CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY
ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ

DOI: 10.22559/folkloredebiyat.2017.44

folklor/edebiyat, cilt:23, sayı:91, 2017/3

KÜLTÜR ENDÜSTRİSİNE ÖRNEK OLARAK ISPARTA/YALVAÇ EKMEK KÜLTÜRÜ VE DÜNDEN BUGÜNE MAHALLE FIRINCILIĞI

Halil Altay GÖDE*

Giriş

Gelenekler, miras yoluyla bir kuşaktan diğer kuşağa geçmiş inançların, düşünce ve adetlerin hepsi olarak düşünülürse; bir milletin özünü meydana getiren elemanlar olarak ortaya çıkarlar. Bu düşünceden hareket ederek bu çalışmada Isparta'nın Yalvaç ilçesinde geleneksel mahalle fırınlarının geçmişten günümüze değişimi, bu değişimin nedenleri, nasılları, günümüzle geçmiş arasındaki farkları üzerinde durulacaktır. Çünkü gelenek; eskiden beri yapıla gelen yol, yöntem, bilgi ve üretim tarzı olsa da, sürekli yenilenen, "gelişerek değişen ve değişerek gelişen" bir yapıdır. (Ekici, 2004: 71). Aynı zamanda üretiminde değişim yaşayan "Yalvaç mahalle fırını ekmeği vb" ürünlere birer kültürel imge olarak yaklaşılacak ve bu işletmelerin kültür endüstrisine katkılarına da yer verilecektir.

21. asrın ilk çeyreğinde kültürün ekonomik ve endüstriyel boyutları daha fazla tartışılmaya ve vurgulanmaya başlamıştır. Bu süreçte kültür, ekonomik bir alan, ekonomi de bir kültür olarak tanımlanmış ve tanımlanmaya da devam etmektedir. (Özdemir, 2012: 105).

* Doç.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
halilgode@sdu.edu.tr

"Kültürü; bilim, teknoloji ve ekonomiyle bir araya getiren temel kavram "yaratıcılıktır". Daha düne kadar birbirinden ayrı bir şekilde ele alınan "ekonomik yaratıcılık, teknolojik yaratıcılık ve artistik/kültürel yaratıcılık" olguları, yaratıcılık ekonomisi ya da endüstrisi/leri başlığı altında özerkliğini ilan etmiştir. Belirtilen olgular arasındaki çok türlü ve zorunlu etkileşim, çağdaş yaratıların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Hayal etme, karar verme ve çekicilik bu türden yaratıcılık faaliyetlerinin temelini oluşturmaktadır (Özdemir, 2012: 15).

Geleneksel yapılara ihtiyaç duyanların, kaybolan değerleri yeniden kazanma ve onlara ulaşma istekleri yeni oluşumları ortaya çıkarmaktadır. Bu isteği, **Kültür Endüstrisi, Kültür Yönetimi** adlı çalışmasında Adorno, "Kültür endüstrisinin en önemli yasası insanların arzuladıkları şeylere kavuşmalarını ve bu yoksunluk içinde gülerek doyuma ulaşmalarını sağlamaktır." (Adorno, 2013: 74) şeklinde değerlendirmiş, "Şimdilik kültür endüstrisi tekniği standartlaştırmadan ve seri üretimden ibaret olmuş, yapıtın mantığını toplumsal sistemin mantığından ayıran her şeyi feda etmiştir." (Adorno, 2013: 49) şeklinde yorumlayıp, "Kültür endüstrisine özgü yeniliklerin yalnız kitlesel üretimin yetkinleştirilmesinden ibaret olması sisteme dışarıdan dayatılan bir şey değildir" (Adorno, 2013: 67) şeklinde ifade etmiştir.

Kültürel değerlerin yeniden kazanılması için yapılan geri dönüşler, zaman zaman günümüz şartlarına ayak uyduramamakta ve kaçınılmaz değişim yaşanmaktadır. Bu çalışmamızda Yalvaç ekmeği örneğinde açık bir şekilde görülecektir. Çünkü, Adarno'nun "Kültür endüstrisinin vaatleri ve yaşama anlamlı bir açıklama getirebilmek için sunabildikleri azaldıkça, yaydığı ideolojinin içi de boşalır" (Adorno, 2013: 82) şeklindeki iddiasından hareketle Yalvaç ekmeğinin geleneksel yapısı ile ilgili, endüstrileşme süreci içinde bu boşalmanın yaşandığını ifade edebiliriz. Kentlileşme süreci ile bağlantılı olarak tarım toplumundan uzaklaşan kadınların, geleneksel mahalle fırınlarına kendi ürettiği buğdaydan yaptığı unla hazırladığı hamuru fırına götürememekten kaynaklandığını da ifade edebiliriz. "Kısa yaşam döngülerine mahkûm bırakılmış birçok kültür endüstrileri için sürekli yeni ürünler üretmek ve piyasaya onların adaptasyonunu hazırlamak iyi bir fikirdir." (Çelik, 2011: 319) Kasım 1996'da bir Avrupa İletişim Komisyonu yerel kalkınmada kültürün çoklu etkilerini vurgulamıştır. Bu belgede Komisyon "Kültürün bölgesel kalkınma açısından artan öneminin değiştirilmiş yaşam tarzlarının sonucu olmasının yanı sıra ekonominin yeniden yapılandırılması ile ilgili bağlamlar dâhilinde incelenmesi gerekmektedir" şeklinde beyanda bulunmuştur. (Çelik, 2011: 302)

