



Mezopotamya Ekmekleri ve Türkiye Mezopotamya İllerinde Coğrafi İşaretlenmiş Ekmeklerin Tarihsel Karşılaştırmalı Analizi

Historical Comparative Analysis of Mesopotamian Bread Culture and Geographically Marked Breads in Turkish Mesopotamian Provinces

Selma Atabey*

Öz

İlk üretilen tarımsal ürün olan buğdaydan elde edilen ekmek, önemini günümüze kadar koruyarak Anadolu mutfak kültürü içerisinde yerini almıştır. Araştırmanın amacı, Mezopotamya'ya ait ekmek kültürüyle aynı bölgede günümüzde üretilen coğrafi işaretli ekmeklerin karşılaştırmalarının yapılarak benzerlik ve farklılıklarının ortaya çıkartılmasıdır. Böylece bahse konulan coğrafyada üretilen ekmeğin ve etrafında oluşan yemek kültürünün günümüze gelene kadar geçirdiği değişimi, kültürel kazanımını ortaya koymak mümkün olacaktır. Araştırmanın ilk aşamasında, tarihte Mezopotamya içinde yer alan Anadolu ekmeğinin üretimi, üretiminde kullanılan yöntem ve araç gereçler ile tüketim şekilleriyle ilgili doküman taranmış-

Geliş tarihi (Received): 05-05-2025 Kabul tarihi (Accepted): 10-04-2026

* Doç. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ortaca Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı. Muğla-Türkiye/
Assoc. Prof. Dr., Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, Culinary Arts Program.
selmaatabey34@gmail.com. ORCID ID: 0000-0001-7676-1760

tır. İkinci aşamada, aynı bölgede üretilen coğrafi işaretli ekmekler, 2024 itibarıyla taranmış ve listelenmiştir. Son aşamada ise üretimi, araç gereçleri ve tüketimi açısından Mezopotamya ekmeğine dair karşılaştırmalı tarihsel bir analiz gerçekleştirilmiştir. Yapılan taramalar ve analizler ışığında Türkiye genelinde 2024 yılı kayıtlarına göre elli ekmeğin coğrafi işaretle kayıt altına alındığı belirlenmiştir. Türkiye sınırları içerisinde yer alan Mezopotamya illerinde ise sekiz adet ekmek coğrafi olarak işaretlenmiştir. Eski Mezopotamya'dan günümüze gelene kadar hem ekmeklerde hem de üretim şekillerinde benzerliklerin devam ettiği ancak eski Mezopotamya'ya kıyasla günümüzde ekmek türü sayısının azaldığı tespit edilmiştir. Bu sonuç, ekmek türlerinin bazılarının unutulduğunu göstermektedir. Çalışmada, günümüzdeki ekmek çeşitlerinin korunabilmesi ve geleceğe aktarılabilmesi için öneriler de sunulmuştur.

Anahtar sözcükler: *Mezopotamya, ekmek tarihi, Anadolu, coğrafi işaret, tarihsel karşılaştırmalı analiz*

Abstract

Bread, which is the first agricultural product produced, has been carried to the present day and its value has increased, taking its place in the Anatolian culinary culture. The aim of the research is to compare the bread culture in the region within the borders of Turkey in Mesopotamia with the geographically indicated breads in the same region today, and to reveal their similarities and differences. Thus, it will be possible to reveal the change it has undergone until today and its cultural gain. In the first stage of the research, documents related to the production of bread in Anatolia, which is located within Mesopotamia in history, the methods and tools used in its production, and the consumption patterns were scanned. In the second stage; geographically indicated breads in the same region as of 2024 were scanned and listed. In the last stage, a comparative historical analysis was carried out in terms of production, tools, and consumption. In the light of the scanning and analysis, it was determined that 50 breads were recorded with geographical indications according to the records of 2024 throughout Turkey. 8 breads were marked in the Mesopotamian provinces within Turkey. It was determined that similarities in production methods and breads continued from ancient Mesopotamia to the present day, but the number of bread types decreased compared to ancient Mesopotamia. This result shows that some types of bread have been forgotten. Suggestions have been presented to ensure that today's breads can be preserved and passed on to the future.

Keywords: *Mesopotamia, bread history, Anatolia, geographical indication, historical comparative analysis*

Extended summary

Introduction and purpose

Bread, which is the first agricultural product produced, has been carried to the present day and its value has increased, taking its place in the Anatolian culinary culture.

A review of the literature reveals examples of bread production under contemporary conditions in Mesopotamia or other Turkish provinces. However, no studies have been found on breads registered with geographical indications. This study is significant in identifying the similarities and differences between geographically indicated breads and those made in ancient Mesopotamia, and in examining the changes and losses experienced. This study aims to compare the earliest production of bread in Mesopotamia with the geographically indicated production in Anatolia today. Thus, it will be possible to reveal the change it has undergone until today and its cultural gain.

Literature review

It is known that the earliest form of nutrition in human history was hunting and gathering. This diet, known to be predominantly protein and fat, coincides with the Paleolithic period. The transition to agriculture and a settled life became possible with the introduction of grain-based nutrition in the Neolithic period (Miller et al. 2011). Mesopotamia, which means “land between the rivers” in ancient sources, is also known as the “Fertile Crescent.” Mesopotamia, which stretches from the Mediterranean Sea to Urmia, the Taurus Mountains, and the Persian Gulf, has been divided into three regions by researchers for more detailed study. These three regions are called Upper, Middle, and Lower Mesopotamia. Cuneiform documents indicate that Upper Mesopotamia is the region known as Akkad and Assyria, while Lower Mesopotamia is known as Sumer and Babylon (Tekin, 2015: 3). Stone was used until recent times to grind grain, which has a hard structure, into flour. Grain, ground into flour by grinding it back and forth against another stone on a stone surface, was used in bread production as a primitive grinding tool. Clay hearths and ovens are known to have been used for cooking and heating purposes in Anatolia, within the borders of Mesopotamia, from the Neolithic Age onward. Examples similar to the tandoor oven from the ancient Mesopotamian period can still be seen today. Bread was baked on the side walls of tandoor-like ovens or on the heated floors of domed ovens (Metli, 2020: 56). It is believed that as early as 8000 BC, soil and water were ground into clay, then shaped and hardened through baking.

Bread is mentioned in Anatolia during the Neolithic period, when people in Central and Southeastern Anatolia adopted a settled lifestyle and began farming. As a society that first produced bread in history and has continued to use it with increasing diversity to the present day, it is crucial to pass this cultural heritage on to future generations without losing it and accurately. With the evolution and development of bread throughout history, preserving original, locally produced recipes is essential. In this regard, the Geographical Indication, which allows for the attribution of the region where it was produced, plays a role.

Methodology

The research utilized qualitative research and comparative history. The study aimed to provide a comparative analysis of breads historically made in Anatolia, within the borders of Mesopotamia, with breads bearing geographical indications from the same region today, in terms of production methods and equipment used. Data was collected through document

review. While parallelisms were selected within the region, the study focused on temporal differences to reveal the differences and similarities between the breads. In the first stage of the research, documents related to the production of bread in Anatolia, which is located within Mesopotamia in history, the methods and tools used in its production, and the consumption patterns were scanned. In the second stage; geographically indicated breads in the same region as of 2024 were scanned and listed. In the last stage, a comparative historical analysis was carried out in terms of production, tools, and consumption.

Results and conclusions

In the light of the scanning and analysis, it was determined that 50 breads were recorded with geographical indications according to the records of 2024 throughout Turkey. 8 breads were marked in the Mesopotamian provinces within Turkey. It was determined that similarities in production methods and breads continued from ancient Mesopotamia to the present day, but the number of bread types decreased compared to ancient Mesopotamia. This result shows that some types of bread have been forgotten. Suggestions have been presented to ensure that today's breads can be preserved and passed on to the future.

Over time, due to factors such as technological advancements, the decline of the young population in rural areas, and the proliferation of industrial production, which provides easy access to many foods and breads, this valuable heritage is no longer maintained as it once was. Consequently, it faces the risk of loss and oblivion. Therefore, it is crucial to record bread, along with all the dishes, tools, and cooking techniques belonging to Mesopotamian culture, with a geographical indication. This way, even if it is not made regularly, it will be possible to record all its characteristics, ingredients, measurements, and production methods for the future. In light of this study, it is recommended that new studies be conducted to create an inventory of products that require geographical indication, particularly in this region. When developing gastronomic routes, events that examine old and new examples of Mesopotamian culinary culture, provide historical information, and provide reenactments can be an attractive feature. This could increase the region's cultural tourism potential.

Giriş

İnsanlık tarihinde toplayıcılık ve avcılık yaparak beslenme ihtiyacını karşılayan, hayatta kalmayı başaran ilk insanlar, yerleşik hayata geçmesine vesile olan tarımın başlaması ve ateşin bulunmasıyla değişimler yaşamıştır. Protein ve yağ temelli beslenmeye tahıla dayalı beslenme de eklenmiştir. İlk ekmeğin nasıl üretildiği ile ilgili kesin bilgiler olmamakla birlikte, öğütülen veya kavru lan buğdayın suyla hamur haline getirilerek pişirilmesi şeklinde yapılması muhtemeldir (Özberk vd., 2016: 219-220). Tarih boyunca gelişim ve değişim geçiren ekmek, günümüz Türk insanının beslenmesinde yerini korumuştur. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek; “buğday ununa su, tuz, maya (*saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü” olarak tanımlarken ekmek çeşitlerini çeşni maddelerle hazırlanan olarak detaylandırmıştır. Çeşni mad-

deleri ise “sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, peynir altı suyu tozu, baharat, kavrulmuş malt unu, çikolata, yumurta, patates gibi yenilebilir diğer ürünler” şeklinde tanımlamıştır. Bu tebliğe göre buğday haricinde arpa, mısır, pirinç, çavdar, darı, yulaf, tritikale (buğday ve çavdarın melezlenmesiyle elde edilen bir tahıl) gibi ürünler ile de ekmek yapılabileceği vurgulanmıştır. Literatür incelendiğinde Mezopotamya ya da Anadolu coğrafyasındaki ekmek kültürüne dair çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Ancak coğrafi işaret ile kayıt altına alınmış ekmekler ile ilgili bir çalışma görülebilmiştir.

