

TÜRK DÜNYASI DÜĞÜNLERİNDE EKMEKLE İLGİLİ İNANMALAR, UYGULAMALAR VE KAVRAMLAR ÜZERİNE

Songül ERDOĞAN*

Özet: Ekmek, Türk beslenme kültüründe büyük bir yer tutar. Ekmeği ana besin maddesi olarak gören Türk insanı diğer gıdaları da katık olarak görmüştür. Geçimini sağlamak amacıyla kazandığı parayı ekmek parası olarak nitelendirmiştir. İnsan hayatında kutsal bir yeri olan ekmek, hayatın geçiş dönemlerinden olan evlenme sürecinde de birçok inanma ve uygulamaya konu olmuştur. Bu inanma ve uygulamalara bağlı olarak yeni kavramlar ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada öncelikli olarak Türk dünyası düğünlerindeki ekmekle ilgili benzer inanma ve uygulamalara yer verilmiştir. İnanma ve uygulamalardaki benzerlikler ortaya konulduktan sonra Türk dünyası düğünlerinde ekmekle ilgili kavramların yer aldığı bölümde “ekmek” özel ve genel anlamıyla değerlendirilmiştir. Bu bağlamda ortaya çıkan sözcükler anlamları ve sözcüğün kullanıldığı yöre ile verilmiştir. İnsan hayatının en önemli dönemlerinden biri olan evlenme sürecinde ekmeğin bereket, iyi niyet sembolü olarak düğünlere yansıdığı görülmüştür. Ayrıca ekmek kavramı anlam genişlemesi yoluyla “yemek şöleni” anlamı kazandığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ekmek, Düğün, Türk Dünyası, Geçiş Dönemi, Beslenme

On Beliefs, Practices And Concepts Related To Bread In Turkish World Weddings

Abstract: Bread has a big place in Turkish nutrition culture. Turkish people, who see bread as the main nutrient, have also seen other foods as additives. He characterized the money he earned in order to make a living as bread money. Bread, which has a sacred place in human life, has been the subject of many beliefs and practices in the marriage process, which is one of the transition periods of life. New concepts have emerged depending on these beliefs and practices. In this study, first of all, similar beliefs and practices related to bread in the weddings of the Turkish world are included. After the similarities in beliefs and practices were revealed, “bread” was evaluated in its special and general meaning in the section on concepts related to bread in Turkish world weddings. The words that emerged in this context are given with their meanings and the region where the word is used. It was seen that bread was reflected in weddings as a symbol of fertility and goodwill during the marriage process, one of the most important periods of human life. In addition, it has been determined that the concept of bread has gained the meaning of “food feast” through meaning expansion.

Key Words: Bread, Wedding, Turkish World, Transition Period, Nutrition

Doğum, düğün ve ölüm gibi hayatın geçiş dönemleri bölgelere has inanma ve uygulamaları ile Türk kültüründe büyük önem taşır. Bu dönemlerde yapılan uygulamaların bir kısmı bireysel yapılmakla birlikte bir kısmı da toplulukla yapılan uygulamalardır. Özellikle düğün ve ölüm dönemlerinde yapılan uygulamaların birçoğu birlikte olmayı gerektirir. Türk kültüründe bu durum “*Harmanın kılması yel ile düğün el ile*” atasözü ile özetlenmiştir.

Aile, Türk kültürünün temel yapı taşıdır. Bu yapının sağlam olması için aileyi oluşturan bireylerin sağlıklı olması, bu yuvanın her iki tarafın rızasına, gelenek ve göreneklere uygun bir şekilde kurulması gerekir. Bu sebeple Türk kültüründe eş seçiminden evlenme sonrası sürece kadar birçok inanma ve uygulama görülmektedir. Türk dünyasında bu inanma ve uygulamalarda sıkça karşımıza çıkan, evlilik kadar kutsal sayılan bir unsur da ekmektir. Ekmek özellikle yerleşik hayata geçişle birlikte tarım kültürünün yaygınlaşması ve farklı tahılların üretilmesi ile çok çeşitlilik göstermiş ve temel besin maddesi olmuştur. Ekmekteki bu çeşitlilik dile yansımış ve dilde yeni kavramlar oluşmasına sebep olmuştur. Kullanılan malzemedeki çeşitlilik, tüketildiği yerler, pişirme süresi, ekmeğin niteliği ve daha birçok sebep ekmekle ilgili kavramların zenginleşmesine yol açmıştır. Ekmek adları, ekmek yapımında kullanılan araç ve gereçler, yöresel ekmekler, özel günlerde yapılan ekmekler vb. birçok kavram dilde karşılığını bulmuştur. Özellikle Türkiye sahası ağızlarında ekmekle ilgili terminoloji hakkında yapılan çalışmalara bakıldığında ekmekle ilgili kavramların çok olması kültürün dil üzerindeki etkisini yansımasının bir göstergesi olmuştur (Zülfikar, 2012; Kaçalin, 2015).