"Kültürün ekonomik bir faaliyet alanı olarak görülmesi onun değerini düşürmemekte tam tersine kültürün ekonomik değeri onların iletişim değerlerini ve etki alanlarını artırmaktadır. Kültür ekonomisi öz değerleri ve yerli kazanımların dünyaya açılmasını sağlamaktadır. Kültürün ekonomik yanının ve değerinin, öneminin belirlenmesi ve öne çıkarılması, kültür alanından çok, ekonomi alanındaki araştırmacılarca gerçekleştirilmiştir. Kültür alanının uzmanlarının disiplinler arası çalışmalara karşı yatkınlık, istek ve yetkinlik sorunlarını da ortaya koyan bu durum, 21. yüzyılın başında da geçerliliğini sürdürmektedir. Kültür ekonomisi kültürel yayılmacılığı, yöresel ve ulusalın zenginliğini fark etmeyi sağlamakta, özgünlüğü, belleğin küresel yayılmacılığını da olanaklı hale getirmektedir." (Erataş, Alptekin, Uysal, 2013: 27)

"Kültürel ve yaratıcı faaliyetlerin yerel kalkınmaya destek sağladığı gerçeği kolayca tespit edilebilmektedir. Prof. Richard Florida son araştırmasında "yaratıcı sınıf" konseptini geliştirmiştir. Ona göre, yaratıcı insanlar kendilerine kültürel aktiviteler, yüksek teknolojik servisler, iyi yaşam ve bireysellikle özgürlüğün oluşturacağı bir atmosferle dolu bölge ya da şehir arayışında olacaklardır. Bunun karşılığında şehir yaratıcı sınıfın varlığından yararlanacaktır. (Çelik, 2011: 319)

"Siyasî ve iktisadî hayatı etkisi dışında bırakan herhangi bir mahalli kültür cereyanı antikacılıktan öteye gidemeyecektir. İstenen şey, yeryüzünden silinmiş ve silinmekte olan bir kültürü modern şartlar altında, olduğu gibi muhafaza etmek veya ona yeniden hayat vermek değildir. Çünkü zaten modern şartlar buna imkân vermeyecektir. Yapılacak şey, eski köklerden çağdaş bir kültürün büyümesini sağlamaktır." (Sennett, 2009: 51).

Kültürel yaratıcılığın bir örneği olarak, geleneksel Yalvaç mahalle fırını ekmeğinin gelenekselden bugünkü durumuna geliş süreci bu çalışmanın ana tezini oluşturmaktadır.

Geçmişten Günümüze Yalvaç Mahalle Fırıncılığı ve Yalvaç Ekmeği

Yalvaç ilçesi, coğrafî konum itibariyle Akdeniz Bölgesi'nin batısında, Göller yöresi olarak da bilinen bölgenin en kuzeyinde; Afyonkarahisar iline bağlı Çay ve Sultandağı ilçeleriyle İç Ege Bölgesi'ne, Konya iline bağlı Akşehir ilçesiyle de İç Anadolu Bölgesi'ne sınırı bulunan Isparta ilinin en büyük ilçesidir. (Göde, 2010: 10)

İklim itibariyle Yalvaç, hem Akdeniz, hem İç Anadolu ve hem de Ege Bölgesi'nin iklim özelliklerini taşır. Bu cümleden olarak Yalvaç iklim bakımından ilk bakışta Akdeniz Bölgesi'ne dâhil olmasına rağmen daha çok kara ikliminin etkisinde kalır. Bu cümleden olmak üzere, yazlar çok kurak ve sıcak, kışlarsa soğuk ve kar yağışlıdır. En çok yağış sonbahar ve kış aylarında görülür. (Göde, 2010: 10-11) Yörede tarım faaliyetleri için dağlardan gelen küçük çayların üzerine kurulmuş barajlar vardır. Çaylardan ve pınarlardan alınan sularla da sulu tarım için imkan sağlanmaktadır. Ancak daha çok kuru tarıma yönelik buğday, arpa, nohut, mercimek gibi ürünlerin üretildiği Yalvaç'ta hayvancılık da önemli bir yer teşkil eder. Yalvaç halkının ekmek yapımında kullandığı buğday, Yalvaç ekonomisine katkısı olan dolayısıyla da yöre halkının geçim kaynakları arasında yer alan tarım faaliyetlerindendir.

Kaynaklar buğday tarımının M.Ö. 5000 yıllarında Türkiye'nin kuzeyi ile Kafkasya'nın güney batısında ortaya çıkarak Mısır ve Mezopotamya aracılığıyla Avrupa ve Asya'ya yayıldığı bilgilerini vermektedir. Akdeniz'in eski halklarının beslenme sistemlerinde olduğu kadar ticari ilişkilerinde de önemli yer tutan buğday, öncelikle kutsal anlamlarla sembolize edilen ekmeğe dönüştürülür. Ekmek; Anadolu'da Orta ve Ön Asya'nın geleneksel beslenme biçimlerinin vazgeçilmez ürünü durumundadır. Türk mutfağında buğday ürünlerinden hazırlanan ekmek türleri, unlu ve hamurlu yiyeceklerdeki çeşit fazlalığı dikkat çekicidir (Kadıoğlu, 2013).

