

Sofra

BÜLENT ŞIK
OYA AYMAN
ALİ BÜLENT ERDEM
PINAR SOYTEK
GRAND KORÇI
AYLA DENİZ
EVREN AYBARS

ŞUBAT 2020 / SAYI 42

www.gazeteduvar.com.tr

duvardibi

Bu sayıda...

4

Açlık sorunu nereye
gidiyor, biz nerede
duruyoruz?

10

Mesele açlık değil açgözlülük

18

Gıdadan neden korkar
olduk?

27

Avokado kokulu ofisler

33

Alkollü içkilere giriş 1:
Temel kavramlar

41

Alkollü içkilere giriş 2:
Bir içkiden ne beklersiniz?

47

Alkollü içkilere giriş 3:
İçki tadımı nasıl yapılır?

55

'Makbul olanın yemeğinin hazmı kolaydır'

59

Vedat Milor: Benim de
trolleme hakkım var

Yayın Tarihi: Şubat 2020

Genel Yayın Yönetmeni: Ali Duran
Topuz

Yayına Hazırlayan: Cennet Sepetci

**AND Gazetecilik ve Yayıncılık, San.
ve Tic. A.Ş. adına Yayın Sahibi:** Vedat
Zencir

**İcra Kurulu Başkanı ve Sorumlu Yazı
İşleri Müdürü:** Ömer Araz

Katkıda Bulunanlar: Bülent Şık, Oya
Ayman, Ali Bülent Erdem, Pınar Soytek,
Grand Korçi, Ayla Deniz ve Vedat Milor
röportajıyla Evren Aybars

Yönetim Yeri: Maslak Mahallesi Ahi
Evrancad. Nazmi Akbacı İş Merkezi
233-234 Sarıyer/İstanbul Santral (212)
3463601, Faks (212) 3463635

Duvar Dibi Dergi'de yayımlanan yazı,
haber ve fotoğrafların her türlü telif
hakkı AND Gazetecilik ve Yayıncılık
Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ye aittir. İzin
alınmadan, kaynak gösterilmeden ve
link verilmeden iktibas edilemez.

<https://gazeteduvar.com.tr>
info@gazeteduvar.com.tr

© 2020 Gazete Duvar

Selamlar,

Gazete Duvar'ın enformatik içeriklerin daha iyi anlaşılabilmesi için gerekli düşünsel, uzmanlığa dayalı metinler sunma gayretinin ürünlerini Duvardibi'nde derlemeye devam ediyoruz.

Kırk ikinci sayımızda 'sofra'lara konuk oluyoruz. Her geçen gün daha da kritik bir hâl alan açlık sorunuyla başladığımız sayımızda tarım, hibrit tohum ve pestisit gibi temel gıda sorunlarından beyaz yakalıların bitmeyen derdi öğlen yemeklerine ve yemek kartlarına, içki sofralarından içki ve yeme içme kültürüne enine boyuna uzun uzun 'sofra'ları konuşuyoruz.

Sayımıza Bülent Şık, Oya Ayman, Ali Bülent Erdem, Pınar Soytek, Grand Korçi, Ayla Deniz ve Vedat Milor röportajıyla Evren Aybars katkıda bulundu. Gayret bizden himmet okurdan... İyi okumalar.



Açlık sorunu nereye gidiyor, biz nerede duruyoruz?

Açlık sorununun azalmak şöyle dursun, daha da büyüyebileceğini dikkate almayı gerektiren bazı kritik göstergeler var. Açlık sorununa önümüzdeki yıllarda etkisi daha ağır biçimde hissedilecek bu göstergeleri dikkate alarak bakmak gerekiyor. Önemli bulduğum ve çeşitli açılardan birbirine bağlı üç sorundan söz edeceğim sadece.

BÜLENT ŞIK



Dünya Tarım Örgütü'nce (FAO) her yıl 16 Ekim'de kutlanan Dünya Gıda Günü'nün bu yılki teması "Sıfır Açlık" olarak belirlendi. 2015 yılında dünya genelinde açlık çeken kişi sayısı 784 milyonken 2017 yılında yaklaşık 40 milyonluk bir artışla 821 milyona ulaşmıştı. Açlık çeken nüfusun artışındaki en önemli nedenler olarak savaşlar ve iklim krizi gösteriliyor.

Savaş ve çatışmalar toplumların gıda üretim altyapısını tahrip ediyor, göçlere neden oluyor. İklim krizi nedeniyle aşırı yağış, kuraklık ve sel gibi afetlerin daha sık görülmesi ise özellikle yoksul ve kendine yeterli miktarda gıda üretmekte zorlanan ülkelerde gıda güvencesi ve gıda güvenliğini çok olumsuz etkiliyor.

FAO uygun politikalarla açlık sorununun bütünüyle ortadan kaldırılabileceğini dile getiriyor. Açlık sorununun üstesinde gelmek mümkün elbette; dünya genelindeki gıda üretim kapasitesi açlıkla mücadele için fazlasıyla yeterli çünkü. Ancak uluslararası planda bu konuda yapılanların yeterli olmadığı da çok açık.



Araştırmalar 2050 yılına kadar buğdaydaki ınko, demir ve protein oranının yüzde 10'a varan oranlarda azalacağını gösteriyor. Verim düşüklüğü ve besleyici öğelerdeki azalma açlık ve kötü beslenmenin yol açtığı sağlık sorunlarında artışa neden olacaktır.

Açlık sorununun azalmak şöyle dursun, daha da büyüye-bileceğini dikkate almayı gerektiren bazı kritik göstergeler var. Açlık sorununa önümüzdeki yıllarda etkisi daha ağır biçimde hissedilecek bu göstergeleri dikkate alarak bakmak gerekiyor. nemli bulduğum ve çeşitli açılardan birbirine bağlı üç sorundan söz edeceğim sadece.

1) Atmosferdeki sera gazlarının miktarı arttıa bitkilerin fotosentez yaparak besin öğeleri üretme kabiliyetlerinde sorunlar ortaya çıkıyor. Sera gazlarının miktarının artması dünyanın ortalama sıcaklığında artışa neden oluyor. Sıcaklık artışı ise tarımsal ürün verimliliğinde azalmalara ve buna ilaveten ürünlerin besleyici öğeler açısından da fakirleşmesine neden oluyor. Örneğin karbondioksit miktarının daha fazla olduğu atmosfer koşullarında üretilen bitkilerin daha az protein, demir, ınko ve B vitaminleri ürettikleri yapılan kontrollü deneylerle gösterilmiş durumda. Araştırmalar 2050 yılına kadar buğdaydaki ınko, demir ve protein oranının yüzde 10'a varan oranlarda azalacağını gösteriyor. Verim düşüklüğü ve besleyici öğelerdeki azalma açlık ve kötü beslenmenin yol açtığı sağlık sorunlarında artışa neden olacaktır.

2) İklım krizi nedeniyle artan sıcaklıklar böceklerin metabolizmasını hızlandırıyor. Hızlanan metabolizma nedeniyle böcekler hem daha çok yeme ihtiyacı duyuyor ve hem de daha çok oğalıyorlar. Her iki durumda da böceklerin yediği gıda maddelerinin miktarı artacaktır.

Bu ise tarımsal üretimde böcekler nedeniyle kaybedilen ürün miktarının artması anlamına geliyor.



Uçucu böceklerdeki soy tükenişinin en önemli nedenlerinden biri tarımsal üretimde kullanılan pestisitler. Her yıl dünya genelinde 2 milyon ton pestisit kullanılıyor.

Dünya genelinde böceklerle mücadele genellikle -ve ne yazık ki- pestisitler kullanılarak yapılıyor. Pestisit kullanımını gıdalarda toksik kimyasal kalıntılara ve su varlıklarında kirlenmelere neden oluyor. Pestisit kullanımını azaltmak gerekliliği sıklıkla dile getirilse de böcek nüfusunun artışına bağlı olarak pestisit kullanımının artacağı ihtimalini dikkate almak gerekiyor.

3) Biyoçeşitlilik kaybı bir diğer önemli sorun. Dünya genelinde canlı türlerinin büyük bir hızla yok olduğu çeşitli çalışmalarda dile getirilen bir gerçek. Ancak özellikle uçucu böceklerin kaybı beslenme açısından ciddi sorunlar doğuracak en önemli olay. Geçtiğimiz yıl yayınlanan bir çalışmada son 27 yıl içinde Almanya'da koruma altındaki doğal yaşam alanlarında bile uçucu böceklerin toplam biyokütlesinde en az yüzde 75 oranında bir azalma olduğu belirlendi. Bir canlı türünün toplam nüfusunun azalması o canlı türünün soyunun tükenmesine neden olan en önemli olay olarak görülüyor.

