



ANKARA TİCARET BORSASI

Geçmişten Günümüze Buğday

Dünyada en eski zamanlardan beri yetiştirilen bitkilerden biri olan buğday, insan beslenmesinde önemli kaynaklardan biridir. Gramineae familyasından bir ot olup Triticum cinsindedir. Başak, sap, kök olmak üzere üç kısma sahiptir ve kökler bitkinin topraktan beslenmesine, sap topraktan kökler aracılığıyla alınan gıda maddelerini başaklara iletmesine ve aynı zamanda ürünün dik durmasını sağlar. Buğday başakları 5-10 cm. uzunluktadır.

Siyez, kaplıca ya da Triticum monococcum, Triticum boeoticum türünden yabani buğday, yaklaşık 10,000 yıl kadar önce Yakın Doğu'da belirlenmiş ve türünün kültüre alınmış formudur. Daha önce Karacadağ eteklerinde yabani kaplıca (einkorn-Triticum monococcum subsp. boeoticum) buğdayının bütün tarıma alınmış einkorn buğdaylarının atası olduğu, Almanya'nın Max Planck Enstitüsü'nde yapılan DNA analizleri sonucunda saptanmış ve makarnalık buğdayın atalarının da (Triticum diccoides, yabani siyez buğdayı-yabani emmer buğdayı) bu dağda yetiştiği anlaşılmıştır.

Buğday (triticum) ve çavdarın (secale) melezleştirilmesiyle oluşan bir tahıldır. Buğdayın ekmeklik karakteristiğinin, çavdarın da zor iklim ve verimsiz topraklarda yetişebilme yetilerinin tek bir tahılda elde edilmesi amaçlanmıştır. Taneleri, yüksek un ekstrakte etmek için uygun değildir. Yapışkan bir hamur olduğu için yalnız ekmek yapımı için uygun değildir. %70 buğday + % 30 triticale paçalı önerilir.

Elimizdeki kanıtlara göre ilk üretimi Neolitik (Yeni Taş) dönemde yapılmaya başlanan buğday, insanlık tarihi boyunca önemli olmuştur. Anavatanının Mezopotamya olduğu düşünülmektedir.

Mezopotamya'da çok sayıda tahıl tanrıçası kabul görmüş ve genellikle silindir mühürler üzerinde betimlenmiştir. Ninlil, Ninbarsheghunu ve Nissaba mühürlerde ekinlerin üstüne oturmuş ya da ellerinde tahıl sapları tutar şekilde betimlenir.

Mezopotamya'da çok zengin ekmek çeşitliliği görülür. Sümerler'de ekmek hamuruna zeytinyağı veya erimiş tereyağı katıldığı, ayrıca baharat, kokulu otlar, kimyon, çörekotu, rezene tohumu, safran, susam, hardal ve karpuz çekirdeği eklenerek çeşitli çörekler yapıldığı bilinir.

Popüler Sümer tahıl tanrıçası Ezina/ Ashnan'dan, "büyüyen tahıl" ya da "Sümer'in hayatı" olarak söz edilir. Genellikle Erken Hanedanlık mühürlerinde (M.Ö. 2900-2350) betimlemeleri yer alır. Nissaba ve Shala(sh), önemli diğer Sümer tahıl tanrılarıdır.

Çatalhöyük'te yaklaşık 9 bin yıl öncesine ait evlerin içinde bulunan ekmeklik buğdayın varlığını ilk kez ispatlayan moleküler filogenetik çalışmaları ODTÜ Kimya Bölümü, Biyokimya ve Biyoteknoloji Enstitüsü Öğretim Görevlisi Prof.Dr. Mahinur Akkaya ve ekibidir. Çalışmalar sonucunda Neolitik dönemde Çatalhöyük'te yaşamış insan topluluklarının ekmeklik iyi kalitede buğdayı yetiştirdikleri ve besin olarak tükettikleri anlaşılmıştır. Daha önce yapılan arkeobotanik analiz sonuçlarından Çatalhöyük'te ekmeklik buğdaya ait rakis segmentlerinin (saman artıkları) varlığı biliniyordu ancak tahıl tanesi olarak varlığı anlaşılamamıştı.

Mısır'da yapılan kazılarda, piramitlerde, buğday tanelerine rastlanmıştır. Çok sayıda duvar resminde, buğday ekimi, toplanması, taşınması ve depolanmasıyla ilgili betimlemeler yer alır. Antik Mısır'da tahıl



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

www.ankaratb.org.tr





ANKARA TİCARET BORSASI

İtibaren özellikle Fayum civarında tahıl yetiştiriciliğinin önemli olduğu ve Mısır, Roma'nın eyaleti konumuna geldiğinde, tüm Roma İmparatorluğu'nun önemli tahıl üretim alanı olarak kullanıldığı bilinir.

