



ISSN 1304-8120 | e-ISSN 2149-2786

Araştırma Makalesi * Research Article

Bir Lokmanın Dili: Şanlıurfa Ağzında Ekmek Adları

The Language of a Bite: Bread Names in the Şanlıurfa Dialect

Osman TÜRK

Doç. Dr., Harran Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
osmanturkgau@gmail.com

Orcid ID: 0000-0002-9379-6225

Merve ASLANOĞLU

Yüksek Lisans Öğrencisi, Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
aslanmervaa@outlook.com

Orcid ID: 0009-0001-6575-4132

Öz: Ekmek, yerleşik hayatın yaygınlaşmasıyla insanlığın temel besin kaynaklarından biri hâline gelmiştir. Bereketli Hilal ve Mezopotamya uygarlıklarında (Sümer, Babil, Asur, Akad, Kaldea ve Elam) başlayan bu serüven, kısa sürede geniş bir coğrafyaya yayılmış ve farklı toplumların mutfak kültürlerinde önemli bir yer edinmiştir. Göçebe yaşam tarzına sahip olan Türkler, dil verilerine göre 9-10. yüzyıllardan itibaren ekmek tüketmeye başlamış, yerleşik hayatın benimsenmesiyle ekmek çeşitliliği artmıştır. Buna bağlı olarak ekmeğin dildeki kavram alanı da genişlemiştir. Karahanlı dönemi itibarıyla mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ekmeğin birçok farklı türü kaydedilmiş, bu çeşitlilik ilerleyen yüzyıllarda daha da zenginleşmiştir. Türkiye Türkçesi ağızları içerisinde önemli bir konuma sahip olan Şanlıurfa ağızı, temel besin gıdasını ifade etmek üzere kullanılan adlandırmalar ve çeşitleri bakımından dikkate değer bir bölge olarak öne çıkmaktadır. Bölgede “ekmek” ve “nan” gibi temel adlandırmaların yanı sıra tarihsel süreç içerisinde şekillenmiş ve kültürel etkileşimlerle günümüze kadar ulaşmış farklı ekmek türleri bulunmaktadır. Kimi ekmek çeşitleri, en eski Türkçe kaynaklardan itibaren takip edilebilmekte ve bu durum, Şanlıurfa ağızının köklü mutfak kültürüyle olan bağıntı ortaya koymaktadır. Bu çalışmada, Şanlıurfa ağızında ekmeğe dair adlandırmalar ve bunların Türkçe içerisindeki yeri ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Şanlıurfa ağızı, ekmek adları, söz varlığı.

Abstract: With the spread of sedentary life, bread has become one of the fundamental food sources of humanity. This journey, which began in the civilizations of the Fertile Crescent and Mesopotamia (Sumer, Babylon, Assyria, Akkad, Chaldea, and Elam), rapidly expanded across a wide geography and came to hold a significant place in the culinary traditions of various societies. According to linguistic data, the Turks originally a nomadic people began consuming bread around the 9th and 10th centuries. As they transitioned to a sedentary lifestyle, the variety of bread types increased, and correspondingly, the conceptual field of bread in the language expanded. Starting from the Karakhanid period, bread held an important place in the culinary culture, and numerous types were recorded, with this diversity continuing to grow in the following centuries. The Şanlıurfa dialect, which holds a notable position among the dialects of Anatolian Turkish, stands out as a region of interest due to its naming practices and diversity of expressions used to refer to this essential food item. In addition to basic terms such as ekmek and nan, the region preserves various bread types that have emerged through historical processes and cultural interactions. Some of these types can be traced back to the earliest sources of the Turkish language, thereby demonstrating the deep connection between the Şanlıurfa dialect and a rich culinary

tradition. This study examines the archaic origins and historical transformations of the terminology related to bread in the Şanlıurfa dialect.

Keywords: Şanlıurfa dialect, bread names, vocabulary.

GİRİŞ

Ekmek insanların binlerce yıllık yaşamında önemli bir yer tutmuştur. Hem kültürel hem dinî hem de dil anlamında derin bir sembol barındırmaktadır. Ekmek tarım kültürünün var olmasından bu yana hem sofralarımızda yer almış hem de dilimizde farklı adlandırmalarla geniş bir yer edinmiştir.

