


T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ULUSAL ENVANTER FİŞİ

Unsurun Adı	İnce Ekmek Geleneği: Yufka ve Lavaş	Envanter Numarası	Onay Tarihi
Diğer Adları	Açık Ekmek, İşkefe, İnce Ekmek, Sac Ekmeği, Şebit, Yuka	01.0106	27.02.2015
<p>Yufka ve Lavaş, "oklava" adı verilen araçlarla hamurun açılmasıyla şekillendirilen yuvarlak veya oval biçimli ince ekmek türlerindedir. Her iki ekmek de buğday unundan yapılmaktadır. Genel olarak, yufka yapımında mayasız hamur kullanılırken lavaş hamurunda maya kullanılır. Yapılan hamurdan küçük parçalar alınarak, "beze" adı verilen düzgün şekilli yuvarlak hamurlar el yordamıyla hazırlanır. Bezeler oklava kullanılarak "senit" adı verilen ahşap masalarda açılır. İnce ekmekler, ateş üstüne konulan "sac" adı verilen metal araç üzerinde pişirilebilirken, taş fırınlarda odun ateşinde veya "tandır" adı verilen geleneksel fırınlarda da pişirilir. Pişen ince ekmekler uzun süre kullanmak üzere saklanabilir ve yemeden birkaç saat önce servise hazırlamak için üzerlerine su serpilerek yumuşatılır. İnce ekmek yapımı, kentsel alanlarda lavaş ve yufka fırınlarında ustalar tarafından sürdürülürken, köylerde ve şehirlerde geleneksel olarak özellikle kadınlar tarafından, yardımlaşarak yapılır. Komşuların hep birlikte ince ekmek yapmak için toplandığı bu sosyal dayanışma ortamlarında bireylerin günlük sıkıntıları da dile getirilir ve çareler üretilir. Günlük veya dönemsel ekmek ihtiyacını karşılamak üzere yapımlarının yanında, Ramazan ayında, hasat öncesi, düğün, cenaze ve bayram gibi özel gün ve davetlerde toplu olarak lavaş-yufka yapılır ve yenilir. Örneğin, düğün davetleri, "ekmek atımı" denilen lavaş veya yufkanın her eve dağıtılması ile başlar. Bu yönleriyle gelenek insanları bir araya getiren, dayanışmayı arttıran ve bağları güçlendiren sosyal ve kültürel bir işleve sahiptir. Gelenekle birlikte şekillenen deyiş ve atasözü gibi pek çok sözlü edebiyat ürünü de bulunmaktadır. Geleneğin aktarımı; fırınlarda ve evlerde usta-çırak ve aile ilişkisi içerisinde, üniversiteler ve diğer STK'larca sürdürülen kurs ve derslerle sağlanmaktadır.</p>			
SOKÜM Alanları	Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar, Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler, Sözlü Gelenekler ve Anlatımlar		
Coğrafi Dağılım (Unsur için envanter formu gönderen iller)	Bolu, Konya, Şanlıurfa, Tokat		
İlgili Topluluk, Grup ve Bireyler (Unsurla ilgili bilgisi ve koruma faaliyeti bulunanlar)	Ankara'da 21 Ocak 2015 tarihinde düzenlenen toplantıda unsurun ulusal envantere kaydıyla ilgili bilgisine başvuru kuruluşlar: Sarıkeçililer Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği, Türkiye Fırıncılar Federasyonu, Folklor Araştırmacıları Vakfı, Karaağalılar Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği		


ASLI GİBİ



Onaylayan
Şehriban ONAY
SOKÜM Daire Başkanı V.

Hazırlayan
Döndü AKÇAY ODABAŞI
Ulusal Envanterler Şube Müdürü

REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM
GENERAL DIRECTORATE OF RESEARCH AND TRAINING
THE FORM OF ICH NATIONAL INVENTORY OF TURKEY

Name of the Element	Flatbread Tradition: Yufka and Lavash	Inventory Number	Date of Approval
Other Names of the Element	Açık Ekmek, İşkefe, İnce Ekmek, Sac Ekmeği, Şebit, Yuka	01.0106	27.02.2015
<p>Lavaş and yufka are varieties of round- or oval-shaped flatbreads that take shape by rolling dough by hand or using a dough roller, called "oklava". Both types of bread are made from wheat; in general, lavaş is made from leavened dough, while yufka is made from unleavened dough. After the dough is prepared, small pieces of it are taken and these pieces are given a smooth and an oval shape called as "beze" by hands. "Beze"s are rolled thin on a wooden board known as "senit" by using oklava. It is possible to cook flatbreads over the fire on the "sac", the metal in the form of thin oval sheets or in the stone ovens or in the traditional ovens called as "tandır". Cooked flatbreads can be kept in order to use them in the long term, and, they are softened through sprinkling water over them in order to prepare them for service a few times before eating. Flatbread making is maintained by the masters in lavaş and yufka ovens in the urban areas. Also, these breads are made traditionally in cooperation of people, especially by women in the villages and towns. In these meetings of social solidarity where the neighbors gathered in order to make thin breads all together, daily individual problems are also expressed and solutions to them are found. Besides making them for daily or periodic food needs, lavaş-yufka are made and consumed on special days, occasions and invitations such as the month of Ramadan, holidays, weddings and funerals. Wedding invitations, for instance, involve the distributing lavaş-yufka to every house in the neighbourhood, as part of a tradition locally known as "bread throwing." In these respects, this element serves a social and cultural role by drawing people together, increasing their solidarity and reinforcing their social ties. There are also several oral literary expressions like proverbs developed around the tradition. Transmission of the element is maintained both through master-apprenticeship and parent-child relationship in the ovens and the houses and through courses held by universities and NGOs.</p>			
ICH DOMAIN(S)	Knowledge and Practices Concerning Nature and the Universe, Social Practices, Rituals and Festive Events, Oral Traditions and Expressions		
Geographical distribution (Cities submitted inventory form for the element)	Bolu, Konya, Şanlıurfa, Tokat		
Related communities, group and individuals consulted (those provided evidence for safeguarding the element)	Related groups that were consulted for the national inventory of the element in the meeting held on 21st January 2015 in Ankara are: Sarıkeçililer Association of Cooperation and Solidarity, Turkish Bakers Federation, Folklore Researchers Association, Karaağaçlar Association of Culture Solidarity and Cooperation.		



Confirming Authority

Şehriban ONAY
Head of Department of the ICH

Prepared by

Döndü AKÇAY ODABAŞI
Branch Manager of National Inventories