

NİĞDE'DE EKMEK VE KIŞ EKMEĞİ FAALİYETLERİ

Halit ONGAN

Unun su ile karıştırılarak yoğurulup hamur haline getirilmesinden ve sonra da bu hamurun fırında, tandırda veya saçta pişirilmesinden meydana gelen ekmeğin, bulunduğu ilin insanlarının en önemlisi ve en başta gelen gıdasıdır. Terkibindeki (Azot) ve (Nişasta) gibi önemli iki unsurun, hem vücudumuzu beslediği ve hem de muhtaç bulunduğumuz kaloriyi sağladığı hesaba alınır, ekmeğin yenilen katı ile kan doyurulması, yavaş ve uzun müddet yaşanamaya elverişli, sağlıklı, sıkışık hallerde katıksız dahi olsa sadece ekmeğin (yavan ekmeğin) yaşanamaya elverişli gerçek bir katkı olduğu düşünülür, ekmeğin bu önemini daha iyi anlarız.

Bunun başta, toprağın sürülmesinde, tohumun ekiltilmesinde, ekinin biçilmesinde, düğünle sürülüp savrulmasında ve nihayet harmanın kaldırılmasında çifçilerin bütün sene (Niğde'de bütün sene yerine yoniki ay deyimini kullanılır.) durmadan sarfettiği gayretler ve döktüğü alın terleriyle dağın nelerin üğütülmesinde, unun hamur haline getirilmesinde ve pişirilmesinde harcanan emeklerin, nihayet fert ve cemiyet olarak bütün insanların hayatları için önemli katkıları bulunduğundan dolayı bu önemli gıdanın diğer gıdalarımıza göre aran üstünlüğünü takdir etmemek mümkün değildir.

Yine biliyoruz ki, hamur yoğurulurken içine bir miktar (Maya) karıştırılmasına veya karıştırılmamasına göre ekmeğin (Mayalı) veya (Mayasız) olmak üzere iki çeşitte mütalaa etmek gerekir. Maya, içinde bazı faydalı bakteriler ve mantarlar bulunur ve bunların kimyasal etkileriyle ekşiyen hamura denir. Bu hamurdan bir parça yani maya, dahil bulunduğu tekne veya leğendeki bütün hamur kütlesini kısa bir

zamanda mayalandırır, yani içindeki bakterilerin etkisiyle yoğurulurken karıştığı bütün hamuru ekşiterek kabarmaya başlar. Mayaların hamur ise fırında, tandırda veya saç üzerinde, ekşimeden hasıl olan gazların etkileriyle kabarak kolayca ve iyice pişer ki, bu şekilde meydana gelen ekmeğin genel olarak (Mayalı) adı verilir. Mayalı ekmeğin lezzetli olur; **hazmı** kolaydır ve daha çok besleyicidir.

Mayasız ekmeğin, maya karıştırılmamasının yoğurulan hamurun oklava vasıtasıyla tahta üzerinde açılarak saçta pişirilmesi suretiyle meydana gelir. Genel olarak (Yufka) adıyla bilinen bu nevi ekmeğin, alışmamış mideler için hem yorucu ve hem de daha az besleyicidir. Bu bakımdan hiç te mayalı ekmeğin tercih edilemez.

İklimi, arazisi, iktisadi ve zirai durumu itibarıyla, az veya çok ayrılıklara ve başkalarına sahip olan güzel Anadolumuzda, halkımızın her iki çeşit ekmeğini yakından tanıdığını, içinde buldukları yaşama ve iskan şartlarına uyarak bazı yerlerde mayalı ve bazı yerlerde yufkayı tercih ettiklerini, bazı yerlerde ise her ikisini de yediklerini görüyoruz.

Nitekim, fırınları, her türlü medeni vasıtaları bol, iş sahaları gelişmiş bulunan büyük şehir ve kasabamızda mayanın ekmeğin, hatta daha mükemmel olan francala yenilmektedir. Buradaki oturanlar bu nevi ekmeğin fırınlarda ve ekmeğin dükkanlarında her zaman **haz** bulmakta, her gün ihtiyaçları kadarını taze taze satın alabilmektedirler.

Halbuki, fırınları kifayetsiz veya hiç bulunmayan, yahut da fırından ve çarşıdan uzakta oturan, buldukları yerlerde kışları uzun ve o sırada soğuk ve karlı geçen kasaba ve köylerimizde ise durum

hiç te böyle değildir. Bu gibi yerlerde oturanlar için, mayalı mayasız hangi çeşitten olursa olsun kendi ekmeklerini kendilerinin hazırlaması, bunun için de meskenlerinin içinde veya dışında özel fırınlar, tandırlar **yapması, sıaç**, oklava gibi çeşitli vasıta ve malzemeyi her zaman evinde bulundurması, bunlarda, başka daha harmanların kalmasıyla birlikte eğer çiftçi iseler kendi mahsullerinden ayırdıkları, değil iseler **para** ile satın alacakları ekmekliklerini kıştan evvel üğütüp anbarlarına koymaları zaruridir. Sırası gelmişken şunu da işaret edelim ki, çok çetin ve başka başka hayati mücadeleleri içinde bir de bu nevi külfetlerle daima karşı karşıya gelmiş bulunan bu **gibi** ailelerde buğdayı, unu ve sair gerekli malzemeyi vaktinde tedarik ve temin etmek erkeğin, hı.1muru yuğurma, k veya **yuğurtmak**, pişirmek veya pişirtmek, her **gün** için sofrada hazır bulundurmaya kadının vazifesidir. Erkeğin bulunmaması hallerinde bu vazife yine kadına aittir.

Bir misal olarak "Niğde'de ekmek" konusunu bu yazımızda ele alırken h.1!lkımızın, temas ettiğimiz külfetlerle her zaman nasıl karşı karşıya geldiğini ve bundaki zaruretlerin başlıca sebeplerini daha iyi anlayacağız.

Folklor bakımından hı.ıylı zengin, iklim ve yaşayış durumu itibariyle de bir **takım** hususiyetlere sahip olan bu bölgeden **çeşitli** ekmek adlarıyla kullanılan malzeme ve vasıtalara, bu husustaki mahalli adetlere ve deyimlere dair bu yazımızda vereceğimiz malumat umarız ki, okuyucularımızı yakından ilgilindirecek ve bu konu üzerinde kendilerine diğer bölgelerimizle mukayeseler yapmak imkanını sağlayacaktır.

