

Kentleşmenin İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi: Kadirli Örneği

Determining The Impact of Urbanization on The Tradition of Making and Sharing Yufka (Phyllo) Bread: The Case of Kadirli

Önder Yayla^a , Esra Şirin^b 

^a *Department of Gastronomy and Culinary Arts, Osmaniye Korkut Ata University, Osmaniye, Türkiye, onderyayla@osmaniye.edu.tr (Corresponding Author)*

^b *Master Student, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kütahya Dumlupınar University, Kütahya, Türkiye*

Özet

Geçmişten günümüze tüm toplumlar için en önemli besin maddelerinden olan ekmeğin, her toplumda farklı yöntemlerle yapılmaktadır. Çoğu toplumda geleneksel ekmeğin yapma sorumluluğu kadınların omuzlarına yüklenmiştir. Haliyle kadının iş hayatına girmesi sonucunda bazı ekmeğin yapım teknikleri -hatta ekmeğin kültürü- unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Özellikle kentleşme ile bireyler yaşamın hızına, teknolojiye ve modern yaşam tarzına uygun davranmışlardır. Bu da mutfak kültürünü olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle, her geçen gün somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yufka ekmeğinin gelecekte kuşaklara aktarımı güçleşmektedir. Bu çalışmada, Osmaniye-Kadirli ilçesindeki kentleşmenin ince ekmeğinden yufka ekmeğinin yapımı ve paylaşımını etkilediği üzerindeki etkisi incelenmiştir. Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışma kapsamında amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiş 10 kadın katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda, somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan yufka ekmeğinin günümüzde yavaş yavaş unutulmaya başladığı görülmüştür. Ayrıca, kentleşme yufka ekmeğinin yapımını yeni nesile aktarımını da zorlaştırmaktadır. Kentte yaşayan insanlar ekmeğinin ve yapımını zor olan yufka ekmeğini tüketebilmek için ancak bu ekmeği ücretli olarak başkalarına yaptırabilmektedir. Kentlerde bu geleneğin devam ettirilebilmesi için yerel yönetimlerin bu konuda gençlere yönelik tanıtımlar yapması ve/veya fuarlar düzenlemesi faydalı olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Kadirli, Kentleşme, Kültürel Miras, Yufka Ekmeği

Abstract

Bread, one of the most important nutrient sources for all societies from past to present, is made in different ways in every society. In most societies, the responsibility of making traditional bread has been placed on the shoulders of women. Naturally, as a result of women's entry into business life, some bread-making techniques -even bread culture- faced the danger of being forgotten. Especially with urbanization, individuals have behaved in accordance with the pace of life, technology, and modern lifestyle. This situation negatively affects the culinary culture. Hence, it is getting harder to transfer the production of yufka (phyllo) bread, which is within the scope of intangible cultural heritage, to future generations. In this study, the effect of urbanization in Kadirli district on the culture of making and sharing yufka (phyllo) bread from flatbreads was investigated. Semi-structured interview technique was used in the study carried out with the qualitative research method. Within the scope of the study, interviews were conducted with ten female participants determined by purposive sampling method. As a result of the study, it has been seen that nowadays the yufka (phyllo) bread, which is included in the intangible cultural heritage, is gradually being forgotten. Also, urbanization makes it difficult to transfer the production of yufka (phyllo) bread to the new generation. People living in the city can have others make this bread for a fee to consume the phyllo bread, which is tough to make. To continue this tradition in cities, it would be beneficial for local governments to promote and/or organize fairs on this issue for young people.

Keywords: Kadirli, Urbanization, Cultural Heritage, Yufka (Phyllo) Bread

For Citation: Yayla, Ö., Şirin, E. (2022). Kentleşmenin İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi: Kadirli Örneği. *Journal of Academic Value Studies*, 8(4), 362-373. <http://dx.doi.org/10.29228/jav.66366>

Received: 14.11.2022 Accepted: 26.12.2022

This article was checked by *intihal.net*



1. Giriş

Geçmiş insanlık tarihi kadar eski olan ekmeğin, insanların sofralarından eksik etmediği besin öğelerinden biri olmuştur (Bayoğlu, 2014). Geçmişte insanlar avcılık-toplayıcılık yapmışlar ve doğanın kendilerine sunduğu gıdalarla beslenmek zorunda kalmışlardır. Ancak buğday bitkisinin bulunup toprağa ekilmesiyle yerleşik hayata geçmişlerdir (Ceyhun Sezgin & Bülbül, 2017; Kaya & Yaman, 2021). Buğdayın, insanların yerleşik hayata geçerek topluluklar halinde yaşamasına ve çeşitli medeniyetlerle etkileşime geçmesine katkısı oldukça büyüktür (Atak, 2017). Buğdayın toprakta işlenmesi yaklaşık 10 ila 12 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Türkiye'nin güneydoğusunu da içine alan Mezopotamya bölgesi buğday tarımının ilk yapıldığı bölge olarak kabul edilmektedir (Özberk vd., 2016; Atak, 2017; Ceyhun Sezgin & Bülbül, 2017). Buğday tarımıyla birlikte insanlar bu bölgede ekmeğin yapmaya da başlamışlardır. Ekmeğin yapımının tarihi ise MÖ 10.000 yıllarına dayanmaktadır (Şen & Ekinci, 2020). Ekmeğin yapımını öğrenen ve bu konuda kendilerini geliştiren Mısırlıların ekmeği Akdeniz'e taşıdıkları düşünülmektedir. Mısırlılardan öğrendikleri ekmeği Avrupa'ya taşıyanlar ise Yunanlılar olmuştur (MEGEP, 2018). Anadolu'da yaşayan Hititliler ise kendi dönemlerinde çeşitli ekmeğin yapmışlardır. Şekillerine ve içlerine koydukları malzemelere göre de ekmeği isimlendirmişlerdir (Kaya & Yaman, 2021). Ekmeğin Mısır, Mezopotamya, Antik Anadolu ve Yunan uygarlıklarının en önemli besin öğesi olmuştur (Albustanlıoğlu, 2019). Ekmeğin un, su ve tuzun belli oranlarda karıştırılarak yoğrulması ile elde edilen hamurun, dinlendirildikten sonra şekillendirilerek pişirilmesi sonucunda ortaya çıkan bir üründür. MÖ 2.000'li yıllarda 16 çeşit ekmeğin üretildiği tespit edilmiştir (MEGEP, 2012). MÖ 1.800 yıllarında Mısırlıların mayayı bulmasıyla ekmeğin mayalı olarak da pişirmeye başlanmıştır (MEGEP, 2018). Türklerin ekmeğin tanışmaları ise Orta Asya'da olmuştur. Türkler, henüz Orta Asya'da iken ekmeğin "etmek/ötmek" demişlerdir (Özgüdenli & Uzunağaç, 2014; MEGEP, 2018). Uygurlarda, Harzemşahlarda & Çağatay Türkçesinde ekmeğin "ötmek" olarak belirtilmiştir. Kıpçak, Memluk ve Uygur belgelerinde ise "etmek" olarak geçmektedir (Alyakut & Küçükkömürler, 2018; Şen & Ekinci, 2020; Boztoprak, 2021). Türkler genellikle ekmeğin için "nan" kavramını kullanmışlardır. Osmanlılar ekmeğin yüceltmek ve kutsal olduğunu ifade etmek için ona "nan-ı aziz" demişlerdir (Zülfikar, 2012).

