



Araştırma Makalesi (Research Article)

EKŞİ MAYALI TÜRK EKMEKLERİ: EKŞİ MAYALI KADIRLI GÖÇMEN EKMEĞİ ÖRNEĞİ (TURKISH SOURDOUGH BREADS: AN EXAMPLE OF KADIRLI IMMIGRANT SOURDOUGH BREAD)

Abdullah BADEM^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-8518-6366)

Ergin FİDAN² (orcid.org/ 0000-0002-4285-8772)

¹Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, SBMYO, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karaman, Türkiye

²Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, UBYO, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karaman, Türkiye

Özet

Ekmek, buğdayın besin olarak kullanılmaya başlamasıyla birlikte, mutfak kültürünün temelini oluşturan, muhtemelen ilk hazırlanan ürün olarak nitelendirilebilir. Bu bağlamda, ekmeğin üretimi ile doğrusal bir ilişki içerisindedir. Ekmeğin mayalanarak üretilmeye başlandığı dönem, insanlığın da kültürel anlamda gelişmeye başladığı dönem olarak ifade edilebilir. Doğal ortamda bulunan laktik asit bakterileri ve mayalar, buğday ve çavdar ununu fermente ederek dönüştürmesi ekşi mayalı ekmeğin üretiminin temel aşamasını oluşturmaktadır. Türkiye’de üretilen ekşi mayalı ekmeğin; tandır, lavaş, pide ve bazlama türündendir. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada, amaçlı örnekleme tekniği kullanılarak belirlenen Osmaniye ili Kadırlı ilçesinde yaşayan Bulgar göçmenleri ile yüzyüze mülakat gerçekleştirilmiştir. Mülakat sonucunda, ekşi maya ile üretilen göçmen ekmeğinin yapımı, gerekli malzemeleri, ekşi hamurunun hazırlanması gibi bilgilere ulaşılmıştır. Ayrıca, ekşi mayalı ekmeğin sağlık etkisi ve göçün insanların mutfak kültürü üzerindeki etkisi kısaca irdelenmiştir. Kadırlı’da ve Türkiye’de de son yıllarda popüler hale gelen ekşi mayalı ekmeğin satışının arttığı, insanların sağlıklı beslenmeye daha fazla önem vermesiyle birlikte ilginin arttığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Ekmeğin yapımında, bir önceki hamurdan ayrılan hamur maya olarak kullanılmaktadır. Ekmek yapımında buğday unu, su, tuz ve bu ekşi maya kullanılmaktadır. Odun ateşi ile ısıtılan geleneksel göçmen fırınlarında 190-210°C sıcaklıkta, yaklaşık bir kilogram ağırlığında, yüksek spesifik hacimli grubundan bir tür ekmeğin yapıldığı belirlenmiştir. Bulgaristan’dan Kadırlı ilçesine göçen Bulgar Türklerinin yaptığı göçmen ekmeğinin halen yapılması insanların kültürel değerlerini göçtüğü yere götürdüğü ve göçülen yer ile etkileşimi olduğunu göstermiştir. Türk mutfağına has ekşi maya ve coğrafi işaretli olan önemli sayıda ekşi mayalı ekmeğin bulunduğu dikkat çekmiştir. Ekşi mayalı ekmeğin daha iyi besleyicilik, daha düşük glisemik indeks ve kolesterol düşürücü gibi sağlık etkileri bulunmaktadır. Kadırlı göçmen ekmeğinin de besin öğeleri belirlenip sağlık yönünden etkisi araştırılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Ekşi mayalı ekmeğin, Ekşi hamur, Bulgar göçmeni, Göç, Sağlık

Abstract

Bread can probably be described as the first prepared product, forming the basis of culinary culture after wheat began to be used as food. In this context, producing bread has a linear relationship with the development of culture. The period when bread began to be produced by fermentation can be described as the period when humanity began to develop culturally. Lactic acid bacteria and yeasts found in the natural environment ferment and transform wheat and rye flour, which constitutes the basic stage of sourdough bread production. Sourdough breads produced in Turkey such as tandoori-tandır, lavash-lavaş, pita-pide and bazlama types. In this study, where qualitative research method was used, face-to-face interviews were conducted with Bulgarian immigrants living in Kadırlı district of Osmaniye province, determined using purposeful sampling technique. As a result of the interview, information such as the making of immigrant bread produced with sourdough, the necessary ingredients, and the preparation of sourdough was obtained. Additionally, the health effects of sourdough bread and the impact of migration on people's culinary culture were briefly examined. It was stated by the participants that the sales of sourdough bread, which has become popular in Kadırlı and Turkey in recent years, has increased, and the interest has increased as people attach more importance to healthy nutrition. In the making of bread, the dough separated from the previous dough is used as yeast. Wheat flour, water, salt and sourdough are used in bread making. It was determined that it was made as a type of bread from the high specific volume group, weighing approximately one kilogram, at a temperature of 190-210°C in traditional immigrant ovens heated by wood fire. The fact that immigrant bread is still made by Bulgarian Turks who migrated from Bulgaria to Kadırlı district shows that people take their cultural values to the place they migrated to and interact with the place they migrated to. It has been noted that there are a significant number of sourdough breads with geographical indications and sourdough unique to Turkish cuisine. Sourdough breads have health effects such as better nutrition,

* Sorumlu yazar: abadem@kmu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2024.406

lower glycemic index and cholesterol lowering. The nutritional elements of Kadirli immigrant bread should be determined and its health effects should be investigated.

Keywords: Sourdough breads, Sourdough, Bulgarian immigrant, Immigration, Health

Giriş

İnsanlığın en önemli besin kaynağı olan ekmeğin, Neolitik çağlardan günümüze kadar gelmiştir. Ekmeğin M.Ö. 10.000 yıllarında, Mısır’da yaşayan yerli halk tarafından, tahılın ezilmesi ve suyla karıştırılarak pişirilmesi ile ortaya çıkmış, tüm dünyaya bu yöntem yayılmıştır (Mondal ve Datta, 2008: 465). Ekmeğin mayalanması, M.Ö. 3.000-2.600 yılları arasında, Mısırlı bir kadın tarafından tesadüfen bulunduğu düşünülmektedir (Civitello, 2019: 8; Zhou, Therdtai, ve Hui, 2014: 4).

Dünyanın birçok yerinde tahılların yaygın olarak tarımı yapılmaktadır. Buğday, pirinç, mısır ve amarant gibi otuzdan fazla tahıl türü, insanlığın enerji ve besin ihtiyaçlarını karşılamak için yetiştirilmekte ve tüketilmektedir (Sakandar vd. 2019: 1). İstatistiklere göre, ekmeğin hammaddesi olan buğday en fazla üretilen tahıl olup, mısır, arpa, yulaf, çavdar ve pirinç üretimi de dünyada ve Türkiye’de düzenli olarak artmaktadır (Soyalp, 2021: 1-13). Üretilen buğdayın önemli bir bölümü ekmeğin üretimi için ayrılmaktadır (Gürsu, 2015). Ekmeğin üretilmeye başlandığı ilk zamanlardan günümüze kadar içerisine değişik birçok bileşen katılmış; farklı lezzette ve çeşitlilikte ekmeğin üretilmiş olup günümüzde de yeni hammaddelerin kullanımı ile çeşitlendirme devam etmektedir (Demir ve Kartal, 2012).

İnsanların yaşadığı coğrafyada, gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, ekmeğin yapımının yazılı medeniyet tarihi kadar eski olduğunu göstermektedir (Clarke ve Arendt, 2005: 138). İnsanlar, Eski Mısır’da, Mezopotamya uygarlıklarında, Asya ve Ön Asya’da çeşitli hazırlama yöntemleri, araç gereçler ve çeşitli tahıllar kullanılarak ekmeğin üretilmişlerdir. Anadolu’dan Orta Asya’ya, Hindistan’dan Pakistan’a kadar, İran ve diğer Ortadoğu ülkelerinde kullanılan tandır, odun ateşinde genellikle ekmeğin pişirme ve ısınma amacıyla kullanılmaktadır (Kuter, 2013: 41). Anadolu’da, Selçuklulardan günümüze dek, yaygın olarak tandır, sac, maltız, toprak fırın ve taş fırın gibi fırın ve gereçler ile cılız çalı çırpıdan, ağaçlardan elde edilen odun ve kütüğe, hayvan dışkısından bitkisel atıklara kadar birçok yakıt türü yakılarak tandır, yufka, bazlama, pide ve lavaş türü ekmeğin yapılmaktadır (Işın, 2021: 202). Anadolu’da çeşitli fırınlarda, sac üzerinde ve tandırda ekmeğin yapımı oldukça yaygındır (Ünsal, 2021: 56). Bu ekmeğin bazılarının üretimi mayasız olurken, bazıları ekşi maya ya da ticari maya ile üretilmektedir. Örneğin, ekşi mayalı ekmeğin tandırda; Bilik Ekmeği, taş fırınlarda; Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği, Gelveri Ekmeği, sacda pişirilen bazlama; Malatya Ekşili Ekmeğin, tandır ya da sacda lavaş; Erzurum Lavaş (Acem, Ecem) Ekmeği, Hasankale Lavaşı, taş fırında pide; Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği örnek verilebilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a). Anadolu’da yaşayan ilk uygarlık olduğu bilinen Hititlerin en çok buğday ve arpa tarımı yaptığı tespit edilmiştir (Çetinkaya, 2020a: 109). Orta Asya’da iken en önemli tahıl olarak buğdayı kullanan Türklerin (Çetinkaya, 2020b: 128) Anadolu’ya göçü sonrasında ekmeğin yapımını, Anadolu’da buğday ve arpanın tarımının yaygın olmasının etkisiyle birlikte, burada yaşayan toplumlara ve civar coğrafyaya yaymıştır (Çetinkaya, Şimşek ve Yıldız, 2019: 85). Geleneksel üretilen ekmeğin dışında, mayalı ya da mayasız hamurdan yapılan basit börek-çörekler yanında, içerisine değişik malzemelerin katıldığı zengin içerikli unlu mamuller de bulunmaktadır. Örneğin, Selçuklu Döneminden kalma nokul (lokul), ekşi mayalı hamurla mayalanan, içerisine ceviz, fındık, susam, bazen kıyma, üzüm ve şeker katılarak yapılan bir unlu mamuldür (Akdemir, 2020: 151). Esasında, ekmeğin çeşitliliği coğrafyadan etkilendiği kadar toplumların birbirine aktardığı birikimli kültürden de kaynaklanmaktadır. Anadolu’nun en eski yerleşiklerinden Hititler’de, 180 civarında ekmeğin ve unlu mamul üretimi olup (Akın ve Balıkcı, 2018: 278), Anadolu’da gelenek olan; susam, anason, sakız, keten tohumu, çörekotu, kişniş ile birlikte bal gibi çeşitli tat verici maddelerle çeşitli unlu mamullerin üretimi Hititlere kadar dayanmaktadır (Işın, 2021: 142; Çetinkaya, 2020a: 72).