Ekmeğin halk inanışları içerisinde önemli bir yeri vardır. XIX. yüzyıl başlarında İstanbul düşüncesinde Allah'ın buğdayı insanlar, arpayı atlar ve darıyı kuşlar için yarattığına inanılmıştır. (Baykara, 2009:108).

İnsanoğlunun ilk besin maddelerinden biri olan Buğdayın Anadolu coğrafyasındaki önemi ve ekmeğe dönüşümünün nasıl olduğu şu mitte vurgulanmıştır: "Tanrı önce

Âdem'le Havva'yı yarattı. Cennetteyken Şeytan Havva'nın yasak meyveyi yemesini sağladı. Havva yasak meyveyi Âdem'e sundu. İkisi de bu meyveyi yedikten sonra cennette durmaları mümkün değildi. Tanrı, Âdem ve Havva'yı cezalandırdı. İkisini de dünyanın iki ayrı ucuna gönderdi. Tanrıya yıllarca yalvardıktan sonra bir araya geldiler. İlk defa açlık duydular. Tanrı onlara Cebrail'i gönderdi. Cebrail'in elinde bir buğday tanesi vardı. Ve Âdem'e toprağı kazmayı, tohumu toprağa atmayı, başaklar olgunlaşınca buğdayı toplamayı, un haline getirmeyi öğretti. Bir taşın üzerinde ekmeği yoğurdu, pişirdi ve Âdem'le Havva'ya verdi (Kadıoğlu, 1997: 194). Bu nedenledir ki insanoğlunun ilk yiyeceği buğdaydan yapılan ekmek kutsal bir yiyecek haline gelmiştir.

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için ana besin olan ekmek, Türklerde ekmek ve ekmeğin çevresinde gelişen pişirme kültürünü oluşturmuştur. Yörede üretilen tarım ürününe bağlı olarak; buğday, çavdar, mısır gibi çeşitli besin maddelerinden ekmekler yapılması, her yörenin kendine özgü ekmek türlerinin oluşumunu sağlamıştır. Ancak aynı tarım ürünlerinin yetiştiği yörelerde dahi aynı üründen farklı ekmek türlerinin olması"ekmeğin pişirilme yöntemine" dikkat çekmektedir. Çünkü "Pişirme kültür vasıtasıyla dönüşümü gösterir." (Oğuz, 2009: 376).

Fırın ve ekmek yapma kültürü insanlık tarihi kadar eskidir. Anadolu'nun farklı mahalli kültürlerinde farklı fırınlar ve farklı ekmek üretimleri karşımıza çıkmaktadır. Buradan hareketle Yalvaç'ın da içinde bulunduğu Isparta coğrafyasında bile pek çok farklı fırın tipi ve ekmek üretimi geleneksel yapılardan günümüze değişime de uğrayarak devam etmektedir.

Bu fırınların pek çoğu evlerin içinde günlük ekmek ihtiyaçlarının karşılanması üzerine hazırlanmış küçük fırın ve ocaklar şeklinde de karşımıza çıkmaktadır. İnsanlar, evin içindeki ocağın üstüne yerleştirilen bir sac üstünde, kurmuş olduğu bir kuzine sobanın fırınında günlük ekmek ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir.

Köylerde, evlerin dışında kurulmuş tandırlarda imece usulü açılan ve pişirilen yufka (şepit) ailelerin birkaç aylık ekmek ihtiyaçlarını karşılayabilecek şekilde yapılır. Isparta merkez ve köylerinde ise geçmişte evlerde bulunan küçük fırınlarda yapılan ekmek, bugün endüstrileşmiş şekliyle, Isparta, Sav, İslamköy ekmeği adı altında kentli insanın ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

Günümüzde birçok eski meslek yok olurken fırıncılık hala varlığını devam ettirmektedir; çünkü ilk insandan günümüze insanın bir ihtiyacı hiç değişmemiştir; ekmek yemek ve bu ihtiyaç olduğu sürece de fırıncılık var olacaktır.

Türk iskânının başladığı 13.yüzyıldan itibaren Yalvaç'ta zengin bir ekmek kültürünün yaşaya geldiğini görüyoruz. Bu manâda, Yalvaç'taki mahalle ekmek fırınları, üzerinde durulması gereken çok önemli bir sosyolojik ve kültürel unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Köstüklü, 2010: 221).

Geçmişle günümüz arasındaki belirgin farkı görmek ve bu farkın sonuçlarının ne getirdiği kültür çalışmaları için oldukça önemlidir. Öncelikle Yalvaç mahalle fırın ekmeği olarak adlandırılan taş fırında pişirilen ekmeği, geleneksel ve bugünkü durumuyla iki açıdan ele alacağız. İlk olarak gelenekselleşerek varlığını koruyup ve devamlılığını sağlayan her mahallede en az bir tane bulunan, fırınlarda kadınların geleneksel yöntemlerle ekmeklerini pişirdiği fırınlar; ikinci olarak da günümüzde ticari olarak açılan ve seri üretimle mahalle fırın ekmeği üreten iş yerleri.