Kültür yaşayan bir olgudur. Dolayısıyla kültürün yaşayabilmesi için özgünlüğün ve yaratıcılığın ön planda olması gerekir (Babacan, 2021). Kültür toplumdan kopmuş olarak gösterilemez. Çünkü kültür toplumların geçmişten bu yana biriktirdiği her şeydir ve bulunduğu noktada kendine ait değerler ve gelecek nesillere bırakılacak eserlerdir (Sayın, 2019). Kültür kavramı; toplumun dininin, ahlakının, hukukunun, entelektüelliğinin, estetiğinin, dilinin, ekonomisinin ve biliminin bir araya gelerek uyum içinde olmasıdır (Babacan, 2021). Bir arada yaşayan insanların süreç içerisinde yaşam biçimlerinin, değerlerinin, maddi ve manevi birçok unsurlarının bir araya gelerek oluşturduğu genel geçer özelliklerin tamamı kültür olarak adlandırılabilir (Akdere, 2018). Kültürel miras, bir toplumun yaşayış biçimi, düşünme biçimi, çeşitli davranışlar ile ekonomik, sosyal ve gelecek toplumlara aktarılabilen değerlerin tümüdür. Somut olmayan kültürel miras kavramı ise halk bilimi anlamıyla meydana gelmiştir. 1972 yılında UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)'nun doğal ve kültürel miras kurumu sözleşmesi ile uluslararası düzeyde ortaya çıkmış ve tanınmıştır (Oğuz, 2009; Karabaşa, 2014). Somut olmayan kültürel miras, UNESCO tarafından yayınlanan sözleşme içeriğinde şöyle tanımlanmaktadır: "Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarını bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar"dır (Karabaşa, 2009). Ekmeğin, Türk milletinin somut olmayan kültürel miraslarından başlıcasıdır.

Coğrafi konumu nedeniyle Anadolu çeşitli uygarlıkların uğrak yeri olmuştur. Bu da Anadolu'nun mutfak kültürüne ve dolayısıyla ekmeğin kültürüne olumlu yansımasıdır (Güler, 2016; Şen & Ekinci, 2020). Buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek ve eğer ihtiyaç duyulursa içerisine şeker, enzim ya da enzim kaynaklı malt unu, vital glüten ve katkı maddesi eklenerek teknolojiye uygun şekilde yoğrulan, dinlendirilen ve fermantasyon işlemi yapıldıktan sonra pişirilen ürüne ekmeğin denilmektedir (Coşkuner, Karabaş & Ercan 1999; MEGEP, 2012; Ertürk vd., 2015; MEGEP, 2018). Türkiye'de en çok bilenen ekmeğin kültürü, ince ekmeğin yapımı ve paylaşımı geleneğidir. Türkiye'de ince ekmeğin yapımı lavaş olarak tandırda; yufka ekmeği olarak da kızgın sac üzerinde yapılmaktadır (Ceyhun Sezgin & Bülbül, 2017; Alyakut & Küçükkömürler, 2018). İnce ekmeğin, Anadolu'nun neredeyse tüm bölgelerinde genellikle lavaş ve yufka olarak adlandırılmakta ve bunlardan çeşitli yemek türleri de yapılmaktadır (Alyakut & Küçükkömürler, 2018; www.ktb.gov.tr). İnce ekmeğinden yufka ekmeği yapımı ve tüketimi daha çok iç Anadolu'da yapılmakta birlikte diğer bölgelerde de yapılarak tüketilmektedir. Yufka ekmeği yapımı özellikle teknolojik ekipman gerektirmeyen yöntemlerle yani geçmişten bu yana aynı geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır (Alyakut & Küçükkömürler, 2018; Kurt, 2020). Mayalı veya mayasız yapılan hamurun oklava veya elle daire ve oval şekil verilen ekmeğin türlerinden olup lavaş, katırma, yufka veya jupka Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye'de yaşayan halklara sadece yemek amaçlı bir tüketim maddesi değil aynı zamanda bu topraklarda geçmişten günümüze aktarılan ortak yapma ve paylaşma geleneğidir (Boztoprak, 2021; www.ktb.gov.tr). Anadolu'da yaygın olarak yapılan yufka ekmeği Türkmen dilinde her şeyin incesi anlamında kullanılmaktadır (MEGEP, 2018). Yufka ekmeği bazı bölgelerde "şebit-sebit-şibit" (Tekirdağ-Malkara), "işkefe" (Tokat, Artova) ve "gardalac" (Tokat, Eskişehir,

Ankara) olarak ifade edilmektedir (MEGEP, 2018). Hamurların küçük parçalara ayrılması anlamına gelen "beze" ve "künt" (Erzurum) ifadeleri de kullanılmaktadır (Bayoğlu, 2014; Alyakut & Küçükkömürler, 2018). Yufka ekmeğinin yapımında, ekmeği açmak için ahşap olan ince uzun silindirik şekilde oklava kullanılmakta, pişirmek için yine ince uzun biraz enli ve yassı "evre ağaç veya pişirgeç" adı verilen araç kullanılmaktadır (Alyakut & Küçükkömürler, 2018). Yufka ekmeğinin hem yaz sıcaklarına dayanıklı olması hem de uzun süre bozulmadan kalabilmesi, Türklerin tercihinde etkili olmuştur (MEGEP, 2018). Günümüzde yufka ekmeği daha çok kadınlar tarafından yapılmaktadır. Günümüzde gençler ve çocuklar da dahil edilerek onların öğrenmesi sağlanmakta ve yufka ekmeğinin sürdürülebilir olması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir (www.ktb.gov.tr).

Şehir kavramını ifade eden ilk kent alanı, MÖ 4.000 yıllarına dayanmaktadır. Orta çağ dönemlerinde özellikle Avrupa'da ticaretin hız kazanması, geniş ve büyük kentlerin oluşmasını sağlamıştır (Şensoy, 2005; Negiz, 2017). Sanayi devriminden sonra endüstrinin belirli bölgelerde toplanmasıyla demografik yapıda hızlı değişimler yaşanmıştır. Bu değişimlerin en önemli nedenlerinin başında kentleşme gelmektedir. Kentleşme, nüfusun bir bölgeden başka bir bölgeye geçerek o yerleşim alanında nüfus yoğunluğunun yaşanmasıdır. İnsanın kente has kurallara uyum sağlaması, ekonomik kaynağını kentten sağlaması, kent hayatında sosyal iletişiminin uyumlu olması kentleşme özelliğinin belirtisidir (Karabağ, 2004). Kırsal alandan kente gelip yerleşen insanların kent kültürüne uyum sağlamaları için uzun bir süreç gerekmektedir. Demografik yapı, geleneksel yaşam tarzı olanların uygar yaşam tarzının olduğu kent alanına yerleşmesiyle oluşmaktadır. Dolayısıyla, kentte çok fazla farklılık oluşur ve bu da kentleşmenin uzun bir süreç almasına neden olur (Özfidaner, 2007). Kırsal alandan gelerek kente yerleşenlerin yaşam biçimleri, değer yargıları kent kültürüne yakın ise kentleşme uzun sürmemektedir (Ağcadağ, 2011). Kentleşme ile birlikte kente yerleşen bireylerin kültürel değerlerinde değişimler yaşanmakta olup bunlardan bazıları ise kadınların çalışma yaşamında yer alması, tüketim biçimleri, çekirdek ailelerin olması, sosyal ilişkilerde değişim, komşuluk ilişkilerinde azalma, kişilerin giyim tarzında farklılıklar, kadının aile içindeki rolünün değişmesi gibi unsurlardır (Çan, 2014). Kent yaşamının toplum hayatını önemli ölçüde etkilediği açıktır. Özellikle unutulmaya yüz tutmuş geleneksel ve yapımı zor olan yemek kültürü bu durumdan oldukça önemli derecede etkilenmektedir (Rzayeva, 2020).