Anadolu’da Hititlerin yaşadığı dönemlerde; buğday, arpa, çavdar ve yulaftan değişik biçim, içerik ve boyutta ekmeğin yapıldığı görülmektedir (Çetinkaya, 2020a: 72). Anadolu’nun Neolitik çağ uygarlıklarına kadar uzanan ve örneklerinin Çatalhöyük yerleşimi kazılarında da görüldüğü üzere, bir odada-mutfakta basit bir ocak kültürü bulunmakla birlikte (Farid, 2006: 168), Hititlerden gelen odada bir ya da iki tandır gibi daha gelişmiş mutfak düzenleri de bulunmaktadır (Çetinkaya, 2020a: 77). Selçuklu döneminden günümüze tandır fırınında 1-3 cm kalınlığında ekmeğin yapıldığı gibi yufka ekmeği de üretilmektedir (Akdemir, 2020: 150; Işın, 2021). Ayrıca, ekşi maya kullanılarak yapılan ekmeğin türünden “ekşili ekmeğin” ya da “bazlama/mayalı” türü ekmeğin sac üzerinde pişirilmektedir (Işın, 2021). Yine, Anadolu’da sacda pişirilen yufka türü ekmeğin yanında değişik börekler de yaygın olarak karşımıza çıkmaktadır.

Eski Mısır’da, hamurun kendi kendine bırakılıp doğal fermantasyon yoluyla, ekşi hamur elde edilip bundan mayalı ekmek yapılmıştır. Doğal fermantasyon ile ortamdaki (hava, un, su) laktik asit bakterileri (laktik, asetik ve sitrik asit bakteri grubu) ve mayaların faaliyeti ile hamurda asitlik gelişmekte ve gaz oluşmaktadır. Elde edilen hamurdan bir kısmı saklanarak bir sonraki ekmek üretiminde hazırlanan hamura “maya” olarak katılmaktadır (Hansen, 2012: 494; Diowksz ve Ambroziak, 2006: 366).

Ekmek üretiminde çoğunlukla buğday unu ana hammadde olarak tercih edilmektedir. Buğdayın yapısında bulunan bileşenlerin birçoğu ekmeğin yapısına da geçmektedir. Yeterli ve dengeli beslenme için alınması gereken önemli vitaminler ve bazı mineraller buğday danesi ve kabuğunda daha fazla yer almaktadır. Mayalandırılmış hamur ile yapılan ekmeklerin vitamin ve mineralleri insan vücudu tarafından daha iyi sindirilmektedir (Cengiz, 2019: 12). Geleneksel bir mayalama şekli olan “ekşi hamur” tekniği, gıda işleme yöntemleri içerisinde en eskilerden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır (Clarke ve Arendt, 2005: 138). Ekşi mayalı ekmek üretiminde katkı maddesi eklenmeden, ekşi mayanın doğal olarak elde edilip kullanılması, ekmek yapısının ve aromasının tüketici tarafından sevilmesi gibi özellikleri olumlu yönleri olarak sıralanabilir (Şen, 2018). Ayrıca, ekşi mayalı ekmekler; daha yüksek besin değeri, besin öğelerinin sindirim kolaylığı ve sindirim sisteminde sağlık açısından olumsuz maddelerin üretiminin sınırlandırılması, ekmek üretim sürecinde anti-besinlerin sindirilebilir hale gelmesi, düşük glisemik indeks, kolesterol düşürücü etki gibi birçok olumlu değişim sağlamaktadır (Fernández-Peláez, Paesani, ve Gómez, 2020: 1; Gobbetti vd. 2019: 104-108). Ekşi mayalı ürünlerin sağlık üzerine etkileri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Ekşi Mayalı Hazırlanan Ürünlerin Sağlık Üzerine Etkileri

Ekşi Mayanın Sağlık Etkileri
• Yüksek besleyicilik (daha yüksek B vitamini, sterol, amino asit)
• Hijyenik üretim, mikrobiyolojik güven
• Sağlıklı bağırsak florası ve sindirim
• Daha kolay sindirilebilir karbonhidrat ve protein
• Düşük glisemik indeks
• Glütensiz üretim
• Yüksek diyet lifli üretim
• Daha düşük alerjene maruz kalma
• Mikrobiyal bozulmada azalma
• Antimikrobiyal vb. gıda katkı maddesi kullanımının azalması
• Antibesinlerin (fitat vb) sindirilebilir hale gelmesi
• Daha düşük zararlı mikrobiyal madde (aflatoksin vb.) bulunması
• Tuz kullanımının azalması
• Tehlikeli hastalık riskinin düşmesi (kronik hastalıklar: kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser

Diowksz ve Ambroziak, 2006: 374-376

Dünyada ve Türkiye’de, tüketicilerin bilinçlenmesi, sağlıklı ürünlere yönelim, endüstriyel üretilen gıdalardan uzaklaşma, damak tadına verilen önemin artması, yaşam kalitesinin artması gibi nedenlerle özellikle kaliteli, hijyenik koşullarda yapılan geleneksel ve yöresel ekmeklere olan ilginin artmasına neden olmuştur. Bu bağlamda, ekşi mayalı ekmeklerin tercih edilebilirliği artmıştır (Gül ve ark., 2021: 34). Ekşi mayalı Kadırlı göçmen ekmeği de tüketici talebi günden güne artan ekmek çeşitlerinden bir tanesidir.

Mutfak kültürünün yaygınlaşması; göçler, ticari faaliyetler, teknoloji ve iletişim yolu ile gerçekleştiği ifade edilmektedir (Küçükkömürler ve Kaya: 2020; 416; Hall ve Mitchell, 2003: 74). Göç, “coğrafi mekân değiştirme sürecinin sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasi boyutlarıyla toplum yapısını değiştiren nüfus hareketleri” olarak tanımlanmaktadır (Özer, 2004: 11 akt. Avcı ve Atay, 2019: 166). Göç sonucunda toplumun demografik yapısında değişiklikler olmaya başlamakta; yeni çevre ve ilişkiler meydana gelmektedir (Avcı ve Atay, 2019: 174). Topluluk düzeyinde gerçekleşen göç, insanların davranış kalıplarına yerleşerek toplumun değerlerinin değişmesine; bir parçası haline gelmesine neden olmaktadır (Massey, Arango, Hugo, Kouaouci, Pellegrino ve Taylor, 2014: 32). Böylece, göçen ve göçülen toplum bir potada birleşmeye başlamaktadır (Uğurkan ve Alyakut, 2020: 55; Çağınlar, 2018: 152). Bulgaristan’dan Türkiye’ye olan göçlerle mutfak kültürü de taşınmıştır. Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültüründe daha çok hamur işleri ve sebze yemekleri ağır basmakta; az ve sade olarak hazırlanmaktadır (Curoğlu, Saraç, Pamukcu ve Sandıkcı, 2022: 3-6; Egeli, 2019).

Bu çalışma, Kadirli ilçesine Bulgaristan'dan göçüp gelen Bulgar Türklerinin yapmış olduğu ekşi mayalı göçmen ekmeğinin yapım aşamalarını, gerekli malzeme ve ekipman, ekşi hamurun hazırlanmasını ve üretim inceliklerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Ayrıca, ekşi mayalı ekmeklerin sağlık etkileri ile göç olgusuna kısaca değinilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Kadirli İlçesi, Mutfak Kültürü ve Göç

Osmaniye iline bağlı, Kadirli ilçesinin geçmişi çok eski çağlara dayanmaktadır. İlçe ve civarı, Domuztepe Höyüğü (M.Ö 7.000-6.000) ve Tırmıl Höyüğü'nde (M.Ö. 4.000-3.000) yapılan kazılarla arkeolojik olarak kanıtlanmış bir yaşam ile toplumların sürekli uğrak yeri olmuştur. Yörede, Kızıvatna Krallığı, Hititler, Asurlar, Klikyalılar, Romalılar, Bizanslılar, Büyük Selçuklular, Dulkadiroğulları ve Osmanlılar hüküm sürmüştür. Kadirli, 1865 yılında ilçe haline getirilmiştir. Osmanlı döneminde “Kars-ak-eli”, “Pazaryeri” ve “Kars Pazarı” gibi değişik adlar verilen ilçe, Kadirli adını 1928 yılında almıştır (Kadirli Kaymakamlığı, 2023).

Kadirli, Çukurova'nın kuzeydoğusunda, Akdeniz Bölgesi'nde bulunan, Osmaniye iline bağlı bir ilçedir. İlçe nüfusu 124 bin civarında olup Osmaniye'nin en büyük ilçesidir. Deniz seviyesi yüksekliği 95 metre olup tipik Akdeniz iklimine sahip olan ilçede, tarım ve hayvancılık faaliyetleri halkın ana geçim kaynakları arasındadır. İlçenin arazilerinin büyük çoğunluğu ova olup Ceyhan vb. önemli ırmaklar ile sulanmaktadır. İlçede en çok üretilen ürünler; buğday, mısır, arpa, soya, çeltik, zeytin, ayçiçeği, pamuk, karpuz, kavun, turp vb. sebzeler ve yer fıstığıdır. Kadirli turpu ve yer fıstığı oldukça meşhurdur. Gaziantep, Hatay, Adana ve Kahramanmaraş illeri ile komşu olan Kadirli ilçesinin mutfak gelişiminde, çevre illerin mutfak kültürü çok etkili olmuştur. İlçe mutfağında yaygın olarak tüketilen on yemek; “pirpirim çorbası, sütlü çorba, dövmeli yoğurtlu çorba, paça çorbası, ekşili kömeç, Kadirli sucuğu, fos ciğer kebabı, tava, asıda tatlısı ve fıstıklı burma tatlı” olarak sıralanmıştır (Kadirli Belediyesi, 2023a; Yayla ve Yayla, 2019: 64).

Kadirli mutfağı oldukça zengin olup yemek masasında yeşillik, salata olmazsa olmazlarından. Mutfakta et, un, bulgur, sebze ve baharatlar bol miktarda kullanılmaktadır. Adana kebabı, Kadirli ilçesinde de oldukça meşhur olup ayran ve bol acılı şalgam suyu ile birlikte tüketilmektedir. Ayrıca, Kadirli'ye özgü çorbalar (mercimek, tarhana, pirinç, şehriye, sütlü), içli köfte ve tirşik önemli yiyeceklerindedir. Bunların yanında, semizotu, ısırgan otu ve ebegömece gibi doğal otlarla salata, cacık, haşlama ve börek yemekleri yapılmakta; buğday unu ile yapılan yufka ekmeği sofralarda sürekli bulunmaktadır (Kadirli Belediyesi, 2023b).

Osmanlı Devleti'nin 20. yüzyılın sonlarında Balkan ülkelerinde çok fazla toprak kaybetmesiyle birlikte etkinliği sona ermiştir. Uzun yıllar süren savaşlar sonrasında Balkanlar ve Türkiye'de önemli nüfus değişikliği olmuş (Bildirici, 2019: 105; Kemaloğlu, 2012), Cumhuriyet Döneminde toplam 1.647.327 Müslüman Bulgar Türk Anadolu'ya göç ettirilmiştir (Kolukırık, 2006: 2). 1950-1951 yıllarında, Türkiye'nin Kore savaşına dâhil olmasıyla, Bulgar Devleti üç ay içinde 250.000 Türk'ü Bulgaristan'dan tehcir edeceğini bir nota ile bildirmiş, akabinde Türkiye'ye doğru önemli bir insan akını başlamıştır. Gelen göçmenlerin birçoğunun mesleği çiftçilik olup kalıcı iskân için tarımsal potansiyeli olan 40 vilâyet belirlenmiş ve 32.446 hane göçmenin iskânı yapılmıştır (Tanoğlu, 1952: 130, 152). İl olmadan önce Osmaniye'nin bağlı olduğu, Adana ve ilçelerine Rusçuk, Şumnu, Eski Cuma, Filibe, Elena, Aydos, Varna, Razgrad, Mestanlı, ve Silistre bölgelerinden gelen Türkler yerleştirilmiştir. Kadirli'ye de Bulgaristan'dan 3 Mart 1951 tarihinde 900 kişi, Temmuz ayı itibarıyla 1.500 kişi ve daha sonra 750 kişi yerleştirilmiştir (Çanak, 2014: 242).

