

PAPER DETAILS

TITLE: OKLAVADAN SOFRAYA TÜRKLERİN KÜLTÜREL MİRASI "YUFKA"
EKMEĞİNİN SOSYOTARİHSEL VE KÜLTÜREL ANLAMI

AUTHORS: Jale Karhan

PAGES: 221-233

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3319852>

OKLAVADAN SOFRAYA TÜRKLERİN KÜLTÜREL MİRASI “YUFKA” EKMEĞİNİN SOSYOTARİHSEL VE KÜLTÜREL ANLAMI

 Jale KARHAN*

ÖZET

Her toplumun kendine özgü bir ekmek kültürü ve tarihi vardır. Türklerde oldukça zengin bir ekmek kültürüne ve çeşitliliğine sahiptir. Türklerin, Orta Asya'dan Anadolu'ya getirdikleri ekmek çeşitlerinden birisi de mayasız hamurdan oklava ile ince ve yuvarlak bir biçimde açılan ve sacda pişirilen yufka ekmeğidir. Yufka ekmeği yapmanın toplumsal dayanışmayı ve işbölümünü sağlayan bir işlevi vardır. Bu bağlamda yapılan çalışmanın amacı, yufka ekmeğinin toplumsal, tarihsel ve kültürel anlamı üzerine bir okuma yapmak ve bu konu hakkında gelecekte yapılacak olan çalışmalara bir katkı sağlamaktır. Çalışma sosyolojik bir bakış açısı ile yapılmış olmasına rağmen farklı disiplinlerin görüşlerinden de yararlanılmıştır, dolayısıyla çalışmada disiplinler arası eklettik bir yöntem kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda, bir kültürel miras olan yufka ekmeğinin Türklerin ulusal kimliğinin ve aidiyetinin göstergelerinden birisi olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: ekmek, Türk, yufka ekmeği, toplumsal dayanışma, kültürel miras

The Cultural Heritage of the Turks from Rolling Pin to Table the Sociohistorical and Cultural Meaning of “Yufka” Bread

ABSTRACT

Every society has a unique bread culture and history. Turks have a very rich bread culture and variety. One of the types of bread that the Turks brought to Anatolia from Central Asia is yufka bread, which is rolled out with an unleavened dough in a thin and round shape and baked on a sheet metal. Making yufka bread has a function that provides social solidarity and division of labor. In this context, the aim of the study is to make a reading on the social, historical and cultural meaning of yufka bread and to contribute to future studies on this subject. Although the study was conducted from a sociological perspective, the views of different disciplines were also used, therefore an eclectic interdisciplinary method was used in the study. As a result of the study, it was seen that yufka bread, a cultural heritage, is one of the indicators of the national identity and belonging of the Turks.

Key Words: bread, Turkish, yufka bread, social solidarity, cultural heritage

* Dr. Öğr. Üyesi, Artvin Çoruh Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, Artvin / TÜRKİYE, jalekarhan@artvin.edu.tr

Araştırma Makalesi / Research Article

Atıf / Cite as: Karhan, J. (2024). Oklavadan sofraya Türklerin kültürel mirası “yufka” ekmeğinin sosyotarihsel ve kültürel anlamı. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 221-233. <https://dx.doi.org/10.21550/sosbilder.1340398>

Gönderim Tarihi / Sending Date: 9 Ağustos / August 2023

Kabul Tarihi / Acceptance Date: 20 Eylül / September 2023

Giriş

Ekmeğin üretiminden, dağıtımına ve tüketimine kadar inançsal, siyasal, ekonomik, toplumsal ve kültürel bir üründür. İnsanlar ekmeği gerek Musevilik, Hristiyanlık ve İslam gibi tek tanrılı dinlerde gerekse onlardan önceki inanç ve mitlerde daima kutsal saymış hatta eski dönemlerdeki inançlarda tanrılara adak olarak sunmuştur, böylece mensubu oldukları gruplarının inançlarına işaret eden sembolik ve kültürel bir gösterge¹ olarak kullanmışlardır.² Ekmeğin, belli emek süreçlerinden geçerek kültürel bir ürüne dönüşür ve toplumsal mesaj taşıyan bir anlamlar silsilesi oluşturur. Yahudilerin “Pesah”, “Fısıh” veya “Hamursuz” diye adlandırılan bayramı ya da Hristiyanların İsa’yı “yaşam ekmeği”³ görmesinde ekmeğin grup dayanışmasını, aidiyetini, birliğini, bütünlüğünü ve farklı grupların birbirinden ayırt edilmesini sağlayan bir dinsel kimlik unsuru olarak belirir. Aynı şekilde İslam dininde de ekmeğin kutsaldır. Murat Kuter’e göre (2013: 84) “Hz. Muhammed ‘Mukaddes insan olan, yerin ve göğün bereket işareti olan ekmeğe hürmet ediniz’” der.

Emek ve emek sömürsü de ekmeğin kültürünün doğurduğu sonuçlarından. (...) Ekmeğin mücadelesi, insanın toprakta yer tutmasının önünü açarken, artı ürün iktidar mefhumunu siyasallaştırmış, tarlaların etrafını işaretleyen çitler sınırların prototipini oluşturmuş, yerleşik köyler, kentlerin ve devletlerin ilk tohumlarını atmıştı. Cennetten kovulmanın bir sonucu olarak ilahi anlamlar yüklenen ekmeğe dair her şey kutsiyet arz etmeye başladı, ekmeğin karın doyurma aracı olmaktan çıkıp nimet vasfını aldı, üretim sürecinde sarf edilen emek de ibadete dönüştü (Gezgin, 2022a: 17, 18).

İçerisinde yaşadığımız uygarlık kültürü, hayat tarzı, ahlakı, hukuku, inancı ve şiddeti ile bir “*ekmek uygarlığı*”dır. Ekmeğin, bir dünya görüşü ve insanın kendini konumlandırma şeklidir. Hayatın anlamı, zaman ve mekân algısı ve daha mühimi bütün toplumsal, siyasal ve kültürel unsurları ile yaşamın ritmi ekmeğin etrafında şekillenmiştir (Gezgin, 2022b: 57). Her toplumun bir ekmeğin kültürü vardır fakat ekmeğin evrensel bir tarafı da vardır. Ekmeğin, sadece bir sosyal grubu değil insanlığı aynı mana etrafında toplama gücüne sahip olan ortak bir değerdir, ayrıca toplumsal ve kültürel yapıda önemli bir yer işgal ederek toplumsal düzeni ve dengeyi sağlayıcı bir toplumsal ve kültürel sistem aracıdır.

