

Haziran - Temmuz 2018 Sayı: 28

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı

Gastronomi ve HoReCa Dergisi



FOOD

time

2000 yıl önce

Öyle bir
ekmek
yaptı ki!

Yaz
Pastası

Kahveyi bir de burada
Deneyin

Fit
olmanın
sırları

Mutfakta

Yaratıcı
Dokunuşlar

Yediklerimiz nasıl
davranışlarımız
Olur?

En yeni açılan
Mekanlar

Beldeki
yağlardan
kurtaran
10
Besin

Mutfağın her hali
Gastro Plato

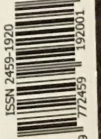
AÇILDI

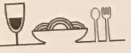
Sayfa: 82

“Yemek hikayeleri dinleye dinleye aşçı oldum.”

EZEL AKAY

Fiyat: 15.00 ₺





ŞEF DENİZ ORHUN

TERENTIUS NEO 2000 YIL ÖNCE ÖYLE BİR EKMEK YAPTI Kİ!

MS 79'da İtalya'daki
Vesuvius (Vezüv)
Yanardağı'nın tarihteki en
büyük patlaması sırasında
yok olan, Pompei şehrinde
bulunan ve kömürleşerek
ilk günkü şeklini koruyan
ekmek, Arkeolog Dr.
Öğretim Üyesi Tulga
Albustanlıoğlu tarafından
TGA'da (Thermopolium
Gastronomi Akademisi)
18 Nisan 2018 tarihinde
yeniden dünyaya getirildi.



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orphun@klemantin.com

Bu sayımızda, seyahatimizi 'Gastro Arkeoloji' konusuna yapıyoruz.

"Dünya iki bilim üzerine kuruludur; yer bilimi ve gök bilimi" der Konfüçyüs. Paleolitik çağdan esinlenerek başlayan paleo diyetinin günümüzdeki yerini almasında arkeoloji biliminin değeri büyüktür. Eski çanak çömlek şekli ve yapım malzemeleri, ocak çeşitleri, mutfak gereçleri günümüz tasarımlarına Ar-Ge çalışması olarak yansımaktadır.

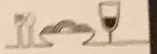
Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi'ne bağlı Thermopolium

Gastronomi Akademisi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yemek Kültürü dersine alınan tarihi buluşma projesinin detaylarını Tulga Albustanlıoğlu ve Cevdet Sökmen Food Time Dergisi okuyucuları için anlattı.

Vezüv (Vesuvius) Yanardağı patlamasında kömürleşmiş şekilde bulunan ekmek, günümüzde tüketilen ekmek biçiminden hangi yönleriyle ayrılıyor?

Ekmekğin günümüz ekmeklerinden en belirgin farkı Antik Roma'da da

fırıncıların göz bebeği olan ve bugün de kullanılmakta olan Biga mayası. Biga başka deyişle bir önceki gün hazırlanmış, ılık bir köşeye bırakılmış bir çeşit tuzsuz ekşi mayadır. Biga dünyanın diğer tüm ekşi mayalarına kıyasla en az emek ve en önemlisi en az zaman talep eden bir başlangıç maya tipidir. Bunun dışında iki farklı un tipi Pompei ekmeğinde kullanılmıştı. Kavalca buğdayı (Spelt buğdayı) ve kepekli un. Kavalca buğdayı (Spelt buğdayı) ülkemizde de tekrar üretilmeye başlanan eski antik buğdaylardan bir tanesidir. Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki bazı üreticilerin ambarlarında bulunup



Roma'da Cumhuriyet Dönemi'nin son dönemlerinde, darı veya kepek ununu ekşiterek karıştırmak suretiyle elde edilen maya kullanılmaya başlanmıştır. Fırınlardan tuğladan (opus latericium), fırın tabanı ise bazalt plakalarından yapılmıştır. Aynı malzeme yolları döşemek için de kullanılmıştır.



Dr. Tulga Albustanlıoğlu

ekimi tekrar sağlanmıştır. 3 bin yıl öncesine kadar çoğunlukla Kavilca kullanılırken arpa üretimiyle yavaş yavaş kullanımı azalmıştır. Bu unla yapılan ekmekler soğuğa dayanıklı, lezzetli ve besin değeri oldukça yüksektir. Pompei ekmeğimizin ana maddesi Kavilca unudur. Bunların dışında günümüz ekşi mayalı ekmek çeşitlerine oldukça benzeyen bir tadı bulunmaktadır. Su ve un gramajları açısından günümüzdeki standart ekşi mayalı ekmeklerden ayrılmaktadır. Örneğin Pompei ekmeği standart 75-80 gr'lık günümüz ekmeklerine nazaran 100-150 gr daha düşük gramajdadır. 45-60 gr un ve 65-80 ml su Pompei ekmeğinde daha fazla iken, maya miktarı yaklaşık 80-95 gr daha azdır. Tahıllar, özellikle buğday ve arpa; ekmek ve ekmek püresi yapmak için kullanılıyordu. Ekmek genellikle kaba ve koyu renkte, daha kaliteli ekmek daha az koyu renkte, dokuda ve daha ince renktedir. Öğütme değirmenleri ve ince eleklerde yapılan yenilikler unun zaman içindeki inceliğini artırmaya yardımcı oldu, ancak modern standartlardan her zaman çok daha kaba kalmıştır.

Bulunan ekmeğin patlama sırasında fırında pişmekte olduğu belirlenmiştir. O dönemki pişirme koşullarını değerlendirir misiniz?

