



# Prof.Dr. Ömer Akbulut Yazdı

**Prof.Dr. Ömer Akbulut / [maarifinsesi.com](http://maarifinsesi.com)**

Bir önceki yazımızın konusunun “tarladan sofraya buğdayın serüveni” olması temennisi ile bitirmiştik.

Başlangıçta biraz teknik bilgi yazmakta fayda var. Bugünkü bilgilerimize göre buğdaylar genom yapılarına göre üç temel gruptur. Bunlar: 14 kromozomlu kaplıca buğday grubu (Örnek; Siyez buğdayı), 28 kromozomlu makarnalık buğday grubu (Örnek; Durum buğdayı) ve 42 kromozomlu ekmeçlik buğday grubu (Örnek; Aldane buğdayı) şeklindedir ve 8 bin civarında buğday çeşidinin olduğu bilinmektedir. Bir buğday tanesi 20 ila 65 miligram ağırlığında bir meyvedir. Evet elimize aldığımız tane buğday bitkisinin meyvesidir. Tohum o meyvenin içindedir. Buğday tanesi kabuk (%12), endosperm (besi doku; %85) ve çekirdek (rüşeym, embriyo; %3) kısımlarından oluşur.

Buğday tek yıllık bir bitkidir yani her yıl yeniden ekilir. Buğday sonbaharda ekildiğinde kışlık, ilkbaharda ekildiğinde yazlık olarak adlandırılır. Ülkemizde ekilen buğdaylar genellikle ekmeçlik buğdaylardır. Sonbaharda ve yaygın olarak da kıraç şartlarda ekilir yani sulanmaz. Buğdayın dekar başına verimi Ülkemiz şartlarında 200-600 kg arasında değişir. Buğday kendi polenleri ile döllenir. Ancak %3 oranında yabancı döllenme olabilir ve yabancı döllenme istenmez.

...

Buğdayın zaman çizgisinde tarladan veya topraktan sofraya doğru olan yolculuğuna şimdi içinde bulunduğumuz Eylül ayı ile başlayalım.

Ülkemizde Mayıs-Ağustos aylarında 3.5 aylık bir dönemde buğday hasadı yapılır. Taneler ve saman ayrılır ve her biri depolanır. Bu günlerde tohumluk buğday ayırımı veya sertifikalı tohum temini yapılmaktadır. Tohumluk buğdaylar selektörden geçirilerek zayıf taneler ve her türlü yabancı cisim ayıklanır. Bu tohumlar hemen ekilemez. Ekilebilmeleri için bir iki hafta devam eden dinlenme veya durağanlık (dormansi) döneminin geçmesi gerekir. Yine bu ayda (Eylül) ekim yapılacak tarlada toprak hazırlığı yapılır. Bir önceki üretim döneminden kalan bitki artıkları tarladan temizlenir veya toprağa karıştırılır. Ancak ekim yapılabilmesi ve toprağın %60 üzerinde nemli ve toprak sıcaklığının 8-10 derece civarında olmalıdır. Bu şartların oluşması içinde sonbahar yağışlarının belirli bir düzeye ulaşması ve hava sıcaklığını düşmesi gerekir.

Çiftçilerin deyimi ile toprak tava gelmeli, yöresel bazı ifadelerle hernik düşmeli veya toprak tohuma gelmelidir.

Yağmur (rahmet) yağıp ekim şartları oluşunca tohum toprakla buluşturulur. Toprak artık ana rahmidir. Kucağına aldığı çekirdek burada Rahman'ın onun için çizdiği programa göre çimlenecektir.

**Tohum Mecnun'dur, toprak ise Mecnun'unu bekleyen Leyla'dır. Tohumu için toprak anadır, ana rahmidir.**

Buğday ekimi Anadolu'da adeta bir törendir. Önceki yazımda kısmen değinmiştim. Adeta bir ibadet duygusuyla besmele ve dua ile ekime başlanır. Bu bağlamda 20 yüzyılın en büyük edebiyatçılardan biri olan Kırgız romancı Merhum Cengiz Aytmatov'un bir yazısında yer alan Kırgız çiftçilerinin topraklarını ekerken okudukları bir duayı siz okurlarımla paylaşmak isterim. [Bu manzum duayı, kendi özel arşivinden bana gönderen sevgili dostum Prof. Dr. Hasan Seçen'e teşekkür ederim].