Bir coğrafyada, bölge mutfağında kullanılan temel malzemeler olması nedeniyle üretilen ürünler bölgesel özellik göstermektedir. İlaveten o bölgenin mutfak kültürü içerisinde pişirme tekniği, yenme zamanı ve şekli gibi parametreler de coğrafyanın ürünlerini şekillendirmektedir. Buradan da anlaşılabileceği üzere geçmişten günümüze kadar ulaşan her bir yöresel ürün, coğrafyasıyla anılmalı ve değer bulmalıdır. Coğrafi işaretleme, bölgelere özel bu ürünlerin haksız rekabete maruz kalmaması, bölgeyle birlikte tanınması ve üretilen tarımsal ürünlerin devamlılığının sağlanması açısından önem teşkil etmektedir.

Dünya Ticaret Örgütü (World Trade Organization-WTO) ve bu organizasyona üye olan diğer ülkeler gibi Türkiye de 1995 yılında işaretlemeyi gündemine almıştır ve 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” ile 1995 yılında aktif hale gelmiştir (Çalışkan ve Koç, 2013: 196). Türk Patent Kurumu’nun yönetim ve denetiminde yapılan tescilleme işlemleri ile tüm bu kültürel ve tabi yöresel değerler kayıt altına alınarak, korunmaları ve geleceğe taşınmaları mümkün olmuştur (Gündoğdu, 2006:11). Bu kayıt altına alma için mahreç, menşe ve geleneksel ürün olarak sınıflandırılarak işaretleme yapılmıştır.

Türk Patent Kurumunda “Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammadde ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.” şeklinde tanımlanmaktadır. Coğrafi işaret türleri ise “Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere ‘menşe adı’ denir. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere ‘mahreç işareti’ denir.” şeklinde açıklanmaktadır.

Bu çalışmada, Mezopotamya’da ekmeğin ilk üretimi ve günümüz Anadolu’sunda coğrafi işaretlenmiş olarak üretilen ekmeğin karşılaştırmasının yapılması hedeflenmektedir. Coğrafi işaretlenmiş ekmeklerle eski Mezopotamya’da yapılan ekmeklerin benzerlik ve farklılıklarının saptanması, yaşanan değişim ve kayıpların irdelenmesi bu çalışmanın özgün tarafını oluşturmaktadır.

1. Mezopotamya ve ilk ekmek

İnsanlık tarihinde ilk beslenmenin avcılık ve toplayıcılık ile olduğu bilinmektedir. Protein ve yağ ağırlıklı olduğu bilinen bu beslenme, Paleolitik Dönem’e denk gelmektedir (Miller vd., 2011). Ateşin bulunması ve kullanılmasıyla yiyeceklerin daha kolay çiğnenmesine vesile olan pişirme yapılmıştır. Devamında farklı lezzet artırıcı yollar ve üretimler keşfedilmeye

başlanmıştır. Çevrelerinde yer alan yabancı bitkiler ehlileştirilmiş ve bu yerleşik hayata geçiş için ilk adım olmuştur (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Neolitik Çağ'da tarıma ve yerleşik hayata geçişle tahıl ile beslenme söz konusudur (Miller vd., 2011; Soğandereli, 2020: 1312). Tarımın ve yerleşik hayatın başladığı yer Mezopotamya'dır. Dolayısıyla mutfakın başladığı ve diğer dünya mutfak kültürlerine temel olan bölgedir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Arkeolojik kanıtlar, farklı kazı alanlarında bulunan bitki kalıntılarının varlığını belgelemektedir ve Batı tarımının son Buzul Çağı'ndan sonra Bereketli Hilal'de, yaklaşık 12.000 ila 9500 yıl önce, seramiksiz Çanak Çömlek Öncesi Neolitik (PPN) Dönem'de ortaya çıktığını göstermektedir. Artık Bereketli Hilal tarımının, yabancı formların dağılımının bolca var olduğu Güneydoğu Türkiye ile Kuzey Suriye arasındaki bir alanda ortaya çıktığı yaygın olarak kabul edilmektedir (Özberk ve Özberk, 2021: 13). Antik Çağ kaynaklarında “nehirler arasındaki ülke” anlamını taşıyan Mezopotamya, “Bereketli Hilal” olarak da isimlendirilmektedir. Akdeniz'den başlayarak Urmiye, Toroslardan Basra Körfezi'ne kadar yayılan bölgeyi ifade eder. Çivi yazılı belgelerden anlaşıldığı üzere *Yukarı Mezopotamya* Akkad ve Assur olarak bilinen ülkeler, *Aşağı Mezopotamya* Sümer ve Babil olarak bilinen yerlerdir (Tekin, 2015: 3).

Mezopotamya'nın ilk toplumlarından olan Sümerler tarafından bitkilerin ıslahı ve kültürleştirilmeleri gerçekleştirilmiştir (Metli ve Ulutürk, 2020: 77). Böylelikle tarım toplumlarına aktarılmıştır. Tarımı yapılan ilk ürünlerden biri, buğdaydır. “Shubayqa 1” olarak bilinen yerleşim yerinde yapılan çalışmalarda MÖ 12500'de ekmek kalıntılarına rastlanmıştır (Arranz-Otaegui vd., 2019: 7925). Dönemin en önemli gıda maddesi, ekmektir. İnsanlar ekmeği tanrılara sunarak dinlerine, mitolojilerine, toplumsal hayatlarındaki ritüellerine, dillerine, tedavi yöntemlerine ve hatta emeğin karşılığı olarak yevmiyelerine kadar sirayet ettirmiştir. Bölgede “einkorn” ve “emmer” isimleriyle bilinen dayanıklı buğday türleri, daha çok öğütülmek suretiyle ekmek üretiminde kullanılmıştır (Metli ve Ulutürk, 2020: 77; Sinclair, 2010: 31-32). Sümerliler ile ilgili günümüze taşınan bu bilgilerin kaynağı yazılı tabletler ve arkeolojik kazılarda bulunan zoolojik ve botanik kalıntılardır (Öz, 2016: 109-130). Bölgede tarımı başlatan olarak düşünüldüğü için Sümer'de tarımla uğraşanlar kıymetli olmuş, ekmek ve bira üretenler medeni olarak değerlendirilmiştir. Kıymetli sayılan ekmek, tanrılara adak olarak sunulmuş, dinî yaşamda da önemli bir yer tutmuştur (Metli, 2020: 77). Ekmeğe, yoğurmakarıştırma anlamına gelen “ninda” denmiştir. Farklı malzemelerle veya farklı yöntemlerle üretilen ekmekler için ise “ninda dim”, “ninda dim dim” gibi ekmek isimleri oluşturulmuştur. Fermentasyonu fark eden toplumun Mısırlılar olduğuna inanılmaktadır. Ana beslenme kaynaklarından biri olarak değer gören ekmek, işçi ücreti olarak da kullanılmıştır (Kuter, 2013: 43). Aynı şekilde dördüncü binyılın başlarında Güney Mezopotamya'da ortaya çıkan ve dördüncü binyılın ortalarında Mezopotamya ve çevre bölgelerinde fazlaca görülen kalın duvarlı, konik seramik kâseler, üçüncü binyılın ikinci yarısında işçi gruplarına gıda dağıtımında kullanılmıştır. Mısır ekmek kalıplarıyla benzerlik göstermesinden yola çıkarak Mezopotamya ve Mısır ekmek yapım uygulamalarının da benzer olduğu kanısı oluşmuştur (Goulder, 2010: 351). Sümer'de mayalı ve mayasız ekmeğe ilave olarak gevrek, çörek, pide türü üretimler de yapılmıştır (Ünsal, 2021: 25-26). Gılgamış Destanı'nda susam yağında kızartılmış pideden bahsedilmesi (Gürsoy, 2004: 23) bu bilgiyle örtüşmektedir.

Asur medeniyetinde ise ekmek, birçok toplumda olduğu gibi kıymetli olmuştur. Ekmek üretiminde ise en çok arpa ve buğday üretildiği ve kullanıldığı bilinmektedir (Metli ve Ulutürk, 2020: 81). Mezopotamya medeniyetlerinde Asurlulara ait bilgilere, krallarının verdiği ziyafetleri konu alan yazıtlardan ulaşmak mümkündür. Onların tükettikleri temel gıdalar içerisinde sebze, meyve, baklagiller, et ve balık ile ekmek de yer almaktadır. Sarayda özel fırınlarda ekmek, baş fırıncı “Rab āpie” tarafından pişirilmekte ve ekmek yine “ninda” ismiyle anılmaktadır. “Ninda.ak-li” bir çeşit somun ekmek olarak bilinir (Floriot, 2018: 32). Görüldüğü üzere “ninda” ismini ekmeğin kalitesini, baharatını ve pişirme türünü tanımlayan sıfatlar takip etmektedir. Hamur, doğrudan közlerin üzerine yerleştirilmiş bir taş levha üzerinde veya pişmiş toprak fırınlarda pişirilmiştir (Pasqualone, 2018: 18). Saray ziyafetlerinde tasvir edilmiştir. Bu tasvirlerde kral sofrasında, masasında bulunmaktadır (Coşkun, 2018: 114-115). Asur toplumuna ait ekmekle ilgili bilgilere kral yazıtlarında ulaşılabilir (Metli ve Ulutürk, 2020: 81). Asur metinlerindeki ekmek terminolojisi ve ikonografisi incelendiğinde Orta Asur Dönemi’nden Asur İmparatorluğu’nun son yüzyılına kadar Asur’a özgü belirli ekmek türlerinin sürekliliğini görmek mümkündür. Bu, Asur kimliğinin yarım bin yılı aşkın gücünün ve bazı açılardan Babil’den kültürel anlamda farklılaştığının göstergesidir. Yazılı kaynakların çoğu kültürel faaliyetlere atıfta bulunur ve kültürel bağlamlarda beklenen muhafazakârlık, belirli ekmek türlerinin uzun vadeli devamlılığına katkıda bulunur. Hatta bir çeşidin (huhhurtu) günümüzde Yahudi kültürel bağlamlarında kullanılan bir ekmeğin (challah) öncüsü olarak görülmesi için bile sebep olabilir (Postgate, 2015: 159). Bu dönemde ordunun iâşesi olarak veya ticaret hayatında (Mandacı, 2020: 69), ölümlere sunu olarak, kutsal sayılarak hastalıkların tedavisi (Coşkun, 2022: 67) amacıyla da kullanılmıştır. Asurlu tüccarlar ticaret kervanını koruyanlara gümüş ile birlikte “kirrum” olarak bilinen kurban ekmeği de vermiştir (Şahin, 2002: 80).

