



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEĞİN TARİHİ

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

Ekmeğin tarihine göz attığımızda medeniyetlerin tarihi kadar eski olduğunu görürüz. Ekmek, insanoğlunun bilinen en eski, en temel ve önemli gıda maddesidir. Kabul gören en eski hikayeye göre, ateşin bulunuşunun ardından ilk insanlar su ile ıslatılmış ve kendi haline bırakılmış buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini görmüşler ve gözenekli kütleyi sıcak taşlar üzerinde pişirdikleri zaman lezzetinin iyi olduğu ortaya çıkmıştır.

Ekmeğin tarihi kuşkusuz yabani buğday ve arpanın tarihi ile başlar. Buğday günümüzde dünya nüfusunun yüzde 35'inin geçim kaynağıdır. Kenneth F.Kiple'nin Gezgin Şöleni Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkmış olan Gezgin Şöleni kitabında buğdayın kökeninin yabani ataları kızıl buğday ve gemik olduğundan söz ediyor ve insanlarca ilk kez güneybatı Asya'da kullanıldığını söylüyor. Burada yabani tahıl hasat eden Natufi yani Neolitik dönem öncesi yiyecek arayıcılarına ait alanlarda, ocaklar, öğütme taşları ve hatta yiyecek depolama çukurları olduğunu sözlerine ekliyor.

İnsanoğlu bu uzun süreçte doğanın güç koşulları içinde gelişimini sürdürürken önce etobur bir yaşam sürdürdü. Yabani hayvan avcılığından sağladığı besinler temel besin kaynaklarıydı. Avcılık konusunda çaresiz kaldığı dönemlerde ise besin kaynakları meyveler ve bitki kökleri oldu. Paleolitik çağın son dönemlerinde, dünya iklimi yumuşamaya başladı.

Buzullar eridi. Yine avcılık devam ediyor, balıkçılıkla da çeşitleniyordu. Bu iklim koşullarının iyileşmesi bazı bölgelerde yabani buğday ve arpa oluşumu için ortam yaratmıştı. Afrika'nın doğusu, Yukarı Mezopotamya, İran ve Batı Asya'da böyle bir ılıman koşul vardı.

Havanın ılıman bir hal alması ile birlikte temel besin olan av hayvanlarının yakalanıp, pişirilip yenmesi ve sonra yine aynı çarkın dönmesi sıkıntılar yaratmaya başladı. Bu da beraberinde hayvan yetiştiriciliğinin ilk adımlarının atılmasını getirdi. Artık o dönemlerde hayvanlar yakalanmaya, çitlerle çevrili bölgelerde tutulmaya başladı. Bu süreçte hayvanları çiftleşmesi ve yavrusunu yeni et stoklarının doğmasını getirdi. Böylece çoban toplulukları adı verilen gruplar doğdu.

Süreç böyle devam ederken hayvancılık beraberinde M.Ö. 9000-5500 yıllarını kapsayan Neolitik Çağ adını da verdiğimiz Cilalı Taş Devri, tarımın ilk adımlarının atıldığı dönemi kapsar. Yabani buğday M.Ö. 9000 yılları öncesinde küçük kızıl buğday ve gemik (bir çeşit buğday), bir biçimde ehlileşirken, Şeria vadisinde Ceriko'da ve Şam'ın hemen güneydoğusuna düşen Tell Esved'de ekilip biçilmeye başlandı. Bu beraberinde tarım ekonomisinin doğmasının temelini oluşturdu ve buğday birkaç kuşak içinde ehlileşti. Bu süreçte tek bir avcı toplayıcının geçimi için 2000 dönümlük tarlaya gerek vardı. Halbuki günümüzde böyle bir alandan 5000 kişinin ihtiyacı karşılanabiliyor.

Artun Ünsal, Nimet Geldi Ekine kitabında özellikle Anadolu'da Diyarbakır Çayırönü (M.Ö.7000), Konya Çatalhöyük (M.Ö. 6800-5700), Burdur Hacılar (M.Ö. 6750-6500) kazılarında ortaya çıkan kömürleşmiş buğday taneleri, hayvan boynuzuna çakmak taşı kakırılmış oraklar, öğütme taşları ve hububat saklama çukurlarına dikkat çeker.

