



## Karadeniz Bölgesinde Üretilen Bazı Ekmek Çeşitleri ve Standart Tariflerinin Belirlenmesi (Determination of Some Bread Types and Standard Recipes Produced in the Black Sea Region)

\* Dilek ÇOŞAN<sup>a</sup> , \* Yılmaz SEÇİM<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:19.01.2020

Kabul Tarihi:29.10.2020

### Anahtar Kelimeler

Ekmek

Gastronomi

Karadeniz

Karadeniz mutfağı

Yöresel mutfak

### Keywords

Bread

Gastronomy

Black Sea

Black Sea Cuisine

Local Cuisine

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Ekmek, geçmişten günümüze her dönemde ve her toplumda temel besin maddesi olarak görülmüştür. Toplumların yaşam tarzları, bulunduğu iklimin özellikleri, beslenme alışkanlıkları gibi bazı temel unsurlar ekmeğin çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur. Bu çalışma Karadeniz bölgesindeki bazı ekmek çeşitleri tespit edilerek literatüre kazandırmak amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında Karadeniz bölgesinde bulunan bazı illerin ekmek çeşitliliği, tarifleri, pişirme teknikleri ve raf ömrü tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Karadeniz bölgesinde yaşayan 25 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilere, yörelerinde yapılan ekmekler, ekmeklerin yapımında kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler ve ekmeklerin raf ömürleri hakkında sorular sorulmuştur. Hazırlanan sorular yüz yüze görüşerek ya da telefon ile görüşerek kaynak kişilere sorulmuştur. Toplanan bilgiler sonucunda Karadeniz bölgesinde; Davul ekmeği, Bazlama (Serme) ekmeği, Gartlaç ekmeği, Cizleme (Saç) ekmeği, Devrek ekmeği, Gıvşırıklı Bükme ekmeği, Kömbe (Kül çöreği), Pıtıl (Patıl) ekmeği, Bostan ekmeği, Mısır ekmeği, Saç Yufkası ekmeği, Komeç ekmeği, Yağlı Cadı ekmeği, Artvin Gevreği ekmeği, Pileki ekmeği, Çöven Ekmeği, Gaygana (Tava) ekmeği, Gızlama ekmeği, Artvin Tandır ekmeği, Siyes ekmeği ve Harç ekmeği olmak üzere toplamda 21 çeşit ekmek tespit edilmiştir.

### Abstract

Bread has been seen as the main nutrient in every period and every society from past to present. Some basic elements such as lifestyles of societies, characteristics of climate, nutritional habits caused bread to diversify and form a rich bread culture. In this study, it is aimed to determine some bread varieties in the Black Sea region and gain them to the literature. Within the scope of the study, bread variety, recipes, cooking techniques and storage life of some provinces were determined and recorded. In the study, semi-formal interview technique, one of the qualitative research methods, were used. Within the scope of the study, 25 people living in the Black Sea region were interviewed. Source people were asked about the breads made in their region, the materials used in the making of breads, the cooking techniques and the tools used. Prepared questions were asked to the source persons by face to face or by telephone. As a result of the information collected in the Black Sea region Davul bread, Bazlama (Serme) bread, Gartlaç bread, Cizleme (Saç) bread, Devrek bread, Gıvşırıklı Bükme bread, Kömbe (Kül çöreği) bread, Pıtıl (Patıl) bread, Bostan bread, Mısır bread, Saç Yufkası bread, Komeç bread, Yağlı Cadı bread, Artvin Gevreği bread, Pileki bread, Çöven bread, Gaygana (Tava) bread, Gızlama bread,, Artvin Tandır bread, Siyes bread and Harç bread a total of 21 types of bread were identified.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: dilecosan@gmail.com (D. Coşan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.675

## GİRİŞ

Ekmek, insanoğlunun buğdayı ehlileştirmesi sonrasında sürekli olarak kullandığı temel besin maddelerinden biridir. İnsanlar, buğdayın ehlileştirilmesi sonrasında elde ettiği un vasıtasıyla pek çok hamur işi üretmiştir. Geçmişten günümüze yapılan hamur işlerinin başında ise ekmeğin gelmektedir. Ekmeğin insanlar tarafından bol miktarda tüketilmesi çeşitlilik anlamında da zenginlik kazanmasına sebep olmuştur. Dünyanın her yerinde farklı özelliklere sahip ekmekler bulunmaktadır. Hatta yakın olan yerleşim yerlerinde bile ekmeğin üretimi ve tüketiminde farklılıklar olduğu görülmektedir. Ekmekler içerisine koyulan malzemeler ile farklılık gösterebildiği gibi kullanılan alet- ekipman ve pişirme yöntemleri bakımından da farklılıklar göstermektedir. Genel olarak, geçmişte ocakta yapılan ekmekler tercih edilirken günümüzde sanayi tipi fırınlarda pişirilen ekmeklere talep artmıştır. Talebin artmasının yanı sıra yaşam standartlarının değişmesi de endüstriyel ekmeğin tercihini etkilemiştir. Ancak bazı bölgelerde fırın, ocak ve tandır benzeri pişirme ünitelerinde pişirilen ürünler hala talep görmektedir. Karadeniz bölgesinde herkes tarafından bilinen taş ekmeğin en çok talep gören Karadeniz ekmekleri arasında gösterilebilir. Yöresel özelliklere sahip taş ekmeğin ve benzeri ekmeklerin koruma altına alınması ve sürekliliğinin sağlanması büyük önem taşımaktadır. Yapılan bu çalışma ile Karadeniz bölgesine özgü ekmekler belirlenerek, içerisine koyulan malzemeler, yapım metotları ve genel özelliklerinin kayıt altına alınması sağlanmıştır.