Tarihî dönem metinlerine bakıldığında eldeki Eski Türk Yazıtları’nda “ekmek” anlamına gelen bir sözcüğün kullanımına rastlanılmamıştır (Şirin, 2020). Tonyukuk Yazıtı

* Doç. Dr., Kırşehir Ahievran Üniversitesi, songultanboga@gmail.com.

güney yüzü 13. satırında “yuyka” kelimesi iki defa geçmektedir. “yuyka kalın bolsar topulguluk alp ermiş” şeklinde geçen “yufka kalın olursa delmek zor olur.” anlamına gelen ifadede “yuyka” kullanımı hem kalın yufkanın bölünmesinin zor olduğunu hem de birlikte hareket edildiğinde düşman tarafından parçalanmanın zorlaşacağını düşündüren bir anlam içermektedir (Ercilasun, 2016: 601). Uygur Türkçesi döneminde “*äkmäk ve ötmek*” şeklinde metinlere yansdığı görülmektedir (Caferoğlu, 1993: 47; Veli, 2022: 172). Ekmek bilinen ilk Türkçe sözlüğümüz olan *Dîvânü Lügati't Türk*'te “*etmek, epmek, epek*” olarak kayda geçmiştir (Ercilasun vd. 2014: 32, 49, 50). Kıpçak sahasında “*etmek, itmek, ötmek*” biçimleriyle çok şekilli olarak kullanılmaktadır (Toparlı vd., 2003: 77). “*ötmek ve ekmek*” olarak Orta Türkçe metinlerinde kullanılsa da metinlerde “*etmek*” olarak kullanımının daha yaygın olduğu görülmektedir (Paçacıoğlu, 2016: 259, 510). Eski Anadolu Türkçesi metinlerinde de “*etmek*” yapısıyla karşımıza çıkan ekmek kelimesinin bu dönemde “*etmek çıkarmak, etmek togramak, etmek eylemek, etmek yidirmek*” şeklinde birleşik fiiller oluşturduğu da görülmektedir (Kanar, 2018: 264).

Ekmek kelimesi çocuk dilinde de bir takım farklılıklar göstermektedir. *Dîvânü Lügati't Türk*'te çocuk dilinde ekmek karşılığı olarak *Epek* kelimesine yer verilmiştir (Ercilasun ve Akkoyunlu 2018: 32). Ayrıca DLT ile ilgili diğer çalışmalarda *ebek* “çocuk dilinde ekmeğin adı”; *epek* “bebek dilinde ekmek”; Clauson; hapax olarak belirttiği epek sözcüğünü “çocukların ekmeğe verdiği ad” olarak tanımlamıştır (Korkut, 2021: 183). Türkiye sahası ağızlarında *ebek, epe, eppe* şekilleriyle karşılanmıştır (Dinç, 2019:83-84).

“Ekmek” kelimesinin çağdaş Türk lehçelerinde fonetik farklılıklarla karşımıza çıkmaktadır. Bşk. ikmek “ekmek”, Gag. ekmek “ekmek”, Kırg. ekmek “ekmek”, KznT. ikmek “ekmek”, Nog. ötpök “ekmek”, Özb. ekmok şekliyle karşılanmaktadır (Korkut, 2021: 184). Tatar Türkçesinde genel olarak “*ikmek*” şekliyle kullanılsa da Tatar ağızlarında “*ütmek, üpmek, itmek, ötpök*” şekillerinde kullanıldığı da görülmektedir (Bayazitova, 2016: 8). Eski Türkçeye ait ötmek “ekmek” kullanımı ise Karaçay-Malkar Türkçesinde ötmek “ekmek” şeklinde tanıklanmıştır. Bu veriler ışığında ekmek kelimesini birtakım fonetik farklılıklarla Türk dünyasının hemen hemen her yerinde karşılandığı görülmektedir.

Türk mutfak kültüründe ekmeğin birçok çeşidini görmek mümkündür. Çörek, bazlama, yufka, kömbe bunlardan sadece birkaçıdır. Bu ekmekler de kendi içinde kullanılan malzeme, pişirme ve yapım teknikleri açısından farklı adlarla bilinmektedir. İçli çörek, yağlı çörek, sac kömbesi, tandır kömbesi vb. Bu çalışmada ekmek türleri arasında herhangi bir ayrıma gidilmemiş, ekmek çeşidi ne olursa olsun ekmek olarak değerlendirmiştir.

1. Türk Dünyası Düğünlerinde Ekmekle İlgili İnanma ve Uygulamalar

İnsanların yaşam biçimlerinde inanmalar büyük rol oynar. Birçok davranışın temelinde yaşadığı kültür ortamından kaynaklanan inanmaların etkisini gözlemlemek mümkündür. Türk dünyası düğünlerinde görülen ekmekle ilgili inanma ve bu inanmalara bağlı uygulamalardan bazıları aşağıda verildiği gibidir.

