

23 May 2013 Thursday 16:00-18:00

Chairmen: Kavalalı G., Yakıt İ.

EKMEĞİN TARİHİ VE HEKİM HACI PAŞA'NIN "MÜNTAHAB-I ŞİFA" ESERİNDE EKMEK BAHSİ

Nazan Erenoğlu¹

¹Expert Nutritionist, Eskişehir Osmangazi University, Hospital of School of Medicine, nazanson@ogu.edu.tr

Ekmeğin tarihi, insanlığın tarihi kadar eskilere dayanıyor. MÖ 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği, yapılan kazılardan anlaşılmıştır. Eski devirlerde insanların yiyeceklerini herhangi bir işleme tabi tutmadan tükettikleri biliniyor. Bunun istisnası belki de buğday ve undan üretilen ekmeği.

Yapılan araştırmalar Babilliler'in MÖ 4000 yıllarında fırınlarda ekmeği pişirmeyi bildiğini ortaya koyuyor. Ancak ne tür bir ekmeği yaptıkları bilinmiyor. Mayalı ekmeği, ilk kez MÖ 1800 yıllarında Eski Mısırlılar tarafından tesadüfen bulunmuştur. Mısırlıların, ekmeğin zenginleştirilmesinden haberdar oldukları, ekmeğe bal, hurma gibi maddeler kattıkları tespit edilmiştir.

Ekmeği yapım sanatı Akdeniz ülkelerine Eski Mısır'dan yayılmıştır. Eski Yunanlılar, MÖ VIII. yüzyılda ekmeği Mısırlılardan öğrenmişlerdir. Daha sonra Romalılar zamanında ekmeğin oldukça gelişmiş ve büyük ticari fırınlar yapılmıştır. MÖ 312 yılında Roma'da 254 fırının olduğu ifade edilmektedir. Ekmeğin gramajını ve fiyatını kanunlarla belirledikleri de yine bazı kaynaklarda yer almaktadır.

Eski uygarlıklarda köy ve kırsal alanda yaşayanların ekmeğini evlerindeki fırın veya tandırlarda yaptığı bilinmektedir. Geçmiş yüzyıllarda da kentlere olan göç nedeniyle ev ekmeği giderek yerini ticari fırın ekmeğine bırakmaya başlamıştır. Fırıncılar yıllar boyu ekmeği kabartmak için fermantasyona bağlı kalmışlar, bir önceki hamurdan aldıkları hamuru aşı olarak kullanmışlardır.

Ekmeği yapma sanatı, Orta Avrupa'ya ve Avrupa'nın diğer ülkelerine ise çok sonraları, güneyden yayılmıştır. Ekmeği yapımında sadece buğday kullanılırken daha sonra çavdar ve diğer tahıllar da kullanılmaya başlanmıştır. Avrupa'da XV. yüzyılda beyaz ekmeği yapımı başlamıştır. O yüzyıllarda beyaz ekmeğin altın değerinde kıymetli olduğu, sadece zengin sınıfın alıp tüketebileceğine ait kaynaklar bulunmaktadır. Öyle ki, bazı kaynaklarda 18 ekmeğe karşılık bir ev alındığı yer almaktadır.

XV. yüzyılda çağının ünlü hekimlerinden, Hacı Paşa adıyla da bilinen Celalüddin Hızır'ın koruyucusu hekimlik konusunda yazmış olduğu bir tıp kitabı "Müntahab-ı Şifa'da" ekmeği ile ilgili bir bölüme yer vermiştir.

Mikro organizmaların ve mayanın keşfinden sonra XIX. yüzyılda ticari boyutu daha çok önem kazanmış ve bu aşamadan sonra da ekmeği artık bir sanayi dalı haline gelmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ekmeği, Tarihçe, Hekim Hacı Paşa, Müntahab-I Şifa

HISTORY OF BREAD: WITH EMPHASIS ON BREAD IN PHYSICIAN HACI PASHA'S WORK "MÜNTAHAB-I ŞİFA"

History of bread dates back to history of humanity.

It was found in the excavations that the art of milling and bakery were professed in 4300 B.C. It is known that in the old days people consumed their food without processing them. May be the only exception was bread, produced from wheat and flour. Research reveals that Babylonians knew to bake bread in the ovens in 4000 B.C. However, what kind of bread it was is unknown.

Yeast cake was first found coincidentally by the ancient Egyptians in 1800 B.C. It was confirmed that the Egyptians knew about enrichment of bread and that they added materials to the bread such as honey and persimmon.

The art of making bread spread to the Mediterranean countries from the ancient Egypt. Ancient Greeks learned bread from the Egyptians in 8 B.C. Later on, bread making made a great progress in the Romans and big commercial bakers were constructed.

It is indicated that there were 254 bake houses in Rome in 312 B.C. In some resources it is also stated that basis weight and price of the bread were enacted by law

It is known that in the ancient civilizations those who lived in the villages and in the rural areas made their bread in the ovens or the tandoors in their houses. Also in the past centuries, due to migrations to the big cities home-made bread was replaced by commercial baker's bread. The bakers were bounded to fermentation for years to raise the cake and used the dough they took from the previous dough as vaccine.

The art of bread making had spread from the South, after many years, to the Central Europe and to the other European countries. While only wheat was used in bread production, rye and other cereals were used afterwards. In Europe white bread production started in the 15th century. There are resources showing that white bread was precious like gold and only the rich could consume it. In fact, some resources reveal that a house was bought in return for 18 loaves of bread.

In the 15th century Celalüddin Hızır's medical book regarding preventive medicine "Müntahab-ı Şifa" – he was known as Hacı Paşa- gave place to a chapter about bread.

After the discovery of microorganisms and yeast in the 19th century, commercial dimension of bread gained importance and after this point bread turned into a branch of industry.

Keywords: Bread, History, Hekim Hacı Pasha, Müntahab-I Şifa