Sanayi devrimi ile birlikte hız kazanan kent oluşumuyla kentleşme süreci başlamıştır. Kentleşmenin farklı kültürleri barındırmasıyla birlikte kültür etkileşimleri yaşanmıştır. Farklı kültürlerin bir araya gelmesi sonucunda en çok etkilenen alan ise mutfak kültürü olmuştur. Ülkeler, insanlığın geçmişten günümüze bırakmış olduğu tüm değerli eserleri kültürel miras kapsamında korumaya çalışmaktadır. İnce ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği de somut olmayan kültürel miras kapsamında korunmaya çalışılmaktadır (Kurt, 2020). Kentleşme neticesinde nüfusun büyümesi, somut olmayan kültürel miraslardan yufka ekmeğinin yapılışını ve tüketimini tehdit etmektedir. Bununla birlikte, yufka ekmeği kültürünün yeni nesillere aktarımı da zorlaştırmakta ve hatta zamanla yeni nesillerin bu ürünü öğrenmesine engel olmaktadır (Rzayeva, 2020). Bu çalışma ile kırsal ve kentsel yaşamın bir arada olduğu Osmaniye'nin bir ilçesi olan Kadirli'de kentleşmenin yufka ekmek yapımı, paylaşımı ve tüketimi kültürünü nasıl etkilediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma ile kentsel alanlarda yufka ekmek kültürünün güncel durumu ortaya çıkarılacaktır. Bu sayede, kentleşmenin yufka ekmek kültürünü hangi açılardan etkilediği belirlenebilecektir.

2. Yöntem

Bu çalışma, kırsal ve kent yaşamının birlikte yer aldığı Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde, kentleşmenin somut olmayan kültürel miras kapsamındaki ince ekmek yapımını, paylaşımını ve tüketimini nasıl etkilediğini belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada kentleşmenin özellikle yufka ekmeğinin yapımı üzerindeki etkisine değinilmek istenmiştir. Bu kapsamda, çalışmada şu sorulara cevap aranmıştır:

- Yufka ekmeği yapımı ve tüketimi kentleşme sürecinde nasıl bir değişim göstermiştir?
- Yaşanılan mekân ve zaman yufka ekmeği yapımını, paylaşımını ve tüketimini nasıl etkilemektedir?

Çalışma nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışma evrenini Kadirli ilçesinde yaşayan 126.941 kişi oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında 10 kadın katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Katılımcılarının en az 20 yıl Kadirli ve çevresinde yaşamış olması, çalışmada ön koşul olarak belirlenmiştir. Özellikle Kadirli şehir merkezinde ikamet eden ve yufka ekmek yapımını bilen kadın katılımcılar tercih edilmeye çalışılmıştır. Yapılan araştırmanın bulgularına doğru bir şekilde ulaşılabilmesi amacıyla araştırmacı, çalışacağı ortamda kendisi yer alarak doğrudan gözlem ve görüşme yapmıştır. Çalışma verileri Mart-Haziran 2022 tarihleri arasında toplanmıştır.

3. Bulgular

Çalışma sorularına ilişkin bulgular ilgili başlıklar altında verilmiştir.

3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Çalışmada Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde yaşayan 10 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Katılımcı Sayısı	%
Kadın	10	100
Medeni Durumu		
Evli	10	100
Sahip Olduğu Çocuk Sayısı		
Var	9	90
Yok	1	10
Yaş		
35-45	3	30
46-55	5	50
56 ve üzeri	2	20
Çalışma Durumu	Katılımcı Sayısı	%
Çalışıyor	2	20
Çalışmıyor	8	80
Doğum Yeri		
Osmaniye-Kadirli	7	70
Farklı il veya ilçe	3	30
Kadirli Şehir Merkezinde Yaşadığı Süre	Katılımcı Sayısı	%
0-5 yıl	2	20
16-20 yıl	3	30
21 yıl ve üzeri	5	50
Köyde/Kırsalda Yaşadığı Süre		
0-5 yıl	2	20
16-20 yıl	6	60
21 yıl ve üzeri	2	20

Yapılan araştırmada katılımcıların tamamını kadınlar oluşturmaktadır. Ayrıca, katılımcıların tamamının evli olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların %90'ının çocuk sahibi olduğu, %10'unun ise çocuk sahibi olmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların %50'si 46-55 yaş arasındaki, %30'u 35-40 yaş arasındaki ve %20'si 56 yaş ve üzerindeki kişilerden oluşmaktadır. Katılımcıların çalışma durumuna baktığımızda ise %20'si çalışıyor; %80'i çalışmıyor olarak belirlenmiştir. Katılımcıların %70'inin Kadirli'de olduğu %30'unun ise farklı ilden veya ilçeden olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan %20'sinin son 0-5 yıldır, %30'unun son 16-20 yıldır ve %50'sinin ise son 21 ve üzeri yıldır Kadirli'de şehir merkezinde yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların köy/kırsal alanda yaşadığı süre ise %20'sinin 0-5 yıl, %60'ının 16-20 yıl ve %20'sinin 21 yıl ve üzeri olduğu tespit edilmiştir.

3.2. Yufka Ekmeği Yapımı İçin Kullanılan Malzemeler ve Oranları

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda yufka ekmeğinin un, su ve tuz karışımından yapıldığı ve tüm katılımcıların hazırlık aşamalarında genellikle aynı yöntemi uyguladığı ve oran olarak hemen hemen birbirine yakın hazırladıkları anlaşılmıştır.

"Ya 10 kilogram una şimdi 4-5 yemek kaşığı tuz yeter. Onu da karıştırıracan suyunan yoğuracan" (K1).

"Diyelim ki bir tane leğenimiz var. Kepekli un kepeksiz un senin isteğine bağlı. Sonra tuz sonra su garsalama (unu hamuru dönüştürürken biz ona garsalama deriz) hamuru yoğurur ondan sonra ister dinlenir ister dinlenmez bezisini yapar üstüne nemli bez katıyoruz" (K5)

Teknolojinin gelişim göstermesi geleneksel yufka ekmeğinin hazırlık aşamasını etkilemiştir. Katılımcıların bir kısmı ise bunu şu şekilde ifade etmişlerdir.

"Un, su, tuz leğende unu eliyok. Tuzunu etrafına atıyoz. Tüm malzemeler göz kararı konulup yoğururken yumruluyoz ama şimdi fırında makinede yoğruluyor" (K5).

