

EKMEK: 30 BİN YIL ÖNCEYE UZANIR

Bilimsel çalışmalar, eincorn (küçük kıvıllı buğday) yabani buğdayının 11 bin yıl önce Urfa civarında ıslah edilip yetiştirildiğini göstermektedir. Ancak ekmeğin, çok daha önce yabani buğday ve arpa gibi tahıllarla yapıldığı belirlendi. Anadolu'da; yabani buğday türlerinden emer (gernik buğdayı) ve eincorn 20 bin yıl önce yenilmekteydi. Yabani buğday ve arpa unları suyla pişirilip lapa olarak yenilirdi. Daha sonra hamurun sıcak taş üzerinde pişirilerek ekmeğin yapıldığı biliniyor. İngiliz ve Danimarkalı arkeologlar; Ürdün'ün kuzeyindeki kazılarda, M.Ö. 12 binden kalma bir tandır ve çevresinde de buğdayla arpa kalıntıları buldu. Araştırmacılar, Ürdün'de tandır ekmeğinin 14.400 yıl önceye uzandığını gösteren bu keşiflerini 2014'te Proceedings of the National Academy of Sciences'da yayımladı. İsrail'de; Ohalo-II olarak bilinen Neolitik Dönem'e ait bölgedeki kazılarda yabani arpa ve yabani buğday kalıntıları bulundu. Arkeologlar; tahılların yakınında 22 bin yıllık bir tandır bulunca, İsrail'de 22 bin yıl önce yabani tahıllardan ekmeğin yapıldığını açıkladılar. Bu araştırma 2014'te Nature Dergisi'nde yayımlandı. İtalyan, Rus ve Çek Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerin akademisyenlerinden oluşan araştırmacılar, bu ülkelerdeki arkeolojik kazılara dayanarak ekmeğin 30 bin yıl önceye uzandığını açıkladılar. Araştırmanın sonuçları 2010'da Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA Dergisi'nde yayımlandı. Bu kazılar; Bilancino II (İtalya), Kostenki 16 (Rusya) ve Pavlov VI (Çek Cumhuriyeti) bölgelerinde yapıldı. Araştırmacıların makalesinde; her üç kazı alanında 30 bin yıl önceden kalan taştan yapılmış öğütücülerin ve yabani tahılların bir arada olduğu belirtilmektedir. Araştırmacılar, bu kazılar sayesinde ekmeğin yapımının 30 bin yıl önceye uzandığı tezinin güçlendiğini açıkladı.



Sümerlerin ekmeğin kalıbının kopyaları ve kalıpta pişirilmiş ekmeğin

Mayalı ekmeğe geçiş

Sümerler ve Mısırlılar, 4500 yıl önce ekmeğini konik şekilli seramik kalıplarda pişirir sonra kalıptan çıkarırdı. Bu tür ekmeğin kalıpları, Mezopotamya ve Mısır'daki

kazılarda fırınların yanında bulundu. İngiliz arkeolog J. Goulder, bu kalıpların replikalarını yapıp içlerinde Mezopotamya tarzı ekmekler pişirdi ve deneysel çalışmalarının sonuçlarını 2015’de *Antiquity Dergisi*’nde yayımladı. Sümerler karasabanı icat edince tahıl üretimi arttı ve ekmekler çeşitlendi. Arpa ekmeğinden bira yapmayı bilen Sümerler maya konusunda bilgiliydi. İlk ekmekler mayasız yapıldığı için kabarmadıkları biliniyor. Sümerler, bira mayasının ekmek hamurunu kabarttığını fark edince mayalı hamurdan yumuşak ekmek yapmaya başladı. Aynı dönemde, Mısır’da da mayalı ekmek yapıldığını kanıtlayan yazılı belgeler vardır. Sümerlerin ve Mısırlıların belgelerinde, mayalı buğday ekmeği değerli olduğu için sıradan halkın mayasız arpa ekmeği yediği yazılıdır. Mayalı ekmek yapımı; M.Ö. 800’lerde Mısır’dan Yunanistan’a, ardından da Avrupa’ya yayıldı. Romalılar, Yunanlı fırıncılar sayesinde mayalı ekmekle tanıştı. Asiller mayalı buğday ekmeği, köleler ise arpa ekmeği yedi. Roma’da ekmeğin kalitesini korumak için M.S. 14’te değirmenci ve fırıncı okulları açıldı. Avrupa’da bazı ekmek üreticileri ekmeğe testere tozu gibi maddeler kattığı için 1800’lerde kaliteyi koruyucu yasalar çıkartıldı. Benzeri yasalar tüm dünyada çıkartılarak ekmeklerin kalitesi korundu.

Prof. Dr. Ural Akbulut
ODTÜ Kimya Bölümü