Ekşi Hamur

Ekşi hamur tekniği, bilinen en eski tahıl fermantasyon biçimlerinden birisidir (Behera ve Ray, 2015: 53). Genel olarak, ekmeğin hamurunu mayalamak için kullanılan ekşi maya ekmeğin hamurunu lezzetlendiren yabancı mayalar ve bakterilerin gelişim gösterdiği un ve su karışımıdır. Kullanılan un, kendisini geliştirecek ve asitleştirecek laktik asit bakterilerini içermektedir (Kelly vd., 2014). Ekşi mayanın hâkim mikroflorası Laktik Asit Bakterileri ve mayalardır (Corsetti ve Settanni, 2007: 540).

Ekşi hamurun oluşumunu gerçekleştiren mikroorganizma sayısı ve çeşidi; ortam sıcaklığı, hammaddeden gelen mikroorganizmalar, ortam oksijen oranı, fermantasyon süresi ve ekşi maya hamuru hazırlama süreçleri ile hammaddenin bileşiminden gelen besinlerin (karbonhidrat, protein, mineral) türünden etkilenmektedir (Hammes vd. 2005: 6).

Ekşi maya, hamura aroma vermesi yanında uzun raf ömrü sağlamakta; sağlığa olumlu katkısı olmaktadır. Ekşi hamur ile ekmeğin hazırlama yöntemlerinde, içerisinde bulunan maya ve bakterilerin bir arada etkinlik göstermesi sebebiyle mamulde yoğun aroma, istenilen şekilde kabarma, kaliteli iç yapısı ve dayanıklı raf ömrü

sağlanmaktadır (Hansen, 2012: 494). Ekşi hamur üretiminde, önceki günlerde hazırlanan hamurun bir kısmı ayrılıp sonraki hamurun üretiminde kullanılarak hem ekşi maya geleneği, yani kültürü hem de ekmeğin tat ve aroması bir sonraki ekmeğe sürekli olarak aktarılır (Asırlık Tarifleriyle Türk Mutfağı, 2021: 132), böylece geleneksel üretim nesiller boyu sürdürülerek devam ettirilir (Akgün, 2007: 33).

Ekşi mayalı ekmeklere olan ilginin artması ve daha çok tüketilmesi; ekmeğin özelliklerinin beklentiyi iyi karşılayabilmesi (renk, koku, tat, tekstür vb.), uzun raf ömrüne sahip olması, karbonhidrat, protein, mineral madde ve vitaminler vb. ile yüksek besleyicilik endüstriyel ekmeklerde bulunan olumsuz özelliklerin olmaması (gıda katkı maddesi içermesi, daha çok işlem görmesi vb.) ve hammaddeden kaynaklanabilecek olumsuz besin etkilerinin azalmış olması (anti-besinlerin ve mikrobiyolojik toksin vb. oluşum riskinin bertaraf edilmesi) ile ilişkilidir (Rehman ve ark., 2006: 557-566).

Türkiye’de geleneksel olarak yapımı süregelen ve unutulmuş ekşi maya ve tatlı maya türleri şunlardır: Gümüşhane / Trabzon / Rize ekşi hamur mayası, Rize ayran mayası, Trabzon zembek mayası, Vakfikebir ekşi mayası, İstanbul çiçek mayası, tatlı maya / nohut mayası, patates mayası, bira mayası, soğan mayası, yoğurt mayası, kül mayası, çiy / Mayıs mayası, üzüm mayası ve tarhana mayası (Ünsal, 2021: Ataman, 2020). Gıda biliminde maya tipleri ise dörde ayrılmaktadır. Bunlar: Tip I Ekşi maya (geleneksel üretim, mikroorganizmanın kendiliğinden geliştiği), Tip II ekşi maya (endüstriyel yöntem, starter kültür kullanımı), Tip III ekşi maya (kurutulmuş Tip II ekşi maya) ve Tip IV ekşi maya (karışık maya) (Sağdıç, Arıcı, Özülkü ve Yıldırım, 2021: 340). Ayrıca, ekşi mayalı hamur ile mayalama yapılabildiği gibi, “tatlı maya” olarak adlandırılan nohut ile hazırlanan maya ile tatlı mayalı ekmekler de yapılmaktadır. Türkiye’de Ege, Trakya, İç Anadolu ve Akdeniz bölgesindeki bazı illerde ekşi ve tatlı mayalı ekmekler yapılmaktadır (Özer vd. 2010, Tuncel vd. 2010). Örneğin, nohut ekmeği, nohudun su içerisinde ıslatılarak fermantasyonu süreci sonrasında elde edilen tatlı özellikli nohut mayası ile yapılmaktadır (Şahin, Koyuncu ve Sayaslan, 2018: 514). Bir tatlı maya ekmeği olarak coğrafi işareti bulunan Söke Tatlı Mayalı Ekmeği de örnek verilebilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023b).

Ekşi Mayalı Ekmekler

Dünyanın birçok ülkesinde farklı şekil, yöntem ve malzemelerin kullanımı ile ekmeğin yapıldığı söylenebilir. Ekşi mayalı ekmeğin yapımında çavdar ve / veya buğday unu kullanılmaktadır. Çavdar ekşi mayası daha çok Finlandiya, İsveç, Danimarka, Almanya, Polonya, Çek Cumhuriyeti, Rusya, Avusturya ve Portekiz ülkelerinde yapılmaktadır. Buğday unu ile ekşi mayalı ekmeğin üretimi yaygın olarak Akdeniz ülkelerinde; Yunanistan, İtalya, Fransa, İspanya, Mısır ve Fas ülkelerinde görülmektedir. Ayrıca Hollanda, Belçika, İran, Kuzey Kore, Japonya ve ABD ülkelerinde de tüketilmektedir (Hansen, 2012: 494). Türkiye’de de, çok sayıda farklı ekşi mayalı ekmeğin üretimi mevcut olup bunlardan bazılarına Türk Patent ve Marka Kurumu (2023a) tarafından coğrafi işaret verilmiştir. Türkiye’de yapılan ekşi mayalı ekmekler; tandır, lavaş, pide ve bazlama türü ekmeklerden oluşmaktadır. Yöresel ve geleneksel ekmeklerden yaygın yapılan tiplerinden birisi tandır ekmekleridir. Yine, taş ya da topraktan yapılan fırınlarda üretilen yassı ya da yüksek hacimli ekmekler de bulunmaktadır. Tandır, killi topraktan hazırlanan çamurdan yapılan, üst tarafı kesilmiş bir koni biçiminde, boyutları değişebilmekle birlikte üst kısmı 60-80 cm çapında, alt kısmı 150 cm çapında olan, toprağa gömülerek yerleştirilen bir tür fırındır (Işın, 2021; Köşklü ve Fındık, 2021: 264). Tandırın içerisinde tandır ekmeği, börek ve diğer yiyecekler hazırlanmaktadır. Ekmeğin hacmine göre; i) Yüksek spesifik hacimli ekmekler (tava ekmeği), ii) Orta düzeyde spesifik hacimli ekmekler (serbest tip ekmekler) ve iii) Düşük spesifik hacimli ekmekler (yassı ekmekler) olmak üzere üç gruba ayrılmaktadır (Coşkun ve Karababa, 2021: 356). Tandır, bazlama, lavaş, gömme, pita, yufka, şebit, pide ve tırnaklı pide ekmeği yassı ekmekler grubunda bulunmaktadır (Coşkun ve Karababa, 2021: 358). Lavaş, genellikle ekşi mayalı, geleneksel olarak tandırda veya tavada pişirilen, Güney Kafkasya, Batı Asya ve Hazar Denizi’ni çevreleyen bölgelerin mutfaklarında yaygın olan ince yassı bir ekmektir. Türkiye’de, lavaş ekmeği mayalı, yufka ekmeği ise mayasız hamurdan buğday unu kullanılarak yapılmaktadır. Lavaş, tandır fırınında pişirilirken, yufka ise daha uzun süre dayanması amacıyla mayasız hamurdan yapılarak sac üzerinde pişirilmektedir (Kültür Portalı, 2023). Bazlama, yaygın olarak İç Anadolu Bölgesi’nde yapılan, çoğunlukla sac üzerinde pişirilen, (Malatya ekşili ekmeğin gibi nadiren tandırda pişirilen çeşitleri olan), mayalı ya da mayasız yapılan geleneksel bir ekmeğin türüdür. Bazlama ekmeği yuvarlak, 10-25 cm çap, 1-3 cm kalınlık boyutlarına sahiptir. Yöre göre farklı isimlendirilmekte (bazdırma, bezdirme, mayalı, mayalı sepe); yufkadan biraz kalın, küçük ve mayasız olarak değişik türlerde de yapılmaktadır. Bazlama ekmeğinin Selçuklu Döneminden bu yana yapıldığı belirtilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a; Işın, 2021).

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne (Resmi Gazete, 2012) göre, ekşi hamur ekmekleri “tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmeğin ekmeğin çeşitleri” olarak tanımlanmaktadır. Ekşi mayalı ekmeğin geleneksel ve orijinal yiyecek olarak görülmektedir (Hansen, 2012:495). Türkiye’de ekşi maya kullanılarak üretilen ekmeğin, Türk Patent ve Marka Kurumu (2023a) tarafından tescillenmiş ve mahreç işareti verilmiş 16 adet ekşi mayalı ekmeğin bulunmaktadır. Ekşi mayalı bazı ekmekler (Tablo 2), özellikleri (Tablo 3) ve görselleri (Tablo 4) aşağıda verilmiştir.