"Un, su, tuz büyük bir leğende yoğuruyoruz. Önceleri elde yoğruluyordu şimdi makinelerde yoğuran var" (K9).

Geleneksel yöntemle hazırlanan yufka ekmeği hamuru için öncelikle buğday unu leğene alınır sonrasında tuz unun etrafına ilave edilir ve istenilen kıvama gelecek kadar su katılarak yoğrulur. Yoğurma işlemi elle yumruklanarak yapılır ve tamamlanır. Sonrasında hamur ister dinlensin ister dinlenmesin ufak parçalara bölünerek yuvarlak bezeler haline getirilir ve bezelerin üzeri nemli bez ile örtülür. Nemli bez hamurun kurumasını önler. Katılımcılar yufka ekmeğini açmak için ise şu ifadeleri kullanmışlardır.

"Yanımıza biraz ufra (un) alırız beze yaparız. Önce daha çabuk yapmak için bezeleri alırız önce ufak ufak yapıp üzerine koyarız daha çabuk açılması için yere ufak bir sofraya sereriz açılan ekmeği üst üste koyarız" (K10).

"Ununu hazırlarız yerine hazırlarız açarız. Açarken oklava, un kullanırız. Biz yere sereriz üst üstüne ununu (ufra) alsın pişiririz. Bazı yerlerde bilmiyollar ufra nedir. Biz açarken kullandığımız una ufra deriz eski tabir" (K5).

Geleneksel olarak pişirilen yufka ekmeği eski çağlardan bu yana ihtiyaçlar doğrultusunda hazırlanan ekipmanlarla yapılmıştır. Katılımcılar, kullanmış oldukları ekipmanları şöyle ifade etmişlerdir.

"Yere ita sereriz üzerine tahta koyuyoruz. Oklava, pişirmek için sac, çevirmek için evraç deriz onu kullanıyoruz" (K6).

"Altımıza çul üzerine ita ederiz iki tane üst üste seriyoz. Oklava, ekmek tahtası, fırın, sac, evreç" (K10).

"Oklava, evraç, sac, odun, ekmek açma tahtası ondan sonra işte ekmeğe yapacan tahtanın üstünde oklaynanda serecen sacın üstüne, evraçları pişirecen koyacan" (K1).

Beze olarak ayrılan her bir parça, ekmek tahtası üzerinde oklava yardımıyla 1-2 milimetre kalınlığında 50-100 santimetre çapında açılarak bez üzerine serilir. Açarken kullanılan ve ufra denilen bir miktar un serpilir ve ekmek açıldıktan sonra bez üzerinde ufrasının ekmek hamuruna karışması beklenir (Alyakut & Küçükkömürler, 2018). Kentleşmenin yufka ekmeği yapımı için kullanılan malzemeler ve oranlar üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı görülmüştür.

3.3. Yufka Ekmeğinin Pişirilme Tekniği

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yufka ekmek yapımını aynı şehirde yaşamalarına rağmen farklı bölgelerde birbirine benzer pişirme teknikleri kullandıkları ve aynı ekipmanları kullandıkları belirlenmiştir. Katılımcılar pişirme teknikleri hakkında şu bilgileri vermişlerdir.

"Pişireceğimiz ekmeği beş tane beş tane alıyoruz ters çeviriyoruz pişiriyoruz. Biri sacın üstünde çeviririz bir de fırının içinde çeviririz. Ekmeği piştikten sonra üzerine dağılmasın diye tepsi koyarız" (K10).

"Ya biz eğer odun varsa odun ateşinde pişiririz. Odun kalınsa üst üste koyar sacı koyarız onda pişiririz. Önü açık tenekede seyyar sac fırın oluyor. Çalı koyarız çalının alevinde üstüne sac koyarız. Orada salları ekmeğe evreçle sacın içinde sallanır öyle pişer" (K5).

Pişirmek için kullanılan ateşi yakma yöntemleri de yöreden yöreye ve yaşam koşullarına göre farklılık göstermektedir. Bu açıdan katılımcılar şu ifadeleri kullanmışlardır.

"Küncünün sapını yaşken top halinde kurutulur ekmek yapımında kullanılır. Ona da kümül denir. Bir şeikle odunları fırın kenarına getiriyok. Sacın altına atıyok. Pişirip pişirip koyuyollar. Çalı da atıyok odun da atıyok sönmesin diye güzel oluyor" (K3).

"Eskiden Koza çöpü (pamuğun kalmış çöpü) çalıyla ateş yakıyoz" (K9).

"Odun ateşinde pişiriyoz. Biz genelde odun kullanıyoz. Olmazsa her türlü çaresine bakıyon. Sacı üç dört taşın üstüne koyuyoz öyle pişiyoz" (K4).

Pişirme tekniği şehrin farklı bölgelerinde aynı şekilde uygulanmaktadır. Ayrıca kullanılan ekipmanlar da işlevselliği ve kullanım kolaylığı açısından aynı olmaktadır. Fırında ya da sadece birkaç taş üstüne konan sacta pişirme tekniği yapılacak

alanın olup olmamasına göre farklılık göstermektedir. Bununla birlikte, katılımcıların ifadelerine göre yakmak için odun, kumül, koza çöpü, çalı gibi bitki kalıntıları kullanılmaktadır. Bunun en önemli sebeplerinden biri ise yöre halkının ettikleri tarım ürünlerinin hasat sonrası kalıntıları bu şekilde değerlendirmeleridir ve bu da pişirme tekniğine yansımıştır. Kentleşmenin yufka ekmeğinin pişirilmesi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı görülmüştür.

3.4. Yufka Ekmeğinin Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

Yufka ekmeği yapımı için kullanılan araç ve gereçler tüm katılımcılar için benzer olmaktadır. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde kullanılan araç ve gereçler için şu ifadeler kullanılmıştır.

"Tahtaların altına serdiğimiz beze önce sele derdik şimdi sofra ve çul deniyor. Oturmak için minder, oklava, evreç, ekme tahtası" (K10).

"Altımıza çul üzerine ita ederiz iki tane üst üste seriyoz. Oklava, ekme tahtası, ekme fırını, sac, evreç" (K1).

Geçmişten günümüze yufka ekmeği yapımı için kullanılan araç ve gereçler aynı olmakla birlikte zaman içerisinde işlevleri değişmemesine rağmen kullanılan ifadelerde değişimler olmuştur. Bundan ürünün yapımında kullanılan malzemenin etkisi de olmaktadır. Kentleşmenin yufka ekmeğinin yapımında kullanılan araç ve gereçler üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı görülmüştür.

3.5. Yufka Ekmeğinin Muhafaza Edilmesi

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda yufka ekmeği muhafaza koşulları benzerlik gösterdiği görülmüştür. Ancak yufka ekmeği tüketim süresi muhafaza koşullarına etki etmektedir. Katılımcılar yufka ekmeğini muhafazası konusunda şu ifadeleri kullanmışlardır.

"Kışın çok yapıyo yazın az yapıyoz. Ekme fırçalarına koyuyoz kışın iki ay yazın en fazla bir ay saklarız. İyi pişmesi gerekiyo. İyi kızarması lazım. Yazın çok çabuk bozuluyor" (K10).

