

TATAR HALK GELENEKLERİNDE VE YEREL AĞIZLARINDA *EKMEK* SÖZÜNÜN KULLANIMI*

F. S. BAYATZİTOVA

Aktaran: Murat ÖZŞAHİN**

Özet:

'Ekmek', insan için bir gıdadan çok daha fazlasıdır. Özellikle tarım kültürlerinin vazgeçilmezi olan 'ekmek', dilde ve halk kültüründe de büyük bir yere sahip olmuştur. Tatar halk kültüründe de çok çeşitli ekmek türleri olduğu görülmektedir. Bu türlerin çeşitliliği fonetik açıdan da Tatar diyalektleri içerisinde zenginlik kazanmıştır. Bunun yanı sıra folklorik ürünlerde ve söylemlerde 'ekmek'le ilgili ritüellerin fazlalığı da dikkat çekicidir. Bu ritüeller ve ekmek türlerinin adlandırılmasında kullanılan sözlerin köken bakımından genel olarak Türk dili kaynaklı olduğu görülmektedir. Ancak Arap dilinden alıntı bilgilerin de anlam değişikliğine uğrayarak kullanıldığı tespit edilmektedir. Özellikle evlenme, doğum, ölüm ve ölüyü anma gibi ailevi âdetlerde 'ekmek'le ilgili ifadeler ve pratikler önemli bir yere sahiptir.

Anahtar kelimeler: Tatar, 'ekmek', gelenek, diyalekt, ağız.

The Use of the Word 'Bread' in Tatar Folk Tradition and Local Dialects

Abstract:

'Bread', for people, is more than food. 'Bread', indispensable part of agricultural societies, has an important place in language and folk traditions. It is seen that there are a number of bread types in Tatar folk culture. This variety is also rich in terms of phonetic in the local dialects. The variety of rituals regarding 'bread' in folkloric discourse is notable. The words used to name the types of bread and in the rituals are mostly Turkish origins. However, some Arabic origin words with changes in meaning are also used. In particular, expressions regarding 'bread' and the practices in the

* Bayazitova, F. S. (2014), 21. Yüzyılda Türk Filolojisi: Problemler ve Çözümler Toplantısı Bildiri Kitabı, Başkurt Devlet Üniversitesi Sterlitamak Yüksekokulu, Sterlitamak, Başkurdistan Cumhuriyeti, Rusya Federasyonu, 21 Mart 2014, s. 12-16.

** Yrd. Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü mozsahin35@hotmail.com

familial traditions concerning marriage, death/funeral have an important place.

Key words: Tatar, 'bread', tradition, dialect, local dialects.

Tarımla meşgul olan pek çok halkın kültüründe ekmek ile ilgili âdetler büyük bir yer tutar. Aile, yaşam ve yılın dönemlerine dair âdetlerde ekmek ve ekmeğin daha eski adlandırmaları kullanım özellikleri itibarıyla ayrıca dikkate şayandır. Ekmeğin büyüğü, tılsımlı gücünün onu yiyen veya üreten kişilerin hepsine de geçtiğine, tesir ettiğine inanılmaktadır. Ekmeği hayvanlara da yedirmişlerdir.

Bu tür işlevleri etli pilavlarda (*butka*) da görmek mümkün. Etli pilavların, bulamaçların (*bolamık*) ekmeğe nazaran daha eskiden âdetleri yerine getirmek amacıyla kullanıldığına dair düşünceler vardır. Ekmeğin, temel kullanım alanı olan çeşitli ibadetler, kurban kesip kırlarda toplanıp etli pilavlar pişirme, ölmüş bir kişiyi yâd etme âdetleri vb. alanlarda kullanıldığını görmek mümkündür. Fakat pek çok araştırmacı tatlı hamurdan pişirilen *kümeç*'in ["yağ ve yumurta ile hazırlanan, hamurdan çeşitli şekillerde pişirilen yiyecek" (Tat. Ağz. *petër, pitras, umak, kölçe* vb.)] etli pilava nazaran daha eski olduğu ihtimalini düşünmektedir.

Ekmek sözü'nün ağızlarda şu varyantları belirlenmiştir: *ütmek, üpmek, itmek, ötpök*. Mişer diyalektinde *üpmek* sözü (kimî zaman *ütmek/ükmek*), Ryazan, Tambov, Penza, Tüben Novgorod bölgelerinde ve Mordva'nın batı sahalarında kullanılır. Genellikle Türk lehçelerinde ve tarihî eserlerde *t* sesli varyant kullanılır; Türkmen ve Azerbaycan lehçelerinde ise *p* sesli varyantın kullanıldığı görülür: *ëpmek* (Zeynalov 1982: 192; Sevortyan 1975: 254).