Tablo 2. Coğrafi İşaretli Bazı Ekşi Mayalı Ekmekler

Ekmek Adı ve Yöresi	Tescil Ettiren	Tescil Tarihi ve No
Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği- Ankara	Mamak Belediyesi	06/08/2021-827
Kürtün Araköy Ekmeği- Gümüşhane	Gümüşhane TSO	04/09/2019-449
Kalecik Ekmeği- Ankara	Kalecik Belediyesi	06/10/82020-559
Gümüşhane Ekmeği	Gümüşhane İl Özel İdaresi	27/10/2017-221
Tokat Ekmeği- Tokat	Tokat ESOB	17/09/2021-896
Vakfikebir Ekmeği- Trabzon	Vakfikebir Belediyesi	03/08/2008-372
Çavuşlu Ekmeği- Giresun	Görece Belediyesi	09/12/2020-623
Gelveri Ekmeği- Güzelyurt/Aksaray	Güzelyurt Kaymakamlığı	07/03/2022-1040
Çöven Ekmeği- Bartın	Bartın Belediyesi	10/03/2022-1045
Afyon Patatesli Ekmeği- Afyon	Afyonkarahisar Belediyesi	08/03/2021-371
Alaşehir Ekmeği- Alaşehir/Manisa	Alaşehir TSO	23/05/2022-1119
Cihanbeyli Gömeç Ekmeği- Cihanbeyli/Konya	Cihanbeyli Kaymakamlığı	17/10/2022-1241
Bilik Ekmeği- Yeşilyurt/Malatya	Yeşilyurt Belediyesi	27/05/2022-1127
Şanlıurfa Açık Ekmeği	Şanlıurfa TSO	20.12.2017-295
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Şanlıurfa TSO	20.03.2018-332
Bolu Patates Ekmeği	Bolu TSO	22.09.2020-544
Erzurum Lavaş/Acem/Emem Ekmeği	Erzurum Ticaret Borsası	25.05.2023-1365
Hasankale Lavaşı – Pasinler/Erzurum	Pasinler TSO	04.02.2022-1020
Malatya Ekşili Ekmeğin- Yeşilyurt/Malatya	Yeşilyurt Belediyesi	09.01.2023-1308

Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a







Tablo 3. Tescilli Ekşi Mayalı Ekmeklerin Bazı Özellikleri

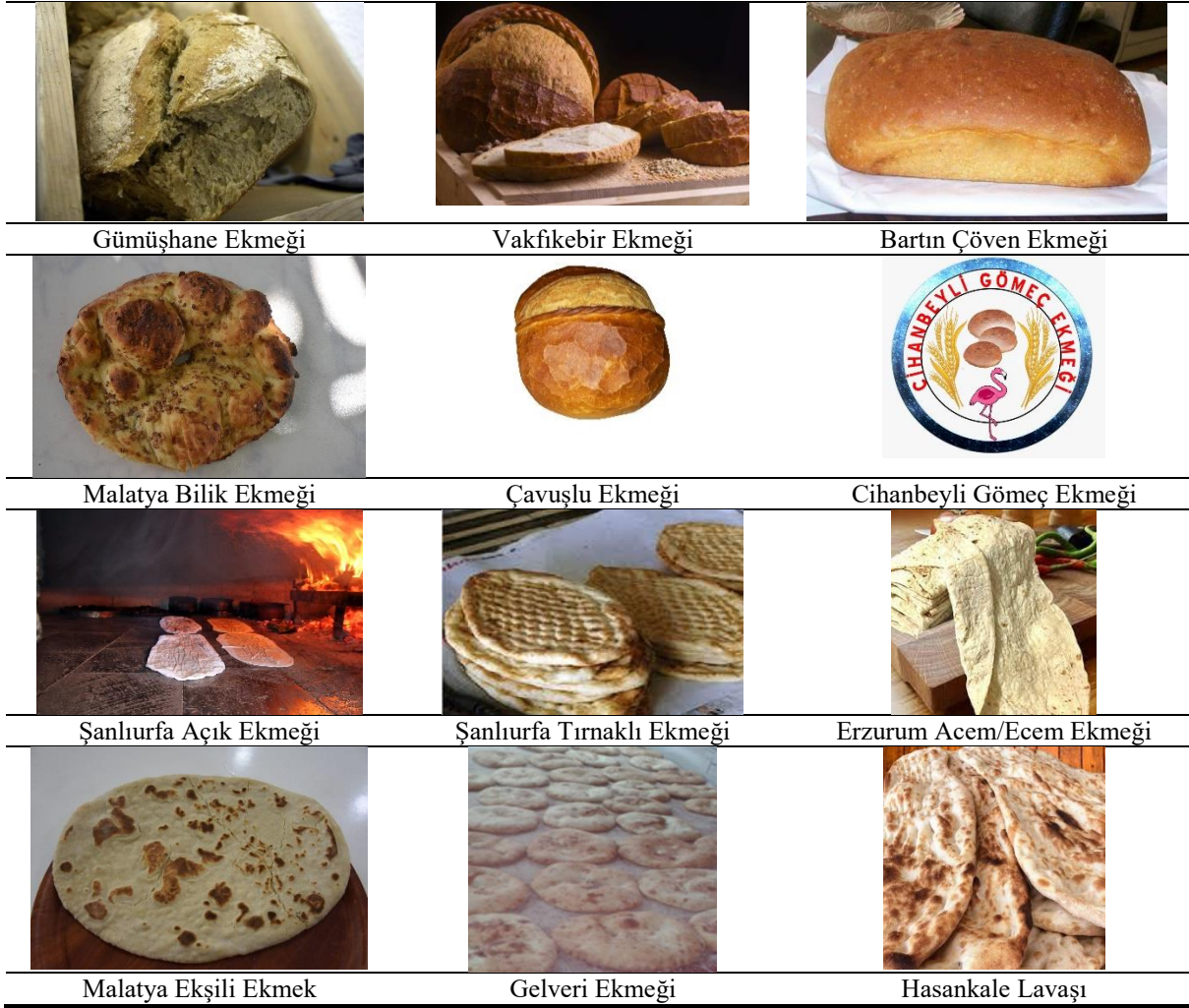
Ekmek Adı	Ekmek Özelliği	Fırın/Yakacak
Vakfikebir Ekmeği	2-3 gün süren yayla yolculuklarında bayatlamayan bir ekmeğin duyulan ihtiyaç sonucu ortaya çıkmış yüksek spesifik hacimli ekmeğin düşük pişirme sıcaklığı kalın sert kabuklu, iri gözenekli uzun üretim süreci üzerine un su karışımı olan bulamaç sürülür.	taş fırın kızılbaş, meşe ve gürgen ağacı
Gelveri Ekmeği	orta yüksek spesifik hacimli ekmeğin	yöreğe özgü taşlardan yapılmış, Rum evlerinde olan eski fırınlar
Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	sert dış kabuk, yumuşak ekmeğin içi orta yüksek spesifik hacimli ekmeğin	taş zeminli fırın
Kalecik Ekmeği	ekmeğin kabuğu kıtır ve sert tok bir ses orta yüksek spesifik hacimli ekmeğin	taş fırın odun ateşi
Gümüşhane Ekmeği	yuvarlak şekil, 2-5 kg arası ekmeğin pH'sı 5,5±1,0 orta yüksek spesifik hacimli ekmeğin	taş fırın çam, köknar, meşe odunu
Afyon Patatesli Ekmeği	büyük yuvarlak somun bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici haşlanmış patates uzun pişme süresi	yöreğe has taş fırınlarda meşe, gürgen, kızılbaş odunu

		orta yüksek spesifik hacimli ekme	
Bolu Ekmeği	Patates	1,25 ila 2 kg arası ekmeklik buğday unu, tam buğday unu, haşlanmış patates Kızarmış/parlak görünüm için su püskürtülür veya yoğurt/un-su bulamacı sürülür. Üzerine çörek otu, haşhaş vb. atılabilir. orta yüksek spesifik hacimli ekme	taş zeminli fırın
Tokat Ekmeği		pişmiş ve kabarık, iç kısmı süngerimsi yapıda orta yüksek spesifik hacimli ekme	yöreye has taş fırın pelit, gürgen odunu
Çavuşoğlu Ekmeği		dış kabuğu sert yapıda, iç kısmı süngerimsi, pişkin ve gözenekli çap 15,1-16,5 cm, yükseklik 12,5-15,1 cm, üst kabuk kalınlığı 2-4 mm, taban kabuk kalınlığı 4-6 mm, asitliği (pH) 4,33-6,05 Üzerine bulamaç (un, su karışımı) sürülür. orta yüksek spesifik hacimli ekme	taş fırın kızılağaç odunu
Bartın Ekmeği	Çöven	250 gram “çöven” denilen tavalarda buğday unu, mısır unu, buğday kepeği orta yüksek spesifik hacimli ekme	taş fırın
Alaşehir Ekmeği		baton şekil (700-900 g), yuvarlak şekil, 27-30 cm çaplı (1300- 1400 g) kepeği ayrılmamış, durum tam buğdayı unu ekşi maya hazırlanmasında üzüm suyu kullanılır. orta yüksek spesifik hacimli ekme	taş fırın
Malatya Ekmeği	Bilik	125 gram, ortası delik, 55-60 cm çaplı daire şekilli Üzerine sürmek için hazırlanan karışım: çörek otu, susam, yumurta, dut pekmezi ve su içerir. düşük spesifik hacimli ekme	-
Cihanbeyli Gömeç Ekmeği		Gerek-79 çeşidi buğday, karabuğday, tam buğday unlarından yapılır. Yörede “saçkı” adı verilen yakacak; kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvanların gübresinin tozu karıştırılarak yapılır. orta yüksek spesifik hacimli ekme	kara sac (tepsi) üzerinde, “keleve taşı” yapımı kara fırın Saçkı yakılır.
Şanlıurfa Ekmeği	Açık	75 cm ile 100 cm kadar uzatılır. 30 saniye gibi kısa bir sürede pişirilmektedir. düşük spesifik hacimli ekme	taş fırın meşe, kavak odunu
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği		Üzerine kaynar su ve un ile hazırlanan bulamaç sürülür. düşük spesifik hacimli ekme	taş fırın meşe, kavak odunu
Hasankale Lavaşı		boyu 120-150 cm, eni 10-20 cm, kalınlığı 2-5 cm düşük spesifik hacimli ekme	mozaik tabanlı taş fırın odun ateşi
Malatya Ekşili Ekmeği	Ekşili	170 gram hamurdan, yuvarlak şekil tam buğday unu düşük spesifik hacimli ekme	sac üzerinde

Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a

Tablo 4. Coğrafi İşaretli Bazı Ekmeklerin Görselleri

		
Afyon Patatesli Ekmeği	Tokat ekmeği	Bolu Patates Ekmeği
		
Mamak K. Ekşi Maya Ekmeği	Alaşehir Ekmeği	Kalecik Ekmeği



Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a

Yöntem

Çalışmanın Konusu

Bu çalışmada, Türkiye genelinde geleneksel yöntemlerle ekşi maya kullanılarak üretilen yöresel ekmeklerin tarihi ve yapımlar şekilleri ele alınarak geleneksel Kadirli Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeğinin sürdürülebilir gastronomi açısından kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Kadirli ilçesine özgü ekşi mayalı ekmek üretiminde kullanılan hammaddeler, ekşi maya fermantasyonu, hamurun bekleme süresi, pişirme şekli ve süresi bilgilerinin ortaya çıkarılmasına çalışılmıştır. Kadirli'nin değişik köylerine ve mahallelerine farklı yıllarda gelen Bulgaristan göçmenlerinin yapmakta olduğu, öz kültürlerini yansıtan en önemli yiyeceklerinden biri olan ekşi mayalı ekmek bu amaçla seçilmiştir. Ayrıca, ekşi mayalı ekmeklerin sağlık etkileri ve toplumlarda göçün mutfak kültürüne etkisine kısaca değinilmiştir.