## Kuramsal Çerçeve

Toplumların beslenme alışkanlıkları, yeme içme şekilleri, dini düşünceleri, bulunduğu iklimin özellikleri ve yaşam tarzları toplum tarafından oluşturulan yemek kültürü üzerinde etkilidir (Oğuz, 2002, s. 31). Türk mutfak kültürü de pek çok alandan etkilenmiş ve dönem içinde zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur. Türk mutfak kültüründe mısır, buğday gibi tahıllar üretilerek birçok yemek ve tatlı çeşidi yapılmaktadır. Ancak tüm toplumlar için önemli olan ekmeğin yeri her zaman farklı olmuştur (Tezcan, 1994, s. 79). Türk kültüründe farklı inançlar bile olsa ekmeğin kutsal kabul edilen besinler arasında sayılmıştır (Koca & Yazıcı, 2014, s. 37). Türklerin Müslümanlığı kabul etmesi sonrasında ise ekmeğe verilen değer artmıştır. İslam dininde ekmeğin ziyan edilmesi, çöpe atılması, üzerine basılması, üzerinden atılması günah kabul edilmesi de önemli bir etkidir (Türk & Şahin, 2004, s. 7). Yerde bir ekmeğin görüldüğünde ekmeğin öpülüp alınması, yemin edilirken “Ekmeğin Kuran çarpsın” denilmesi, geçim derdinin arttığını anlatmak için “Ekmeğin aslanın ağzında” ifadesi veya bir kişinin işini kolaylaştırmak anlamında “ekmeğine yağ sürmek” gibi pek çok durumu anlatmak için ekmeğin terimi Türk toplumları tarafından kullanılmıştır (Tezcan, 1994, s. 79, Beşirli, 2010, s. 164). Ekmeğin, günümüzde daha çok fakir insanların temel besin kaynağı olarak görülmektedir. Fakir halkın temel besin kaynağı olarak görülmesinde yiyecek, içecek bulmakta güçlük çeken yoksul halkın, bol olduğu dönemde evlerinde depoladığı unlarla ekmeğini üretmesi gösterilmektedir. Ancak ekmeğin fakir halk dışında tarih boyunca hem zenginliği hem fakirliği sembolize etmekte kullanıldığı bilinmektedir (Beşirli, 2010, s. 164). Bu durumun temel sebebi ise refah seviyesi artan halkların sofralarında ekmeğin ziyade sebze ve et ürünlerini daha fazla koyarak beslenmelerine dikkat etmesidir. Zengin insanların masasında ise çok az ya da özel ekmekler koyularak kısmen de olsa ekmeğin geleneğinin yaşatıldığı bilinmektedir.

Ekmeğin, farklı dönemlerde çeşitli uygarlıklara veya devletlere özgü yapıldığı bilinmektedir. Hititler döneminde bahçelerde buğday, arpa gibi ekinler yetiştirilmiş ve bu hasatlarla kendi evlerinde bulunan ocaklarda ekmeğin üretilmiştir. Hitit kaynaklarında çörek, börek, ekmeğin gibi yaklaşık 180 tane unlu mamulün ismi geçmektedir. Bu durum Hititlerin unlu mamulleri sıklıkla tükettiğini göstermektedir (Akın vd., 2015, s. 40-41). Selçuklu döneminde

un çeşitliliği bakımından en fazla tüketilen ekmekler; buğday ekmeği, darı ekmeği, mısır ekmeği, arpa ekmeği, kepek ekmeği ve çavdar ekmeğidir (Özgüdenli & Uzunağaç, 2014, s. 52). Ayrıca değirmenlerde öğüttükleri un ve suyu karıştırarak yaptıkları hamuru, oklava yardımı ile açıp saç üzerinde şebit, bazlama, yufka ve katmer yaptıkları bilinmektedir. Bu bilgi ile şebit ekmeğin Türklerin ilk ekmeklerinden olduğunu söyleyebiliriz (Atalay, 1989). Osmanlı döneminde ise mutfak; helva bölümü, ekmek bölümü ve kiler bölümlerinden oluşmaktaydı. Ancak ekmeğin giderek daha fazla değer kazanması sonucunda Osmanlı saray mutfağında ekmek bölümünde çalışan kişilerin sayısı artmıştır. 16. yy. dan sonra ise ekmekçiler kendi içlerinde hamurcular, ustalar, şakirtler, elekçiler ve pişiriciler şeklinde bölümlere ayrılmıştır (Bilgin, 2000, s. 65).

Ekmek yapımında kullanılan unların çeşitli oluşu, ekmeğin içerisine katılan katkı maddelerinin çeşitliliği, pişirme tekniklerinin farklılığı gibi etkenlerden dolayı ekmekler, bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Babacan & Özer, 2016, s. 411). Karadeniz gibi ormanlık bölgelerde ekmek yapımında duman isı bırakmayan odunlar tercih edilirken, İç Anadolu bölgesi gibi ağaçtan yoksun bölgelerde hayvanların tezeleri ve kesmik adı verilen buğday sapının belli kısımları kullanılmaktadır (Koca & Yazıcı, 2014, s. 38). Ekmek pişirmede kullanılan malzeme, ocak ve alet-ekipmanlarda farklılık gösterebilmektedir. Yerleşik hayata geçen balkan göçmenleri küçük çaplı fırınlar yapmışlar, konargöçer yaşayan Akdeniz, Ege, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde fırın ekmekleri yerine saç üzerinde kolaylıkla pişirilen yufka ekmek tercih etmiştir. Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinin doğu kısımlarında ise yüksek sıcaklığa dayanabilen tandırlar kullanılmıştır (Koca & Yazıcı, 2014, s. 43).

Türkiye'nin kuzey kıyı bölümünü kapsayan Karadeniz bölgesi ekmek bakımından incelendiğinde, bölgede mısır ekmeğinin sıklıkla tüketildiği görülmektedir (Kızırmak, Albayrak & Küçükali, 2014, s. 78). Bölgede tüketilen hamur işlerine Hamsili ekmek, Trabzon pidesi, Trabzon ekmeği, Hamsili pide, sürmene pidesi ve pazılı pide örnek gösterilebilir (Cesur, 2017, s. 146). Bölgede sıklıkla tüketilen bir diğer ekmek; Vakfikebir ekmeği olarak da bilinen Trabzon ekmeğidir. Bu ekmek, ağırlık olarak 7,5 kiloya kadar çıkabilmekte, uzun süre bozulmadan ve küflenmeden saklanabilmektedir (Şengül, 2015, s. 51).

## Yöntem

Yapılan araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın temel amacı yöresel özellikler taşıyan Karadeniz ekmeklerinin belirlenmesi, genel özelliklerinin tespit edilmesi ve kayıt altına alınarak yeniden üretimi için literatür bilgi sağlamaktır. Araştırmanın örneklemini Karadeniz'de yaşayan ve yöresel ekmek üretiminde bulunmuş kişiler oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında Karadeniz bölgesinde yaşayan 25 kişi ile yüz yüze ve telefonla görüşülerek elde edilen veriler kayıt altına alınmıştır. Sonrasında kayıt altına alınan bu veriler üzerinde çözümlemeler yapılmıştır. Çalışmanın 25 kişi ile sınırlandırılmasında konu ile ilgili kişilere ulaşmada problemler yaşanması ve ulaşılan kişilerin tamamının çalışmaya dâhil olmak istememesi etkili olmuştur. Çalışma kapsamında Karadeniz bölgesinde bulunan Bartın, Gümüşhane, Kastamonu, Zonguldak, Artvin, Samsun ve Ordu illerinde yaşayan kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma 2019'un Eylül ve Ekim ayları arasında yapılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen bulgular tablolar haline getirilerek sunulmuştur. Tablo 2' de Karadeniz bölgesinde üretilen ekmeklerin listesi ve hangi bölgelerde üretildiği Tablo 3' de ise bölgede üretilen ekmeklerin yapımında kullanılan malzemeler gösterilmiştir.