Babil toplumunda ekmek üretiminin önemini günlük hayatta kullanımından, yapılan yasalardan, ritüellerden anlamak mümkündür. Arpa ve buğday üretimi için Hammurabi Yasaları kullanılmış, yapılmayan üretimler için çiftçilere ceza sistemi oluşturulmuş (Ünsal, 2021: 26), değirmencilik yapılmış (Atik Gürbüz, 2019: 350) tahılların muhafazası için depolama sistemleri kullanılmıştır (Kurt ve Atçı, 2020: 51). MÖ 4000 yıllarında özel fırınlarda ekmekler yapılmış (Erenoğlu, 2013: 51), bu durum Hammurabi döneminde sanat olarak değerlendirilmiştir (Civelek, 2021: 111). Babil Dönemi’yle ilgili bilgilere ise Akadça ve Sümerce yazıtlardan ulaşmak mümkündür. İki sütun hâlinde olan bu yazıtlardaki son bölümde 800 alt başlık ile beslenmeye yönelik bilgiler verilmiş ve içerisinde 300 civarında ekmekten bahsedilmiştir. Ekmekler çeşitli unlara ilave olarak süt, yağ, meyve, baharat gibi karışımlarla hazırlanmıştır. Bu ekmeklere el, kulak, kalp gibi insan uzuvları ve hayvan figürlerine benzetilerek şekil verilmiştir (Bottero, 2005: 74-75). Babil’de bir diğer ekmek türü mayasız ve arpadan yapılan topak halinde, tokatlanarak yapılan ve tencere içerisinde ilkel bir fırında pişirilen ekmektir (Saggs, 1965: 98). Bereketli Hilal ve ilgili bölgelerdeki geleneksel pide hazırlamak için kullanılan dikey fırınlar (tannur ve tabun) ve sacların (saj) ise arkeolojik kalıntıları Orta Doğu, Orta Asya, Kuzey Hindistan, Kuzey Afrika ve Akdeniz kıyılarında yaygındır. Özellikle dikey fırın kalıntıları; Suriye’deki Tell Sabi Abyad’da, Irak’taki Jarmo’da (MÖ 5000), İran’daki Tepe Sialk’ta (MÖ 3300), Pakistan’daki İndus Vadisi’ndeki Mohenjo-daro’da (MÖ 2500)

ve Mısır’da (MÖ 2000) bulunmuştur. MÖ 2500’e tarihlenen diğer kalıntılar; Hindistan’ın Rajasthan eyaletindeki Gilund’da, Güney Irak’taki Tell Abu Salabikh’te (MÖ 3000) ve Suriye’deki Tell Barri’de (MÖ 3000) kazılmıştır. “Tannur” kelimesi, Akadca “tinuru” ve “fırın” anlamına gelen ugaritçe “tnnr” kelimelerinden türetilmiştir. Bu da tannur fırınının Suriye-Mezopotamya bölgesinde ortaya çıktığını doğrulamaktadır (Pasqualone, 2018: 15).

2. Mezopotamya medeniyetlerinde ekmek üretimi

Ekmek üretimi için öncelikli olarak tahılın sert kabuk bölümünün ayrılması, öğütülmesi ve una dönüştürülmesi gerekmektedir. Un farklı tekniklerle mayalı veya mayasız olarak işleme tabi tutulduktan sonra pişirilerek ekmek üretilmektedir.

2.1. İlk işlem, öğütme ve un hâline getirme

Buğdayın sert kabuğunun çıkartılabilmesi için çanak, çömlek kullanımının olmadığı dönemlerde taşların ısıtılmasıyla kavurma işlemi yapılmıştır. Kullanıldığı dönemlerde ise çanaklar içerisinde ateş üzerinde kavularak sert kabuğundan ayrıştırılmıştır (Uhri, 2011: 39). Sert bir yapıya sahip olan tahılın öğütülmesi ve un hâline getirilmesi için yakın döneme kadar taş kullanılmıştır. İlkel öğütme aracı olarak taş zemin üzerinde bir başka taşla ileri geri hareketi ile ezme yapılarak una dönüştürülen tahıl, ekmek üretimlerinde kullanılmıştır. Ancak Sinclair’e (2010) göre üretim sırasında taşlardan kopan parçacıkların una karışması nedeniyle bu unu uzun süre tüketen insanların dişlerinin aşındığı bilgisi bulunmaktadır. Saray için öğütme işlerinin ise esir, mahkûm ve borçlulara ceza olarak yaptırıldığı düşünülmektedir (Metli ve Ulutürk, 2020: 80). Diyarbakır’ın Bismil ilçesinde yer alan Hirbemedron Tepe’deki kazılarda Orta Tunç Çağı’na ait seramik kap, öğütme taşı bulunmuştur. Bu öğütme taşları arasında el taşları, değirmen taşları, havanlar, havan tokmağı, dövme taşları yer almaktadır. Tahta olan havan ve değirmen taşlarının tahılı kabuktan ayırmak için kullanıldığı tahmin edilmektedir. Sit alanında bulunan bazalt veya kireç taşı değirmen taşları yakın döneme benzer olarak altta sabit bir taş ve hareketli bir parçadan oluşmaktadır. Bu taştan değirmenlerin öğütmek amaçlı kullanıldığı düşünülmektedir (Laneri vd., 2015: 547-548).



Fotoğraf 1. İlkel el değirmeni örneği (Metli ve Ulutürk, 2020: 80)

2.2. Mezopotamya’da ekmek pişirme

Coğrafyada var olan malzemeler ve iklimi orada yaşayan toplumun beslenmesinde, pişirme tekniklerinde etkili olmaktadır (Öztürk, 2018: 463). İnsanlık tarihinde ilk pişirmenin direkt ateş üzerinde yapıldığı, daha sonra taşın ateş içerisinde kızdırılarak kuru sıcakta pişirmeyle devam ettiği düşünülmektedir (Çirkin, 2022: 85-90). Neolitik Çağ’a gelindiğinde fırınlarda pişirme yapıldığı, pişirme kapları içerisinde hazırlanan yemeklerin depolanmasında da kil bazlı depo alanları veya kapları kullanıldığı ifade edilmektedir. Kil pişirildikten sonra sertleştiği, ısıyı uzun süre muhafaza edebildiği, şeklini koruyabildiği için kullanılan bir malzeme olarak besinin hazırlanması, pişirilmesi ve depolanmasında tercih edilmiştir (Çirkin, 2022: 85-90). Toprak; depo, ocak, fırın, çanak çömlek yapımlarında kullanılmış ve mutfakın gelişiminde etkili olmuştur. Mezopotamya sınırları içerisinde Anadolu topraklarında da neolitik çağ ve sonrasında pişirme ve ısınma amaçlı kilden yapılmış ocakların ve fırınların kullanıldığı bilinmektedir. Fırınlara genellikle yuvarlak olup, taş ve kilden yapılmıştır (Köşklü, 2005: 157-158).

Diyarbakır Bismil ilçesinde Dicle Nehri batısında bulunan Kenantepe Höyüğünde Geç Kalkolitik döneme ait iki büyük kubbe şeklindeki fırın Höyüğün doğu yamaçlarında kazılmıştır (Parker ve Uzel, 2007: 19).



Fotoğraf 2a. Kenantepe fırın kalıntıları **2b.** Kenantepe fırının günümüzdeki kullanımı
(Parker ve Uzel, 2007: 42, 36, 40)

Eski Mezopotamya Dönemi’ndeki tandır fırınına benzer örnekleri günümüzde de görmek mümkündür. Ekmekler tandır benzeri fırınların yan duvarlarında ya da kubbeli fırınların ısınmış tabanında pişirilmektedir (Metli, 2020: 56). MÖ 8000’in sonlarında toprak ve suyun çamur haline getirildikten sonra şekillendirildiği ve pişirme yoluyla sertleştirildiği düşünülmektedir (Okumuş, 2017: 2). Neolitik Çağ’a ait arkeolojik kalıntılarda sepet izleri bulunan toprak kap parçaları bulunduğu için sepetin bir çeşit kalıp gibi kullanıldığı çıkarımını yapmak mümkündür (Ünal, 2020: 930).



Fotoğraf 3. MÖ 1780 yılına ait Mari Krallığı'ndaki Eski Babil Sarayı'nın 77 numaralı odasından çıkarılmış pişmiş topraktan yapılan ekmek kalıpları (Metli, 2020: 52)

İlkel öğütme olarak ifade edilen taş üzerindeki tahılın düz bir taş ile sürterek ezme (Met, 2020: 42) ve pişirme işlemi, kadınlar tarafından yapılmaktadır. Ekmek pişirmenin kadınlar tarafından yapıldığı çıkarımını ise Tell Rimah'n bir tabletinde yer alan Orta Asur mühür bas-kısındaki resimden yapmak mümkündür. Bu baskıda ateşin önünde diz çökmüş olan kadın, hamur bezelerini düzleştirirken görüntülenmektedir (Met, 2020: 49).