İlk ekmek yapımının nerede ve hangi tarihte olduğu kesin olarak bilinmemekle birlikte arkeolojik verilerle ekmeğin tarihi MÖ. 14.000'lere kadar götürülmektedir. Hızla yayılan tarım kültürüyle birlikte ekmek yapımı kendini Bereketli Hilal ve Anadolu'da da göstermiştir. Yapılan arkeolojik verilerde bahsedilen bölgelerde çeşitli hububatlarla, hasat ve işlemek üzere kullanılan aletlere ve bunların yanı sıra depolama amaçlı kullanılan kaplara dair arkeolojik veriler bulunmuştur (Özdemir, 2024, s. 33-34). Ekmek Neolitik dönemden günümüz insanlarına kadar temel besin kaynaklarından biri olmuş ve kimi uygarlıklarda gücün sembolü olduğu gibi birçok ritüellerde kendine yer edinmiştir. Ekmek ölçü ve para birimi olarak kullanılmış, inanç sistemlerinde kutsallaştırılmış, birçok ritüellerde adak olarak kullanılmıştır. Eski Mısır'da halk hekimleri tarafından gebelik testi olarak bile kullanılan ekmek bugün halen Anadolu'da çocuğun cinsiyetini tahmin etmek üzere kullanılan halk inanışları arasındadır (Ghalioungui, Khalil and Ammar, 1963: 241-246; Avcıoğlu, 2023: 636-649). Sonuç olarak ekmek, yerleşik düzenin başından beri yalnızca bir besin gıdası olmamış, toplumların antropolojik yapısı ve diline de tesir ederek kendine özgü kavram oluşturmuştur.

Türklerde yerleşik düzen ve ekmek tüketimine gelindiğinde ilk kayıtlar eski Uygurları işaret etmektedir. Daha önceki dönem olan Köktürklerden kalma metinlerde gerek muhteva gerek toplumun yaşam şeklinden olsa gerek ekmek tüketimine rastlanmıştır (Özdemir, 2024: 39). Uygurlar, yerleşik yaşama geçen ilk Türk devleti olarak Türk boyları arasında tarım kültürünün yayılmasında öncü olmuşlardır. Bu durum Taryat yazıtında ve diğer dil verilerinde tarımla ilgili kelimeler yer almasına sebep olmuştur. Ekmeği karşılamak için kullanılan ötmek ismi de ilk kez bu dönemde kullanılmıştır; ... ymā bir köngülün inçā inanng bir ötmäkäng bir sag(a)r suvuny utlısı näng yıraya barmaz anuk ärür... Takı ymā nomda inçe tip y(a)rl(ı)kadı... (Coq, 1922: 12). Buna paralel olarak dönem metinlerinde tarım kültürünü yansıtır zengin bir kelime kadrosu da bulunmaktadır (Gül, 2004: 91-365). Ötmek (ekmek), kelimesine ilk defa Uygur metinlerinde rastlanmıştır. Buğday, Arpa/Abra gibi önemli kavramlar da bu dönemde tarımın yaygınlaştığını; teğirmen (değirmen) sözcüğünün de bu dönem metinlerinde bulunuyor olması o dönemde ekmek yapıldığını gösteren önemli dil bulgularıdır (Özdemir, 2024: 43-44).

Karahanlılarla beraber tarım kültürü yayılmış buna bağlı olarak halkın tüketimini karşılamak amacıyla Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde çeşitli fırınlar yapılmıştır. (Özdemir, 2024: 36). Uygur Dönemi'nde şekillenmeye başlayan ekmek kavramı Karahanlılar Dönemi ile farklı bir boyut kazanmıştır. Karahanlılar, ekmeği hem fonetik hem de yapılaş biçimiyle bu alanda yeni terimlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Özdemir, 2024: 47).

Karahanlılar Döneminde ekmekle ilgili kavramların şekillenmesi günümüz dilsel ve kültürel mirasına ışık tutmuştur. Ekmek, sadece bir gıda maddesi değil aynı zamanda toplumun ortak hafızasında önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle dilde farklı ifadeler ve farklı adlandırmalara dönüşmüştür.

Bereketli Hilal bölgesinde yer alan Şanlıurfa ilimiz de ekmek kavramını farklı varyantlarla öne çıkarmıştır. Yerel ağızda kullanılan Açıh ekmek (UU: 164), Yuğa ekmek (ev ekmeği) (UMA: 207), Taplama: (UU: 811) gibi kavramlar sadece ekmeğin türünü, bölgenin mutfak kültürünü değil, bölgesel ağız farklılığını da bizlere sunmaktadır.

“Ekmek” İsmi Üzerine Etimolojik Değerlendirmeler

Ekmek: Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek, nan (TS, 2011: 767).