## Araştırmanın amacı

Araştırma, Karadeniz bölgesinin ekmek çeşitliliğini, ekmeğin yapımında kullanılan temel malzemelerin neler olduğu ve ekmek pişirme tekniklerini tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır.

## Örneklem ve veri toplama

Örneklem Karadeniz bölgesinin farklı illerinde yaşayan 25 kişiden oluşmaktadır. Çalışmaya katılan kaynak kişilerin demografik özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Bölgenin ekmek kültürü hakkında ayrıntılı bilgiye ulaşmak için yarı yapımsel mülakat tekniği kullanılmıştır.

**Tablo 1.** Ankete Katılan Kişilerin Demografik Bilgileri

NO	İSİM SOYİSİM	DOĞUM YILI	MEMLEKET
1	Avni Zengin	1979	Gümüşhane
2	Ayşe Çarşambalı	1976	Zonguldak
3	Büşra Macit Çifçibaşı	1996	Gümüşhane
4	Erengül Eren Görgülü	1968	Artvin
5	Fırat Aloğlu	1982	Samsun
6	Güliden Dinç	1978	Ordu
7	Gülsüm Üngül	1971	Bartın
8	Hasan Genç	1987	Rize
9	Hatice Kaynar	1951	Bartın
10	Kemal Alıcı	1983	Samsun
11	Kezban Görücü	1958	Bartın
12	Menşure Akkaya	1973	Ordu
13	Metin Kara	1989	Zonguldak
14	Mustafa Alancık	1969	Kastamonu
15	Mürüvvet Çolak	1968	Bartın
16	Nazan Uzun	1982	Zonguldak
17	Nurcan Uslu	1980	Samsun
18	Saadet Tekel	1996	Samsun
19	Safiye Coşan	1944	Bartın
20	Saniye Uysal	1964	Zonguldak
21	Sevgi Tarhan	1974	Samsun
22	Sevinç Aydemir	1969	Artvin
23	Şehnaz Sallan	1993	Samsun
24	Türkan Coşan	1973	Bartın
25	Ahmet Yahyaoglu	1956	Kastamonu

## Bulgular

Yapılan çalışma sonucundan elde edilen bilgiler tablo haline getirilerek Karadeniz bölgesinde yapılan ekmeklerin iller tarafından bilinirlikleri ve Ekmek yapımında kullanılan malzemeler olarak iki tablo halinde verilmiştir.

**Tablo 2.** Karadeniz Bölgesinde Üretilen Ekmek Çeşitliliği ve Bilinirlikleri

Ekmekler	KULLANILAN BÖLGELER								
	Bartın	Zonguldak	Kastamonu	Samsun	Ordu	Rize	Gümüşhane	Artvin	
Davul Ekmeği	X								
Bazlama (Serme)	X	X		X					
Gartlaç Ekmeği	X								
Cizleme (Saç Ekmeği)	X	X			X				
Devrek Ekmeği		X							
Gıvşırıklı Bükme Ekmeği			X						
Kömbe (Kül Çöreği)			X						
Pıtıl Ekmek				X					
Bostan Ekmek				X					
Mısır Ekmeği	X			X	X	X			
Saç Yufkası							X		
Komeç		X							
Yağlı Cadı									X
Artvin Gevreği									X
Pileki Ekmeği									X
Çöven Ekmeği	X								
Gaygana Ekmeği (Tava Ekmeği)	X			X					
Gıvşırıklı Ekmeği	X								
Artvin Tandırı ve Artvin Gilliği									X
Harç Ekmeği							X		
Siyez Ekmeği			X						

Tablo 2 incelediğinde, Bartın, Zonguldak ve Samsun illerinde Karadeniz de bulunan ekmeğin çeşitliliğinin geniş bir kısmının üretildiği görülmüştür. Ordu, Çorum, Rize, Gümüşhane gibi illerde ise ekmeğin çeşitliliğinin daha az olduğu tespit edilmiştir. Karadeniz bölgesinde en fazla bilinen ekmeğin çeşitleri Bazlama (Serme) ekmeği, Cizleme (Saç) ekmeği ve Mısır ekmeğidir. Genel olarak belirli bölgelerde yapılan ekmeğin ise; Kastamonu bölgesinde; Gıvşırıklı Bükme ekmeği, Kömbe, Siyez ekmeği, Gümüşhane’de Harç ekmeği ve Saç Yufkası, Bartın’da; Gartlaç, Gıvşırıklı, Çöven, Zonguldak’da; Kömeç ve Devrek ekmeği, Samsun’da; Pıtıl, Bostan, Artvin’de; Artvin Tandırı, Yağlı Cadı, Artvin tandırı, Artvin gilliği, Artvin Gevreği ve Pileki ekmeğidir.

**Tablo 3.** Karadeniz Bölgesinde Üretilen Bazı Ekmeklerin Üretiminde Kullanılan Malzemeler

EKMEKLER	KULLANILAN MALZEMELER													
	Un	Tuz	Su	Tereyağı	Maya	Yumurta	Karbonat/ Kabartma tozu	Şeker	Yoğurt	Ceviz içi	Gıvşırıklı otu	Süt	Sıvı Yağ	Kaymak
Davul Ekmeği	X	X	X		X				X					
Bazlama (Serme)	X	X	X					X						
Gartlaç Ekmeği (Kül Kömeci)	X	X	X											
Cizleme (Saç Ekmeği)	X	X	X		X									
Devrek Ekmeği	X	X	X		X									
Gıvşırıklı Bükme Ekmeği	X	X	X	X							X		X	

