

Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya
cdkahya@hotmail.com

Kül ve Ekmek

Son yıllarda teknolojinin hızla gelişmesi sonucunda kaybettiğimiz doğal malzemelerden birisi de kül olsa gerek. Çok eskilere gitmeden 5-10 yıl öncesine kadar, birçoğumuz ısınmak için odun ve kömür sobalarını kullanıyorduk. Ancak bugün teknolojiadaki gelişmeler sonucunda kazandığımız yeni tekniklerle odun ve kömür sobaları büyük şehirlerde yerlerini önemli ölçüde doğalgaz ya da fuel oil ile çalışan kaloriferlere, elektrikle çalışan klimalara bıraktı. Bununla birlikte, odun-kömür tüketimi büyük kentlerde unutulsa da birçok küçük yerleşim biriminde kullanılmaya devam ediyor. Ancak, özellikle soba keyfini çıkaramamış yeni nesiller kül sözcüğünü duyunca, odun külü yerine sigara külünü anımsıyorlar. Oysa, kül insanlar tarafından çok uzun süre, çeşitli alanlarda kullanılmış bir kaynaktı.

Kül, günümüzde her ne kadar unutulmaya yüz tutmuş olsa da, aslında önemli bir mayalandırıcı ve bir temizlik maddesi özelliğini taşıyor. Uzun yıllar deterjan olarak ve çeşitli unlu maddelerin yapımında kullanılan odun külleri şimdilerde yerini bu işler için özel olarak üretilmiş ticari ürünlere bırakıyor. Fakat günümüzden yüzyıllar öncesinde bu ticari ürünler olmadığı için, birçok kişi ekmek ve benzeri besinleri hazırlamak için odun külleri kullanıyordu.

İnsanoğlu buğdayı ilk keşfettiğinde onu ilkel yöntemlerle ve herhangi bir işleme tabi tutmadan pişirerek yiyordu. Pişirmeyse buğday tohumlarının kazara ateşe düşmesiyle keşfedilmişti. Atalarımız pişen buğdayların daha kolay sindirilebildiğini farkedince, diğer birçok besin gibi buğday da pişirilerek yenmeye başlandı. Aradan yıllar geçip insanlar taşları kullanmayı daha yetkin bir biçimde öğrendiğinden sonrası öğütme işlemi keşfedildi. Böylece, buğdayın ilk kez öğütülmesiyle ortaya un adı verilen malzeme çıktı. Unun keşfinden sonra insanlar bu besleyici maddeyi kullanmak için çeşitli yollar aramaya koyuldular. Un haline getirilmiş buğdayı pişirmek çok zordu. Çünkü tozsu taneler yanıp yok oluyordu. Bunu önlemek için unun başka birşeyle birleştirilerek, pişirilmesi daha kolay bir şekilde sokulması gerekiyordu. İlk denenen yöntemlerden biri, toplanan meyvelerin püre haline getirilerek unla karıştırılması ve bu karışımın pişirilmesi idi. Bu, iyi bir yöntem olsa da bir sakıncası vardı: Her mevsimde meyve bulunmaması. Özellikle kış aylarında meyve bulunmaması, bu tekniği sürdürülebilir kılıyordu. Yeni arayışlar sonucunda bugün yediğimiz ekmeğin atası olan ve suyla unun karıştırılmasıyla elde edilen unlu bulamaç keşfedildi. Bu keşif belki de insanların beslenmesinde, pişirmeden sonra atılmış en önemli adım oldu.

Unlu bulamaç ilk aşamalarda yalnızca su ve unla yapılıyordu. Karışımın ilk hali bir çorbaya



benziyordu. Bu sıvı haldeki ekmek o ana kadar bulunanlardan daha lezzetli ve daha besleyiciydi. Ancak her seferinde yeniden pişirilmesi gerekiyordu. Bu işlem de her seferinde ateş yakılmasına ve daha fazla işgücünün harcanmasına neden oluyordu. O halde bu bulamacın daha katı bir hale getirilmesi gerekiyordu. Bu aşamadan sonra yapılan çeşitli denemeler sonucu, bulamacın içindeki un miktarının artırılmasıyla daha katı bir karışım elde edildi. Yeni karışım hem daha besleyici oluyor hem de daha uzun süre muhafaza edilebiliyordu. Artık elde edilen yiyecek bizim bugün kullandığımız ekmeğe benzer bir şekil almaya başlamıştı.



Unlu bulamaç gittikçe geliştiriliyordu ama hâlâ eksik yanları vardı. En önemli eksiklik, belki de sert oluşuydu. O yüzden bu karışımın içine, onu yumuşatmak için bazı katkı maddeleri eklenmesi gerekiyordu. Olasılıkla, unlu bulamaç ateşin üzerinde pişirilirken rüzgarın etkisiyle ateşin altından savrulan odun külleri karışımın içine girdi. O gün yapılan yiyecek daha kabarık, daha yumuşak ve daha lezzetli olmuştu. Böylece unlu bulamaç bugün yediğimiz ekmek şekline kavuştu.

Ekmeğin binlerce yıllık öyküsü bu şekilde başlıyor. Çok uzun yıllar ekmek yapımında kullanılan odun külleri, ekmeğin daha iyi kabarmasını ve az da olsa mayalanmasını sağlıyordu. Ancak ekmeğin serüveni burada bitmiyor ve insanların, çevrelerinde keşfettikleri yeni bitkiler ve hayvanlardan elde ettikleri parçalarla ekmek zenginleştiriliyor. Bugün yediğimiz ekmeğin, ticari olarak üretilen mayalarla yapılıyor. Zaten günümüzde bu eski ve pratik olmayan yöntemi kullanmak mümkün değil. Ancak, o yıllarda külün bu özellikleri keşfedilmemiş olsaydı bizler bugün ekmek yerine başka birşey yiyor olabilirdik. Bugün kül, çok az da olsa evlerde geleneksel tatlımız olan kalburabastı veya gerçek adıyla külbastı tatlısının yapımında kullanılıyor. Nasıl olduğunu merak edenler için, yapılan hamurun içine, önceden hazırlanmış ve bir gece bekletilmiş küllü su ilave ediliyor. Bunun sonucunda tatlılarımız daha lezzetli oluyor.