

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Cilt: 12 Sayı: 67 Yıl: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581



Volume: 12 Issue: 67 Year: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581

Doi Number:
http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3782

GÜMÜŞHANE YÖRESİNE ÖZGÜ GASTRONOMİK BİR DEĞER; HARÇ EKMEĞİ A PARTICULAR GASTRONOMIC VALUE IN GÜMÜŞHANE REGION; HARÇ BREAD

Yener OĞAN*

Öz

Gastronomi insanların refah düzeyini ve beslenmesini yakından ilgilendiren çeşitli alanlardan elde edilen detaylı bilgi birikimi olmakla birlikte kelime kökeninin Antik Yunanlılara kadar uzandığı ifade edilebilmektedir. Ekmek ise insanların ateşi kullanmasından günümüze kadar geçen süre içerisinde toplumların beslenmesinde en temel yiyeceklerden biri olma özelliği taşımaktadır. İnsanların yaşamlarında vazgeçilmez bir yiyecek olan ekmeğin günümüz toplumlarında farklı şekillerde yapımı ve tüketimi bulunmaktadır. Bu bağlamda bir yöreye özgü ekmeğin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, coğrafi özellikleri, inançları, iklim çeşitliliği, kültürü, fırın özellikleri gibi unsurlarla ilişkisinin gastronomi açısından değerlendirilmesi gerekmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu düşünülen Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Çalışma kapsamında yörede bilgi sahibi olduğu tespit edilen 10 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler yapılarak Harç Ekmeği ile ilgili malzemeleri, mayalanması, pişme süresi, fırını, kurutulma şekli ve nedeni, saklama yöntemi, tüketim şekli ve yapılışı tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular ışığında yörede Harç ekmeğinin önemli bir gastronomi değeri taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gümüşhane, Gastronomi, Harç Ekmeği.

Abstract

Although gastronomy is a detailed knowledge obtained from various fields that closely concern the welfare and nutrition of people, it can be stated that the word origin dates back to the ancient Greeks. Bread, on the other hand, is one of the most basic foods in the nutrition of societies since the use of fire. Bread, which is an indispensable food in people's lives, is produced and consumed in different ways in today's societies. In this context, the production, consumption, cooking method, geographical characteristics, beliefs, climate diversity, culture and bakery characteristics of a region-specific bread should be evaluated in terms of gastronomy. Therefore, this study is thought to have an important place in the culture of the Anatolian culinary culture of the region of Gümüşhane Harç Bread evaluated in terms of gastronomy. Within the scope of the study, face to face interviews were conducted with 10 participants who were found to have information in the region. The materials related to the Harç Bread, fermentation, cooking time, oven, drying method and reason, storage method, consumption method and construction were determined. In the light of the findings, it was concluded that the mortar bread had an important gastronomic value in the region.

Keywords: Gümüşhane, Gastronomy, Harç Bread.

* Öğr. Gör., Artvin Çoruh Üniversitesi, Arhavi Meslek Yüksekokulu, oganyener@artvin.edu.tr



GİRİŞ

Ekmek, insanlığın ateşi kullanmasından günümüze kadar geçen süre içerisinde toplumların beslenmesinde en temel yiyeceklerden biri olma özelliği taşımaktadır. Diğer bir ifadeyle ekmek, günümüzden milyonlarca yıl önce insanların yerleşik hayata geçmeye başlamaları ile birlikte yabani buğday, arpa, yulaf, darı gibi tahılların ehlileştirilmesiyle elde edilmiştir (Alyakurt ve Küçükkömürler, 2018, 380). İnsanların yaşamlarında vazgeçilmez bir yiyecek olan ekmeğin günümüz toplumlarında farklı şekillerde yapımı ve tüketimi bulunmaktadır. Ekmeğin üretiminde en temel unsurların başında ise tahılların öğütülmesi ile elde edilen un bulunmaktadır (Sezgin Ceyhun ve Bülbül, 2017, 1086). Eskiden tam buğday ve çavdar unu taş değirmenlerde öğütülerek elde edilerek ekmek üretiminde kullanılırken günümüzde ise kepeği ve özü alınmış un kullanılmaya başlanmıştır (Güler, 2010, 27). Türk mutfak kültüründe de en çok tüketilen tahıl türü ise buğday unudur. Buğday unu ile farklı şekillerde ve lezzetlerde ekmek üretimi gerçekleştirildiği gibi mantı, börek, erişte gibi çok eşitli yiyecekler de yapılmaktadır (Albayrak, 2013). Türk mutfağında ekmek çeşitleri yörelere özgü olarak kullanılan un türü, katkı maddeleri, pişirme yöntemleri, pişirme araç gereçleri gibi çeşitli özelliklere göre farklılık göstermektedir. Bu çeşitlilik ve farklılıkların oluşmasında coğrafya, kültürel özellik, sosyo-ekonomik yapı gibi durumların etkili olduğu ifade edilebilmektedir (Koca ve Yazıcı, 35). Dolayısıyla ekmeğin bir yöreye özgü üretimi, tüketim şekli, pişirme yöntemi, coğrafi özellikleri, inançları, iklim çeşitliliği, kültürü, fırın özellikleri gibi unsurlarla ilişkisinin tüm yönleriyle incelenmesi ve değerlendirilmesi gerekmektedir.