Uçucu böceklerdeki soy tükenişinin en önemli nedenlerinden biri tarımsal üretimde kullanılan pestisitler. Her yıl dünya genelinde 2 milyon ton pestisit kullanılıyor. Tarımsal alanlara uygulanan pestisitler sadece uygulandığı bölgede kalmıyor, zamanla çevreye yayılım gösteriyor. Çalışmalar herhangi bir bölgeye uygulanan pestisitlerin sadece yüzde 1-2'sinin o bölgede kaldığını geriye kalan yüzde 98-99'luk kısmının doğaya yayıldığını gösteriyor. Örneğin 2012-2016 yılları arasında dünya genelinde çeşitli bölgelerden temin edilen ballar üzerinde yapılan bir



Pestisit kullanımını dünya genelinde bu kadar çok olduğu sürece arılar gibi tozlaşma yapan böceklerin yok oluşunun önüne geçebilmemiz çok zor. Dolayısıyla pestisit kullanımını artıran endüstriyel tarım teknikleri yerine ekolojik tarım tekniklerini desteklemek gerekiyor.

araştırmada, analiz edilen balların yüzde 75'inin pestisit kalıntısı içerdiği belirlenmişti. Bu çarpıcı sonuç pestisitlerin dünya genelinde çiçekli bitkilerin büyük bir çoğunluğuna bulaştığını gösteriyor. Sadece tarımsal alanlara değil, yaban hayata da büyük bir bulaşmanın söz konusu olduğu düşünülebilir.

Pestisit kullanımını dünya genelinde bu kadar çok olduğu sürece arılar gibi tozlaşma yapan böceklerin yok oluşunun önüne geçebilmemiz çok zor. Dolayısıyla pestisit kullanımını artıran endüstriyel tarım teknikleri yerine ekolojik tarım tekniklerini desteklemek gerekiyor. Ancak mesele düşünüldüğünden çok daha karmaşık görünüm-ler arz ediyor. Örneğin iklim krizi nedeniyle dünyanın ortalama sıcaklığında artışlar olacağı ve bu artışların da böceklerin nüfusunda ciddi bir artışa neden olacağı ve artan böcek nüfusunun tarımsal ürünlere zarar vermesini engellemek için de daha fazla pestisit kullanmak gerekebileceği ve daha fazla pestisit kullanmanın da biyoçeşitliliğe daha fazla zarar vereceği düşünüldüğünde...

Bitkisel hayatın özellikle de çiçekli bitkilerin çoğalması tozlaşmaya bağlı. Uçucu böceklerce sağlanan tozlaşma neticesinde oluşan ve gıda maddesi olarak tüketilebilen ürünler dünya genelindeki gıda çeşitliğinin yüzde 65'ini temsil ediyor. İnsanların yediği gıdaların üçte biri tozlaşmayı gerçekleştiren uçucu böcekler tarafından sağlanmakta ve bu böceklerin yok oluşu çok ciddi gıda güven-cesi sorunları yaratacaktır.



Ne kadar aşınmış olursa olsun kamusal düşünmenin, kolektif çalışmanın geçmişte hiç olmadığı kadar önem kazandığı ve kazanacağı zamanlarda yaşıyoruz. Elimizden geleni yapmaktan başka bir çare de şimdilik yok. Açlık sorunu nereye doğru gidiyor sorusu dünya nereye doğru gidiyor sorusuna bağlı.

Sorunları daha da çoğaltmak mümkün ve karşı karşıya olduğumuz sorunların karmaşıklığının insanda bir çaresizlik duygusuna yol açtığı da söylenebilir. Ne yapacağız sorusuna verebileceğim tek yanıt politika yapmaktan vazgeçmemektir. Politika deyince akla sadece partiler, sendikalar ve meslek örgütleri de gelmemeli. Gıda inisiyatifleri, ekolojik tarım örgütleri, kooperatifler, tüketici örgütleri, topluluk destekli tarım örgütlenmeleri, tohum takas ağları, çevre kirliliğine karşı mücadele eden örgütler başta olmak üzere içinde yer alabileceğimiz ve mevcut yıkıcı gidişata karşı farkındalık yaratacak, alternatifler üzerinde birlikte düşünmemizi mümkün kılacak irili ufaklı pek çok yapı var. Ne kadar aşınmış olursa olsun kamusal düşünmenin, kolektif çalışmanın geçmişte hiç olmadığı kadar önem kazandığı ve kazanacağı zamanlarda yaşıyoruz. Elimizden geleni yapmaktan başka bir çare de şimdilik yok. Açlık sorunu nereye doğru gidiyor sorusu dünya nereye doğru gidiyor sorusuna bağlı. Ve her iki soru da biz nerede duruyoruz sorusuna kapı aralıyor.



Mesele açlık değil açgözlülük

Asıl meselemiz açlık değil, daha fazla verim/ürün sloganı ile ürettikleri kimyasallarla gezegene, sağlığımıza ve gıda güvenliğine zarar veren şirketlerin açgözlülüğü. Öyle ki dünyadaki pestisit piyasasının yüzde 75'ine, ticari tohum piyasasının yüzde 63'üne çok uluslu altı şirket hükmediyor.

OYA AYMAN



Böcek, ot ve mantarlardan kurtulmak için kullanılan ve pestisit adı verilen bu zehirler, sadece “zararlı” olarak nitelenen organizmaları etkilemekle kalmıyor, çevreyi de zehirliyor. Öyle ki, tarlalara ve bahçelere atılan zehrin sadece yüzde 2’si hedef organizmaya gidiyor. Geri kalan yüzde 98’i toprağa, suya, havaya karışıyor ve hedef olmayan canlı türlerine zarar veriyor.

Bugün Dünya Gıda Günü, ne mutluyuz ne de gururlu! Çünkü market raflarında ve pazar tezgâhlarında “gıda” adı verilen yiyeceklerin bizi beslemek şöyle dursun yaşamımızı tehdit ettiği, yüz milyonlarca insanın açlık çektiği, buna karşın yüz milyonlarca insanın da obezite sorunuyla boğuştuğu garip zamanlarda yaşıyoruz.

BM Gıda ve Tarım Örgütü’nün (FAO) bu yıl Gıda Günü için belirlediği tema “sıfır açlık”. Yani, sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeyi herkes için ulaşılabilir kılmak. Bu hedef, 70 yıl önce pestisitler ve sentetik gübreleri ”Yeşil Devrim” olarak sunanlar tarafından da benimsenmişti. Ancak verimlilik adına mucize gibi gösterilen ve çoğu, savaş artığı bombalardan devşirilen tarım kimyasalları ile hibrit tohumlar açlığı önlemek bir yana, tarım topraklarına, suya ve biyoçeşitliliğe verdiği zararlar nedeniyle gıda güvenliğini tehdit ediyor, dolayısıyla açlık ve yetersiz beslenmeye neden oluyor.

Günümüzde dünyada yaklaşık bin, Türkiye’de ise 340 civarında pestisit etken maddesi kullanılıyor. Bu etken maddeler çok farklı markalarda piyasaya sürülen yüzlerce pestisit içerğinde bulunuyor.

Böcek, ot ve mantarlardan kurtulmak için kullanılan ve pestisit adı verilen bu zehirler, sadece “zararlı” olarak nitelenen organizmaları etkilemekle kalmıyor, çevreyi de zehirliyor. Öyle ki, tarlalara ve bahçelere atılan zehrin sadece yüzde 2’si hedef organizmaya gidiyor. Geri kalan yüzde 98’i toprağa,

suya, havaya karışıyor ve hedef olmayan canlı türlerine zarar veriyor. Ortamdaki yararlı, mikroorganizmaları, böcekleri, solucanları, kuşları ve arıları da öldüren bu zehirler canlılığı ve çeşitliliği yok ederek toprağın fakirleşmesine, suların kirlenmesine, hatta salınan gazlar nedeniyle iklim değişikliğine yol açıyor.

Üstelik zararlı olarak etiketlenen canlılar, pestisitlere zamanla bağışıklık kazandığı için pek çok çiftçi zehrin dozunu giderek artırıyor. Uludağ Üniversitesi'nden Elif Erbek, Ahmet Özyörük ve Ümit Arslan'ın yaptığı bir araştırmaya göre, endüstriyel tarımda bir armuda 18 kez, bir elmaya 11 kez, bir şeftaliye ise 10 kez pestisit, yani zehir uygulanıyor.

Dünyada kullanılan pestisit miktarı yılda 3,5 milyon ton. Türkiye'de ise gıda üretimi için yılda 60 bin ton civarında pestisit kullanılıyor ve bunun maddi karşılığı 600 milyon dolar.

Sonuç; giderek fakirleşen tarım toprakları, kirlenen su, iklim değişikliğinin yol açtığı kuraklık ve seller, giderek azalan biyoçeşitlilik... Çiftçiler kirlenen ve giderek çöleşen alanlarda gıda yetiştirmekte zorlanırken, zehirsiz gıdaya erişim de güçleşiyor.

Örneğin Dr. Bülent Şık'ın yürütücülüğünü yaptığı, Antalya'nın semt pazarlarında satılan çeşitli gıda örneklerindeki pestisit kalıntılarını belirlemek için hazırladığı bir çalışmanın sonuçları, sağlıklı gıdaya erişim sorunu hakkında fikir veriyor. 2013-2014 yılları arasında toplam 400 gıdadan alınan örneklerin analiz sonuçlarına göre, pazardaki her beş gıdadan biri yasal limitleri aşan oranda pestisit kalıntısı içeriyordu.

