



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK

THY Skylife

Türkler için olmazsa olmaz bir besindir ekmek. Türklerin ekmekle olan ilişkisi, dünya tarihinde yer aldıkları her sahnede, farklı boyutlarda günümüze kadar sürmüştür. Bu ilişki, kuşkusuz gelecekte de Türklerin hem maddi hem manevi kültüründe devam edecektir.

Zaman içinde tahılları beslenme kaynaklarına katan atalarımız aynı zamanda yıl boyunca gıdalarını saklama fırsatını yakalamışlardır. Bu süreç, insanlığı dünya tarihinde en önemli besin kaynağını oluşturacak olan ekmeğin icadına doğru götürecektir.

Özellikle buğday ununun mayalanarak sanki bir sihir marifetiymiş gibi iki katı hacme ulaşması, eski çağ insanları bir mucize olarak görmüştür. Zira o zamana kadar hem besleyecek hem doyuracak hem de kendi kendine çoğalacak bir besin kaynağını keşfetmişlerdir. Gerek çok gerekse tek tanrılı dinler döneminde insanlar tarafından kutsal bir değer olarak kabul edilen ekmek, İslamiyet, Hıristiyanlık ve Yahudilik dinlerinde kutsallığını korumaya devam etmiştir.

Türkler'de hububat kullanımı

Zorlu bir coğrafyada her an göçe hazır bir durumda yaşamının getirdiği şartlar içinde hububatin muhafazası ve taşınabilmesi, ister istemez bu ürünün Asya bozkırlarındaki ticaretle çok geniş bir pazara ulaşmasını sağlamıştır. Hububatin yanında kurutulmuş sebze ve meyvelerin de uzun süre muhafazası ve taşınabilirliği bu yiyeceklerin ticaretinin erken devirlerde başlamasını sağlamıştır.

Önceleri uzun süre bozkırlarda hububata pek sık rastlanılmadığı ve Türklerin normal yaşamlarında bu ürünün önemli bir rol oynamadığı düşünülmektedir. Ancak İsa'dan sonraki ilk yüzyıllarda Çin ile olan ilişkileri geliştikçe, özellikle Göktürkler döneminde ve Türklerin İpek Yolu'nu egemenlikleri altına aldığı altıncı yüzyılda, hububat kullanımı Türkler arasında da yaygınlaşmıştır.

Kaşgarlı Mahmut, yağda kızartılmış hububat olan kavut'un, loğusalıkta kadınlara verildiğini yazmaktadır. Bu sözcükler arasında Türkiye'den Çin'in Türkçe konuşulan bölgelerine kadar kullanılan ekmeği veya etmeği sözcüğünün yanı sıra, gözleme, küdde pişirilen bir çeşit ekmek olan kömeç, yuvarlak ekmek olan tokaç, ve iki çeşit ince ekmek de bulunmaktadır: yufka ve poskal.

Özel yufka açma tekniği

Türkler, diğer göçebeler gibi çabuk kurulma ve toplanma ilkelerinden ötürü ince hamur işleri üzerine yoğunlaşmışlardır. Akıtma, bazlama, gözleme, yufka gibi çabuk hazırlanan, önceden maya hazırlığı gerektirmeyen ekmek türlerine yoğunlaşmışlardır. Bu ürünler bir saç tabaka üzerinde çok kısa sürede pişirilip kurutulur ve gerektiği zaman ısıtılarak yenir. Bu nedenle ince hamur açma tekniği, ancak göçer yaşam şartının ortaya koyduğu zorlamadan ortaya çıkmıştır.

Balkanlara kadar taşıdıkları ince yufka açma tekniği, günümüzde dahi en zor fırıncılık veya aşçılık tekniklerinden biridir. Mayasız ekmek üreten Orta Asya Türkleri bu ekmeği mayalı ekmek dolgunluğuna getirmek için, yufkaları 5-10 kat üst üste koyarak ortalarına badem, ceviz, kaymak, peynir, ot, sebze, meyve kuruları gibi gıdaları koyup tekrar üstlerine 5-10 yufka daha koyup içi katıklı büyük bir somun ekmek yaparak tüketme yoluna gitmişlerdir. Bu aslında 15-16 y.y. Osmanlı İmparatorluğunda baklavanın ve su böreği gibi çeşitlerin ilk atası olarak da kabul edilmektedir.

Pita'dan Pideye

Türkler, özellikle Hindistan'dan, İran toprakları üzerinden Anadolu'ya gelen Hint mutfak kültüründen etkilenen pita ile pide tekniğini geliştirerek dolgulu ekmek sanatında yeni bir boyut kazandırmışlardır. Hamurunda düşük oranda maya kullanılan pide, Türklerle birlikte batıya ilerlerken, yolda uğradığı bölgelerde birçok değişiklik geçirmiştir.

Orta Asya'dan batıya doğru Türkler tarafında getirilen birçok hamur işinden bahsetmek mümkündür. Aynı zamanda Doğu Roma imparatorluğundan sonra Anadolu'ya yerleşmiş olan Selçuklular ve sonrasında Osmanlılar, buradaki yerleşik kültürün oluşturduğu gelenekselleşmiş fırıncılık tekniklerine kendi deneyimlerini de katarak belki de dünyanın en geniş ekmeçilik bilgisine ulaştılar.

Eski Türk ekmeklerinin yassı olmasının nedeni, göçebelerin somun ekmek pişirmede kullanılan fırınları olmaması ve ekmeklerini sac üzerinde veya ocak kenarında yapmalarıdır. Bu ekmekleri pişirmeden önce üzerine geometrik şekiller çizerek süslemek eski bir Türk adettir. Bugün bu süslemeler, profesyonel fırıncılar için imza yerine geçiyor.

Ekmek konusunda Artun Ünsal'ın Nimet Geldi Ekine ve Güngör Karauğut'un Hitler döneminde Anadolu'da Ekmek kitapları son derece geniş ve özenle araştırılmış bilgileri sunmaktadır.

Charles Perry'nin makalesi Türkçe Konuşanlar kitabından alınmıştır.

