

# Devrim Yaratmış Bir Tahıl

# Buğday

Filistin'deki Lübnan Dağı'ndan kuzeydeki Amanos Dağları'na uzanan, Doğu Torosların güney eteğini izleyerek Zagros Dağları'yla güneye kıvrılan bölge uygarlığın beşiği kabul ediliyor. "Bereketli Hilal"denilen bu bölgede on bin yıl önce yaşayan avcı-toplayıcılar, tahılların atası olan bazı yabani tohumları ekmeye başladılar. Bu tohumlardan biri de buğdaydı. Toplanarak ekilen buğday tohumları, daha çok yaşama şansı bularak kültür tohumları haline geldiler. Şimdilerde çeşit çeşit buğday yaşantımıza girdi ve özellikle beslenmemizde önemli yer tutuyorlar.

Dünyada üretimi yapılan tahıl türlerinden biri de buğday. Birçok çeşidi var ve her türlü iklim-toprak koşullarında yetişebiliyor. Şöyle de söyleyebiliriz: Buğday, dünyanın beş kıtasında üretimi yapılan bir bitki. Ama dünyada buğday yetiştirilmesinde önemli yeri olan alanlar var. Örneğin, en nitelikli buğdaylar Kanada, ABD, Rusya, Afrika'nın kuzey kıyıları ve Arjantin'de yetiştiriliyor. Yetiştirilen buğdayları nerelerde kullandığımıza gelince, hemen hepimizin aklına öncelikle ekmek geliyor. Gerçekten de, buğdayın öğütülerek elde edilen unundan en temel besinimiz olan ekmek yapılıyor. Yanı sıra, makarna ve bulgur da buğdaydan elde edilen besinler. Ama buğday yalnızca insan beslenmesinde gerekli değil. Hayvanların, özellikle de tavuk, koyun, sığır gibi hayvanların beslenmesinde, buğday ve yan ürünlerinden elde edilen yemler kullanılıyor. Buğday geçmişte çok farklı amaçlarla kullanılmış. Kimi zaman ölçü birimi olmuş, kimi zaman geleneksel tıp yöntemleri arasında yerini almış, kimi zaman da sapı el sanatlarında kullanılmış.

Buğdayın kullanıldığı bu alanları örneklendirelim. Boyası dışında tümü doğal malzemeden yapılan "sesta"nın yapımında buğday sapından yararlanılıyor. Sesta, aslında bir tür masa. Bazı yerlerde sele, bazılarında sofa olarak adlandırılıyor. Üzerinde yemek yeniyor. Sesta, Kıbrıs'ın simgelerinden biri. Buğday sapı, Bitlis'e özgü giysilerden biri olan hariğin yapımında da kullanılıyor. Ayağa giyilen hariğin tabanı buğday sapından, üstü de keçi kılından örülüyor.

Papirüslerde yer alan bilgilere göre, eskiden kadınlar gebe olup olmadıklarını anlamak için buğday ve arpa tanelerini kullanırlarmış. Gebe olabileceğini düşünen bir kadın, her gün sabah idrarıyla biri buğday, diğeri arpa dolu iki torbayı sularmış. Bu arada gebe olmadığı kesin olan başka bir kadın da aynı işlemi, aynı anda

yaparmış. Sonuçta, gebe olup olmadığı anlaşılmaya çalışılan kadının idrarıyla sulanan torbalardaki buğday ve arpa, gebe olmayan kadının suladığı torbalar-dakilerden daha önce çimlenirse, gebe olduğuna karar verirlermiş. Eğer iki kadının suladığı buğday ve arpalar aynı anda çimlenirse, kadının gebe olmadığı ortaya çıkarmış. Mısırlıların kullandığı bu gebelik testi yöntemi bilimsel olarak da doğrulanmış; ama bu yöntem artık kullanılmıyor.

Buğday, ağırlık ölçü birimi olarak da kullanılmış. Osmanlıların ağırlık ölçü birimine göre, 1 buğday tanesi 0,050 gr olarak kabul edilir, buna da 1/4 kırat denirmiş. 1 kırat 1/4 denke karşılık gelirmiş.

Bir buğday tanesinin uzunluğu 4-10 mm arasında. Aslında bu ölçü, buğdayın türüne ve tanenin başak üzerinde bulunduğu yere bağlı olarak değişiyor. Ama uzunluğu ne olursa olsun bir buğday tanesinin yapısı hep aynı: Meyve kabuğu ve tohum olarak iki kısımdan oluşuyor. Tohumu bütünüyle dıştan kuşatan ve koruyucu bir örtü görevi gören meyve kabuğuna "perikarp" ya da "kepek" deniyor. Bu kepek kısmı, en az buğday kadar önemli. Hatta son yıllarda, yapılan çalışmalar buğday kepeğinin diğer tahıllardan daha yararlı olduğunu ortaya çıkardı. Çalışmaların birinde, bir grup domuz, patatesten, mısırdan elde edilen liflerle ve başka yiyeceklerle beslendi. Bir grup domuz da, bu besinlerin yanı sıra buğday kepeği yedirildi. Buğday kepeğiyle beslenen domuzların bağırsaklarında, hücresel bozulmayı erken evrede önleyen bir maddenin ortaya çıktığı gözlemlendi. Araştırmacılar, bu besini insanlara da öneriyorlar. Ama herkese değil. Çünkü, kepekli buğdaydan yapılan ekmek ve diğer ürünler bazı kişilere zararlı. Bunun nedeni de, buğdayın bileşiminde bulunan ve gluten adı verilen madde. Bu protein karışımını, bazı insanlar sindiremiyorlar. Bu duruma da gluten duyarlılığı deniyor.



Buğday tarlaları zaman zaman Van Gogh gibi ressamalara da esin kaynağı oluyor.



Pek çok yerde kullanım bulan buğday aslında tek bir çeşit değil. Makarna da, ekmek de, bisküvi de farklı çeşit buğdaylardan üretiliyor. Zaten bu yapı farklılığı nedeniyle, buğdaylar, makarnalık, ekmeklik, bisküvilik buğdaylar diye sınıflandırılıyor. Makarnalık buğdaylar genel olarak yazlık ekiliyor. Ekmeklik buğdaylarsa hem yazlık hem de kışlık. Buğdayların tane yapılarına baktığımızdaysa karşımıza, sert ve yumuşak taneli buğdaylar çıkıyor. Makarnalık buğday sert yapıda, ekmeklik buğdaysa yumuşak. Renklerine göre değerlendirmek istersek de kırmızı, beyaz, sarı, kırmızımsı sarı, kehribar ve esmer buğdaylarla karşılaşırız.

Makarnalık buğdayların rengi koyu esmer, kehribar; ekmeklik buğdaylarsa, beyaz, sarı yani açık renkliler. Bisküvilik buğdaylara topbaş buğdaylar da deniyor. Daha çok beyaz taneli oluyorlar. Kuraklığa da çok dayanıklılar. Tane yapıları yumuşak. Bütün buğdayların kimyasal yapısına baktığımızda da, karbonhidrat, protein, yağ, mineral maddeler, vitaminler ve renk maddelerine rastlıyoruz.

Bu buğday çeşitleri çok eski zamanlarda da vardı. Hatta geçmişten günümüze kalan ve arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılmış bazı buğday taneleri insanın geçmişine de ışık tutuyor. Arkeolojik kazılardan çıkartılan her bitki kalıntısı gibi buğday kalıntıları da, arkeobotanik adı verilen bilim dalının önemli verilerinden. Anlaşılan buğday hem karnımızı doyuruyor hem de bilimsel araştırmalara ışık oluyor.