"Üç ay dayanıyo korursan ekme rutubetli olmazsa nemlenmezse dayanıyor. Ben fıçı'ya koyuyom. Eskiden fıçıya koymuyoduk. Eskiden nereye olsa oraya koyuyoduk ama apartmanda fıçıya koyuyok" (K4).

Zaman içerisinde muhafaza tekniklerinde de değişimler yaşanmış bunun nedeni ise iklim koşullarının köy ve şehir alanlarında farklılık göstermesidir. Coğrafi koşulların ve yaşanan mekanların yufka ekmeğinin muhafaza edilmesini olumlu ve olumsuz açıdan etkilemiştir.

"Eskiden sininin içine bez seriliyodu üst üste koyup üstüne bez örtüyorduk şimdi fıçı kullanıyorlar" (K7).

"Şimdi şeyler var ekme kazanları kapalı onlara koyuyoruz biraz soğuyunca hiç bayatlamıyo taze olarak duruyo. Bi yılda sürebiliyo o şeyi yani bayatlamıyo. Hava almıyo. Hava sıcak olursa tabii şey olur kurtlanma olur ama biz taze taze yaptığımız için aydan aya yani örtmeye gerek yok. Altına bez koyuyoz üstüne kapağını örttükümü hiç bişey olmuyo. Taze duruyo" (K2).

Katılımcılar şehir yaşamına ve yaşadıkları bölgenin iklim koşullarına uyum sağlayarak yufka ekmeğini muhafaza tekniği geliştirmişlerdir. Geliştirdikleri muhafaza tekniğini köy yaşamına da taşıyarak ihtiyaçları olsa da olmasa da orada da kullanmaya başlamışlardır. Dolayısıyla kentleşme yufka ekmeğinin muhafaza edilmesini önemli ölçüde eklemiştir.

3.6. Yufka Ekmeğinin Tüketimi

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yufka ekmeğini köyde yapma imkanları olmasından dolayı genellikle her öğün tüketilebilirken şehir hayatında yaşadıkları mekânda yapmak için gerekli olanağı bulamadıklarını bundan dolayı ara ara tüketebildiklerini katılımcılar ifade etmişlerdir.

"Ya köydeyken önce somun ekmeği yok ya böyle sürekli yufka ekmeğini her şeynen yedik amma burada bir dolma, sarma, içli köfte olduğunda yeniliyor. Zaten yapacak yer yok nası yapım" (K1).

"Ya mesela ıslatıyok suyla gerek duyduğunda tüketiyoz. Genelde ekme yenecek yemeklerin yanında piyoz. Dolmada, sarmada, çorbada" (K5).

Şehirde apartmanda yaşayan bireyler buldukları yerin yaşam koşullarına uyum sağlayarak ekme ihtiyaçlarını fırın, market gibi yerlerden karşılamaktadır. Eğer yufka ekmeği yapma imkânı olanlar kendilerini ziyaret ettiklerinde yufka ekmeğini getirirlerse, önemli olduğunu düşündükleri ya da bazı sevdikleri yemeklerin yanında azar azar yufka ekmeğini

tüketmektedirler. Katılımcıların bir kısmı ise hem köyde hem de şehirde evleri olduğu için yufka ekmeğini köyde belirli zamanlarda pişirerek şehre taşımaktadır ve her öğün tüketme imkânı bulabilmektedir.

"Hani zaten köyde yaşıyoruz. Genelde burada şehirde yapamadığımız için burada yapma imkânımız yok mesela günde tüketiyoruz. Mesela sabahları hani Ekmekçi de geliyo ekmek alıyoruz veya börek yapıyoruz çörekmiş sabah kahvaltılarında öğlen ve akşamları genelde düzenli, mesela onu ıslatıyoruz üstünü örtüyoruz sofranın arasında o biraz yumuşuyo ondan sonra yemeğen yanında tüketiyoruz" (K2).

Yufka ekmeği tüketimini seven ve yeme alışkanlığı olan aileler köyde yufka ekmeği tüketim alışkanlıklarını aynı şekilde şehirde de devam ettirmektedir. Ancak yufka ekmeği yapma imkânı olmayan aileler ise şehirde genellikle mayalı ekmek tüketimini yapmaktadırlar.

3.7. Yufka Ekmeği Yapmak İçin Zaman Ayırma

Geleneksel yufka ekmeği yapımı için belli bir zaman ayrılması gerekmektedir. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde katılımcılar şu ifadeleri kullanmışlardır.

"Şu an ya burada yapılırsa zaman ayrılır. Bir günümüzü ayırıyorduk önceden ama şimdi apartmanda yapılmadığı için burada yer yok yapılacak yer yok. Duman olduğu için yapılmıyo. Komşular rahatsız olur. Herkese burada duman gider" (K5).

"Onu mecbur ayıracan. Köyde de evde de. Müstakil bahçeli evde oturuyorduk komşuları topluyoduk. Apartmanda yapılmıyo ah yer olsa keşke olsa yaparık. Sac yok, oklava yok hadi onları bulsak yer yok" (K7).

Yufka ekmeği yapımı, zaman ayrılması gereken ve emeği zor bir üründür. Yufka ekmeği özellikle kadınların sorumluluğunda olmaktadır. Şehir yaşantısında kadınların iş hayatına girmesi ile birlikte yufka ekmeği yapımına zaman ayırmalarını zorlaştırmaktadır. Bununla birlikte gerekli araç ve gereçlerin temini, mekânsal alanın olmaması, tek başına yapımı zor olduğu için yufka ekmeği yapımını ve sürdürülmesini olumsuz yönde etkilemektedir.

"Zaman ayırmaya çalışıyoruz. Hafta sonu yapacam tek kişiyle yapılmıyo. Çalıştığım için zaman yok. O zamanda parasıyla yaptırıyor. Müstakil eve gidiyosun, köyüne gidiyon, akrabana gidiyon yapıyoz. İstersen oluyo" (K4).

"Ama şimdi yapamıyorum. Sağlık durumundan dolayı. 50 yaşına kadar yaptım" (K3).

Yufka ekmeği yapımı emeği zor olmasından dolayı sağlık problemi yaşamayan insanların yapabileceği gıda ürünü olmaktadır.

3.8. Ekmeği Yapmak İçin Mekânsal Olarak Ayrılan Alan

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yufka ekmeği yapımı birkaç kişiyle yapılmakta bu nedenle belli bir alana ihtiyaç duyulmaktadır. Katılımcılar yufka ekmeği yapımı için ne kadar alana ihtiyaç duyulduğunu şu ifadelerle belirtmişlerdir.

"Dört kişi diyelim en azından dört metrekaare alana kuruluyok. Rahat hareket etmek için" (K10).

"Biz iki kişiyle de yapıyok beş kişiyle de yapıyok. 10-12 metrekaare alan yeterli oluyo" (K8).

Şehir yaşamında yufka ekmeği için mekânsal olarak belirli bir alan ayırmak zor olmaktadır. Evlerin birbirine bitişik olması ya da apartmanların sık yer alması yufka ekmeğinin yapımı için yeterli alan olmasını engellemektedir.