İkmek-toz, yaktı yöz "Ekmek-tuz, parlak yüz" ibaresi Tatar halkında çok eskilerden beri kullanıla gelmiştir. Örneğin; Kul Ali'nin *Kıssa-yı Yûsuf* eserinde:

Yusëf eydür: Sëz *tuz-ëtmek* bëlmedëñëz, Yusuf söyler: Siz *tuz-ekmek* bilmediniz,

Ne megneden beña hõrmet kılmadıñız... Neden bana hürmet etmediniz...

Ekmek-tuz doğu (Sibir) diyalektinde:

Kaynana geline söyler: "Büyük mü girer, küçük mü girer, kapını açıp girdiğinde ocağın yanıp dursun, çayın kaynayıp dursun. *Ekmek tuz, parlak yüz, çay içirmeden gönderme.*" (Baraba)

Ekmek pişirilirken annelerimiz, ninelerimiz güzel dilek ve düşünceleri ile tertemiz kıyafetlerini giyinip işe başlarlarmış: "Bismillâhirrahmânirrahîm. Güzelce piş, kabarıp piş, dolup taşıp piş. Çocuklar gelir, kardeşler gelir, hayırlısıyla yemeyi nasip etsin. Benim elim değil, Ayşe-Fatima eli (Sibir Diyalekti, Tara Bölgesi)."

Ekmeğin büyüülü, tılsımlı gücüne inanma, birleştirme, dostlaştırma, kardeşleştirme, barıştırma özelliklerine dair örnekler de yerel ağızlarda, folklorlarda görülmektedir. Batı (Mişer) diyalektinin Penza bölgesinde kullanılan ağzında düğüne özgü olarak pişirilen ekmeği *olilmek* “ulu ekmek, büyük ekmek” < ol(1)+ilmek diye adlandırırılar. Ulu ekmeği sofraya ortasına kesmeden, doğramadan bırakırlar ve bu sofranın lideri olan kimse bölüştürerek kesip dilimler, herkes de bir lokma olsun bu ekmeğin yer.

Ekmeğin tılsımlı gücüne, daha çok yılın dönemleri ile ilgili göreneklerde; mesela; bahar vakti ekine çıkıldığında ve güzün mahsul toplandığında rastlamaktayız. Örnek olarak Mişer diyalektinin Sirgaç ağzında: Kıra çıkıldığı vakit “güzel, hayırlı yıllar olsun” niyetiyle, yüksek bir yere *üpmek* “ekmek” koyarlar.

Evën üpmegë “ot anbarı ekmeği” (Ryazan bölgesi Bastan köyü ağzında): Güz vakti ekinler olgunlaşınca hayır olsun diye pişirilen ekmeğdir. *Evën üpmegë* pişirir dördü birlikte. *Evën üpmegë*ni bölüştürüp verirler.

Tatar yazı dilindeki *ipi* “ekmek” sözünün yerel ağızlardaki fonetik varyantları şu şekildedir: *ipëy, ipëkey, epey, epëkey*. *İpëkey* (Minzele ağzı): *İpëkey*ler eskiden yüksek bir yere tutturulmuş ağaç raflarda durmuş. İhtiyaç olana kadar gelişi güzel alıp yemezlermiş. Kıymetli olurmuş *ipëkey*ler. *Dere ipiyë, zere ipiyë* (Minzele ağzı), hasat şenlikleri öncesinde çocuklara dağıtmak için pişirilen küçük ekmeğlerdir. Ekmek hamurundan küçük parçalarını yapıp pişirilmesiyle elde edilen ekmeğdir *zere ipiyë*. *Këlevlë ipi* “ibadet ekmeği” (Çelyabinsk Kreşin Tatar Bölgesi), ölmüş bir kimseyi yâd etmek adına pişirilen gözleme benzeri ince ekmeğdir. *Küzikmek* her şeyden önce ölen kişinin hayrına dağıtılır. Nineler bu ekmeği, en mukaddes ekmeğ olarak adlandırırılar. *Këndëk ipiyë* “göbek ekmeği” (Minzele ağzı), *këntëk ipiyë* (Sibir ağzı), çocuk doğunca doğuran ebeye vermek için pişirilen küçük ekmeğdir. Ekmeği yuvarlak hâle getirip ortasına parmakla bir çukur, oyuk yaparak *këndëk ipiyë* “göbek ekmeği” olarak ebeye verirler. Eğer çocuk sulu gözlü olursa; ‘yoksa göbek ekmeği vermediniz mi hâlâ, ne diye ağlıyor bu çocuk?’ derler. (Bayazitova 2007: 168)