Ekmeğin, evrensel yönü kuvvetli olan bir gıdadır fakat aynı zamanda üretiminden paylaşımına kadar ekmeğin her toplumda dinî, siyasal, toplumsal, tarihsel ve kültürel anlamı ve çeşitleri farklıdır. Ekmeğin, Türk milleti için ise temel bir besindir, dolayısıyla diğer yiyecekler ekmeğin yanında her daim bir katıktır. Türklerin, çok zengin bir ekmeğin kültürü ve çeşitliliği vardır. Türklerin Orta Asya’dan getirdiği ve Anadolu’ya armağan ettiği ekmeğin çeşitlerinden birisi de yufka ekmeğidir. Bu kapsamda yapılan çalışmada, önce ekmeğin Türkiye’deki anlamına daha sonra yufka ekmeğinin sosyotarihsel ve kültürel anlamına değinilecektir. Çalışmanın amacı, yufka ekmeğinin toplumsal, tarihsel ve kültürel anlamının bir okumasını yaparak bu konu hakkında sonradan yapılacak olan çalışmalara bir katkı sunmaktır. Çalışma sosyolojik bir bakış açısı ile ele alınacak lakin yufka ekmeğinin toplumsal, tarihsel ve kültürel anlamının okumasını yapmak için iktisadi, siyasal, dinî, kültürel ve tarihî koşulları bilmek gerekeceğinden çalışmada farklı disiplinlerin görüşlerinden de faydalanarak disiplinler arası eklektik bir yöntem kullanılacaktır.

¹ Antropolog Clifford Geertz (1973: 5) kültürün özünde göstergebilimsel bir kavram olduğunu belirtir.

² Mitlerde, inançlarda ve tek tanrılı dinlerde ekmeğin konusu hakkında daha ayrıntılı bilgi için bk. Ünsal, 2003: 81-95; Karauğuz, 2006: 149-160; Kuter, 2013: 61-69, 71-77, 79-85, 87-91; Gezgin, 2022b: 57-89; D. Gezgin, t.y.: 43-58.

³ Artun Ünsal’a göre (2003: 82-86) yaşam ekmeği inancının kökleri Gılgamış Destanına ve tarım tanrısı Demeter’e kadar uzanır.

Türkiye’de Ekmeğin Anlamı

Türkiye’de ekmeksiz bir sofraya bulmak neredeyse zordur. Ekmek, farklı toplumsal grup ve sınıftan olan her insan için önemli bir anlama sahiptir. Geçmişten günümüze ekmeğin anlamı toplumsal, kültürel, iktisadi, siyasi, inançsal ve tarihsel bir yaşantının sonucunda ortaya çıkmıştır. Türkiye’de ekmek, herhâlde değişime en kapalı ögedir. Ekmeğin bu muhafazakâr yönü onun geleneğinin sürekliliğini sağladığından geçmişten bugünlere gelmiş bir ekmek kültürü vardır. Kuşaktan kuşağa aktarılan ekmeğe dair bu kültür ve geleneği bireyler toplumsallaşma sürecinde öğrenirler. Pek tabii toplumsal olana karşı bireyin her zaman bir failliği vardır fakat söz konusu ekmek olunca Türkiye’de bu faillik sınırlanır. Çünkü ekmeğin ülkemizde gerçekten bireyden önce gelen güçlü bir toplumsallığı vardır. Ekmek, ülkemizde toplumsal bir unsur olarak çevresinde oluşmuş kaideleri, kuralları ve değerleri ile adeta bizim dışımızda olan ve bizi denetleyen önemli bir ögedir. “Habitus”umuz (Bourdieu, 1979/1996) ilerleyen zamanlarda değişse dönüşse dahi Türkiye’de ekmeğe yönelik değerlerimiz değişime karşı dirençli bir biçimde neredeyse aynı kalmıştır. Ülkemizde ekmeğe yönelik kaide, kural ve değerler insanların toplumsal ve kültürel bir etkileşimi ve aktarımı içerisinde inşa edilmiştir.

Elbette Türkiye’de farklı dinsel gruplar arasında Mary Douglas’ın “temizlik” ve “kirlilik”⁴ (1966/2001) sınıflandırmasında olduğu gibi bazı yiyecekler helal bazıları haram diye nitelendirilerek dinsel gruplar arasında bir ayrışmaya neden olur.⁵ Ancak konu ekmek olunca Yahudiler, Hristiyanlar ve Müslümanlar arasında dinsel açıdan ekmek hususunda ritüel ve pratik farklılıklar olsa da Anadolu’da tek tanrılı dinler öncesinden geçmişten gelen inançlarında etkisi ile ekmeğe yönelik ortak kaideler ve değerler oluşmuştur. Türkiye’de ekmek dinler arasındaki grup sınırlarını kaldırmış, toplumsal barışa katkı sunmuş, kolektif duygu ve kimlik oluşturmuş bir “nimet”tir.⁶ Ekmek, ülkemizde zaman içerisinde maddi olarak değişerek dönüşerek farklı biçim ve formlara girmiştir, fakat ekmeğin manevi formu değişmemiştir. Türkiye’de ekmek derin bir sembolik anlama sahip olduğundan kültürel olarak üzerinde en çok uzlaşılan unsurdur, dolayısıyla farklı gruplar arasında bir kültürel çatışma yaratmaz. Ekmek, Türkiye’de farklı gruplara mensup olan bireyler için simgesel olarak aynı anlamı ifade eder; zira söz konusu ekmek olunca Türkiye’de uzlaş(mayanlar), uzlaş(a)(mayanlar) ya da uzlaş(tırıl)(mayanlar) dahi aynı dili konuşurlar. Ekmek, ülkemizde değerler hiyerarşisinde en üsttedir.

Anadolu’da ekmek geçmişten günümüze var olan bütün inançlarda ve dinlerde kutsal sayılmıştır. Anadolu’da törenler, ayinler, bayramlarda kutsallığından ötürü ekmeğe yönelik yapılan inançsal, toplumsal ve kültürel pratikler gruplar arasında toplumsal bir ayrım yapılmasını sağlar. Ancak bazı inançsal ve simgesel farklılıklara rağmen Anadolu’da yıllarca yan yana yaşamış olan halklar arasında yaşanan kültür alışverişleri neticesinde ekmek

⁴ Mary Douglas Levililerdeki yeme ve içme pratiklerini “temizlik” ve “kirlilik” şeklinde incelemiştir. Bu konu ile ilgili bk. Douglas, 1966/2001: 42-58. Ayrıca diğer dinlerdeki yeme ve içme pratikleri hususunda şu çalışmaya bk. Beşirli, 2017: 73-140.

⁵ Ünsal (2020: 69) bazı Ortaçağ Ermeni yazarlarının gıda tüketimine yönelik öğütlerinin Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Ermenileri açısından pek bir anlam ifade etmediğini, gerek Hristiyan Ermeni ve Rumların veya Yahudilerin gerekse Müslümanların birbirlerinin yiyecek ikramlarını reddetmediklerini ve aynı fırından, bakkaldan ve manavdan alışveriş yaptıklarını, sadece Yahudilerin ve Müslümanların domuz etinden uzak durmayı sürdürdüklerini belirtir.