### **Ekicinin Tılsımı (duası)**

Tarlalarda çizilerde yürüyorum  
Torbadan etrafa tohumlar saçıyorum  
Avucumla sağa sola etrafa  
Yatın tohumlar, sıcak yumuşacık tüy gibi toprağa  
Bu avuç küçük öksüz çocuklara  
Bu kimsesiz yaşlılara sakatlara  
Bu avuç dilencilere ekmek için  
Bu kuraklıkta komşu diyarlarda aç kalanlara  
Bu avuç gezgin dervişlere  
Bu tüccarlar ve gelecek misafirlere  
Bu ise karıncalar, sıçanlar, küçük kuşlara  
Tüm yeryüzündeki haşerata  
Bu ise sana, ona, bana, aileye çocuklara  
Yardım etsin bana tarlaların koruyucusu Babadiykan  
Geri kalanını ben kendim yaparım  
Yeterince suya doyururum...  
Geniş arklar kazarım  
Zararlı otların büyümesine izin vermem  
Dalaverecilere hasadımı çaldırmam  
Kendim bekçisi olurum  
Hırsızlardan korurum  
Yetiş hasat yetiş ve üre  
Her tohum bin tane versin  
Yardım etsin bana tarlaların koruyucusu Babadiykan  
[Kırgız mitolojisinde Babadiykan'ın, tarlaları ve çiftçileri koruyan ermiş bir çiftçi olduğuna inanılır.]  
Edebiyatımız buğday ekimi ve onun ana ürünü ekmek üzerine yazılmış şiir ve hikayelerle doludur. Biz yolculuğumuza devam edelim.  
Nemli toprakta filizlenmeye başlayan embriyo bir yandan toprak altında besi doku ile beslenirken diğer yönden toprağa kök salmaya başlar. Toprakta tohumun konumu dik, yatay veya ters nasıl olursa olsun, filiz hep toprak yüzeyi yönünde, kökler ise toprağın derinliğine doğru yol alır. Bu yönelmenin sebebi toprakta mı tohumda mı aranmalıdır. Yoksa! Toprağa atılan tane ölmüş çürümüş ancak filiz vermiş yeniden dirilmiştir adeta. Nihayet toprak yüzeyine çıkan kahverengimsi yeşil filiz büyüdükçe fotosentez faaliyeti başlar. Yapraklanır ve büyür. Sonbaharda buğdaylar ekilince çiftçiler şöyle der. "Buğdayımızı Rahmanın hazinesine teslim ettik, nasibimiz varsa misliyle bize rızık olarak geri verilecek"

Artık kış gelmiş kar yağmıştır. Yapraklanan buğday filizleri kar altında kalmış, kar yağmamış ise soğuktan adeta kurumuş ve ölmüştür. Halbuki buğday filizlerinin soğuğa ihtiyacı vardır. Bu ihtiyaca tarım bilimciler “vernelizasyon, soğuklama ihtiyacı, diyor. Vernalizasyon ihtiyacı nem alarak şişen tanelerin veya genç fidelerin 1 ile 10 °C arası sıcaklığa 6-8 hafta süre maruz kalması ile giderilebilir.

Kışı kar altında veya toprakta durağan geçiren buğday kökü, baharın gelmesi ve havaların ısınması ile yeni bir diriliş yaşar. Çimlenen ve toprak yüzeyine çıkartılan, soğuklama ihtiyacını giderilen buğday filizi bu yeniden dirilişte kardeşlenmeye başlar. Kardeşlenme için vernalizasyon gereklidir. Buğday bitkisi bu dönemde 3-7 arasında kardeş verir. Her bir kardeş kış yağışları veya bahar yağışları ile büyümesini hızlandırarak sapa kalkar. Sapa kalkan her bir kardeş başaklanmaya başlar. Başaklar çiçeklenir ve her bir başak kendi çiçekleri ile tozlaşır ve döllendir. Hafif bir hava akımında buğday tarlalarında seyrine doyum olmayan bir tozlaşma dalgalanması olur. Bu dalgalanmayı gören **çiftçiler Maşallah ile mukabele ederler.** Zira başakların tane ile dolu olması için bu tozlaşma gereklidir.

Döllenişmiş başaklar içinde her biri bir zırh denen kavuz içindeki buğday taneleri süt olum, sarı olum ve tam olum evrelerinden geçerek büyümeyi tamamlar. Büyüme döneminde havalar çok yağmurlu olursa yatma ve küflenme, havalar kurak giderse, kavruk kalma riskleri söz konusudur. Ayrıca buğdaya özel zararlı böcekler de vardır ki onlarla mücadele gereklidir. Yabancı ot ise bir diğer problemdir. Büyüyen buğdaylar olgunlaşır, kurur ve taneler cinsine göre süt beyazı veya altın rengini alır.

Dolu başaklar mütevazî bir görünümle başlarını eğer. Artık hasat zamanı gelmiştir. Tecrübeli çiftçiler başakları ovarak tanelerin kavuzdan ayrılma durumunu ve dişleri ile kırarak tanelerin kuruma durumunu tecrübe ederler. Hasat bu tecrübeye dayalı olarak başlatılır. Eskiden orak veya tırpan, şimdi biçme makinası ile biçilen saplar patosdan geçirilir veya biçer döver ile hasat yapılır, sap ve daneler ayrılır. Saplar kıyılarak saman formuna getirilirken taneler kavuz içinden çıkartılır. Savurma işlemi ile kaba ayırımı yapılan buğdayın bir kısmı tohum olarak ayrılırken büyük kısmı gıda için ayrılır. Saman kavuz ve diğer artıklar da geniş getiren hayvanlara yem olur. Elek altı taneler de değişik şekillerde çiftlik hayvanlarının özellikle tavukların beslenmesinde değerlendirilir.