Gerçekten Orta Anadolu'nun güney doğusuna raslıyan Niğde ili, iç yayladan bir pı.1rçadır. Kasaba ve köyler genel olarak kuzeyden güneye uzanan Toros kollarının kah geniş ve kah dar vadileriyle bu vadilere b.ıkan çıplak yamaçlarda, kuzey doğuda (But) ovası, güneyde Ereğli'ye kadar uzanan(Ernen)ovası, batıda ise Konya

ovasıyla ,birl en Aksaray ovası gibi düzlüklerde kurulmuştur. Adana, Kayseri, Nevşehir -ki, evvelce Niğde iline bağlı bir ilce iken birkaç yıl evvel il olmuştur. Kırşehir, Ankara, Konya ve İçel ile hıdutludur. Rakım itibariyle yüksek (1000-1400 m. olup Niğde merkezi 1237 m.di-r) ve Erciyas'ı yalayan kuzey rüz'garların.a maruz bulunduğu için iklimi daha serttir. Kışları oldukça uzun ve çok kere karlı geçer.

Başka yerlerde görüldüğü **gibi** bu ilde de iskan sathaları nüfus topluluğuna nazaran daha geniş ve daha yaygındır. Yüksek yaylalarda, hususiyle Torosların sulu vadilerinde zaman zaman ve yer yer Yürük çadırlarına tesadüf edilir. Kasabalarda oturanlar, her sene y.az aylarında, civarlaroa meydana getirdikleri bağ ve bahçelere taşınmağı çok eski<lenberi itiyat edinmişlerdir ve halen bu adeti bir mecburiyet telakki etmektedirler. Bu sebeple mahdut sayıda,aki fırınlar daha ziyade yabancı sakinler, devlet memurları ve çarşı esnafı için çalışır. Her .ne kadar yerli sakinlerden bazıılarının bu fırınlardan faydalandıMan, satın aldıkları (Çarşı ekmeği) ile ihtiyaçlarını karşıladıkları görülürse de bu gibHer, çarşı ve fırınlara yakın oturan veya taşımak **zah**metine katlanabilen, yahut ta m.ıddi durumları elverişli olup sağlığını düşünen mahdut sayıdaki ailelerdir.Diğer büyük sayıdaki halk çoğunluğu He köylerde oturanların hemen hemen hepsi evlerde aileler tarafından hazırlanan ve sofralarda daima hazır bulundurulan ekmeği yerler ki. bu ekmek, ya tandırda pişirilmiş (Çörek) ile saç üzerinde pişirilmiş (Mayalı şepe) veya (Yufka)dır.

Nitekim, il halkı (Somun) ve (Pide) adıyla bilinen çarşı ekmeğinden başka halen dört türlü mayalı ekmek tanımakta ve bu ekmekleri yer yer şu suretle hazırlamaktadır:

1 - Mahalle fırınlarında pişirilen çörekler:

İlin merkezi Niğde kasabası ile mülhakatmdan Bor, Ulukışla, Çamardı, Aksaray ve Ortaköy kasabalarında ve oazi

büyük bucak ve köylerinde eskiden beri mahalle fırınları mevcuttur. Bu fırınlarda gerek evlerde yoğurulup tekne veya leğenle getirilen, gerekse unu teslim edilmek ve ücreti de ödenmek suretiyle fırıncı tarafından yoğurulup hazırlanan mayalı hamurdan sadece ev ekmeği pişirilir. Bu suretle hazırlanan ekmeğe umumiyetle (Çörek) ve çörek pişirtme işine de (Çörek çekirme) adı verilir. Bu adet bazı ailelerce ve ailenin nüfus sayısına göre 15 - 30 günde bir kere tekrarlandığı gibi -ki, birçok komşunun hamurları aynı güne raslayıp bir arada yoğulmaması için fırıncıya sorulması ve gününün evvelden kararlaştırılması icabeder- evlerinde yufka bulunduğu halde arada, hazan ağız değişikliği olsun diye bu fırınlara başvuranlar olur.

Niğde'nin mahalle fırınlarında pişirilen mayalı ekmeğe, şekil itibariyle pide, karamanı, somun, halka olmak üzere dört nevidir:

a - Pide; yassı ve uzunca olup iki ucu sivrice yapılır. Çarşı fırınlarında iki pidenin aynıdır. Şu farkla ki, çarşı pidenelerine gösterişli olması için fırça ile (Haşıl) yani bir nevi sulu hamur sürüldüğü halde, birkaç gün için bekleyeceği ve bunun için de küflenmemesi düşünülerek ev pidenelerine sürülmez. Çabuk pişmesi ve pişkin olması için üstü beyaz boyalı fırıncı tarafından parmaklarla izlenir.

b - Karamanı, pidenin daire şeklinde olanıdır. Bu çeşit ekmeğe de haşıl sürülmemesinin ve sadece üzerine parmak uçları ile dairevi veya bakhva dilimi gibi şekiller verilerek fırına sürülür.

c - Somun, her yerde görülen ve herkesce bilinen, yuvarlak ve üstü tümsek bir ekmeğe çeşitlidir. Çarşı somunlarına haşıl sürüldüğü halde bu da haşıl sürülmeden pişer. Ancak iyi pişmesi için ortası, çalkı ile hafifçe çizilir.

d - Halka, hamur iki el ile yuvarlanarak uzatıldıktan ve teki ucundan tutularak (IJ) harfi şekline getirildikten sonra kürekle fırına sevk edilir, böylece pişer. Ha-

şıl filan sürülmez. Bu şekilde ve fazlaca pişmiş ekmeğe Niğde'de (Halka) adı verilir ki bir nevi (Peksimet) demektir. Ev gelince bir iki gün içinde kurur ve ters (n) şeklinde ipe dizilerek muhafaza edilir.

Bir tekne veya bir leğen hamurdan mahalle fırınlarında pişirilen bu dört nevi ekmeğe, bayatlamaması ve küflenmemesi için adet itibariyle aşağı yukarı şu şekilde hesaplanır:

Pide : 3 - 5 adet

Karamanı : 3 - 5 adet

Somun : 4 - 6 adet

Halka : geri kalan hamur ki,
11,5 - 30 adet.

Teknede kalan son hamurdan ekmeğin sahibinin arzusuna göre yumurtalı, peynirli, kıymalı pideneler veya tahin karışıklı (Tahinli) pişirilmesi de çok kere adettir. Bu arada ekmeğe amuca, evdeki küçükleri de düşünür, onların sevinmesi için küçük küçük dairevi halkalar pişirmeyi ihmal etmediği gibi, bu iş bittikten sonra pişen ekmeğlerden bir tanesini kendisine ayırmayı da unutmaz.

Niğde fırınlarında odundan başka (kevren) denilen ve köylüler tarafından pazara getirilerek satılan dikenli bir bitki yakılır. Esas itibariyle bu bitki yaş dahi olsa kolayca yakıldığı için halk arasında (Tuturuk) diye anılır. Torosların çıplak tepe ve sırtlarında mezburlen yetişir.