⁶ Anadolu coğrafyasında doğmuş ve büyümüş biri olarak kendi deneyim ve gözlemlerime dayanarak ekmeğe yönelik şu tespitte bulunabilirim: Anadolu’da farklı din ve etnik kökenden olan insanlar gündelik hayatlarında “ekmeğini kazanmak” ve “ekmeğinden olmamak” için bir “ekmek kavgası”nın içerisindeyler, ancak “ekmeğini taştan çıkaran” ve “komşu hakkı Tanrı hakkıdır” diyen Anadolu halkı kendi aralarında ise “Tanrı misafiri” anlayışına dayanarak birbirlerine “sofralarını açık” tuttuklarından ekmek kavga unsuru olmaz ve ekmeklerini birbirleriyle bölüşürler.

konusunda ortak ahlak kuralları oluşmuştur. Ekmek atasözlerine, deyimlere, bilmecelelere, türkülere girerek halk kültüründe önemli bir yer edinmiştir. “Atasözleri ve deyimler bir milletin en önemli söz varlığını oluşturur. Eskilerin darb-ı mesel dediği atasözü, kolektif toplumsal hafızanın yaşayan en canlı ifadelerini bugüne taşımasıyla da önemli bir işleve sahiptir” (Bozkurt, 2022: 369). Birçok atasözü ve deyimın arkasında ekmeğın simgesel anlamı gizlidir; çünkü ekmek gündelik hayatta en yoksulundan zenginine kadar yaşamı anlatır. Atasözlerimiz aynı zamanda tarım toplumunun değerlerini modern teknoloji toplumuna aktarır. Toplumun yapısı değişse bile toplumsal değerler çok uzun müddet ayakta kalır ve üstelik kalmalarına da çalışılır (Ünsal, 2003: 96). Ekmekle ilgili atasözlerimizin bazıları şunlardır: “Buğdayı komşuna sat, varır da bazlamasını yersin”, “Taş atana sen ekmek at”, “Nankör ekmeği yer, kabına pisler”, “Ekmekle oynayanın, ekmeği ile oynanır”, “Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz”... Ekmekle ilgili deyimlerimizin bazıları: “Ekmek kapısı”, “ekmek kavgası”, “ekmek davası”, “ekmeğine koç”, “ekmeği ile oynamak”, “ekmek düşmanı”, “eli ekmek tutmak”, “ekmek aslanın ağzında” ... Ekmekle ilgili beddualarımızın bazıları ise şunlardır: “Ekmeği aş olsun da, yiyecek hâli olmasın”, “Ekmeğini it, yakasını bit yesin”, “Yediği ekmek gözüne dursun”, “Ekmek atlı olsun, sen yaya” ... (Ünsal, 2003: 96-99; Kuter, 2013: 95, 139, 142-143; Bozkurt, 2022: 370, 371, 372).

Ülkemizde ekmek ile alakalı halk inanışları ise halkın toplumsal ve kültürel belleğinde önemli bir yer edinmiştir. Türkiye’de yetişen her bireyin küçüklüğünden itibaren sosyalleşme sürecinde habitusunda bu halk inançları yer edinir ve bilinir. Nesilden nesile aktarılan ve herkes tarafından bilinen bu halk inançlarının bazıları şunlardır: Ekmeğın kırıntıları dahi yere atılmaz şayet atılırsa bir evin bereketinin gideceğine inanılır; ekmek yerde görülünce alınır, “*Bismillâh (Allah’ın adıyla)*” denilerek üç defa öpülür alna götürülür ve daha sonra basılmayacak yüksek ve temiz bir yere koyulur; ekmek ve Kur’an-ı Kerim üzerine yemin edilir... Türkiye’de ekmek kültürünün oluşumunda ana unsur inançtır. Ekmeğın üretimi ve dağıtımı her ne kadar coğrafı, iklimsel, teknolojik, siyasi, ekonomik ve toplumsal koşullara bağlı olsa da ekmeğe yönelik değerler, alışkanlıklar ve kurallar özü itibarı ile dinî kural ve kaidelerden kaynağını alır. Tıpkı atasözleri ve deyimler gibi Türkiye’deki toplumsal yaşamı anlamada önemli bir sosyolojik kaynak olan Müslümanların kutsal kitabı Kur’an-ı Kerim’e bakıldığında A’râf Suresi 31. Ayette “(...) yiye için fakat israf etmeyin. Çünkü Allah israf edenleri sevmez” (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2023) diye buyrulur. Modern tüketim toplumunda birçok şey belki israf edilir, fakat Anadolu’da ekmek inanç gereği kutsal bir nimet olduğundan kolay bir biçimde israf edilmez. Ekmeği israf edenler olursa da çoğunlukla toplumsal denetime maruz kalır ve kınanırlar.

Ekmeğe dair birçok deyiş de ekmeğın kültürel gelişim içerisindeki önemi vurgulanır. Bu deyişlerin birçoğu ekmeği insan hayatı için Maslow’un piramidini andırır şekilde temel gereksinimler hiyerarşisinin en alt basamağına koyar (Saygılı, 2022: 213). Ekmek, Anadolu’da geçmişten bugüne yalnızca bir organizma olarak varlığımızı devam ettirmemizi sağlayan bir besin olmakla kalmadı bununla birlikte bir toplum olarak refah seviyemizin ölçüsünü belirleyen bir değer hâline geldi. Ekmeğe ulaşamamak yoksulluğun, iyi ekmeğe ulaşamamak hastalığın ve herkese ekmek sağlayamamak adaletsizliğin bir göstergesiydi ve bugünde hâlâ bu sembolik anlamlar önemini korumaya devam ediyor (Ersöz, 2022: 167).

Tahıl temininin zorlaştığı ve şehirde belirli bir kıtlığa yol açtığı dönemlerde, örneğin Balkan savaşları sırasında, Birinci Dünya Savaşı ve İkinci Dünya Savaşı yıllarında, ortaya çıkan sorunların halledilmesi için başvurulmuş çareler, özellikle ekmek temininde kısıntıya gidilmesi ve karne uygulamaları, kolektif bellekte ciddi bir yer edinmiş ve politik sonuçlara yol açmıştır. Bu kolektif belleğin ve politik sonuçlarının farkında olan devlet ve kamu müesseseleri, Cumhuriyet tarihi boyunca halkın ekmek yokluğu çekmesini ve ucuz ekmek temin edilmesini temel bir kamu sorunu hâline getirmek zorunda kalmıştı. (...) Bugün dahi, insanların yoksulluk ve yoksunluk karşısında odaklandığı konu ekmek temini ve ekmek fiyatı meselesi olmaktadır. Bu bakımdan ekmek hâlâ simgeseldir (Aydın, 2022: 98).