Araştırma Biçimi

Bu çalışmada, sosyal bilimler alanında tercih edilen araştırma yöntemlerinden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma; eğitim, sosyal bilimler, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, antropoloji, eğitim ve sosyal bilim alanlarındaki olayların değişkenleri arasında nedensel ilişkileri laboratuvar ortamı dışında ortaya çıkarmak için yapılan araştırmalardan birisidir. Nitel veri toplama amacıyla yapılan bu çalışmalara nitel araştırma denilmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 43). Nitel araştırmalarda, çoğunlukla olasılıklı olmayan amaçlı örnekleme yöntemleri tercih edilse de amaçlı olasılıklı araştırma yöntemleri de tercih edilebilmektedir. Amaçlı örnekleme yöntemleri, konu üzerinde gerekli bilgiye sahip olduğu düşünülen kişilerden bilgilerin tüm ayrıntılarıyla alınmasına ve çalışılmasına olanak vermektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 43-65). Görüşme tekniğinde elde edilmek istenilen bilgiler araştırmacı ve katılımcı birey arasında kurulan bağ ile elde edilebilmektedir. Görüşme tekniği uygulanırken kurulan iletişim açık ve etkili bir şekilde sağlanmalıdır (Salman Yıkılmış, 2020: 238). Bu çalışmada, görüşme tekniği kullanılmış, katılımcılarla soru-

cevap şeklinde görüşme ile yönlendirme yapılarak direkt bilgi alınması amaçlanmıştır. Görüş ve düşüncelerin daha iyi belirlenebilmesi ve eksik kalan bilginin tespitine yönelik olarak mülakat yapılan kişinin tüm bildiklerini sınırlara bağlı kalmadan aktarmasına imkân veren yapılandırılmamış soru formu kullanılarak esnek görüşme sağlanabilmektedir (Tekin ve Tekin 2012: 101-102). Alanında iyi bilgi sahibi olan katılımcılara tek soru sorularak derinlemesine araştırma yapılmıştır. Derinlemesine araştırma ile daha az kişi ile ayrıntılı bilgiye ulaşılması hedeflenir.

Araştırmanın Örnekleme

Bu çalışmada, tercih edilen olasılıksız örnekleme en yaygın biçimi olan amaçlı örnekleme tercih edilmiş olup araştırmacının keşfetmek, anlamak, iç görü kazanmak istediği şeyi seçebilmesini sağlamaktadır (Merriam, 2015: 76). Araştırmada, mülakat yapılan kişiler, Osmaniye ilinde ve özellikle ekşi mayalı göçmen ekmeğinin yapıldığı Kadirli ilçesinde ikamet eden, Kadirli ve göçmen kültürünü yaşayan, yöre dilini-ağzını bilen-konuşabilen, 35 yaş üstü, konuya hâkim, gönüllü 2 erkek ve 4 kadından oluşturulmuştur. Görüşülen kişi sayısı, uygunluk noktası esas alınarak sonlandırılmıştır (Merriam, 2015: 79). Derinlemesine yapılan görüşmelerde 5-25 kişi yeterli olabilmektedir (Saunders, Lewis ve Thornhill, 2012). Araştırmada, mülakat yapılan kişilerle müsait zamanlarında yüz yüze görüşülmüş olup, kişinin tercihinine göre kamera, ses cihazı ya da yazılı olarak kayıt yapılmıştır. Araştırmaya katılan kişilerle 30 dakika ile 120 dakika arasında görüşme yapılmıştır.

Veri Analizi

Mülakat yapılan kişilere ait demografik bilgiler Tablo 5’te verilmiştir. Katılımcıların yaş ortalaması 59 (45-81) olarak hesaplanmıştır. Katılımcılar metin içerisinde “KK” (kaynak kişi) şeklinde gösterilmiştir. Bu kişiler, sadece gönüllü olan kişilerden seçilerek belirlenmesi çalışmada sınırlılık yaratmıştır. Çalışmada, bulguların saptanması için “Ekmek yapımı ve tarihçesi hakkında bildiklerinizi anlatır mısınız?” sorusu sorulmuştur. Mülakat sonucu elde edilen veriler transkript edilmiş ve sonrasında üzerinde çözümlenmeler yapılmıştır. Çalışmada, içerik güvenilirliği amacıyla görüşmelerden elde edilen veriler, mümkün olduğunca anlatan kişilerin anlatımına müdahale edilmeden Bulgular kısmında verilmiştir. Kullanılan verileri toplamak için gerekli olan etik kurul izin belgesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Etik Kurulu’ndan 17.05.2023 tarih ve 157 sayılı kararla alınmıştır. Çalışma, 20.05.2023-10.06.2023 tarihleri arasında yürütülmüştür.

Tablo 5. Katılımcıların Demografik Özellikleri

KK	Adı Soyadı	Doğum Yılı	Memleketi	Cinsiyet	Meslek
1	S.B.	1967	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Ev Hanımı
2	Z.A.	1942	Bulgaristan/Şumnu	Kadın	Ev Hanımı
3	A.D.	1978	Osmaniye/Köyyeri	Kadın	Fırıncı
4	Ö.Y.	1970	Osmaniye/Merkez	Erkek	Fırıncı
5	Ş.U.	1957	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Ev hanımı
6	H.K.	1970	Osmaniye/Kadirli	Erkek	Fırıncı

Bulgular

“Ekşi mayalı göçmen ekmeği yapımı ve tarihçesi hakkında bildiklerinizi anlatır mısınız?” sorusundan elde edilen bulgular:

KK1: “Ben 46 yaşındayım. On iki yaşımdan bu yana ekşi mayalı ekmeğin yapılışını biliyorum. Rahmetli kayınvalidemden öğrendim. Kendisi Bulgaristan Şumlu doğumlu göçmen bir ailedendir. 1951 yılında Kadirli’ye gelmiş. Fırını kayınbabamla birlikte yapmışlar. Hamuru kendisi hazırlar, ekşi mayayı kendisi üretirdi. Hamurun yapımında un, su, tuz ve ekşi maya kullanırım. Kışın soğuk zamanlarda hazır yaş maya da kullandığımız oldu. 30 kg buğday unu, 3 kg ekşi maya, 20 litre su ve 300 gr tuz ile hamuru hazırlarım. Eskiden hamur leğeninde elimle yoğururken şimdi hamur yoğurma makinesinde hamuru hazırlıyorum. Öncelikle kabın içerisine unu elerim. İçerisine tuz ve mayayı eklerim. Biraz karıştırıp 20 litre kadar suyu yavaş yavaş eklerim. Mayalandırma işlemi için kullandığımız su yaz döneminde oda ısısında, kış döneminde ılık olması gerekir. Bu kadar hamurdan 40 adet ekmeğe bezesi çıkar. Mayalanmaya başlayan hamuru 1300 gram olacak şekilde bezelere ayırıp altını unlayıp tepsiye yerleştiririm. İki saat burada bekleyerek mayalanmaya devam eder. Bu süre içerisinde fırın ısınmış olur. Daha sonra, ince odunlarla fırını yakar ısınmasını beklerim. Yaklaşık 1 saat

ısınma işleminden sonra ateş köz haline gelince sacayak üzerindeki tava içerisinde hamuru fırına yerleştirir, 1 saat süre pişmesi için beklerim. Fırına yerleştirmeden önce üzerine su ya da ayran sürerek kızarmasını sağlarım. Tek seferde fırında 20 adet ekmeği pişebilir. Göçmen ekmeği piştikten sonra ortalama 1150 gram olur. Fırından çıkan ekmeğin yarım saat bekledikten sonra yenilebilir.”

KK2: “On iki yaşından bu yana ekmeği yapmaktayım. Ekşi mayalı ekmeğin yapılışını annemden öğrendim. Ailemle birlikte, ben 8 yaşındayken 1950 yılından Bulgaristan Şumnu’dan göç ederek Adana’ya oradan da Kadirli’ye göç ettik. Çok zor koşullarda buraya geldik, yokluk içerisinde yaşayıp tarımla uğraştığımız için geldiğimiz ilk yıllarda fırınımız yoktu. Daha sonra, yerleşik hayata geçince annem ve babam bildiği yöntemlerle fırını yaptılar. ‘Göçmen fırını’ yapılırken önce kare şeklinde bir çukur açılır. Kenarları kiremit tuğla ile örülür, içerisine kiremit kırığı kil çamuru ile doldurulur. Düzleşince kiremit ve çamur ile yanları ve kubbesi örülür. Daha sonra kil, kaya tuzu ve cam kırıkları ile sıvanır. Bir fırını yaparken ,200 civarında kiremit gereklidir. Ekmeği yapımına geçecek olursak un çok önemli olup Ankara, Sivas ve Gaziantep buğdayından elde edilen, somun ekmeği için üretilen un olması gerekiyor. Hamuru hazırlamak için 20 kg unu leğene koyarız. 10 kg ekşi hamur, 250 gr tuz ve 10 litre su koyarak makinede hamuru hazırlarız. Eskiden olsa leğen içerisinde elimizle yoğururduk. Hazırladığımız hamurdan bir sonraki ekmeği için ayırarak sıcak bir yerde ekşitmeye bırakırız. Bu hamurun 2 saat dinlendirme süresi vardır. Daha sonra, fırının içerisinde ateş yakıp köz olması ve ısınması sağlanır. Hamuru, tekne içerisine 1100 gram bezeler halinde yerleştirir ve kepek atarız. Üzerine delikler açıp içerisinin iyice pişmesini sağlarız. Bezelerin üzerine bulamaç dediğimiz un ve su karışımını süreriz. Fırının içerisindeki közleri kapağın dışına çekip içerisini mısır kabuğu ve koçanından hazırladığımız fırçayla silip temizleriz. 2 saat leğende, 2 saatte beze halinde beklettiğimiz hamuru fırına kürekle yerleştirerek 1 saat süreyle pişmeye bırakırız. Sacdan yapılmış kapağın önüne közü yerleştirerek soğuk hava almasını önleriz. Yarım saat sonra açıp kontrol ederiz. 1 saatin sonunda pişmiş olan ekmeği kürekle çekerek çıkarırız. Her hafta pazar ve perşembe günleri sabaha karşı saat 2’de kalkarak hamuru hazırlar ve fırını yakarız. Sabah saat 7.00’de ilk ekmeğimiz hazırlanmış olur. Hazırladığımız bu ekmeği 1 hafta buzdolabında, uzun süreli olarak dilimlenmiş halde derin dondurucuda saklayabilirsiniz.”

KK3: “Ekşi mayalı göçmen ekmeğini 13 yıldır yapıyorum. Bulgaristan göçmeni olan, yıllar önce köyümüze yerleşip yaşayan bir bayandan öğrendim. Ekmeği fırını sahibiyim. Ekşi mayayı kendim üretir ve ekmeği hamurunu kendim hazırlarım. Hamuru için 1 kg ekmeğlik una 180 gr ekşi maya koyarım. Ekşi mayayı hazırlamak için 20 gr un ile 20 gr su karışımını aynı oranda çoğaltarak ve 22-24°C oda sıcaklığında mevsime göre 3-4 gün bekleterek elde ediyorum. Hazırladığım ekşi mayayı kullanmadan bir gün önce kalıplara alarak yarım saatte bir katlıyorum. Ekmeği hamurunu hazırlarken, 20 kg un için 3600 gr ekşi maya, 13-14 litre su, 800 gr tuzu hamur makinesine alıyorum. Makinede 30 dakika mikserde 15 dakika olacak şekilde rengine, parlaklığına bakarak ve çıkardığı sesi dinleyerek yoğurma işlemi yapıyorum. Eğer sepet ekmeği yapacaksam hamur daha sert, kalıp ekmeği yapacaksam kek hamuru kıvamında olması gerekiyor. 1140 gr olan 30 adet hamur bezesini 190-210°C arası sıcaklıktaki taş fırında 45 dakika pişiriyorum. Ortam ısısına göre 2 parmak kabarıyor ve piştiğinde 1 kg ağırlığında ekşi mayalı göçmen ekmeği elde ediyorum.”