Dünya Turizm Örgütü (2012) turizm destinasyonları açısından sahip oldukları mutfak kültürleri hedeflere ulaşmada ve marka değeri oluşturmada önemli olduğunu ifade etmektedir. Günümüzde bir yöreye özgü yiyecek ve içecekler ile ilgili tüm bu unsurlar gastronomi bilimi sayesinde daha kapsamlı olarak irdelenmektedir. Bu çalışmada Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu düşünülen Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda çalışmada temel problem Gümüşhane yöresine özgü kuru Harç Ekmeğinin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, pişirildiği fırınların mimari özelliklerinin ne olduğudur. Bu kapsamda çalışmada öncelikle gastronomi, ekmek ve Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği ile ilgili temel bilgilere yer verilmektedir. Bu temel bilgiler doğrultusunda Gümüşhane yöresinde Harç Ekmeği ile ilgili bilgi sahibi olduğu tespit edilen 10 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular değerlendirilmeye çalışılmıştır. Ayrıca bu çalışmanın ilgili alan yazına katkı sağlaması ve diğer araştırmalara kaynak oluşturması öngörülmektedir.

Gastronomi ve Ekmek

Gastronomi insanların refah düzeyini ve beslenmesini yakından ilgilendiren çeşitli alanlardan elde edilen detaylı bilgi birikimi olmakla birlikte kelime kökeninin Antik Yunanlılara kadar uzandığı ifade edilebilmektedir (Akgöl, 2012). "Gastro" mide ve "nomos" kanun sözcüklerinin bir araya gelmesi ile oluşan gastronomi en temel tanımı "iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı" olarak ifade edilmektedir. Gastronomi yemek yemenin bilimi ve sanatı olmasının yanında kültürel olgularla yakından ilgilidir. Kültür ise sahip olduğu tarihsel birikimi ile mutfak kültürü de, bir milletin kültürel zenginliğini ortaya koyan gastronominin en önemli unsurlardan biridir (Duran, 2009; Arvas, 2013). Dolayısıyla gastronominin merkezinde insan, kültür ve estetik konuları yer almaktadır. Gastronomi yemek yeme eyleminin gerçekleşme şekli ve ne yenildiğinin çok ötesinde bir anlam taşımaktadır (Öney, 2016). Diğer bir ifadeyle gastronomi bir yemek hakkındaki her şeyi kapsamakta dolayısıyla ne tüketildiği, nasıl hazırlandığı, kimin için hazırlandığı, niçin ve ne yenildiğini, din, felsefe, inançlar, değerler, sağlık, çevre gibi konuları kapsayan oldukça geniş bir anlam taşımaktadır (Santich, 2004, 49). Bu bağlamda yiyecek içecek kültürü de bir mutfak çerçevesinde geçmişten günümüze tüm uygulamaların yanı sıra insanların beslenmesi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, korunması, kullandıkları araç-gereç ve teknikler olarak ifade edilebilmektedir. Farklı bilim dallarıyla olan bağlantısı da dikkate alındığında gastronomi fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) ve sosyal bilimlerle (turizm, ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) iç içe olan zengin bir araştırma alanıdır. (Saruşık ve Özbay, 2015). Örneğin insanların gastronomi ile ilgili deneyimleri psikolojik, sosyolojik ve ekonomik etkenlere bağlı olarak kişiden kişiye değişkenlik göstermektedir. Bu nedenle gastronominin kesin sınırlarını belirlemek oldukça güçleşmektedir (Gilepsie ve Cousins, 2001, 2). Gastronomi ile ilgili çalışmalarda kullanılan yöntemler ve yaklaşımlar diğer disiplinlerden derlenmiş olduğu için doğası gereği disiplinler arasıdır (Berg vd, 2003, 17). Farklı disiplin alanlarıyla iç içe geçmiş olan gastronomi konusunda yapılan çalışmalar gastronomiyi kendi disiplini olarak