**Tablo 3.** Karadeniz Bölgesinde Üretilen Bazı Ekmeklerin Üretiminde Kullanılan Malzemeler (Devamı)

Kömbe (Kül Çöreği)	X	X	X	X	X	X				
Pıtlı Ekmek	X	X	X	X						X
Bostan Ekmek	X	X	X	X						
Mısır Ekmeği	X	X	X	X						
Saç Yufkası	X	X	X							
Komeç	X	X	X	X	X			X	X	X
Yağlı Cadı	X	X	X				X			X
Artvin Gevreği	X		X	X				X		X
Pileki Ekmeği	X	X	X	X						
Çöven Ekmeği	X	X	X	X						
Gaygana Ekmeği (Tava Ekmeği)	X	X	X	X						
Gızlama Ekmeği	X	X	X							
Artvin Tandırı ve Artvin Gilliği	X	X	X	X						
Siyes Ekmeği	X	X	X	X				X		X
Harç Ekmeği	X	X	X	X						

Davul Ekmeği, Bartın ilinde üretilen ekmeklerden biridir. Yapımında un, su, tuz, maya ve yoğurt kullanılmaktadır. Un, su, tuz ve maya hamur özdeşleşene kadar ve yoğurma esnasından kabarcıklar çıkmaya başlayana kadar yoğurulur. Hazırlanan hamur davul tepsilerine dökülür. Pişme esnasında ekmeğin üzerinin parçalanmaması için üzerine yoğurt sürülür. Tercihe göre üzerine yumurta da sürülmektedir. Hazırlanan Davul ekmeği, Davul fırınlarda pişirilir. Kış günleri havanın serin olması nedeniyle yaklaşık 1 hafta, yaz günlerinde ise 3-4 gün raf ömrü vardır (Görücü, 1958; Coşan, 1944; Coşan, 1973).

Bazlama; Bartın, Zonguldak ve Samsun illerinde yapılan ekmeklerden biridir. Yapımında un, su, şeker ve tuz kullanılmaktadır. Bartın ve çevresinde ekmeğin yapımında maya da kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamura yuvarlak bir şekil verilir ve istenilen kalınlığa getirebilmek için el ile üzerine bastırırlar. Hazırlanan bazlama hamuru saçta veya tava da pişirilmektedir. Bazlama ekmeği Bartın ve çevresinde Serme ekmeği olarak bilinmektedir. Raf ömrü ortalama 2-3 gündür (Çarşambalı, 1976; Görücü, 1958; Uzun, 1982; Tekel, 1996).

Arlı vd. (1994, s. 4), yaptığı çalışmada Bazlama ekmeğinin yörelere göre tapıl, bazdırma, taplama, bezdirme, göbü gibi değişik isimlerde tanındığını bildirmiştir. Arlı ve Işık (1994, s. 3-12), yaptığı çalışmada ekmekleri mayalı ve mayasız olmak üzere iki gruba ayırmıştır. Bazlama ekmeğini, un, su, tuz ve maya ile yapılan mayalı ekmekler grubuna almıştır. Ögel (1991, s. 51), yaptığı çalışmada Selçuklu devletinde bazlama ekmeğinin saç üzerinde pişirilerek yapıldığını ve Türkler tarafından sıklıkla tüketildiğini bildirmiştir.

Gartlaç Ekmeği, Bartın yöresinde yapılan ekmeklerden biridir. Ekmek yörede Kül kömeci olarak da bilinmektedir. Yapımında mısır unu, tuz ve su kullanılmaktadır. Tüm malzemeler kulak memesi kıvamından biraz daha akışkan olana kadar yoğurulur. Hazırlanan hamur saçın üzerinde ya da mancar yaprağına sarılıp közün içerisinde pişirilir. Ekmeğin yapımında tercihe göre tuz yerine şeker de kullanılabilir (Kaynar, 1951; Görücü, 1958; Çolak, 1968). Ayaz ve Çobanoğlu (2017, s. 417), yaptığı çalışmada Bartın il mutfağının oldukça zengin olduğunu ve bölgede yapılan ekmekler arasında Gartlaç ve Çöven ekmeğinin sıklıkla tüketildiğini bildirmiştir.

Cizleme (Saç Ekmeği), Bartın ve Zonguldak illerinde yapılan ekmeklerden biridir. Ekmek Bartın yöresinde Saç ekmeği olarak bilinmektedir. Yapımında un, su, tuz ve maya kullanılmaktadır. Kullanılan malzemeler bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Tercihe göre sadece buğday unu ve mısır unundan yapıldığı gibi buğday ve mısır

unu karıştırılarak da yapılabilir. Tüm malzemeler karıştırılıp akışkan bir hamur elde edilir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat mayalandırmaya bırakılır. Hazırlanan ekmeğin hamuru saç üzerinde pişirilir. Pişirme sırasında ekmeğin üzerinde baloncuk şeklinde küçük oyuklar oluşur. Kuru ve nemsiz ortamda üzeri temiz bir bezle örtülerek muhafaza edilir. Raf ömrü yaklaşık 2-3 gündür (Çarşambalı, 1976; Üngül, 1971; Akkaya, 1973; Coşan, 1973). Özer vd. (2018, s. 347), Zonguldak mutfağı üzerine yaptığı çalışmada Cızlama ekmeğinin yapımında maya, mısır unu, margarin, tuz, şeker ve su kullanıldığını ve kızgın saç üzerinde pişirilerek yapıldığını bildirmiştir.

Devrek Ekmeği, Zonguldak'ın Devrek ilçesinde yapılan ekmeğlerden biridir. Yapımında un, tuz, su ve ekşi maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Yaklaşık 2 saat mayalandırılmaya bırakılır. Hazırlanan hamur taş fırınlarda yaklaşık 2,5 saat pişmektedir. Yakacak olarak genelde kayın odunu kullanılmaktadır. Ekmeğin gramı net 1200 gramdır. Ekmeğin piştiğinde ortalama 150 gr fire verir. Ekmeğin pişip pişmediği de verdiği fireden anlaşılır. Devrek ekmeğinin serin ortamda muhafaza edildiğinde yaklaşık 4 gün raf ömrü vardır (Uysal, 1964).

Gıvrışıklı Bükme Ekmeği, Kastamonu ilinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Üretiminde un, tuz, su, gıvrışık otu, sıvı yağ ve tereyağı kullanılmaktadır. Un, tuz ve su karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur 40-50 gramlık bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler oklava ile açılır. Bölgede yetişen gıvrışık otu sıvı yağda kavrulur. Açılan bezelerin içerisine bir miktar konular ve yarım ay şeklinde kapatılır. Hazırlanan ekmeğin saç üzerinde pişirilir. Piştikten sonra üzerinin kurumaması için tereyağı sürülür. Hazırlanan ekmeğin raf ömrü 1 gündür (Alancık, 1969; Yahyaoglu, 1956).