Evlerde halkanın yenilmesi en son olarak bırakılır. Bunun için de yetecek kadar halka kırılarak suda bekletilir. Bir müddet sonra çıkarılır ve sofraya sarılırsa pamuk gibi yumuşar, yenicek haline gelir.

II - Tandır çöreği:

Evlerdeki gömme tandırlarda pişirilen mayalı ekmeğe (Tandır çöreği) denir. Bu nevi ekmeğe kasabalardan ziyade köylerde mshırız. Gömme tandır, pişmiş topraktan yapılmış olup tabanı geni ve düz, ağız dar, yarım koni biçiminde büyük bir küpe benzer. Evlerde sekilere gömülerek ve üstüne

pişmiş toprakt:ın (Duvak) denilen büyük bir kapak kapatılarak daima haz:ır bulundurulur. Altında hava girmesi için bir delik bulunur ki, buna (KüUe) denir.

iTandır, önce küle önüne kil'Il min tı - kanmaması için ız•gara vıazüesini gören yine pişmiş topraktan yapılmış (Dayak, tandır dayağı) konulmak ve sonra da birkaç keven tutuşturularak üstüne (Kers) veya kersile kaşrk (Fışkı) ıtılmaık suretiyle yakıhr. Fcr.şkı, biltndiği gibi tek tırnaklı hayv.anların gü:bresine denir. Kers is,e iyice ezilmemiş ve saman olamamıE}, hayvanların yiyemediği iri samanın adıdır.

Tandır yaıkıldıktan v-e dumanı az,aJıp içerisi kızgın hale geldikten sonra evvelden hazırlanmış ve mayası gelmiş hamur parça parça alınarak landinn iç sathına yapı!,şhrılma,k suretiyle pişirilir. E'vlerde hazırlanan bu nevi çöreikler cidden çok lezzetlidir. Taze iken yemeğe doyulmaz. Bu sebeple **bazı** kasa.ha sakinleri evlerinde bu nevi gömme tandır bulundurmakfo, ve tandır çöreğini diğer ekmeklere tercih etmekte idirler.

III - Mayalı şepe:

Mayalı hamuru önce bezeledikten ve oklava ile tahta üzerinde yassılaştırdıktan sonra s,aç üzerinde pişirmek suretiyle meydana, gelen ekmeğe Niğde muhitinde (Mayalı şepe) vey;a sadece (Mayalı) denir. Bunun için evlerde (Şepe sacı) denilen ve hemen hemen 70 santimetreyi geçmiy;en küçük çapta saçtan, oklava v-e tahtadan başka ocak şeklinide derince v-e d .ha büyük. ta.şlarla y,lpılmış ve içi He dışı çamuda sıvanmış kül!ieli (Yapma tandır) lar bulunur. Varısa gömme tandırdan d,l faydalamlabilir.

Yapma tandırlar, önce keven vevı:ı herhangi bir kuru ot nevinden tuturuklı tutuşturulur ve sonra önüne yihlan kers.fıskı v,eya (Haza1) gibi -ki, muhitte bBğ ve bah elerden süpiiriiiJ;en kuru yapraklara g1,ze! verinde hazal tabiri kulfonılır- basit yakac,l,klar a,ra:sıra devnekle serpi!:ıtirmek yani(otlama.k)suretiyle tandırın alevi

ve ,sıcaklığı devam ettirilir ki, ıbu suretle üstüne ,geri'lmış bulunan saç ısıtılmış ve ısıtılmakta devam ettirilmiş olur.

Mayalı şepe daha çok kasabalılarda ve uzun müddet yufka yemekten usanıp da mayalıya hasret çeken, kış mevsimi dolayısıyla fırınlara gidemiyen v,eya fırınları çahışmı a,n aileleroe hazırlanır. Bu iş ara sıra tekr:rlanmakkı. beraber, bayatlamıyacak şekilde ar: miktarda yapılır. Şepeler pişirilir en yanmaması için sık sık çevrildiği gibi, son pişenlerin üzerine tereyağı sürülerek (Yağlama) denilen kahvaltılıklar da hazırlanabilir.

IV - Tepsi ekmeği:

M.ıyalı hamurun teknede iyice yoğrulduktan ve mayası geldikten sonra bu hamur yağlanmış siniye, tepsiye veya kenarları yüksek bükülmek suretiyle hususi olarak sobacılara yaptırılmış dört köşe tavalara boşaltılarak fırına öylece sürülür. Kabın yağlanması, ekmeğin kızarmasını ve altının üstüne getirilmesini kolaylaştırır. Niğde halkı bu çeşit ekmeği mUbadeden sonra tanımağa bmaşla - mıştır. Gerek k,asabada, gerekse köylerde iskan edilen Rumeli muhacirleri halen bu sistemi tercih etmektedirler. Mısırdan yapılan ekmekler de bu şekilde pişirilir.

Yufkaya gelince ;

Bu nevi ekmeğin, maya*sız hamuru oklava ile tahtl üzerinde açtıktan sonra saçta pişirmek suretiyle meydana ,geJıd.iğine evvelce işaret etmiştik. Şimdi de yufkanın Niğde ve dolaylarında hangi sebeplerle tercih kazandığım, bu iş için yapılan hazırlıkları, kulı:aml,an varıta ve malz,emeyi, adet ve anelerle topluca çalışmayı ve yardım'laşmayı ,gerekiren kış ekmeği faaliyetleri esnasında yorgunluğu gidermek veya unutmak i(.in bac:ıvurulan ovun ve eğlenceleri, nihavet PiRirilen yufka ça itle rivle ıbu nevi ekmeğin nasıl muhafazl edildiğini anlatalım.

GerGelçeri. mayalıya nazaran fufün vı-sıflar taı ımadığı halde yufka ,ekmeği, kış

ve yaz mevsimlerinde çarşıdan getirme külfetinden aileyi kurtaracağı, çarşı ve fırınlardan uzakta oturup da beklenmedik bir günde sayısı belirsiz loonukların ansızın çıkagelmeleri, fırınların kapılı kalması ihtimali ve hasta'lık gibi hallerde mayalı yuğurulup pişirilemeyeceği gibi düşüncelerle eskidenberi ve halen bu muhitte büyük bir tercih kazanmış bulunulmaktadır. Bundan başka kuru ve gevrek olması dolayısıyla küflenmeden günlerce kalabileceği, hazal (Gazel), ıkers, fışkı, diiken, kuru ot gibi basit yakacaklarla pişirileceği ve nihayet ailenin kendi gücü ile meydana geleceği için daha ucuza mal edileceği de bu tercihin diğer sebepleri arasında gösterilmektedir.