Kamus-ı Türkî'de, ekmek isminin Arapça "hubz" ve Farsça "nan" kelimeleriyle karşılaştığı belirtilmiş; ayrıca ekmek kelimesinin "üt-" fiilinden türeyerek "ateşe gösterip pişirmek" anlamını taşıdığı kaydedilmiş. Bunun yanı sıra, ekmeğin yemek, yiyecek, maaş, iş, memuriyet, hizmet ve vazife gibi çeşitli anlamlarda kullanıldığı da ifade edilmiştir. (Sami, 2010: 70).

"Ekmek" kelimesinin kökenine dair yapılan etimolojik incelemelerde, kelimenin Eski Türkçe'de "etmek" şeklinde kullanıldığı ve zamanla halk dilinde t>k ses benzeşmesi sonucunda "ekmek" formuna dönüştüğü öne sürülmüştür. Araştırmacılar, kelimenin "et-" fiilinden türeyip türemediğine dair kesin bir yargıya varmamakla birlikte, "-mAk" ekinin somut isimler türettiği (örneğin: artmak, basmak, çakmak) ifade edilmiştir. Bununla birlikte, "ekmek" gibi bazı kelimelerin etimolojik yapılarının yeterince aydınlatılmadığına dikkat çekilerek, bu alanın daha fazla araştırmaya açık olduğu vurgulanmıştır (Tietze, 2016: 659).

Clauson (1972: 60) ise "Ekmek" kelimesinin kökenine dair yaptığı araştırmada "etmek" ve "ötmek" varyantlarının en eski biçimlerden sayıldığını; Kuzey, Kuzeybatı ve Güneybatı gruplarında kaydedilmiş olan "ekmek" ve "epmek" formlarının, ek- fiiliyle ilişkili olabileceği ve bu yüzden ikinci bir yapı olarak ortaya çıktığını tespit etmiştir. "Ötmek" şeklinin ise, bu iki formdan daha eski bir döneme ait olduğunu belirtmiştir (Özdemir, 2024: 97).

Gülensoy (2007: 325), kelimenin Orta Türkçe ve Türkiye Türkçesi ağızlarındaki fonetik varyantlarını belirtmiş, et- fiilinden gelip gelmediği ve t>k değişikliği hakkında görüş belirtmemiştir.

Özetle ekmek kelimesinin etimolojisi hakkında araştırmacılar tarafından bir sonuca varılmamıştır. -mak ekinin kalıcı isimler yapmaması ve t>k değişikliğinin çok fazla görülmesi bu konunun askıda kalmasına sebep olmuştur.

Şanlıurfa ağızının Türkiye Türkçesi Ağızlarındaki Yeri

Bir bölgenin ağız özelliğini bilmek, o bölgenin sosyo-kültürel yapısının dile nasıl yansıdığını, o bölgenin tarihsel etkileşimlerini ve yaşam biçimini anlamamızı kolaylaştırır. Çünkü dil; bir yörenin kimliğini, kültürünü yansıtan en güçlü araçlardan biridir.

Anadolu ağızlarının sınıflandırılmasında Doğu Grubu ağızları arasında yer alan Urfa Ağızı (Birecik ve Halfeti hariç), dilsel özellikleri itibarıyla Azerbaycan ve Irak Türkmen Türkçesi ile benzerlikler taşımaktadır (Edip, 1991: 11; Karahan, 1996: 12).

Urfa ağızı, çok heceli kelimelerin sonundaki "ı" ünlüsünü korumakla Doğu Grubu ağız bölgesi içindeki diğer ağızlardan ayrılır. Urfa ağızında, çok heceli kelimelerin sonundaki "u,ü" ünlüleri, "ı,i" ünlüleri ile karşılanmakta, böylece kalınlık-incelik uyumu korunmaktadır. Urfa ağızı, bu özelliği ile bir taraftan Eski Anadolu Türkçesini temsil ederken, bir taraftan da Irak Türkmen ağızlarından Kerkük ve Tellafer ağızlarına bağlanır (Karahan, 1996: 14).

Şanlıurfa Ağızında Ekmek

Şanlıurfa mutfak kültüründe ekmek, yalnızca bir besin maddesi olmanın ötesinde, toplumsal yaşamın ve kültürel belleğin temel taşıdır. Sofralarda baş köşede yer alan ekmek, tarih boyunca farklı biçim ve içeriklerde gelişmiş, yöresel damak tadını yansıtan önemli bir unsur haline gelmiştir. Bu zenginlik hem üretim tekniklerinde hem de adlandırmalarda kendini gösterir.