Kömbe, Kastamonu ilinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Yapımında sarı buğday unu, tuz, maya, su, yumurta ve karbonat kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur istenilen büyüklükte kesilip el ile yuvarlak şekil verilir. Sıcak kül içerisinde gömülerek pişirilmektedir. Pişme süresi yaklaşık 1-1,5 saattir. Kömbe ekmeği bölgede kül çöreği olarak da bilinmektedir. İsmi uygulanan pişirme tekniğinden almaktadır. Ekmeğin raf ömrü 3-4 gündür (Alancık, 1969). Çay (1993, s. 59), yaptığı çalışmada Muğla ilinde yapılan düğünlerin ilk gününde Kömbe Kapma oyunu oynandığını ve oyun için ağırlığı 5-6 kilo olan kömbe ekmeği yapıldığını bildirmiştir. Oyun için hazırlanan kömbe ekmeğinin yapımında; yumurta, un ve süt kullanıldığını ve saçta pişirildiğini bildirmiştir.

Pıtıl Ekmeği, Samsun ilinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Bölgede Patıl ekmeği olarak da bilinmektedir. Yapımında un, su, tuz, şeker ve maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur ortalama 30 dk. mayalandırılmaya bırakılır. Hamura el ile 3 cm kalınlığında yuvarlak şekil verilir. Yapımı tamamlanan hamur, tandıra yapıştırılarak pişirilir. Raf ömrü yaklaşık 3 gündür (Tekel, 1996; Tarhan, 1974).

Bostan Ekmeği, Samsun ilinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Yapımında un, su, tuz ve maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur ortalama 30 dk. mayalandırılmaya bırakılır. Dikdörtgen fırın kaplarının içerisine konular ve köy fırınlarında pişirilir. Raf ömrü yaklaşık 3 gündür (Tekel, 1996).

Mısır Ekmeği, Karadeniz'in genelinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Yapımında mısır unu, su, tuz ve maya kullanılmaktadır. Kullanılan malzemeler bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Tercihe göre sadece buğday unu ve sadece mısır unundan yapıldığı gibi buğday ve mısır unu karıştırılarak da yapılabilir. Ordu bölgesinde

bu malzemelere ek olarak sıvı yağ, şeker ve karbonat da eklenmektedir. Tüm malzemeler karıştırılarak çok sert olmayacak kıvamda bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur saç, tava, fırın ya da soba üzerinde pişirilir. Tercihe göre üzerine tereyağı da sürülebilir. Ekmeğin raf ömrü yaklaşık 2 gündür (Dinç, 1978; Genç, 1987; Alıcı, 1983; Görücü, 1958, Uslu, 1980; 21.09.2019, Sallan, 1993). Dünder Arıkan ve Özkeşkek (2019, s. 57), yaptığı çalışmada Sinop'un Ayancık ilinde mısır ekmeğinin, pileki taşlarına konularak küllün içerisinde gömülü bir şekilde pişirildiğini bildirmiştir. Arlı ve Işık (1994, s. 11) yaptığı çalışmada Karadeniz bölgesinin buğday tarımı için elverişsiz olduğunu ve bu nedenle bölgede Karadeniz ikliminden olumsuz etkilenmeyen mısır tarımının yapıldığını bildirmiştir. Bu durum bölgede mısır ekmeğinin tüketiminin yaygın olmasına neden olmuştur.

Saç Yufkası, Gümüşhane'de yapılan bir ekmek çeşididir. Yapımında un, su ve tuz kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur bezelere ayrılıp oklava ile yaklaşık 30 cm boyutunda açılır. Hazırlanan yufka, kurutulmuş hayvan dışkısı kullanılarak saç üzerinde pişirilir. Ekmek kuru bir yerde yaklaşık 2 yıl saklanabilmektedir. Tüketileceği zaman üzerine su çilenerek (serpilerek) servis edilir (Macit Çifçibaşı, 1996).

Kömeç, Zonguldak ilinde yapılan bir ekmek çeşididir. Yapımında un, sıvı yağ, tuz, yaş maya, süt, şeker, ceviz içi, su ve yumurta kullanılmaktadır. Ilık suya toz şeker ve yaş maya konulup kabarması sağlanır. Kabaran maya; un, sıvı yağ, süt ve tuzla yoğrulur. Sıcak bir yerde yarım saat mayalanmaya bırakılır. Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler merdane yardımıyla olabildiğince ince açılır. Üzerine sıvı yağ sürülüp çekilmiş ceviz eklenir. Bütün bezelere bu işlem uygulanır ve üst üste konulur. En üstteki hamur yağlanır ve hamurun ortasından delik açılıp içten dışa doğru kıvrılır. Ardından kol böreği şeklinde kendi etrafına dolanıp yağlanmış tepsiye koyulur. Üzerine yumurta sarısı sürülüp yaklaşık yarım saat fırında pişirilir. Ekmek sertleştiğinde ve üzeri kızardığında fırından çıkartılır. Ekmek, serin ortamda ortalama bir hafta saklanabilir (Çarşambalı, 1976; 05.09.2019, Kara, 1989). Özer vd. (2018, s. 347), yaptığı çalışmada kömeç ekmeğinin oklavadan çıkartılıp rulo şeklinde tepsiye yerleştirildiğini bildirmiştir.

Yağlı Cadı, Artvin ilinde üretilen bir ekmek çeşididir. Yapımında süt kaymağı, süt, mısır unu, tuz, su ve karbonat kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılıp bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur yağlı tepsiye dökülerek ortalama 20-30 dk. fırında pişirilir. Kaynak kişilerden edinilen bilgiye göre; Yağlı cadı kelimesinin mısır anlamına geldiği ve yağlı kısmının da ekmeğe katılan kaymaktan gelerek Yağlı Cadı ismini aldığı bilinmektedir. Ekmeğin raf ömrü ortalama 2-3 gündür (Sevinç Aydemir, 20.09.2010, Artvin). Karakuş (2015, s. 493), Gürcistan üzerine yaptığı çalışmada mısır ekmeğine cadı denildiğini ve genellikle cenaze yemeğinde tükettiklerini bildirmiştir.