Pestisitler sağlığımızı da bozuyor. Zehri uygulayan çiftçiler başta olmak üzere her yıl binlerce insan pestisitler yüzünden hayatını kaybediyor ya da kronik hastalıklara



Özellikle küçük çiftçiler tarımda artan maliyetler karşısında yoksullaşıyor. Piyasa tohumlarına, traktörüne koyacağı mazota, bitkilerine ve toprağına verdiği pestisitlere ve sentetik gübrelere bağımlılığı artan çiftçiler gıda güvenliği yerine, ister istemez dev şirketlerin başı çektiğı gıda egemenliğinin aktörü oluyor.

yakalanıyor. Pestisitler insanlarda kısırlık, üreme sağlığı bozuklukları, hormonal sistemde ve sinir sisteminde bozulmalar ve kanser gibi sorunlara yol açıyor. Buna karşın Dünya Sağlık Örgütü tarafından “tehlikeli” ve “muhtemel kanserojen” olarak belirlenen çok sayıda pestisit gıda üretiminde kullanılmaya devam ediyor.

Evet, pestisitler kısa vadede verimi yükseltti ama FAO’nun da her fırsatta tekrarladığı gibi, dünyadaki açlığın nedeni gıda üretiminin miktarı değil, gıdaya erişimin önündeki engeller. Savaşlar, çatışmalar, iklim değişiklikleri ve göçlerle birlikte artan yoksulluk açlığın giderek tırmanmasına neden oluyor. Türkiye de gıdaya erişimin giderek zorlaştığı ülkeler arasında.

Özellikle küçük çiftçiler tarımda artan maliyetler karşısında yoksullaşıyor. Piyasa tohumlarına, traktörüne koyacağı mazota, bitkilerine ve toprağına verdiği pestisitlere ve sentetik gübrelere bağımlılığı artan çiftçiler gıda güvenliği yerine, ister istemez dev şirketlerin başı çektiğı gıda egemenliğinin aktörü oluyor. Ya da çareyi topraklarını terk edip kente göç etmekte buluyor. Son 10 yılda yüz çiftçiden 38’i topraklarını terk etti. Tüketici çoğunluğa katılan bu insanlar, yiyeceğe ödediğı bedelin dörtte üçünün aracı ve perakendeciler arasında bölüşüldüğü, yiyecek fiyatlarındaki artışın ücret artışından daha fazla olduğu bir sistemin parçası olmuş durumda.

Türkiye’de her yüz kişiden 85’i kentlerde, sofralarına gelen gıdanın nerede, nasıl, kimler tarafından yetiştirildiğinden bihaber, market raflarına ve pazar tezgâhlarına



Türkiye’de ise nüfus 80 milyon. 16 milyon insan açlık çekiyor, üretilen gıdanın yüzde 30’u sofralara gelene kadar heba oluyor, her üç yetişkinden biri obez ya da fazla kilolu.

bağımlı yaşıyor. Kentleşme, yapılaşma, sanayileşme ve üretimin terk edilmesi gibi sorunlar ise tarım alanlarının 15 yılda yüzde 12 daralmasına yol açtı.

Bütün bu tabloya rağmen, tarım zehirlerini ve GDO teknolojilerini burnumuza dayayan çok uluslu dev şirketlerin savunduğunun aksine hem dünyada hem de Türkiye’de herkese yetecek kadar yiyecek üretiliyor. Rakamlar ortada: Dünyada 7,5 milyar insan var. Her dokuz kişiden biri gıdaya erişemediği için aç, ama üre-

tilen 4 milyar ton yiyeceğin 1,3 milyar tonu daha sofraya gelmeden çöpe gidiyor, 2 milyar insan fazla kilolu, 650 milyon da obez var. Türkiye’de ise nüfus 80 milyon. 16 milyon insan açlık çekiyor, üretilen gıdanın yüzde 30’u sofralara gelene kadar heba oluyor, her üç yetişkinden biri obez ya da fazla kilolu.

Yukarıdaki verilere, pestisit kalıntısı içeren ve bu pestisitlere zor şartlara dayanıklı yerel tohumlardan daha çok ihtiyaç duyan hibrit tohumlarla yetiştirilen yiyeceklerin besin değerinin düşük olduğunu; karbonhidratlı gıdalar ve fast food gibi kolay erişilebilir, ucuz yiyecekler nedeniyle yanlış beslenme ve obezite riskinin artmasını da eklersek, açlığın bir diğer yüzü olan yetersiz beslenme sorununun gerçek vahameti ortaya çıkıyor.

Bu noktada şu sorular gündeme geliyor: Dünyada milyonlar açlık çekerken diğer milyonlar yeterli mi besleniyor? Bizi beslemekten çok hasta eden pestisit kalıntılı yiyeceklere gerçek “gıda” diyebilir miyiz? Savaşlar ve iklim

değişikliklerinin tehdidi altında, zehirsiz gıda herkes için nasıl erişilebilir hale getirilebilir?



Bugün pek çok ziraatçı ve çiftçinin savunduğu “Bu nüfusu pestisitler olmadan besleyemezsiniz” sözlerini artık doğru bilinen yanlışlar listesine alabiliriz. Endüstri mühendisi iki araştırmacı Dr. Yonca Demir ile Dr. Bulut Arslan’ın yaptığı araştırmaya göre Türkiye nüfusunu besleyebilecek gıdayı yetiştirmek için pestisite ihtiyaç yok.

Tam da burada yumurta tavuk ikilemi karşımıza çıkıyor: Açlığa çare olacak diye önerilen endüstriyel gıda üretiminde kullanılan kimyasallar açlık, hastalık, yoksulluk, çevre kirliliği ve iklim değişikliğinin nedenleri arasında yer alırken, açlık da sosyal çatışmalara, savaşlara neden oluyor.

Aslında sorun, çözümü içinde barındırıyor. Kimyasallardan adım adım kurtulmak ve doğa dostu tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak. Çünkü doğa dostu yöntemler biyolojik çeşitliliği gözetiyor, toprağı onarıp besin açısından zengin-

leştiriyor, çiftlik dışı girdilerin kullanımını azaltıyor, hatta emek yoğun olmasıyla işsizlik sorununa da çözüm sunuyor.

Bugün pek çok ziraatçı ve çiftçinin savunduğu “Bu nüfusu pestisitler olmadan besleyemezsiniz” sözlerini artık doğru bilinen yanlışlar listesine alabiliriz. Endüstri mühendisi iki araştırmacı Dr. Yonca Demir ile Dr. Bulut Arslan’ın yaptığı araştırmaya göre Türkiye nüfusunu besleyebilecek gıdayı yetiştirmek için pestisite ihtiyaç yok. Her bölgenin nüfus, ekilebilir alan ve ekolojik tarımda elde edilen ortalama verileri hesaba katılarak yapılan çalışmanın sonuçları, her bireyin günlük ihtiyacı olan kalori, protein, yağ ve karbonhidratı da alarak sağlıklı beslenebileceğini kanıtıyor. Bunun için Türkiye’deki ekilebilir alanların yüzde 63’ünü kullanmak yeterli.

Yani asıl meselemiz açlık değil, daha fazla verim/ürün sloganı ile ürettikleri kimyasallarla gezegene, sağlığını-

za ve gıda güvenliğine zarar veren şirketlerin açgözlülüğü. Öyle ki dünyadaki pestisit piyasasının yüzde 75'ine, ticari tohum piyasasının yüzde 63'üne çok uluslu altı şirket hükmediyor.



Ancak pestisitlerden kurtularak, yerini Türkiye genelinde doğa dostu uygulamaların alması için gıda ve tarım politikalarında bu yönde değişikliklere gidilmesi gerekiyor.

Zorluklar devam etse de, bilim insanları, çiftçiler ve gıda güvenliği için çalışan grupların ortak çabaları sayesinde ilham verici başarı hikâyeleri ortaya çıkıyor. Örneğin İsveç bu çabalar sayesinde pestisit kullanımını yüzde 50 oranında azaltmayı

başardı. Endonezya ise “entegre zararlı yönetimi” uygulaması ile altı yıl içinde pestisit kullanımını yüzde 62 oranında azalttı ve aynı dönemde ürün verimliliğinde yüzde 10 artış sağladı.

Türkiye’de de çok sayıda çiftçi pestisit kullanmadan gıda yetiştiriyor ve bundan geçimini sağlıyor. Doğa dostu yöntemlerden biri olan organik sertifikalı tarımda çiftçi sayısı son 10 yılda 15 binden yaklaşık 80 bine yükseldi. Gün geçtikçe daha fazla tüketici gıdasının nereden geldiğini, kimler tarafından nasıl yetiştirildiğini sorguluyor ve gerçek gıdaya ulaşmak için topluluklar, kooperatifler oluşturuyor, çiftçilerle işbirliği yapıyor, doğa dostu üretimleri destekliyor.

Ancak pestisitlerden kurtularak, yerini Türkiye genelinde doğa dostu uygulamaların alması için gıda ve tarım politikalarında bu yönde değişikliklere gidilmesi gerekiyor.

Bu ihtiyaçtan hareketle gıda güvenliği, biyoçeşitlilik, iklim değişikliği, tüketici hakları ve sağlık alanında çalışan örgütlerin de aralarında yer aldığı 90 sivil toplum kurulu-

şu, zehirsiz üretim ve zehirsiz sofraları mümkün kılmak üzere harekete geçti. Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği'nin Avrupa Pestisit Eylem Ağı ile birlikte yürüttüğü, Zehirsiz Sofralar projesi kapsamında kurulan Sivil Toplum Ağı'nda bir araya gelen kuruluşlar, Dünya Sağlık Örgütü tarafından "son derece tehlikeli", "yüksek derecede tehlikeli" ve "muhtemel kanserojen" olarak sınıflandırılan pestisitlerde bulunan 14 etken maddenin Türkiye'de yasaklanması için önümüzdeki ay bir kampanya başlatıyor.