3. Günümüzde ekmek üretimi

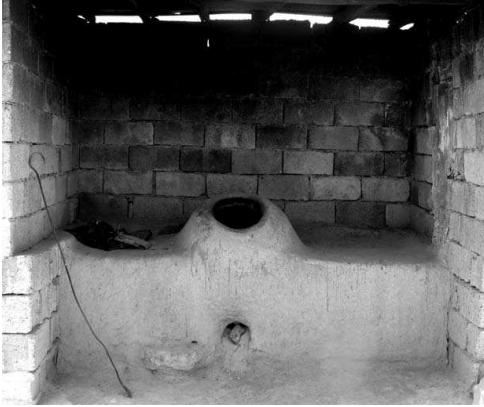
Tarihte ilkel el değirmenleriyle yapılan tahıllı öğütme işlemi zaman içerisinde taş değirmenlerde yapılmıştır (Elgün ve Ertugay, 1997). Bitlis'te el değirmeninde buğday öğütme işlemi, Fotoğraf 4'te gösterilmiştir. Tahıl öğütme işlemi, günümüze gelene kadar gelişim göstererek el değirmenleri haricinde yel değirmeni, su değirmeni, elektrikli değirmen gibi farklı değirmen türleriyle devam etmiştir.



Fotoğraf 4. Bitlis'te, el değirmeninde buğday öğüten kadınlar (Türkoğlu, 2019: 72)

Günümüzde Türk mutfağına ait ekmekler, yassı veya yüksek hacimli ekmekler şeklindedir. Yassı ekmek türleri, altı gruba ayrılmıştır. Bunlar; tandır, mayalı bazlama, lavaş, yufka, pide ve taş fırın ekmekleridir. Pişirildiği araçlar ise tandır, sac, fırın küçük ocak, pleki, odun sobası (kuzine) ve taş fırındır (Badem ve Fidan, 2025: 496). Küle gömülerek yapılan “gömme” veya “gömeç” denen ekmekte yapılabilmektedir. Bu ekmekler ise ateşin yakıldığı yerde taş veya toprak kaplar içerisinde üzeri örtülerek pişirilmektedir. Bu pişirme kaplarına ise “pleki” denmektedir (Uzun ve Uzun, 2008: 37).

Günümüzdeki tandır fırınları genellikle tabanında yaklaşık bir metre çapında ve yaklaşık bir metre yüksekliğinde olan büyük, içi boş kil yapılarıdır. Arıkovanı şeklinde bazen eğimlidir. Üstte büyük bir “yükleme deliği” ve tabanda daha küçük bir “kül boşaltma deliği” bulunur (bk. Fotoğraf 5a). Bu fırınlar genellikle yükseltilmiş kil çalışma yüzeyinden ve çoğu durumda koruyucu bir tenteden oluşan açık hava çalışma alanlarına sahiptir (bk. Fotoğraf 5b). Diyarbakır Bismil’de özellikle geleneksel topluluklarda, tandır fırınları neredeyse her ara sokakta, avluda ve sokak köşesinde bulunabilir (Parker ve Uzel, 2007: 7-8).



Fotoğraf 5a. Tandır fırını



5b. Tenteli açık alan tandır fırını (Parker ve Uzel, 2007: 34-35)

Tandır fırınları, mayasız yassı ekmek pişirmek için tasarlanmıştır ve neredeyse yalnızca bu amaçla kullanılır. Ekmek hamuru, pişirme için fırının içine yapıştırılır (bk. Fotoğraf 5). Mayasız hamur, fırının ısıtılmış iç duvarlarının ve pişirme ateşinin etkisiyle pişirilmekte ve ardından bir çubuk veya metal çubuk yardımıyla fırından çıkarılmaktadır. Tandır ekmeği; yassı, yuvarlak bir somundur.



Fotoğraf 6. Tandır fırınında ekmek pişirme (Parker ve Uzel, 2007: 36)

Siirt'te, tandırda ekmek çoğunlukla buğday unundan üretilmektedir. İlave olarak daha az üretilse de mısır veya arpa unundan da yapılabilir. Dayanıklı hale getirmek istendiğinde kuru üretilen ve kullanılmak istendiğinde ıslatılarak tüketilen bir çeşit ekmek de üretilmekte ve bu ekmek “gübaye” olarak bilinmektedir (Arlı vd., 1994: 5).

Bazlama, mayalı hazırlanan bir ekmek olup, sac üzerinde pişirilen ve Anadolu'da yaygın kullanılan bir ekmektir (Badem ve Fidan, 2025: 484).



Fotoğraf 7. Bazlama (Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr>)

Yufka ekmeğin kökeni, Orta Asya'ya kadar gitmektedir. Sac üzerinde pişirilen, kuru olması nedeniyle dayanıklı olan ve kullanılacağı zaman serpmeye suyla ıslatılan ve yumuşatılan bir ekmektir (Koca ve Yazıcı, 2014: 40; Levent ve Bilgiçli, 2012: 89; Coşkuner ve Karababa, 2005: 469).



Fotoğraf 8. Yufka ekmek (Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr>)

Tırnaklı pide, açık ekmek, lavaş gibi ekmekler ince yapıya sahiptir. Mayalı olarak hazırlanan ve taş fırında pişirilen bir ekmek türüdür (Köten ve Ünsal, 2007: 83).



Fotoğraf 9. Tırnaklı pide (Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr>)

4. Anadolu’da ve Türk kültüründe ekmek

Günümüzde Irak, Kuzey İran, Lübnan, İsrail, Filistin ile Bereketli Hilal olarak adlandırılan bölge içerisinde yer alan Türkiye, ilk buğday üretimi yapılan yerlerden biridir. Bundan da anlaşılacağı üzere ilk buğdayın ve daha sonraki dönemlerde buğday ürünlerinin üretildiği özel alanlardan biri olarak Türkiye’nin beslenme kültürü için ekmek, özel bir yer tutmaktadır (Braidwood, 2008). Bereketli Hilal ile başlayan buğday üretimi, Anadolu üzerinden Balkanlar’a geçmiştir (Takaoğlu ve Korkut, 2019: 487).

Ekmek günümüz Türkiye’inde yaşamın, varoluşun mücadelesi, hayatta kalmanın simgesi olarak ülke kültür ve dilinde yer etmiştir. Nitekim hemen her ilde ve hatta ilçede bölgeye ait mutfak kültürünü yansıtan ekmek çeşidini görmek mümkündür. Ekmeğin Türk kültüründe ne denli önemli bir yer tuttuğunun en güzel göstergesi ise deyim ve atasözü şeklinde dile yansıyan taraflarıdır. Bu duruma “ekmeğini kazanmak”, “ekmek parası”, “ekmek aslanın ağzında” gibi pek çok örnek vermek mümkündür. “Kuru ekmek” fakirliğin; *Kutadgu Bilig*’de “Başkalarına ikramda bulunmak için ekmeği ve tuzu evde bol tut.” öğütündeki ekmek cömertliğin ve zenginliğin simgesi olarak kullanılmıştır. İlave olarak “bir parça ekmeğe muhtaç olması” bedduayı simgelerken ekmeğin öpülmesi kutsallığı simgelemiştir (Atik Gürbüz, 2019).

Anadolu’da, Neolitik Dönem’de Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu’da yerleşik hayata geçerek tarım yapmaya başlayan insanlarla birlikte ekmekten bahsedilmektedir. Orta Asya’dan günümüze gelene kadar Selçuklu, Türk beylikleri, Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti dâhil olmak üzere, buğday ürünleri ve ekmek Türk kültüründe yoğun şekilde kullanılmıştır (Kabak, 2013). Anadolu’da ilk uygarlık olan Hititler en fazla buğday ve arpa üretmiş, Orta Asya’da buğdayı kullanan Türkler ise Anadolu’ya geldiğinde “dört büyükler” olarak adlandırdıkları buğday, arpa, çavdar ve yulaf haricinde mısır, darı gibi tahıllardan da ekmek yapmışlardır (Çetinkaya, 2020: 109). Türklerde ekmeğe dair ilk kaynak *Dîvânü Lügati’l-Türk* ve *Kutadgu Bilig*’de günümüzdeki mayalı, somun ya da yufka ekmekle benzerlik gösteren ekmeklerden bahsedilmektedir. Evliya Çelebi de *Seyahatname*’de benzer ekmeklerden bahsetmiştir (Atik Gürbüz, 2019: 352). Dinler açısından oldukça önemli ve

kutsal sayılan ekmek, İslam dininde de kutsal sayılmış ve geçmişte olduğu gibi günümüzde de nimet olarak adlandırılmıştır.

Tarihte üretimini yapan ve günümüze kadar çeşitliliğini artırarak kullanımına devam eden bir toplum olarak bu kültürel değerimizin gelecek nesillere kayba uğramadan ve doğru bir şekilde aktarımı önem arz etmektedir. Her geçen gün yenilikçi örnekler, yeni trendler ve tüketici tercihleriyle birlikte çeşitlendiğini, yeni üretimlerin yapılar hâle geldiğini görmek mümkündür. Ancak kültürel ve önemli bir değer olarak ekmeğin tarihten bu yana geçirdiği değişim ve gelişimle birlikte yöresel yapılan orijinal tariflerin de korunması elzemdir. Bu noktada üretildiği bölgeye atıf yapılmasına vesile olan coğrafi işaret önemli rol almaktadır.

