

Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle *Ekmek*

Prof. Dr. Hamza ZÜLFİKAR

E*kmek*, yediğimiz besinlerin başında gelir. Bizde ekmezsiz sofraya kurulmaz, sofradaki her yemek ekmele yenir. Ekmeğe katık gereklidir. Katıksız yenen ekmeğe *yavan ekmele* denir. *Yavan ekmele* Anadolu'nun çeşitli köşelerinde bir zamanlar insanların tek besin maddesiydi. Dilde yenen şeyin yalnızca ekmele olduğunu belirtmek için *kuru ekmele* sözü kullanılır. Gene Anadolu'da ekmeğe katık olarak soğan yenir. *Soğan* ve *ekmele* bilginlerin açıklamalarına göre insanın ihtiyaç duyduğu temel besinleri, mineralleri, vitaminleri içerir. Kolay ve ucuz olan bu besin üzerine Bitlis'te şu olay anlatılırdı:

Ölmüş arkadaşının başında ağlayan biri, durmadan “Ekmele çok, soğan çok bu niye ölüyor?” dermiş.

Türkler, *etmek* yerine Farsça asıllı olan *nan* kelimesini uzun yıllar kullanmışlardır. Bugün Özbek Türkçesinde de *nan* kelimesi yaygın olarak kullanılır. Osmanlılar arasında ekmeğin yüceltilmiş adı *nan-ı aziz*'dir. Bu, aynı zamanda ekmeğin kutsal olduğu anlamına gelir. Aynı kelimeden gene Farsça olan “Geçimini sağladığı iş yerine veya kimseye karşı olumsuz davranan aleyhte hareket eden.” Anlamında, dilimizde *nankör* (<*nânkûr*) kelimesi bulunmaktadır. Osmanlılar, “Ekmele” anlamında Arapça kökenli *hubz* kelimesini de kullanmıştı.

Anadolu evlerinde -özellikle şehirlerde- beş on günde bir sac ekmeği yapılırdı. Yufka biçimindeki bu sac ekmeleleri geniş sepetlerde istiflenir, yüksekçe bir yerde üstü örtülerek saklanırdı. Çıtır çıtır kırılıp dökülen yufkalar tüketilmeden önce bir sinide ıslatılıp katlanarak sofraya getirilirdi. Her ıslatışta ekmeğin o nefis kokusu ortalığa yayılırdı. Arada bir değişiklik olsun diye *çarşı ekmeği* de yenirdi. *Çarşı ekmeği* ya yuvarlak somun ya da pidedir. Çocukluğumda bazı köylülerin beraberlerinde köyden getirdikleri esmer ekmelelerine çarşıdan aldıkları has undan yapılmış beyaz ekmeği katıp yediklerini görmüştüm.

Bu yoksulluklar, imkânsızlıklar hamdolsun artık ülkemizde aşılmış, *soğan ekmele*, *tayın*, *has ekmele*, *kara ekmele*, bugün birer hatıra olarak zihinlerde kalmıştır.

Ekmele sözüyle *ekmele tahtası ekmele teknesi*; hamuru belli büyükte kesmek için

ersin gibi dilimizde birkaç araç gereç adı da bulunmaktadır.

Ekmek, tandırda, sac üzerinde, fırında kızgın taş üzerinde pişirilir. Hamur topaklarına *beze* denir. *Beze* Rumcadır. *Ekmek*, kepekli veya has undan yapılır. *Has un* kepeğinden tamamen ayrılmış birinci sınıf undur.

Son zamanlarda tavalarda da ekmeğin pişiriliyor. Bu tür ekmeğe ise *tava ekmeği* adı verildi. *Tandır* da, *fırın* da Türkçe değildir. *Tandır* (<*tennur*) Farsçadan, *fırın* Rumcadan Türkçeye geçmiştir. Anadolu'da tandırın bulunduğu bölüme *tandirevi* denir. *Tandirevi* aynı zamanda mutfaktır. Tandıra pişirmek için yemek de indirilir. Edebiyatımızda ise *tandırname* diye bir terim geçer. Şemsettin Sami sözlüğünde *tandırname*'yi şöyle tanımlar:

“Ânifen tarif olunan tandırın altında pinekleleyen tembellerden birinin okuyup veya söyleyip diğerlerinin dinledikleri masal; ve *mc.* Asılsız fasılsız şey, türrehât (Yavuzarslan, P., *Kamus-ı Türkî*, TDK yayını, 2010).