AB tarafından Sivil Toplum Diyalogu V Programı kapsamında finanse edilen proje, pestisitlerin olumsuz etkileri ve alternatif doğa dostu tarım yöntemleri hakkında üretici ve tüketicilerde farkındalık yaratmayı da amaçlıyor.

Sağlıklı gıda herkesin hakkı. Ama talep etmek tek başına yeterli değil. Bunun için taşın altına elimizi sokmamız ve katılımcı olmamız gerek. Taşın altında ne mi var? Gerçek gıdayı yetiştiren çiftçiler, onları destekleyen kuruluş ve topluluklar, politikacılardan ve yerel yönetimlerden gerçek gıda için gerekli düzenlemelerin yapılmasını talep edenler, tarım zehirlerine alternatif doğa dostu uygulamaları geliştiren akademisyenler, bu uygulamalarla ilgili eğitim veren uzmanlar, biyolojik çeşitliliğin korunması için çalışanlar, adil ticaret ve tüketici hakları için çabalayanlar...



Gıdadan neden korkar olduk?

Endüstrinin tarıma her müdahalesi tarımsal döngüyü bozmuş, çiftçilerin ve köylülerin bilgilerini değersizleştirmiştir. Önce çok geniş alanlara tek ürün (monokültür) ekilmesiyle başlayan makinelerle devam eden tarımsal üretime, süreç içinde kimyasal gübreler, ot ve böcek öldürücü zehirler, hibrit tohumlar, GDO'lu tohumlar, hormonlar dahil edilmiş, bitkisel üretim ile hayvan yetiştiriciliği birbirinden ayrılmıştır.

ALİ BÜLENT ERDEM



Hazır gıdalarda, gıdayla ilgisi olmayan katkı maddeleri ve koruyucu maddeler giderek daha fazla kullanılıyor. Gıda çoğu zaman hayvan yemi, çoğu zaman arabaların depolarını dolduran yakıt oluyor. Tek tiplendirilmiş, standartlaştırılmış, besleme özellikleri azalmış gıdalar dünyanın her köşesinde sofralarda yerlerini alıyor, halkların yemek kültürleri yok ediliyor.

Bugün Dünya Gıda Günü'nü kutluyoruz. Tükettiğimiz gıdalar ise gerçek gıda olmaktan çıkmış, kendi özünden uzaklaşmış, içi boşalmış durumda. Gıdalar eski besleyici özelliklerini kaybettikleri gibi, hastalıkların da kaynağı olabiliyor. Bitki çeşitliliği azalırken, o bitkilere has, o bitkilerde bulunması gereken beslenmemiz için gerekli vitaminler, mineraller, maddeler giderek azalıyor. Endüstriyel hayvan çiftliklerinde yetiştirilen hayvanlar çayırları, otlakları, meraları görmeden hormonlarla ve ilaçlarla hayatlarını tamamlıyor ve onların ürünleri tüketiliyor. Hazır gıdalarda, gıdayla ilgisi olmayan katkı maddeleri ve koruyucu maddeler giderek daha fazla kullanılıyor. Gıda çoğu zaman hayvan yemi, çoğu zaman arabaların depolarını dolduran yakıt oluyor. Tek tiplendirilmiş, standartlaştırılmış, besleme özellikleri azalmış gıdalar dünyanın her köşesinde sofralarda yerlerini alıyor, halkların yemek kültürleri yok ediliyor.

BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün (The Food and Agriculture Organization-FAO) 2016 raporuna göre dünya nüfusunun yüzde 11'i yani 815 milyon insan açlıkla mücadele ediyor. Yine rapora göre, beslenme alışkanlıklarındaki hızlı değişim özellikle çocuklarda ve kadınlarda sağlık sorunlarına neden oluyor. Bugün dünyada 1 milyar insan gizli açlık çekerken, 2 milyar insan obeziteye bağlı hastalıklarla mücadele ediyor.

İnsanlığın yaşamak zorunda bırakıldığı bu acı tablo, ba-

şından itibaren planlanmış politikaların bütün ülkelere dayatılarak uygulatılmasının sonucudur. Amaçlanan



“Beslenme temel hakkı, doğrudan veya parasal imkanlarla, düzenli, sürekli ve serbestçe niteliksel ve niceliksel olarak yeterli ve tüketicinin ait olduğu halkın kültürel geleneklerine uygun, bedensel ve ruhsal olarak, bireysel ya da toplumsal olarak tatmin edici ve insan onuruna uygun her türlü korkudan arındırılmış bir yaşamı mümkün kılıcı olan gıda hakkıdır.”

insanları açlık korkusuyla denetim altına alabilmek, onları kontrol edebilmek ve teslim alabilmektir. Gıda artık ülkeler üzerinde bir tehdit aracına ve hatta bir silaha dönüşmüştür.

“Gıda aslında bir silahtır.” Bu söz ABD Tarım Bakanı Earl Butz tarafından, 1974 yılında Roma’da düzenlenen Dünya Gıda Konferansı’nda söylenmiştir. Devamında ise “Gıda pazarlık sandıklarında en önemli araçlardan biridir. İnsanların size güvenip dayanmalarının, size bağımlı olmalarının ve bu şekilde sizinle işbirliği yapmalarının yolunu arıyorsanız, onları gıdaya bağımlı hale getirmek mükemmel bir yöntem” (1) demiştir. Bir zamanların ABD Dış İşleri Bakanı Henry Kissinger benzer bir ifadeyle

bulunmaktadır; “Yabancı ülkelere yaptığımız ziyaretlerde güncel konumuz ne olursa olsun, ek olarak her zaman çantalarımızda söz konusu ülkenin tarım politikaları üzerine isteklerimizi içeren dosyalarımız da olur.” (2)

Oysa gıda bir haktır ve Birleşmiş Milletler’in 16 Aralık 1996’da yapılan genel kurulunda “Beslenme temel hakkı” kabul edilmiştir. “Beslenme temel hakkı, doğrudan veya parasal imkanlarla, düzenli, sürekli ve serbestçe niteliksel ve niceliksel olarak yeterli ve tüketicinin ait olduğu halkın kültürel geleneklerine uygun, bedensel ve ruhsal olarak, bireysel ya da toplumsal olarak tatmin edici ve insan onuruna uygun her türlü korkudan arındırılmış bir yaşamı mümkün kılıcı olan gıda hakkıdır.”

GÜNEŞTEN PETROLE

Tarımsal üretim güneşten insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gıda enerjisi elde etmektir. Güneş enerjisinden enerji üretme yeteneğine sahip tek canlı fotosentez yapabilme özelliğiyle bitkilerdir. Elbette barındırdığı elementlerle toprağın rolü önemlidir. Onun için hayvan tersleri, bitki atıkları toprağa besleyiciler olarak geri döndürülür. Tarımın doğal döngüsüdür bu. Hayvan yetiştiriciliği ile bitkisel üretiminin birlikte yapılmasının da gerekçesidir.

Tohum bitkisel üretimin başlangıcıdır. Yüzyıllar boyunca tohumları ıslah ederek bugüne taşıyan, toprağına gözü gibi bakan, toprağına en uygun tohumu seçen, bilgilerini nesilden nesle aktararak bugünlere taşıyan köylüler ve çiftçilerdir.

Endüstrinin tarıma her müdahalesi tarımsal döngüyü bozmuş, çiftçilerin ve köylülerin bilgilerini değersizleştirmiştir. Önce çok geniş alanlara tek ürün (monokültür) ekilmesiyle başlayan makinelerle devam eden tarımsal üretime, süreç içinde kimyasal gübreler, ot ve böcek öldürücü zehirler, hibrit tohumlar, GDO'lu tohumlar, hormonlar dahil edilmiş, bitkisel üretim ile hayvan yetiştiriciliği birbirinden ayrılmıştır. Amaçlanan birim alandan daha fazla ürün daha fazla kâr elde etmek olunca, çok geniş tarım arazileri üstü açık fabrikalara dönüşmüştür. Güneşten gıda enerjisi elde etme faaliyeti petrole bağımlı hale getirilmiş, bir kalorilik gıda enerjisi elde etmek için bir kalorinin üstünde fosil yakıt kullanılmak zorunda kalınmıştır. Tarımın doğayla bağlantısı koparılmış, ekolojik ilkeler unutulmuş, ürünlerin besin değerleri azalmış, biyoçeşitlilik giderek yok edilmeye başlanmış ve küçük çiftçiler ve köylüler endüstriyel temelli şirket tarımının engeli görülerek istenmez olmuştur.