KK4: “17 yıldır bu ekmeği yapmaktayım. Ekşi mayalı ekmeği yapımını, bu işi 35 yıldır sürdüren göçmen kökenli bir fırın ustasından öğrendim. Ekşi mayayı hazırlamak için önceki ekmeğten kalan hamuru un ve ılık su ile karıştırarak kulak memesi kıvamına gelinceye kadar karıştırıyoruz. En az 4 saat dinlendirdikten sonra ekşi maya hazır oluyor. Kullanacağımız unun %10’u kadar ekşi maya ekleriz. Örneğin 50 kg un için 5 kg ekşi maya, ortalama 20 litre su, 800 gr tuz koyarız. Hava durumuna göre en az 1 saat süreyle makinede yoğururuz. Tekneden çıkarmadan 30 dakika dinlendiririz. Daha sonra asıl dinlenmesi gereken galvanizli leğen içerisine alırız. Üzerine un serpererek 1-1,5 saat daha dinlendiririz. Sonra 1300 gr olacak şekilde bezelere ayırıp 60 civarında ekmeği bezesi elde ederiz. İçerisinden ertesi gün kullanacağımız kadar hamur alarak ekşitmeye bırakırız. Hamur kalıplarına alarak bezin içerisinde biraz daha mayalanmasını bekleriz. En az 1 saat daha burada dinlendiririz. Ekmeği üzerine çizikler ya da delik açarak dekor veririz. Fırının ısısını 190-200°C arasına denk gelecek şekilde ayarlarız. Su ve un karışımı olan bulamacı bezelerin üzerine sürerek hazır hale getiririz. İsteğe göre baştanbaşa bıçakla kesik atarız ya da delik açarız. Tabanı silinen fırına kürekle bezeleri atarız. Mevsimine göre ya da odun cinsine göre pişme süresi 60 ila 75 dakika arasında sürer. Mevsimine göre raf ömrü bir hafta ile on gün arasında değişir. Dinlendirip dilimlendikten sonra derin dondurucuda uzun süre saklanabilir.”

KK5: “Yaşım 56. On beş yaşından beri ekşi mayalı ekmeği yaparım. Bu ekmeği, Bulgaristan/Şumnu göçmeni olan, (yaşasaydı eğer 80 yaşında olacaktı) annemden öğrendim. Ekşi mayalı ekmeği yapmayı rahmetli annemden öğrendim. Kendisi, kiremit kırıklarından, kilden, çamurdan, fırın yapmayı, ekşi maya üretmeyi ve ekmeği yapmayı tüm ayrıntılarıyla öğretti. Eşim fırın yapma ustasıdır. Eşimle birlikte şu anda isteyenlerin evine

fırın yapmaya birlikte gidiyoruz. Ekmek yapmaya başlamadan önce ekşi mayayı üretirim. Ekşi yoğurt içerisine un, tuz, nohut suyu koyarak 3-4 gün bir kabın içerisinde bekletirim. İyiye ekşidiğinden emin olunca içerisine un ekleyip onu da ekşitirim ve kek hamuru kıvamında ekşi hamur mayasını elde ederim. Yaz mevsiminde soğuk su, kış mevsiminde ise sıcak su, tuz ve beyaz un karıştırarak ekşi mayayı ekleyerek hamuru elde ederim. Bu işlem ortalama 2 saat sürer. Hamurdan biraz ayırarak bir sonraki ekmek yapımında kullanmak üzere bekletirim. Beklettiğim hamura un ve ılık su ekleyerek çoğaltabilirim. Daha sonra hamuru bezelere ayırıp kabın içinde örtü arasında bekletirim. Fırını yakıp 1 saat ısınmasını beklerim. Bezelerin üzerine güzel kızarması için un ve su karışımı bulamaç sürerim. Isınan fırını silip temizleyerek kürek yardımıyla bezeleri fırına sürerim. Bu bezeler 1200 gram civarında olmalıdır. Fırının ağzını kapatıp 1 saat hiç açmadan pişmesini beklerim. Fırından çıkan göçmen ekmeğini yan yana rafa dizerek soğumasını beklerim. Aynı hamurun içerisine çökelek koyarak ‘taşlama’ ya da ‘dızmana’ yaparım. Aynı malzemelerle annemden öğrendiğim kesme makarna, akıtma ve gözleme yaparım.”

KK6: “Yaşım 53. On sekiz yaşımdan beri ekşi mayalı ekmeği yaparım. Bu ekmeği, Bulgaristan göçmeni olan fırıncı ustamdan öğrendim. Kendisi Kadirli’nin tanınmış Rağbet Fırını’nın meşhur ustasıydı. Ekmek yapmaya başlamadan önce ekşi mayayı 3-4 gün önceden başlayarak üretiriz. Hamur iyice ekşidiğinden emin olunca içerisine un ekleyip çoğaltırız. Adana bölgesinde üretilen yerli karakılıç buğdaydan elde edilen kepeksiz un kullanırız. Ekmek hamuru için ölçü vermek gerekirse öncelikle 10 kg unu tekneye koyarız, mevsimine göre oda sıcaklığında 5 litre su ekleriz. Yarım kilo tuz koyarız ve 5 kg ekşi mayayı da ekleriz. Daha sonra yavaş yavaş hamuru yoğurmaya başlarız. Makine ile yapılan bu işlem 30-40 dakika sürer. Daha sonra hamuru mayalanması için 2 saat dinlendiririz. 1100 gr civarında 17-18 tane beze hazırlarız ve beze teknesinde dinlenmeye bırakırız. Geriye kalan hamuru ertesi gün kullanmak üzere saklama kabına alarak bekletiriz. Hamuru gece saat 2 gibi gelerek hazırlamaya başlarız. Mayalanma esnasında fırını yakıp bekletiriz. Fırın sıcaklığı 190-200°C civarında olması gerekir. Koku verecek odunlar kullanmayız çünkü ekmeğe farklı tat ve kokular verebiliyor. Sabah 6.00 gibi ilk ekmeklerimiz hazır olur. Kadirli’nin değişik market ve fırınlarına ekşi mayalı ekmek veririz. Kadirli’nin ekşi mayalı göçmen ekmeğini çeşitli il ve ilçelere göndermekteyiz.”

Ekşi Maya Hazırlama ve Ekmek Formülasyonu

Ekşi mayalı göçmen ekmeği yapımı için gerekli malzemeler ve hamur yoğurma öncesi ekşi maya elde edilmesi, görüşme yapılan kişilerin anlatımına bağlı alınarak Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6. Ekşi Maya Hazırlama ve Ekmek Formülasyonu

Kişi	Açıklama
KK1	Ekmek için; 30 kg buğday unu, 3 kg ekşi maya, 20 litre su, 300 gram tuz
KK2	Ekmek için; 20 kg un, 10 kg ekşi hamur, 10 litre su, 250 gram tuz
KK3	Ekmek için; 20 kg un, 3600 gram ekşi maya, 13-14 litre su, 800 gr tuz Hamuru için 1 kg ekmeklik una 180 gr ekşi maya koyarım. Ekşi mayayı hazırlamak için 20 gr un ile 20 gr su karışımını aynı oranda çoğaltarak ve 22-24°C oda sıcaklığında mevsime göre 3-4 gün bekleterek elde edilir. Hazırlanan hamurdan bir sonraki ekmek için ayırarak sıcak bir yerde ekşitmeye bırakılır.
KK4	Ekmek için; 50 kg un, 5 kg ekşi maya, 20 litre su, 800 gr tuz Ekşi mayayı hazırlamak için önceki ekmekten kalan hamuru un ve ılık su ile karıştırarak kulak memesi kıvamına gelinceye kadar karıştırıyoruz. En az 4 saat dinlendirdikten sonra ekşi maya hazır oluyor. Kullanacağımız unun %10’u kadar ekşi maya ekleriz. Örneğin;
KK5	Ekmek yapmaya başlamadan önce ekşi mayayı üretirim. Ekşi yoğurt içerisine un, tuz, nohut suyu koyarak 3-4 gün bir kabın içerisinde bekletirim. İyiye ekşidiğinden emin olunca içerisine un ekleyip onu da ekşitirim ve kek hamuru kıvamında ekşi hamur mayasını elde ederim.
KK6	Ekmek için; 10 kg un, 5 kg ekşi maya, 5 litre su, 500 gram tuz Ekmek yapmaya başlamadan önce ekşi mayayı 3-4 gün önceden başlayarak üretiriz. Hamur iyice ekşidiğinden emin olunca içerisine un ekleyip çoğaltırız.

Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeğinin Yapılışı

Osmaniye’nin Kadirli ilçesinde yaşayan, 1950-1951 yıllarında ilçeye gelen, Bulgaristan’ın Deliorman bölgesinde bulunan, Şumnu ve Rusçuk göçmenlerinin ürettiği ekşi mayalı ekmek yapımı, evlerinin bahçesinde saman ve kil karışımı çamurdan kendilerinin yapmış oldukları “göçmen fırını” içerisinde pişirilmektedir. Ekşi mayalı göçmen ekmeği yapım aşamaları aşağıda sıralanmış olup ilgili görseller Şekil 1’de verilmiştir.

Ekmek üretim aşamaları:

1. Malzemelerin hepsi makede/elde yoğrularak ekme hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğrulur (Şekil 1a).
2. Hamurun mayalanması için ortalama 2 saat (yaz-kış sıcaklığına göre 4 saate kadar) bekletilir (Şekil 1b).
3. Ekme hamuru (1100-1350 gram) parçalara ayrılır (Şekil 1c), ortası delinir (Şekil 1d), tepsiye sıralanır, (1-2 saat kadar) dinlendirilir.
4. Odun ateşiyle (190-210°C'ye) ısıtılan taş fırında, hamur boyutuna göre 45-75 dakika sürede kendine has rengini alıncaya kadar pişirilir (Şekil 1).