Halbuki, Anadolu'da yazın yayılmalara çıkan, kışın sıcak ve kuytu ovalara inen, çarşıdan, pazardan, fırından, görünme tandırdan mahrum ve sadece çadır hayatı yaşayan Türkmenlerin öteden beri yufka yedikleri ve bu aşiretlerden birçok boyaların zaman zaman toprağa bırakılarak yer yer iskan hayatına geçtikleri, köyler ve kasabalar kurdukları veya köy ve kasabalar yerleştikleri düşünülürse halkımızın yufkayı devam ettirmek hususundaki bu itiyadını eski gelenek ve göreneklerine bağlamak mümkündür.

Nitekim, diğer merimizde olduğu gibi Niğde ilinin bütün kasaba ve köylerinde büyük bir çoğunluk tarafından bu geleneğin yaşatıldığı, yufkanın evlerden ve sofralardan eksik edilmediği görülmektedir. Aneak, taze taze yemeyi seven ve itiyad eden bazı köylü aileler köylerinde bu ekmeği iki, üç veya haf tarda bir kere pişi ip tekrarlamakta -ki, Kilisahisar'ın bugünkü adı olan Kemerhisar'da yufka, gün aşırı hazırlanmaktadır. Şepe sacında pişirilmesinden ve bu sacın çapı büyüklüğünde olmasından dolayı bu köyün yufkası, Kisasar şepesi diye tanınmaktadır- ise de kasabalarda, hususiyile Niğde merkezinde 6 - 9 a.y. yetecek kadar çokca yapılması dikkati çekmektedir. Zira, gün aşırı veya haf-

fada bir defa yapılmı yufkayı her aile tek başına hazırlayabilirse, 6 - 9 aylık ekmeğin bir aile tarafından tek başına hazırlanması yani yuğurulması, açılması, pişilmesi bir anda mümkün değildir. Bu sebeptendir ki, bu gibi aileler yufkalarını ya imece (Niğde'de keşki-k denir) dediğimiz usulle yani komşularıyla yardımlaşarak kendileri yaparlar, yahut para ile tuttukları kadınlara yaptırırlar. Kıştan evvel elbirliğiyle kalabalık kimselerle yapılıp hazırlanan yufkaya (Kış ekmeği) adı verilir.

Kış ekmeği birkaç yerlerde olduğu gibi Niğde'de de diğer kış hazırlıklarının en ehemmiyetlisi ve en külfetlisidir. Bu hazırlığa daha hazırlanırken kamırılması - dan itibaren varsa kendi! mahsulünden ayırmak, yoksa pazardan para ile satın almak suretiyle ekmeğin tedarik etmek ve bu tahılları temizleyip, yıkayıp kuruttuktan sonra değirmende öğütmek gibi işlerle fiilen başlanılmış olur.

Tahıl adıyla tanınan buğday, çavdar, kıtıklı (Buğday ve çavdar mahlutu), arpa Niğde pazarlarında (Çerik)denilen ölçü ile ahnıp satılır. Ancak, 10 kilo istiap ihtiyacında olanı böyle bir ölçüyle doldurup boşaltmak mümkün olamayacağından yarısı demek olan ve silindir şeklinde sactan yapılmış olup beledivelere sık sık kontrole tabi tutulan (Sinik) Je ölçülür. Siniğin yarısı (Urup yani Rubu) ve bunun da yarısına (Tas yani Stimün) denir. Yine bu muhitte 8 çedçe bir kile, bir merkep yükü 3 çeriğe de bir (seklem) adı verilir.

Kıraç yende yetişen buğdayın yufkası iyi açılır. Hele içinde (Melemir) denilen yabancı tohumdan çok cüzi nispette bulunursa -ki, fazla olursa acılatır. Buğdaydan ve ekmeğin gıda kıymetini azalttığından makbul değildir- açılıma daha çok kolaylaşır. Yufka için tanınmış köylerin (Niğde'de Karatlı köyü) ve köylerin ak buğdayı (Çomak) daima tercih edilir. Sert buğday (Şihman) daha çok gıdolu olduğundan bir taraftan açılırken diğer taraftan elastikiyeti dolayısıyla biizülür.

Bu sebeple içine yuğurulurken biraz çavdar karıştırılmak gerekir. Fakat, bu d fa d.a yufkısı esmer düşer. Sulak yerlerin buğdayımdan yufka yapmak güçtür. Zira, hamuru özsüz olduğundan açılırken ve oklavaya sarılırken parçalanır. Bunun için özel bir dikkatle yuğurulur, çok ince açmamıza dikkat olunur. Çavdar ve bazı hallerde arpa (Uğra) için alınır ve üğütülür. Bununla beraber, hal ve vakti elverişli olmıyanlarla sıkışık hallerde bazı köy ve kasabalarının katıkları, çavdar veya arpa ekmeği yedikleri olur.

Ekmeçlikler üğütülüp eve getirildikten sonra bir miktar yuğurarak açılıp açılmı, dıgı, nı, yuğurulurken nasıl bir sisteme tabi tutulması gerektiğini denemek. iyi netice almamış ise çavdar karıştırmak veya karıştırmamak. bir kısmını çörekliğe veya mayalıya avırtıktan sonra büyük bir kısmını ekmeçliklere s. trp yeniden buğnavlamak ve üğütmeleşme için çar,elere başvurmak her ahenin ilk i idir.

Bağlar:da oturan ve kalabalığı az olan ailelerden banlarının. hazır elerinde yakacakları varken şıra ve pekmez kaynatma faaliyetinden sonra,3. hemen kıs ekmeğine girişimleri ve pişiren ekmeğine havvan sırtında Mhre ta dıkları güriilürse de. kalabalık aileler sehre taşındıktan sonra bu işe. esaslı olarak girişimevi tercih ederler, zira, sehir evleri daha derlitenludur. Büyük ekmeçlikleri ki, tastan vamlımsı olun ciene tandırının avıdır fakat daha biivürlüir- daha rliiz ndür. Yer ek-seri yetle kapalıdır. Komçulularla keşmeçlik veya para ile kadın tutmak, onları barındırma'k d.ih:ı kolay.d.ır. Bu takdirde yakacağı bağdan kasiabaya (halık dilinde şere) taşwak icabeder.

Kış ekmeğinin yapılması yukal'da işaret ettiğimiz gibi yardımlaşmayı ve topluca çalışmayı gerektirdiğinden, komşu kadınlar arasında ya imeceye (Keşşideşmeye) başvurulur, yahut da bu zahmete katlanamıyan veya kesesi müsait olanlarca para He kadınlar tutulur. Para ile tutulan kadınların çoğu köylerden gelir, bunlar

bir pişirici ile be, veya altı açıcıdan ibret gruplar halinde mahalleleri dolaşır.. Pişirici, grubun başıdır ve pazarlık bu nunla yapılır. Her iki halde de bir pişirici ile 5 - 6 açıcı kararlaştırılan ıgünde ve ikinci vakti ibir araya gelirler ve hamuru yuğurmağa başlarlar.