TÜRKİYE TARIMI ŞİRKETLEŞTİRİYOR

İkinci Dünya Savaşı sonrası ABD'nin öncülüğünde 'Yeni Dünya Düzeni' kurulmuş ve yeni uluslararası işbölümü içinde ülkelerin yapılarını şekillendirmeleri istenmişti. Tarım alanında da gıda üretimi, ticareti ve tüketimine yönelik düzenlemeler yapılması dayatılmaktaydı. Türkiye endüstriyel üretim temelli bir tarımsal yapıyı oluşturabilmek amacıyla öncelikle alt yapıyı uygun hale getirmeye, kapitalist ilişkileri kırsal alanda yaygınlaştırmaya, kırsal alanı pazara açmaya çalıştı. Yüksek girdi kullanımını nedeniyle pahalı bir üretim tarzı olan endüstriyel üretimi küçük çiftçilerin yapabilmesi ancak desteklenmeleriyle mümkündü. Ülkenin tarımsal yapısı buna uygun olarak şekillendirildi. Düşük faiz oranlarıyla üreticilere kredi verildi, ürün desteklemeleri, girdi desteklemeleri, destekleme alımları yapıldı. Sübvansiyonlar uygulandı. Bunlar uygulandığı için küçük çiftçiler endüstriyel üretimi sürdürebildi.

1980 sonrası devreye sokulan neoliberal politikaların tarım alanında da etki göstermesi kaçınılmazdı; her hükümet kendilerine dayatılan talepleri yerine getirmekten çekinmedi. 1999 ve 2001 yılında IMF ve Dünya Bankası'nın tarımda dönüşüm programları uygulanmaya başlandı, desteklenmeler azaltıldı, taban fiyat uygulamaları kaldırıldı, girdi sübvansiyonları neredeyse yok edildi, tarım kredi faizleri yükseltildi, sulama paralı hale getirilmeye başlandı, tarım satış kooperatifleri devre dışı bırakıldı, tarımsal KİT'ler özelleştirildi. Kısaca devlet tarımdan el çektilirirken, şirketlerin önü açıldı. AKP bu programları iştahla uyguladı. Çiftçileri üretim sürecinde destekleyecek, ürettikleri ürünleri piyasada koruyacak, piyasa düzenlemesi yapacak kurumlar yok edildiği gibi hangi ürün hasat ediliyorsa, o ürün ithal edilerek ürün fiyatları baskı altına alındı. Çiftçiler ne üretirse üretsün kazanamamaya, iflas etmeye başladı. TÜİK verilerine göre toplam tarım alanları 2001 yılında 41 milyon hektar iken 2017 yılında 38 milyon hektara geriledi, tarımdaki istihdam 17 yılda 2,4 milyon azalarak 5,3 milyona düştü.



“Gıda güvenliği, gıdaların hasadından başlayarak sofralarımıza gelinceye kadar taşınması, işlenmesi, hazırlanması, depolanması gibi aşamalarında oluşabilecek, sağlık riski taşıyan fiziksel, biyolojik ve kimyasal nitelikteki etkenlerin olumsuzluğunun engellenmesine yönelik kullanılan bir kavramdır.

1980’lerden başlayarak devleti tarımdan çeken, şirketlerin önünü açan liberal tarım politikalarıyla hedeflenen son nokta konulmak isteniyor. İl il yapılan toplantılarla sürdürülen önümüzdeki günlerde sonuçları açıklanacak “Tarım Şurası” ile Türkiye tarımının tamamıyla “Milli Tarım Projesi” adıyla şirketlerin denetimine bırakılması amaçlanıyor.

GIDA GÜVENLİĞİ VE GÜVENCESİ

Tarım ve gıda alanında da sermayenin birleşmesi ve merkezileşmesi kaçınılmaz olarak etkisini göstermiş, tarım ve gıdanın her aşamasında faaliyet gösteren şirketlerin yıllar süren birleşmeleri ve el değiştirmeleri sonucu tarım ve gıda sisteminin kontrolü çok az sayıda küresel şirketin eline geçmiştir ve geçmektedir. Kır ile kent arasındaki bağlantı koparken, gıdayı tüketenler tükettikleri gıdaların üretim süreçlerini izleyebilme imkanını kaybetmiş, gıdanın nasıl üretildiğine dair bilgiden git gide uzaklaşmış, yani gıdaya yabancılaşmış, gıdadan korkar olmuşlardır. Gıdanın üzerinde oluşan kuşkuları ortadan kaldırabilmek için gıda güvenliği kavramı devreye sokulmuştur.

“Gıda güvenliği, gıdaların hasadından başlayarak sofralarımıza gelinceye kadar taşınması, işlenmesi, hazırlanması, depolanması gibi aşamalarında oluşabilecek, sağlık riski taşıyan fiziksel, biyolojik ve kimyasal nitelikteki etkenlerin olumsuzluğunun engellenmesine yönelik kullanılan bir kavramdır.

Gıdanın kontrolü aşamasının da şirketlerin denetiminde olduğu günümüzde, kendi belirledikleri, kabul edilebilir kalıntı ve katkı maddeleri ve hijyenik koşullar gıda güvenliği için yeterlidir. Üretim süreci içinde kullanılan yöntemler, bu sürecin yarattığı doğa tahribatı, genetik çeşitliliğin azalması, gıdaların besin değerlerinin düşmesi gıda güvenliğinin ilgi alanına girmez.

Gıda güvencesi ise herkesin sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için besleyici gıdalara, düzenli olarak, yeterli ve güvenilir bir şekilde erişebilmeleri demektir. Şirketlerin gıda sistemi içerisinde gıda güvenliği teknik bir mesele olarak düşünülmüş, gıda güvencesi bir hak olarak kabul edilse de bu hakkın nasıl güvence altına alınacağı tanımlanmamıştır.” (3)

GIDA EGEMENLİĞİ

BM tarafından kabul edilen “gıda hakkı”nın nasıl sağlanabileceğini, bunun için toplumsal örgütlenmelerin nasıl olması gerektiğini tanımlayan politik bir kavramdır. ‘gıda güvencesi’ni gerçek temellerine oturtan ve ‘gıda güvenliği’ni teknik bir konu olmaktan çıkararak bir yaklaşımdır.

Gıda egemenliği kavramı ilk defa 1996 yılında BM Gıda ve Tarım Örgütü –FAO- tarafından Romada düzenlenen Dünya Gıda Zirvesi’nde küçük çiftçilerin küresel örgütü La Via Campesina tarafından dillendirilmişti. Ardından 2007 yılında Mali- Nyeleni köyünde dünyanın her yerinde gelen delegelerle gıda egemenliği toplantısı yapılmış ve o günden sonra dünyanın her yerinde gıda egemenliği hareketi çalışmaları birbirleriyle ilişkili sürdürülmeye başlanmıştır.

Gıda egemenliği endüstriyel, kâr amaçlı, petrole dayalı şirketlerin gıda sistemine karşı duruştur. Gıda politikalarının küresel gıda ve tarım şirketleri tarafından değil gıdayı üreten ve ona ihtiyaç duyanlar tarafından belir-



2018 Aralık ayında Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nda zehirsiz ve sağlıklı gıdaları üretme ve ulaşma hakkının güvenceye alındığı, biyoçeşitliliğin ve ortak varlıkların korunmasının ve ekolojik köylü tarımının kabul edildiği Köylü Hakları'nın uygulanmasını iktidardan talep etmek sadece köylülerin ve küçük çiftçilerin değil sağlıklı gıdalara ulaşmak isteyenlerin de ortak talebi olmalıdır.

lenmesini, halkların kendi kültürlerine uygun, doğayla uyumlu tarım ve gıda sistemlerini belirleme hakkı olduğunu savunur. Sağlıklı gıda ancak merkezinde küçük çiftçilerin, köylülerin olduğu, onların atalarından kalan tohumlarla ve bilgilerle kendi kültürlerine uygun, doğayla uyumlu agroekolojik üretimlerini sürdürebilmelerinden ve bu bilgi ve deneyimlerini gelecek nesillere aktarılabilmelerinden geçer. Toprağın, suyun temizliği, ekolojik yapının bozulmaması sağlıklı gıda üretmenin ön koşuludur. Sağlıklı gıdanın en kısa yoldan tüketiciye ulaşabilmesi önemlidir.

GIDAYA SAHİP ÇIKMAK

Bugün tüketiciler açısından sağlıklı ve zehirsiz gıdalara ulaşabilmek halkın gıda sistemine, yani gıda egemenliği mücadelesine katkı vermekten geçmektedir. Her gıda seçimi şirketlerin veya halkın gıda sistemine yönelik bir tercihtir. Tarım artık kentli sorunu haline de dönüşmüştür. Geleceğimiz için sağlıklı gıdalara ulaşabilmek, köylülerin ve küçük çiftçilerin topraklarında kalabilmesi, kendilerine yeterli kaynaklara sahip olabilmesi, bu kaynakları bizzat kendilerinin denetleyebilmesi, doğayla uyumlu üretebilmesi ile mümkündür. Onun için, 2018 Aralık ayında Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nda zehirsiz ve sağlıklı gıdaları üretme ve ulaşma hakkının güvenceye alındığı, biyoçeşitliliğin ve ortak varlıkların korunmasının ve ekolojik köylü tarımının kabul edildiği Köylü

Hakları'nın uygulanmasını iktidardan talep etmek sadece köylülerin ve küçük çiftçilerin değil sağlıklı gıdalara ulaşmak isteyenlerin de ortak talebi olmalıdır.

