

Session 2006

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

SPÉCIALITÉS INDUSTRIELLES

ÉPREUVE ÉCRITE DE LANGUE VIVANTE

TURC

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

L'utilisation d'un dictionnaire n'est pas autorisée.

Orta Asya Türkçesinde 'teğirmen' denirdi değirmene. Yuvarlaklaşan , çemberleşen, dönen, dolaşan anlamına gelen 'teğne' sözcüğünden türetilmişti. Tahıl tanelerinden ekmek yapabilmek için, önce onları öğütmek gerekti. Hafif kavrulmuş tahıl tanelerini taş üzerinde bir taşla ezmek ya da taş bir havanın (dibek) içine atıp, bir tokmakla kırıp ezmek zor bir iş değil. Gelgelelim, bu yolla elde edilen un oldukça kabaydı. Üstelik, ekmek sadece bir aileyi değil, daha geniş kitleleri ilgilendirdiği için, unun daha çok miktarlarda ve daha iyi bir biçimde üretilmesi gerekiyordu. Taneleri taş havanla üstten alta, yukarıdan aşağıya ezme ve öğütme tekniğinin yerini giderek, düz bir taban taşının üzerinde gene yassı bir taşla, ancak ileri geri, sağdan sola sürterek öğütme yöntemi bulundu. Başka bir deyişle, eski havanın tabanı düzleşiyor, tokmak ise taneler üzerinde ileri geri hareket eden yassı taşa dönüşüyordu. Elde edilen un ise taşın ucundaki bir delikte toplanıyordu.

İnsanlar düşündüler ve sonunda taş üzerinde taşla tane sürtmeyi daha da kolaylaştıran bazı değişiklikler yaptılar. İleri geri tek hareketin daha kolayının dönen yuvarlak hareket olduğu açıldı : önce üst üste iki yuvarlak değirmen taşının ortalarından geçen bir mille¹⁾ sabitleştirilip, üstteki taşın üzerindeki yan deliğe yerleştirilen bir çubukla hareket ettirilmesiyle işleyen döner el değirmeni icat edildi. Aradan bir zaman geçti, taban taşı kırık koni²⁾ gibi oldu ve altı ona göre içbükeyleşen³⁾ üst taşın ağızı daha da genişledi, buğday daha kolay akıtıldı. Üstelik taş hem daha çabuk döndü hem de onu döndürmek daha az yorucu hale geldi. Hele bir de taşın üzerine yivler⁴⁾, yani ince oluklar açıldığında kesiciliği arttı, un ince öğütülebildi. Yunanlıların ilkel 'eşek değirmeni' böyle doğdu.

Erken klasik çağların başından günümüze Orta Asya'da, Anadolu'da, Doğu Akdeniz'de bu tür el değirmenlerine hep rastlandı. Romalılar bu el değirmenini daha da büyüttüler, daha hızlandırdılar. Değirmen taşlarını kölelere çevirttiler; ya da eşek, at gibi hayvan gücüyle döndürdüler. Yetmedi, çapı⁵⁾ giderek artan, taşları çeviren tekerleği harekete geçirmek için, bu değirmenlerden çok daha güçlü su değirmenleri icat edildi. Değirmen taşları daha büyüdü ve düzleşti, un da daha ince öğütülebildi. Su mu yok ? Rüzgâr vardı. Rüzgâr alan tepelerde kurulan yel değirmenleri de M.S. 1000'lerde manzaraya eklendi. Haçlı seferleri sırasında Avrupalılar Orta Doğululara yel değirmenlerinden söz etmiş olacaklar. O güne dek sadece hayvan ve su gücü ile işletilen değirmenleri bilen Suriye ve Filistinliler de suyun az, rüzgârın ise çok olduğu yerlerde bu değirmenleri kuracaklar, bu bilgiler daha sonra gene Haçlılar aracılığı ile küçük Asya'ya ulaşacaktı.