Hamurun yuğurulmasından birkaç gün önce unlar elenmiş, tuzlu su hazırlanmış olur. Yuğurulacak hamurun, dolayısıyla yapılacak ekmeğin miktarı (Karım) la ölçülür. Karım, iki gaz tenekesi dolusu tuzlu He yuğurulan hamura denir.. Karımın yarısına (Topak) adı verilir yani, bir gaz tenekesi tuzlu su ile yuğurulan hamuru, mur demektir. Şunu da işaret edelim ki, Niğde ve dolaykırmda gerek ekmeç için, gerekse yemekler için tercihan (Sığ tuz) diye adlandırılan kaya tuzu kullanılır. (Çürük tuz) diye tanıdıkları deniz tuzuna yer verilmmez. Gün a.ırı ekmeç yapmayı adet edinen Kemerhisar ve Bahçeli köylerindeki halık ise (Çorak) denilen bir nevi toprağı eritip süzün suretiyle tuzlu su elde ettiklerine ve bu suyu sadece ekmeç için kufünlüklerine şahit olduk.

Nihayet kararlaştırılan günün ikindisinde, yere kalın pamuk ipliğiyle dokunmuş, (İteği) denilen büyük bir sergi serilir, gerek keşşik gelen, gerekse para ile tutulan kadınlar,

- İş olsun, kolay gelsin, bereketli olsun!

Gibi temennilerle işe koyulurlar. Böylece Niğde diliyle kış ekmeğine girilmiş olur. Bu sırada evin kadını bir taraftan onuJara yardım eder diğer taraftan da yemek hazırlamağa çalışır.

Yuğurulan hamurlar eğenden altına rak iteğinin ortasına yığılır. Üzerine ikinci bir iteği kapatılarak üstüne çırkılır ve ayakla çignenerek yassılaştırılmağa çalışılır. Bu ameliye birkaç kere tekrarlandıktan ve evire çevire yassılaştırıldıktan sonra bir müddet öylece bırakılır ve akşam yemeği için sofraya oturulur. Yemekler herhangi bir çorba ile (Yahni) denilen bir nevi sulu ve salçalı et, sulu kıöfte, etli pa-

tates, kuru f.asulya veya nohut, lahana sar-
ması, etli ve ekşili pırasa, pilav, ve hoşaf-
tan ibaret olup olduğ,.,ı zengin ve çeşitli -
dir, Hoşaf. yerine etle pişirilmiş ve içine
biraz nohut karıştırılmış kuru üzüm bora-
nısı da verHebilir. Sözüün kısası ev sahibi
(ut altında kalmamak) yani, mahcup ol-
mam.ak için yemek hususunda elinden ge-
leni esirgemez.

Yemekten sonra hamur etr.:ıfına hal-
ka şeklinde dizilmiş olan tahtaların başına
geçilir. Bu esnada koşa koşa içeri giren
-ki, koşular.ak girilmesi her işte olduğu
gibi, bunda da uğur telakki ediHr- ve yu-
kariki temenniye tekrarlıyan komşu kadrn-
lar veya kızlar da tahta b:ışına geçerek di.z
çökerler. Bu suretle konm'}a konuşa kel oğ-
lan vesair hikayeler anlatıla anlat'la hep
birlikte bazı tutmağa baş.lamr. Bir kişi ha-
muru bıçakla diler ve(bazı)olacak şekilde,
ıaynı büyüklfi!kite keserek herkesin önüne
dağıtır. Hamurun, yapışmaması için un
serpilmiş hhta üzerinde özlestirilmesi ve
toparlak hale getirilmesine (Bazı) deni'ldi-
ği malııımdur. Bazılar leğenlere dizilir
her sıra arasına yapışmaması için un ser-
pilir ve öy:lece dinlenmeğe terkedilir.

Gece y.:ırısından sionr:a lambalar ya-
kılarak i!T ba •ı yapılır. Önce büyük te:ındır
tutuşturularak ü'stüne yerleştirilmiş bulu-
nan ve çapı bir metreyi geçen sac. ısıh:lma-
ğa baş'lanır. P irici pisi gecı (kabuğu so-
yulmuş. budakları iyice temizlenmiş, ucu
sivri, ince ve uzun deyneğe pişirgeç denir)
elinde olduğu halde tandır b':ışmda yerini
,alır. Açıcı,lar ise önce hasırları, üstüne de
iteğiye yaydıktan sonra kenarları. sayıları
kadar -ki, 5veya 6 açıcı olduğuna göre-
ot yastığı, üzerine de birer ekme tahtası
yerleştirerek otururlar. Yanlarına sahanla
uğrayı koyduktan sonra besmele i:le işe
girişirler. Artık oklava şakırtılmı duyul-
mağa ve kavruk e-kimek kokusu mahalle
içinde ya,yılmcğa baş.r.

Biri yufkayı açmağa, diğeri sarıp tan-
dır başına göndermeye mahsus olmak üze-
re iki çeşit oklava kullanılır. Açmak için
kullanılan oklava daha itinalı yapılmı,ıtr,

diğerleri ise daha uzun olur. Yufkayı adet
edinen her ailenin en mübrem ihtiyaçların-
dan biri olan bu vasıta çarşılarda satılır
ve evlerde düzünelerle bulundurulur. Gerek
ekme tahtalarının, gerekse oklavıJ.:ıların
reçinesiz ağaçtan, hususiyle katran tahta-
sından yapılması usuldendir.

Yufkayı açanlar kadar pişiricinin de
mahir olm:ısı, oklavaya sarılmış yufkaları
el çabukluğu ile saç üstüne yaydıktan son-
ra pişirigeciyle evire çevire ve büyük bir
dikkatle yakmadan pişirebilmesi şarttır.
Bu esnada evin kadını bir taraftan bu hu-
susl:a rda onları sık sık tenkid ve ikaz eder-
ken diğer taraftın d.a bir iskemleye otura-
rak elindeki dcynekle durmadan tandırı ot-
lar. yani, tandır önünde yığıılmış bulunan
yakacağı alevler üstüne azar azar serperek
veya .atara-k sacın kızgınlığını muhafütza
etmeğe çahşır. Evin yetiskinleri veya baş-
ka yardımcıları., tandır önüne yakacak ta-
mmak. oklavay,ı sarılmış, yufkaları öylece
pi:iriciye vermek ve bo:ıal.an ok/I,avaları
açıcılara dağıtmak, çuvaldan uğra çıkarıp
açıcıların önüne koymak, pi en ve pi:irici
vınında biriken yufkaları diğer odalara
götürüp kuruması ve gevremesi için hasır
ve ser iler üstüne aağıtmak gibi çeşitli
hizmetleri üzerine alınış bulunurlar.

