (Ed. Emine Gürsoy Naskali), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Şen, Mehmet Akif ve Ekinci, Emel. 2020. "Türkiye'de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma". *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, I/1: 32-41.
- Tarama Sözlüğü. 2009. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü III. 2009. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.





TS 5000. 2010. Türk Standartları Enstitüsü Ekmek Standardı. Ankara: TSE yayınları.

Uzunçarşılı, İsmail HaK.K.1. 1932. *Bizans ve Selçuklu Beyleri, Germiyan ve Osmanlı Zamanında Kütahya Şehri*, İstanbul: Devlet Matbaası.

Varlık, Mustafa Çetin. 1974. *Germiyanlı Tarihi (1300-1429)*. Ankara: Ankara Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Yıldız, HaK.K.1 Dursun. 1981. "Kütahya Tarihçesi", *Atatürk'ün Doğumunun 100. Yılına Armağan*. İstanbul: Formül Matbaası.

Yücel, İbrahim Etem. 2011. "Tavşanlı'da Eski Türk İnançlarının İzleri". Yüksek Lisans Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.

Zülfikar, Hamza. 2012. "Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek". *TDK Türk Dili Dergisi*. III/728: 12-17.

### KAYNAK ŞAHİS LİSTESİ

K.K. 1: Münire Bayram, 39 yaşında, Ortaokul

K.K. 2: Reyhan Dönmez, 47 yaşında, İlkokul

K.K. 3 Meryem Tanlıkolu, 41 yaşında, İlköğretim

K.K. 4: Dilek Tanlıkolu, 46 yaşında, İlkokul

K.K. 5: Dilek Türk, 50 yaşında, İlkokul

K.K. 6: Hasibe Dönmez, 69 yaşında, İlkokul

K.K. 7: Ayşe Tanlıkolu, 23 yaşında, Ön lisans

K.K. 8: Nadiye Sözeri, 57 yaşında, İlkokul

K.K. 9: Sevcan Çakın, 43 yaşında, İlkokul

K.K. 10: Kübra Güleç, 34 yaşında, Lise

K.K. 11: İsmihan Demirayak, 47 yaşında, İlköğretim

K.K. 12: Munise Can, 42 yaşında, İlkokul

### EKLER



Görsel 1: İsteme merasiminde getirilen çiçek, çikolata ve bütün bir ekmek.





Fatma ATEŞ



Görsel 2: Ekmek yapımında kullanılan ekşi maya.



Görsel 3: Patatesli köy ekmeği



Görsel 4: Köy fırını





Görsel 5: Nişan (iz) konulmuř hamur işi



Görsel 6: Fırında pişen ev ekmekleri



Görsel 7: Ekmek piřiren kadımlar





Fatma ATEŞ



Görsel 8: Pişirdiği ekmeği tekne ile evine götüren kadın



Görsel 9: Mayalanması için bekletilen ekmeğ hamurları



Görsel 10: Hamur kesiminde kullanılan elizan/elizyan





Görsel 11: Teknede bekletilen hamur



Görsel 12: Ev/köy ekmeği satılan iřletme



Görsel 13: Köy fırınında yapılmış olan haşhaşlı lokumlar