Savaplı ipi “hayır ekmeği” (Minzele ağzı), hayır olarak vermek amacıyla pişirilen küçük ekmeğdir: *Savaplı ipi* olarak küçük ve sıcak ekmeği konu komşuya dağıtırılar. *Koda ipiyë* “dünür ekmeği” (Kreşin ağzı), düğün için dünürlerin getirdiği yiyeceklerdir. Bunlar içerisinde iki kaz, iki yağlı yumurtalı ekmeğ, çay, şeker, küçük çörekler gibi şeyler olur. Düğün zamanı dünürün getirdiği armağanları sofraya çıkarma işi, kendine özgü muzip türküler eşliğinde yapılır. Buna *koda ipiyë çıgaruv* “dünür ekmeği çıkarma” denir. Dünür ekmeği çıkarılırken misafirler ayağa kalkarak karşılarlar:

<i>Suvniñ buylarına töşəp</i>	<i>Su boylarına inip</i>
<i>Agım suvda anı suvgaram.</i>	<i>Akıntılı suda ona su serperim.</i>
<i>Kodalarnıñ talçıkkanın bələp</i>	<i>Dünürlerin yorulduğunu bilip</i>
<i>Koda ipilerən çığaram.</i>	<i>Dünür ekmeklerini çıkarırım.</i>
<i>Bəznən uram buylarinnan</i>	<i>Bizim sokak boylarından</i>
<i>Ak kalpakay kiygen kız kile.</i>	<i>Ak kalpak giymiş kız gelir.</i>
<i>Basıgız kodalarım ayakka</i>	<i>Kalkın ayağa dünürlerim</i>
<i>İpəkeyler bəlen toz kile.</i>	<i>Ekmekler ile tuz gelir.</i>
	(Aşağı Kama Kreşinleri ağzı)

Evde pişirilen buğday ekmeğini *yomoşak/yımışak* “yumuşak” diye adlandırmak Mişer diyalektinin Sirgaç ve Çistay ağızlarına özgüdür. *Krş.* Kum. *yımışak* “krep, Rus çöreği”; Çuv. *yamşak* “beyaz ekmek”. *Yomoşak*’ı gelin arasına genç gelinin yanına bırakırlar. Bu ekmeği kız annesi koyar. *Aşlı-suvlı bulsın* “Bol bereketli olsun!” anlamındadır (Sirgaç Bölgesi).

Kümeç “yağ ve yumurta ile hazırlanan, hamurdan çeşitli şekillerde pişirilen yiyecek” sözü'nün kaynağı *kümme* + *aş* “gömme+aş” olmalıdır. Eski devirlerde küle gömülüp pişirilen yiyecek anlamında kullanıldığı düşünülmektedir. Yerel ağızlardaki fonetik varyantları ve anlam özellikleri de ilginçtir. *Kümpeç* (Astrahan Bölgesi), iki tava arasına konularak külden taş tandır içinde pişirilir. *Kazan kümpeç* (Astrahan Bölgesi), bir tencere veya kazana yağ konularak pişirilen hamurdur: *Sıyrını savadı, çeyni suvda saladı, may saladı, kamır basa. Şunu uklav bəlen ceye de kazanda mayda pəşəre, kazan kümpeç bula* “Sığırı sağar, çayı suya atar, yağ koyar, hamur yoğurur. Bu hamuru oklava ile yayıp tencerede yağda pişirir ve bu *kazan kümpeç* olur”. *Kümeç almaşuv* “Pişirilmiş hamur değiştirmek” (Mordva-Karatayev Bölgesi ağzı), kızı alıp giderken dünürlerin pişirdiği ekmeği değiş tokuş yapmaktır. *Kümeç aşatuv* “Pişirilmiş hamur yedirmek” (Krasnoufimskiy ağzı), damadın evine gelinin getirilmesiyle yapılan toplantıdır. *Kümeç sandık* (Krasnoufimskiy ağzı), düğün hediyelerinin doldurulduğu sandıktır. *Yəgət kümeçə* “damat aş” (Sibir diyalekti), nikâh gününde damat evinden kız evine gönderilen hamur aşıdır. *Kukay kümeçə* “yumurta aş” (Çistobolskiy ağzı), yumurtaya hamur karıştırılarak yapılan küçük hamur aşıdır. *Kız kümeçə* (Krasnoufimskiy ağzı), düğün zamanı kız tarafının getirdiği hediyelik yiyeceklerdir. *Raştıva kümeçə, tozlu kümeç* (Kuznetskiy Bölgesi ağzı), Noel günlerinde fal bakmak için pişirilen tuzlu hamur aşlarıdır. *Tozsız kümeç* (Mişer diyalekti), ahır perileri için büyü yapılarak pişirilen tuzsuz hamur aşlarıdır. *Uz kümeçə* (Melekeskiy Bölgesi ağzı), *ıvız kümeçə* (Temnikovskiy Bölgesi ağzı), ağız sütünden pişirilen hamur aşlarıdır.