Artvin Gevreği, Artvin ilinde yapılan bir ekmek çeşididir. Üretiminde kaymak, süt, un, yaş maya, tuz ve şeker kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak ele yapışan bir hamur elde edilir. Hamur ortalama 30-40 dk. mayalandırılmaya bırakılır. Hamur iki kaşık yardımıyla tepsiye parça parça bırakılır. Üstü kapalı bir şekilde 20 dk. da tepside mayalandırılır. Mayalanma işleminin ardından fırında ortalama 40-45 dk. pişirilir. Ekmek oda sıcaklığında 4-5 gün, buzdolabında 7-10 gün saklanabilir (Sevinç Aydemir, 20.09.2010, Artvin).

Pileki Ekmeği, Artvin yöresinde yapılan bir ekmek çeşididir. Bölgede "Avutarak" ve "Kakala" isimleriyle de bilinmektedir. Yapımında ekşi maya, un, ılık su ve tuz kullanılmaktadır. Tüm malzemeler yoğrulup 1-1,5 saat mayalandırılmaya bırakılır. Ardından hamurun havası alınır ve közde ısıtılmış pileki kabının içerisine konulur. Bir başka pileki kabı ile üzeri örtülür ve üzerine köz koyularak pişirilir. Ekmek yaklaşık 45 dk- 1 saat de pişmektedir. Oda sıcaklığında 3-4 gün, buzdolabında ise 10 gün saklanabilir (Görgülü, 1968; Aydemir, 1969).



Uzun ve Uzun (2008, s. 83), yaptığı çalışmada Karadeniz bölgesinde külin içerisine gömülerek yapılan ekmeklerin yapımında pileki kaplarının sıklıkla kullanıldığını bildirmiştir. Dağdeviren (2014: 83), yaptığı çalışmada pileki kabının toprak veya taştan yapılan bir mutfak aracı olduğunu ve Arkeolojik kazılarda geçmişte kullanılan pileki kaplarının bulunduğunu bildirmiştir. Bu durum kül içerisine gömülerek yapılan ekmeklerin varlığının çok eskilere dayandığını göstermektedir. Uzun ve Uzun (2011, s. 379), yaptığı çalışmada Rize, Sinop, Ordu, Samsun, Bartın ve Trabzon illerinde pileki taşının kullanıldığını bildirmiştir. Bu durum pileki taşının Karadeniz kıyı şeridinde sıklıkla kullanıldığını göstermektedir. Demirel ve Ayyıldız (2017, s. 15), yaptığı çalışmada Pileki ekmeği için mısır unundan hazırlanan hamurun yöresel otlara sarılıp pileki taşlarında pişirildiğini bildirmiştir.

Çöven Ekmeği, Bartın iline ait bir ekmeğin çeşididir. Fırın ekmeği olarak da bilinmektedir. İsmini pişirme esnasında kullanılan çöven kabından almıştır. Yapımında un, maya, tuz ve su bulunur. Tüm malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Hamur çöven kaplarına alınarak toprak fırınlarda pişirilir. Raf ömrü yaklaşık 5-6 gündür (Çoşan, 197; Görücü, 1958).

Gaygana Ekmeği (Tava Ekmeği), Bartın ve Samsun illerinde yapılan bir ekmeğin çeşididir. Tava ekmeği olarak da bilinmektedir. Yapımında un, su, tuz ve maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler yoğrulur ve hamur 1 saat mayalandırılmaya bırakılır. Mayalanan hamurun havası alındıktan sonra tava içerisinde iki yüzü çıtır olana kadar pişirilir. Raf ömrü ortalama 2 gündür (Aloğlu, 1982; Tekel, 1996; Çoşan, 1944).

Gızlama Ekmeği, Bartın ilinde yapılan ekmeklerden biridir. Yapımında mısır unu, su ve tuz kullanılır. Tüm malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Ekmeğin saça üzerinde ince bir şekilde pişirilir. Raf ömrü 1-2 gündür. Gızlama ekmeğinin genellikle su değirmenlerinde yapıldığı bilinmektedir (Görücü, 1958).

Artvin Tandırı ve Artvin Gilliği (Simidi), Artvin yöresinde yapılan yöresel ekmeklerden biridir. Yapımında un, su, tuz ve maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 40 dk. mayalanmaya bırakılır. Elle şekil verilerek tandır duvarına yapıştırılır ve tandırın üstü kapatılır. Ortalama 20 dk. da pişen tandır ekmekleri tel kancayla tandırdan çıkartılır. Yuvarlak ve yassı şekilde olan ekmeği, tandırdan rahat çıkartılabilmesi için ortası deliktir. Ekmeğin genellikle toplu yemek verilen günlerde, düğünlerde ve davetlerde yapılır. Çabuk bayatlayan bir yapıya sahip olduğu için 1-2 gün içerisinde tüketilmesi gerekir. Tandır ekmeğinin artan hamuruyla Artvin Gilliği yapılır. Bölgede Artvin Simidi olarak da bilinmektedir. Artvin Gilliği, Tandır ekmeğine kıyasla daha uzun sürede piştiği için daha sert yapıdadır (Aydemir, 1969).

Koca ve Yazıcı (2014, s. 42), yaptığı çalışmada tandır fırınının keçi kılı ve çamurun karışımıyla yapıp toprağa gömüldüğünü ve genellikle İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde sıklıkla kullanıldığını bildirmiştir. Doğan (2013, s. 115), yaptığı çalışmada tandırdan pişen ekmeği çıkartmak için kullanılan aracın isminin “ersin” olarak bilindiğini bildirmiştir.

Siyes Ekmeği, Kastamonu ilinde yapılan yöresel ekmeklerden biridir. Üretiminde Siyes unu, tuz, su, süt, ekşi maya, zeytinyağı ve şeker kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamurun üzeri nemli bir bezle örtülüp ılık bir ortamda yaklaşık 8 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur, bölgede “Hurun” ismi verilen köy fırınlarında ortalama 1 saat pişirilir. Siyes ekmeğinin raf ömrü 2 haftadır. Ekmeğin uzun süre tok tutma özelliği vardır. Ayrıca içerisinde gluten bulundurmadığı için Şeker ve Çölyak hastaları tarafından sıklıkla tercih edilen bir ekmeğin çeşididir (Yahyaoglu, 1956).