Geleneksel olarak yapılan ekmeğin yapımını aşamaları ile anlatacak olursak; kadınlar evlerinde, teknede hamuru hazırlayarak fırına giderler. Ekmek hamurunun yoğrulması genellikle sabah erken vakitlerde, tekne denilen tahtadan yapılmış büyük hamur yoğurma kabında yapılır. Yalvaçlının ev unu olarak adlandırdığı kepekli buğday unu yapılacak ekmek miktarına oranla teknenin her iki tarafına dökülür ve teknenin ortası boştur. Önceden hazırlanan maya teknenin ortasına konur ve üzerine bir miktar ılık su dökülerek yumuşatılır. Teknenin her iki tarafındaki una yeteri kadar tuz ilave edilir. Teknenin her iki tarafından aynı oranda hamur ortadaki maya ile yavaş yavaş ılık su ilave edilerek yoğrulur. Belli bir kıvama gelinceye kadar hamur yoğurma devam eder. Hazır maya kullanımı yaygınlaşmamışken doğal maya kullanılmaktadır. Doğal maya, daha önce yoğrulmuş olan ekmeklik hamurdan bir parça ayrılır, bir sonraki ekmek yapımına kadar bekletilir ve ekmek yapılmadan bir gün öncesinde tekrardan ılık su ile yoğrulur ve sıcak bir ortamda bekletilerek maya haline getirilir.

Yoğurma bittikten sonra teknenin kapağı olmadığı için bir miktar un hamura serpilerek tekne, hamur bezleri ile sarılır. Hamur, eğer kış mevsiminde yoğrulduysa birkaç kat hamur bezi ile eğer mevsim yaz ise tek katla sarılır. Sarılmasının öncelikli nedeni hamurun Yalvaçlının deyimi ile çabuk "gelmesi" yani mayalanması içindir. Diğer bir neden de teknenin evden fırına kadar giderken dökülmemesi için sarılır.

Öncelerden tekneler omuzlara alınıp taşınırken, motorlu araçların çoğalması ile araçlarla fırınlara götürülmektedir. Fırına tekne ile götürülen hamurun gelmesi yani mayalanması için birkaç saat bekletilir. Bu sırada kadınlar arasında kim önce fırına geldiyse ona göre hamur pişirme sırasına girerler. Mayalanan hamur yapılacak ekmeğin büyüklüğüne göre "öğülme" denilen elle belli bir büyüklükte yuvarlak hale getirilerek hanayda hamur bezlerinin üzerinde tekrar mayalanması için dökülür ve burada da bir süre bekletilir. Daha sonra ekmek yapma sırası gelen kadın, hamur tahtasına "öğülmüş" hamurlarını aktarır ve onları eliyle açar, ortasına parmağıyla küçük bir delik deler. Daha sonra fırının önüne hamur tahtasında götürülen ekmeğin üzeri sulanır ve isteğe göre üzerine susam ve çörek otu serpilir.

Buraya kadar olan kısmı ekmeğin sahibi yaparken, fırına sürme işlemini de fırıncı yapmaktadır. Fırıncı kadın, küreğiyle ekmekleri tek tek fırına pişmesi için koyar. Pişen ekmekleri ekmek sahibi kadın alır ve soğuması için hanayda hamur bezlerinin üzerine serer. Soğuyan ekmekleri tekneye toplayarak evine götürür. Fırıncı kadın, bir önceki kadının ekmeklerinin pişmesinin ardından yeni gelecek olan kadın için fırının içini "sönge" yardımı ile temizler ve sırası gelen kadının getirdiği "gazelle" fırını yakar.

Mahalle fırınlarında sadece ekmekler yapılmamaktadır. Ekmeğin haricinde Yalvaç'a özgü olan "hamursuz", ıspanak, yoğurt, kabak, peynir gibi iç malzemelerinden oluşan börekler de yapılmaktadır. Ramazan ve kurban bayramlarının arife günlerinde evlerde yapılan ceviz ve kesmik baklavası da pişirilmektedir. Aynı zamanda fırının içinde yanan gazellerin küllerinde Yalvaç'ın geleneksel yemeklerinden olan "keşkek" pişirilmektedir. Keşkeğin malzemesi evlerde hazırlanır ve topraktan yapılan çömleklere konulur. Yenileceği günden bir gün öncesindeki akşam fırının külüne gömülen çömlek bir gün sonra pişmiş şekilde alınır.

Gelenek ve göreneğin devamı olan mahalle taş fırınlarında, günlük tüketime

yönelik yapılan ekmeğin yanında özel günlerde ikram edilmek için yapılan "hamursuz" da vardır. Daha çok düğünlerde, nişanlarda ve özel günlerde yapılan bir yiyecektir. Hamursuz "mayasız ekmek" anlamına gelmektedir. Hamurdan yapılan bu yiyeceğin içine maya konulmamaktadır. Halk arasında "mayasız" ifadesinin yanlış anlaşılabileceği düşüncesinden hareketle "hamursuz (hamırsız)" terimi ortaya çıkmıştır.