Tuzsuz veya ekşi mayalı hamurdan pişirilen küçük ekmek ya da hamur aşımı bildirmek için yerel ağızlarda daha başka sözler de kullanılır: Astrahan ağzında *pitër*, Sibir diyalektinde *petër*, Mişer diyalektinde *pitrač*, *pitras*; Mordva-Karatay ağzında ise *vitras*, *vitrač* varyantları vardır. Mişer diyalektinde *pitras* sözü, düğün âdetleri ile ilişkili söz gruplarında sıkça karşımıza çıkar: *pitraska al-*, düğün vaktinde çaya almak, *atnakiç pitratsı kitër-* “perşembe aşısı getirmek” anlamlarındadırlar. Buna göre düğüne kadar *atnakiç pitratsı* getirirler. *Pitras aşası-* (Kuznetsk Bölgesi ağzı), gelin geldikten sonra damadın evinde kızlar meclisi oluşturarak sofraya *pitraslar* (tuzsuz hamur aşları) koyarak misafir etmek demektir. Süte hamur batırılır, *pitras* yaparlar; kızları damadın evine toplarlar ki buna *pitras aşası-* “tuzsuz hamur aşısı yemek” denir. *Pitër* (Astrahan Bölgesi ağzı), hafifçe pişirilir. Fırında tezek yakılır ve nar gibi kızartılarak pişirilip çıkarılır. *Pitëri* hayır olarak da verirler. *Bedër*, *betër*, *petër* (Sibir Bölgesi ağzı), tuzsuz çöreklerdir. Mesela, düğüne *petër* götürülür tebrik etmek amacıyla. Bunlar, ya iki tane olur ya da sekiz tane olur.

Petërlë kunak, *ketërlë*, “ekmekli misafir, kıymetlidir” derler. *Petër* ekmeğini eskiden düğünlerde vermişlerdir. *Petëre barniñ*, *ketëre bar* “Ekmeği olanın, kıymeti var,”; *petër kılğan* “ekmek, hamur aşısı yapmış,”; gibi ifadelerde de kullanılır. *Petër*, *pitras* sözleri Arap dilinden alıntı olsa gerek.¹ Arap dilinde, *fitir* “kesmek, kısaltmak, koparmak”; *fitrat* “Ramazan ayı bitince verilen hayır; fitre”; *fitir* “mayalanmamış hamur” anlamlarında kullanılırlar.

Görülüyor ki bu söz İslam dininin yeni kabul edilmeye başlandığı dönemlerde Araplardan Türk topluluklarına geçip kısmen ses ve anlam değişimlerine uğramış ve yerel ağızlar ile folklorda da kullanılagelmiştir.

Mişer diyalektinin Mordva-Karatay ağzında *vitras*, *vitrats*; *pitrač* ufakça hazırlanıp pişirilen tuzsuz ekmeklerdir. Bu ekmeği ölen kişinin anısına pişirirler.

Omsk’un Tara bölgesinde kaydedilmiş bir masalda *petër* sözü kullanılmıştır:

“Hamura kendi sütünü koyup petër (ekmek) yoğurmaya başlamış. Petër pişmiş. Kahvaltısını yapınca annesi oğluna der: Ben sana petër verip uğurlayayım, sen padişahın saçlarını keserken azar azar ye, demiş. Delikanlı ekmeği bölüp padişaha verir:

Delikanlı bu ekmeği kim pişirdi?