El ve güç birliğiyle başlıvan bu faa -
liyetler ertesi günün ikindisine ve belki
de gecesine. daha doğrusu bazılarının bitme-
sine kadar devam eder. F.ğır lilece. fertle-
l'i.nin sayısı hesabedilerek uzun zı:ıman idare
etmesi ve darlık çekilmemesi dfüünülmüf\$,
bunun ic;in de kılı,ı ekmeğinin fazla yanıtıl-
masına karar verilmiş ise aynı şekilde ha-
mur tekrar yuğurtulur ve çalışmalar bir
gün d.aha uzatılır. Bu arada çalışanlara sa-
bah ve öğle (Evin) leriyle akşam yemekle-
rinin veri'lmesi ihmal edilmediği ,gibi, biraz
sonra ıbahsededeğimiz sıc:ık (Bazlama) ve
(Dürüm) lerden komşulara, tanıdıklara
gönderilmesi, yardım ve başka sebeplerle
eve gelen kimselere verilmesi unutulmaz.
Çalışanlar sabahları birer bazlama ile **çor-**
ha içerlerse de evinlerini dürümle geçişt-

rirler. Bundan başka, dağıtılan bazlama ve dürümler karşılığında, komşulardan gelen türlü meyvelerle de ağızları boş kalmaz. Nitekim bazılarının öksürer, ek:

- Fadime km... boğazım kaşınıyor ! gibi imalarla meyve ve çerez işittirdikleri ve bekledikleri olur. Biraz sonra komşuların tepsi He elma, armut, üzüm vesaire getirdiklerini görünce aynı kadın:

- Gördünüz mü, boğazım boşuna kaşınmamış...

der ve hep beraber gülüşürler. Meyve yerine bazan kahve de gelir. Bu takdirde ev sahibi binin, aşağıda kalmamak için meyve ve kahve gönderenlere tekrar birer bazlama veya yine biraz sonra açıklayacağı mız (Sacaltı) dan pişirtip göndermesi adettir.

!Sözün kısası bu çalışmalar varlık içinde yokluk çekilmeden sonuna kadar devam eder. E sakıbi, kuruyan ve gevreyen yufkaların yerden kaldırıla, rak (Ekmek evi) :ardı verilen kılarda üst üste yığıldığını -yufkaların üst üste konulmuş haline (Ekmek direği) denir- göndükçe neşesi artar. İşin sonunda keşşik suretiyle çalışanlara beşer onar yufka -ki, buna (Nikah) tabir olunur- ücretlilerin ise paralarını ellerine vererek onları memnun etmeğe çalışır. Emeği fazla olduğu ve bütün ekmeği tek başına pişirdiği için pişiricinin hakkını ketmedi,mez. Bu hak, ücretli ise beş on kuru ziyade, keşik gelmişse nikahı birkaç ekmek fazla verilmek suretiyle ödenir. Para ile tutulanlar, bundan sonra kış ekmeği için evlere gideceklerinden, ücretlerinden başka nikah almazlar. Nikah alanlar, yufka yerine arzu ederlerse, (Saç şepesi) denilen, 2.şafhada açıklayacağımız mayasız ekmekten alabilirler. Nihayet kıştan çıkarken ağızlarından işitilen :

- Bereketli olsun! Allah ağız tadıyla yemek nasip etsin! Allah tekrarına nasip etsin!

gibi temenniler, hayatlarından memnun olarak evden ayrılan bu kadın için, ilah ev sahibine karışık duyduklarını memnuniyetin başlıca ifadesidir. Ev sahibi ise onlara:

- Elinize sağlık! Darısı sizlerin başına!

·sözleriyle mukabelede bulunur.

Aynı faaliyetler, gerek kasabalarda 'Ve gerekse bağlarda oturanların ,giriştikleri yaz ekmekleri için de varittir. Şu fark - la ki, yazlık ekmekler birkaç komşu kadının bir arada gelmesiyle ve sadece 3 - 4 ay yetecek kadar yapıldığından kışlık ekmeğe nazaran daha az külfetlidir. Bundan başka, kış ekmeği yapılırken geceleri eğlence - ler içinde, hususiyile köylü kadınlar, armut ve türküler arasında geçen neşeli çalışmalarına yaz ekmeği faaliyetlerinde raslamak mümkün değildir.

Eğlenceler:

Diğer toplu çalışmalarında olduğu gibi (Kış ekmeği) faaliyetlerinde de çalışanların, uykuyu gidermek ve yorgunluğu unutmak, işlerine neşenin vereceği zindelle devam edebilmek için bir takım eğlencelere başvurdukları görülür. Nitekim, da da(bazı) tutulurken anlatılmı, tahta başında yufka açarken anlatılmasına devam edilmeyen (kel oğlan) ve buna benzer çeşitli hikayelerle başlarından geçen hakiki olayların nakilleri, her türlü taklitler ve nihayet yaptıkları rakı veya alkolün soluk ışığı altında beraberce gülüşmeleri bu nevi eğlencelerdendir.

Zengin ailelerce tertip edilen ve "Uykumuz açılsın" diye yufka açanların ısrarları ile yapılan sonuncu eğlence şudur:

Önce bakır bir kaiba yetecek kadar çekilmiş tuz konularak tandırda ısıtılır. Biraz sonra, bu kızgın tuzun üzerine rakı veya alkol dökülerek tutuşturulur. Bu esnada bütün lambalar karartılmış bulundugundan ve yanan alkolün soluk ışığı ise etraftaki bütün eşyayı ve çehreleri vesile olarak kın mavi renkte göstereceğinden herkes etrafına havretle bakarak sevreder, bu kimyasal olayın sebebinde akılları erimeden birbirlerinin yüzlerine baka baka dakikalarca gülüşüp eğlenirler.

0111in 1ie türlü 1i1er:

Parası ile tutulan ekmek vanıcısı kışın demfarın çok kere köylü olduklarına ve

NİÖDE'DE EKMEK VE KIŞ EKMEÖİ FAALİYETLERİ

kış ekmeği mevsiminde kasabaya ge-
rek mahallelerde dolaştıklarına evvelce
işaret etmiştik. Gerçekten bu kadınlar,
köylerinde harmanlarını kaldırdıktan son-
ra İmsabalara gelmiş ve beş on kuruş ka-
zarak gagesiyle bu içi kendiler.ine meslek
edinmiş fakir, kanaatkar kıöylülerdir. İç-
lerinde kocaları, şehit olmuş veya herhan-
gi bir sebeple v-efat etmiş dul kalanlar bu-
lunduğu gibi, ihtiyaçlarını karşılamak hu-
susunda kocalarına maddi yardımda bulu-
nabilmek ve beş on kuruş kaz.anmak için
gruplara katılarak ,gelmiş genç kadınlar da
vardır.