Cilalı Taş Devrinde Kestane, Meşe Palamudu gibi bazı bitkisel ürünlerin ezilip suyla karıştırdıktan sonra elde edilen hamurun, kızgın taşlar üzerinde ya da kül içerisinde pişirilerek yendiği de bilinmektedir.

Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiye göre MÖ. 4000 yıllarında Babilliler özel fırınlarda ekmeği pişirmeyi biliyorlardı. Yine MÖ. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği, yapılan kazılarla elde edilen bulgulardan anlaşılmaktadır.

MÖ. 2600 yıllarında Eski Mısırlılar, buğday unu ve su karışımından elde edilen hamura maya kattıklarında ekmeğin daha yumuşak, daha kabarık olduğunun farkına vardılar. Çeşitli sınıflardan oluşan Mısır halkı ekmeği uzun zamandan beri bilmekteydi. Ancak mayanın tesadüfen bulunmasının ardından beyaz ekmeğin soyluların ve sarayın simgesi haline geldi. Zenginlerin ve soyluların rağbet ettiği bu mayalı ekmeğin o kadar değer kazandı ki, Eski Mısır'da bu ekmeğin para yerine bile kullanılmaya başlandı. Ekmeğin Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi isimli çalışmada Prof. Dr. Ayşe Baysal ve Uz. Dyt. Nuriye Över'in belirttiğine göre; Mısır'da bulunan fosillerin diş yapıları, bu insanların kepekli, kalın kabuklu ekmeğin çiğnediklerini işaretlemektedir. 1991 yılında Mısır'da yapılan Giza Piramidi kazılarında M.Ö. 2575-2134 yılları arasında tarihlendirilen piramidin yapımında çalışan işçilerin ekmeğin yapımı için kullandıkları fırınlar bulunmuştur. Bunun dışında Mısırlıların mezar hediyelerinden biri olarak ekmeğin görülmektedir.

Sümerlerin beslenmesinde arpa ekmeğinin önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Mısır'lılardan ve Yahudi'lerden fırıncılık sanatını öğrenen Yunanlılar, Doğulular'ın kine benzer ekmeğin yapmağa başlamışlardır. Romalılar pişmiş buğday sistemini uzun süre koruduktan sonra M.Ö. 600 yılında Yunanlılardan ekmeğin yapmayı öğrenmişlerdir. Yunanlılar ve Romalılar tarafından çok önceden beri bilinmekte olan bira mayasının geleneksel ekmeğin mayasına katılması ile daha yumuşak ve lezzetli ekmeğin elde edilmiştir. Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılan mayalı ekmeğin, son asırlarda hemen bütün dünyada sofralarda yerini almıştır.

Ticari fırınların yapılmaya başlandığı M.Ö. 500 yılından sonra ekmeğin kabarması için bazı karışımlardan istifa

edilmeye başlandığı anlaşılmaktadır. Bunlardan bir tanesi şıraya karıştırılmış darıdan yapılan ve uzun zaman saklanabilen bir karışımdı. Bir diğeri buğday kırmacı ile beyaz şıradan yoğurulan ve üç gün kadar bekletilen bir hamur maya olarak kullanılmaktaydı. Fırıncılar yıllar boyu ekmeği kabartmak için fermantasyona bağlı kaldılar ve bir önceki hamurdan alınan hamurla aşı yapılarak kullanılan ekşi hamur metodu , gün geçtikçe özelliğini yitirmekle birlikte bazı bölgelerde halen uygulanmaktadır.

M.Ö. 312 yılında Roma'da 254 fırın vardı ve ürün gramajı ve fiyat kanunlarla belirlenmekteydi. Kentlere olan göç nedeniyle buralarda yoğunlaşan nüfus ile birlikte ev ekmeği de yerini giderek fırın ekmeğine bıraktı.

Türkler'de genelde ekmeğin yerleşik düzene geçmeden önceki göçebe dönemde altında ekmeğin yanına saçta mayasız ekmeğin yapıldığı ve buna yufka veya lavaş denirdi. Bunlar uzun süre dayanan ekmeğlerdi. Çünkü, 7, 8 kat yufka üst üste konulup, dürüm haline getirildiğinde sadece dışarıda kalan kısım kurur diğerleri taze kalırdı.