Tarihsel kaynaklar da Urfa'nın ekmek çeşitliliğine dair önemli ipuçları sunar. Seyahati esnasında Urfa'ya uğrayan Evliya Çelebi, kentte üretilen "has ve beyaz lavaş" türü ekmek çeşitlerine yer vermektedir (Dağlı, 2006: 207). Bu türlerin uzun yıllardır kentte üretildiğini göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca filolog Taşçıyan'ın aktardığına göre, Urfa'daki fırınlarda başlıca iki tür ekmek imal edilmektedir: Biri, tırnaklı pide olarak bilinen yuvarlak ekmek; diğeri ise açık ekmek olarak adlandırılan uzun ve ince yapılı ekmektir (Taşçıyan, 2016). Bu bilgiler ışığında, kentte somun türünün yanı sıra tırnaklı ve açık ekmeklerin de üretildiğini söylemek mümkündür.

Şanlıurfa'nın ekmek çeşitliliği, yalnızca günlük tüketimle sınırlı değildir. Fırınlarda pişirilen ve halk arasında kıymalı ya da lahmacun olarak bilinen macunlu pideler, bu geleneğin bir başka örneğidir (Ünsal, 2021: 228–230). Bunun yanında, acılı ve tatlı peynirli ekmek çeşitlerinin de fırınlarda pişirilerek tüketime sunulduğu bilinmektedir (Soran vd., 2018: 278–279). Bu çeşitler, Urfa'da ekmeğin aynı zamanda bir öğün yemeği haline gelebildiğini göstermektedir.

Coğrafi işaret almış bazı yerel ekmekler, bu kültürel mirasın tescillenmiş örnekleridir. Semsek, iç harçla doldurulup sacda pişirilen, börek ve ekmek arasında bir yere konumlanan önemli bir üründür (Özdemir, 2024). Yine Siverek tırnaklı ekmeği, taş fırında pişirilmesi ve üzerindeki tırnak izleriyle tanınmasıyla özgün bir yere sahiptir (Özdemir, 2024). Şanlıurfa açık ekmeği ise ince yapısı ve geniş yüzeyiyle özellikle et yemeklerinin tamamlayıcısıdır.

Tüm bu çeşitliliğin yanında, tarihsel kökeni oldukça eskiye dayanan bir başka ürün de kahke olarak bilinen simit türüdür. Asurca samidu (ince un) kelimesinden türediği düşünülen kakheler, üzerine susam ya da beyaz haşhaş tohumu serpilerek özel fırınlarda pişirilirdi (Işın, 2020: 15; 2022: 263). Bu türlerin, yalnızca damak tadına değil, kentin kültürel kimliğine de katkıda bulunduğu açıktır.

Sonuç olarak, Şanlıurfa mutfak kültüründe ekmek, üretimden tüketime kadar geniş bir çeşitliliği barındırmakta hem geçmişten gelen geleneklerle hem de bugünkü uygulamalarla canlılığını korumaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin varlığı ise bu kültürel zenginliğin kurumsal düzeyde de kabul gördüğünün bir göstergesidir.

Adlandırmalar

Şanlıurfa ağzında temel besin gıdasını ifade etmek üzere kullanılan iki adlandırma tespit edilmiştir. Ekmek ve nan olan bu adlandırmalar, ağız bölgelerinin genelinde yaygınlığını korumaktadır. Yapılan araştırmalarda ekmeg, nân gibi farklı fonetik varyantları tespit edilse de bu çalışmada yazı dilindeki fonetik varyantı baz alınmıştır.

Ekmek

Türkçede temel besin maddelerinden biri olan ve farklı biçimlerde pişirilen hamur işi, günümüzde “ekmek” kelimesiyle adlandırılmaktadır. Türk Dil Kurumu, bu kavramı “tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle elde edilen yiyecek” olarak tanımlamaktadır (2011: 767). Ancak tarihsel süreçte kelimenin biçiminde değişimler yaşanmıştır. 17-18. yüzyıllara kadar en yaygın kullanımı “etmek” şeklinde olup, bu dönemden sonra Oğuz sahasında gerçekleşen ve kesin nedeni konusunda farklı görüşler bulunan t > k değişimiyle bugünkü “ekmek” formuna evrilmiştir.