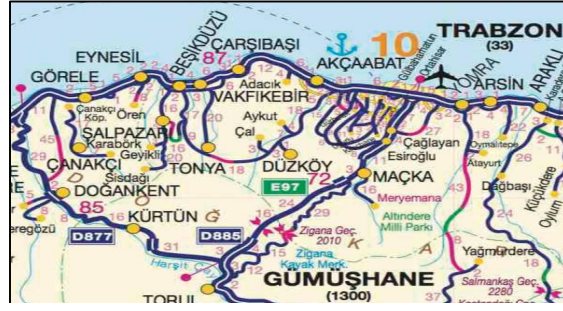


ele almakta ancak bu bakış açısı günümüzde değişerek gastronomi disiplini olarak ele alınan çalışmalar yaygınlaşmaktadır. Bütün canlılarda olduğu gibi insanların da yaşamlarını devam ettirebilmesi için beslenmeye ihtiyacını karşılaması gerekmektedir. İnsanların beslenmesinde yiyecek ve içecekler tarihsel süreç içerisinde oluşturulan en önemli kültürel öğelerden biri olmuştur (Koca ve Yazıcı, 2014). Örneğin Anadolu'nun en eski uygarlıklarından biri olan Hitit uygarlığında en temel besin maddesi olarak ekme ve su kullanılmıştır. Yapılan kazı sonuçlarında Hitit uygarlığının tahıl ve tahıl ürünlerinden buğday, mısır, pirinçten yapılan un, ekme, makarna, bulgur ve benzeri maddeler en çok yaptığı ve tükettiği gıda ürünleri olarak tespit edilmiştir. Hitit metinlerinde ise yaklaşık 180'e yakın ekme, pasta, börek gibi unlu mamullerin adı geçmektedir. (Akın ve Balıkcı, 2018, 278; Ünal, 2007; Şensoy, 2012). Geçmişten günümüze dünyanın en çok sevilen ve tüketilen bir besin maddesi olan ekmeğin her kültürde çeşitli yapım şekliyle karşılaşmak mümkündür. Ekmeğin yapımında *yoğurma*, *mayalama* ve *pişirme* olmak üzere başlıca üç işlem bulunmaktadır. Yoğurma işlemi unu hamura çevirmekte, mayalama işlemi hamuru ekşitip kabartmakta, pişirme işlemi ise hamuru ekme haline getirmektedir. Dolayısıyla ekmeğin kalitesi de birçok faktöre bağlı olarak değişmektedir. Bu faktörlerden en önemlisi ise buğday ya da çavdar unu ve su ile elde edilen hamurun kabartılması için uygulanan mayalama işlemidir. İçine maya ilave edilen hamur bir süre sonra kabarmaktadır. Günümüzde bu mayalama işlemleri yaş veya kuru ekme mayası olarak ticari amaçla yaygın olarak kullanılmaktadır (Bircan vd. 2017, 2). Ekme hamurunun mayalanması ile hamurun içinde oluşan karbon dioksit gazı hamurun kabarmasına ve hamurun pişirilmesi esnasında genişleyerek daha iyi pişmesini sağlamaktadır. Geleneksel ekme üretiminde ise buğday, çavdar veya diğer tahıl unlarının su ile karıştırılarak laktik asit fermantasyonuna (1-2 gün) tabi tutulması sonucu elde edilen ürüne "ekşi hamur" adı verilmektedir (Erkmen, 2010). Ekşi hamur yönteminin amacı normal kültür mayalarının yanında havadan ve kullanılan hamur unsurlarından gelen yabancı mayaların, laktik, asetik ve sitrik asit bakterilerinin faaliyet gösterdiği bir hamur parçasını, bir sonraki hamurda maya olarak kullanmaktır (Bircan vd. 2017, 2). Türkiye'de ekme çoğunlukla buğday unundan yapılmaktadır. Değirmende öğütülen buğdayın kabukları ayrılarak beyaz un elde edilmektedir. İçindeki kabuk oranı yüksek olan una ise esmer un denilmektedir. Bu esmer un vitamin, mineral, yağ ve lifler açısından zengin olmasının yanı sıra kısa sürede bozulabilmektedir. Ekmeğin niteliği ve besin değeri, kullanılan unun çeşidine, içindeki glüten miktarına, fırın özelliklerine ve pişirme sıcaklığına bağlı olarak değişmektedir (Tahıldan Ekmeğe, 2019). Genellikle fırınların ortalama sıcaklık derecesi 230-270 °C civarında iken su oranı yüksek olduğu için ekmeğin sıcaklığı 100 °C'yi aşmamaktadır. Fırında mayalı hamurun içindeki alkol, karbondioksit gazı ve suyun bir kısmı çıkmaktadır dolayısıyla ekme hafifleyerek gevşek ve gözenekli bir yapı kazanmaktadır. Ekme hamuru piştikten sonra yaklaşık olarak kütlesi %18,45 oranında azalmaktadır. Taze ekmeğin sindirimi zordur dolayısıyla ekme fırından çıktıktan en az 6 saat sonra tüketilmelidir. Ekme beklemeye başladıkça kendiliğinden değişikliğe uğrayarak sertleşmeye ve bayatlamaya başlamaktadır (Wikipedia, 2019). Buğday ekmeği, tahıl ekmeği, yulaf ekmeği, sarı buğday ekmeği, köy ekmeği, çavdar ekmeği, kepek ekmeği, standart beyaz (Türk) ekmeği, ay çekirdekli ekme, ruşeyimli ekme, haşhaşlı ekme, zeytinli ekme, cevizli ekme, mısır ekmeği, tuzsuz ekme, tandır ekmeği, francala ekme, baget ekme, lavaş ekmeği, susamlı ekme, en bilinen ekme çeşitleridir.