Kış ekmeği faaliyetlerinde köy.İü ka-
dınların eğlenceleri daha hareketli ve daha
caziptir. Nitekim, köylerinden uz.,ıktta, şu-
nun bunun ayağına ip trukmağı ve dediko-
du yapmayı asla düşünmeden işlerinin ba-
şında büyük bir gayretle çalışan bu insan-
lar, uykulannı ,gidermek ve yorgunluk -
tarını unutmak için hikayeler anlatmayı,
köylerindeki olaylardan nakletmeyi, taklit
ve şakalaşmayı s-everlerse de, geceleri evde
erkek olmadığı.na kanaat getirdikleri anda
kendfü ,rinie has şive ve hareketlerle oyn,'l. -
mayı ve türküler söylemeyi daha çok ter-
cih ederler. Bu sı,rada varsa bir tef (Niğ-
de'de def), yokısa un failblası (Niğde'de
talba) veya bir te si, oyun ve türkmeri için
mükemmel bir refakat sazıdır.

Oyun için seçilen türkülerden biri
('Bk. Nota: 1):

*Türkmen kıızı un eleyor, leyli lem (z)
Un elemez kın eleyor, leyli lem ,(a)*

Kavustak:

*Türkmen kıızı, Türkmen kıızı, leyli lem
Ayağında don kırmızı, leyli lem*

*Türkmen kıızı ekmek yapar, leyli lem
Ak elleri şap şap kapar, leyli lem (3)*

Kavustak:

Türkmen kıızı, Türkmen kıızı, leyli lem

(1) Niğde merkezinde (Leylilem) yerine
(Yaman Anşam) denir.

(2) Kın, kına demektir. Ölçii icabı kın ol-
muştur.

(3) şaşaş kapar yerine (Tahta) veya (Bazı)
da **denildiği** olur.

*Sen allar gey, ben kırmızı, leyli lem
Türkmen kıızı inek sağar, leyli lem
inek depmiş dizin ovar, leyli lem*

Kavustak:

*Ah leli leliam Türkmen kıızı, Türkmen kıızı
Ayağında don kırmızı, don kırmızı*

*Türkmen kıızı süt pişirir, leyli lem
Sütün kaymağın taştırır, leyli lem*

Kavustak:

*Ah leli lellam Türkmen kıızı, Türkmen kıızı
Sen allar gey, ben kırmızı, ben kırmızı*

*Türkmen kıızı ben olaydım, leyli lem
Südüün kaymağın yiyeydim, leyli lem*

Kavustak:

*Türkmen kıızı, Türkmen kıızı, leyli lem
Ayağında don kırmızı leyli lem*

*Türkmen kıızı adın Fatma, leyli lem
Kaşların var çatma çatma, leyli lem*

Kavustak:

Oyun esnasında el, kol ve beden hare-
ketleriyle hep bir aç dan söylenen bu tür-
künün 2/4 lük temposuna ve tatlı ahengine
uyula,rak yapılan taklitler ciddi seyre de-
đer. Bazan, geçmiş bir çekir.ge afetini tas-
vir eden şu türkü ile halay (Niğde'de alay
denir) da çekilir (Bk. Nota: 2);

*Çekirgenin ucu indi yazıya. Dilay la la
Ot kalmadı koyun ile kuzuya. Dilay la la
Çekirgenin ucu indi dağlara. Dilay la la
Ölüm geldi hastalara sağlara. Dilay la la
Koyunu kuzuyu güttüm getirdim. Dilay la la
Kalenin dibine sürdüm yatırdım. /Dilay la la
Yaba emi çekirge gözün kör olsun. Dilay la la
Yoluna izine toz duman dolsun.,*

Halay, birbirini takibeden başka baş-
ka türkülerle uzatılabilirse de, tandırın
boş yere yanması ve leğe hayli bazıları
mevcut iken hep.sinin birden oyuna kalk-
maları, dolayısıyla beş a'ltı tahtanın boş
kalması ev s'.l.hibi için pek de hoş karşılan-
maz. Nitekim çok geçmeden onun:

- Ne yaparsınız uşak...? Yapılan ba-
zılar d.aha üç sıra bil€ olmamış, gerisi öy-
lece duruyor... İçi oyuna mı döktük gayri?
tarzındaki ikazlarıyla oyuna son verilir.

Tekrar tahtaların başına geçilerek oklava şakırtıları duyulmağa başlar.

Bununla beraber, oyun:ı ve musikiye henüz doyulmamıştır. İçlerinde tek başına oynamak istiyen hevesli tazeler (genç kızlar) vardır amma, biraz da nazlıdırlar... Ev sahibi ise bir iki talitanın boş kalm:ı - sırula bir beis görmiyebiJir. Esasen bu gibi eğlenceleri o da sever fakat ne yapsın ki geride çok (b.1zı) var.

Nihayet ısrarla Fadime oyuna ka'1<11-rıhr. But ova.sı köylerinde herkesçe bilinen (Fadime türküsü)nü hep bir ,:ığzdan hem söylerler, hem de işlerine devam ederler (Bk. Nota: 3).

Endivî't'in (4) kayası
içi yiğit yuvası (yı ...h yar okkalz Fadimem)
Arı sütle ,yuğrulmuş
Fadimenin mayası (yı ...h sana derim Fadimem)

Endivî'ten su ...ı!,ar,
Fadimem damdan baka...r (yar okkalı Fadimem)
Salınıp üğrünüşün
Fadimem canlar yaka...r (Allah derim Fadimem)
Fes yakışmış başına(s)
Eyivermiş kaşına (ya ...h şeker yisin Fadimem)
Bu yıl yeni girmişsin
On dört on beş yaşına (ya ...h sana derim
Fadimem)

Mavi meydana geymiş (6)
Akarsuyu (7) yan eyim...ş (yar okkalı Fadimem)
Fadimenin sevdiği
Semendireli (8) Memi...ş (şeker yisin Fadimem)

Oymyan oturunca bir başkası kalkar fakat, bu defa da ev sahLbinin arzu ettiği bir baş,ka türkü (Develi) söylenir (Bk. Nota: 4),:

Çek deveci develerin sulansın
Sulansın·da akan sular bulansın

(4) Endivî, eskiden şakavetiyle meşhur Niğde'de bir geçittir.