5. Yöntem

Araştırmada, nitel araştırma desenlerinden karşılaştırmalı yöntem içerisinde diyakronik karşılaştırma yöntemi kullanılmıştır. Karşılaştırmalı yöntem, “Olayların, olguların, kurum ve kişilerin, fikirlerin kendi zamanındaki özgüllüğünü ve farklı zamanlarda, farklı mekânlardaki etkilerini ortaya koymada yardımcı olan yöntemdir” (Dönmez ve Kızıl, 2025: 200). Diyakronik ve senkronik karşılaştırma yapmak mümkündür. Diyakronik karşılaştırma, tarihsel farklılıklarla yapılar ve dikey kronolojik bir yapıya sahiptir. Senkronik ise aynı zaman içerisinde farklı coğrafyaların karşılaştırılması şeklinde yapılar (Keskin, 2014: 67). Karşılaştırmalı yöntem sosyal bilimlerde zamanda veya mekandaki değişiklikleri dikkate alarak, farklılıkları ve benzerlikleri net bir şekilde görmeyi sağlayan, nitel bir desendir (Tütüncü ve Ünal, 2019: 80). John Stuart Mill’in 1843’te yazdığı *Bir Mantık Sistemi* isimli kitap ile başladığı kabul edilen (Yalansız, 2015:117) bu yöntem, üç şekilde yapılabilmektedir. Bunlar; paralel, zıtlıklara yönelik ve makroanalitik karşılaştırmalı tarihsel yöntemdir (Skocpol ve Somers, 1980: 183). Çoğunlukla tarih ve sosyoloji alanlarında kullanılan tarihsel karşılaştırmalı yöntem kültürel çalışmalarda da kullanılmaktadır (Tütüncü ve Ünal, 2019: 81-82). Kültürel miras içerisinde yer alan mutfak ile ilgili olan bu çalışmada karşılaştırmalı yöntem tercih edilmiştir. Çok sayıda birim ile yapılabildiği gibi az sayıda birim ile daha detaylı ve derinlemesine karşılaştırma yapmak da mümkündür (Aydın ve Hanağası, 2017: 82). Tarihsel karşılaştırmalı analiz, verilerin dokümanlardan toplanması ve aralarındaki ilişkiyi anlaşılır olarak sunması amacıyla gerçekleştirilen bir yöntemdir (Neuman, 2013). Tarihte Mezopotamya sınırı içinde kalan Anadolu topraklarında yapılan ekmeklerin günümüzde aynı bölgede coğrafi işaret almış ekmeklerle üretim şekli ve kullanılan araç gereçler bakımından karşılaştırmalı analizini amaçlayan çalışmada doküman tarama yöntemiyle veriler toplanmıştır. Bölgede paralellik seçilirken zamanda farklılıklarla çalışılarak ekmeklerin farklılık ve benzerlikleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Veri toplama yöntemi olarak doküman tarama benimsendiği için etik kurul raporuna gerek duyulmamıştır. Tarihteki uygulamalarla ilgili ulaşılan bilgi ve belgelerin güvenilir ve yeterli olduğu varsayılarak günümüz kayıt sistemi olan coğrafi işaretleme yapılmış örneklerle karşılaştırılması, araştırmanın sınırlılıkları arasında sayılabilir. Nitekim yapılan kazılar, elde edilen bulgular ve döneme ait çıkarımlarla tarihteki ekmek üretimine ait bilgiler oluşturulmaktadır. Coğrafi işaret çalışmaları devam ettiği için bir diğer sınırlılık ise zamansaldır. Araştırmada, 2024 yılına kadar kayıt altına alınan ekmekler incelenmiştir.

6. Bulgular

Coğrafi işaretli ürünler içerisinde tüm işaretli ekmekler, 20 Mayıs-13 Aralık 2024 tarihleri arasında Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Portalı'nda yapılan taramayla listelenmiştir. Türkiye geneli illerde toplamda elli adet ekmeğin coğrafi işaret ile tescillendiği belirlenmiştir. Coğrafi işaretli ekmekler, Tablo 1'de verilmiştir:

	Şehir	Ci Adı		Şehir	Ci Adı
1	Afyonkarahisar	Ak pide	26	Gümüşhane	Kürtün araköy ekmeği
2	Afyonkarahisar	Patatesli ekmek	27	Ankara	Kızılcahamam bazlaması
3	Afyonkarahisar	Afyon Övmesi	28	Malatya	Malatya bilik ekmeği
4	Çorum	Alaca cızlağı	29	Malatya	Malatya ekşili ekmek
5	Manisa	Alaşehir ekmeği	30	Malatya	Malatya açık ekmeği
6	Gaziantep	Kübban ekmeği	31	Malatya	Malatya tandır ekmeği
7	Gaziantep	Tırnaklı pide	32	Malatya	Malatya yağlı ekmeği
8	Malatya	Arapgir peynirli ekmek	33	Malatya	Malatya yufka ekmeği
9	Zonguldak	Bartın Çöven ekmeği	34	Ankara	Mamak kutludüğün ekşi maya
10	Bolu	Patatesli ekmek	35	Ordu	Mesudiye goliti
11	Konya	Cihanbeyli Gömeç ekmeği	36	Mardin	Midyat tandır ekmeği
12	Kastamonu	Daday etli ekmeği	37	Malatya	Polat kınalı ekmek
13	Diyarbakır	Kağırdaklı ekmek	38	Rize	Baston ekmek
14	Diyarbakır	Paşa lavaşı	39	Siirt	Siirt kuru ekmeği
15	Ankara	Elmadağ tandır ekmeği	40	Aydın	Söke peksimeti
16	Kütahya	Emet ekmeği	41	Aydın	Söke tatlı maya ekmeği
17	Erzurum	Erzurum ecem ekmeği	42	Tokat	Tokat ekmeği
18	Aksaray	Gelveri ekmeği	43	Trabzon	Vakfikebir ekmeği
19	Gümüşhane	Gümüşhane ekmeği	44	Sivas	Zara sac ekmeği
20	Erzurum	Hasankale lavaşı	45	Giresun	Çavuşlu ekmeği
21	Trabzon	Hopa hamsili ekmeği	46	İzmir	Ödemiş nohut mayalı ekmek
22	Ankara	Kalecik ekmeği	47	Çankırı	Şabanözü bazlaması
23	Karaman	Karaman mayalı	48	Çankırı	Şabanözü cızlaması
24	Adana	Karataş kıddesi	49	Şanlıurfa	Urfa açık ekmeği
25	Konya	Konya tandır ekmeği	50	Şanlıurfa	Tırnaklı ekmek

Tablo 1. 2024 yılı Türkiye geneli coğrafi işaretli ekmekler

Mezopotamya, Asya kıtasının güneybatı bölgesinde, Dicle ve Fırat nehirlerinin arasında kalan, günümüzde Suriye'nin doğusu, Türkiye Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Irak'ın bir bölümünü içerisine alan bereketli topraklardır (Pulluk, 2022: 9). Türkiye sınırları içerisinde dokuz il, Mezopotamya'da yer almaktadır. Bunlardan Kilis, Batman, Şırnak ve Adıyaman illerine ait coğrafi işaretli ekmek bulunmamaktadır. Şanlıurfa, Diyarbakır ve Gaziantep'te ikiye adet, Mardin ve Siirt'te ise birer adet olmak üzere toplamda sekiz adet ekmek coğrafi işaretlidir.

Anadolu topraklarında Türkiye sınırları içerisinde yer alan illeri ve bu illere ait coğrafi işaretli ekmekleri, Tablo 2’de görmek mümkündür:

Türkiye’de Mezopotamya bölgesi illeri	Cİ sayısı	Cİ Adı	Cİ türü	Ürün özelliği
Gaziantep	1	Antep kübban ekmeği	Mahreç	Taş zeminli fırında üretilen, üretildiği anda sıcak tüketilen, kabardığı için içi boş bir ekmek
	2	Antep tırnaklı pide	Mahreç	Taş fırınlarda pişirilen, tırnakla şekil verilen ve dürüm yapılarak kullanılan bir ekmek
Kilis				
Diyarbakır	3	Diyarbakır kağırdaklı ekmek	Mahreç	Taş zeminli fırınlarda, kuyruk yağının eritilmesiyle kalan bölüm ilavesiyle özel günler için hazırlanan bir ekmek
	4	Diyarbakır paşa lavaşı	Mahreç	Oklava veya merdaneyle açılarak odun ateşinde fırın veya saclarda pişirilen, özellikle kahvaltılarda olmak üzere, tüm öğünlerde tüketilen bir ekmek
Batman				
Mardin	5	Midyat tandır ekmeği	Mahreç	Sorgul buğdayıyla üretilen ve tandırda pişirilen bir ekmek
Adıyaman				
Siirt	6	Siirt kuru ekmeği	Mahreç	Tandırda en az sekiz saat pişirilen, bu süre içinde kuruma oluştuğu için sert ve ıslatılarak tüketebilen, altı ay dayanabilen bir ekmek
Şırnak				
Şanlıurfa	7	Şanlıurfa açık ekmeği	Mahreç	Elle açılarak oval şekil verilen, parmak uçlarıyla çizikler yapılan, sağ tarafı ısıtılmış taş fırınlarda, gür alevle pişirilen bir ekmek
	8	Şanlıurfa tırnaklı ekmek	Mahreç	Taş fırında, elips şeklinde, parmak uçlarıyla şekillendirilerek kabarcıklar oluşması sağlanan bir ekmek

Tablo 2. Mezopotamya illerinde coğrafi işaretli ekmekler

Çıldam (2021: 315), yaptığı çalışmasında; Siirt'te tandır fırınlarının kullanımının devam ettiğini, tandır ekmeğinin imece usulü kadınlar tarafından pişirildiğini ifade etmiştir. Günümüzde devam eden bu geleneğin Eski Mezopotamya'dan beri aynı şekilde yapıldığını söylemek mümkündür. "İğbeys Keek" ismiyle de bilinen Siirt kuru ekmeği tandırda pişirilen 200 derece sıcaklıkta 8 saat bekletilerek kurutulan, ıslatılarak tüketilen ve 6 ay bozulmadan saklanabilen bir ekmektir (Kardeş, 2024: 127). Dürüm yapılarak tüketimi günümüz mutfaklarında uygulanmaktadır. Ekmeğin dürüm yapılarak tüketilebilmesi için ince de olsa kalın da olsa pide olarak isimlendirilen yassı ekmek formunda olması gerekmektedir. Türk kültüründe bazlama, bûskeç, sinçü veya pide olarak bilinen ekmekler bu tür ekmeklerdir ve yufka ekmeğinin türleridir (Kutel, 2013: 43).

Çamur kullanılarak yapılan tandırlarda pişirilen tandır ekmeği Batman'da günümüzde de yapılmaktadır (Pulluk, 2022: 15). Ancak bu ekmeğin de coğrafi işareti henüz alınmamıştır.