Günümüzde Türkçenin çağdaş yazı dillerinde bu kelime farklı varyantlarla yaşamaya devam etmektedir. Oğuz grubunda yer alan Türkiye Türkçesi ve Gagavuz Türkçesinde “ekmek” (Baskakov, 1991: 89) olarak kullanılırken, Kıpçak grubuna mensup Başkurt (Özşahin, 2017: 248) ve Tatar Türkçesinde “ikmek” (Öner, 2015: 167) biçiminde yer almaktadır. Öte yandan, Oğuz grubuna ait Azerbaycan ve Türkmen Türkçelerinde temel besin maddesini ifade etmek için “çörek” terimi tercih edilmektedir. Bu farklılıklar, tarihsel ses değişimlerinin yanı sıra bölgesel ve kültürel etkileşimlerin de dil üzerindeki etkisini göstermektedir.

Nan

Türkçede ekmek kavramını karşılamak amacıyla kullanılan sözcüklerden biri de, 14–15. yüzyıllardan itibaren yaygınlaşmaya başlayan Farsça kökenli “nan” (نان) kelimesidir. Kökeni Pehlevîceye dayanan bu sözcük, Farsça-Türkçe sözlüklerde çoğunlukla “ekmek”, “gıda”, “rızik” ile “mal ve servet” anlamları çerçevesinde açıklanmaktadır (Kanar, 2010: 1645). Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde ise kelime doğrudan “ekmek” karşılığıyla tanımlanmıştır (2011: 1751). Bunun yanında, ekmeğe atfedilen kutsallık anlayışını yansıtan “nanıaziz” birleşik ismi de dikkat çekmektedir. Farsça “nan” ile Arapça kökenli “aziz” sözcüğünün birleşmesiyle meydana gelen bu kullanım, sözlüklerde madde başı olarak yer almakta olup, ekmeğin Türk kültüründeki manevi ve kutsal değerini İslamî düşünce çerçevesinde pekiştiren bir ifade niteliği taşımaktadır.

Nan kelimesine 14-15. yüzyıllardan itibaren Orta Türkçede rastlanılmıştır. Nan ismi, özellikle Doğu Türkçesinde yaygınlaşarak “etmek” ve “ötmek” kelimelerinin kullanımını sınırlamıştır.

Günümüzde Türkçenin çağdaş yazı dillerinde Doğu grubunun tamamında ve Kıpçak grubunun büyük bölümünde kullanılmaya devam etmektedir. Oğuz grubu içerisinde ise daha çok İran etkisinin yoğun olduğu bölgelerde varlığını korumuştur. Karahanlı dönemine ait 11-13. yüzyıl eserlerinde Farsçadan alınan “nan” kelimesine rastlansa da 15. yüzyıl Eski Anadolu Türkçesi metinlerinde yaygın bir kullanıma sahip değildir. Bununla birlikte, Arapça ve Farsçanın etkisinin yoğun olduğu Divan şiiri ve benzeri eserlerde kullanımı giderek artmıştır.

Türkiye Türkçesi ağızlarında pasif bir kullanımda olan “nan”, Derleme Sözlüğü verileri ışığında yalnızca belirli ağız bölgelerinde kalıplaşmış ifadeler içinde tespit edilmiştir. Bununla birlikte, Şanlıurfa ağızında “nan” kelimesi, temel besin maddesini karşılamak üzere hâlâ yaygın şekilde kullanılmaktadır. Bu durum, bölgedeki iki dilliliğin bir sonucu olarak değerlendirilebilir.

Çeşitleri

Açık ekmek (UU, 164; ŞAS, 19): Bir çeşit ince ekmek, yufka ekmeği, tandır ekmeği (DS, 58).



