

Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği¹ (A Traditional Bread Type: Yufka)

Ömür ALYAKUT^a , *Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER^a 

^a Kocaeli Universtiy, Kartepe Tourism Vocational School, Kocaeli/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli Universtiy, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 16.07.2018

Kabul Tarihi: 18.09.2018

Anahtar Kelimeler

Türk mutfak kültürü

Ekmek

Yufka ekmeği

Öz

Ekmek, Türk yemek kültüründe yiyeceklerin başında gelen temel bir gıda maddesidir. Yöresel farklılıkların olduğu ekmeğin pişirme metotları, Anadolu'da çok zengin bir ekmeğin kültürünün doğmasına yol açmıştır. Ekmek, yapılış biçimlerine göre farklı isimler almaktadır. Bu ekmeğin çeşitleri içinde en yaygın olanı yufka ekmeğidir. Orta Asya Türkçesindeki yuwka'dan gelen yufka, ince ve daire biçiminde oklavayla açılan, saçta pişirilen ekmeğin çeşidi veya hamur yaprağı olarak tanımlanmaktadır. Yapımında genellikle buğday unu, su ve tuz kullanılmaktadır. Yufka, mayanın henüz icat edilmediği dönemlerde yuvarlak, metal eğimli plakaların üzerinde akitma hamur ve açma hamur ürünlerinin pişirilmesiyle ortaya çıkmıştır. Türklerde genelde ekmeğin, yerleşik düzene geçmeden önceki göçebe dönemde mayasız ekmeğin olarak yapılmakta ve buna yufka veya lavaş denilmektedir. Bunlar uzun süre dayanan ekmeğlerdir. Hazırlanan bu yufkalar, çorbalarda, hamur işi yiyeceklerde ve tatlılarda kullanılmaktadır. UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne Türkiye adına dahil edilen yufka ekmeği, özellikle kırsal bölgelerde, kış aylarında birçok ailenin sofralarında yer almaktadır. Yufka haftalar sonra bile ıslatarak yemeye hazır hale getirilebilen bir ekmeğin çeşididir. Bu çalışmada; somut olmayan kültürel miras listesine alınan yufka ekmeğinin, geleneksel bir ekmeğin çeşidi olarak Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemi açıklanmaya çalışılmıştır.

Keywords

Turkish culinary culture

Bread

Yufka bread

Abstract

Bread is a basic food ingredient that comes first in Turkish food culture. The bread baking methods, which have regional differences, have led to the birth of a very rich bread culture in Anatolia. Bread has different names according to the cooking styles. The most common of these bread types is yufka bread. The yufka from the yuwka word in the Central Asian Turkic is defined as a kind of bread-baked type of bread or pastry leaf which is opened with a thin and circular knife. Wheat flour, water and salt are generally used in making yufka. Yufka emerged when baking dough and open-dough products on round, metal-sloped plates during periods when the yeast had not yet been invented. In the Turks, bread was usually made as unleavened bread, which was burned under the bottom of the nomadic period before the settling of the settlement, and it was called yufka or lavaş. These are long-lasting breads. These prepared yufkas are used in soups, pastries and desserts. The yufka included in the UNESCO Intangible Cultural Heritage List on behalf of Turkey is located in many families dinner table in winter, especially in rural areas. The bread is a type of bread that can be made ready to eat by wetting even after weeks. In this study, it was tried to explain the place and the importance of yufka as a traditional bread type in the Turkish culinary culture, which was taken from the Intangible Cultural Heritage List.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: saimk@gazi.edu.tr (S. Küçükkömürler)

Makale Künyesi: Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 379-395

¹ Bu çalışma 22-25 Mart 2018 tarihleri arasında yapılan Gastronomi Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.