Annem. Padişah en güzel yemekleri yese de bunun gibisini şimdiye kadar yememiş imiş.” (Tatar Halık İjadı 1981: 330)

1 Krş. *fitir sadakası* “Ramazan bitince verilen hayır sadakası, fitre”, âdete göre un ya da ekmek olarak verilir.

Pitras sözü de Sibir bölgesindeki sözlü ürünlerde karşımıza çıkar.

Sonra annesi tuttu ve on pitras (ekmek) pişirdi; kendi sütüne bandırıp hepsine verecekti. Pitrasları (ekmekleri) masaya koyuyor. (Tatar Halık İljadı 1981: 200)

Mişer diyalekti ağızlarında kullanılan *pitrač/pitras*, *vitras*, Astrahan ağzındaki *pitër*; Sibir Tatarları ağızlarındaki *petër*, *betër*; Azerbaycan ve Kırgız lehçelerindeki *fetir*, tuzsuz hamurdan pişirilen yağlı ekmek (Zeynalov 1982: 8), Uygur lehçesinde *pitir*, ramazan ayından sonra verilen hayır, sadaka, anlamlarındadırlar.

Tukaç, *tugaç* sözleri Astrahan ve Sibir diyalekti ağızlarında halk ritüellerinde sıkça kullanılır. *Tukaç*, Astrahan ağzında halka şeklinde çörek; *tugaç/tukaç* Sibir diyalektinde ekmek veya halka çörek anlamındadır. Bu söz, *tukaç* < *tuk*+*aş* yani 'tok, bereketli aş' sözlerinden çıkmıştır. Astrahan ağzında *tuk çey* sözünün kullanımı da bunu doğrulamaktadır. *Tuk çey*, Astrahan Tatarlarının gün içerisinde severek içtikleri bir içecektir. Sert saplı yeşil çayı kaynatıp süt ve koyunun kuyruk yağı ile tuz katarak içerler. Diğer Türk lehçelerinde de kullanıldığı görülmektedir: Kzk. *tokaş* "simit", Nog. *tokaş/toğaş* "tuzsuz hamurdan halka biçiminde yapılan çörek". Özb. *tukaç* "pide, açma; küçük ekmek", Uyg. *tokaş* "Yufkadan parça parça kesilip yağda pişirilen börek cinsi bir yiyecek, puf böreği".

Genellikle aile âdetlerinde, daha çok evlenme, kişiyi son yolculuğuna uğurlama veya anma, çocuk dünyaya geldiğinde verilen yemeklerde ve toplantılarda büyük bir ilgi görmüştür. Düğün hediyesi olarak getirilen hamurlu yiyecekler, evlenen çiftler "birlikte ömür sürsünler" diye her zaman iki tane veya çift sayılarda getirilir. Düğün hediyelerini getirme, karşılıklı verme, davet etme gibi âdetlerde çok büyük dil zenginliği, eski sözler, batıl inançlar korunmuştur. "Bir masadan ekmek yemek", kardeş olmak, dost olmak bilgisidir:

<i>Kara sıyırlarınñ sötën savdım</i>	<i>Kara sığırların sütünü sağdım</i>
<i>Kazan përennëgë yasarga.</i>	<i>Kazan ballı çöreği yapmak için.</i>
<i>Ĥodayım bëzge yazsın ıy</i>	<i>Allah'ım bize yazsaydı</i>
<i>Bër östelden ipi aşarga.</i>	<i>Bir masadan ekmek yemeyi.</i>

Kaynaklar

- BAYAZİTOVA, F. S. (2007), *Aş-suv halık traditsiyalerë leksikası*, Dom Pëçati, Kazan.
- BAYAZİTOVA, F. S., RAMAZANOVA, D. B., SADIYKOVA, Z. R., HEYRETDİNOVA T. H. (2009), *Tatar Tëläññ Zur Diyalektologik Süzlëgë*, Tatarstan Kitap Neşriyetë, Kazan.
- MUHAMEDOVA, Z. B. (1973), *İssledovaniya po istorii turkmenskogo yazıka XIX-IV vv.*, Aş-kabad.
- SEVORTYAN, E. V. (1975;1978), *Etomologičeskiy slovar tyurskih yazıkov*, Moskva.
- Tatar Halık İljadı* (1981), *Ekiyetler*, İkëñçë Kitap.