Ankara ili Çubuk ilçesinde gelin, baba evinden verilen ekmeği erkek evine gelirken bereket getirmesi amacıyla yol üzerindeki bir akarsuya atar. Ayrıca gelin eve girerken bir kolunun altına Kur'an diğer kolunun altına bereket amacıyla büyük bir somun ekmek verilir. Gelin eve girip çıktıktan sonra bu ekmek küçük parçalara bölünerek “baş ve mide ağrısına şifa olacağı” inancıyla misafirlere dağıtılır (Ergün Aydos, 2014: 88). Buna benzer bir uygulama Tatarların Batı (Mişer) diyalektinde Penza bölgesinde kullanılan ağızlarda görülmektedir. “*olilmek*” adı verilen büyük ekmek düğün için hazırlanır. Sofranın ortasına konulan ulu ekmeği sofranın lideri dilimleyerek bölüştürür. Bir lokma da olsa herkes bu ekmekten yemeye çalışır (Bayazitova, 2016: 9). Ekmeğin, bereket, şifa gibi tılsımlı gücün insana aktarılması noktasında bu benzerlik dikkate şayandır.

Gaziantep yöresinde düğün günü gelinin eline bir et parçası ve ekmek verilir. Gelin de bu ekmeği dama fırlatır. Lokmayı damdan biri yakalarsa gelinle damadın ilerde kısmetli olacağına inanılır. (Gaz.) (Kutlu, 2011: 50).

“Adana yöresi Ceyhan Yörüklerinde de ekmek ve buğday bereket demektir. Yörük düğünlerinde kaynana, gelinin üstünde ekmek böler, bu üç defa gelin bereketli olsun diye yapılır” (Artun, 2008:180). Malatya yöresinde kaynana gelinin eve bolluk ve bereket getirmesi inancıyla gelini bir ekmekle karşılar (Çelepi, 2017: 333). Denizli ili Bozkurt ilçesinde de gelin eve girerken gelinin sağ kolunun altına Kur’an-ı Kerim sol kolunun altına ekmek verilir. Gelin evin içine girdiği zaman bereket olması için bu ekmekten herkese bir parça verir (Çelepi, 2017: 336). Konya yöresinde gelin damat evine geldiği zaman tatlılık olsun diye eline bal ve yağ sürülmüş ekmek verilerek kapıya yapıştırılır (Halıcı, 2005: 71).

Benzer uygulama İzmir ili Menemen ilçesinde de görülmektedir (Akalin: 56). Ekmeğin bereket getireceği inancıyla yapılan bir uygulama da Tatarlarda görülmektedir. Mişer diyalektinin Sirgaç ve Çistay ağızlarında “*yomoşak*” adı verilen buğday ekmeğini gelinin annesi kız gelin olurken onun bindiği arabaya “*aşlı suvlu bulsın*” temennisi ile koyar. Bu uygulamadaki amaç “*aşı suyu bol olsun*” demektir (Bayazitova, 2016: 10).

“Ağrı çevresinde evlenme çağına giren kızlar, Hıdırellez’de “*gillik*” denilen tuzlu ekmekten yapıp kendilerinin görebilecekleri bir bacanın üstüne bir parçasını bırakırlar. Bir karga tarafından ekmeğin alınmasını bekleyen kızlar karganın gidiş istikametine göre evlenecekleri kişinin belli olacağına inanırlar. Kız hazırladığı tuzlu ekmeğin bir parçasını kendisi yiyip, su içmeden ve kimseyle konuşmadan yatarsa rüyasında evleneceği erkeği göreceğine inanır. Kız gördüğü rüyayı sadece annesine anlatır.” (Kalafat, 2005: 173-174). Aynı pratiği küçük farklarla Kars, Erzurum coğrafyasında da görmekteyiz.

Türkmenlerde dünürçüler kız evine tuz götürür ve kız evinde bu tuzu ekmeğe banarak yerler. Türk kültüründe önemli yeri olan tuz bereket ve bolluk sembolü olarak görülür. Ayrıca kız istemeye gidilirken ekmek ve şeker de götürülür. Ekmek bolluk, şeker ise ilişkilerin tatlı olması içindir. (Gökçimen, 2010: 156).

Kırgız Türklerinde kız istemeye gidenler yanlarına ekmek, şeker, tatlı vb. çeşitli yiyecekler götürürler. Eğer kızın anne babası teklifi kabul ediyorsa kızı istemeye gelenlerin getirdikleri ekmek ev sahibi tarafından parçalanır. Bu da kız tarafının evliliğe sıcak baktığına işaret eder. Eğer kız tarafının rızası yoksa ekmek parçalanmaz, geri gönderilir. Bu ekmek parçalama geleneğine Kırgızlarda “*Nan Sındıruu*” denir (Yeşil, 2012: 169). Bu uygulama Anadolu coğrafyasında dünürçülerin getirdiği genellikle çay şeker ya da çikolata olan hediyenin geri gönderilmesi ile benzeşmektedir.

Gagavuz Türklerinde ekmekle ilgili bir uygulama bayrak dikme töreni sırasında gerçekleşir. Cumartesi sabah davul zurna eşliğinde kız ve oğlan bayrağı evin çatısına dikilmektedir. Bayrağı çatıya dikmeden önce kıza ekmek, oğlana şarap verilir. Gençler evin etrafını üç kere dolaşır ve birbirine karşı koşarak buluştukları yerde kız şaraptan yudumlar erkek ise ekmeğin ucundan ısıtır. Genç kızlar bu ekmekten bir parça alarak ceplerinde saklarlar ve bu ekmeğin kendilerine şans getireceğine inanırlar (Perçemli, 2011:105). Ayrıca Gagavuzlarda düğün için geleneksel birkaç düğün kolacı ve kaniska yapılır, bu ekmekler gelin, damat ve sağdıçlara verilmek üzere ayrı ayrı hazırlanır. Düğün için yapılan ve “hamur” adı verilen ilk ekmek kiliseye götürülerek papaza okutulur (Perçemli, 2011: 97). Gelin evden çıkarken de anne ve babasının üzerinde tuttuğu ekmekten tutarak dışarı çıkartılır (Perçemli, 2011: 117).