Şekil 1. Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeğinin Hazırlanma Aşamaları



Fotoğraf: Ergin Fidan

Tartışma

Türkiye’de yapılan ekşi mayalı ekmelekler; tandırda, taş fırında, göçmen fırınında ya da sacda pişirilmektedir (Tablo 3). Kadırlı göçmen ekmeği de kendine has özellikleri olan göçmen fırınında pişirilmektedir. Ekmeklerin yapımında, gözenekli yapı, daha kalın kabuk ve taban özelliğine sahip, yüksek hacimli ekmelekler (Kadırlı Göçmen Ekmeği, Afyon Patatesli Ekmeği, Tokat ekmeği, Bolu Patates Ekmeği, Alaşehir Ekmeği, Mamak K. Ekşi Maya Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği, Bartın Çöven Ekmeği vb.) gürgen, meşe, çam ve kızılâğaç gibi kalorisi yüksek ağaçların odunlarının yakılmasıyla ısıtılan ocaklarda (genellikle taş fırınlarda) uzun süreli pişirilirken, lavaş, bazlama ya da pide tarzı yassı ekmelekler (Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği, Erzurum Acem/ECem Ekmeği, Hasankale Lavaşı, Gelveri Ekmeği, Malatya Ekşili Ekmelek vb.) ise cılız odunlar-çalı çırpı, tezek, kesmik, fal-fasal, ot gibi yakacaklar ile kısa sürede sacda ya da daha az ısıtılmış fırınlarda pişirilmektedir. Ekmeklerin malzemelerine bakıldığında genellikle un,

su, tuz ve ekşi maya gibi sade bir bileşimin hâkim olduğu, bazılarının mayasının hazırlanmasında, bazısının hamurunda, bazısının dış kabuğuna sürmek üzere üzüm suyu, haşlanmış patates ya da yoğurt gibi yiyeceklerde kullanılmaktadır. İlave edilen malzemeler ekmeğin tekstür, yapı, gözenek, tat ve aroma gibi özelliklerini geliştirmekte; raf ömrünü uzatmaktadır. Kalın kabuklu olan ekmeklerin yüzeyine bulamaç denilen un-su karışımı sürülerek daha parlak ve kırmızımsı renk elde edilmektedir. Bazı ekmeklerde de süsleme ve diğer olumlu katkıları nedeniyle çörek otu, susam, yumurta, dut pekmezi (Malatya bilik ekmeği), çörek otu, haşhaş (Bolu patates ekmeği) gibi malzemeler de ekmeğin yapımında kullanılmaktadır. Dünyada yaygın olarak çavdar unu ekşi mayalı ekmeğin üretiminde kullanılırken, Türkiye’de ana malzeme olarak ekmeğin un, tam buğday unu ve buğday kepeği tercih edilmekte, bazı ekmeklerde mısır unu ya da diğer unlar da kullanılmaktadır.

Kadirli ilçesinin geneline bakıldığında, göçmen kültürünü yaşayan insanların ekşi mayalı ekmeğin haricinde kendi kültürlerini yansıtan değişik yiyecekleri de yaparak geleneklerini devam ettirdikleri görülmektedir. Toplumda göç ile gerçekleşen etkileşim ve değişim (Massey vd. 2014: 32), insanları bir potada birleştirmeye başlamaktadır (Uğurkan ve Alyakut, 2020: 55; Çağınlar, 2018: 152). Üretilen ekmekleri Kadirli halkının severek tükettiği görülmektedir. Ayrıca, Göçmenlerin mutfağından “mamalığa, dızmana, mişmaş ve hoşaf” vb. yiyecekleri ön plana çıkmaktadır. Bir çalışmada, Bulgar göçmenlerinin kahvaltılarda ve diğer öğünlerde sıklıkla bulunan yiyecekleri; "bazlama, gömme, kırma, gözleme, pesmet, pırasa böreği ve dızman, özel günlerde ise akıtma, kıpana banitsa (su böreği), kollaç, pita (çörek) olarak ifade edilmektedir (Badem ve Şahin, 2023: 31). Çalışmaya katılan göçmenlerin çoğunun Bulgaristan’ın Deliorman bölgesindeki Şumnu ve Rusçuk illerinden geldikleri; hayvancılığa elverişli bir bölgede yaşamış oldukları tespit edilmiştir. Geçmiş yaşamlarının bir yansıması olarak yemek kültürlerine hayvansal ürünlerin kullanıldığı görülmektedir.

İnsanlar, akşam mesai bitimi sonrası işten eve dönerken genellikle ekmeğin satın almak için yakın bir market ya da fırına uğramaktadır. Herhangi bir satın alma davranışını etkileyen faktörler; kaliteli ve güvenilir ürün, hijyenik üretim, ekmeğin özellikleri kokusu, rengi, odun ekmeği olması vb. Velioğlu vd. (2023:101-102) tarafından belirlenmiştir. Dünya genelinde geleneksel olan ekşi mayalı ekmeklere olan eğilim, Türkiye’de de görülmektedir. İnsanların önemli bir kısmı ekmeğin odun ateşinde pişirilmesini, uzun ömürlü olan rengini ve kokusunu beğendiği ekmeğin satın almaya meyletmektedir (Cengiz, 2019: 56). İnsanların sağlıklı olan geleneksel ve ekşi mayalı ekmekleri satın alma bilincinin artırılması amaçlanmalı ve bu tip ekmeklerin ekmeğin satılan her yerde ulaşılabilir olmalıdır. Ekşi mayalı ekmeğin tüketiminin toplum sağlığına olumlu etki sağlayacağı ifade edilebilir.

İnsanların isteyerek ya da istemeden bir yerden bir yere taşınması, göçen ve göçülen açısından birçok etki getirmektedir. En önemli değişimlerden birisi kültürel etkileşim olup bunun özelinde mutfak kültürü de ciddi değişim yaşamaktadır. Örneğin, İçel’e göç eden Bulgar Türkleri dızman böreği (Badem ve Şahin, 2023: 24), Karaman’a göç eden Kırım Tatar Türkleri göbde böreği (Badem, Teber ve Kıratlı, 2023: 9), Ankara ve Konya’ya göçen Kırım Tatarlarının cantık böreği (Tuncer ve Badem, 2021) gelen toplumun kendi yiyeceğini getirip yaşatmaya devam ettiği; geldiği yörede bulunan kişilere de tanıtır yöre mutfağına eklediği, yiyeceklerin hazırlama yöntemlerinin birbiri ile etkileştiği görülmektedir. Yine, Atik ve Atik (2020) yaptığı çalışmada ve literatür derlemesinden (Kahraman, Güneş ve Kahraman, 2017; Kaya ve Yılmaz, 2016; Balcı, 2014; Sarı, 2011; Tunçdöken, 2009; Şen, 2004) toplumlar arasında gerçekleşen göçlerin az ya da çok, her iki kesime olumlu ya da olumsuz bir yansıması olduğu görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Türk mutfak kültüründe hamur ürünlerinin ayrı bir öneme sahip olduğu bilinmektedir. Türkiye’de en çok tüketilen hamur ürünleri denince kuşkusuz ekmeğin akla gelmektedir. Ekmeğin çeşitlerini sıralayınca tatlı mayalı ekmeklerden daha çok ekşi maya ekmekler son zamanlarda ön plana çıkmaktadır. Kullanılan mayanın doğal olması, hamur hazırlama ve pişirme yönteminin geleneksel olması ve yılların kültürel birikiminin olması tercih edilme sebepleri arasında sayılmaktadır. Bilinirliğinin artması ile birlikte talep artışının olduğu, geleneksel Kadirli göçmen ekmeğinin de her geçen gün popüleritesinin arttığı görülmektedir.

Ekşi mayalı göçmen ekmeğinin, Kadirli’ye 1950-1952 yılları arasında gelen Bulgaristan göçmenlerinin getirmiş olduğu bir ekmeğin türü olduğu belirlenmiştir. Çalışmaya katılan Bulgaristan göçmenleri, yerleşik hayata geçen göçmenlerin birçoğunun evinin bahçesinde “göçmen fırını” bulunduğunu ifade etmektedir. Günümüzde hamurunun üretimi ve pişirme yöntemini bilen çok az sayıda göçmen ailenin kaldığını, kültürlerini devam ettirmeye çalıştığı ifade edilmiştir. Ekşi mayalı ekmeğin yapım sürecinde ekmeğin hamuru ve bezeleri evin hanımı tarafından, fırın yakma ve pişirme işlemi ise ailenin hepsi birlikte yaptıkları bildirilmiştir. Kabuğu sert, içi yumuşak ve tadı ekşi olan bu ekmeğin 7-10 gün arasında rahatlıkla muhafaza edilebilmektedir. Göçmen ekmeğine artan talep, insanların geleneksel ve sağlıklı beslenmeye daha çok yöneldiklerini ispatlar niteliktedir.

Ekmeği satın alanların bir kısmının, başka il ve ilçelere ekmeği hediye amaçlı götürmesi ilginç bir tespit olarak belirlenmiştir. Ekmeğin yapımının süreçleri diğer ekmeklere benzer olup önceden hazırlanan ekşi maya ile hazırlanan hamurdan ortalama 1 kg boyutlarda yapılarak satıldığı belirlenmiştir.

Dünyada ve Türkiye’de ekşi mayalı ekmeklerin sağlık açısından etkileri göz önüne alınarak tüketimi ve üretimi daha popüler hale gelmiştir. Ekşi mayalı hazırlanan yiyeceklerin kolesterol düşürücü, daha iyi besin sağlama, yüksek diyet lifi, düşük glikemik indeks gibi tüketen tüm bireyleri olumlu etkileyen yönleri cazip kılmaktadır. Bu yönleriyle artan fast food ve işlenmiş gıda tüketiminin zararlı etkileri daha minimize edilebileceği göz önüne alınmalıdır, bu yönleri öne çıkarılarak tanıtımı yapılmalıdır.

Türk ekşi mayalı ekmekleri ile ilgili hem turizm ve gastronomi alanı ile ilgili hem de gıda mikrobiyolojisi ve teknolojisi ile ilgili çalışmalar yapılarak özellikleri belirlenerek yeni sağlıklı ürünlerin geliştirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Yapılan literatür taraması ile elde edilen bulgular sonucunda, Kadirli ekşi mayalı göçmen ekmeğinin yazılı kaynaklara aktarılmadığı belirlenmiştir. Konu ve ortaya çıkarılan bilgiler yerel sivil toplum kuruluşlarının yetkililerine aktarılmıştır. Kadirli Kaymakamlığı ve Kadirli Belediyesi ile iletişime geçilerek bölgenin tanıtılmasında, gastronomi turizmi faaliyetlerinin artmasında “Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeği”nin tescillenmesi ve mahreç işareti alınması için görüş belirtilmiştir.

Kaynakça

- Akdemir, N. (2020). Anadolu Selçuklu döneminde yemek kültürü. (Ed: N. Çetinkaya). *Yemek, Kültür ve Toplum* içinde. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Akgün, F.B. (2007). *Ekşi hamur tozu eldesi ve ekmek üretiminde kullanılabilme olanakları*. (Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu’nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284.
- Asırlık Tarifleriyle Türk Mutfağı. (2021). Ekmek. *Asırlık tarifleriyle Türk mutfağı*, içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ataman, M. (2020). Anadolu’nun ekşi maya hikâyesi. *Türk Tarım Orman Dergisi*, Temmuz-Ağustos, 72-75. <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/485/anadolunun-eksi-maya-hikayesi> (Erişim tarihi: 26.05.2023).
- Atik., E. ve Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Avcı, B. ve Atay, M. (2019). Uluslararası göçler sonrası sivil toplum kuruluşlarının yapısal ve fonksiyonel değişimleri. 6th International Symposium on Academic Studies in Educational and Social Sciences, Proceeding Book, June 13-15, Ankara, Turkey, 165-178.
- Badem, A., ve Şahin, Ü.Ş. (2023). Ekşi mayalı hamurdan yapılan geleneksel Bulgar Göçmen yiyeceği “dızman böreği”. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(2), 24-35.
- Badem, A., Teber, N. ve Kıratlı, S.. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: göbde böreği. *GastroMedia*, 2(1), 9-19.
- Balcı, S. (2014). 1923 Tarihli Türk-Rum nüfus mübadelesinin Amasya'nın demografik yapısına etkisi. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 4(10), 40-49.
- Behera, S. S. ve Ray, R. C. (2015). Sourdough bread. In: *Bread fortification for nutrition and health*, (Eds: Rosell, C.M., Bajerska,J., El Sheikha, A.F.), Boca Raton: CRC Press.
- Bildirici, Y. Z. (2019). I. Dünya savaşı sırasında ve sonrasında Adana ve Kadirli’ye gelen göçmenlerin iskânı ve karşılaşılan sorunlar. *Atatürk Yolu Dergisi*, 103-140.
- Cengiz, N. (2019). *Sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı olan ailelerde ekmek tüketim durumu: Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesi örneği*. (Yüksek Lisans Tezi), Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ. <https://acikerisim.nku.edu.tr/xmlui/handle/20.500.11776/3715>
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve kültür, insanın beslenme tarihi*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Clarke C.I., ve Arendt, E.K. (2005). A Review of the application of sourdough technology to wheat breads. In: *Advances in food and nutrition research*, Academic Press.