(5) But ovası köylerinde eskiden genç kızların da fes g'ydikleri halen hatırlanmaktadır.

(6) Meydanı, eski ,bir kumaşa ve ,bu kumaştan dikilen üçetek entariye denir.

(7) Kenarına altın dizilmiş ve ön kısmına inci dikilmiş tepelikli fese Niğde çevresinde, (Akarsu) denir.

(8) Semendire, Niğde'ye bağlı Ovacık köyünün **eski** adıdır.

Kavuştak:

Aman aman develi
.Sordum aslın nereli
Dedi Iskender li (9)

Çek deveci develeri engine
Şimdi rağbet güzel ile zengine

Kavuştak:

Aman aman...

Devem yüksek atamadım urganı
Üşüdükçe çek üstüne yorganı

Kavuştak:

Aman aman...

Nihayet oyuna ara verilirse de,. oklava sesleri arasında Gesi bağları, Sürmeli, Garip. anam glbi birçok ağır ve yanık türkülerin bir ağızdan birbirini takibettiği görülür. Bu arada yaşlı ve ,güzel sesli taze bir dulun Emine, Ay gelin gibi m: n ve y.anık havala.r söylediği de olur. Bunlardan başka, hazan dikkati çekici tempolarıyla iş hayatında kendilerine iş v,e hareket beraberliği itemin eden bestelere de raslarız. Nitekim, Niğ'-de'deki kış ekmeğlerinin birinde vaktiyle işittiğim ve Melendizli kadınU.arın yufka: açarken • bu maksatla hep beraber yanık yanık söylediklerine yakından şahit olduğum bir ağır havayı son olarak veriyorum (Bk. Nota: 5)•

Altım bozdurayım
Gerdana dizdireyim
Cep saati değılsin
Cebimde gezdireyim

Kavuştak:

A benim de al kınalı keklğim
Yar yolların nerelerde bekleyim

Altınım var el gibi
Ne bakarsın el gibi
Ben sana güvenirdim
I<.a:ı:amlmış mal gibi

(9) İskenderonlu, belki de İskenderiyyeli denilmek istenilmiştir.

Kavuştak:

A benim de al kınalı...

Merdivenim divarda

Bir yar sevdim hovarda

Mevlam bizi kavuştur

Çay başında binarda

Kavuştak:

A benim de al kınalı...

Mayasız ekmeğin çeşitleri:

Tandı da ve saç üzerinde pişirilen mayasız ekmeğin yufkadan başka Niğde dolaylarında, dört çeşiti daha bilinmektedir. Bunlardan:

a - Kızartma ; çok ince açılmış bir yufkanın saç üzerinde iyice kızartılmasıyla ve gevrekçe pişirilmesiyle meydana gelir. Çocukları oyalamak, hususiyle dürümlere katık hazırlanmak için pişirilir.

b - Bazlama; -ufkaya nazıran biraz daha kalın açılan ve saçta yumuşak pişirilen bir nevi ekmektir. Taze iken yenmesi hoş olur, ikiye bölünerek dürüm yapılır ve komşulara gönderilir. Dürüm, içine peynir, kıyma, dövülmüş ceviz, pekmezli kızartma gibi kıtıklar konularak sarılmış bazılamaya veya herhangi bir yufkaya denir. Pekmezli kızartma, pekmez içine ufalanmış kızartma ile dövülmüş cevizi karıştırarak yapılan bir çeşit kıtığın adıdır. Bir bazlamadan iki dürüm hesabıyla dörderdürüm hazırlanarak ve ayrıca diğer bir bazlamaya sarılır. İki komşulara gönderilmesi bu muhitin halen değişmeyen adetlerindedir.

ie - Saca'ltı; çok kalın açılmış bir yufkanın, saç üzerinde bir iki çevrilmesinden sonra pişirgeçle tanır içine sokularak davullaştırılarak davullaştırılarak pişirilmesiyle meydana gelir. Komşulardan gelen meyve ve kahve karşılığında gönderildiği gibi, ev halkından ve çalışanlardan isteyenler pişirtip yiyebilirler.

d - Saç şepesi; saç üzerinde pişirilen, dairevi ve yassı bir çeşit mayasız ekmeğe denir. İç kısım iyice pişmemiş ve bu sebeple de midelere için yorucu ol-

masına rağmen, her kış ekmeğinin sonunda bu şepeden pişirilmesi adettir.

Bunun için bazılardan beş on adet ayırdıktan ve yufkaların açılıp pişirilmesi bittikten sonra arıtık tandırın alevi kesilir. Ayrılan bazıları oklava ile yassılaştırılarak kızgın saç üstüne sıralanır. Dakikalarda başında durularak iki tarafı kızartmaya kadar evire çevire pişirilmesine devam olunur.

Bunlardan başka, evlerde hazan hususi olarak yapılan ve içine sade veya soğan ve maydanoz karıştırlmış peynir, çökelek konularak pişirilen (Saç böreği) de bu nevi mayasız ekmekler arasına girer.

Şunu da kaydedelim ki, yufka yenileceği zaman önce bir direktten (Ekmek direğinden) başlanır. Her gün yetecek kadar bir sergi üzerine alınır ve el ile süzülür suretiyle ıslatılır -ki, bu ameliyeye (Ekmek sulama) denir.- Sulanan yufkalar az sonra yumuşayacağından bohça gibi devşirilerek bir kaba konulur veya sofraya sarılır. Bir direkt bitince sim ile diğer direktlere geçilir.

Yufka yeniilirken bir parça koparılır. Parmaklarla bükülerek içi kürek gibi çukurlaştırılır ve dibinden tutularak yemeğe daldırılır ki, bu şekilde bükülerek kaşık vazifesi gören yufka lokmasına Niğde'de (Sokum) tabir edilir. Sokum yapmayı bilmiyen yabancı misafirler çabuk ve kaşık kullanmağa mecburdurlar.

Bununla beraber diğer kasabalarımızda olduğu gibi Niğde'de ve dolaylarında fırınlar çoğaldıkça halkımızın yavaş yavaş miyalı ekmeği tercih etmeye başladıklarını görmekteyiz. Nitekim, son zamanlarda ekmekçilere buğday veya un vererek mukabilinde her gün istenildiği kadar ve kilo itibarıyla verilen buğday ve un miktarını geçmemek üzere ekmek almak ; nabilmesi usulünün ihdası, mayalıya karşı rağbeti artırmıştır. Gerek bu usulün ihdası, gerekse kasaba civarında birkaç sene evvel yapılan un fabrikasının faaliyete geçmesi halen birçok Niğdelileri kış ekmeği külfetinden kurtarmış bulunuyor. ••