"Apartmanda alan olmuyo. Binalar çok fazla yokken yapılabiliyodu. Dört metrekaare olur bir ekmek yapmak için 2-3 kişiyle üç metrekaare olur. Eski komşularımın evi içinde elektrik ocağında yaptık. Odun ateşinin zevkini vermiyo" (K4).

"Burada pek kimse yapmıyo. Genelde herkes köyde olan köyde yapıp getiriyo. Yaylası olan yaylaya gidip orada yapıp getiriyo burada hiç yapan yok kimse yapmıyo yani" (K2).

3.9. Yufka Ekmeği Yapımı İçin Zaman Aralığı

Yufka ekmeği yapımı kışlık ve yazlık olarak yapılmaktadır. Bununla birlikte emeğinin zor olmasından ve mekân olarak belli bir alanın ayrılması gerektiğinden dolayı bir kerede çok sayıda yapılmaktadır. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde katılımcılar şu ifadeleri kullanmışlardır.

"İki ayda bir ekmeği yapardık. Kalabalığa göre değişirdi. Kalabalık oldu mu ayda bir kere" (K9).

"Biz sekiz kardeş idik on beş günde bir ayda bir yapıyoduk. Köylerde her misafir geldiğinde yemeksiz gönderilmiyo yelleri. Şehirde ayda iki ayda bir yapıyorduk" (K7).

Yaşanılan mekân ekmek yapım sıklığını etkilemektedir. Köylerde tüketime göre yufka ekmek yapımı daha sıkı olmakta ancak şehir yaşantısına daha uzun sürede bir yufka ekmeği yapılmaktadır. Ailelerin küçülmesi, komşuluk ve akraba ilişkilerinde görülen zayıflama yufka ekmeği yapımını ve tüketimini etkilemektedir.

3.10. Özel Günlerde (Cenaze, Düğün, Nişan, Sünnet, Bayramlar) Yufka Ekmeği Yapımı

Yapılan görüşmelerde katılımcılar yufka ekmeğini özel günlerde (cenaze, düğün, nişan, sünnet, bayramlar) insanların bir araya gelerek yaptıklarını şu ifadelerle dile getirmişlerdir.

"Düğünlerde kesin yapılırdı. Çok yapılırdı. Sabahtan akşama kadar. 2-3 gün ekmek yapılırdı. O zaman 7-8 kişi ile yapılırdı. Herkesin çevresine göre değişirdi" (K7).

"Köyde yapılıyo, şehirde daha çok istiyoz da zaman buldukça yapıyon. Mesela bayram öncesi şehirde de olsa yapıyoz. Mesela düğüne gelenler yufka yok mu diyorlar. İstiyorlar. Seviyorlar. Her zaman yemedikleri için" (K10).

Kırsal alanda fırınların açılması hayatı kolaylaştırmış ve böylece özel günlerde kalabalıkların olmasından dolayı yufka ekmeği yapımını etkilemiştir.

"Düğünlerden önce yapıyorduk ama şimdi yapılmıyor. Çünkü zahmetli oluyo. Şimdi hamuru yapıyok fırına veriyok orada yapılıyo. Yufka ekmeği daha çok israf oluyo" (K6).

Yufka ekmeği yapımı hem zor ve zaman aldığı için hem de israf edilmemesi açısından fırınlarda ekmek yaptırılıp getirilmektedir.

3.11. Yufka Ekmeğinin Yemeklerin Yapımında Kullanımı

Katılımcılarla yapılan görüşmede yufka ekmeğini genellikle yemek yapımında tercih ettiklerini şu ifadelerle belirtmişlerdir.

"Sade yemeklerin yanında tükettirdik sarmada, bulgur pilavı, dolma. Annem biz çocuğken ekmeği ufalardı pekmez, tereyağı eritildi ekmeği tükettirdik. Böyle bir tepsinin içine koyardı hepimiz yerdik. Tok tutardı" (K7).

"Sadece yemek yanında yeniyo bayatlamaya başlarsa bitsin diye tava böreği yapıyo" (K4).

Yufka ekmeği şehirde tüketimi önemli yemeklerin yanında sade olarak tüketiliyor. Daha pratik olması nedeniyle ekmek sulanarak yumuşatılıp börek yapımında kullanılıyor.

3.12. Köyden Kente Göçün Yufka Ekmeği Yapımına Etkisi

Köyden kente göç hareketi geleneksel olarak yapılan yufka ekmeğini ciddi boyutta etkilemiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yaşanılan mekân yeterli imkânı sunmaması, ekonomik sebepler, komşuluk ilişkilerinin zayıflaması gibi sebeplerden dolayı yufka ekmeği yapımına etkisini şu ifadelerle dile getirmişlerdir.

"Yapılacak alan yok. Alan olsa komşu bulur, yapılacak yer olsa imkân buluruz alan olunca malzemesi olan oluyo komşulardan alırız" (K10).

"Müstakil evde oturuyordum oraya da fırın yaptırdım köyden gelenler de kümül, odun getiriyollardı yapıyordum hemen sini getiriyordum yapıyorduk. Yalnız yapamazdım komşularla yapardım. Şimdi apartmana geçince nerede yapacam yapamıyorum. Mesela elektrikli sacım olsa aha yapabilirim ama odun ekmeği gibi olmaz" (K3).

"Şu anda ekonomik olarak zor çünkü un çok pahalı, köye gitmek daha masraflı şimdi yapamıyorum. Şimdi özel olarak gitmiyorum biri denk gelecek anca" (K6).

Göç hareketlerinin olumsuz etkilerinden birisi de geleneksel mutfak kültürünün kent yaşamında yapımının zor olmasıdır. Kırsal alanda imkanların uygun olması geleneksel yufka ekmeğini yapımını devam ettirirken kent yaşamında aynı imkanların olmaması yufka ekmeği yapımının zorlaştırmaktadır. Ev içinde yapılamayan ürün dışarıda mekânsal olarak yer bulursa dahi toplumun buna müdahale etmesiyle yapılamamaktadır.

3.13. Kent Hayatının Yufka Ekmeği Yapımı Üzerindeki Etkisi

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yufka ekmeği yapımını ve tüketimini etkilediğini şu sözlerle ifade etmişlerdir.

"Burada kermeste yapıyollar, satıyollar. Apartmanda olmuyor geri müsait olan yapıyor. Apartmanda herkes müsaade etmiyor" (K3).

"Apartmandakiler yapmıyo. Yok olmaya başladı biz şimdi yaptırmaya başladık. Yaparı da bulamaycaz" (K4).

"O biraz apartman yaşantısı olduğu için yapamıyom ortam müsait olsa bile bütün malzemeleri toparlayamıyom ama köyde olsak sende olmasa bile komşuda olur yaparsın burada şans yok" (K6).