Harç Ekmeği, Gümüşhane yöresinde yapılan yöresel ekmeklerden biridir. Bölgede Kara ekmek ya da Gümüşhane ekmeği olarak da bilinmektedir. Yapımında kepekli un, su, tuz, ekşi maya ve yaş maya kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılıp, yoğrulur. Ortalama 3-4 saat mayalandırılmaya bırakılır. Hazırlanan hamura el ile yuvarlak şekil verilir ve taş fırınlarda yaklaşık 2 saat pişirilir. Ekmeği pişirmek için kap, tava vs. kullanılmamaktadır. Ekmeğin 1 hafta raf ömrü vardır. Buzdolabında muhafaza edildiğinde bu süre 4-5 gün artmaktadır. Gümüşhane geleneği olarak bilinen Harç ekmeğinin patenti alınmıştır (Zengin, 1979).

## Sonuç ve Öneriler

Ekmek, ateşin bulunmasından günümüze kadar insanın temel besin kaynaklarından biri olarak gelmiştir. Yapılan araştırma sonucunda Karadeniz bölgesinin zengin ekmek çeşitliliğine sahip olduğu görülmüştür. Bölgede en fazla üretilen ekmek çeşitlerinin Mısır ekmeği, Bazlama ve Saç (Cızlama) ekmeği olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum bölgede mısır ekiminin yaygın olması, mısır ekmeğini en çok üretilen ve tüketilen ekmekler arasına almıştır. Bazlama, daha çok iç Anadolu bölgesinde yapılmasına rağmen, tüm Türkiye’de olduğu gibi Karadeniz bölgesinde de tercih edilen ekmekler arasındadır. Karadeniz’in belli yörelerinde yapılan diğer bölgelere çok fazla yayılmayan ekmekler ise Bartın ilinde Gartlaç, Çöven, Gızlama ve Gaygana, Zonguldak ilinde Kömeç ve Devrek ekmeği, Kastamonu ilinde Kömbe, Gıvrııklı Bükme ekmeği ve Siyes ekmeği, Gümüşhane ilinde Saç Yufkası ve Harç ekmeği, Samsun ilinde Bostan ve Pıtıl, Artvin yöresinde Artvin gevreği, Artvin tandırı, Pileki ekmeği ve Yağlı Cadı ekmekleridir.

Ekmeklerin pişirimi için kullanılan alet, ekipman ve yer gibi konularda ekmeğin kalitesini etkileyen etmenler arasındadır. Yapılan araştırma sonucunda ekmek pişirirken tava, saç, fırın, köz ve tandır gibi pişirme teknikleri ve ekipmanlar kullanıldığı belirlenmiştir. Pişirme teknikleri içerisinde en çok tercih edilenler saç üzerinde pişirme, fırında pişirme ve közün içerisinde gömülü olarak pişirmedir. Fırında pişirilerek üretilen ekmekler, genelde köy içerisinde bulunan taş fırın, toprak fırın ya da davul fırınlarda üretilmektedir. Közde pişirilen ekmekler ise pileki taşı içerisinde, yöresel bir ürün olan mancar yaprağına sarılarak ya da direk kül içerisinde gömülerek yapılmaktadır. Tandır, Tava, Davul fırınlar ise az tercih edilen pişirme teknikleri arasındadır. Ekmek yapımında kullanılan temel malzemeler ise; un, su, tuz ve mayadır. Yapımında maya kullanılmayan ekmekler Yağlı Cadı, Gartlaç, Gıvrııklı Bükme ekmeği, Saç Yufkası ve Gızlama ekmeğidir. Hemen hemen bütün ekmeklerde aynı malzemeler kullanılsa da pişirme teknikleri, ebatları, görünümü ekmeğin özelliklerini değiştirmektedir. Bu nedenle bazı ekmeklerin raf ömrü kısa bazılarının ise uzundur. Uzun süre bozulmadan saklanabilen ekmekler Çöven ekmeği, Siyez ekmeği, Harç ekmeği, Artvin gevreği, Pileki ekmeği, Kömeç, Saç Yufkası, Kömbe, Davul ekmeği ve Kömbe ekmekleridir. Bu ekmeklerin raf ömrü 4-5 gün ve 2 yıl arasında değişmektedir. Bazlama, Cizleme, Gıvrııklı Bükme ekmeği, Pıtıl, Bostan, Mısır, Yağlı Cadı, Gızlama ve Gaygana ekmekleri ise yapıldığı gün ya da 2-3 gün içerisinde tüketilmelidir.

Karadeniz ekmek kültürü incelendiğinde çok zengin bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Bu kapsamda yöreye gelen ziyaretçilere Karadeniz mutfak kültürü tanıtılmalı ve yöresel ürünler tattırılmalıdır. Yöresel ürünlerin tanıtımında yöreye has uygulamalarla birlikte tanıtım yapılması önem taşımaktadır. Ayrıca yöreye gelen turistlerin kendi ekmeğini veya yöreye özgü lezzetleri yapması sağlanmalı ve çekicilik unsuru artırılmalıdır. Bölgede hazırlanan ekmeklerinin ar-ge çalışmasının yapılması büyük önem taşımaktadır. Ar-ge çalışmalarını yapacak kurum ve kuruluşların başında yiyecek içecek alanında çalışan özel sektör ile kamu kurum ve kuruluşları gelmelidir. Yapılacak ar-ge çalışmaları ile öncelikle unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş ekmek çeşitleri belirlenerek, günümüz yeme

kültürüne uygulanmalı ve raf ömürlerini uzatma konusunda çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca akademisyenler ve alan uzmanlar yapılmakta olan ve unutmaya yüz tutmuş ekme çeşitlerinin standart reçetelerini çıkarmalı ve kayıt altına almalıdır. Gastronomi turizmi açısından büyük öneme sahip topluluk kültürleri ve yemek çeşitliliği sosyal medya ve çeşitli festivaller düzenlenerek anlatılmalı ve çekicilik unsuru haline getirilmelidir.

## KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V. & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33- 52.
- Arlı, M. & Işık, N. (1994). *Türk mutfağındaki geleneksel ekme çeşitleri. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, geleneksel ekmeçilik hamur işi yemekler*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. 14, 1-16.
- Atalay, B (1989). *Divan-u Lügati-t Türk, Kaşgarlı Mahmut*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Ayaz, N. & Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1). 413-427.
- Babacan, H. & Özer, S. (Ed.). (2016). *Sosyal ve liberal bilimlerde yeni yönelimler*. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169
- Bilgin, A. (2000), *Osmanlı sarayının iâşesi (1489-1650)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Cesur, E. (2017). *Yerli turistlerin Doğu Karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Çay, A. (1993). *Türk Ergenekon Bayramı, nevrüz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları. 128 Seri IV – Sayı B-5 (Beşinci Baskı).
- Dağdeviren, M. (2014). Pileki (2. bölüm) altı cehennem üstü cehennem: Pilekide pişen mısır ekmeği. *Yemek ve Kültür Dergisi*, (35), 116-132.
- Demirel, H. & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Doğan, T. (2013). Tikantepe ağzının söz varlığından derlemeler. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 105-132.
- Dündar Arıkan, A. & Özkeşkek, M. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekme pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 41, 52-61. DOI: 10.17498/kdeniz.480663
- Karakuş, H. (2015). Tanrı'nın topraklarında yaşamın bitişinin öyküsü Gürcistan'da defin ve taziye merasimleri. *Sosyal Bilimler Dergisi The Journal of Social Science*, 2 (5), 482-501.
- Koca, N. & Yazıcı, H (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekme kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(8), 35-45).