Hamursuzun yapılışı; öncelikle hamur teknesine un konur, teknenin her iki kenarına yığılan yeteri kadar un, maya kullanılmadan yeterince tuz ilave edilerek soğuk su ile yoğrularak hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılmadan elde edilen hamurlar 40 cm çapında açılır, açılan hamurun üzerine eritilmiş kaymak yağı tüm yüzeyi kaplayacak şekilde sürülür ve hamurlar rulo haline getirildikten sonra sarığı andıran bir biçimde kendi etrafında dairesel hareketle toplanır ve beklemeye bırakılır. Bu halde tekne veya tepsi yardımıyla fırına götürülen hamurlar yine hamur tahtası üzerinde tekrar 40 cm çapında açılır ve yüzüne yumurta sürüldükten sonra fırına fırıncı küreği yardımıyla atılır. Ancak fırının ısısı ekmek yapımına göre daha düşük ısıda olmalıdır. Altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.

Hamursuzun içerisine haşlanmış patateslerin ezilmesiyle elde edilen suyun katılarak daha lezzetli hamursuzlar yapılır, hamuru bezelere ayırdıktan sonra iki saat bekletilip pişirildiğinde ise tel tel olması sağlanır.

Halk inanışları içerisinde de hamursuz yerini bulur; Yalvaç geleneğinde hamursuz çoğunlukla gelin olan kızlar için yapılmaktadır ve nişanlarda çift olarak konulan hamursuz, gelin ile damadın didişmesini önlemek için tek olarak konulmaktadır.

Maddi kültür unsurları olarak ele alabileceğimiz fırında kullanılan araç gereçler ve ekmeğin yapımında kullanılan malzemeler;

Tekne, ölçüleri değişmekle birlikte genellikle 60 cm. eninde 130 cm. boyunda, 40 cm. yüksekliğinde ve tabanı daha dar olup yükseldikçe genişleyen ahşaptan yapılmış ve hamur yoğurmaya yarayan büyükçe bir kap.

Eysiran, 30 cm. uzunluğundaki, başlangıç kısmı yaklaşık 7 cm. genişliğinde olup bu genişlik 10cm boyuna devam eder ve daha sonra 3cmlik bir sap kısmı olan çelikten yapılmış hamurun tekneden kazınmasını sağlayan gereçtir.

Hamurbezi, hamurun üzerine, altına ve tekneye sarılan, genellikle kalın ve pamuklu kumaşla yapılan örtü görevini üstlenen tekne örtüleridir. Daha eski yıllarda bu örtüler kullanılmış giyeceklerin ve eski yatak örtülerinin eşit parçalara ayrılarak birleştirilip yeniden dikilmesi ile elde edilmekte ve tasarrufa riayet kuralına uyulmakta idi (Köstüklü, 2010: 223).

Uğra, un taşımak için kullanılan tahtadan yapılan, küçük kova biçiminde taşıma aracı aynı zamanda da fırında kullanılan una verilen ad.

Gazel, sonbaharda çeşitli ağaç yapraklarının süpürülerek toplanması sonucu evlerde çuvallarla saklanan, fırını yakmak için kullanılan yakacak çeşididir.

Uzun tahta, yaklaşık 3 metre boyunda 50cm genişliğinde özellikle kavak ağacından yapılmış tek parça tahtalar olup, hamuru toplu halde haneyden fırına taşımak için kullanılan gereçtir.

Kürekler, özellikle sert ağaçlardan imal edilen ince yapıda 5m uzunluğunda olup düz küreği andıran, hamurun fırına verilip çıkarılmasında kullanılan yassı biçimde küreklerdir.

Sönge, uzun bir sırığın ucuna bezlerin bağlanması ile oluşan ve fırının içine temizlemeye yarayan uzun temizlik aracıdır.

Kanca, tahta sırık ucuna takılmış demir parçası olup fırının içindeki ateşi karıştırmakta kullanılmaktadır.

Her mahallede en az bir tane bulunan geleneksel fırınların mimari yapısı ve diğer yapı özelliklerine bakılacak olursa; kerpiç kullanılarak kalın duvarlarla inşa edilmiş, tavanına yakın yükseklikte çok büyük olmayan pencerelerle aydınlanan ahşap binalardır. Binaların içinde teknelerin konması ve hamurun dökülerek gelme işlemine bırakıldığı daha sonra da fırından çıkan sıcak ekmeklerin tek tek serilerek soğumaya bırakıldığı yerden bir metre yükseklikte ağaçtan yapılmış ve ahşap ile zemini döşenmiş "Hanay" denilen yükseltileri mevcuttur (Köstüklü, 2010: 221). Fırın ise bu hanayın karşısında yer alır. İçi taşla kaplı olan fırın ekmek yapacak olanların getirdiği gazel vb. yakacaklarla ısıtılır ve ısıtılan fırının bir tarafında ekmekler diğer tarafında da ateş yanar. Fırıncının becerisine bağlı olarak, ekmek hamurları sıralı bir şekilde fırının içine fırın küreği ile aktarılır.

Ekmek yaparken hamurun yoğrulması, hamura şekil verilmesi ne kadar önemli ise fırıncı da bir o kadar önemlidir. Çünkü fırıncı ekmek hamurunu, hamur tahtasından şeklini bozmadan almalı, fırına sürmeli ve hamurun her tarafının eşit bir şekilde pişmesi için düzenli olarak pişmekte olan hamurları çevirmelidir. Eğer bu şekilde fırıncı pişiremezse fırıncılık yapmasına toplum tarafından izin verilmemekte ve yapıyorsa da kadınlar o fırıncının olduğu fırını tercih etmemektedir.