Hakaslarda kaçan kızın arkasından gelen kız tarafı atlılarını erkeğin anası ve babası kımız ve ekmekle karşılar. Bu ikramın anlamı “Biz suçluyuz, hırsızlık yaptık. Artık sizin çocuğunuz bizim çocuğumuzdur. Başımız size aittir.” demektir (Perçemli, 2011: 78). Bu uygulama Türk kültüründe misafir karşılanırken ikram edilen ekmek ve tuz hakkını

çağrıştırdığı gibi ekmeğin bir teslimiyet, uzlaşma arzusu gibi sembolik bir anlam yüklendiğini de göstermektedir.

Özbekistan'da gelin baba evinin eşliğinden dışarı çıkarken, başının üzerine pamuk ve ekmek konur. Ekmek ve pamuk aklığı ve bereketi temsil eder. Bu ekmek ve pamuk yere düşürülmemesi gerekir. Düşürüldüğü takdirde gelinin kısmetinin kesileceğine inanılır (Muratoğlu vd., 1996: 48).

2. Türk Dünyası Düğünlerinde Ekmekle İlgili Kavramlar

“Ekmek” kavramı Türkiye Türkçesinde; “yemek, iş kapısı ve yiyecek” olarak üç farklı anlam alanı ile karşılanmaktadır. Türkiye sahası düğün gelenekleri araştırılırken “*bayrak ekmeği, düğün ekmeği, sağdıç ekmeği*” gibi kavramların daha çok düğünlerde verilen yemek adlarını karşıladığı görülmüştür. “Ekmek” kelimesi özelden genele doğru bir anlam kazanmıştır. Bu sebeple bu bölüm “Somut Olarak Ekmeği Karşılayan Kavramlar”, “Yemek Şöleni Anlamına Gelen Ekmekle İlgili Kavramlar”, “Ekmeğe Bağlı İnanma ve Uygulamalara Bağlı Olarak Ortaya Çıkmış Kavramlar” ve “Ekmekle İlgili Diğer Kavramlar” olmak üzere dört bölüme ayrılmıştır.

2.1. Somut Olarak Ekmeği Karşılayan Kavramlar

Türkiye sahasında hemen hemen her bölgede düğüne gelen misafirlere yemek ikramı yapılmaktadır. Düğünlerdeki yemek ikramları söz aşamasında başlayıp duvak gününe kadar farklı adlarla bilinmektedir. Gelen misafirin sayısı, ailenin maddi gücü, kültürel faktörlere göre yemek menüleri çeşitlilik arz etse de “ekmek” her yemeğin olmazsa olmazıdır. Birçoğu Türkiye sahasından olmakla birlikte Türk dünyası düğünlerinde ekmekle ilgili kavramlar şu şekildedir:

apanti

Rize yöresinde gelin almaya gelenlere verilen bir çeşit tatlı ekmeğe *apanti* denilmektedir (DS 1: 283). Bu özellikle hem uzak yerden gelen misafirlerin açlıklarını gidermek hem de her iki tarafın arasında artık birbirlerine karşı bir hak doğduğunu göstermek amacıyla yapılan bir uygulamadır.

barmak

Bolu yöresinde nişan ve dikiş kesme gibi özel günlerde yapılan ekmeğe *apanti* denir (DS 2: 534). *Apanti* çörekleri gelin çeyizi hazırlanırken kadınlar arasında severek tüketilen bir çöreklerdir.

düğün çöreği

Çankırı ili Yapraklı ilçesi Çevrecik köyünde bayrak dikimi ve sonrasında ikram edilmek üzere hazırlanan bir çöreklerdir (Şentürk, 2019: 128). Un, su, tuz, maya ile hazırlanan hamur yağda kızartıldıktan sonra şerbetle birlikte misafirlere ikram edilir.

düğün yufkası

Gelenlere ikram etmek, ev sahibinin işini kolaylaştırmak amacıyla düğün için açılan yufka ekmektir (Sert, 2020: 376). Düğün yufkası kız tarafı ve erkek tarafında ayrı ayrı yapılabileceği gibi erkek tarafında yapıldıktan sonra kız tarafına da gönderilebilir. Düğün yufkası yapılırken çeşitli mâniler söylenir ve damada da bir bazlama gönderilerek damattan bahşiş alınır. Özellikle Orta Anadolu bölgesinde hemen hemen her yörede düğün ekmeği imece usulüyle yapılmaktadır.

dünür pidesi

Balıkesir yöresinde nişanlıların birbirlerine gönderdikleri bir çeşit ekmektir (DS 4: 1632). Dünürler arasında tatlı ve ekmek hemen hemen her ziyarette götürülen bir ikramlıktır. Olabilecek anlaşmazlıkları çözmek için “Birlikte ekmek yedik, su içtik” böyle kırıncılıkları bir kenara bırakalım demek için ekmek alışverişi ile dünürler üzerinde bir çeşit hak oluşmaktadır. Bu tutum bize Türk kültüründeki “ekmek ve tuz hakkı” kavramını çağrıştırmaktadır. Benzer bir ekmek çeşidi Tatarların Kreşin ağzında geçen “*koda ipiyë*” olarak geçen dünür ekmeğidir.

