

Marshall'dan artık ekmeğ yok



**ŞEBNEM TURHAN**

**Ekonomi / 01/07/2012**

Tarım Bakanlığı'nın ekmeğin standartlarını değiştiren tebliği ile artık beyaz ekmeğ tarihe karışacak. Yeni ekmeğlerimiz az tuzlu ve bol kepekli olacak. Bu haliyle ekmeğin sağlık açısından daha uygun olacağı söyleniyor. Oysa sofralarımızın başköşesinin sahibi beyaz unlu ekmeğ ile tanışıklığımız yarım asrı aşılıyor. 1948 yılında Marshall Planı ile hayatımıza giren beyaz ekmeğ ile vedalaşırken yeni ekmeğimize bugün itibariyle 'merhaba' diyoruz.

Soframızın başköşesi hep ona ait. Esnaf lokantalarında ise grubu ayıran bir dağ misali masada. Ancak bugünden itibaren her şey değişecek. Tuzu azalacak, beyaz unun yanına biraz da kepek eklenecek. Ekmekte devrim gibi düzenlemeler bugün devrede. 1948'de Marshall Yardımları ile tanıştığımız ve yüzyıllardır sahipmişçesine benimsediğimiz beyaz ekmeğ ile artık yollarımız ayrılacak. Bilinmez tadı alıştığımız lezzette midir ancak yufkayla başlayan yıllar içinde kepekli, çavdarlı, tam buğdaylı, batonu, çiçeği, mısırlı ile yücelttiğimiz ekmeğimizin tarihi yeniden yazılacak.

### **Toplumun aynası ekmeğ**

Tarım Bakanlığı'nın ekmeğin standartlarını belirleyen tebliği bugün uygulanmaya başlayacak, az tuzlu ve bol kepekli ekmeğler daha hijyenik koşullarda satılacak. Ekmekte kepek oranı artacak, tuz oranı yüzde 1,75'ten yüzde 1,50'ye inecek. En önemlisi ekmeğ satan her yerde tam buğday ekmeği buldurmak zorunda olacak. Ekmeğin sergilendiği yerlerin standartları da tamamen değişecek. Açıkta satılmayacak; kasap, manav ekmeğ satışı yapamayacak. Uzmanlara göre tuzun günde 1 gram azaltılması ile inmeye bağlı ölümler yüzde 5, kalp krizine bağlı ölümlerin ise yüzde 3 azalacak. Ekmekteki bu girişimin bu açıdan umut verici olduğunu düşünen uzmanlar Türkiye'de hipertansiyona bağlı ölümleri azaltmada etkili olacağını söylüyor.

Anadolu'da ekmeğin tarihi medeniyetin tarihiyle başabaş gidiyor. İlk izlerine Mısır'da rastlanan ekmeğ üretimi Anadolu'daki ilk medeniyetlerde de gözlenmiş. Osmanlı'da ise İstanbul'da 'somuncu'lar toplumun en önemli yerini işgal etmiş. Anadolu'da ise kadınlar yufkalar ve her yörenin kendine özgü ekmeğlerini yaparak sofralarını şenlendirmiş. Şimdi bile her yörenin ekmeği fırınlarda. Bizimle bir gelişti ekmeğ. Sonra devreye

'Amerikalı'lar girdi. İkinci Dünya Savaşı sonrasında Avrupa'yı kurtarmaya ant içen Marshall Planı ülkemizde de devrim gibi bir değişikliğe neden oldu. Öncelikle yardımlar çerçevesinde endüstriyel beyaz un girdi hayatımıza ve öğrencilere süt tozundan yapılmış sütün yanında içine margarin sürülerek beyaz undan yapılan ekmeğe dağıtıldı. Unlar endüstriyel olunca üretilen ekmeğin rengi daha bir beyazlaştı. Doğal yollardan yapılan unlardan üretilen ekmeğe ise beyazın yanında 'kara' kaldı ve herkes artık beyaz undan üretilen ekmeğe yöneldi.

### **Kadınlar için daha sağlıklı**

Ekmek 'doymak' için öyle önemli yere sahip oldu ki yoksulların ekmeğe daha rahat ulaşabilmesi için belediyeler 70'lerde ekmeğe fabrikaları açar oldu. Her yoksulluk tartışması 'Halk Ekmek' sıralarındakilere dikkat çekmeden geçmedi. Hayat pahalılığı, zamlar gündeme gelince hep ekmeğe kuyrukları öne çıktı. Toplumsal hayatın her alanında en güzel yer hep ekmeğe verildi.

Elbette ki ekmeğin bu rolünü başarıyla oynayabilmesini fırıncılar sağladı. Osmanlı'da hep gayrimüslimlerin işi olan fırıncılık, ekmeğin popülerliği arttıkça her kesimin işi oldu. Bugün 40 yıldır ekmeğe yapan Tüylüoğlu Fırını gibi. Usta Ahmet Kök 20 yıldır aynı fırında. 40 yıl önce fırınlarda sadece beyaz ekmeğe ve francala ekmeğe olduğunu söylüyor Ahmet Usta ve 20 yıldır kepekli ekmeğin hayatımıza girdiğini belirtiyor. Ahmet Usta'nın anlattığına göre yıllar geçtikçe müşterilerin beklentisi arttı. Çeşitli boyda, ebatta olduğu gibi tam buğdaylı, çavdarlı ekmeğe de fırınlarda yerini aldı.

### **Değirmenler denetlenmeli**

Ahmet Usta "Nerede o eski ekmeğe" diyor, bundan 10 yıl önce ekmeğe ürettiklerinde bütün mahalleye yayırmış kokusu. "Üretim yeri aynı, usta aynı, fırın aynı ama eski ekmeğin tadına, kokusuna ulaşamıyor" diyor. Buğdayın bozulduğunu ve eski unları bulamadığını söylüyor Ahmet Usta ve yeni üreteceği ekmeğin özellikle kadınlar için daha sağlıklı olacağı fikrinde.

Şişli Pangaltı'da Mahmutoğlu Kürekli Fırını sahibi Halil Tam 37 senelik fırıncı. Halil Usta ekmeği çok sevdiğimizi bir kez daha vurgularken "Beyaz ekmeğe ile doğuyoruz diyebiliriz. Biz sofraya oturduğumuz zaman önce sofradaki ekmeğe bakıyoruz. Yeni ekmeğe daha farklı, biz üretmeye başladık ancak ne olur bilemiyorum" diyor. Yeni ekmeği üretecek fırınların denetleneceğini söyleyen Halil Usta'ya göre denetim unlardan, değirmenlerden başlamalı.

Oktay Akbal 1946'da 'Önce ekmeğe bozuldu' demiş. Bu yenilikle ekmeğe damak tadımıza uyacak mı bilinmez ama alışmak için hepimize vakit gerekiyor.

### **YENİ EKMEK**

Tuz oranı yüzde 1,50

65 randımanlı un

Açıkta ekmeğe bırakmak yasak

Kasap, manav ekmeğe satamayacak

En az 250 gram ağırlıktan başlayacak

### **ESKİ EKMEK**

Tuz oranı yüzde 1,75

55 randımanlı un

Bakkalların önü ekmeğe kasaları

Kasap, manav ekmeğe satıyor

Gramajda alt limit bulunmuyor

Şekli için bir düzenleme yok

Her gün 82 milyon ekmek üretiliyor

77 milyonu tüketiliyor

5 milyon ekmek israf ediliyor

Üretim aşamasında 1.5 milyon ekmek zayi oluyor

Türkiye genelinde 22 bin fırın bulunuyor