Ekmek sözüne gelince bu kelime Türkçedir. *Divan-ı Lugati't-Türk'te*, *etmek* biçiminde geçer. *Etmek* biçimi eski metinlerde tespit edilmiştir. Günümüz halk ağızlarında da *etmek*, *etmeh*, *etmah*, *itmek*, *e'mek* biçimlerinde geçen bu kelime, Bitlis'te *etmeyh*'tir. Bu söz, Doğu Anadolu'da *k* sesinin *yh* biçiminde telaffuzuna gösterilecek ilgi çekici bir ses özelliğidir.

Bu yazımda *ekmek* kelimesinin anlamları, ekmeğin çeşitlerine verilen adlar, *ekmek* kelimesinden yapılmış deyimler, birleşik kelimeler üzerinde duracağım. *Ekmek* kelimesini içerdiği hâlde sözlüklerimize henüz girmemiş olanları tespit etmeye çalışacağım. Ama önce *ekmek* kelimesinin temel anlamı dışında dilimizde kazandığı yan ve mecaz anlamlara bakalım.

Ekmek kelimesinin yan ve mecaz anlamları

Ekmek kelimesinin sözlüklerde verilen yan ve mecaz anlamları sınırlıdır. Bu bakımdan deyimlerdeki anlamlarını da dikkate alarak ekmeğin kelimesini yeniden anlamlandırmaya çalışalım:

1. İnsanın geçimini sağladığı kazanç, çalışması karşılığı elde ettiği ücret, maaş. Bu anlamda dilimizde *ekmeğin kavgası*, *ekmeğin parası*, *birini ekmeğinden etmek*, *ekmeğini elinden almak*, *ekmeğinden olmak*, *ekmeğine göz koymak* veya *göz dikmek*, *ekmeğine mani olmak* veya *engel olmak*, *ekmeğini tepmek*, veya *ekmeğini ayağıyla tepmek*, *ekmeğini taştan çıkarmak* gibi deyimler bulunmaktadır. Görüldüğü gibi mecaz anlamda *ekmek* kelimesi en geniş bu anlamda kullanılmıştır. Aslında Türk sözlükçülüğünde kelimelerin deyimlerde yatan anlamları pek dikkate alınmaz. Sözlüklerse deyimleri ayrıca alır ve anlamlandırır. Buradan çıkarılacak bir başka husus, Türk halkının geçim mücadelesinin dildeki yansımasıdır.

Bir başka anlamı ise şöyledir:

2. Yiyecek, aş. Bu anlamda dilde **ekmeğini eline almak, ekmeğinden olmak** deyimlerini buluyoruz.

Bu arada Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Bitlis'te de *Etmağımı yeduhtan sonra gelirim* biçiminde kullanılan bu sözde *etmek*, “yemek, yiyecek” anlamındadır. Bu kullanım ilgi çekicidir. Burada ekmeğin temel besin maddesi olduğu, yalnızca ekmek yiyerek açlığın giderildiği anlamı yatmaktadır.

Gene deyimlerden hareket ederek bir başka anlamı üzerinde duralım:

3. Sözlüklerde verilmeyen anlamlardan biri **ekmeğini kazanmak** deyiminde olduğu gibi “geçimi sağlama”dır.

4. İş, görev, memuriyet. Bu anlamda dilimizde **ekmeğinden olmak** deyimini bulunmaktadır.

5. Çıkar, menfaat. Dilimizde bu anlamda **ekmeğine yağ sürmek** deyimini kullanılır.

6. Bir başka anlam “kutsallık”tır. **ekmek çarpsın, ekmek öpmek** gibi bazı deyimlerde de bu anlam bulunmaktadır. Ekmeği kutsal sayarız. Ekmeği yerde görürsek kaldırırsanız ya yeriz ya da yüksekçe bir yere koyar, kuşların yemesini bekleriz.

7. Nimet' bağış. **ekmeğini yemek** deyiminde bir kurumun kendisine sağladığı imkânlar anlamı bulunmaktadır. “Bu vatanın ekmeğini yedik, ona nasıl hor bakalım.” biçimindeki bir cümlede de bu anlam bulunmaktadır.

8. Zor elde edilen (nesne). Bu anlam **ekmek arslanın ağzında** deyiminde yatmaktadır.

Ekmek çeşitleri

Değişik adlarla adlandırılan *ekmek* çeşitlerine son yıllarda yenileri de eklendi. Ekmek hamuruna üzüm, zeytin, ceviz gibi katılan meyveler veya tat ve koku veren susam, çöreoitu gibi üzerine serpilene bitkiler, birer ekmeğin çeşidi olarak adlandırılmışlardır. *Cevizli ekmeğin, susamlı ekmeğin, haşhaşlı ekmeğin, zeytinli ekmeğin* örneklerden birkaçıdır.