Elbette ekmeğin bütünleştirici bir yönü olduğu gibi toplumsal eşitsizliği yansıtan bir yönü de vardır. “Tüketilen ekmeğin hangi hububattan yapıldığı, pişirilme biçimi ve tazeliği tüketen toplumsal kesimi belirleme anlamında önem kazanmaktadır” (Beşirli, 2017: 159). Özellikle günümüzün modern tüketim toplumunda artan sağlık ve beden söylemleri ile oluşan korku ve kaygı nedeni ile ekmeğin tam buğday, çavdar, kepekli, glutensiz, ekşi maya vb. farklı türlerde üretilerek toplumsal tabakalaşma açısından toplumsal sınıfları ayırt edici ve belirleyici Pierre Bourdieu’nun tabiri ile bir “kültürel sermaye” (1979/1996) unsuru olmuştur. “Birçok faktörle oluşan toplumsal eşitsizliklerin tarihsel şekillenmesi kendilerini ayrıcalıklı olarak gören toplumsal kesimlerin diğer toplumsal kesimlerle olan ilişkilerinin besin ve beslenme ilişkilerine de yansımaktadır. Bu farklılaşmada bazı besinler ayrıcalıklı toplumsal kesimlerin tüketimine sunulurken, onların iktidarlarının yeniden üretimini de sağlamaktadır” (Freedman, 2008: 16’dan akt. Beşirli, 2017: 147, 148). Gerçi ekmeğin, ülkemizde sadece bugün değil geçmişte de sınıfsal bir yapıya işaret etmiştir. Osmanlı döneminde de sarayın tükettiği ekmeğin ile halkın tükettiği ekmeğin çeşitleri farklı olmuştur.⁷ Osmanlı döneminde Priscilla Mary Işın’a göre (2022) insanların yedikleri ekmeğin beyazlığı toplumdaki statülerinin göstergesiydi. Padişah, ailesi ve paşalara “has ekmeğin” denilen en kaliteli beyaz undan ekmeğin ve çörek tarzı ekmeğin verilirken; kazasker, defterdar ve nişancı gibi orta görevlilere ikinci kalite fodula ve Enderun Mektebi’nde okuyan gençler ile düşük kademedeki görevlilere kepekli undan yapılan “harcî fodula” verilir. Ayrıca çeşitli ekmeğin yemekte yine bir statü göstergesiydi. 17. yüzyılda padişah sofrası için her gün beyaz undan yapılmış olan on iki çeşit ekmeğin verilirken, valide sultana yalnızca sekiz çeşit verilir (109, 110).

Bununla birlikte Bourdieu gibi yazarların düşüncelerinden anladığımız üzere, toplumsal sınıflar arasındaki besinsel farklılıklar, sadece onların ekonomik ve kültürel dışavurumları ya da yansımaları değildir. Bu tür, incelenmiş damak tatları ve bir kültür haline getirilmiş tercihler şeklindeki farklılıklar toplumsal hiyerarşideki katmanlar arasındaki ayrışmaları idame ettiren araçlar haline gelmiştir. Dahası, besinsel sosyalizasyon süreçleri, bireyin daha geniş toplumsal düzendeki konumlarının karakteristiği olan yemekler, besin maddeleri ve besinlerle ilgili düşünceleri deneyimlerini şekillendirdikçe, bu ayrışmalar nesilden nesile tekrar üretilir (Beardsworth & Keil, 2011: 165).

Ekmeğin, geçmişten bugünlere Türkiye topraklarında hiyerarşik ve toplumsal farklılığı gösteren bir tarafı olmuştur, ancak onun bu sınıfsal ve hiyerarşik boyutu sadece tüketiminde görülmez, üretiminde de görülür. Ekmeğin üretimi, bilhassa günümüzde ekmeğin endüstrileşmesi ile alt sınıfların emeklerinin ciddi bir sömürsünü dolayısıyla ekmeğin üreticilerinin emeklerine ve ekmeğin “yabancılaşma”larını da kapsar. Ayrıca toplumsal cinsiyet açısından ekmeğin üretimi konusuna bakılacak olursa Saygılı’ya göre (2022: 214) ekmeğin üretiminden mesul olanın cinsiyeti hakkında bir şeyler söyleyebilmek biraz daha karışıktır. Toprağı eken, ekmeği pişiren el kimin olursa olsun açıkçası bugün en son raddede ekmeğin kendi tahakkümü altına almış olan tarafın eril bir otorite olduğunu söylemek yanlış olmaz. Bunun nedeninin biyoloji benzeri bir mecburiyet olduğunu iddia etmek ise gaflet olur. Şüphesiz başka bir hikâye olası ancak “ekmeğin paylaşıldığı” aşamada bugün “erkek” olan sıklıkla büyük payı alır.

“Ekmeğin içeriğine göre tüketildiği toplumsal kesimin sosyal hiyerarşideki yerini belirlemesinin yanı sıra iktidarı elinde bulunduranların ülkedeki istikrarı tesis etmelerinde de belirleyiciliği söz konusudur” (Beşirli, 2017: 161). Ekmeğin üretimi, dağıtımı ve denetlenmesi siyasal iktidarlar ile ilişkilidir.⁸ Atalarımızın söylediği “Biri yer biri bakar, kıyamet ondan

⁷ Osmanlı sarayının ve halkın tükettiği ekmeğin çeşitleri hakkında daha kapsamlı bilgi için bk. Bilgin, 2004: 185, 186, 187; Demirtaş, 2014: 45-70, 122-134; Tolak, 2015: 245, 246; Yerasimos, 2019: 71-77; Bal Onur & Aksoy Biber, 2022: 270-279; Işın, 2022: 109-126; Samancı, 2022: 138-142; Yaşın, 2022: 256-264.

⁸ Osmanlı döneminden bugünlere ekmeğin siyasal otoriteler tarafından üretimi, dağıtımı ve denetlenmesi konusunda daha ayrıntılı bilgi için bk. Türkoğlu, 2013: 81-88; Gedikli, 2015: 211-217; Tolak, 2015: 245-255;