Mezopotamya mutfağında üç yüze yakın ekmek üretimini görmek mümkündür. Tablo 3'te bu ekmek türlerinin görüldüğü yerler ve zamanlarıyla ilgili birkaç örnek görülebilmektedir. Yufka, çörek, ıslak ekmek, ballı ekmek, narlı ekmek, mayalı ekmek, mayasız ekmek, buğday ekmeği, arpa ekmeği, somun ekmeği sadece birkaç ekmek örneğidir. Mezopotamya'da yapılan tatlı ekmek örneğinin benzerini Diyarbakır'da görmek mümkündür. Günümüzde dövmeç ismiyle bilinen tatlı ekmek, sadeyağ, pekmez veya şeker ilavesiyle yapılan bir ekmektir (Arslantaş ve Karaçeper, 2023: 1179). Ancak bu ekmeğin coğrafi işareti henüz alınmamıştır.

Dönem ve Medeniyetler	Ekmekler	Kaynak
Sümerler İÖ 4000-2200	*Bazlamaya benzer formda, mayasız ekmekler *Yağda kızarmış pide formunda ekmek *Gevrek, çörek, pide formunda ekmekler	Gürsoy, 2004: 21, 23 Ünsal, 2021. 25-26
Babilliler MÖ 4000 yıllarında MÖ 4300 yıllarında	*Domuz yağı, susam yağı, tereyağı, balık yağı, hayvansal yağlar gibi birçok yağ çeşidiyle ekmekler *Hamur topaklarının tencerede pişirildiği arpa ekmeği *Özel fırınlarda ekmek pişirildiği, * Değirmencilik yapıldığı, *Süt, yağ, meyve veya baharatlarla yapılan ve hayvan veya insan uzvu şeklinde ekmekler	Metli, 2020:77 Kuter, 2013: 43 Bottero, 2005: 74-75
Asurlular	*Keke benzeyen "mutqıtu" *Beyaz bir ekmek türü olan "Qadūtu" *Somun ekmek çeşidi olan "Ninda.ak-li" *Kirrum olarak bilinen kurban ekmeği *Daha çok arpa ve buğday ekmekleri	Florioti, 2018: 32 Şahin, 2002: 80 Metli ve Ulutürk, 2020: 81

Tablo 3. Eski Mezopotamya'da yapılan bazı ekmekler

Tandır pişirme bugün kırsal Anadolu'nun birçok yerinde gelenek ve mirasın ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilir. Türk folklorunda tandırın kırsal yaşamdaki önemi, evlenen genç bir erkek ve kadın arasında taze tandır ekmeğinin paylaşılmasının bir metafor olarak kullanılması gerçeğiyle kanıtlanmıştır. Bu pişirme tekniğinin sadece günümüz geleneklerinde değil

tarihte de derin kökleri vardır. Tandırda ekmek pişirmenin kadimliği, “tandır” kelimesinin kendisinin uzun ve prestijli bir soyağacına sahip olması gerçeğiyle örtüşmektedir. “Tandır”, Arapça ve İbraniceye “tanur” ve daha sonra Türkçeye “tandır” olarak geçen Akadca “tinuru” teriminden türemiştir. Bottero (1985), çivi yazılı kaynaklarda üç yüz kadar ekmek çeşidinin olduğunu belirtmiştir. Tandır ekmeği bugün olduğu gibi eski zamanlarda da hamurun ısıtılmış bir kil silindirin duvarlarına yapıştırılmasıyla pişiriliyordu. Bu düz mayasız tinuru ekmeği muhtemelen Orta Doğu’daki çok sayıda arkeolojik alanda kalıntıları bulunan ortak tandır tarzı fırınlarda hazırlanıyordu. Anadolu’da tandır fırınlarının kalıntılarının her yerde bulunduğu Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde tandırda pişirme, yüksek olasılıkla en yaygın ekmek yapım yöntemi (Parker ve Uzel, 2007: 8). Mezopotamya içerisinde yer alan ülkelerden biri olarak Irak’ta günümüzde bu pişirme şekli devam ettirilmekte, Tandır ekmeği neredeyse tüm evlerde yapılmaktadır (Pulluk, 2022: 16).

Ekmek, Türk kültürü ve dilinde Farsça kökenli olan “nan” olarak adlandırılmış ve kullanılmıştır. Osmanlı Dönemi’nde bu söyleyiş devam etmiş, “nan-ı aziz” ismiyle ekmeğin kutsallığına da vurgu yapılmıştır. Günümüzde Özbek Türkçesinde kullanılan (Kabak, 2013: 588) bu ismin, Mezopotamya ve Anadolu sınırları içerisindeki illerde de kullanıldığı görülmektedir. Orta Asya Türkçesinde güçsüz, nazik veya merhametli anlamlarına gelen “yuwka” kelimesinden gelen ince ekmeklere yufka denmektedir (Çapcıoğlu, 2007: 3). Yufka ekmek; Türkiye genelinde bilinen, birçok ilde de yapılan bir ekmek türüdür. Ancak bu ekmeğin araştırma konusu içerisinde yer alan Mezopotamya illerinde coğrafi işareti alınmış bir örneği bulunmamaktadır.

Ekmek ile ilgili ulaşılabilen tarihî bilgiler ışığında ekmeğin kansız kurban olarak değerlendirildiği görülmektedir. Bir şükran vesilesi olması nedeniyle inanılan Tanrı için kan dökülmesi, insanlık tarihi boyunca kurban ritüeli olarak devam etmiştir. Günümüze gelene değin değişimler yaşasa da hâlâ varlığını sürdürmektedir. Kutsal günlerde ve dinî törenlerde dua etmek, dileğini iletmek veya şükretmek için yapılan yiyecekler kansız kurban olarak isimlendirilmektedir (Kaval ve Taş, 2019: 3789). Ekmek tarih öncesi çağlardan beri kutsal sayılması ve ilk üretimlerden olması nedeniyle tanrılara sunulan kansız kurban örneklerinden biridir.

Eski Mezopotamya Dönemi ve günümüz Mezopotamya illerinde yapılan ekmeklerden örnekler verilmiştir. Bu literatür bilgileri doğrultusunda tarihte yapılan ekmeklerle günümüzde üretimi yapılan ve coğrafi işaret tescili alan ekmek üretim şekillerindeki benzerlik ve farklılıklar, Tablo 4’te verilmiştir:

Mezopotamya üretim şekli	Coğrafi işaret üretim şekli
Daha çok arpa ve buğday ile üretim	Buğday ile üretim
Taş üzerinde ezerek öğütme	Yakın zamana kadar taş değirmenlerde öğütme
Tinuride (tandır) pişirme	Tandır, sac veya fırınlarda pişirme
Toprak kaplarda veya tencerelerde pişirme	Direkt sac veya fırın içinde pişirme
İnce yufka, lavaş, pide formunda	İnce yufka, lavaş, pide yassı formda
Somun, insan uzuvları ve hayvan figürlü formda	Yuvarlak veya elipse benzer formda

Tablo 4. Eski Mezopotamya ve yeni dönem coğrafi işaretli ekmek üretim karşılaştırması

Sonuç ve tartışma

Mutfak kültürünün oluşumunda coğrafyanın etkisi vardır. Bölgede yetişen ürün, iklim yapısı ve bölgenin coğrafi şartlarına göre şekillenen mutfak kültürü bölgenin tarihinden ve bölgeye yapılan göçlerden de etkilenir. Tarihte yaşayan medeniyetlere ait yemekler ve üretim şekilleri, geleceğe taşınabilmektedir. Bu durum, bu yönüyle İbni Haldun'un "Coğrafya, kaderdir." sözünü akla getirmektedir. İnsanlık tarihinde ilk tarımın yapıldığı yerin bereketli hilal olarak isimlendirilmesine neden olan iki nehir arasındaki verimli topraklar, Mezopotamya olarak adlandırılmıştır. Bu anlamda geleceğe zengin bir kültürel miras bırakan bölgede ilk üretilenlerden biri olan buğday, avcılık ve toplayıcılık döneminde besin bulmakta sıkıntı yaşanan dönemlerin kurtarıcısı olmuştur. Zaman geçtikçe geliştirilen ekmek üretimini görebildiğimiz süreçte, yine ellerinde olan, coğrafyanın mümkün kıldığı meyveler, baharatlar, hayvansal yağlar veya ürünler ekmeğin zenginleştirilmesini, farklı türlerde üretimini mümkün kılmıştır. Yapılan kaynak doküman analizi sonrasında Türkiye geneli elli ekmeğin coğrafi işareti alınmıştır. Bu ekmeklerin sekizi, Mezopotamya illeri sınırları içerisinde işaretlenmiştir. Dokuz il, Mezopotamya bölgesinde yer almaktadır. Kilis, Batman, Şırnak ve Adıyaman illerine ait coğrafi işaretli ekmek bulunmamaktadır. Şanlıurfa, Diyarbakır, Gaziantep, Mardin ve Siirt ise coğrafi işaret alan illerdir. Karşılaştırmalı analiz sonucunda Eski Mezopotamya Dönemi'yle aynı bölgede günümüzdeki ekmek üretimi arasındaki benzerlik ve farklılıklar şunlardır:

- ✓ Eski Mezopotamya Dönemi'nde arpa ve buğday ile üretim yapılmaktayken günümüzde coğrafi işaretli ekmeklerin tamamı buğday unuyla yapılmaktadır. Arpayla yapılan ekmeklerden bu süreçte vazgeçilmiş veya arpa unutulmuş olarak ifade edilebilir.
- ✓ Tarihte öğütme işlemi, tahılın iki taş arasında ezilmesi suretiyle yapılmış ve yakın zamana kadar benzer özellik gösteren taş değirmenler kullanılmaya devam etmiştir. Günümüzde teknolojinin imkânları kullanılsa da birçok yerde benzer taş değirmenlerde öğütme işlemi hâlâ yapılmaktadır. Bu durumla ilgili olarak eski araçların ve tekniklerin kullanımının hâlâ devam ettirildiği şeklinde bir çıkarım yapılabilir. Siirt kuru ekmeği ve Midyat tandır ekmeği, bunu kanıtlayan coğrafi işaretli ürünlerdir.
- ✓ Toprağın suyla karıştırılmasıyla elde edilen çamurlarla şekillendirilen fırınlara Eski Mezopotamya'da "tanuri", şimdilerde ise "tandır" denilmektedir. Bu fırınlar değişmiş olsa bile isminin günümüze taşınan bir fırın türü olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.
- ✓ Tandırda pişirilen ekmekler, eskiden olduğu gibi günümüzde de bölgeye özel ekmekler arasında yerini korumaktadır. Aynı pişirme tekniğinin ve pişirme aracının kültürel miras olarak günümüze kadar taşındığı söylenebilir. Diyarbakır Bismil ilçesinde Dicle Nehri batısında bulunan Kenantepe Höyüğü'nde bulunan tandır kalıntıları bunun ispatıdır.
- ✓ Eski Mezopotamya ve günümüzde ailelerin beslenmesi için üretilen ekmekler, kadınlar tarafından yapılmaktadır. Orta Asur mühür baskısındaki resimden anlaşılabileceği üzere tahılın öğütülmesi ve ekmeğin pişirilmesi, kadınlar tarafından yapılmaktadır. Kazılarda tandırların eve bitişik olmayıp ayrı alanlarda görülmesinden hareketle her eve ait bir tandır olmaması ise ortak kullanımını işaret etmektedir. Ekmeğin bir araya gelinerek ortak kullanıma açık fırınlarda yapıldığına dair çıkarımlarda bulunmak mümkündür.

- ✓ Eski Mezopotamya’da kap kullanmaksızın tanuri içinde pişirmeye ilave olarak yine tanuri içerisinde toprak kaplar veya tencereler içerisinde ekmek üretimine dair bilgilere ulaşılrken Türkiye sınırlarındaki Mezopotamya illerinde bu pişirme devam etmektedir. Her ne kadar ekmek üretimlerinde toprak kaplar kullanılmasa da güveç olarak tabir edilen kaplar içerisinde tandırda yemek pişirme devam etmektedir. Aslında bu durum, kap kullanımının ekmek için olmasa bile devam ettiğini düşündürmektedir.
- ✓ Buluntulardan anlaşıldığı üzere eskiden pişirme kalıplarıyla farklı şekillerde (insan uzuvları, hayvan figürleri gibi) ekmek pişirilmesi mümkün olmuştur. Günümüzde ise kalıplarla pişirme yapılmamaktadır. Ancak tırnakla şekillendirme, ortası delik ekmekler gibi şekillendirmelerin yapıldığı bilinmektedir.
- ✓ Eski Mezopotamya’da yapıldığı gibi günümüzde de hem mayalı hem mayasız ekmek yapımı devam etmektedir. Mayasız ekmeğe örnek olarak eski dönemde yapılan tatlı ekmeğin benzerini Diyarbakır’da görmek mümkündür. Bu “dövmeç” ismiyle bilinen, sadeyağ, pekmez veya şeker ilavesiyle yapılan mayasız bir ekmektir. Görüldüğü üzere eskiden olduğu gibi günümüzde de iki türde üretimler devam etmektedir. Ancak coğrafi işaret alınan tüm ekmeklerin mayalı olduğu görülmektedir.
- ✓ Babillerde hayvansal yağların kullanıldığı ekmekler gibi Diyarbakır kağırdaklı ekmeğinin zenginleştirici ürünü, hayvansal yağdır. Bu şekilde ekmeğin zenginleştirildiğine dair örnekler az olmasına rağmen bölgede bu örneği görmeyi Mezopotamya mirası olarak açıklamak yanlış olmayacaktır.

Kadim Mezopotamya özellikle coğrafi konumu sebebiyle pek çok üretime ev sahipliği yaparak büyük bir kültürel mirasın oluşumuna da olanak sağlamıştır. Tüm dünya tarafından kabul edilen, tarihin önemli medeniyetlerini barındıran bu coğrafya, ülke mutfak kültürüne önemli katkılar sağlamıştır. Ekmek, Eski Mezopotamya’da olduğu kadar günümüzde de önemli ve kutsaldır. Üretim şekilleri ve isimlerinde benzerlikler günümüzde de devam etmektedir. Ancak 300 ekmekten bahsedilen Eski Mezopotamya’dan sonra günümüzdeki ekmek sayısının oldukça azaldığı, birçoğuyla ilgili üretimlerin artık yapılmadığı sonucu üzücüdür. Günümüzde yapılan ekmeklerin devam ettirilmesi ve kayıt altına alınması var olanların ve günümüze kadar korunanların unutulmasını engelleyebilir. Ancak zaman içerisinde teknolojinin gelişmesi, kırsal alanlarda genç nüfusun azalması, birçok yiyeceğe ve ekmeğe kolaylıkla ulaşımı sağlayan endüstriyel üretimlerin yaygınlaşması gibi nedenlerle bu kıymetli mirasın eskisi kadar sürdürülmemesi söz konusu olabilir. Bu sebeple kültürün bazı kayıplara uğraması ve unutulmaya yüz tutmaya başlaması gibi tehlikelerle karşılaşılabilir. Özellikle Mezopotamya kültürüne ait tüm yemekler, araçlar ve pişirme teknikleriyle birlikte ekmeğin de coğrafi işaretle kayıt altına alınması elzemdir. Böylece ekmeğin tüm özellikleri, kullanılan malzemeleri, ölçüleri ve üretim şekli kayıt altına alınarak bunların geleceğe miras bırakılması mümkün olabilecektir. Bu çalışmanın ışığında yeni çalışmalar yapılarak özellikle bu bölgede coğrafi işaretlenmesi gereken ürünlere ait bir envanter yapılması farkındalık yaratabilecektir.

Kültürel bir miras olan mutfak kültürünün koruma-kullanma dengesi içerisinde değerlendirilerek tanıtılması da önem arz etmektedir. Nitekim tanınması, unutulmamasını mümkün kılar. Bunun için kayıt altına almak kadar bu mirası konu alan gastronomi rotaları oluşturmak

da etkili olabilecektir. Gastronomi rotaları oluşturulurken Mezopotamya mutfak kültürüne özel eski ve yeni örneklerin çalışıldığı, tarihî bilgilendirmelerin ve canlandırmalarının yapıldığı etkinlikler çekicilik unsuru olabilir. Bölgenin kültür turizmi potansiyelini de artırabilir. Özetle kültürel mirasa sahip çıkılırken bölge kalkınmasına da fayda sağlanabilir.

Araştırma ve yayın etiği beyanı: Bu makale tamamıyla özgün bir araştırma olarak planlanmış, yürütülmüş ve sonuçları ile hazırlanmıştır. Araştırma herhangi bir sempozyum, kongre vb. sunulmamış ya da başka bir dergiye değerlendirilmek üzere gönderilmemiştir. Veri toplama yöntemi olarak doküman tarama benimsendiği için etik kurul raporu gerekmemektedir. Yazar, araştırma sürecinde etik ilkelere ve kurallara uymuştur.

Yazarların katkı düzeyleri: Birinci yazar %100.

Etik komite onayı: Bu çalışma için etik kurul onayı gerekmemektedir.

Finansal destek: Bu araştırma için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

Çıkar çatışması: Bu çalışma ile ilgili herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Research and publication ethics statement: This article was planned, conducted, and prepared as a completely original research project. The research has not been presented at any symposium, congress, etc., nor has it been submitted to another journal for review. Since document scanning was used as the data collection method, an ethics committee report is not required. The author adhered to ethical principles and rules throughout the research process.

Contribution rates of authors to the article: First author %100.

Ethics committee approval: Ethics committee approval is not required for the study.

Support statement (optional): No financial support was received for the study.

Conflict of interest: There is no conflict of interest between the authors of this article.

Kaynakça

- Arsantaş, E. ve İnce Karaçeper, E. (2023). Eski Mezopotamya mutfak kültürünün günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(11), 1163-1188. doi: 10.21325/jotags.2023.1238
- Arlı, M., ve Işık, N. (1994). Türk mutfağındaki geleneksel ekmek çeşitleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın, (14), 1-16.
- Arranz-Otaegui, A., Gonzalez Carretero, L., Ramsey, M. N., Fuller, D. Q., Richter, T. (2018). Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 115(31), 7925-7930. doi:10. 1073/pnas.1801071115
- Atik Gürbüz, İ. (2019). Osmanlı dönemi metinlerinde ekmek ve ekmekle ilgili anlam çerçeveleri, *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 348-376. doi: 10.34083/akaded.650245
- Aydın, K. ve Hanağası, U.B. (2017). Sosyoloji ve siyasal araştırmalarda karşılaştırmalı yöntem. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (33), 57-86.
- Badem, A. ve Fidan, E. (2025). Türkiye'nin coğrafi işaret tescilli ekşi mayalı ekmekleri üzerine bir değerlendirme. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 478-503. doi: 10.11616/asbi.1585814
- Braidwood, R. J. (2008). *Tarih öncesi insanları* (B. Altınok, Çev.) Arkeoloji ve Sanat.