- Kızıllırmak, İ. & Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Oğuz, B. (2002). *Türkiye halkının kültür kökenleri ı, giriş-beslenme teknikleri*. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı.
- Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. Cilt:4, 3.Baskı, 51
- Özgüdenli, O. G. & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'su'nda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 44-72.
- Şengül, S. (2015). Karadeniz bölgesi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri. İçinde S. Şengül, A. Çakır, G. Çakır (Editörler), *Yöresel mutfaklar*. Ankara: TRAMEP Beta Basım Yayım.
- Tezcan, M. (1994). *Türk mutfak kültüründe ekmekler ve hamur işi yemekler (tarım hayvancılık biresimi) Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, geleneksel ekmekçilik hamur işi yemekler*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1-17.
- Uzun, S. & Uzun, A. (2001). "Gömme ekmek" kültürü ve toprak pilekiler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7(5), 374-389.
- Uzun, A. & Uzun, S. (2008). *Taşhaneden aşhaneye pileki*. Ankara: Varan Matbaacılık T.C. İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları.

## Ekler

### Kaynak kişi Listesi

Soyisim-İsim	Doğum yılı	Doğum yeri
Zengin, A	1979	Gümüşhane
Çarşambalı, A	1976	Zonguldak
Macit Çifçibaşı, B	1996	Gümüşhane
Görgülü, E. E	1968	Artvin
Aloğlu, F	1982	Samsun
Dinç, G	1978	Ordu
Üngül, G	1971	Bartın
Genç, H	1987	Rize
Kaynar, H	1951	Bartın
Alıcı, K	1983	Samsun
Görücü, K	1958	Bartın
Akkaya, M	1973	Ordu
Kara, M	1989	Zonguldak
Alancık, M	1969	Kastamonu
Çolak, M	1968	Bartın
Uzun, N	1982	Zonguldak
Uslu, N	1980	Samsun
Tekel, S	1996	Samsun
Çoşan, S	1944	Bartın
Uysal, S	1964	Zonguldak
Tarhan, S	1974	Samsun
Aydemir, S	1969	Artvin
Sallan, Ş	1993	Samsun
Çoşan, T	1973	Bartın
Yahyaoglu, A	1956	Kastamonu

## **Determination of Some Bread Types and Standard Recipes Produced in the Black Sea Region**

**Dilek ÇOŞAN**

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

**Yılmaz SEÇİM**

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

### **Extensive Summary**

Bread has been seen as the main nutrient in every period and every society from past to present. Some basic elements such as lifestyles of societies, characteristics of climate, nutritional habits caused bread to diversify and form a rich bread culture. In this study, it is aimed to determine some bread varieties in the Black Sea region and gain them to the literature. Within the scope of the study, bread variety, materials used in making bread, recipes, cooking techniques and storage life of some provinces were determined and recorded. In the study, semi-formal interview technique, one of the qualitative research methods, were used. Within the scope of the study, 25 people living in the Black Sea region were interviewed. Source people were asked about the breads made in their region, the materials used in the making of breads, the cooking techniques and the tools used. Prepared questions were asked to the source persons by face to face or by telephone. As a result of the information collected in the Black Sea region Davul bread, Bazlama (Serme) bread, Gartlaç bread, Cizleme (Saç) bread, Devrek bread, Gıvşırıklı Bükme bread, Kömbe (Kül çöreği) bread, Pıtıl (Patıl) bread, Bostan bread, Mısır bread, Saç Yufkası bread, Komeç bread, Yağlı Cadı bread, Artvin Gevreği bread, Pileki bread, Çöven bread, Gaygana (Tava) bread, Gızlama bread, Artvin Tandır bread, Siyez bread and Harç bread a total of 21 types of bread were identified.

Among the identified bread types, 7 are baked on hair, 9 are baked in oven, 3 are buried in embers, 2 are in tandoor and 1 is in pan. Example of the cooked bread on the saç are bazlama (serme), cizleme (saç bread), bread Gıvşırıklı bükme, saç pastry, gızlama bread, corn bread. Example of the in the oven cooked bread are Devrek bread, Davul bread, Bostan bread, kömeç bread, Yağlı Cadı bread, Artvin flakes, çöven bread, Siyez bread. Example of the cooked bread in the embers cooked bread are gartlac bread, kömbe bread, pileki bread. Example of bread cooked in the tandır cooked bread are pıtıl bread, Artvin tandır bread and example of breads cooked in pans are Gaygana bread.

Stone oven, earth oven and drum ovens are generally preferred in the production of baked breads. Breads cooked in embers are usually made in the pileki stone, in the mancar leaf which is a local product of the region or directly buried in the ash. Flour, water, salt and yeast are the main ingredients used in the region. In addition to these materials, butter, eggs, carbonate or baking powder, sugar, yogurt, walnut, suckling, milk, oil and cream are also used.

As a result of the interviews with the source persons, it was determined that the shelf life of the breads made in the region was different from each other. Among the breads, siyez bread, Artvin gevreği, pileki bread, saç bread, davul bread, devrek bread, kömbe bread, kömeç bread, çöven bread and harç bread are among the bread that can be consumed without spoiling for a long time. Bazlama bread, cizleme (saç) bread, gıvşırıklı bükme bread, pıtıl bread, bostan bread, mısır bread, yağlı cadı bread, gaygana bread, gızlama bread and Artvin tandır breads that should be consumed in a short time. The average shelf life of these breads is 1-2 days.

In the Black Sea region, wheat cannot be grown very much due to the climate inconvenience. This situation has expanded corn farming in the region. Corn is one of the main nutrients of the Black Sea region. This is reflected in the bread. Corn bread made with corn flour is one of the breads commonly consumed throughout the Black Sea. Other breads that are known and made most in the region are cızlama (saç) bread and bazlama bread.