Bazlama/ bazlamaç (ŞAS, 29; UU, 204; UA, 91): Türkiye Türkçesi ağızlarında onlarca fonetik varyantı olan bazlama bir yufka ekmeği çeşidi veya arasına herhangi bir şey konularak yenilen bir ekmek çeşididir. Türkiye Türkçesi ağızlarında şu anlamlarla kaydedilmiştir: Mısır, buğday, darı ve arpa unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği; kalın açılmış yufka ekmeği, küçük sac pidesi; pideden kalınca açılıp içine yağ, haşhaş vb. konulan, üstüne yoğurt ya da yumurta sürülerek sacda yan pişirilen ekmek. (DS, 588). Türk mutfak kültürünün temel unsurlarından biri olan bazlama/bazlamaç kelimesinin kökeni hakkında farklı görüşler ileri sürülmüştür. Tietze (2016: 621-623), Anadolu ağızlarında “yufka” ve “ekmek hamuru” anlamlarında kullanılan baz sözünün Yunanca kökenli mazi kelimesinden alıntı olduğunu belirtmekte; sözcüğün zaman içerisinde baz+la+maç biçiminde genişleyerek bugünkü kullanımına ulaştığını ifade etmektedir. Benzer şekilde Eren de (1999: 45), ağızlarda bazı, bezi, beze, pezi gibi varyantlarla yaşayan ve “ekmeklik hamur topağı” anlamı taşıyan kökü esas almakta, bu unsurun Rumcadan Türkçeye geçtiğini kaydetmektedir. Buna karşılık Gülensoy (2007: 125), kelimenin kökenini farklı bir bakış açısıyla değerlendirmiş; baz unsurunun yansıma kökenli bir söz olduğunu, hamurun sac üzerinde pişerken çıkardığı sesi karşıladığını ileri sürmüştür. Araştırmacıya göre bazlamaç adı da bu yansıma kökten türemiş ve baz+la+maç yapısıyla şekillenmiştir. Bununla birlikte, söz konusu adlandırmanın Batı Türkçesinde özellikle 14-15. yüzyıllardan sonra görülmeye başlaması, kültürel etkileşimler doğrultusunda Rumcadan (mazi) alıntılanmış olabileceği ihtimalini güçlendirmektedir (Özdemir, 2024: 171).

Bişi/ bişe (ŞAS, 32): Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği. Adlandırma, piş-fiiline gelen yapım ekiyle isimleşmiş gibi görünmektedir.

Buğda ekmeği (UU, 945): Buğday unundan yapılan ekmeklerin genel adlandırmasıdır. Türkiye Türkçesi ağızlarında kullanılmakla birlikte tarihi lehçelerde buğday unundan yapılan ekmekler zenginliği, kaliteyi ve sosyal statüyü ifade etmektedir (Özdemir, 2024: 165-166).

Darı ekmeği (ŞAS, 87): Diğer adıyla nan-ı gılgıl olan darı ekmeği, darı (mısır) unundan yapılan bir çeşit ekmektir.

Daş ekmeği (UMA, 157; UU, 304; ŞAS, 44): Hamurdan yapılıp üzerine pekmez dökülerek tüketilen bir çeşit ekmek tatlısıdır.

Kahke: Üzerine susam ya da haşhaş tohumu eklenen simitler (Işın, 2022: 263).

Ev ekmeği (UU, 902): Kış için hazırlanan bir çeşit ince ekmek, yufka ekmeği. Şanlıurfa ağzında yufka ekmeği için kullanılan genel adlandırmadır.



Fetir (ŞAS, 55; UU, 391): Bir çeşit ince ekmek, yufka ekmeği. Eski Türkçede bir ekmek çeşidi olarak görülmeyen fatir adlandırması, 13-14. yy. itibarıyla Arapça ve Farsça ile etkileşimler neticesinde ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2024: 175). Tietze (2016: 67), kelimenin Arapça olduğunu, Türkçeye Farsça üzerinden geçtiğini kaydetmiştir. Selçuklu Anadolu'sunda da adına rastladığımız fatir, bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında ince ekmeği (yufka vb.) ifade etmek üzere varlığını devam ettirmektedir.

Fıranca (ŞAS, 55): Francalı ekmek.

Gözleme (UA, s. 112): Bahaeddin Ögel'in közde veya korda pişen ekmekler kategorisinde değerlendirdiği gözleme, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Ögel, 1978: 39-54). Köz yani ateş koru anlamına gelen köz kökünün yapım ekleriyle teşekkülünden meydana gelen adlandırma, Şanlıurfa ağızlarında da gerek kültürel yönüyle gerekse dil boyutuyla tarihi sürekliliğin göstergesi konumundadır.

Kıllor (YA, 120): Hamuru tatlı veya tuzlu olarak yapılan ve misafire ikram edilen bir hamur işi ismi. Şanlıurfa ağzında külünce olarak da bilinir.



Kıymalı ekmek (lahmacun) (UU, 182; YA, S.120): Şanlıurfa ağızlarında kıymalı, kıymalı ekmek veya lahmacun olarak da bilinen bir çeşit etli ekmektir. Şanlıurfa'da kültürel bir boyuta sahip olan lahmacun, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından koruma altına alınarak Şanlıurfa adına tescillenmiş olup coğrafi işaretli ekmekler listesine dahil edilmiştir.