Hititler ve Phrygler tarafından tarımı yapılmış olan "Siyez buğdayına" verilen ilk isim Hititçe bir kelime olan "Zız" iken, daha sonraları "Siyez" ve bazen de "Kaplıca" dır. Günümüzde Kuzey Anadolu'da, Balkan ülkelerinde, Almanya, İsviçre, İspanya ve İtalya'da ekimi yapılır. Tek başakçıklı olması ve sıkı kavuz yapısı ile hastalık ve zararlılara dayanıklı, kurak şartlarda ve fakir topraklarda rekabet gücü yüksek bir tür olarak bilinen "Siyez buğdayı"nın, yapılan çalışmalarda yüksek yağ içeriğine ve ekmeçlik buğdaya göre daha fazla sarı lutein oranına sahip olduğu; ayrıca tam tahıl tüketimiyle ilişkili sağlık yararları ve düşük glisemik indekse sahip olmasının yanında, fonksiyonel gıda olarak da protein, fenolikler, tokoferoller ve karotenoidler açısından diğer buğday türlerine göre daha zengin bir yapıda belirtilir.

Antik dönemde buğday ve ondan yapılan bütün gıda maddeleri, günlük hayatta yemek için tüketilmenin yanında, çeşitli kutsal törenlerde tanrılara kurban etmek amacıyla kullanılmıştır. Buğday, geleneksel olarak bir taştan kap içinde kabuklarından ayrılırdı. Hitit İmparatorluğu'nun kurucusu olan I. Hattuşili'nin, ardılı I. Murşili'ye söylediği "ekmeği yiyeceksin, suyu içeceksin" öğüdü, ekmeğin Hitit dünyasındaki önemini belirten en önemli cümlelerdendir. II. Tuthalia'nın verdiği "tayınınızı yişin, görevinizi yapın" emri de ekmeğin önemini gösteren bir diğer örnektir. Başka bir anlatımla, eğer yeni kral ve yöneticileri ölen kralın vasiyetnamesine yazdırdığı öğütleri tutmazlarsa, ne ekmeç yiyebilir ne de su içebilirlerdi; yabancıların eline geçen ülke, huzur içinde yaşanamaz hale gelirdi. Tanrılara saygıda asla kusur edilmemelidir. Hitit kanun metinlerinde verilen fiyat listesinde, 1 parisu buğday 1 şekel'dir (Şekel: para birimi. Hititler'de 12,4 gr.gümüşe, Mezopotamya'da 8,3 gr. gümüşe denktir. Hitit yazılı belgelerinden, değişim aracı olarak gümüşün kullanıldığı bilinir).

Türkistan'da yapılan kazılarda M.Ö. 300'lerde, Çin'de M.Ö. 2800'lerde, M.Ö. 2000'lerde Orta Avrupa'da buğday üretiminin yapıldığına dair kanıtlar bilinir.

Antik Ege ve Akdeniz dünyasında, simgesi buğday olan antik dönem tanrılarında diğeri Demeter'dir. Toprağın, bereket ve bolluğun tanrıçası olan Demeter, genellikle elinde buğday başakları tutarken betimlenir. Adı Ge-meter yani "Toprak Ana" olarak açıklanır. En fazla tapınıldığı yerler Eleusis ve Sicilya ovaları, Girit, Thrakia (Trakya) ve Peloponnesos'tur (Mora Yarımadası). Genellikle kızı Persephone ile birlikte gösterilir. Persephone, Roma'da Virgo (Başak) olarak da bilinir.

Efsaneye göre, Persephone bir gün oyun arkadaşlarıyla birlikte çayırdaki çiçek toplarken birden bire yer yararlı; yer altı tanrısı Hades arabasıyla dışarı fırlayarak kızı yakalar ve gider. Demeter, kızını bulabilmek için tüm yeryüzünü dolaşır. Herşeyi gören tanrı Helios (Güneş tanrısı) kızın yerini söyler. Demeter Olympos'tan kaçar ve küser. Toprağın bereketi kalmaz, ekinler bitmez, buğday başakları büyümez olur. İnsanlar kıtlık tehlikesiyle karşı karşıya kalır. Bu arada Hades, Kore'ye büyü nar yedirir ve Persephone yeraltı tanrısına bağlanarak, Zeus'un tüm çağrılarına rağmen yeraltı ülkesinde kalmaya devam eder. Tüm çabalarının boşa gittiğini gören Zeus bu işi bir kurala bağlamayı kafasına koyar. Zeus Persephone'nin yılın üçte ikisini yani buğday başaklarının çiçek açma ve ürün verme zamanını yer üstünde annesi Demeter'in yanında, kalan üçte birini yani kışı Hades'in yanında yeraltında geçireceğini söyler. Böylelikle toprağa yeniden bereket gelir.



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

www.ankaratb.org.tr





ANKARA TİCARET BORSASI

Antik Roma'da ise tarımın özellikle tahılların tanrıçası Ceres'dir ve betimlemelerinde buğday başakları ile birlikte görülür.

Günümüzde Türkiye'de sürdürülen çok sayıda arkeolojik kazıda, antik buğday izlerine rastlanmış ve bazı yerlerde bu tohumların yeniden çimlenmesi, yetiştirilmesi üzerine çalışmalar artmıştır. Konya'nın Çumra İlçesi'ne yakın Çatalhöyük'te, Mersin Mezitli İlçesi Soli Pompeiopolis'te, Kütahya Seyitömer Höyüğü ve Isparta Yalvaç'taki Pisidia antik kentinde ekmeklik buğday taneleri bulunmuştur.

Kaynakça : Apelasyon Dergisi

Yazar : Doç. Dr. Aynur Civelek , Adnan Menderes Üniversitesi Fen Edebiyat fakültesi Arkeoloji Bölümü , AYDIN .



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

www.ankaratb.org.tr