kopar” sözünün farkında olan iktidarlar, işlevselci bir yaklaşımla bakıldığında toplumsal huzursuzlukları ve düzensizliği önlemek, toplumsal bütünleşmeyi ve dayanışmayı sağlamak adına halkın ekmeğinin teminine tarihin her döneminde önem vermişlerdir. Ancak siyasal iktidarların halkın ekmeğini temin etmesi meselesine Marksist bir bakış açısıyla bakıldığında ise halkın temel besini olan ekmeğin merkezinde “üretim araçları”na sahip olan ve “artı ürün”den kâr sağlayanlar ile Vilfredo Pareto’nun belirttiği “seçkinler” ve “seçkinlerin dolaşımı” (bk. Pareto, 1968/1991) vardır. Ekmek, geçmişten bugüne Türkiye’de her daim siyasal iktidarlar tarafından iktidara gelmek, iktidarlarını korumak ve yeniden üretmek için, ayrıca halkın nezdinde “toplumsal rıza”yı sağlamak adına farklı siyasi gruplar ve partiler tarafından adeta kurumsallaştırılmış olan “klientalist”⁹ ilişkiler çerçevesinde bir “simgesel sermaye” (Bourdieu, 1979/1996: 172-291) unsuru ve iktidar aracı olarak sembolik açıdan kullanılır. Geçmişten günümüzün yöneticilerine kadar Türkiye’de yönetenler maddi açıdan halka “ekmek vermek” ile yükümlü olarak görülürler. Ekmeğini veren yönetene, ekmeğini alan halkın ise manevi açıdan sadakat ve minnet duygusu ile bağlanması beklenir, hatta gündelik yaşamda halk tarafından çok sık kullanılan ve toplumsal ilişkileri anlamamızda önemli bir sosyolojik kaynak olan sözlü kültürel mirasımız atasözlerimizin bazılarına bakıldığında bu durum “Köpek ekmeğe veren kapıyı tanır”, “Tuz ekmeğe hakkını bilmeyen kör olur” şeklinde belirtilerek yansımaları bulur. Osmanlıdan günümüze kadar Özge Samancı’ya göre: “Tuz ekmeğe hakkı, nân ü nemek” tabiri, bize aş ve iş verenlere, ama aynı zamanda da yemeğini bizimle paylaşana göstermemiz gereken sadakati ifade eder” (2013: 77).

Günümüz cumhuriyetinin modern ordusunda askerlere verilen ekmeğin hâlâ “tayın” olarak adlandırılması da, bu kez devletle askerleri arasındaki sadakat bağına simgeleştirmiyor mu? Nitekim “Ekmeğe kapısı”, “Ekmeğini yediğin eve hıyanet etmemek” gibi halk deyişleri de; birinin rızasını sağlayan yeri veya işi tanımlarken, genel anlamda ona bu kapıyı açan ve “ekmeği veren” kişiye karşı sadakat ve bağlılığın önemini yansıtmaktadır. Bu himaye ağında, “alanların”da velinimetlerine karşı belli bir minnet ve borçluluk duygusu beslememeleri olanaksızdır (Ünsal, 2020: 681).

Ekmeğe verme ve alma ilişkisi ülkemizde aslında bir “karşılıklılık (mütekabiliyet) ilkesine dayalıdır” (Ünsal, 2020: 102). Yani siyasal iktidarlar halka ekmeğini verirken genelde “hak” temelli değil de mütekabiliyet ilişkisi şeklinde verirler. Oysa mütekabiliyet ilişkisinin olduğu bir yerde “[a]slında ülke zenginliklerinin paylaşımında aslan payını alan egemen, halkının ağzına bir parmak bal çalar ve kurulu düzen sürüp gider” (Ünsal, 2020: 364). Fakat Türkiye’de halk toplumsal ve sınıfsal eşitsizlikler karşısında hiçbir zaman öyle tam edilgen olmamış ve karşılıklılık ilkesine¹⁰ ise her zaman uymamıştır. Tarihin her döneminde ekmeğin mayasında kendi “alın teri” olan halk, “hakkı” olan ekmeğini vermeyen siyasal iktidarlara karşı kendi iradesini ortaya koyarak tepkisini göstermiştir.

Türklerin Kültürel Mirası Yufka Ekmeğinin Sosyotarihsel ve Kültürel Anlamı

Kültür, evrensel bir olgu olduğu gibi yerel ve tikeldir, dolayısıyla ekmeğin her kültürde farklı ve kendine özgü bir kültürel tarihi de vardır. Her toplumun olduğu gibi Türklerinde kültürel tarafları kendilerine mahsustur. Türkler denildiğinde kendine has kültürel bir dokudan bahsedilebilir. Ancak diğer taraftan Türkler geçmişten günümüze göç, ticaret, savaş, iletişim ve ulaşımındaki gelişmeler vb. nedenlerden dolayı farklı kültürler ile karşılaşarak bir etkileşime

Türkmen, 2015a: 185-199; Türkmen, 2015b: 201-210; Camgöz, 2017: 1-159; Ersöz, 2022: 168-199; Işın, 2022: 107, 108, 114-116; Özkarabekir, 2022: 281-307; Samancı, 2022: 131-138.

⁹ Osmanlı’dan günümüze Türk siyasetinde klientalizmin gelişim sürecini ele alan şu çalışmaya bk. Komsuoğlu, 2009: 21-54.

¹⁰ Karşılıklılık ilkesinin her zaman geçerli olduğu iddia edilemez. Türklerde “Besle kargayı oysun gözünü” diye bir deyim vardır. Osmanlı döneminde zaman zaman yaşanan “yağmaya seğırtmeme” gibi, kırsalalarda “kazan devirme” olayları yeniçerilerin Osmanlı iktidarına yönelik huzursuzluk ve başkaldırı eğilimlerini gösterme aracıydı, dolayısıyla burada bir “yemek reddi” söz konusuydu (Ünsal, 2020: 365).

girmişlerdir. Bu kültürel karşılaşmalarda bazen Türkler diğer kültürleri etkilemiş bazen de diğer kültürler Türkleri etkilemiştir. Elbette hiçbir kültür toplumsal değişimin dışında kendini bırakamaz, fakat toplumsal değişmeye rağmen halkın öz kültüründeki bazı temel özellikler örf, adet, gelenek ve görenek olarak varlığını korur. Türklerde kültürün maddi ve manevi unsurlarına yönelik birçok mana zaman ile değişse bile ekmeğe yüklenen “kutsallık” manası daima statik kalmıştır.

Türkler, Anadolu’ya geldiklerinde beraberlerinde engin bir ekmek kültürünü de taşımışlardır. Ekmeklerini çeşitli mekânlarda ve farklı yöntemler ile pişirdiklerinden ekmek isimlerini bu pişirme yöntemlerine göre vermişlerdir. Sacda pişen ekmekler arasında en bilineni ise yufka ekmeğidir. Yufka mayalı hamurdan açılır ise “bazlama” denilir, fakat mayasız hamurdan açılan yufka ekmeği bazlamadan daha dayanıklıdır (Ünsal, 2003: 56). Selçuklu döneminde *bazlamaç* ve yufka evlerde en çok pişirilen ekmek çeşitleri arasındaydı. Selçukluların beslenme düzeninde mühim bir yer kaplayan yufka yalnız yendiği gibi Kâşgarlı Mahmud’un Türk milletinin tanınmış yemeği diye belirttiği ve menşei Zülkarneyn’e isnat edilen “tutmaç” gibi yemeklerinde hammaddesini meydan getirirdi (Şahin, 2008: 46). Türklerin Selçuklular döneminde en çok pişirdiği ekmek günümüzde de önemini muhafaza eden yufka (yuga) idi. Yufka iki çeşitti: Bir türü pek ince ve dokunur dokunmaz kırıldığından buna “yalaçı yufka”, diğerine yani kalın olanına ise “yarma yufka” denilirdi (Köymen, 1982: 38). Yufka ekmeği bazı Osmanlı dönemi kaynaklarında Arapça “rikâk (sacda pişen yufka ekmeği)” ismi ile geçer (Işın, 2022: 119).