Lavaş (UU, 164): Şanlıurfa açık ekmeği olarak da bilinen ve coğrafi işaretli ekmekler listesinde bulunan lavaş, yufka ekmeğinden kalın bir çeşit açık ekmektir. Çağatay Türkçesiyle birlikte tanıklanmaya başlanan lavaş adlandırması, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde (Yerasimos, 2019: 408) lavaş, lavaşa varyantlarıyla karşımıza çıkmaktadır (Özdemir, 2024: 183). Türkiye Türkçesi ağızlarında ise normal fonetik şeklinin yanında loş şekliyle de kullanıldığı tespit edilmiştir (Derleme Sözlüğü, 1993: 3088).

Péndir ekmek/ Péndirli ekmek (UU, 1132; UU, 322): Peynir ile yapılan bir çeşit ekmektir.

Pepe (UU, 715, ŞAS, 92): Şanlıurfa ağızlarında çocuk dilinde ekmek anlamına gelmektedir.

Pide ekmeği (UU, 164): Bir çeşit açık ekmek. Semantik bağlamda Şanlıurfa tırnaklı ekmeğini ifade etmektedir. 18-19. yy.lar itibarıyla Oğuz Türkçesinde tespit edilmeye başlayan pide, Tietze (2018: 401)'nin tespitlerine göre Yunanca πίτα ismine dayanmaktadır. Bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında yaygın kullanıma sahip olan pide, yassı ince ekmek ve bir çeşit tepsi böreğini ifade etmektedir (Derleme Sözlüğü, 1993: 684).



Sac ekmeği (ŞAS, 29; UU, 204; UA, 135): Sacda pişirilen ekmeklerin genel adlandırması olup ince ekmeği yani yufka ekmeğini ifade etmektedir.

Somin (ŞAS, 99; UU, 838): Yuvarlak ve şişkin olan bir çeşit ekmektir. Kökeni Rumcaya dayanmaktadır (Eren, 1999: 374). Anadolu'ya göçler sonrası Batı ile etkileşimlerle Türk mutfağına girmiştir (Işın, 2020: 202). Selçuklu ve Osmanlı döneminde önemli bir ekmek türü olan somun, günümüzde de sıkça tüketilmektedir. Türkiye Türkçesi ağızlarında "fırın ekmeği" ve "buğday ekmeği" anlamlarında kullanılır (Derleme Sözlüğü, 1993: 3663).

Taplama (ŞAS, 104; UU, 811): Genelde evlerde ekmek yapıldığı gün pişirilen bir tür ekmektir. Mercimek unu, ince doğranmış soğan, tuzu pul biber hamur gibi yoğrulur. Bu hamur elle inceltiilerek yuvarlak bir pide büyüklüğüne ve kalınlığına getirilir. Sacın üzerinde iki tarafı pişirilerek sıcak sıcak yenir.

Tophana (UU, 838): Mayalı hamurla yapılan, fırında tava içinde pişirilen ve geç bayatlayan yuvarlak, büyük, esmer somun ekmeği.

Yufka ekmeği (UU, 173; UMA, 207; UA, 144; YA, 82): Şanlıurfa ağızlarında Yuha ekmek şeklinde telaffuz edilen ve diğer adlandırması ev ekmeği olan ince ekmek çeşididir.

SONUÇ

Ekmek kelimesi, Türk dilinin tarihsel ve kültürel yapısında köklü bir yer edinmiş olup, etimolojik açıdan son derece zengin bir geçmişe sahiptir. İlk olarak Uygur metinlerinde "ötmek" biçimiyle karşımıza çıkan bu kelime, tarih boyunca fonetik ve anlam bakımından dönüşümler geçirerek "ekmek" formuna ulaşmıştır. Karahanlılar döneminde dilde yeni terimlerin ortaya çıkması, ekmeğin hem fonetik hem de kültürel anlamda geniş bir çerçeve kazanmasını sağlamıştır.

Etimolojik analizlerde "ekmek" kelimesinin kökenine dair kesin bir yargıya varılamamış olmakla birlikte, kelimenin "-mak" ekiyle türediği ve t > k ses değişimi sonucunda bugünkü formuna ulaştığı düşünülmektedir. Ancak bu süreç, dilin yapısal değişimlerini ve tarihsel etkilerini anlamak için daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulan bir alan olarak kalmıştır.

Şanlıurfa yerel ağızlarında yer alan "Açıh ekmek", "fetir", "daş ekmeği" gibi terimler, yalnızca dilin tarihsel bir zenginliğini değil, aynı zamanda bölgenin mutfak ve kültürel çeşitliliğini gözler önüne sermektedir. Bunun yanı sıra, Şanlıurfa ağızlarında tespit edilen birçok ekmek adlandırmasının tarihi kaynaklarda da yer alması, Şanlıurfa ağzının en küçük dil öğelerinde bile tarihî bir temele sahip olduğunu ve dilin sosyal yaşamla olan bağlarını güçlendirdiğini göstermektedir.