Elde edilen buğday ölçeklenerek verim düzeyi belirlenir. Dekara 300-400 kg veya bir diğer ölçümle en az 1'e 15 düzeyi üzerinde verim çiftçinin yüzünü güldürür. Çiftçiler kanaatkâr ve tevekkül sahibidirler. Her sonuca şükür ve hamd ederler.

Böylece tohumdan, tekrar tohuma buğdayın serüveni tamamlanmış olur. Gıda için ayrılan tanelerin sofraya doğru yolculuğu devam eder.

Gıda için ayrılan buğdaylar da selektörlerden geçirilerek yabancı maddelerden arındırılır ve taş değirmenlere veya vals değirmenlere (un fabrikaları) una veya diğer işlenmek üzere sevk edilir. Değirmenlerde öğütme işleminden önce buğdaylar elenir, yıkanır, kurtulur ve tavlanır. Tavını alan (su oranı % 15'den az olma) tanelere öğütme işlemi uygulanır.

Öğütme sistemlerine, elekten geçirilme süreçlerine ve buğday çeşidine göre, makarnalık, bisküvilik ve ekmeklik un olarak adlandırılan farklı sınıflarda unlar üretilir. Buğday öğütüldüğünde kabuk, çekirdek ve besi doku ayrılmadan karışım halinde una işlenmiş ise bu un tam buğday unudur. Çekirdek ve kabuk ayrılarak un sadece besi dokudan oluşuyorsa bu has undur. Burada şu husussa dikkat çekmekte fayda var. Buğdayın endosperm kısmında gluten olarak adlandırılan bir protein bulunmaktadır. Gluten oranı yüksek unlarda mayalanma ve

elastikiyet daha iyi olmaktadır: Ancak bu protein bazı insanlarda çölyak hastalığına neden olabilmektedir. Kepek ve çekirdek içeren tam buğday, glutenin zararlı etkisini azaltmaktadır. Beyaz ekmeği sağlığımız için nasıl zararlı hale getirdiğimizin sırrı anlaşıldı sanırım.

Buğday sadece una değil, bulgur, irmik, kepek, hedik, kavurga, yarma, nişasta gibi ürünlere de işlenir. Buğday unundan makarna, pasta, bôrek çörek, simit, kek, ekme ve daha nice çeşit unlu yiyecekler üretilir. Bunlardan biri var ki onun kepekli kepeksiz, tam buğday, ekşi mayalı gibi onlarca farklı çeşidi ile her gün soframızda yerini alır. Bu gıda kutsal olarak ta nitelendirilen ekmeğdir.

Evet ekme bir gıdadır ama özel bir yere sahiptir. Çok çeşitleri vardır ama mayalı taş fırın ekmeğinin ekmeğler içinde yeri farklıdır. Ekme; ekşi mayanın hazırlanması, çoğaltılması, unun ıslatılması eş zamanlı olarak mayanın katılması, yoğurulması, oluşan hamurun dinlendirilmesi, ekme olacak parçalara ayrılması, fırının kızdırılması, taşların tava gelmesi, hamur parçalarının fırına dizilmesi, pişirilmesi, fırından çıkartılması raflara dizilmesi ve satışa sunulması gibi uzun bir sürecin sonucudur. Bu süreçte her saymadığımız daha birçok işlemler mevcuttur.

Tarladan sofraya bu kadar, aşaması olan başka bir gıda sanıyorum yok. Bazı aşamalarda insan oğlunun hiçbir dahli yok. İnsanın iştirak ettiği aşamalar ise yoğun bir emeğin sonucu ile tamamlanabiliyor. En çok sevdiğimiz yemeği her gün ardışık yiyemeyiz. Ama ekme Türk Milletinin ve birçok başka milletin hemen hemen her gün her öğün sofrasında yer alır ve sevilerek yenir.

***İşte böyle: Buğdayın serüveni tohumla başlar, tarladan geçer, değirmene uğrar un olur, aklanır, maya ile kucaklaşır paklanır, fırında pişer tatlanır, dua alır bereketlenir. Nihayet sofraların baş köşesinde Şah olur, Rezzak isminin tecellisine ma'kes olur, baş üstüne konur.***

Yazımızı ekme üzerine yazılmış şiirlerden birinin bir bölümü ile sonlandıralım.

...

Ekme ne büyük nimettir bilene,  
Allah daha çok verir şükredene,  
İsrafla gider onun bereketi,  
Sonra yokluğuyla olur insanın felaketi.

(İbrahim Yaşar/Bursa)



**Kaynak: © depositphotos**

\*\*\*

**YAZI KAYNAK LİNKİ:**

<https://www.maarifinsesi.com/tarladan-sofraya-bugdayin-serguzesti/>