Sağlıklı gıdalara ulaşabilmek edilgen tüketici olmaktan değil, bir toplumsal proje olan gıda egemenliği mücadelesinin aktif katılımcısı olmaktan geçmektedir. Gıdaya sahip çıkmak, gıdayı üretenlerle, tüketenlerin ortak çabasıyla ancak mümkün olabilecektir.

(1) Mebruke Bayram, Gıdalar Ambalajlar Silahlar ve Amaçlar S.29

(2) Erhan Ünal, Toprak Biterken S. 73

(3) Ali Bülent Erdem, Gıdamıza Sahip Çıkalım, Birgün- 7 Haziran 2019



Avokado kokulu ofisler

Sağlıklı ve bir o kadar pahalı salatalarımızı yerken bir sepet ekmek istemeyi ihmal etmedik. Ekmeklerin kepekli olduğunu söylememe gerek yok sanırım. Ödemeyi yaptığım yemek kartımın tek haneli rakamlara düştüğünü görünce anlık gözlerim karardı ama neyse ki avokadonun saymakla bitmez faydaları arasında gözler olduğunu hatırlayıp rahatladım.

PINAR SOYTEK

Yemek kartı olanlar bilirler. Avokadolu salata, ızgara köfte-
lerle başlayan öğle yemeği menüleri ay sonuna doğru ye-

//

Sağlıklı ve bir o kadar pahalı salatalarımızı yerken bir sepet ekmek istemeyi ihmal etmedik. Ekmeklerin kepekli olduğunu söylememe gerek yok sanırım. Ödemeyi yaptığım yemek kartımın tek haneli rakamlara düştüğünü görünce anlık gözlerim karardı ama neyse ki avokadonun saymakla bitmez faydaları arasında gözler olduğunu hatırlayıp, rahatladım.

rini bir tas mercimek çorbası ve bol ekmeğe bırakır. Ay sonunun geldiğini banka hesabımdaki ve yemek kartımdaki çift haneli rakamlardan anlıyor, kalan günlerimi ay başındaki tatlı ve mutlu günlerimi anarak geçiriyorum. Ucu sivri beyaz yakalarımızla yoğun mesai altında ezildiğimiz günlerden bir gün, iş arkadaşımın öğle yemeği davetine “evet” deme gafletinde bulundum. Yemek kartlarımızın bize verdiği özgüvenle plaza mabedi semtte şık görünümlü bir restorana oturduk. Menü sağlıklı olduğu kadar pahalı seçeneklerle dolu bir şekilde bize göz kırptıyordu. Çift hanelerden ibaret yemek

kartımla pilav üstü nohutun hayalini kurarken kinoalı, çiya tohumlu, avokadolu salataların havada uçuştığı yemek listesi arasında geziniyordum. İş arkadaşımın avokadonun faydaları başlıklı kısa nutkundan sonra kararımı verdim.

Yazın kendini hissettirmeye başladığı andan itibaren bir diyet dalgasına tutunup sürüklendiğimiz şu günlerde salata dan gayrı bir seçenek olamazdı elbette. Arkadaşım kesenin ağzını açıp somon ızgaralı salata siparişi verince aramızdaki maaş farkı da ortaya çıktı. Çalışanlar birbirine zikretmekten hoşlanmadığı maaşlarının böyle anlarda kendini belli ettiğini bilseler, çoğu soluğu çorbacıda alır. Sağlıklı ve bir o kadar pahalı salatalarımızı yerken bir sepet ekmek istemeyi ihmal etmedik. Ekmeklerin kepekli olduğunu söylememe gerek yok sanırım. Ödemeyi yaptığım yemek kartımın tek haneli rakamlara düştüğünü görünce anlık gözlerim karardı ama neyse ki avokadonun saymakla

bitmez faydaları arasında gözler olduğunu hatırlayıp, rahatladım.

//

Anadolu'un ücra köşelerindeki çiftliklerden online sipariş edilebilen türlü organik gıda mevcuttu. Doğum yaptıktan sonra çoğu kadının organik gıda uzmanı gibi ortaklıkta dolanması zamanımızın bir laneti adeta. Kendimiz için ya da herkes için talep edemediğimiz şeyleri en azından çocuğumuz için istemek...

Ertesi gün ofise tedarikli gittim. Açık ofisin uğultusunda seçilen avokado, salata, ızgara kelimelerinden öğle saatinin yaklaştığını anladım. İş arkadaşlarımın yemek davetini nezaketle geri çevirip evden getirdiğim çorbayı yarım kepek ekmeğiyle bir güzel mideye indirdim. Karnım tok, banka hesabım boş, yapılacak işler çoktu.

Hangi işten başlayacağıma karar vermekte zorlandığım için biraz hava almak için dışarı çıktım. Bekar kadınların, çocuklu kadınlarla karşılaşma ve ansızın bir aile muhabbeti içinde kendilerini bulma anları her zaman zorludur. Ne kadar empati yaparsanız yapın, bazı ulvi şeylere vakıf olamayacağınızı baştan kabul ederek

muhabbete dahil olursanız, o kadar az hasarlı şekilde oradan ayrılmayı başarabilirsiniz. Cahit Sıtkı'nın meşhur şiirinde tanımladığı yaşa kadar bu tavrım işe yaradı, sonrasını bilemem. Sabahtan akşama kadar ofislerde dirsek çürüten kadınların, akşam eve gittiklerinde görünmeyen ev içi meselelerini büyük bir kabulle anlatmaları, ilk başlarda garip gelse de zamanla sıradanlaştı. Yapacak çok bir şey yoktu neticede. Eğer onlar ilgilenmezse evi bok götürür, çocukları sersefil olurdu. Çoğunun hayatlarında görünmez eşleri vardı ve söz konusu çocuk bakımı ve ev işleri olduğunda herhangi bir filmdeki yardımcı karakterden daha fazlası değildi. Dolayısıyla tüm ev işlerinin yanı sıra çocuğun nasıl sağlıklı besleneceğinin tüm yükü de yakaları çamaşır suyunu batırılmışçasına beyaz kadınların göreviydi. Anadolu'nun ücra köşelerindeki çiftliklerden online sipariş edilebilen türlü organik gıda mevcuttu. Doğum yaptıktan sonra çoğu kadının organik gıda uzmanı gibi ortaklıkta dolanma-

sı zamanımızın bir laneti adeta. Kendimiz için ya da herkes için talep edemediğimiz şeyleri en azından çocuğumuz için

//

Elma, açlık, organiklik mevzusu kafamda dönerken yarın ne yiyeceğimi düşünmeye başladım. Evdeki dolabımda zavallı bir yoğurt, fiyatı dövize endeksliymişçesine uçan peynirden birkaç dilim, ne zamandan kalma olduğunu hatırlayamadığım yumurtalar vardı.

istemek... Açlıkla sınanmayanların ulaşabildiği organik gıdaların tüm bilgisi, hava almak için çıktığım alanda liste halinde önümdeydi. İnternette portakaldan marula, fasulyeden domatese kadar envai çeşit organik gıdaya ulaşabilirdim. İstanbul'un zaten az olan tarım alanlarını yutarak büyüyen bir şehir olması, gıda endüstrisinin yerel üretici ile tüketicinin buluşma alanlarını kısıtlaması, büyük şirketlerin ne yiyeceğimize karar vermesi gibi cevapları ağır soruları, bir tık ile geçebileceğimiz güzel ve küresel bir dünyada yaşıyorduk.

Şiddetle tavsiye edilen siteleri, hâlihazırda organik gıda pazarıyla meşhur bir semtte yaşamının rahatlığıyla hiç açmadım. Gözleme yemek için uğradığım pazarda beyaz yakalılığımaya yenik düşüp hunharca alışveriş etmişliğim var elbette. Ama sağlıklı gıdaya erişimin herkes için bir hak olduğu düşüncesinden ziyade bir trend olarak yaşanması ve bunun genelde çocuğu için en iyisini düşünen anneler üzerinden yürümesi asıl sorun olan. Kafamda bunlar dolanırken, iş arkadaşımın internette sipariş ettiği içi organik meyve dolu bir koli ofise ulaştı. İkram ettiği elmanın tadı organikliğinden midir yoksa açlığımdan mı bilemiyorum ama pek güzeldi. Bu trende kapılmak için çocuk sahibi olmayı beklemeye karar vererek masamın başına döndüm.