Türk kültür tarihinde ekmek ile yufka birbirinden ayrılmayan iki mühim unsurdur. Ekmek, somun veya yufka şeklinde olurdu. Türkçe sözlüklerde yufka ile ilgili birçok deyiş ve söz bulunur. Selçukluların başlangıç zamanında “ötmek türmeklendi” şöyle ki “ekmek dürüm yapıldı” diye bir deyiş vardır. Ekmeğin dürüm yapılabilmesi için yufka biçiminde olması lazımdır (Ögel, 1978: 37). “Dürüm”¹¹, “tantuni”, “sokum”, “ter ekmeği”, “sıkma” şeklindeki yerel isimler ile içerisine peynir, kıyma, yumurta, salça, reçel, bal gibi yiyecekler konularak tüketilen yufka ekmeği “sandviç”in keşfinden yüzyıllarca önce bilinen lezzetli bir ekmek içi katık örneğidir (Ünsal, 2003: 141). Işın’a göre (2020: 232) yufkanın sayısız değişik şekillere girmesi onu yüzyıllarca aşçıların tasavvuruna ilham veren bir mutfak malzemesi yapmış dolayısıyla börek ve baklava türü tatlıların çeşitleri gittikçe artmıştır. Yufkanın içerisine sonu gelmeyecek türde tuzlu ya da tatlı iç konulur. Azıcık kalın açılmış yufka ile hazırlanan mantı, erişte, kulak çorbası gibi pek çok yemek vardır. Çoğu bölgemizde yufka sofraların vazgeçilmezidir. Sonuç olarak ülkemizde yufka olmayan bir sofrayı bulmak zordur. Ayrıca Ortadoğu ve Balkan mutfaklarında da yufkanın mühim bir yeri vardır.

Yufka ekmeği yapımı toplumsal dayanışmayı ve işbölümünü sağlayan bir işleve sahiptir. Toplumsal dayanışmanın olduğu bir yerde ve zamanda kolektif bir kimlik duygusu da oluşur. Yufka ekmeği yaparken gerçekleşen toplumsal dayanışma ve paylaşım kültürü grup bilincini oluşturur ve toplumsal ilişkilerde düzenlilik sağlar. Yufka ekmeği işbirliği içerisinde yapıldığından sosyal bir iletişim aracıdır. Günay Kut’a göre (2005: 41) Ramazan ayını karşılamak için Anadolu’da kadınlar imece usulü ile her gün başka bir eve giderek yufka açarlardı. Burhan Oğuz da (2002) aylarca yetecek kadar kış ekmeğinin bir aile tarafından hazırlanması mümkün olmadığından ailelerin ya imece (keşşik) usulü ile komşuları ile yardımlaşarak ya da para ile tuttıkları kadınlara yufkalarını yaptırdığını belirtir (387). Türkiye’nin hemen hemen tüm köylerinde yufka açmak bilinen bir sanattır. Hatta Osmanlı’da kırsal kesimde yaşayan erkeklerin birçoğu bile yufka açmasını bilirlerdi. 19. yüzyılın sonunda

¹¹ Yufka ekmeğinin dürüm olarak tüketilmesi dışındaki kullanım biçimleri konusunda yapılmış olan şu çalışmaya bk. Üzülmüş & Ercan Işın, 2022: 47-70.

asker arkadaşlarına yemek kitabı yazmış olan piyade subayı Mahmut Nedim: “Yufka açan efrad çoktur” şeklinde ifade etmiştir (Işın, 1999: 31; Mahmut Nedim, 1998: 28’den akt. Işın, 2020: 231).



Fotoğraf 1: Oklava İle Açılmış Yufka Ekmeği

Türkiye’de yufka ekmeğinin sembolik değeri kadar üretim sürecinde kadınlar arasında meydana gelen toplumsal ilişkiler ve anlamlar da önemlidir. Yufka ekmeği yapmak ataerkil bir toplumda -özellikle kırsalda- kadınlar için bir nevi sağaltım ve toplumsallaşma aracıdır; çünkü erkeklerin dâhil olmadığı, kadınlar arasında diyalogun olduğu ve kadınların sadece hemcinsleri ile birlikte oldukları yufka ekmeği yapılan mekânda eril mekânlardan farklı olarak kadınlar özgürce seslerini yükseltir ve sorunlarını dile getirirler. Kadınlar yufka ekmeği yapmak için bir araya geldikleri zaman mekâna egemen olan kadın sohbetleri ile mekânı dönüştürerek cinsiyetlendirirler. Yufka ekmeği yapılacak olan mekânların düzenine kadınlar hâkimdir ve mekânda ekmeğe yönelik gelenek, görenek, ritüeller ve inançların yansıması görülür. Yufka ekmeği yapmak için bir araya gelen kadınlar dertlerini birbirlerine dökerler; ataerkil bir düzende nasıl ayakta duracaklarına yönelik birbirlerine taktikler verirler; bir nevi kadınlar arası bu dayanışmadan radikal feministlerin belirttiği “kız kardeşlik” duygusu ortaya çıkar. Ancak yufka ekmeği yapımında kadınlar arası dayanışma kadar kadınlar arası çatışmalarda sohbetlere yansır; çünkü kadınların dert yandıkları sadece erkekler değildir aynı zamanda kaynana, elti, gelin ve görümceleridir, yani kadınlar bir yandan ataerkil düzenden dert yanarken diğer yandan ataerkilliği de yeniden üretirler. Belirtilmesi gereken bir hususta kadınların yufka ekmeğini pişirdikleri “ocak” Türklerde özel ve kutsal bir anlama sahiptir. Ünsal’a göre (2020: 513) eski Türklerde ocağın hem kamusal hem de özel anlamı vardı. Ocak, aynı çadırı paylaşanların oluşturduğu birliğin bir simgesi idi. Türkler, İslam dinine girdikten sonra ise bu defa ocak ve kazan, örneğin Bektaşiler ve Mevlevilerde olduğu gibi tekkelerde, “yeniçeri ocağı”nın ocak ve kazanlarında aynı çatı altında yaşayan, yemek yiyen, benzer inancı ve görevi paylaşanlar arasında birliğin ve dayanışmanın kutsallığını simgelemiştir. “Baba ocağı”, “ana ocağı”, “ocağını söndürmek” gibi deyimlerde ocağın simgeselliği vardır. Yine, bugün “asker ocağı” tanımlamasının da ocak sözcüğünün, ailenin menşei ve devamını (ocağın sönmesin), yemeklerin pişirildiği, doyulduğu mekâna içerdiği çeşitli anlamlar ile Orta Asya’dan Anadolu’ya bir dayanışma ve paylaşma simgesi olarak kutsallığını muhafaza ettiği görülür.