- Bottéro, J. (2005). *Eski Yakındoğu: Sümer'den Kutsal Kitap'a* (A. Kahiloğulları, P. Güzelyürek ve L. Arslan Özcan, Çev.; M. E. Özcan, Haz.) Dost.
- Civelek, A. (2021). Ekmeği yiyecek, suyu içeceksiniz, ipek kumaşa yazılmış bir ömürdür tarih: *Prof. Dr. Serap Yılmaz'a armağan*. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Yayınları.
- Coşkun, İ. (2018). *Geç Hitit, Yeni Asur ve Urartu Uygarlıklarında ziyafet/yemek sahneleri*. [Yayınlanmış doktora tezi] Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı.
- Coşkun, İ. (2022). Yeni Asur Kralı Esarhaddon'un kaygı bozuklukları. *Van İnsani ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 4, 58-73.
- Coşkuner, Y. ve Karababa, E. (2005). Studies on the quality of Turkish flat breads based on blends of triticale and wheat flour. *International Journal of Food Science & Technology*, 40(5), 469-479.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çapcıoğlu, G. (2007). Yufka üretiminde uygulanan farklı proses tekniklerinin ürün kalitesine etkisi [Yayınlanmış yüksek lisans tezi] Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Çetinkaya, N. (2020). *Tarih çağları*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya, (Ed.) Gastronomi ve yiyecek tarihi içinde (s. 44-61) Detay.
- Çirkin, N. U. (2022). Seramik sanatı ve gastronomi disiplini ilişkisi. *Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi Bildiriler Kitabı* içinde (83-125) Paradigma.
- Dönmez, A. ve Kızıl, Ö. (2025). İngiltere, ABD ve Türkiye'de Hazırlanan Öncü Senkronik Tarih Şeridi Örneklerinin Karşılaştırılması. *Gazi Akademik Bakış*, 18(36), 199-214. doi: 10.19060/gav.1719153
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Elgün A., Ertugay Z. (1997). *Tahıl İşleme Teknolojisi*. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 718, Ziraat Fakültesi No: 297, Ders Kitapları Serisi No: 52.
- Erenoğlu, N. (2013). Ekmeğin tarihi ve Hekim Hacı Paşa'nın "Müntahab-ı Şifa" eserinde ekmek bahsi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Dergisi*, Eylül, 51-52.
- Florioti, H. H. D. (2018). Asur sarayında beslenme: *Yeni Asur Devri. Tarih Okulu Dergisi*, 11(34), 25-42. doi: 10.14225/Joh1301
- Goulder, J. (2010). Administrators' bread: An experiment-based re-assessment of the functional and cultural role of the Uruk bevel-rim bowl. *Antiquity*, 84(324), 351-362. doi: 10.1017/S0003598X0006662X
- Gündoğdu, G. (2006). *Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve korunması* [Yayınlanmış yüksek lisans tezi] Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Hukuk Ana Bilim Dalı.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak
- Kabak, T. (2013). Trabzon-Akçaabat'taki geleneksel fırıncılık ve ekmek yapım teknikleri üzerine halk bilimsel bir inceleme (V.Usta, N. Aygün, F. Gedikli, M.S. Atadınç, Ed.) *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu Bildiriler Kitabı* içinde (587-597). Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları. <https://kutuphane.ttk.gov.tr/details?id=582447&materialType=KT&query=G%C3%BCn%2C+Do%C4%9Fan>.
- Kaval, Y. ve Taş, S. (2019). Niyaz: Tunceli'de kansız bir kurban geleneği. *Turkish Studies*, 14(7), 3789-3798. doi: 10.29228/TurkishStudies.39832
- Keskin, Ö. A. (2014). Why Comparative History Education and Study is necessary in a Globalized World. Küreselleşen dünyada karşılaştırmalı tarih eğitimi ve çalışmalarının gerekliliği. *Uluslararası Tarih Eğitimi Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Haziran, Sakarya.
- Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(8), 35-45.

- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum mutfağında tandır: yapılışı, kullanımı ve Doğu Anadolu'daki yeri üzerine Tandir In old Erzurum kitchen: How It is made, used and Its place In *Eastern Anatolia. Sosyal Bilimler Dergisi*, 2.
- Köten, M. ve Ünsal, A. S. (2007). Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin" Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Gıda*, 32(2), 81-85. <https://izlik.org/JA38XN48DS>
- Kurt, M. ve Atıcı, E. (2020). MÖ 2. Binyıl Mezopotamya devlet ve toplum hayatında tahılın yeri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 44, 43-62.
- Kuter, M. (2013). Ekmeğin tarihi. *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Ağustos, 52(615): 41-45. <https://files.tse.org.tr//2025/02/8ag-ustos-2013.pdf>
- Laneri, N., Schwartz, M., Ur, J., d' Agostino, A., Berthon, R., Hald, M. M. ve Marsh, A. (2015). Ritual and Identity in Rural Mesopotamia: Hırbemerdon Tepe and the Upper Tigris River Valley in the Middle Bronze Age, *American Journal of Archaeology*, 119(4), 533-564.
- Levent, H. ve Bilgiçli, N. (2012). Evaluation of physical, chemical and sensory properties of Turkish flat breads (bazlama and yufka) supplemented with lupin, buckwheat and oat flours. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 2(5), 89-95. doi: 10.5923/j.food.20120205.04
- Mandacı, E. (2020). Asurlular'da cenaze ritüelleri ve ölü gömme gelenekleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 49, 65-80.
- Merdol, T. K. (2013). *Ekmeğin tarihçesi*. <https://www.tusaf.org/Eklenti/605,turkan-kutluay--ekmegin-tarihcesi-2013-23-martpdf.pdf?0>
- Metli, M. (2020). *Mezopotamya medeniyetlerinde dini ve kültürel açıdan ekmeğin macerası* [Yayımlanmış yüksek lisans tezi] Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı.
- Metli, M. ve Ulutürk, M. (2020). Ekmek penceresinden Mezopotamya medeniyetinin kültürel ve dini hayatına bakış, *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 4(1), 76-99.
- Miller F. P., Vandome A. F. ve Mcbrewster, J. (2011). *History of bread*. Alphascript Publishing.
- Neuman, W. L. (2013). *Toplumsal araştırma yöntemleri: Nitel ve nicel yaklaşımlar*. (Ö. Sedef, Çev.) 6. Baskı, Yayın Odası.
- Okumuş, H. (2017). Geçmişte ve günümüzde seramiğin kullanım alanları. *Journal of Awareness (JoA)*, 2(3), 1-14.
- Öz, E. (2016). Çivi yazılı kaynaklar ve arkeolojik buluntular ışığında Mezopotamya'da kral sofraları ve şöenler, *Turkish Studies*, 11(1), 113. doi: 10.7827/TurkishStudies
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., Atılı, A. (2016). Buğday genetik kaynaklarından yerel ve kültür çeşitlerine; Türkiye'de buğday ve ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), 218-233. doi: 10.21566/tarbitderg.281346
- Özberk, F. ve Özberk, I. (2021). *Wheat Landraces in Mesopotamia*. In *Wheat Landraces* (pp. 13-34) Springer International Publishing. <https://link.springer.com>
- Öztürk, F. (2018). Ardahan Sulakyurt köyünde toprak pileki kullanımı. *Kalemişi-Türk Sanatları Dergisi*, 6(13), 461-474. https://www.researchgate.net/publication/330196434_TERRA_COTTA_PILEKI_USAGE_IN_ARDAHAN_SULAKYURT_VILLAGE
- Parker, Bradley J. ve M. Uzel, B. (2007). The tradition of tandır cooking in Southeastern Anatolia: An ethnoarchaeological perspective. *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia*, 4, 7-43.
- Pasqualone, A. (2018). Traditional flat breads spread from the Fertile Crescent: Production process and history of baking systems. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 10-19. doi:10.1016/j.jef.2018.02.002
- Postgate, N. (2015). The bread of Aşşur. *Iraq*, 77, 159-172. doi.org/10.1017/irq.2015.14
- Pulluk, E. (2022). Kadim bir mutfak: Mezopotamya. (Y. Oğan, Ed.) *Gastronomi alanında tematik araştırmalar I* içinde (ss.9-19), Çizgi.

- Saggs H.W.F (1965) *Everyday life in Babylonia and Assyria*, (1'nd Ed.) Hippocrene Books.
- Sinclair, T. R. ve Sinclair, C. R. (2010). *Bread, beer and the seeds of change: agriculture's impact on world history*, CABI. https://books.google.com.tr/books/about/Bread_Beer_and_the_Seeds_of_Change.html?id=YFh5XB51JPAC&redir_esc=y
- Skocpol, T. ve Somers, M. (1980). The uses of comperative history in macrosocial inquiry, *Comparative Studies in Society and History*, 22(2), 174-197.
- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu'da mutfak kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342. <https://izlik.org/JA37GA34HY>
- Şahin, H. A. (2002). Kolonî Çağı'nda (M.Ö. 2000-1750) Anadolu'da bulunan Asurlu görevliler. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(12), 69-88.
- Takaoğlu, T. ve Korkut, T. (2019). M.Ö. 9. bin yıl sonunda Girmeler Mağarası, *Doğudan batıya 70. yaşında Serap Yaylı'ya sunulan yazılar*, (A. Erön ve E. Erdan, Eds) Bilgin Kültür Sanat, 485-500.
- Tekin, H. (2015). Yukarı Mezopotamya'nın ilk boyalı çanak-çömlekleri: Hassuna, Samarra ve Halaf: Yeni yorumlar ve yaklaşımlar. Hassuna ve Samarra. *OLBA*, 23, 1-57.
- Tütüncü, G. ve Ünal, N. (2019). Karşılaştırmalı tarih: Doğuşu, gelişimi, metodolojisi ve Türkiye'deki durumu. *Al-Farabi International Journal of Social Sciences*, 3(4), 79-93.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. Ege.
- Uzun, A. ve Uzun, S. (2008). *Taşhaneden Aşhaneye Pileki*, T.C. İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları, 1, Varan, ss. 37-84.
- Ünal, S. (2020). Çağların akışında Anadolu pişmiş toprak kültürü. *USBAD Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, 2(4), 927-956. doi:10.47994/usbad.762639
- Ünsal, A. (2021). *Nimet geldi ekine Türkiye'nin ekmeklerinin öyküsü* (6. bs.). Yapı Kredi.
- Yalansız, N. (2015). Karşılaştırmalı tarih (A. Şimşek, Ed.) *Tarih İçin Metodoloji* içinde (117-121) Pegem Akademi.
- Türkoğlu, Ü. (2019). Deneysel arkeoloji ve kültürel yaşam. İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi, 5(2), 66-74. doi:10.22252/ijca.622375
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm>. (Erişim tarihi: 02.02.2025).
- Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Portalı, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License).