Geleneksel meslek olarak düşünebileceğimiz Yalvaç'a özgü olan mahalle fırıncılığında diğer mesleklerden farklı olarak bu mesleği kadınların icra ettiğini görmekteyiz.

"Kadının yemek veren ve erkekle çocuğun yemek alan rolleri birçok kültürün karakteristiğidir. Yemeğin toplumun karşılıklı etkileşiminde iştirak etmekten ziyade kadının zamanının büyük bir kısmını ve gayretini ailesine hizmet ederek farklı taleplere yemek yapması modeline bu önderlik etmektedir." (Oğuz, 2009: 381)

Önceden her ev, ekmeğini kendisi yaparken günümüzde geçmişe nazaran bir azalma vardır. Geleneğin yok olma tehlikesini fark eden Yalvaç Belediye Başkanı Tekin Bayram, Yalvaç'ta ekmek yapma geleneğinin unutulmaması ve yeni neslin daha iyi imkânlarla yararlanması için gösterdiği hassasiyetle, yaklaşık 7-8 yıl önce 20 adet fırını projelendirmiş ve geleneksel yapısını bozmamaya özen göstererek, önceden kerpiçten yapılan fırın binalarını günümüz "modern" malzemeleriyle yeniden inşa etmiştir. Her mahallenin muhtarlığına bağlı olarak işleyen bu fırınların olduğu binaların üzerinde kadınların oturma salonu olan binalar oluşturarak, kaybolmaktan kurtarmış ve toplumsal ve sosyal hayata yeni bir anlayışla kazandırmıştır. Ancak her ne kadar binalar yenilense de bir kültürün sadece somut malzemelerle gelecek kuşaklara aktarımı yapılamayacağı unutulmamalıdır. Yalvaçlının ekmek yapma yani hamur yoğurmadan, yapım aşamasına kadar olan geleneğini yeni yetişen kuşaklara tam anlamıyla aktaramaması, kadınların, hamurlarını yoğurup ekmek yapmaya fırınlara gelmemesi üzerine, bu yeniden inşa edilen fırınlarda orta yaş üzeri kadınların bir müddet ekmek yaptığı ve giderek kadınların üretmekten çok tüketmeye gittiği gözlemlenmiştir. Fırıncı kadınların da mesleklerini

aktarmakta zorlandıkları, bu fırınları çalıştıracak fırıncıların az bulunur olması gibi etkenler ile bir müddet fırıncı kadınlar kendi ürettikleri ekmeği satmışlardır. Geleneksel yapıda üretenler, bu işi "ekmek hakkı" karşılığında yaparken pişirmiş oldukları "15 ekmeğe" karşılık "bir ekmek" "hak" olarak alırlardı. Modernleşen ve yeniden yapılandırılan mahalle fırınlarında bu "hak" yerine belli bir ücret alınmaya başlanması ve hatta fırıncıların kendi ürettiği ekmekleri satmaya başlaması değişimin başlangıç noktası olarak görülebilir. Bu ticari yaklaşım da, diğer sanayi ekmeği üreten fırınlar tarafından hoş karşılanmamış ve ticari dönüşüm gerçekleşmiştir. Yalvaçlının yaratıcılığı olarak düşünebileceğimiz mahalle fırını ekmeği üreten, şahsa ait ticari fırınlar açılmıştır.

Geçmişle günümüz arasındaki değişimin en belirgin şekli, kültür endüstrisi olarak adlandırabileceğimiz Yalvaç geleneksel mahalle fırını ekmeğini yapıp satan "iş yerleri" açılmasıdır. Ekmek yapmasını bilmeyen veya günümüz koşullarında yapma imkânı olmayan kimseler bu iş yerlerinden ekmek, hamursuz ve böreklerini satın almaktadırlar. Geleneksel bir ürün olan Yalvaç mahalle fırın ekmeğinin üretiminin günümüzde iş yerlerinde yapılıyor olması, "kültür endüstrisi" olarak Yalvaç'ta ekonomik kalkınmaya önemli katkı sağlamıştır.

Mahalle fırını olarak adlandırdığımız ve kadınların bireysel yaptığı ekmekler artık belli esnafların eline geçmiştir ve bugün artık mahallelerde değil çarşı mevkiinde bulunmaktadır. Günümüzde artık üretilen ekmekler fırınlarda satıldığı gibi diğer şehirlerde yaşayan ve sipariş veren yalvaç ekmeğini özleyen Yalvaçlılara kargo ya da yolcu otobüslerine verilerek gönderiliyor. Hatta kentlileşme sürecinin bir sonucu olarak Isparta kent merkezinde de Yalvaç ekmeği yapan fırınlar açılarak, insanların geleneksel ekmeğe duydukları özlemin giderilmesi sağlanmaya çalışılıyor. Buradan hareketle, kültür endüstrisi insanların bir dönem yaşadıkları geleneksel değerlerin gelişme süreci içerisinde değişmesine katkı sağlarken, en azından belki de ekmeğin bugünkü endüstriyel haliyle yaşamasına yol açmaktadır. Ekmekle ilgili bunun en belirgin endüstriyel örneğini, yurdun dört bir tarafında sıkça rastladığımız Trabzon ekmeği üretip satan, Trabzonlulukla veya o kültürle alakası olmayan işletmecilerin, geleneksel Trabzon ekmeği ticareti yaparak, bu ekmeği kent imgesi ile yaşatmaya çalışmaktadırlar. Bu haliyle Yalvaç ekmeği de adı gelenekselde kalan endüstriyel bir ürün olarak kent imgesi şeklinde gelecek nesillere taşınmaktadır.