“koda ipiyē” hem ekmeği hem de ekmeğin yanında gönderilen çay, şeker, iki kaz vb. hediyeleri kapsamaktadır. Zamanla dünürün getirdiği bu armağan bohçasını gösterme işi “koda ipiyē çıkaruv” “düğün ekmeği çıkarma” törenine dönüşmüştür (Bayazitova, 2016: 9).

honça

Kastamonu yöresinde düğünlerde dağıtılan hafif tatlı bir çörek (Acar, 2015: 327).

gelin ekmeği

Denizli ve Balıkesir yöresinde gelinin erkek tarafına geldikten sonra orada bulunanlara küçük parçalar şeklinde dağıttığı ekmeğe *gelin ekmeği* denilmektedir. (Çelepi, 2017: 336). Tatarların Krasnoufimskiy ağzında düğün günü gelinin çeşitli hediyelik yiyeceklerle erkek evine getirdiği yağ ve yumurta ile yoğrulmuş hamurdan yapılan “kümeç” adı verilen ekmeğin bulunduğu hediye çıkınına “kız kömeç” denilmektedir. Sibir diyalektinde ise nikâh günü damat evinden kız evine gönderilen hamur aşına “yēğēt kümeç” denilmektedir (Bayazitova, 2016: 9). Gelinin ve damadın gittiği yere eklemekle gitmesi, ekmeğini paylaşması yeni kurulan bir yuvanın temellerinde önem arz eder.

güveybaşı ekmeği

Çankırı yöresinde düğünlerde misafirlere dağıtılan bir tür ekmektir. Ayrıca yörede damat giydirildikten sonra verilen yemeğe de güveybaşı ekmeği denilmektedir.

kahke

Hatay yöresinde gelin hamamı günü ikram edilen kurabiye tarzı küçük çörekler kahke denir (Sökmen, 2021: 27). Kahke; Şanlıurfa, Gaziantep yörelerinde de bayramlarda ve özel günlerde ikram edilen kurabiye tarzı bir yiyecektir.

kına çöreği

Kırşehir yöresinde kına gecesinden sonra kız tarafına gece kınası için gelen erkek tarafının gelirken getirdiği el büyüklükte küçük çöreklerdir (Erdoğan, 2024: 86). Kızlara mahsus olan eğlencede gelin ve arkadaşları peynir, reçel vb. yiyeceklerle bu ekmekten tüketirler.

kolaç

Denizli ili Bozkurt ilçesinde düğün davetiyesi olarak “kolaç” adı verilen küçük ekmeklerden dağıtılır. “Kınacı kadın” adı verilen kadın ev ev dolaşarak evde yaşayan kişi sayısını göz önünde bulundurarak kolaçları dağıtır. Karşılığında bir tabak un alır (Çelepi, 2017: 295).

kulaç ekmeği

Manisa yöresinde duvak günü için erkek evinin bekâr kızları tarafından yapılan ekmeğe kulaç ekmeği denir (Eroğlu vd., 2014: 274). Duvak günü kadınlar arasında yapılan eğlence için yapılan bu ekmek duvak için verilen yemekte kadınlar tarafından tüketilir.

mamul

Hatay yöresinde gelin hamamı günü ikram edilen kurabiye tarzı küçük çörek, kahke de denilmektedir (Sökmen, 2021: 27). Mamul; Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa yörelerinde sıklıkla tüketilen, her yörede kendine has türleri olan bir çörek.

seysana (saysana, seysene)

Giresun ve Sivas illerinde davetlilerin düğün sahibine katkı sağlamak amacıyla hediye olarak götürdükleri ekmeğe seysana adı verilmektedir (Kesten, 2013: 337). Seysana birçok yörede düğün hediyesi anlamıyla kullanılan bir kelimedir. Özellikle altın ve para dışındaki düğün hediyelerini kapsamaktadır.

söz katmeri

Denizli ilinin Çal ilçesinde erkek tarafınca hazırlanıp bir kısmı da kız evine gönderilen, söz kesildiğini duyurmak için çevredeki eşe dosta dağıtılan katmere söz katmeri adı verilir (Çelepi, 2017: 288). Mahalle halkına dağıtılan bu katmer, kızın erkeğin artık sözlü olduğunu çevredekilere duyurmak için yapılmaktadır.

yenge ekmeği

Erzurum yöresinde yengelerin kız tarafına göndermek için yapmış oldukları ekmeğe “yenge ekmeği” denilmektedir (Atnur, 2007: 414). Kız tarafına ekmekle giden yengeler hem kıza yardımcı olmak hem de kız tarafının herhangi bir isteğinin olup olmadığını erkek tarafına iletmekle görevli kişilerdir. Götürdükleri ekmek ise samimiyetin ve arada kurulan bağın önemini anlatmaktadır.