Elma, açlık, organiklik mevzusu kafamda dönerken yarın ne yiyeceğimi düşünmeye başladım. Evdeki dolabımda zavallı bir yoğurt, fiyatı dövize endeksliymişçesine uçan peynirden birkaç dilim, ne zamandan kalma olduğunu hatırlayamadığım yumurtalar vardı. "Yarın ola hayrola"

diyerek özümdeki gamsızlığa sığındım, aç kalacak değildik ya! Nitekim de öyle oldu. Ertesi gün arkadaşım öğle yemeğine davet ettiğinde ağızımdaki baklayı çıkardım. İçinde “ne demek, olur mu, ayıpsın” kelimelerinin geçtiği kısa bir sohbet sonrası yine bir yemek masasında buluştuk. Hesabı onun ödeyecek olması nedeniyle yapılacak her türlü organik gıda muhabbetine razıydım. Hafta sonu seçimlerin olması daha önce kısıtlı olan konu başlıklarımızı da çeşitlendirmişti. Sadece bizim değil, plaza mabedi semtin de gündemi seçim odaklıydı. Oturduğumuz masanın yanından, arkasından, ötesinden, berisinden İmamoğlu ve Yıldırım kelimeleri duyuluyordu. İmamoğlu kelimesini her duyduğumda sağa sola bakınıyor, göz göze geldiğim kişiyle, sanki gizli bir örgütün üyesiymişiz de tesadüfen karşılaşmışçasına karşılıklı gülümsüyorduk. Yüzümde aptal bir ifadeyle içinden sağlık fişkırان salatamı afiyetle yedim. Hesabı ödeyecek arkadaşımın çay teklifini de büyük bir memnuniyetle kabul ettim. İstanbul’un kalbine saplanmış hançerlerden farksız olan ve her baktığımda grinin elli tonuna boyanmış gibi görünen plazalar bile daha renkliydi sanki. Anlık saadetimin elbette bir bedeli olacaktı. Bilerek ve isteyerek korkunç bir zil tonu seçtiğim iş telefonumun çalmasıyla, uzaklaştığım dünyaya ışık hızıyla geri döndüm. İş çağırıyordu ve o iş, o an yapılmazsa dünyanın sonu gelecek hatta belki uzaylılar dünyamızı istila edecekti. Beyaz yakalarımın altına gizlediğim süper kahraman kostümümü yoklayıp ofise geri döndüm. Telefon ve mail trafiğiyle geçen saatler sonunda mesaiyi, süper kahramana yakışır bir vakurlukla tamamladım. Neyse ki, süper kahraman kimliğim deşifre olmamıştı ve dünyanın sonu gelmemişti.

Ama ofislerin ve hatta ülkenin süper kahramanlara olan ihtiyacı bitmek bilmiyordu. Pazar gününü, İstanbul’un bilmediğim bir okulunun, beş yaşındaki çocukların popolarına göre ayarlanmış sandalyelerinde oy peşinde geçirdim. Hatta etrafta benden başka süper kahramanlar olduğunu görünce önce haset sonra da büyük bir rahatlama yaşadım. Kendimi tek ve bulunmaz sanıyordum, ne mutlu bana,



Amacım, konuya seçimlerden girip avokadodan çıkıp birlik olmaya bağlamaktı ama olmadı. Kamboçya çayı ile demlenen sohbet türlü şakalarla son buldu. Aslında narı denemeliydim. “Pazardan aldım bir tane, eve geldim bin tane” türlü mesajlar içeriyor...

değilmişim. Dünya yeniden tehlikeye girer de iş telefonum acı acı çalarsa, telefonumu uzatabileceğim birkaç kahramanı da gözüme kestirdim. Sabahın erken saatinde başlayan mesaimizin 6’da bitmemesi ilk başta can sıkıcı olsa da günün sonunda, her şey bir şekilde çok güzele bağlandı. Ertesi gün, seçim gazıyla önüme gelene sarılma isteğiyle ofise vardım. Hakkın, adaletin, sevginin hakim olduğu ofisleri inşa etme aşkıyla dolup taşıyordum. Pazartesi sabahlarının huysuzluğuna inat pozitif enerji ve sinerjinin kol gezdiği ofiste, avokado kokulu bir devrimin şartları olgunlaşmış olabilirdi. Ancak öğle yemeği saatinin yaklaşmasıyla etrafımızı saran sinerji yerini, karın gurultularına bıraktı. Yemek siparişi için internet siteleri açıldı, restoranların yolu tutuldu.

Bazılarımız için bir türlü gelmek bilmeyen ay sonunu hesaplarırken, birlik olursak aslında zam isteyebiliriz düşüncesi, kafamda Zeki Müren edasıyla adeta bir güneş gibi parladı. Bu sırada kuşkonmazın vücudu toksinlerden nasıl arındırdığını büyük bir iştahla anlatan arkadaşşıma kulak kesildim. Diğer de pancarın C vitamini yönünden zenginliğine atıfta bulunarak muhabbete katıldı. Bir yerinden dahil olmak istediğim bol vitaminli sohbete birkaç kere denediğim avokado hakkındaki kıt bilgimle eklendim. Ne de olsa sindirim sistemim düzenli, vücudumdaki potasyum tamdı. Amacım, konuya seçimlerden girip avokadodan çıkıp birlik olmaya bağlamaktı ama olmadı. Kamboçya çayı ile demlenen sohbet türlü şakalarla son buldu. Aslında narı denemeliydim. “Pazardan aldım bir tane, eve geldim bin tane” türlü mesajlar içeriyor. Teklikten çokluğun anlam ve önemine atıf yapmaya daha müsait bir meyve. Belki bir dahaki sefere diyerek, önümdeki bilgisayara gömüldüm.



Alkollü içkilere giriş 1: Temel kavramlar

Bu yazı serisinde alkollü içkilerle ilgili temel kavramlara, içki türlerinin ayrıntılarına ve tadıma giden bir yolculuğa çıkacağız. Yani derya bir alana giriş yapabilmek için dil birliğini oluşturmaya çalışacağız. İlginizi çekerse buyurun başlayalım...

Günümüzde bilgi ve ilgi alanlarının çeşitlenmesi ve derinleşmesi bazen bir öğrenme sürecini de zorunlu kılıyor.



Bir yandan da içki ve yemek kültürü, 'yüksek sanat' ile benzer bir algıya oturtulmaya çalışılıyor. Bu algının sonucunda da bir 'yüksek piyasa' oluşuyor haliyle. Oysa her alanda olduğu gibi bu alanda da işler çok karmaşık değil.

Örneğin bilgisayar kullanmayı öğrenmek yetmiyor, dönem bilgi okur yazarlığı denen bir aşamaya geçmeyi zorunlu kılıyor. İçki dünyasına ilgi duymak da benzer bir tablo oluşturuyor.

İçki dünyasında da markaların, türlerin ve türler arasında çeşitlerin yarattığı zengin dünya kim insanların hiç ilgisini çekmezken kimisi için de derin bir alemin kapısında duyulan heyecanı andırıyor. Örneğin son dönemlerde rakı firmalarının piyasaya sürdüğü pek çok çeşit,

tüketicinin kafa karışıklığı yaşamasına yahut az bilgi sonucu mitlerin, hurafelerin doğmasına da yol açıyor.

Bir yandan da içki ve yemek kültürü, 'yüksek sanat' ile benzer bir algıya oturtulmaya çalışılıyor. Bu algının sonucunda da bir 'yüksek piyasa' oluşuyor haliyle. Oysa her alanda olduğu gibi bu alanda da işler çok karmaşık değil.

Bu yazı serisinde alkollü içkilerle ilgili temel kavramlara, içki türlerinin ayrıntılarına ve tadıma giden bir yolculuğa çıkacağız. Yani derya bir alana giriş yapabilmek için dil birliğini oluşturmaya çalışacağız. İlginizi çekerse buyurun başlayalım.

1. ALKOL NEDİR?

Bu soruya organik kimya açısından yanıt verecek olursak alkol bir hidrokarbon olan alkan molekülünün, farklı karbon atomlarına bağlı hidrojen atomu yerine hidroksil (-OH) grubunun geçmesiyle oluşan bileşiktir.

Daha anlaşılır ve içki ile ilişkisi bağlamında içilebilir alkol; şeker yahut nişasta içeren meyve ve hububatların mayalaşmış özlerinin damıtılmasıyla elde edilen, kokulu, yanıcı, uçucu, renksiz sıvıdır.



Metil alkol insan vücudunda metabolize olmaz, formaldehid ile formik aside dönüşür. Bu maddelerin toksisitesinden dolayı insan sağlığı açısından izin verilen maruziyet dozlarının aşımı körlük, ölüm gibi çok ciddi sonuçlar doğurmaktadır.

2. ETİL ALKOL NEDİR?

Kapalı formülü C_2H_5OH olan iki karbonlu, alevlenir, renksiz ve karakteristik kokulu bir mono alkoldür. Etanol olarak da isimlendirilir. Etil alkol içkilerde kullanılan tek alkol türüdür.

3. METİL ALKOL NEDİR?

Kapalı formülü CH_3OH olan bir mono alkoldür. Endüstride farklı yöntemlerle elde edilmekle birlikte, alkollü içki imalatında genellikle

mayşenin fermantasyonu sırasında, kullanılan meyvenin dalları, kabukları ve çekirdekleri gibi pektik özellikli maddelerden kaynaklı oluşabilir.

Metil alkol insan vücudunda metabolize olmaz, formaldehid ile formik aside dönüşür. Bu maddelerin toksisitesinden dolayı insan sağlığı açısından izin verilen maruziyet dozlarının aşımı körlük, ölüm gibi çok ciddi sonuçlar doğurmaktadır.

4. ALKOLLÜ İÇKİLER NASIL SINIFLANDIRILIR?

Alkollü içkiler fermante (mayalanmış) ve distile (damıtık) olmak üzere iki ana sınıfa ayrılır. Bu iki ana sınıfın altında elbette pek çok içki türü/cinsi mevcuttur.