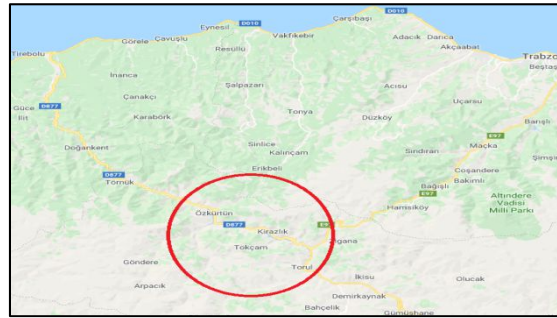
Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeği

Gümüşhane, Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'nde, 39° - 41° doğu boylamları ve 40° - 41° kuzey enlemleri arasında yer alan bir ildir (Uslu, 1980). Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Gümüşhane ilinin doğusunda Bayburt, batısında Giresun, kuzeyinde Trabzon ve güneyinde Erzincan illeri bulunmaktadır. Harşit Çayı'nın oluşturduğu dar bir vadide kurulan Gümüşhane ilinin yüzölçümü 6.575 kilometrekare ve deniz seviyesinden 1150 m yüksekliktedir. Gümüşhane ili gümüş yataklarının varlığı ve tarihi İpekyolu'nun üzerinde bulunması sebebiyle tarih boyunca önemli bir ticari merkez olma özelliği taşımıştır. Gümüşhane ili ticari bir merkez olma özelliği taşıması kadar askeri amaçlarla da kullanılan önemli bir yerleşim alanıdır (Ceylan, 1996). Bu yolun izlediği Harşit ırmağının dar vadisinde yer alan il merkezi, 8-9 km. boyunca uzanan, genişliği 500 metreyi geçmeyen Vadi boyunca lineer bir yerleşim yapısı gösterir (Başkan, 1996; Öztürk, 2005; Anonim, 1986). Gümüşhane iline ait ulaşım haritası Harita 1 yardımıyla gösterilmektedir.

Harita 1. Gümüşhane İli Ulaşım Haritası



Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Karayolları Genel Müdürlüğü



Harita 2. Harç Ekmeği Haritası
Kaynak: Google Map

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği ise Gümüşhane ilinin Merkez, Kurtün ve Torul ilçeleri arasında kalan alanlarda yaygın olarak yapılmaktadır. Bu alan Karadeniz iklimi etki alanı içerisinde kalmakta olup bu alana ait konum bilgisi Harita 2 yardımıyla gösterilmektedir.

Bu alanda yaşayan nüfus köy halkı ve Çepni Türkmenlerinden oluşmaktadır. Burada yaşayan Çepni Türkmenleri kendi kültürleri içerisinde gelenek ve görenekleri yaşanmaktadır. Genel olarak yörenin gelenek, görenek ve yemekleri Karadeniz yemeklerine benzerlik göstermektedir. Ancak bu alanda bulunan Harç Ekmeği geçmişten günümüze kadar ulaşmış, 100 yılı aşkın süredir gerçek ekşi mayadan üretilmekte ve yöreye özgü gastronomik bir değer olarak yaşatılmaktadır. Özellikle kadınların emekleriyle günümüze kadar korunarak ulaşmış olan bu geleneksel ekmeğin yörede birçok fırıncı tarafından halen yapılmaktadır. Örneğin bir fırıncının hamur mayası bittiğinde mayayı bir diğer fırıncıdan istemektedir. Dolayısıyla bu ekmeğin köy içinde ekmeğin üreten fırıncılar arasında dayanışma ve birlikteliği güçlendiren bir ekmeğin daha fazlası önemli bir figür olma özelliği de taşımaktadır. Ayrıca geçmişten günümüze kadar ulaşmış olan Harç Ekmeğinin gastronomik bir değer olarak tespit edilmesi, desteklenmesi, gelecek kuşaklara aktarılması ve turizme kazandırılması açısından önemlidir.

YÖNTEM

Bu çalışmada Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu düşünülen Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda çalışma kapsamında Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, pişirildiği fırınların mimari özellikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Dolayısıyla araştırma modeli mevcut durumu ortaya koyması bakımından nitel bir çalışma olma özelliği taşımaktadır. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği kullanılmış olup nitel araştırma yöntemleri arasında yaygın olarak kullanılan bir tekniktir. Dolayısıyla bireylerin görüşlerini, tutumlarını, deneyimlerini duygularını elde etmede oldukça etkili bir yöntemdir ve tek başına bir veri toplama aracı olarak kullanılabilir (Briggs, 1986 ve İslamoğlu, 2009).

Bu çalışmanın evrenini Gümüşhane ili özgü Harç ekmeği konusunda bilgi sahibi olan bireyler oluşturmaktadır. Çalışmada veriler yörede 10 katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılarak elde edilmiştir.



Kolay ulaşılabilir ve uygulama yapılabilir olmasından dolayı bu grup seçilmiştir. Araştırmaya katılan bireyler yörede yaşayanlardan tesadüfi olarak seçilmiştir (Büyüköztürk, 2009). Katılımcılar ile yapılan görüşmeler 2019 yılı Temmuz-Ağustos ayları içerisinde örneklem grubuna 1 kereye mahsus olmak üzere uygulanmış ve %100 katılım sağlanmıştır.