2.2. Yemek Şöleni Anlamına Gelen Ekmekle İlgili Kavramlar

bayrak ekmeği

Düğün törenlerinde bayrak hem düğün evini hem de düğünün başladığını gösteren bir semboldür. Niğde, Kırşehir, Nevşehir yörelerinde kullanımı yaygındır.

bey ekmeği

Gelin gelmeden bir gün önce güveyin dayısı, amcası ya da yakınlarından biri tarafından koyun kesilmek suretiyle verilen yemek şölenine bey ekmeği denilmektedir (Özder, 1981: 18). Bu yemeği hazırlamayı üzerine alan kişiye ise bey çeken denilmektedir. Ayrıca Konya ili Kadınhanı ilçesinde pazar günü akşamı damat zifaf odasına girmeden önce yakın akrabaları ve arkadaşları arasında dualar eşliğinde verilen yemek de yörede bey ekmeği olarak bilinmektedir.

danışık ekmeği

Düğün yapacak olan ailenin aile büyüklerine danışmak için yakın akrabaları ve komşularını davet ederek verdiği yemeğe danışık ekmeği ya da danışık yemeği denir (Özder, 1981: 30). Ankara, Çorum, Sivas, Balıkesir, Amasya, Kayseri yörelerinde verilen bu yemek düğün öncesi aile ve akrabalar arasındaki iş paylaşımı açısından önem arz eder (DS 4: 1361).

düğün ekmeği

Düğünde ikram edilmek için gönüllü olan yakın akrabalar tarafından hiçbir çıkar gözetilmeden yapılan ekmeğe düğün ekmeği denilmektedir. Düğün ekmeğinde bütün komşulara haber verilir özel olarak kimse çağırılmaz gönüllü olanlar yardıma gelir karşılık beklemez, böyle şeyler kalabalıkla güzel olur. Bir hafta önceden hamur akşam serinliğinde yoğurulur, damadın ya da gelinin annesi hamur bezelerine para saklar. Sabah hamurlar açılmaya başlayınca hamur bezelerinin içindeki parayı kim bulursa para onun olur. Erkek tarafında yapılan düğün ekmeğinde ise ekmek bittikten sonra yapan kadınlar damattan bahşiş alır (Arslantaş, 2020: 71). Eskişehir ili Yörük ağzlarında buna “*düğün yufkası*” da denilmektedir (Sert, 2020: 376).

Düğün ekmeği aynı zamanda düğün boyunca ikram edilen yemekler için de kullanılan bir kavramdır. Türk dünyasında yemeksiz bir düğün düşünülemez. Görücü gitme aşamasından el öpme aşamasına kadar evlenme ritüelinin gerçekleşmesinde her aşamada yeme içme kültürü mevcuttur. Özellikle düğün aşamasında yemek ikramları en üst seviyeye ulaşmaktadır.

kına ekmeği

Erzincan yöresinde geline kına yakıldıktan sonra verilen ekmeğe kına ekmeği denilmektedir (Sağır, 1995:416). Kına sonrasında olduğu gibi ve düğünün diğer zamanlarında yemek vermek bir gelenektir. Erzincan düğünlerinde en çok tercih edilen yemek menüsü “*yarma çorbası, babuko ve hoşaf*” üçlüsünden oluşmaktadır (Deniz vd., 2021: 63).

söz ekmeği

Söz kesildikten sonra kız evinde yenen yemek söz ekmeği olarak geçmektedir (İleri, 2008: 781). Niğde, Eskişehir ve Aksaray yörelerinde söz ekmeği verilmektedir.

yüzük ekmeği

Söz tokası ya da nişan tokası adı verilen yüzükler takıldıktan sonra kız evinde ikram edilen yemeğe yüzük ekmeği denilmektedir. Yüzük ekmeği Kahramanmaraş ili Elbistan ilçesinde, Niğde ili merkeze bağlı olan Alay, Bağlama, Hasaköy gibi köy ve kasabalarda da de görülmektedir (Erdem vd., 2011: 309).

2.3. Ekmeğe Bağlı İnanma ve Uygulamalara Bağlı Olarak Ortaya Çıkmış Kavramlar

cıyak

Düğün evinde iki tarafın birbirlerine ilahilerle attıkları ekmek parçasına cıyak denir (Özder, 1981: 23). Cıyak, Isparta ili Keçiborlu ilçesinde bereket getirmesi amacıyla atılmaktadır.

ekmek atma töreni

Anadolu’da ekmeğin davetiye olarak kullanıldığı bir yer de “*ekmek atma töreni*” dir. Düğün ekmeğinin ve yemeklerinin pişirilmesi için oduna ihtiyaç vardır. Bu odun genellikle köyün gençleri tarafından çeşitli eğlencelerle yapılır. Örneğin Mersin yöresinde düğün sahibi düğünden önce “ekmek atma töreni” yapar. Bu törende gençler bir araya gelip eşeklerine bayrak dikerek def eşliğinde odun kesmeye giderler. Düğün için oduna gitme ve bir araya gelme geleneği Uygur Türklerinde de görülür. “*toy parini*” adı verilen törende odun toplamak için gençler kendi aralarında istişarede bulunurlar (Çelepi, 2017: 296).