Gün geçtikçe sayılarının daha da arttığı bu türden fırınlarda yine kadınlar çalışmaktadır. Ancak değişim, üretimin tek bir kişi eline geçmesiyle olmuştur. Tamamen bir iş yeri mantığı ile açılan bu fırınlarda kullanılan fırın araç gereçleri son teknolojiyi takip eder tarzdadır. Bu yapı içerisinde Yalvaç Mahalle fırınları ve icracıları da çağın getirmiş olduğu gelişim ve değişimden etkilenmişlerdir. Yapının hızlı değişmesi de meslek ve icra yöntemlerini etkileyerek geleneksel ürünlere ve kültüre ekonomik boyut katmıştır.

Ortaya koymaya çalıştığımız mahalle fırınlarındaki hızlı gelişim sonucu fark edilemeyen değişim, gelenekselliğin yok olmasına ve mesleğin yapısının değişimine sebep olmaktadır. Bu durum ise var olan kültürel yaratım, aktarım ve tüketimi

farklılaştırmıştır.

Sonuç

Kültürel bellek ve imge merkezli kent markalarının oluşturulmasına, kültür ekonomisi kapsamında, özel bir önem verildiği görülmektedir. Çeşitli resmi kurumlar aracılığıyla yerel kültürü ulusala taşımak hedefi ile "Yalvaç Mahalle Fırınları"na üretim için destek verilmekte ve Yalvaç'ın kültür turizmine katkı sağlaması amaçlanmaktadır."Buranın (kent, yöre, ülke vb.) neyi/neleri meşhurdur?" sorusu, bir bakıma kentsel, yöresel ve ulusal imgeleri öğrenme, tanıma, deneyimleme ve bunu bir ya da birkaç kültürel unsurla anılaştırma ve gösterme isteğini ifade etmektedir. Yabancı/öteki/turist bu soruyu soruncaya kadar, ev sahipleri genelde bu konu üzerinde bilinçli ve ciddi bir şekilde durmuş ve düşünmüş değildir. İnsan ve toplum çok kere, yabancının kendisini tanıma arzusu karşısında, sahip olduklarının farkına varır. Deneyim avcıları olarak tanımlanan turistlerin merakı, kültür turizminin olduğu kadar, kültürel bellek ve imge araştırmalarının da temelini meydana getirmektedir. Bugün hemen hemen her yerleşim biriminin, yörenin ve ülkenin yönetici ve araştırmacıları, hatta halkı bu soruya cevap bulmaya ve cevaplarını da geliştirerek herkese duyurmaya ve göstermeye çalışmaktadır (Özdemir, 2012: 108-109). Bu doğrultuda Yalvaç'ın kentsel imgesi durumuna gelen taş fırında pişirilen ekmek ve ekmek çeşitleri "Isparta'nın Yalvaç ilçesinin neyi meşhurdur?" sorusunun cevapları arasındadır.

Yalvaç mahalle fırınları geçmişten günümüze üretiminde yaşadığı değişimle günümüz tüketim kültürünün mantığıyla örtüşmektedir. Şöyle ki; geçmişte mahalle fırınlarında kadınlar, her hafta haftanın belli bir günü ekmek hamurunu kendisinin yoğurup, pişirdiği sosyo-kültürel bir fırın alanı yaratmaktaydı. Ancak; günümüzde mahalle fırınları olarak değil "Geleneksel Yalvaç Ekmeği" satın alma hevesinin canlı tutulması olgusu ile gerçekte üretim ve tüketim çarkının işler tutulmasına ve kâr döngüsünün gerekliliği ilkesi üzerine kurulu olduğu bir "fırın işletmeciliği" sistemine dönüşmüştür.

KAYNAKÇA

Adorna, Theodor W., (2013), **Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi**, İletişim Yayınları, İstanbul.

Baykara, Tuncer, (2009), **Türk Kültür Tarihine Bakışlar**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara.

Çelik, Ş. Abdurrahman (2011) **Kültür Endüstrisi, Üç Yanlış Bir Doğru**, Literatür Yayınları : 627, İstanbul.

Ekici, Metin, (2004), **Halk Edebiyatı El Kitabı** (III. Araştırma Yöntemleri) (Editör: M. Öcal Oğuz), Grafiker Yayınları, Ankara.

Erataş, Filiz, Alptekin, Volkan, Uysal, (2013) "Doğan, Türkiye'de Kültür Ekonomisinin Gelişimine Yerel Bir Bakış", Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt:1 Sayı:2, Aralık.