Bu çalışmada Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirmek amacıyla 10 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme formu soruları; ilgili literatür incelenerek yazarlar tarafından hazırlanmıştır. Görüşme formunda katılımcılar ile ilgili demografik bilgilere yer verilmiş olup Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, pişirildiği fırınların mimari özellikleri tespit etmeye yönelik 15 soru bulunmaktadır. Görüşme formunda yer alan sorular açık uçlu sorulardan oluşmaktadır. Dolayısıyla çalışma kapsamında katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler ortaya konulmuş olup görüşme formunda yer alan açık uçlu sorulardan elde edilen veriler doğrultusunda Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, pişirildiği fırınların mimari özellikleri ve bununla ilgili diğer bilgiler derlenerek yorumlanmaya çalışılmıştır.

BULGULAR VE YORUM

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirmek amacıyla 10 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen demografik özellikler ve harç ekmeği ile ilgili bulgulara yer verilmektedir.

Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikler

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin demografik özelliklere ilişkin cinsiyet, yaş aralığı, medeni durum, eğitim seviyesi ve aylık gelir düzeyi ile ilgili elde edilen sayısal veriler Tablo 1’de görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

		f	%		f	%	
Cinsiyet	Kadın	6	60	Okur Yazar Değil	1	10	
	Erkek	4	40		Okur Yazar	2	20
Yaş	50-59 yaş	2	20	Eğitim Durumu	İlkokul	4	40
	60-69 yaş	4	40		Ortaokul	1	10
	70 yaş ve üzeri	4	40		Lise	2	20
Medeni Durum	Bekar	3	30	Aylık Gelir Düzeyi	1000-3000	6	60
	Evli	7	70		3001-6000	4	40
Toplam					10	100	

Tablo 1. incelendiğinde Harç ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin cinsiyet değişkenine göre %60’ının kadın, %40’ının erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş aralıklarına bakıldığında %20’si 50-59, %40’ı 60-69 ve %40’ı 70 yaş ve üzeri yaş aralığında bireyler oluşturmaktadır. Katılımcıların medeni durumlarına göre %30’unun bekar ve %70’inin evli olduğu eğitim seviyelerine göre bakıldığında ise %10’u okuryazar değil, %20’si okuryazar, %40’ı ilköğretim, %10’u ortaokul, ve %20’si lise mezunu olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların gelir düzeyleri incelendiğinde ise %60’ı 1000-3000TL ve %40’ı 3001-6000TL olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcılar ile ilgili bazı bilgiler aşağıda kodlanarak sıralanmaktadır.

- K.1. 81 Yaşında, Kadın, Emekli.
- K.2. 60 üzeri, Erkek, Fırın Ustası.
- K.3. 67 Yaşında, Kadın, Fırın Sahibi.
- K.4. 74 Yaşında, Erkek, Emekli.
- K.5. 55 Yaşında, Kadın, Emekli.
- K.6. 56 Yaşında, Kadın, Emekli.
- K.7. 64 Yaşında, Erkek, Emekli.
- K.8. 80 Yaşında, Kadın, Emekli.
- K.9. 75 Yaşında, Erkek, Emekli.
- K.10. 60 Yaşında, Kadın, Emekli.



Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeğine Özgü Bulgular

Araştırmaya katılan bireylerin Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeği ile ilgili hamur malzemeleri, mayalanması ve pişme süresi, fırın özellikleri ve bakımı, fırınında kullanılan yakıt türü, kurutulma şekli ve nedeni, kimden öğrenildiği ve kaç yıldır yaptığı, saklama yöntemi ve süresi, tüketim şekli ve yapılına ilişkin bulgulara yer verilmektedir.

Harç Ekmeği Hamur Malzemeleri, Mayalanması ve Pişme Süresi

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin Harç Ekmeği hamur malzemeleri, mayalanması ve pişme süresine ilişkin bulgular Tablo 2'de görülmektedir.

Tablo 2. Harç Ekmeği Hamur Malzemeleri, Mayalanması ve Pişme Süresi

Katılımcı	Hamur Malzemeleri, Mayalanması ve Pişme Süresi İle İlgili Görüşler
K.1.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. Hamurun birinci mayalanma süresi 6 saat olup hamur kıvama gelinceye kadar yoğrulur daha sonra ikinci mayalama evresi 1-1,5 saat aralığında gerçekleştirdiğini ve pişirilmesinin 2 saat sürdüğünü belirtmiştir.
K.2.	Kepekli öğütülmüş un, su, tuz ve maya kullanılarak hamuru elde edilmektedir. Ön mayalama süresinin 24 saat sürdüğünü daha sonra mayalama süresi ise 1-2 saat aralığında ve pişirme süresinin 2 saat civarında sürmektedir.
K.3.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. Akşamdan sabaha kadar diğer bir ifadeyle 12 saat süreyle ön mayalanma yapıldıktan sonra 1-2 saat aralığında son mayalama gerçekleştirilmektedir. Pişirme süresi ise 5-6 saat olduğu ifade etmiştir.
K.4.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. Ön mayalama süresinin 12 saat ve son mayalama süresinin hava koşullarına bağlı olarak 3 ile 6 saat arasında değiştiğini ve 2-3 saat aralığında pişirildiğini ifade etmiştir.
K.5.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. İlk mayalama 12 saat son mayalama ise 1 saat olduğunu ifade etmiştir. Pişirme süresi olarak ise 4-5 saat aralığında sürdüğünü belirtmiştir.
K.6.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. Mayalama süresinin 6 saat olarak gerçekleştirmekte olup suda eritilmiş tuz ilave ederek hamurun mayalama evresini tamamladığını ve 1 saate yakın süreyle pişirilmesinin yeterli olduğunu belirtmiştir.
K.7.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. İlk mayalamanın 12 saat ikinci mayalama süresinin ise 3-4 saat aralığında sürdüğünü ifade etmiştir. Pişirilmesi ise 1-2 saat aralığında olduğunu belirtmiştir.
K.8.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. İlk mayalamanın 12 saat ikinci mayalama süresinin ise 3-4 saat aralığında sürdüğünü ifade etmiştir. 1-2 saat aralığında ise pişirme süresi olduğu belirtilmiştir.
K.9.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. İlk mayalama 3-4 saat ikinci mayalama süresi ise 2-3 saat aralığında sürdüğünü ifade etmiştir. Ancak kış aylarında bu süre iki katı olarak gerçekleştirmektedir 45 dakika pişme süresinin yeterli olduğunu belirtmiştir.
K.10.	Kepekli un, tuz, maya ve su kullanılarak hamur elde edilmektedir. 12 saat süreyle ön mayalanma yapıldıktan sonra 2-3 saat aralığında son mayalama gerçekleştirilmektedir. Pişirme süresi ekmeğin büyüklüğüne göre değiştiğini genellikle 2-3 saatin yeterli olduğunu belirtmiştir.