Ekmeğin tatlı olarak adlandırılışı da söz konusudur. Dilimizde *ekmeğin tatlısı, ekmeğin kadayıfı* örneklerini bulmaktayız.

Ekmeğin temel maddesi yalnızca buğday unu değil. Arpa, yulaf, çavdar gibi karışımlarla üretilen ekmekler bu adlandırmada bir çeşitlilik yaratmışlardır. Bunun için *arpa ekmeği, çavdar ekmeği, mısır ekmeği* örnek olarak verilebilir.

Dilimizde ekmeğin özelliğinden yaralanılarak yapılmış *ekmeğin ayvası* adlandırmasını da bu arada hatırlatmak gerekir.

Trabzon ekmeği, Vakfıkebir ekmeği, İspir ekmeği, Afyon ekmeği gibi şekilce ve

içerdikleri farklı özellikler dolayısıyla üretildiği yerin adıyla anılan *ekmek* çeşitleri de bulunmaktadır. Bunlardan uzun süre bayatlamadan kalmasını sağlamak için içine patates katılan mayalı büyük, yuvarlak *Afyon ekmeği* meşhurdur. Afyonkarahisar'ın bir ilçesi olan Sandıklı esnafı bu ekmeği özenle hazırlar ve geçen yolcuların almaları için satışı karayolu üzerine kadar ulaştırır.

Aşağıda çeşitli kaynaklardan derlediğim ekmeğin çeşitleri yer almaktadır. Son yıllarda ekmeğin üreten bazı fırınlar naylon torbalar üzerine ürettikleri ekmeğin çeşitlerinin adlarını yazmışlardır. Bu poşetlerdeki adlar da derlediğimiz örnekler arasına katılmıştır.

Burada yuvarlak somun biçiminde buğday unundan yapılmış bir tür asker ekmeği olan *tayın* üzerinde durmadan geçmeyelim. Arapça kökenli ilk hecesi kısalmış *tayın* kelimesini çocukluğumda Bitlis'te *tayın* söyleyişiyle duymuştum. O yıllarda Bitlis'te bir alay askerî birlik vardı. Askerler hafta sonlarında çarşıya iner, çantalarındaki *tayın* adı veriler ekmeğin satarlardı. Söz konusu ekmeğin farklı ve sağlıklı bulan Bitlisliler alır, evlerinde özenle yerlerdi. Her askere günlük belli miktarda verildiği için söz konusu ekmeğe *tayın* adı verilmişti. *Tayın*, sözlüklerde “*Asker azığı.*” diye tanımlanmıştır. Ayrıca *tayın* kelimesinin bir başka anlamı “*Savaşta veya kıtlıkta vatandaşa karne ile dağıtılan asker ekmeği.*”dir. *Tayın*, her karşılaştığımda beni duygulandıran bir sözdür. Yakın tarihimiz Çanakkale’de, Kafkaslar’da, Şeria’da *tayın* ekmeğini bulamayan subay ve erlerin anılarıyla doludur.

Ankara Büyük Şehir Belediyesinin ürettiği çeşitli cins ve özellikte ekmeğin bazen *halk ekmeği* bazen de *halk ekmeği* biçiminde kullanılır. *Halk ekmeği* sözündense *halk ekmeği* Türkçe açısından daha doğrudur.

Üretilen çeşitli ekmeğin arasında doğal ekmeğin olarak aranan ekmeğin için son yıllarda kullanılan ad *tam buğday*’dır.

Ekmeğin çeşitlerinin bir kısmı ekmeğin sözüyle bir belirtisiz tamlama biçiminde bazen de doğrudan *yufka* örneğinde olduğu gibi *ekmek* kelimesi kullanılmadan dilde yer etmişti. Yabancı adlar dışında genel olarak bu adlandırmalarda belirtisiz ad tamlaması kullanılmıştır.

Derlenen adların bir bölümü sözlüklere girmemiş ve tanımlanmamıştır. Aşağıda bu adları sıralarken sözlüklerde bulunmayanları (-), bulunanları (+) işaretiyle işaretledim.