ekmek değiştirme

Düğünün kararlaştırıldığı gün oğlan evinden kız evine, kız evinden de oğlan evine börek göndeme geleneği Sinop yöresinde ekmek değiştirme olarak bilinmektedir (Özder, 1981: 39).

ekmek kırma

Çanakkale ili Biga ilçesi Muhacirlerinde uygulanan bir gelenektir. Gerdek odasında yengeler damadın mı yoksa gelinin mi daha uzun ömürlü olacağını anlamak ikisine birden ekmek kırdırırlar. Kim daha çok ekmek kırarsa onun daha uzun ömürlü olacağına inanılır (Kaplan, 2008: 193).

gelinin üstünde ekmek bölmek

Isparta yöresinde gelinin bereketli olması amacıyla yapılan diğer bir uygulama gelin üzerinde ekmek kırma uygulamasıdır. Gelin kayıinvalidenin evinden girerken kayıinvalidenin gelinin üzerinde ekmeği ikiye böler (Yıldız, 2021: 215).

2.4. Ekmekle İlgili Diğer Kavramlar

bey çeken

Bey ekmeği denilen ziyafeti veren kişi (Özder, 1981: 18).

ekmekçi gitme

Ankara ili Çubuk ilçesinde düğünden bir gün önce erkek tarafından ekmekçi denilen evli iki genç kadının geleneksel giysiler giyip çerez dağıtarak etrafında çocuklarla kız tarafına yaptığı ziyarete “ekmekçi gitme” denir. Kız tarafında çocuklar için yemek hazırlanır, ekmekçi giden bayanlar ise oyuna kaldırılarak oynatılır (Ergün Aydos, 2014: 87).

ekmekçi

Ankara ili Çubuk ilçesinde erkek tarafından kız tarafına yanında çocuklarla çerez götüren kadınlara ekmekçi adı verilmektedir (Ergün Aydos, 2014: 87).

okuluk

Sinop ilinde düğüne davet için okuyucu ile davetlilere gönderilen küçük ekmekler okuluk olarak adlandırılmaktadır (Özder, 1981: 80) Düğün başlamadan birkaç gün önce akrabalar ve yakın dostlar bir araya gelerek bu ekmeği hazırlarlar. Okuluk, ekmeğin davet hediyesi olduğunun da bir göstergesidir.

Sonuç

Türk kültüründe ekmek, tarihi süreç içerisinde ve günümüzde kutsal kabul edilen bir varlıktır. Ekmeğin kutsallığı ve bereketi onun bulunduğu mekânlara da taşınmaktadır. Bu sebeple doğum, düğün, ölüm gibi hayatın geçiş dönemleri inanma ve uygulamalarında ekmek

motifinin sıkça kullanıldığı görülmektedir. Bu çalışma sonrası ekmeğin Türk dünyası düğünlerde benzer inanma ve uygulamalarla kullanıldığı görülmüştür.

Yapılan taramalar sonucu ekmeğin düğün öncesinde kısmetin açılması ve kısmetin kim olduğunun rüyada görülmesi ile ilgili inanma ve uygulamalarda bir tür fal aracı olarak kullanıldığı görülmüştür. Düğün sonrasında gelinin mi damadın mı uzun ömürlü olacağına yönelik uygulamada da ekmeğe bir fal malzemesi olarak yer verilmiştir.

Düğün aşamasında farklı uygulamalarda kullanılan ekmeğin bereket, şifa verme, bolluk getirmesi amacıyla çeşitli uygulamalara konu olduğu görülmektedir. Ekmeğin bolluk getirmesi inancı sadece Türkiye sahası Türklerinde değil Özbek ve Gagavuz Türklerinde de yaygındır. En doğudan en batıya görülen bu inanma ve uygulamaların Türk dünyasının diğer bölgelerinde de görülmesi muhtemeldir. Bu sebeple bu alanlarda da konuya ilişkin araştırma yapılması ve mevcut bilgilerin ortak bir havuzda tasnif edilmesi gerekmektedir.

Türk dünyası düğünlerinde ekmekle ilgili kavramlara bakıldığında “ekmek” kelimesinin özelden genele bir anlam kazandığı görülmektedir. Günümüzde yemeğin yanında tüketilen ekmek, düğünlerde özelden genele bir anlam genişlemesine uğramıştır. Düğünün çeşitli aşamalarında verilen yemekler için “yemek” yerine “ekmek” kavramının kullanıldığı görülmüştür.