Türkler'de ekmeğin konusu Bahaeddin Ögel'in Kültür Bakanlığı Yayını olan Türk Kültür Tarihi'ne Giriş isimli kitabında şöyle özetleniyor: "Bir ekmeğin dürüm yapılabilmesi için kalın bile olsa onun hiç olmazsa yufka biçiminde olması gerekmektedir. Böyle bir dürüm yapılabilmesi için ekmeğin ince veya kalın pide olması gereklidir. Türkler'in bazlama, bûskeç, sinçü, pide gibi adlar verdikleri ekmeğin çeşitleri, böyle yufka şeklindeki ekmeğlerdendir."

Sula Bozic'in Tarih Vakfı Yurt Yayınları'ndan çıkan, İstanbul Lezzeti, isimli kitabında tarihçi Cyril Mango'nun Bizans isimli kitabına dayanarak Bizans dönemindeki İstanbul'da ekmeğin şöyle alıntılanmaktadır: "Trakya'dan gelen buğdayın Konstantinopolis'in ihtiyacını karşılayamadığını, İmparator Büyük Konstantinos (306-337) devrinden beri, başkent halkının Mısır'dan gelen buğdayla beslendiğini belirtir. Mısır'ın yıllık buğday üretimi İskenderiye buğday ambarlarında depolanır, "mutlu-bereketli yük" deniz yoluyla Tenedos'a (Bozcaada) getirilir ve oradaki depolara boşaltılırdı. Mısır'dan gelen buğdayın yetersiz olduğu dönemlerde, yönetim halkın aç kalmaması için önlem almak zorundaydı.

Un kıtlığı kimi zaman kanlı ayaklanmalara zemin hazırladığından, imparatorlar halkın günlük ekmeğini karşılamaya öncelik tanırırdı. Sula Bozic, İstanbul Lezzeti'nde ayrıca şunları da söylüyor: "Ekmeğin Bizans halkının temel gıdasıydı. Başkent fırınlarında çeşitli ekmeğler üretilirdi.

12. ile 13. yüzyıllar arasında yaşayan Konstantinopolisli ünlü halk şairi Fakir Prodromos'un şiirlerinde belirtildiği gibi, has buğday unundan imal edilen kathamartos (temiz ekmeğin) zenginler tarafından tüketilirdi. Geniş halk yığınlarını besleyen ikinci sınıf tis ptohias (yoksulların ekmeği) buğday, arpa, çavdar unlarının karışımından yapılırdı. Bizans ekmeğin fırınları topluca "Alti Milion" bölgesinde bulunuyordu.

Buğday, Osmanlı döneminde de devlet tekelinde olmaya devam etti. İstanbul'un günlük ekmeğin ihtiyacı için gerekli buğday, un vs. temini, devletin en önemli işlerindendi. Buğday devlete ait ambarlarda depolanır, satış fiyatı devlet tarafından saptanırdı. Un emini Un Kapanı'ndaydı. İmaretler, ulema, kışlalar ve kent fırınları için gerekli un buradan temin edilirdi. Eremya Çelebi Kömürçüyan ise , 17. yüzyılda İstanbul Tarihi adlı kitabında şu bilgileri vermektedir: "...Kırım, Kefe, Varna, Köstence, Burgaz'dan buğday yüklü gemiler, yüklerini Un Kapanı rıhtımında boşaltırlar ... İskeleye darı, arpa ve buğday yığınlarıyla doludur ... 110 kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Hepsisi de Ermeni olan ekmeğin ustaları pazar ve cumadan başka, her gün erkenden loncada hazır bulunurlar. Çörek, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimet, Halep ve Şam böreği, gözleme, francala için gerekli un buradan alınır ... Binlik konaklar, eski ve yeni padişah sarayları için yapılan has ekmeğin buğdayı dışında ekmeğin buradan temin edilir.