"Şimdi küçük saclar oluyo tercih eden canı istiyö öyle yapıyo ya da gidip satılan yerlerden alıyo ya da yeri olan orada yaptırıyo" (K7)

Kırsal alan, geleneksel olarak yapılan yufka ekmeği geleneğini sürdürülebilirlik imkanlarını sunmaktadır. Kırsal alanının coğrafi yapısı, ihtiyaç duyulduğunda gerekli araç ve gereçlere kolaylıkla ulaşım sağlanabilmesi, daha uygun olması, akrabalık ve komşuluk ilişkilerinin daha güçlü olması, imece usulünün yapılabilmesi, kırsal alanda kente kıyasla gelişmiş olmaması gibi etkenler yufka ekmeğinin yapımının devam etmesinin nedenleri olarak gösterilebilir. Ancak şehir yaşamı, apartmanların çok fazla ve bitişik olması, insanların kapalı kutu içerisinde birbirine görmeden hayatlarına devam etmesi, iş yaşamına kadınların dahil olması, akrabalık ve komşuluk ilişkilerinin zayıflaması, ailelerin küçülmesi, teknolojinin gelişmesi, yaşamın karmaşık olması, ve geleneksel yapımı zor mutfak ürünlerinin daha pratik yöntemlerle ve teknoloji kullanılarak yapılmaya başlanması yufka ekmeğini yapımını olumsuz yönde etkileyerek yapımının azalmasına ve hatta yok olmaya yüz tutmasına sebep olmaktadır.

3.14. Yaşanılan Mekânın Yufka Ekmeğinin Yapımı ve Tüketimine Etkisi

Katılımcılarla yapılan görüşmede yaşadıkları mekânın yufka ekmeği yapımı için istedikleri imkânı sunmadığını, yapamadıklarını ve istedikleri gibi tüketemediklerini şu sözlerle ifade etmişlerdir.

"Yapamayanlar parasıyla yaptırıyolar. Bayanlar var ücret karşılığı sen ununu veriyosun kendileri yapıyolar. Yaptırıyolar yani öyle yaptırıyanlar var burada apartmanda biraz zor yapma şansı olarak ama işte şey var elektrikli saclar onlarla yapılabilir odun ateşindeki gibi olmaz" (K2).

"Köyden gelenler getiriyo buzluğa koyuyom oradan çıkarıp yiyom ama eskisi gibi çok olmuyo" (K3).

Kent yaşamı toplumun mutfak kültürünü etkilemektedir. İnsanlar köy yaşantısını şehir yaşamına taşımaya çalışmışlar ancak kent kültürünün etkisiyle karşı karşıya kalmışlardır. Kent yaşamının hızına ve pratik yaşamına uyum sağlamaya çalışan insanlar ihtiyaçlarına farklı şekillerde karşılamaya çalışmışlardır. Yufka ekmeğini yapamayan ancak tüketmek isteyen bireyler ya yaptırmakta ya da hazır olarak yapılıp satılan yerlerden temin etmeye çalışmaktadırlar.

3.15. Yufka Ekmeği Yapımının Gelecek Nesillere Aktarılması

Somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yufka ekmeğinin devamlılığını sağlanabilmesi için gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde kent yaşamında gelecek nesillere aktarımın zor olduğu ya da hiç olmadığını şu sözlerle belirtmişlerdir.

"Çocuklar şu an okuyan üniversite öğrencileri yapmıyo. Yanaşmıyo bile yapmak istemiyor. İstese de imkân yok. Ben yaylaya gidiyom mesela orada kızlara börek açtırıyom ama nesiller yapmıyo" (K5).

"Köyde öğrenen var ama diğerleri okudukları için yapamıyo. Öğrenmeyi istiyollar bazlamayı böreğe açallar yufka ekmeği bilmeyen çok apartmanda şehirde yaşayan hiç bilmiyo" (K9).

Kent kültürüne uyum sağlama sürecinde yufka ekmeğinin yapımının yeni nesillere aktarımı zor olmaktadır. Teknolojinin ilerlemesi, kent yaşamının eğitim açısından sunduğu imkanlar, kadınların iş hayatına atılması gibi unsurlar ailelerin yaşam kalitelerini etkilemiştir. Yufka ekmeğini özellikle kadınların yapmış olması bu kültürün yeni nesile aktarımını zorlaştırmıştır.

3.16. Katılımcıların Yufka Ekmeği Paylaşım Geleneği Hakkındaki Düşünceleri

Katılımcılarla yapılan görüşmede yufka ekmeği paylaşımı ve geleneği hakkında ne düşündükleri sorulmuş ve şu ifadeleri kullanmışlardır.

"Arada daha neşeliydi biz beş kardeşlik annem ondan yapardı. Arkasına börek yapılır, çay yapılır. Çok konuşanı uyarırdık eline bak diye yapamıyorsa düzgün yap diye uyarırdık" (K6).

"Çok neşeli geçirdi. 3-55 saatte yaparız. Ne zaman bittiğini bilmeyiz. Herkes konuşur onlar bize biz onlara gelir sen küçük açtın sen büyük açtın öyle" (K10).

"Komşularla sohbet ediyö. Gülmenin eğlenmenin alası oluyodu. Çok keyifli geçer arkasına börek yapılır yağlı bazlama çay yapılır. Konuşmayan dürtülürdü sohbet edilirdi" (K3)

"Hem iletişim güzel sohbet ediliyo arkasına kahvaltı yapılıyo. Yardımlaşıyosun. Apartmanda olunca olmuyor komşu müsait mi değil mi onu da soruyosun." (K4).

Yufka ekmeği komşular bir araya gelerek imece usulüyle ve paylaşımaya dayalı geleneksel yöntemlerle hazırlanmaktadır. Toplu iş gücüne dayalı olarak hazırlanan yufka ekmeği yapım sürecinde insanların birbirlerine günlük yaşantılarını anlatarak ve gülüp eğlenerek vakit geçirmektedirler. Bununla birlikte geleneksel olarak hazırlanan yufka ekmeği insanları bir araya getirerek onların bir arada hem dayanışmayı artırmalarını hem de bağlarını da güçlendirdikleri sosyal ve kültürel değerlerin oluşmasını sağlamaktadır (Alyakut & Küçükkömürler, 2018).