Elde edilen un, öğütücülerinin dairesel tabanını kaplayan bir kurşun levha üzerinde toplanırdı. Gönderilecek müşterinin zevkine göre ayarlanmış eleme işlemi yapılmaktaydı. Kafesli elekler, ekmek için çok ince beyaz un elde etmek için kullanıldı. Bazı ekmek çeşitleri; anason, haşhaş tohumu, susam ve yumurta akı ile kabuk üzerine konulan diğer baharatlarla süslenmiştir. Görünüşe bakılırsa, Roma'da Cumhuriyet Dönemi'nin son dönemlerinde, darı veya kepek ununu ekşiterek karıştırmak suretiyle elde edilen maya kullanılmaya başlanmıştır. Fırınlardan tuğladan (opus latericium), fırın tabanı ise bazalt plakalarından yapılmıştır. Aynı malzeme yolları döşemek için de kullanılmıştır. Örneğin N. Popidius Priscus'un evine bağlı Panificio fırınının dış duvarında, şimdi Napoli Ulusal Müzesi'nin yerinde bulunan "Hic Habitat Felicitas" (Görüp göreceğin budur, daha iyisini bekleme) ibareli bir yazıt bulunan traverten levha bulunmuştu. Yazı, ekmek üretimini ve



doğanın yaratıcılığını birbirine bağlayan önemli bir buluntu olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Kömürleşmiş 80 adet ekmeğin parçası farklı fırınlarda ele geçmişti.

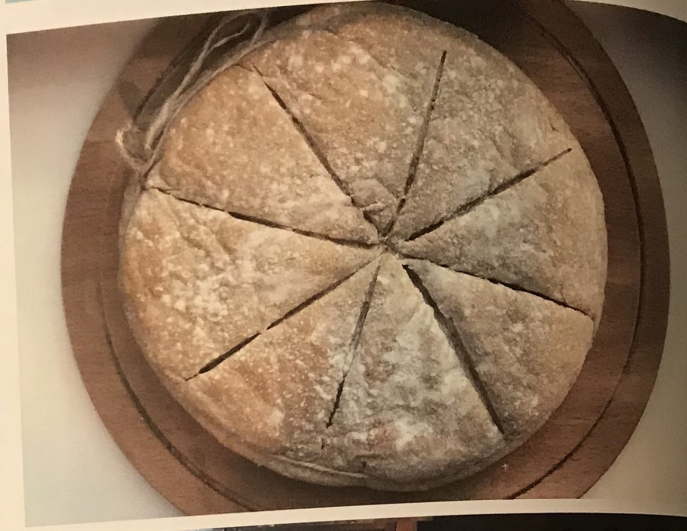
Aradan 2 bin yıl geçmesine rağmen ekmeğin bütünlüğünü koruduğu, hatta üzerindeki çizgilere kadar aynı kaldığı görülüyor. Herhangi bir bozulmaya uğramaması, parçalanmaması konusunda neler düşünüyorsunuz? Sebebi ne olabilir?

Vesuvius Yanardağı'nın tarihteki en büyük patlamasıyla tarih sahnesinden bir anda silinen Pompei, arkeoloji bilimi açısından bize eşsiz buluntular sunmaktadır.

Yanardağın kalderasından (volkan çanağı) fırlayan kızgın taşlar kentteki yapılara oldukça zarar vermiştir. Ancak zarar görmeyen yapılar ise içindeki eşyaların in situ (anlık durumları) ile günümüze kadar korunagelmıştır. Bunun sebebi kenti bir yorgan gibi örten piroklastik akıntı neticesinde oluşan kül tabakasıdır. Fırında kalan bu ekmeğin üzerini örten kül tabakası neticesinde en ince detayları ile birlikte kömürleşmiş, bir anlamda fosilleşmiştir. Gerek ekmeğin modelinden, gerekse Antik Roma kaynakları ve fresklerden ekmeğin formunu anlayabilmekteyiz. Bugün örnek aldığımız ekmeğin ise Napoli Müzesi'nde sergilenmektedir. Sekiz dilimlik parçalara ayrılmıştır. Pişirilmeden önce etrafına bir ip bağlanıyor ve parçalardan birisinin üzerine fırının mührü basılıyordu. Piştikten sonra ise ip vasıtası ile omuzda taşınarak satılması kolaylaşmaktaydı.

Bu ekmeğin çeşidi üzerinde çalışmalar yapıp, günümüzde tekrar tüketime sunulması konusunda bir çalışma var mı?

Şu an için bir seri üretim çalışması bildiğim kadarıyla yok. Ancak ekmeğin üreticileri için yeniden üretilmesi ve satışı artı değer olarak düşünülebilir. Fırın endüstrisi için tematik bir çalışma olacağını düşünmekteyim.



Thermopolium Gastronomi Akademisi ile ilgili merak ettiklerinize, Pompei ekmeği fikrinin ortaya çıkış öyküsüne, Antik Roma fırın ve fırıncılık endüstrisi ile ilgili oldukça değerli bilgilere ve Antik Anadolu ile arasında bir bağlantı olup olmadığına, Pompei'lerin beslenme şekillerine, yeme-içme alışkanlıklarına dair merak ettiğiniz her şeyi, foodtime.com.tr sitesinden ulaşabilirsiniz.



MALZEME

Hamuru için

30 gr PINAR
10 gr PINAR
160 gr un
5 gr tuz
100 ml su

Ispanak için

200 gr PINAR
300 gr PINAR
1 demet ıspanak
5 gr tuz
1 adet havuç
10 gr zeytin
5 gr pul biber
5 gr karabiber
1 adet yumurta