Uzun süre bayatlamadan kalmasını sağlamak için içine patates de katılan mayalı büyük, yuvarlak **Afyon ekmeği** (-). Arpa ve buğday unundan yapılan **arpa ekmeği** (+). İnce uzun francala biçiminde mayalı **ata ekmeği** (-). Fransızca kökenli, düşük gramajlı ince uzun ekmeğin **baget** (+). Kökeni İtalyancaya dayanan ince uzun ekmeğin **baston francala** (+). Yassı ve yuvarlak **bazlama** (+), **bazlamaç** (+). Daha çok halk ağzında kullanılan bir tür bazlama **bezdırme** (-), **bezleme** veya **bezirme** (-). Hamuruna

ceviz katılmış **cevizli ekmek** (-). Çarşı fırınlarında has undan yapılmış **çarşı ekmeği** (+). Çavdar ve buğday unundan yapılan **çavdar ekmeği** (+). Has undan yapılan çiçek biçimi verilmiş, parçalara bölünebilen, topraklardan oluşmuş **çiçek ekmek** (-). **Çorum ekmeği** (-). Az yağlı bazen şekerli, yumurtalı **çörek** (+). Darı unundan yapılmış **darı ekmeği** (-). Katışksız **doğal ekmek** (-). Esmer buğday unundan yapılan **esmer ekmek** (-). Daha çok Konya'ya mahsus, üzerine et, soğan, biber gibi malzeme yayılarak pişirilmiş **etli ekmek** (+). **etli pide** (+), **kaşarlı pide** (-). Evde pişirilen, çarşı ekmeğinden şekilce ve içerikçe farklı, mayalı **ev ekmeği** (+). Kökeni İtalyancaya dayanan, nitelikli undan yapılmış ince uzun ekmek **francala** (+). Arapça kökenli olup Şemsettin Sami'nin tanımıyla "İmaretten verilen pidemsi bir nevi ekmek" **fodla** (+). Ordu ili yöresinde, sacda pişirilen **gılik** (-). Kızgın küle gömülerek pişirilen **gömeç** (veya **kömeç**) (-). Fransızca kökenli glüten kelimesini içeren, şeker hastalığı olan insanlar için nişastasız undan yapılan **glüten ekmeği** (+). Ankara Büyük Şehir Belediyesinin ürettiği çeşitli cins ve özellikte ekmek **halk ekmeği** (+). Erzurum'un bir ilçesi olan İspir'de yapılan **İspir ekmeği** (-). **İzmir ekmeği** (-). Doğu Anadolu'da tandırda pişirilen üzerine yumurta sürülen yuvarlak pide biçiminde hazırlanan **kalin** (-). Van Gölü çevresinde içine yağda kavrulmuş un konan, yuvarlak pide anlamında **kade** (-). İçinde hazmı kolaylaştırmak için bolca kepek bulunan, buğday unundan yapılmış **kepek ekmek** (-). Daha çok Erzurum çevresinde yapılan içine yağda kavrulmuş un konan, pide anlamında **kete** (+). Avuç içi büyüklüğünde yuvarlak ekmek. İçine yumurta yeşillik, soğan konarak çarşı veya sanayi gibi iş yerlerinde seyyar arabalarda satılan **kobit ekmeği** (-). Tandırda, fırında veya sacda pişirilen bir tür somun **köy ekmeği** (+). Farsça kökenli, mayalı hamurdan pişirilen yufka inceliğinde **lavaş** (+). Mayalanmış hamurdan daire biçiminde açılıp sacda veya fırında pişirilen **mayalı** (+). Mısır unundan yapılmış **mısır ekmeği** (+). Ordu ili yöresinde mısır ununa süt ve tereyağı katılarak yapılan **ömeç** (-). Hamuruna ufalanmış patates karıştırılarak yapılan **patatesli ekmek** (-) Rumca kökenli olup mayalı hamurdan yapılan üzerine kıyma, peynir, pastırma konarak pişirilen **pide** (+). Hamuruna rezene katılarak yapılan **rezeneli ekmek** (-). Mayalanmış hamurun oklavayla daire biçiminde açılıp sac üzerinde pişirilen **sac ekmeği** (+). Una belli ölçülerde yumurta, şeker, süt, yağ katılarak oval veya yuvarlak biçiminde üretilen **sandviç ekmeği** (-), Rumca kökenli yuvarlak şişkin yapıda **somun** (+). Ordu ili yöresinde sacda yapılan **şapalak** (-). İnce açılmış mayalanmış hamur içine tatlandırılmış tahin konularak pişirilmiş **tahinli ekmek** (+) Kepeği alınmamış buğdaydan yapılmış **tam buğday** (-). Geleneksel mayalama tekniği ile üretilen kepeği alınmamış **tam ekmek** (+). Buna yaygın olarak **tam buğday** deniyor. Tandırda pişirilen genellikle yassı biçimde orta boy **tandır ekmeği** (+). Ordu ili yöresinde yuvarlak biçimlerde mısır unundan yapılan **toraman** (-). Fırınlar için özel olarak yapılmış büyük tavalarda pişirilen **tava ekmeği** (+). Yuvarlak somun biçiminde buğday unundan yapılmış bir tür asker ekmeği **tayın**