- Corsetti, A. ve Settanni, L. (2007). Lactobacilli in sourdough fermentation. *Food Research International*, 40(5), 539–558.
- Coşkun, Y. ve Karababa, E. (2021). Yassı ekmekler. (Ed: H. Köksel). *Hububat bilimi ve teknolojisi içinde*. İzmir: Sidas Medya.
- Curoğlu, Ö.B., Saraç, Ö., Pamukcu, H. ve Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden Türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
- Çağınlar, Z. (2018). Anadolu'ya göç etmiş Bulgaristan Türklerinin kutlama törenleri ile bu törenlerde yer alan müzikler. *Folklor/Edebiyat*, 93, 151-166.
- Çanak, E. (2014). Bulgaristan'dan Seyhan'a Türk göçü. *Turkish Studies (Elektronik)*, 9(4), 235- 253.
- Çetinkaya, N. (2020a). Tarih çağları. (Edi: Akbaba, A. ve Çetinkaya, N). *Gastronomi ve yiyecek tarihi içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çetinkaya, N. (2020b). Orta Asya'dan Selçuklu 'ya Anadolu mutfacı. (Edi: Akbaba, A. ve Çetinkaya, N). *Gastronomi ve yiyecek tarihi içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demir, M. K. ve Kartal, H. (2012). Konya ilinde farklı ekmek çeşitlerini tüketen bireyler üzerinde yapılan bir anket çalışması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 59-64.
- Diowski, A. ve Ambroziak, W. (2006). Sourdough. (Ed:Y.H.Hui). In: *Bakery products science and technology*. Blackwell Publishing.
- Egeli, B. (2019). *Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçeteleri üzerine inceleme*. (Yüksek lisans tezi), İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul.
- Fernández-Peláez, J., Paesani, C., ve Gómez, M. (2020). Sourdough technology as a tool for the development of healthier grain-based products: An update. *Agronomy*, 10(12), 1962, 1-20.
- Farid, S. (2006). Growth of the settlement. (Ed: I. Hodder). In: *From earth to eternity, Çatalhöyük*. İstanbul: Yapı Kredi Publishing.
- Gobbetti, M., De Angelis, M., Di Cagno, R., Calasso, M., Archetti, G. ve Rizzello, C. G. (2019). Novel insights on the functional/nutritional features of the sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 103-113.
- Gül, H., Acun, S., Hayıt, F. ve Şirikçi, B. S. (2021). Geleneksel ekşi mayalı Isparta ekmeğinin bazı kalite karakteristikleri açısından değerlendirilmesi. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16 (1), 34-45.
- Gürsu, Z. Ş. (2015). *Kırklareli ili buğday ekim alanlarında görülen önemli yabancı ot türleri, yoğunlukları ve rastlanma sıklıklarının belirlenmesi*. (Yüksek lisans tezi), Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2003). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. (Ed: G. Richards). In: *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Hammes, W.P., Brandt, M.J., Francis, K.L., Rosenheim, M., Seitter, F.H. ve Vogelmann, S. (2005). Microbial ecology of cereal fermentations. *Trends in Food Science and Technology*, 16, 4–11.
- Hansen, A.S. (2012). Sourdough Bread. (Ed: Y.H.Hui). In: *Handbook of plant-based fermented food and beverage technology*. CRC Press
- Işın, P.M. (2021). *Avçılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kadirli Belediyesi, (2023a). Kadirli Belediyesi, Ekonomik yapı. <https://www.kadirli.bel.tr/ekonomik-yapi/>, (Erişim Tarihi: 26.06.2023).
- Kadirli Belediyesi, (2023b). Kadirli Belediyesi, Yemeklerimiz. <https://www.kadirli.bel.tr/yemeklerimiz/>, (Erişim Tarihi: 26.06.2023).
- Kadirli Kaymakamlığı, (2023). Tarihçe. <http://www.kadirli.gov.tr/tarihce>, (Erişim Tarihi: 26.06.2023).
- Kahraman, C., Güneş, İ., ve Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kaya, M., ve Yılmaz, C. (2016). Sinop'ta mübadele ve bir mübadil köyü: Karacaköy. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 33, 276-301.

- Kelly, C., James, D., Bourguignon, F., McIntyre, I., Smith, J., Connon, R., Morris, S., Cusack, S. ve Casserly, S. (2014). Sourdough bread, fermented foods- Group 3. <http://fermentedfoods3.blogspot.co.nz/2012/04/sourdough-bread.html> (Erişim Tarihi: 25.06.2023).
- Kemaloğlu, A.İ. (2012). Bulgaristan'dan Türk göçü (1985-1989). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 28(2), 621-624.
- Kolukırık, S. (2006). Bulgaristan'dan göç eden Türk göçmenlerin dayanışma ve örgütlenme biçimleri: İzmir örneği. *CÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 30(1), 1-13.
- Köşklü, Z. ve Fındık, N. Ö. (2021). Erzurum kırsalında tandır kültürü ve tandır ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), 262-285.
- Kuter, M. (2013). İnsan ve ekmek. *Besaş Dergisi*, 41.
- Küçükkömürler, N. ve Kaya, Ü.C. (2020). Türkiye'de küreselleşme ve yemek kültürü. (Edi: N. Çetinkaya). *Yemek, kültür ve toplum içinde*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kültür Portalı (2023). İnce ekmek yapma ve paylaşma kültürü: lavaş, katırma, jupka, yufka. <https://web.archive.org/web/20210501085037/http://www.kulturportali.gov.tr/portal/inceekmek-yapmavepaylasmakulturu> (Erişim Tarihi: 27.05.2023).
- Massey, D.S., Arango, J., Hugo, G., Kouaouci, A., Pellegrino, A. ve Taylor, E.J. (2013). Uluslararası göç kuramlarının bir değerlendirmesi. *Göç Dergisi*, 1:11-46.
- Merriam, S.B. (2015). *Nitel araştırma, desen ve uygulama için bir rehber*. (Çeviri Ed: S. Turan). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Mondal, A. ve Datta, A.K. (2008). Bread baking – a review. *Journal of Food Engineering*, 86, 465–474.
- Ozer, E.A., Z. Erginkaya, S. Ozer ve E. Unal. (2010). One of our traditional breads: Chickpea fermented bread. In: The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. Tekirdag, Turkey, 15-17 April, 455-457.
- Rehman S, Paterson A, ve Piggott, J.R. (2006). Flavour in sourdough breads: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 17 (10): 557-566.
- Resmi Gazete, (2012). Türk gıda kodeksi ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği, Tebliğ No: 2012/12. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm> (Erişim Tarihi: 25.06.2023).
- Özkaya, B. (2019). Ekmek, (Ed: Anlı, E. ve Şanlıbaba, P). *Fermente gıdalar, mikrobiyoloji, teknoloji, sağlık içinde*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Sağdıç, O., Arıcı, M., Özülkü, G. ve Metin Yıldırım, R. (2021). Ekşi hamur ile ekmek üretim teknolojisi. (Ed: H. Köksel). *Hububat bilimi ve teknolojisi içinde*. İzmir: Sidas Medya.
- Sakandar, H. A., Hussain, R., Kubow, S., Sadiq, F. A., Huang, W., ve Imran, M. (2019). Sourdough bread: A contemporary cereal fermented product. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(3), 1-15.
- Salman Yıkılmış, M. (2020). Nitel araştırmalarda E-görüşme tekniği. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (1), 183-197.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. *Milli Folklor*, 23(90), 185-194.
- Saunders, M., Lewis, P., and Thornhill, A. (2012). Research methods for business students. Upper Saddle River, NJ : Pearson Education Limited.
- Soyalp, C. (2021). Dünyada ve Türkiye'de hububat ticareti, toprak mahsulleri ofisinin rolü. (Ed: H. Köksel). *Hububat bilimi ve teknolojisi içinde*. İzmir: Sidas Medya.
- Şahin, N., Koyuncu, M. ve Sayaslan, A. (2018). Glutensiz ekmekte nohut mayası kullanımının etkileri. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22(4): 513-524.
- Şen, İ. (2004). Salihli mübadilleri ve karşılaştıkları sorunlar. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16, 65-78.
- Şen, M.A. (2018). Sanayi kenti Gebze'den geleneksel bir lezzet ekşi mayalı ekmek. *ASOS Journal*, 82: 338-351.

- Tanoğlu, A. (1952). Bulgaristan Törklerinin son göç hareketi. İstanbul Üniversitesi *İktisat Fakóltesi Mecmuası*, 14 (1-4), 129.
- Tekin, H. H., ve Tekin, H. (2012). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul University Journal Of Sociology*, 3(13), 101-116.
- Tuncel, N.B., N. Yılmaz ve S. Ozcelik. (2010). Production and investigation of some properties of chickpea bread. The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. Tekirdag, Turkey, 15-17 April 2010, pp. 447-449.
- Tunçdöken, F. (2009). Zeytinbağı (Tirilye)'nin renkli yemek mirası. *U.Ü. Fen-Edebiyat Fakóltesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(16), 159-166.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023a). Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa> (Erişim Tarihi: 25/05/2023).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023b). Türk Patent ve Marka Kurumu, Söke Tatlı Mayalı Ekmeği. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2983> (Erişim Tarihi: 25/05/2023).
- Tuncer, A. ve Badem, A. (2021). Kırım Tatar mutfağının nitel olarak araştırılması: Cantık Böreği örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue 5, 1-16.
- Uğurkan, E. ve Alyakut, Ö. (2020). Kültürel çeőitliliđin mısır unu kullanımına etkisi: Kartepe örneğinde mısır ununun kimliksel dönüőümü. *Folklor/Edebiyat*, 101, 55-72.
- Velioğlu, M. N., Çifci, S., Dölarslan, E. M., Kıyan, Ő. S., ve Karsu, S. (2013). *Tüketim bilinci ve bilinçli tüketici*. TC Anadolu Üniversitesi Yayın No, 2912.
- Yayla, Ö. ve Yayla, Ő. (2019). Kadirli mutfağı üzerine bir değerlendirme. 3. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi 28-29 Aralık, Diyarbakır, Sosyal Bilimler Kongresi Kitabı, 64-72.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2014). *SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü, yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Zhou, W., Therdthai, N. ve Hui, Y. H. (2014). Introduction to Baking and Bakery Products. (Ed: Weibiao Zhou) In: *Bakery products science and technology*. Oxford: John Wiley ve Sons.