KAYNAKLAR

- Acar, Ergün (2015), *Kastamonu Yöresi Söz Varlığı*, Ankara: Gazi Kitabevi.
- Akalın, Pınar (2019), *Menemen Yöresi Geçiş Dönemi Âdetleri*, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış YLS Tezi, Çanakkale.
- Arslantaş, Fatma (2020), *Adana Yemek Kültürü*, (Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış YLS Tezi), Denizli.
- Artun, Erman (2008), *Halk Kültürü Araştırmaları*, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Atnur, Gülhan (2007), “Erzurum’da Sözden Düğüne Hediye”, *Hediye*, (Ed. Emine Gürsoy Naskali ve Aylin Koç), 404-419, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Baskakov, Nikolay Aleksandroviç (1991), *Gagauz Türkçesinin Sözlüğü*, (Akt.: İsmail Kaynak ve Abdül Mecit Doğru). Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bayatzitova, (2016), *Tatar Halk Geleneklerinde ve Yerel ağızlarında Ekmek Sözüünün Kullanımı* (Ak. Murat Özşahin), *Türk Dünyası*, 41, 7-12.
- Çelepi, Mehmet Surur (2017), *Türk Kültür Evreninde Toy Denizli Örneği*, Konya, Kömen Yayınları.
- Derleme Sözlüğü* (Cilt I-XII) (1963-1982). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Deniz, Hüseyin ve Suat Kulusaklı (2021), “*Doğu Anadolu Bölgesi*”, *Kültürel Miras Anadolu’nun Yöresel Mutfakları*, (Ed. Emrah Köksal Sezgin), 37-72, Ankara, Nobel Yayınları.
- Dinç, Ahmet (2019), *Çocuk Dili Sözlüğü*, İstanbul, Litera Yayıncılık.
- Ercilasun, Ahmet (2016), *Türk Kağanlığı ve Türk Bengü Taşları*. İstanbul, Dergâh Yayınları.
- Ercilasun, Ahmet B. ve Akkoyunlu, Ziyat (2014), *Kâşgali Mahmud Dîvânı Lugâtî’t-Türk (Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin)*, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erdem, Mehmet Dursun ve Esra Kirik (2011), *Kahramanmaraş ve Yöresi Ağızları*, Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Valiliği Yayınları.
- Erdoğan, Songül (2024), *Kırşehir Yöresi Ağızlarında Yeme İçme Kültürüne Yönelik Söz Varlığı*, *Halk Gastronomisi II*, (Ed. Mehmet Erol), 82-93, Çanakkale, Paradigma Akademi Yayıncılık.
- Ergün Aydos, Sevim (2014), *Çubuk İlçesi Geleneksel Mutfak Kültürü*, Ankara, Çubuk Belediyesi Yayınları.

- Eroğlu, Erol ve Zehra Özkanat (2014), “Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Gelenek Duvak Töreni”, *Türk Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Dergisi*, 2 (3), 272-278.
- Gökçimen, Ahmet (2010), Türkmen “İrımları” (Halk İnanışları) ve İşlevleri, *Millî Folklor*, S. 87, s. 148-158.
- Göktaş, Ömer (2011), Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar, (Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış YLS Tezi), Sakarya.
- Halıcı, Nevin (2005), *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*, Ankara, Rumi Yayınları.
- İleri, Canan (2008), *Eskişehir İli Mihaççık İlçesi ve Yöresi Ağızları*, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kaçalın, Mustafa (2015), “Ekmek”, Ekmek Kitabı (Ed. Emine Gürsoy Naskali), 347-380, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Kanar, Mehmet (2018), *Eski Anadolu Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul, Say Yayınları.
- Kaplan, Fahri (2008). Biga Yöresindeki Muhacirlerin Evlenme Âdetleri, Biga Değerleri Sempozyumu (28 Ağustos 2008), 181-196, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları: Çanakkale.
- Kesten, Fikret (2013), *Sivas Sözlüğü*, Sivas, Buruciye Yayınları.
- Korkut, Gizem (2021), “Dîvânı Lugâti’t-Türk’te Ekmek Adları”, *Dil Araştırmaları*, S.29, s. 179-196.
- Kutlu, Sabiha Seval (2011), Gaziantep Geleneksel Kültüründe Evlenme, (Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü YLS Tezi), Gaziantep.
- Muratoğlu, Malik, C. Türkoğlu ve Y. Kalafat (1996), Özbekistan- Anadolu Karşılaştırmalı Türk Halk İnançları, İstanbul, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Paçacıoğlu, Burhan (2016). *VIII.-XVI. Yüzyıllar Arasında Türkçenin Sözcük Dağarcığı*, İstanbul, Kesit Yayıncılık.
- Perçemli, Valentina (2011), Gagauz Türklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri, (Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi), İzmir.
- Sağır, Mukim (1995), *Erzincan ve Yöresi Ağızları*, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Sert, Göksel (2020), *Eskişehir İli Yörük Ağızları*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Sökmen, Cevdet ve Seda Sökmen (2021), “Akdeniz Bölgesi”, *Kültürel Miras Anadolu’nun Yöresel Mutfakları*, (Ed. Emrah Köksal Sezgin), 1-36, Ankara, Nobel Yayınları.
- Şentürk, Munise (2019), “Çankırı Yapraklı Çevrecik Köyü’nde Unutulmaya Yüz Tutmuş Düğün Gelenekleri”, *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, C.1. S.2., 122-150.
- Şirin, Hatice (2020), *Eski Türk Yazıtları Söz Varlığı İncelemesi*, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yeşil, Yılmaz (2012), Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri ve Bu Ritüellerde İcra Edilen Türler, (Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi), Ankara.
- Yıldız, Osman (2021), Isparta Merkez İlçe Ağızları, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Zülfikar, Hamza (2012), “Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek”. *Türk Dili*, 3 (728): 12-17.