Fotoğraf 2: Kurutulmuş Yufka Ekmeği

Berrin Bal Onur ve Neşe Aksoy Biber (2022) Orta Asya’dan bu yana göçebe kültürün ve geçmişin bugünlere kültürel bir mirası olan ve taze tüketiminin yanında sacda pişirilip, kurutulup kış süresince saklanan, ihtiyaç olduğunda ıslatılarak yenilen yufkanın Türkiye’nin hemen her yerinde üretildiğini; geçmişten bugüne kendini muhafaza eden “*gezgin ekmek yufka*”nın günlük tüketime uygun taze şeklinin küresel bir kent olan İstanbul mutfağında önemli bir yer kapladığını; bilhassa Eyüp civarındaki yufkacıların İstanbul’un lezzet yolculuğunda yıllara meydan okuduklarını ve Anadolu’nun kırsalında kışlık hazırlıkların baş tacı olan kuru yufkanın paketli, kapalı ambalajları ile İstanbul mutfaklarına geçmişe nazaran daha fazla ulaşarak geniş kullanım alanı bulduğunu belirtirler (274, 275). Kentleşme, küreselleşme, endüstrileşme ve teknolojik yenilikler bugün geleneksel usullerle yapılan yufka ekmeğini bir fabrikasyon ürünü hâline getirmiştir. Modern şehirlerde kadınların iş hayatına girmesi, zaman kısıtlılığı, yufka açacak mekânın olmaması vb. nedenlerden ötürü hazır yufkalar kullanılır. Gerçi bugün hazır ürünler köylere de girdiğinden köylerde de bu hazır yufkalar kullanılır, fakat köylerde yine de hâlâ yufka ekmeğinin geleneksel usullerle evde yapılması tercih edilmektedir. Mahmut Tezcan (2000) günümüzde kentlerin pazarlarında çevre köylerden kentlere gelen köy kadınlarının yufka, bazlama, gözleme sattığını; bunları hem gecekondü halkının hem de yerli kent halkının tükettiğini; yerli kent halkı için bu çeşit yiyeceklerin aynı zamanda “nostaljik” bir özellik taşıdığını belirtir (54, 55). Kentlerde yaşayan insanlar için ev yapımı geleneksel usullerle hazırlanmış olan yufka ekmeğini yerken yaşanan pozitif, işlevsel ve kurgusal olmayan *nostalji* duygusu ile canlanan geçmişin hatıraları ve bu hatıraların canlandığı bireysel hafıza önemlidir; çünkü toplumsal, tarihsel ve kültürel kopuşu önleyerek dün ile bugünü birleştirir ve aradaki mesafeyi kapatır. Ayrıca yufka ekmeği yerken bu bireysel hafızanın dirilttiği anılar toplumsal olan ile bir ortaklık ve duygudaşlık kurarak kolektif ve kültürel hafızaya dönüşür, böylece aidiyet duygusunu güçlendirir.

Sonuç

Sağlıklı yaşam ve beden söylemlerinin arttığı günümüzün modern toplumlarında ekmeğe yönelik simgesel anlamlarda bir değişim olsa da yapısalcı bir yaklaşımla bakıldığında özde ve temelde bir takım simgeler, kurallar ve kaideler değişmeden kalmıştır. Türkiye’de ekmek sadece karbonhidrat yani biyolojik bir gereksinim değildir aynı zamanda dinî, siyasi, toplumsal ve kültürel örgütlenmeyi sağlayan temel bir besin olduğundan hâlâ dinî, siyasi, toplumsal ve kültürel anlamını muhafaza eder. Ekmeğin endüstrileşmesi ile maddi kültürel unsurlarında bir değişim olsa da ekmeğin manevi kültürel boyutu değişmemiştir. Ekmeğe

yönelik normlar ve değerler toplumsal düzlemde bireyler açısından bir aidiyet duygusunu tekrar tekrar inşa eder. İşte bu ekmek çeşitlerinden birisi olan yufka ekmeği Türklerin ulusal kimliğinin ve aidiyetinin göstergelerinden birisidir. Yufka ekmeği Türkler açısından geçmiş bugüne bağlayan, toplumsal ve kültürel belleği canlı tutan, sosyotarihsel ve kültürel sürekliliği muhafaza eden bir nimettir.

2016 yılında ise “*İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka*” isimli dosya UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye namına çokuluslu bir şekilde kayıt edilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

Bilgi Notu ve Teşekkür

Makale araştırma ve yayın etiğine uygun olarak hazırlanmıştır. Yapılan bu çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir.

Yaptığı güzel yufka ekmekleri ile bu konuyu çalışmam konusunda bana fikir ve ilham veren annem Saadet KARHAN’a teşekkür ediyor ve bu çalışmayı ona ithaf ediyorum.

Kaynakça

- Aydın, S. (2022). Ekmeğin yolculuğu: Bir zaruret hikâyesi. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek* içinde (91-101. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Bal Onur, B. & Aksoy Biber, N. (2022). Beyoğlu’nda bir fırın hikâyesinden Anadolu’dan İstanbul’a yolu düşen ekmeklere... B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek* içinde (267-279. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Beardsworth, A. & Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi / Yemek ve toplum çalışmasına bir davet*. (Çev: A. Dede), Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfakı (1453-1650)*. Kitabevi Yayınları.
- Bourdieu, P. (1996). *Distinction a social critique of the judgement of taste*. (Çev: R. Nice), Harvard University Press. (Orijinal yayın tarihi 1979)
- Bozkurt, A. (2022). Atasözleri ve deyimlerde ekmek. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek* içinde (369-372. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Camgöz, M. (2017). *Ekmek, buğday ve şehir 19. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda iaş meselesi*. Kitabevi Yayınları.
- Demirtaş, M. (2014). *Osmanlıda fırıncılık (XVII. yüzyıl) İstanbul örneği*. Atıf Yayınları.
- Diyanet İşleri Başkanlığı (2023, Nisan 11). *Kur’an-ı Kerim, A’râf suresi - 31. ayet tefsiri*. <https://kuran.diyanet.gov.tr/tefsir/A'r%C3%A2f-suresi/985/31-ayet-tefsiri>
- Douglas, M. (2001). *Purity and danger an analysis of concepts of pollution and taboo*. Routledge. (Orijinal yayın tarihi 1966)
- Ersöz, B. (2022). Bilimsel ekmeği yaratmak: Erken Cumhuriyet döneminde ekmekçilik araştırmaları ve ekmek üretimine yansımaları. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek* içinde (167-201. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Gedikli, F. (2015). XVII. yüzyıl başında Galata’da ekmekçilik. E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (211-217. ss.), Kitabevi Yayınları.

- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. Basic Books.
- Gezgin, D. (t.y.). Adem'in ekmeği. A. Ceylan (Ed.), *Yediğimiz, Ekmek içinde* (43-58. ss.), Metro Kültür Yayınları.
- Gezgin, İ. (2022a). Ekmeğin arkeolojik yolculuğu. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (17-55. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Gezgin, İ. (2022b). Mitlerdeki ekmek uygarlığı. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (57-89. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Işın, P. M. (2020). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2022). Klasik Osmanlı döneminde İstanbul'da ekmek. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (105-128. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Karauğuz, G. (2006). *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da ekmek*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Komsuoğlu, A. (2009). Birimiz hepimiz, hepimiz birimiz için mi? Dağınık bir siyasetin topluma sunduğu elde kalan tutkal: Klientalist ağlar. *Toplum ve Bilim*, (116), 21-54.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim - 1 Kasım 1981 içinde* (35-45. ss.), Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Kut, G. (2005). Türklerde yeme-içme geleneği ve kaynakları. E. Pekin, A. Sümer (Ed.), *Eskimeyen Tatlar / Türk Mutfak Kültürü içinde* (38-71. ss.), Vehbi Koç Vakfı.
- Kuter, M. (2013). *İnsan ve ekmek*. Bursa Ekmek ve Besin Sanayi Tic. A. Ş.
- Oğuz, B. (2002). *Türkiye halkının kültür kökenleri / teknikleri, müesseseleri, inanç ve âdetleri I giriş - Beslenme teknikleri*. Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş IV Türklerde yemek kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özkarabekir, N. (2022). Halkın ekmeği: İstanbul Halk Ekmek AŞ. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (281-307. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Pareto, V. (1991). *The rise and fall of elites: An application of theoretical sociology*. Transaction Publishers. (Orijinal yayın tarihi 1968)
- Samancı, Ö. (2013). Osmanlı kültüründe ekmeğin simgesel anlamları. (Çev: Ö. Açikkol), *Yemek ve Kültür*, (32), 72-77.
- Samancı, Ö. (2022). 18. ve 19. yüzyıllarda İstanbul'da ekmek. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (131-147. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Saygılı, İ. (2022). Ekmek ve toplum ruhsallığı üzerine bir deneme: Sütten ekmeğe. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek içinde* (206-223. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfacı. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı içinde* (39-55. ss.), T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tolak, K. (2015). Osmanlı'da ekmekçi esnafı: İhlaller ve cezalar. E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı içinde* (245-255. ss.), Kitabevi Yayınları.
- Türkiye Kültür Portalı (2023, Nisan 24). *İnce ekmek yapma ve paylaşma kültürü: Lavaş, katırma, jupka, yufka (Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ile çokuluslu dosya)*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/inceekmekyapmavepaylasmakulturu>

Türkmen, M. N. (2015a). Osmanlı seferlerinde askerin temel ihtiyaç maddesi olan ekmeğin teminine dair kısa bir araştırma: Kamanîçe seferi örneği. E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (185-200. ss.), Kitabevi Yayınları.

Türkmen, M. N. (2015b). XVIII. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul’da halkın temel ihtiyaç maddelerinden olan ekmeğin temini. E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (201-210. ss.), Kitabevi Yayınları.

Türkoğlu, Ö. (2013). Nân-ı Azîz’in Anadolu’daki macerası: Ankara fırınları. *Yemek ve Kültür*, (32), 80-88.

Ünsal, A. (2003). *Nimet geldi ekine / Türkiye’nin ekmeklerinin öyküsü*. Yapı Kredi Yayınları.

Ünsal, A. (2020). *İktidarların sofrası / Yemek, siyaset ve simgesellik / Orta Asya’dan payitaht İstanbul’a toylar ve saray ziyafetleri*. Everest Yayınları.

Üzülmez, M. & Ercan İştin, A. (2022). Uses of phyllo (yufka) bread, one of intangible cultural heritage elements, in the local cuisine. *Journal of Tourism Economics and Business Studies*, 4(1), 47-70.

Yaşın, M. (2022). Kutsal ekmek. B. Tapan (Ed.), *Her Yönüyle Ekmek* içinde (253-265. ss.), İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde yemek kültürü / Yorumlar ve sistematik dizin*. Yapı Kredi Yayınları.

EXTENDED ABSTRACT

Bread has been a religious, political, economic, social and cultural food from the past to the present. It is considered sacred both in myths and beliefs of the past and in monotheistic religions such as Judaism, Christianity, and Islam. All societies have a unique bread culture and history.

Bread is important for people of all social classes in Türkiye; It is almost impossible to find a table without bread. In Türkiye, bread does not create a cultural conflict between culturally different groups. Bread symbolically represents the same meaning for individuals belonging to different ethnic, religious and political groups in our country. Therefore, when it comes to bread, even those who cannot compromise in Türkiye speak the same language; because the bread that has entered the proverbs, idioms, curses, riddles and folk songs in our country is at the top of the hierarchy of values.

Bread is the most basic food for Turks, so other foods are always an additive next to it. Even though many meanings of the material and spiritual elements of culture in the Turks changed over time, the meaning of “holiness” loaded on bread remained unchanged. Turks have a very rich bread culture and diversity. One of the bread types that the Turks brought with them when they came from Central Asia to Anatolia is yufka bread. The yufka bread is rolled out of unleavened dough with a rolling pin in a thin and round shape and baked on the sheet. As well as being eaten plain, yufka bread is also eaten in the form of “wrap” by adding cheese, fried meat, minced meat, eggs, honey, jam. In addition, yufka dough forms the raw material of a wide variety of foods such as “borek”, “baklava”, “manti”, “tutmaç”, “erişte” and “katmer” in Turkish cuisine.

While making yufka bread, there is a social division of labor. A sense of collective identity is formed in a space and time where social solidarity and division of labor take place. This social solidarity and division of labor and the culture of sharing that occur while making yufka bread creates group awareness and creates a regularity in social relations. Since yufka bread is made in cooperation, it is a social communication tool. In Anatolia, women make yufka bread by cooperating with the collective work method. The “hearth”, where women bake yufka bread, has a special and sacred meaning in Turks. The hearth where the yufka bread is baked preserves its sanctity as a symbol of solidarity and sharing from Central Asia to Anatolia, with many meanings.

In this context, in this study, first the meaning of bread in Türkiye, then the sociohistorical and cultural meaning of yufka bread is mentioned. The aim of the study is to make a reading of the social, historical and cultural meaning of yufka bread and to make a contribution to the studies that will be made later on this subject. The study has been handled with a sociological perspective. In addition, an eclectic method was used in the study by benefiting from the views of different disciplines. As a result of the study, it has been seen that yufka bread, which is a blessing that keeps the social and cultural memory alive by connecting the past to the present, is one of the indicators of the national identity and belonging of the Turks and a cultural heritage.