Evliya Çelebi, dönemindeki ekmeğin esnafını 999 dükkân ve 10.000 nefer olarak kaydeder ve en has francala ekmeğinin Galata ile Tophane fırınlarında yapıldığını aktarır. Yeniçerilerin ekmeği Şehzade Camii karşısında, yeniçeri kışlası ile acemi oğlanları kışlası arasında bulunan büyük fırında pişerdi ve bu ekmeğe "tavın" denirdi. Siyah renkli ve lezzetli olan bu ekmeğe halk arasında "fodla" denirdi. Evliya Çelebi'ye göre bu fırında 300 nefer çalışırdı. Askere ekmeğin temin edenlere 1863 yılına kadar Ekmeğin başı denirdi."

Ayrıca İsmail Tokalak da, Bizans Osmanlı Sentezi isimli önemli çalışmasında Bizans ve Osmanlı'da ortak yemek kültürü bölümünde, Bizans'ın ekmeğin temel klasik gıdası olduğunu belirtiyor ve şöyle devam ediyor: "Ekmeğin kelimesi Yunanca anlamı alfabesinin ilk harfi olan a ile başlayan "artos" kelimesidir.

Bizans'ta ekmeğin şehrin valisi ve belediye başkanı görevindeki Eparkh'in (Epaharkos) nizamnamesi doğrultusunda üretilir. Bir dönem orada insanlara ücretsiz ekmeğin dağıtılırdı.

Ayrıca yine Bizans'ta ekmeğin almaya gücü yetmeyenler için halka biçimindeki boukellaton ve kalınca dilimlenmiş arpa ekmeği paximad (peksimet) kullanılırdı. İmparator I.Iustinianos (527-565) sırt çantasında paximadia taşımış. Buna Venedik'te pasimata, Arapça başmat veya baksimat, Hırvatça peksimet ve Romence pesmetten denirdi. Türkler peksimeti iki kere pişirerek suyunu almış galeta ve peksimet şekline dönüştürerek daha uzun süre dayanmasını sağlamıştır. I.Dünya Savaşı'nda ve Kurtuluş Savaşı'nda Türk askerlerinin temel gıdası, peksimet olmuş, suya batırılarak yumuşatılmış ve öyle yenmiştir.

Pide ise 15. ve 16. Yüzyılda İstanbul'da yaygın biçimde tüketilen yassı biçimdeki ekmeğin anlamına gelen pide ve foduladan gelmektedir. Bu sözcüklerin ortaçağ Yunancası'ndaki karşılıkları pitta ve küçük hali olan pituladan gelir. Daha sonra Ramazan ayının vazgeçilmesi olan pidemize dönüşmüştür. Osmanlı sarayında ise saray ekmeği has ekmeğin diye anılır ve has fırın adı verilen fırınlarda pişirilirdi.

Halkın kullandığı ekmeğin ise harcı denirdi.

19. yy. da Hollanda'da buğday temeline dayanan maya bulunmuş ve kullanılmaya başlanılmıştır.

Orta ve diğer Avrupa ülkelerine ekmeğin daha sonraları güneyden yayılmıştır. Avrupalılar buğdaydan önce çavdar gibi diğer tahıl ürünlerini kullanmışlar, ancak 15. yüzyılda buğdaydan beyaz ekmeğin yapımına başlamışlardır.

Mikroorganizmaların ve mayanın aktif olarak bilinmesinden (19. yüzyıl) sonra ekmeğin üretimi sanayi dalı haline gelmiştir. Yüzyılımızın ikinci yarısına yaklaşırken artık ekmeğin yapımında modern tekniklerin ortaya çıktığı ve makineleşmenin başladığı görülmektedir. Bir anlamda bu süre içerisinde ekmeğin sektörünün hızla sanayileştiği söylenebilir.

Özellikle A.B.D.'de başlayan makineleşme giderek gelişmiş ve diğer ülkeler de bunu izlemişlerdir. Bir yandan da ekmeğin tadının ayrıntılarına girildiği, böylece tüketiciye bol çeşit sunulmağa başlandığı görülmektedir.

Ülkemizde de dünyadaki bu gelişime 1975 yılından sonra büyük önem verilmiş ve Ankara, İstanbul, Eskişehir,

İzmir, Bursa ve Antalya gibi illerde çeşitli tipte ekme k üretimine başlanmıştır. Bugün artık makineleşmiş işletmelerin giderek arttığı ve modern teknikler kullanılarak ekme k imalatı yapıldığı görülmektedir.