4. Sonuç ve Öneriler

İnsanoğlunun tarih boyunca yaşadığı iki önemli değişimlerden birisi avcılıktan tarıma geçiş diğeri ise sanayi devrimi olmuştur. Sanayi devrimi ile beraber kırsal alandan kente göç hareketleri başlamış bu da toplumsal yapıda ciddi değişimlere neden olmuştur. Kentleşmeyle birlikte toplum yapısında farklılaşmalar artış göstermiş bunun sonucunda ise ekonomik, sosyalve kültürel değişimler yaşanmıştır. Kentleşmeyle birlikte yalnızlık, belirsizlik, bireyselleşme, aile, arkadaşlık ve komşuluk ilişkilerinde de zayıflığın oluşmasıyla birlikte sosyal ilişkilerin zaman içerisinde değerini ve önemini kaybedilmesine sebep olmuştur (Gültekin & Doğan, 2018; Öztaş & Özbolat, 2019). Dünya genelinde teknoloji, ekonomi ve eğitim koşullarında yaşanan değişimler mutfak kültürüne de yansımıştır. Artan teknoloji ile birlikte mutfak aletlerinin hayatımıza girmesi geleneksel ve yapımı zor yemeklerin yerine daha pratik ve yapımı daha kolay olan yemek kültürüne doğru değişim yaşanmasına sebep olmuştur. Bu noktada hazır yiyeceklerin hayatımıza girmesi geleneksel mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilemiştir. Daha önceleri köylerde imece usulü ile yapılan yufka ekmeği, paylaşmanın, yardımlaşmanın ve sosyalleşmenin göstergesiydi. Ama şimdi kent yaşamı bu geleneği olumsuz yönde etkilemektedir (Yolcu, 2018). Yufka ekmeği yapımı teknolojik ekipman gerektirmeyen yöntemlerle yapılan yani geleneksel yöntemlerle hazırlanması gerektiğinden kentte özellikle apartman yaşamında bu tekniğin uygulanması oldukça zor olmaktadır. Özellikle yufka ekmeği yapımı emek ve zaman gerektirdiğinden ve şehir yaşamında şartlarında uygun olmamasından dolayı yapılamamaktadır (Coşkuner, Karavana & Ercan, 1999; Kurt, 2020). Geleneksel yöntemlerle yapılan yufka ekmeği kadınların bir araya gelerek yaptığı aynı zamanda gülerek, eğlenerek ve keyif alarak yaptığı bir ürün ve sosyalleşmenin de ürünüdür. Aynı coğrafyada bile yufka ekmeğinin pişirme tekniklerinde ve saklama koşullarında farklılıklar görülebilmektedir. Özellikle kent yaşamında yufka ekmeği fıcılarda saklanırken kırsal alanda açık olarak muhafaza edilebilmektedir. Zamanla kırsal alanda da yufka ekmeği yapmak için kentten köye giden insanların yeni saklama koşullarını kırsal alana taşıdıkları belirlenmiştir. Somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan yufka ekmeği ne yazık ki yeni nesile aktarılmaması ile karşı karşıya kalmıştır. Yufka ekmeği yapımının yeni nesile aktarımı çok zor olduğu gibi şehir yaşamının yeterli olanak sunmamasından dolayı yeni nesillere hiç aktarılamamaktadır. Kentte aileler emeği ve yapımı zor olan yufka ekmeğini tüketebilmek için ücretli olarak yaptırmaktadırlar. Kentlerde bu geleneğin devam ettirilebilmesi için yerel yönetimlerin bu konuda tanıtımlar yapması ve fuarlar düzenlemesi oldukça önemlidir. Yufka ekmeği gibi yöresel ürünler için düzenlenecek bu fuarlar ilgili yerin turistler tarafından tercih edilmesine de önemli katkılar sağlayacaktır (Polat, 2020: 190). Araştırmanın en büyük sınırlılığı araştırma evreninin Osmaniye'nin Kadırlı ilçesi ile sınırlandırılmasıdır. Yufka ekmeği ile ilgili yapılacak gelecek çalışmalarda araştırma evreninin genişletilmesi faydalı olacaktır. Ayrıca gelecek çalışmalara Z kuşağının da dahil edilmesi gelecek nesili anlama noktasında önemlidir. Bu nedenle, yufka ekmeği yapma ve paylaşma geleneği hakkında Z kuşağının görüşlerini de içeren yeni çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Kaynakça

- Agcadağ, İ. (2011). *Kentleşme sürecinde tüketim: Antalya semt pazarları örneği*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Akdere, H.S. (2018). *Türkiye'de kültür turizmi ve Tarihi Yarımada'nın kültür turizmine sosyal ve ekonomik katkıları*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Beykent Üniversitesi, İstanbul.

- Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma imparatorluğunda fırın organizasyonu ve ekmek üretimi: Pompei emeği örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1344-1366. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.424>
- Alyakut, Ö., & Küçükömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.288>
- Atak, M. (2017). Buğday ve Türkiye buğday köy çeşitleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 71-88.
- Babacan, H. (2021). *Yöresel kültür ekonomileri bağlamında Rize halk kültür unsurlarının incelenmesi*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize.
- Bayoğlu, A. (2014). Erzurum'da lavaş (Acem ekmeği). *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 0(53), 163-185.
- Boztoprak, B. (2021). *Somut olmayan kültürel mirasların yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilmesi: İnce ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği, Erzurum Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane.
- Ceyhun Sezgin, A., & Bülbül, S. (2017). Türk sanatı ve mutfak kültüründe buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 1080-1091.
- Coşkun, Y., Karababa, E., & Ercan, R. (1999). Düz ekmeklerin üretim teknolojisi. *Gıda*, 24(2), 89-97.
- Çan, M.F. (2014). *Türkiye'de kentleşme ve bölgesel kalkınma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İnönü Üniversitesi, Malatya.
- Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D., & Demircan V. (2015). Isparta ili kentsel alanda ailelerin ekmek tüketimi ve israfı. *Akademik Gıda*, 13(4), 291-298.
- Güler, S. (2016). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Gültekin, M., & Doğan, A. (2018). Gelenekselden moderniteye değişen kentsel yaşam ve kent kültürü: Elazığ örneği. *Tarih Okulu Dergisi (TOD)*, 11(XXXVII-2), 334-370. <https://doi.org/10.14225/Joh1471>
- Karabağ, Y. (2004). *Kentleşme, kentleşme ve kentsel suç (Kocaeli örneği)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli.
- Karabaşa, S. (2009). Somut olmayan kültürel miras envanteri. *TÜBA-KED*, (7), 179-182.
- Kaya, M., & Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya miras mutfak kültürü. V. *Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi*, 7-8 Ekim, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: Kınalı ekmek. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 13(29), 20-32.
- MEGEP. (2012). *Ekmek Hamuru Hazırlama*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEGEP. (2018). *Ekmek Çeşitleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Negiz, N. (2017). Kentlerin tarihsel sürdürülebilirliğinde kültürel miras: Önemi ve değeri üzerine düşünmek. *Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi*, 3(1), 159-172.
- Oğuz, M.Ö. (2009). Somut olmayan kültürel miras ve kültürel ifade çeşitliliği. *Milli folklor*, 21(82), 6-12.
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., & Atlı, A. (2016). Buğday genetik kaynaklarından yerel ve kültür çeşitlilerine; Türkiye'de buğday ve ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), 218-233. <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.281346>
- Özfidaner, M. (2007). *Kentleşme ve toplumsal değişime Yatağan örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi, Muğla.

- Özğüdenli, O., & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72. <https://doi.org/10.16985/MTAD.201417924>
- Öztaş, F., & Özbek, A. (2019). Kentleşen gelenek, gelenekleşen kent. *ANTAKİYAT/Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2(2), 176-189.
- Polat, M. (2020). Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194. DOI: 10.17295/ataunidcd.712430
- Rzayeva, S. (2020). Küreselleşmenin kültürel akışları ve somut olmayan kültürel miras üzerindeki etkileri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 33-52. <https://doi.org/10.12981/mahder.670096>
- Sayın, S.S. (2019). *Kültür politikaları bağlamında milli kültür şuralarının değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul
- Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye'de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-41.
- Şensoy, S.E. (2005). *Köy, kent ve göç (Van ilinin çevre il ve ilçelerinden göç edenlerin sorunlarına sosyolojik bir yaklaşım)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Yolcu, M.A. (2018). Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.
- Zülfikar, H. (2012). Anlamları, deneyimleri ve çeşitleriyle ekmek. *TDK Türk Dili Dergisi*, 3(728), 12-17. <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html> (Erişim Tarihi: 23/04/2022).