



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKMEĞİN TARİHÇESİ

Ekmeğin tarihi, medeniyetlerin tarihi kadar eskidir. Ekmek, insanoğlunun bilinen en eski ve önemli gıda maddesidir. Genel kabule göre, ilk insanlar su ile ıslatılmış ve kendi haline bırakılmış buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini görmüşler ve gözenekli kütleyi sıcak taşlar üzerinde pişirdikleri zaman tat ve lezzetinin iyi olduğunu anlamışlardır. Cıvalı Taş Devri'nde (Neolitik Çağ) kestane, meşe palamudu gibi bazı bitkisel ürünlerin ezilip suyla karıştırıldıktan sonra elde edilen hamurun, kızgın taşlar üzerinde ya da kül içerisinde pişirilerek yendiği de bilinmektedir.

Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiye göre MÖ 4000 yıllarında Babililer 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 mayalı ekmeğin o kadar değer kazandı ki, Eski Mısır'da bu ekmeğin para yerine bile kullanılmaya başlandı. Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılan mayalı ekmeğin, son asırlarda hemen hemen bütün dünyada sofralardaki yerini aldı.

Ekmeğin daha sonra orta ve diğer Avrupa ülkelerine 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 kolu haline gelmiştir. Yeryüzünde en fazla ekmeğin tüketen toplumların başında Türkiye gelmektedir.

Yurdumuzda yaygın olarak buğday unundan ve mayalanmış hamurdan üretilen ekmeğin tüketilmektedir. Ancak kısıtlı da olsa bölgelere göre mısır, yulaf, çavdar ve benzeri tahıllardan da ekmeğin üretilmektedir. Ekmeğin, bir emek ürünü, alın teri simgesi ve Allah'ın kullarına nimeti olarak hemen bütün dinlerde övülmüş ve kutsal sayılmıştır. İslam dininde de ekmeğin çok değer verilen gıdaların başında gelmektedir.

Hıristiyanlık ve Musevilikte olduğu gibi İslam kültüründe de ekmeğin özel bir yeri vardır. Ekmeğin özel bir yer tuttuğu kültürlerde fırıncılık da önemli bir yer tutmaktadır. Bizim inancımıza göre, Cebrail (AS), Hz.

Adem'e (AS) unu öğretmek için ekmeğin yapmayı öğretmiştir. Bu nedenle de fırıncılar Hz. Adem'i (AS) "PİR" olarak kabul ederler. İslam Peygamberi Hz. Muhammed (SAV) devrinde Medine'de yaşayan Amr Bin Ümran'ı da ikinci "PİR" olarak sayarlar.