Geçmişten günümüze tüm değirmen tipleri kullanıldı Anadolu'da. Afyon'da, Denizli ve Kütahya'da sürtmeli el değirmenleri bugün bile kullanılıyor : Haşhaş tohumlarını ezmek için. Ege, Karadeniz ve Doğu Anadolu'da ortası milli el değirmenleri dağ köylerinde işe yarıyor. Atla, eşekle, akan su ile ya da insan gücüyle döndürülen dikey taşlı değirmenler buğdaydan çok bulgur kırmada köylü ailelerin gereksinimini karşılıyor. Hâlâ çalıştırılan su değirmenleri de var, ama çoğu terk edilmiş durumda.

Değirmen taşlarının kalitesi de çok önemliydi. Ege bölgesindeki değirmenlerde kullanılan taşların en makbulü Foça taşından yapılmış olanıydı. Foça taşından yapılan altı üstlü değirmen taşları kızışmaz, 'unu yakmaz'mış. İşin ilginç yanı, Giresun'da değirmendeki değirmen taşları İzmir Foça'dan özel gelirmiş. İnce çekilen mısır unu ekmeklik olur; kalın çekilen ise hayvanları beslemede kullanılır. Eskinin değirmenlerinde öğütülen buğday nasıldı? Bir kere, kepeği üzerinde kalıyordu. Onun için boy boy elekten geçirilerek inceltiliyordu. Sonuçta, günümüzdeki gibi bembeyaz undan söz edilemezdi. Ne var ki, bu undan yapılan ekmekler hem doyurucu hem de lezzetliydi. Makal, *Bizim Köy*'de boşuna yazmamıştı : 'Şehir ekmeğinin bir saat yattığı karında bu beş saat yatar. Öyle olmasa ekmek dayanır mı bize?'

Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine*

- 1) axe
- 2) cône
- 3) concave
- 4) rainure, raie
- 5) diamètre

I. COMPRÉHENSION (12 points)

1. Énumérez les différents types de moulin cités dans le texte (1 point)
2. Quelle est l'énergie qui actionne le : "yel değirmeni" ? (0,5 point)
3. Citez d'autres sortes de moulins que ceux mentionnés dans le texte ? (au moins 2 (0,5 point)
4. Quel est le sens du mot moulin donné dans le texte ? (1 point)
5. Quelles sont les modifications survenues en Syrie et en Palestine ? (1 point)
6. Quels sont les types de moulins qui ont été utilisés en Turquie ? (1 point)
7. D'où venaient la pierre des meules utilisées en Turquie ? Pourquoi ? (1,5 point)
8. Quels sont les pays et les peuples cités dans le texte ? (1,5 point)
9. Comment a-t-on pu obtenir une farine fine ? (1 point)
10. Traduisez en français le paragraphe suivant : "Erken klasik çağların başından günümüze Orta Asya'da, Anadolu'da, Doğu Akdeniz'de bu tür el değirmenlerine hep rastlandı. Romalılar bu el değirmenini daha da büyüttüler, daha hızlandırdılar. Değirmen taşlarını kölelere çevirttiler; ya da eşek, at gibi hayvan gücüyle döndürdüler. Yetmedi, çapı giderek artan, taşları çeviren tekerleği harekete geçirmek için, bu değirmenlerden çok daha güçlü su değirmenleri icat edildi." (3 points)

II. EXPRESSION (8 points)

1. Sizin için şu cümlelerin anlamı nedir : 'Şehir ekmeğinin bir saat yattığı karında bu beş saat yatar. Öyle olmasa ekmeğin dayanır mı bize?' Aynı fikirde misiniz ? (2 satır) (2 points)
2. Aşağıdaki cümlelerdeki eylemleri şimdiki zamana yeniden yazınız (présent progressif)
"İnsanlar düşündüler ve sonunda taş üzerinde taşla tane sürtmeyi daha da kolaylaştıran bazı değişiklikler yaptılar. Aradan bir zaman geçti, taban taşı kırık koni gibi oldu ve altı ona göre içbükeyleşen üst taşın ağzı daha da genişledi, buğday daha kolay akıtıldı. Üstelik taş hem daha çabuk döndü hem de onu döndürmek daha az yorucu hale geldi." (2 points)
3. Organik yemekler (bio) veya içecekler hakkında neler düşünüyorsunuz ? Onları yiyip içiyor musunuz ? Sizce sağlık için faydası var mıdır ? (10 satır) (4 points)