Tablo 2'de katılımcıların görüşleri incelendiğinde Harç Ekmeğinin hamuru ana malzemelerinin kepekli un, tuz, maya ve su oluşturduğu tespit edilmiştir. Hamurun mayalanması ise ön mayalama ve son mayalama olmak üzere iki aşamadan gerçekleşmektedir. Katılımcıların büyük bir bölümü ön mayalama işleminde 12 saat ve üzeri bir süreyi tercih ederken K.1, K.8, K.9 ve K.10 3 ile 6 saat arasında bir süreyi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Yine katılımcıların Harç ekmeğinin pişirme süresi ile ilgili görüşleri incelendiğinde ortalama 2 saatin yeterli olduğu ekmeğin büyüklüğüne ve ısıya göre bu sürenin 4 saate kadar çıkabileceği tespit edilmiştir. Ayrıca K.6 ve K.9 45 dakika ile 1 saat arasında bir zaman diliminin pişirme için yeterli olabileceği ifade etmiştir.

Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeği Fırınları

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin Harç Ekmeğinin pişirilmesinde kullanılan fırınların özellikleri, bakımının nasıl yapıldığı ve fırınlarda yakıt olarak ne kullandıklarına ilişkin bulgular Tablo 3'te görülmektedir.



Tablo 3. Harç Ekmeği Fırınlarnın Özellikleri, Bakımı ve Fırınlarda Kullanılan Yakıt Türü

Katılımcı	Fırınlarnın Özellikleri, Bakımı ve Fırınlarda Kullanılan Yakıt Türü İle İlgili Görüşler
K.1.	Taş fırından yapıldığı ve ekmeğ pişirilmeden önce temizliğini yaptığını ifade etmiştir. Yakıt olarak ise çam odunu kullandığını çam odunu kullanmasında ise is bırakmaması ve çabuk tutuşması olduğunu ifade etmiştir.
K.2.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ pişirilmeden önce yapıldığı ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.3.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ pişirilmeden önce yapıldığı ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.4.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ve ekmeğ pişirilmeden önce bakımı yapıldığı ifade etmiştir. Yakıt olarak çam odununun yanı sıra orman gülü, kızılgağaç kullandığını belirtmiştir.
K.5.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ pişirildikten sonra yaptığını ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.6.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımını ekmeğ pişirmeden önce, piştikten sonra yaptığı ve pişirmede çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.7.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ pişirilmeden önce yapıldığı ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.8.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan bir farkının olmadığını ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ pişirilmeden önce yapıldığı ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.9.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan farkının temizlik açısından olduğunu ifade etmiştir. Bakımı ise ekmeğ piştikten sonra yaptığını ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.
K.10.	Taş fırından yapıldığı diğer taş fırınlardan farkının temizlik açısından olduğunu ifade etmiştir. Bakımını ekmeği fırına koyarken yaptığını ve yakıt olarak çam odunu kullandığını belirtmiştir.

Tablo 3'te katılımcıların görüşleri incelendiğinde Harç Ekmeği fırınlarının taş fırın olduğu diğer fırınlardan bir farkının olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca fırınların bakımının önemli olduğu ağırlıklı olarak ise ekmeğ pişirilmeden hemen önce yapıldığı tespit edilmiştir. Son olarak fırınlarda odun yakıt olarak kullanılmakta ve odun içerisinde çam olanı tercih edilmektedir. Bunun nedeni çabuk ısınması ve koku bırakmaması olduğu ifade edilebilmektedir. Çam odununun yanı sıra (K4) kızılgağaç ve orman gülü odunlarının kullanımı da bulunmaktadır.

Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeğinin Kurutulması, Saklanması ve Tüketimi

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin Harç Ekmeğinin kurutulması, saklanması ve tüketimine ilişkin bulgular Tablo 4'te görülmektedir.