Göde, Halil Altay, (2010) **Yalvaç Masalları**, Fakülte Yayınevi, Isparta.
Kadıoğlu, Nihal, (2013) **Türk Mutfak Kültürü**, http://turkoloji.cu.edu.tr (Erişim Tarihi: 21.02.2013)
Kadıoğlu, Nihal, (1997) "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi", **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Ankara.
Köstüklü, Nuri, (2010) **Yalvaç Tarihi Üzerine Araştırmalar**, Yalvaç Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara.
Oguz, M.Öcal, (2009), **Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?,** Geleneksel Yayıncılık, Ankara
Özdemir, Nebi, (2012), **Kültür Ekonomisi ve Yönetimi**, Hacettepe Yayıncılık, Ankara.
Sennett, Richard, (2009), (Çeviren: Melih Pekdemir). **Zanatkâr**, Ayrıntı Yayınları, İstanbul

ÖZET

KÜLTÜR ENDÜSTRİSİNE ÖRNEK OLARAK ISPARTA/YALVAÇ EKMEK KÜLTÜRÜ VE DÜNDEN BUGÜNE MAHALLE FIRINCILIĞI

Anadolu'nun her yöresinin kendine özgü ekmek çeşitleri ve bu ekmeklerin yapıldığı çeşitli fırınlar vardır. Coğrafi şartların etkisiyle de çeşitliliğini gördüğümüz ekmek ve fırınlar somut ve soyut yerel kültürel özellikler taşımaktadır. Anadolu sahasının Türk kültürünün farklı yüzlerinden birisi olan Isparta'nın Yalvaç ilçesinde kendine özgü diyebileceğimiz bir ekmek çeşidi ve mahalle fırınları vardır. Bu fırınlar, geleneksel süreklilik içerisinde geçmişten günümüze üretiminde değişim göstererek günümüz kültür endüstrisine katkı sağlamaktadır.

Farklılık, yaratıcılık ve özgünlük temelinde şekillenen birçok yöresel hizmetler ve faaliyetler ekonomik bir etkinlik aracı olarak değerlendirilerek kültür enstitülerini oluşturmaktadır. Bu durumda Yalvaç mahalle fırınları, kültür ve ekonomi arasındaki ilişki kapsamında düşünüldüğünde günümüz yerel ekonomik değerlerin kültürel taşıyıcılık görevini üstlenmiştir.

Yalvaç mahalle fırınları geçmişten günümüze üretiminde yaşadığı değişimle günümüz tüketim kültürünün mantığıyla örtüşmektedir. Şöyle ki; geçmişte mahalle fırınlarında kadınlar, her hafta haftanın belli bir günü ekmek hamurunu kendilerinin yoğurup, pişirdikleri sosyo-kültürel bir fırın alanı yaratmaktaydılar. Ancak; günümüzde mahalle fırınları olarak değil "Geleneksel Yalvaç Ekmeği" satın alma hevesinin canlı tutulması olgusu ile gerçekte üretim ve tüketim çarkının işler tutulmasına ve kâr döngüsünün gerekliliği ilkesi üzerine

kurulu olduğu bir "fırın işletmeciliği" sistemine dönüşmüştür. Bu durumda günümüz Yalvaç halkı kültürel bağlamda mahalle fırınlarında ekmek yapmayı bırakarak, sadece tüketen toplum özelliklerini gösteren geleneksel çerçevede kendisine yeni ihtiyaçlar yaratmış ve kültürel endüstri alanının gerçekleştirilmesine hizmet etmektedir.

Anahtar kelimeler: Yalvaç; mahalle fırıncılığı; ekmek; kültür endüstrileri

ABSTRACT

AN EXAMPLE FOR THE INDUSTRY OF CULTURE: ISPARTA/YALVAÇ BREAD CULTURE AND LOCAL BAKERY FROM THE PAST TO THE PRESENT DAY

In every part of Anatolia there are specific types of bread and various bakeshops where the bread is made. Bread and bakeshops have native properties -concrete or abstract- under the geographical conditions as well. In Yalvaç county of Isparta, there are types of bread and local bakeshops particular to itself. Within the traditional continuity, the bakeshops contribute to today's cultural industry as they show changes of production.

Many local services and activities shaped by difference, creativity and originality form cultural institutes being assessed as a means of economic activity. In this case, Yalvaç local bakeshops can be seen to function as a cultural carrier of today's local economic values.

With the changing production from the past to the present, Yalvaç local bakeshops coincide with today's consumption culture's logic. That is to say, women working in the local bakeshops used to knead dough and bake on a certain day of the week, thus creating a socio-cultural baking ambience. However, at the present day, with the feeling of keeping the eagerness of buying "Traditional Yalvaç Bread", there appears a system of bakery that aims at keeping the production-consumption wheel active and that is based on the necessity of profit cycle. Thus, in our day, Yalvaç people giving up making bread in local bakeshops as a cultural thing create new needs for them within the traditional framework showing only consumption society's properties and serve the realization of cultural industry field.

***Key words*:** Yalvaç; local bakery; bread; cultural industries


Yalvaç Yöresel Fırın Ekmeği
www.yalvac.gov.tr










YALVAÇ'TA 'TAŞFIRIN ERKEĞİ' OUT
'TAŞFIRIN KADINI' IN!




BEREKETLİ OLSUN
30/10/2010 13:16


KADININ İYİSİ
KEPEK UNUNU
AŞ YAPAR
KADININ KÖTÜSÜ
BUĞDAY UNUNU
TAŞ YAPAR


30/10/2010 13:15




30/10/2010 13:09