(+). Börek gibi mayalanmış hamurdan tepside pişirilen **tepsi ekmeği** (-). Hamuruna süt, ılık su, tuz, tereyağı ve şeker karıştırılarak üretilen **tost ekmeği** (+). Sağlık sebebiyle tuzdan sakınanlar için **tuzsuz ekmeği** (-). Hamuruna kuru üzüm katılarak yapılan **üzümlü ekmeği** (-). Hamuruna kuru vişne katılarak yapılan **vişneli ekmeği** (-). **Yörük ekmeği** (-). Hamurun oklavayla açılıp yassılaştırıldığı **yufka ekmeği** (+). Hamuruna yulaf unu katılarak yapılan **yulaf ekmeği** (-). **yulafli ekmeği** (-) de denir. Hamuruna zeytin parçacıkları katılarak yapılan **zeytinli ekmeği** (-)

Katkı maddeleri

Ekmeğe hoş bir tat vermek için çeşitli katkı maddeleri kullanılır. Daha çok aromalı bitkilerden yararlanılan bu üretimde *çörek otu, rezene otu, safran, haşhaş, hardal, kimyon, susam* birer katkı maddesidir. Bunların dışında *ceviz içi, zeytin, kurutulmuş üzüm, vişne* ekmeğe çeşni vermek için kullanılan maddelerden bazılarıdır.

Ekmeği adını içeren deyimler, birleşik fiiller, birleşik kelimeler

Dil bilgisinde isim olan *ekmek*, *-lik* ekini alarak *ekmeklik* biçiminde sıfat olarak kullanılır. Yaygın ve oldukça eski bir söz olan *ekmek* dilde çeşitli anlamlar kazanmış ve bu anlamlar yukarıda belirtildiği gibi çeşitli deyimlerin oluşmasına yol açmıştır. *Ekmeği* sözünü içeren on beş civarındaki deyimlerimiz şunlardır:

ekmek aslanın ağzında, ekmeği çarpsın, ekmeği elden su gölden, ekmeği öpmek, ekmeğine göz koymak, ekmeğine yağ sürmek, ekmeğini kazanmak, ekmeğini taştan çıkarmak, birinin ekmeğini yemek, ekmeği ile oynamak, ekmeği düşmanı, ekmeği kapısı, ekmeği parası, ekmeği dizinde.

Ekmeği ve *nan* sözlerini içeren birleşik fiil yapısındaki kelimelerimiz de şunlardır:

ekmeğinden olmak, birini ekmeğinden etmek, “Birinin iyiliğini görmek, birinin ekmeğiyle geçinmek” anlamında *nan u nimetle perverde olmak*.

Ekmeği sözünü içeren birleşik kelime yapısındaki kelimeler de şunlardır:

Çorak yerlerde yetişen turpgillerden, beyaz ve mor çiçekleri olan, hekimlikte de kullanılan bir bitki anlamında *kuşekmeği*, sarayda ekmeği hazırlamayla görevli kimse anlamında *ekmekçi başı*.

Bu yazımda yazı dilinde ve halk ağzında geçen ekmeği ile ilgili deyimler, birleşik kelimeler birleşik fiiller üzerinde durdum. Halk ağzında ekmeği ile ilgili daha pek çok söz olduğunu biliyorum. Burada sınırı aşmamak için belirli örnekler işledim. Sözlüklerimize henüz girmemiş *ekmeği* kelimesini içeren sözleri artı ve eksi işaretleriyle işaretledim. Sözlüklerimiz gelecek baskılarda söz hazinesi bakımından daha da genişleyecektir. Bunun yanında bu malzemeyi bir yazı konusu hâline getirmemdeki amacım, öğrencilere ekmeği konusunu ele alan bir yazı sunmak; bununla söz hazinesini geliştirmek, işlenen kelime ve deyimleri tanıtmaktır.