Tablo 4. Harç Ekmeğinin Kurutulması, Saklanması ve Tüketimi

Katılımcı	Kurutulması	Saklanması	Tüketimi	Diğer Bilgiler
K.1.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama, kolaylık,	Oda ısısı, kiler 2 yıl dayanır	Suya batırarak (ıslatarak)	70 yıldır yapmakta annesinden öğrenmiş
K.2.	Fırınlama, Uzun süreli, küflenmemesi	Kuru rutubet olmayan ortamda, 5-6 ay dayanır	Su da 2-3 dakika ıslatarak	45 yıldır yapmakta dedesinden öğrenmiş
K.3.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama, güve olmama	Çuvala koyulup serin yerde 2 yıl dayanır	Islatarak ve çaya batırarak	52 yıldır annesinden öğrenmiş
K.4.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama,	Çuvala koyulup serin yerde 1-2 yıl dayanır	Islatarak	50 yıldır yapmakta babasından öğrenmiş
K.5.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama, uzun ömürlü olma	Çuvala koyulup serin yerde 1-2 yıl dayanır	Sade, Islatarak, Çaya batırarak	50 yıldır yapmakta annesinden öğrenmiş
K.6.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama,	Çuvala veya karton kutuya koyulup serin yerde, 5-6 ay	Sade, Islatarak, Çaya batırarak	45 yıldır yapmakta annesinden öğrenmiş
K.7.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet bozulmama, uzun ömürlü olma	Çuvala koyulup ağzı dikilerek 5-6 ay dayanır	Islatarak	46 yıldır yapmakta annesinden öğrenmiş
K.8.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama,	Çuvala koyulup serin yerde 1-2 yıl dayanır	Islatarak	70 yıldır yapmakta babasından öğrenmiş
K.9.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama,	Çuvala koyulup rutubetin olmadığı yerde, 1-2 yıl dayanır	Islatarak,	50 yıldır yapmakta ustasından öğrenmiş
K.10.	Fırınlarda, İsrافی önleme, lezzet, bozulmama,	Rutubetsiz ortamda çuvallarda 1 yıla kadar bekler bekleme süresi uzarsa lezzet kaybı olur	Islatarak	50 yıldır yapmakta annesinden öğrenmiş


Tablo 4'te katılımcıların görüşleri incelendiğinde Harç Ekmeğinin kurutulma işlemi fırınlama yöntemiyle yapıldığı tespit edilmiştir. Ekmeğinin fırınlarda kurutulmasındaki amaç ise israfın önlenmesi, lezzetini koruması, kolaylık sağlanması, uzun süre bozulmaması, küf ve güve olmaması için yapıldığı ifade edilebilmektedir. Katılımcıların görüşleri incelendiğinde Harç Ekmeğinin saklanması koşullarının kiler gibi

serin ortamlarda gerçekleştirildiği ve depolama işleminin çuvallara koyularak yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca ortalama 6 aydan 2 yıl arasında dayanıklılığını koruyabilen bir ürün olma özelliği taşıdığı ifade edilebilmektedir. Katılımcıların görüşleri incelendiğinde Harç Ekmeğinin tüketimi ise suya batırarak gerçekleşmesine rağmen çaya batırarak veya sade olarak tüketiminin bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların Harç ekmeğinin en az 45-50 yıl gibi uzun süredir yaptıkları ve ailedeki büyüklerden öğrendikleri ifade edilebilmektedir.

Gümüşhane Yöresine Özgü Harç Ekmeğinin Örnek Reçetesi

Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeği konusunda bilgi sahibi olan ve araştırmaya katılan bireylerin görüşleri doğrultusunda Harç Ekmeğinde kullanılan malzemeler ve malzeme miktarı, hazırlanışı ile ilgili örnek reçetesi Tablo 5'te görülmektedir.

Tablo 5. Harç Ekmeği

Harç Ekmeği / 30-40 Adet	
	
Kaynak: Anadolu Ajansı, 2019.	
Malzeme Listesi	Miktar
Kepekli Buğday Unu	50 kg
Ekşi Maya	1 kg
Su	40 kg
Tuz	1 kg
Hazırlanışı	
Ekmeğin Hamuru İlk olarak derin bir kaptaki ekşi maya, ılık su ve un yoğrularak katı kıvamda hamur elde edilir. Bu işlem ön mayalama işlemi olarak yapılır ve 6-12 saat arasında hamurun dinlendirilmesi gerekmektedir. Daha sonra tekne (büyük yoğurma kabı) ekmeğin hamuru için un ve su karıştırılarak ön mayalama işlemiyle elde edilen mayalı hamur ile birlikte yoğrulur. Aynı kaptaki su yardımıyla eritilen tuz ilave edilerek hamura iyice yedirilerek hamur yaklaşık 4 saat dinlendirilerek mayalama işlemi tamamlanır. Son olarak hamur 2-3 kg büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak bir şekilde pişirilmeye hazırlanır.	
Ekmeğin Pişirilmesi Taş fırın veya kara fırın olarak adlandırılan fırın yakılır ve fırının ısınması esnasında iyice temizlenir. Yuvarlak olarak hazırlanmış olan ekmeğin hamurları önceden unlanmış (yapışmaması için) fırın küreklerine koyularak fırına yerleştirilir. Daha sonra fırının kapakları kapatılarak 2-3 saat ısının yüksekliğine göre pişirilir.	
Ekmeğin Kurutulması Ekmeğin soğuduktan sonra fırın tekrar yakılır ve ekmeğin dilimlenerek fırınlama yöntemiyle kurutulur. Bu işlem 1-2 gün arasında sürebilmektedir. Ekmeğin kurutulduktan sonra çuvallara koyularak serin bir yerde 1-2 yıl süreyle muhafaza edilebilmektedir.	