Netice itibarıyla Şanlıurfa ağızlarında tespit edilen ekmek adları, Şanlıurfa ağzındaki ekmek terimlerinin önemi ve çeşitliliği, bölgenin zengin kültürel yapısını ve dilsel mirasını gözler önüne sermektedir. Şanlıurfa'nın kendine özgü ekmek adlandırmaları, sadece bölgenin gastronomi kültürünü değil, aynı zamanda dilin evrimini ve sosyal yaşamla olan ilişkisini de ortaya koymaktadır. Bu terimler, bölge halkının günlük yaşamında ve geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Şanlıurfa'nın yerel ağızlarında yer alan ekmek terimleri, bölgenin tarihi ve kültürel birikimini yansıtmakta ve dilin dinamik yapısının anlaşılmasına katkıda bulunmaktadır.

KISALTMALAR

UU	Tanıklarıyla Urfaca Urfalıca
UA	Urfa Ağzı
YA	Şanlıurfa İli Bozova İlçesi Yaslıca Beldesi Ağzı
UMA	Urfa Merkez Ağzı
ŞAS	Şanlıurfa Ağzı Söz Varlığı
TS	Türkçe Sözlük
DS	Derleme Sözlüğü

KAYNAKÇA

- Avcıoğlu, İ. (2023). Türk kültüründe doğacak çocuğun cinsiyetinin tahmin edilmesine yönelik inanışlar, *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, (29). 636-649.
- Baskakov, N. A. (1991). *Gagavuz Türkçesinin sözlüğü*. (Kaynak, İ. ve Doğru, A. M.Akt.), Kültür Bakanlığı Yayınları
- Clauson, S. G. (1972). *An etymological dictionary of pre-thirteenth-century Turkish*, Oxford University Press.
- Coq, A. V. L. (1922). *Türkische manichaica aus chotscho III*. Berlin: Verlag Der Akademie Der Wissenschaften.
- Çınar S. (2023). *Şanlıurfa ağız söz varlığı*, [Yayımlanmamış doktora tezi].Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Edip K. (1991). *Urfa ağız*, Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Eren, H. (1999). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*, Bizim Büro Basımevi
- Ergin, M. (2015). *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yayınları.
- Ghalioungui, P., Khalil, SH., & Ammar, A. R. (1963). On An Ancient Egyptian method of diagnosing pregnancy and determining foetal sex, *Medical History*, 7 (3), 241–246.
- Gül, B. (2004). *Eski Türk tarım terimleri*, [Yayımlanmamış doktora tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Gülensoy, T. (2007), *Türkiye Türkçesindeki Türkçe sözcüklerin köken bilgisi sözlüğü-I- (a-n)*, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Işın, P. M. (2022). *Avçılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*, Yapı Kredi Yayınları.
- Kanar, M. (2010). *Farsça Türkçe sözlük*, Say Yayınları
- Karahan, L. (1996). *Anadolu ağızlarının sınıflandırılması*, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Öner, M. (2015). *Kazan-Tatar Türkçesi sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları
- Özçelik, S. (1997). *Urfa merkez ağız inceleme-metinler-sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Özdemir A. (2024). *Türk Dili ve Kültüründe Ekmek Kavramı*, [Yayımlanmamış doktora tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Özdemir, A. (2022), Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarında ekmek/ çörek denk çifti ve bunun bir dil ölçütü olarak görünümü. *Halk Gastronomisi*, (Ed.) Mehmet Aça vd., Motif Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Özşahin, M. (2017). *Başkurt Türkçesi sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Sami, Ş. (2010). *Kamus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları
- Saraç M., A. (2018). *Tanıklarıyla Urfaca Urfalıca Şanlıurfa*, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Soran, H., Yetkin-Soran, M. (2018). *Urfa'da pişer bize de düşer Urfa mutfağı*, Alfa Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihî ve etimolojik Türkiye Türkçesi lugati ikinci cilt c-e*, Yapı Kredi Yayınları
- Türk, O. (2024). *Şanlıurfa ili Bozova ilçesi Yaslıca beldesi ağız*, Sonçağ Akademi.
- Ünsal, A. (2021). *Nimet geldi ekine – Türkiye'nin ekmeklerinin öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü - yorumlar ve sistematik dizin*, Yapı Kredi Yayınları.