Resim 1. Harç Ekmeğinin Fırınlanmış Kurutulmuş (Peksimet) Hali



SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanların yaşamlarında vazgeçilmez bir yiyecek olan ekmeğin günümüz toplumlarında farklı şekillerde yapımı ve tüketimi bulunmaktadır. Bu bağlamda bir yöreye özgü ekmeğin üretimi, tüketimi, pişirme yöntemi, coğrafi özellikleri, inançları, iklim çeşitliliği, kültürü, mimari özellikleri gibi unsurlarla ilişkisinin gastronomi açısından değerlendirilmesi gerekmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu düşünülen Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin gastronomi açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Ana malzemelerinin kepekli buğday unu, tuz, maya ve su oluşturduğu Harç Ekmeğinin hamuru ön mayalama ve son mayalama olmak üzere iki aşamalı şekilde gerçekleşmektedir. Geleneksel Harç Ekmeği fırınlarının taş fırın veya kara fırın olduğu ve pişirilmesinde çam odunu kullanılmaktadır. Yine fırınlarda ekmeğin kurutma işleminin ise yapıldığı ve bunun en temel amacının israfın önlenmesi, lezzetini koruması, kolaylık sağlaması, uzun süre bozulmaması, küf ve güve olmamasıdır. Harç Ekmeğinin saklanma koşullarının kiler gibi serin ortamlarda gerçekleştirildiği ve depolama işleminin çuvallara koyularak 6 ay ile 2 yıl arasında korunabilmektedir. Harç Ekmeğinin tüketimi ise suya batırarak gerçekleşmesine rağmen çaya batırarak veya sade olarak tüketiminin bulunmaktadır. Bu bağlamda Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğinin önemli bir gastronomi değeri taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca gastronomi alanında ilgili çalışmalar incelendiğinde Gümüşhane gastronomisi, ekmeğin türleri, yöresel ürünler gibi çalışmalara rastlanılmasına rağmen Gümüşhane yöresine özgü Harç Ekmeğine yönelik ilgili yazında pek rastlanılmamaktadır. Dolayısıyla yöreye özgü Harç Ekmeği ile ilgili çalışmaların artırılması ve araştırma sonuçlarının bu çalışma ile karşılaştırılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akgöl Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3 -284
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Sap-tanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8),5049-5063.
- Alyakurt, Ö. ve Küçükökmürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/379-395
- Anadolu Ajansı, (2019). <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tas-firindan-cikan-asirlik-lezzet-arakoy-harc-ekmegi/1462275> Erişim Tarihi: 26.11.2019.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Berg, I. , Marion N. ve Bentley, A. (2003). *Food Studies, In The Encyclopaedia of Food and Culture*. (Vol. 1, pp. 102-103). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Bircan, D., Güray, C. T. ve Bostan, K. (2017). Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar. *Aydın Gastronomi*, 1(1), 1-8.
- Briggs, C. (1986). *Learning how to ask: A sociolinguistic appraisal of the role of the interview insocial science research*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Boder, P.P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağ'da, Sanat, Kültür ve Mutfak*. Çeviri: Ülken Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Büyüköztürk, Ş. (2009). *Veri Analizi El Kitabı*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.



- Duran, E. (2009). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği*. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Dünya Turizm Örgütü, (2012). *Global Report on Food Tourism*.
http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf, Erişim Tarihi: 03.09.2018.
- Erkmen, O. (2010). *Gıda Mikrobiyolojisi*. Gaziantep: Efil Yayınevi.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 26, Nisan.
- İslamoğlu, A. (2009). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Beta.
- Koca, N. ve Yazıcı H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 9/8 p. 35-45,
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*,35,193-203
- Santich, B. (2004). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies. Lashley, Conrad (Ed.), *Hospitality A Social Lens*, London: Elsevier pp. 47-59.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 - 278,
- Sezgin, Ceyhan, A. ve Bülbül, S. (2017). Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research*, Cilt: 10 Sayı: 54, s.1080-1091.
- Stewart, C. J., ve Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices*. Dubuque, Iowa: W.C. Brown Publishers.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitapevi.
- Tahıldan Ekmeğe, (2019). www.greenpackonline.org/english/lessons/turkey/12-1.pdf Erişim Tarihi: 03.09.2019.
- Wikipedia, (2019). <https://tr.wikipedia.org/wiki/Ekmek>. Erişim Tarihi: 03.09.2019.