5. FERMANTE İÇKİ NE DEMEK?

Organizmaların glikozu (şekeri) metabolik yolla alkol veya aside çevirme işlemine fermantasyon denir. Buradaki organizmalar elbette mayalardır. Yani içinde şeker olan meyve, hububat gibi maddelerin mayalanması ile elde edilen içkilere fermente/mayalanmış içki adı verilir. Dilimizde kullanılan mayalı içki terimi doğru değildir zira fermantasyon sonrası (özellikle yarım bırakılmadıysa) içkinin içinde maya kalmamıştır. Mayalanmış içki terimi daha doğru bir ifade olacaktır.

6. DİSTİLE (DAMITIK) İÇKİ NE DEMEK?

Fermantasyonu tamamlanmış sıvının (mayşe) içindeki alkolün, imbik adı verilen cihazlarla en az iki kez ayrıştırılması sonucu elde edilen içkilere distile içki adı verilir.

7. İÇKİ TÜRLERİ

İçki türlerinin sınıflandırılması konusunda dünya çapında geçerli tek bir kategorizasyon bulunmamaktadır. Buna karşılık aşağıdaki liste, genel bir çerçeve çizecektir.

Fermente İçkiler	Yaygın Hammadde	Distile İçkiler	Yaygın Hammadde
Bira		Viski	
• Lager	Arpa, buğday	• Skoç viskisi	Arpa, buğday, çavdar, mısır
• Ale		• İrlanda viskisi	
• Lammbic ve funky		• Amerikan viskisi	
Şarap	Üzüm ve nar benzeri meyveler	• Japon viskisi	
• Kırmızı		Votka	Buğday, patates
• Beyaz		Cin	Arpa, mısır, çavdar, ardiç
• Köpüren şaraplar		Rom	Şeker kamışı
Sake	Pirinç	Tekila	Ageva
Kımız	At sütü	Brendiler	Üzüm ve
Cider	Elma	• Konyak	çeşitli meyveler
		• Armanyak	
		• Meyve brendileri	
		Rakı ve bezerleri	Üzüm, incir, erik, kayısı vb.
		• Rakı	
		• Arak	
		• Rakiya	
		• Mastika	
		• Uzo	
		• Tsipouro	
		• Grappa	
		• Pisco	
		• Pastis	
		Likör ve kremler	Meyve maserasyonu , şeker

8. ALKOL DERESESİ NE DEMEK?

100 birimlik su ve alkol karışımındaki alkolün hacmen miktarını ifade eder. Örneğin 45 derecelik alkol demek, 45 birim alkol ve 55 birim sudan oluşan çözeltiyi ifade eder.

9. PROOF NE DEMEK?

İçkinin içindeki alkol oranını belirten başka bir birimdir. Proof, içkideki yüzdelik alkol oranının iki katına eşittir. Yani 100 proof'luk bir içki yüzde 50 alkol derecesine sahiptir. Eskiden korsanlar barutun üzerine içkiyi döker ve tutuştururlarmış. Eğer alev almaz ya da geç sönerse içkiye

su katıldığı sonucuna varırlarmış. Proof birimi de bu kanıtlama yönteminden gelmektedir. Viski gibi pek çok içkinin etiketinde alkol oranı proof cinsinden verilmektedir.



Coğrafi işaret, belirgin bir özelliği, üretim tekniği, hammaddesi vb. karakteristik özelliği olan ve yine belirli bir bölge, yöre veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Örneğin Konyak ismi sadece Fransa'nın Coniac bölgesinde yetişen üzümlerden yapılan içkiye verilebilir.

gram saf alkol baz alınarak belirlenmiştir. Örneğin yüzde 5 alkol içeren bir kutu bira 12 fl oz iken, yüzde 12 alkol içeren bir kadeh şarap 5 fl oz, yüzde 40 alkol içeren bir bardak tekila 1,5 fl oz'dur.

10. FIÇI PROOF'U NE DEMEK?

'Barrel proof' olarak geçen bu kelime, üreticinin fıçıdan çıkardıktan sonra alkolü seyreltmediği anlamına gelir. Piyasaya sürülen geleneksel içkilerden daha yüksek alkol derecesine sahiptir.

11. FL OZ NE DEMEK?

Fluid ounce (sıvı ons) kelimesinin kısaltması olan başka bir sıvı ölçü birimidir. Ağırlıkla Amerika'da içkinin içindeki alkol miktarına ilişkin 'standart bir algı' oluşması için kullanılır. 'Alkollü içki eşdeğeri' 14

12. COĞRAFİ İŞARET NEDİR?

Belirgin bir özelliği, üretim tekniği, hammaddesi vb. karakteristik özelliği olan ve yine belirli bir bölge, yöre veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Örneğin Konyak ismi sadece Fransa'nın Coniac bölgesinde yetişen üzümlerden yapılan içkiye verilebilir.

13. MALTLAMA NEDİR?

Maltlama, tahıl tohumlarının ıslatılarak çimlendirilmesi ve

bitki oluşmadan kavru olarak ya da ısıtılarak kurutulması işlemine verilen isimdir. Tohumların maltlanmasıyla, nişastayı şekere dönüştürecek enzimler harekete geçer.



Bir meyvenin yahut aroma verici bir maddenin alkol içinde dinlendirilmesi sonucu, aroma maddelerinin alkole geçmesi amacıyla yapılan işleme verilen isimdir. Likör üretiminin temelini oluşturur.

Arpa enzim içeriğinin yüksek olması nedeniyle en yaygın olarak kullanılan tahıldır.

14. DİNLENDİRME NEDİR?

Pek çok içki üretildikten hemen sonra ham bir içim tadına sahip olur. İçim tadını olumsuz etkileyen alkollerin buharlaşması ve içkiye karakteristik tat ve kokusunu veren aroma maddelerinin dengelenmesi amacıyla yapılan işleme dinlendirme adı verilir.

15. ESKİTME NEDİR?

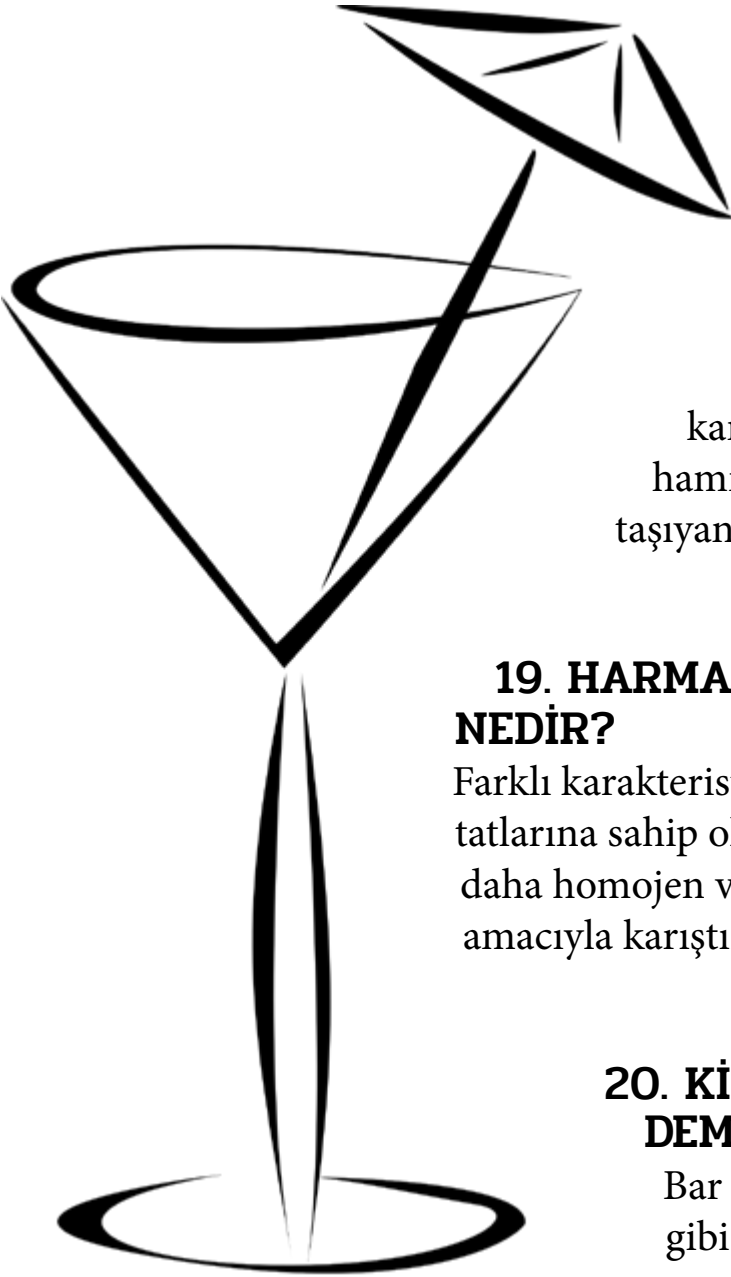
Bazı içkiler çok uzun bir dinlendirme sürecine sokularak eskitilir. Bu esnada içkinin karakteristik tadını veren aroma maddeleri hem damakta hem de burunda çok net hissedilir. Ancak her içki eskitmeye uygun değildir.

16. MELEKLERİN PAYI NEDİR?

Viski gibi distile (damıtık) içkilerin meşe fıçılarda dinlendirme/eskitme süreçlerinde belirli bir miktarı buharlaşır ve içki miktarı azalır. Buharlaşan bu kısmın meleklerin payı olduğuna ilişkin benzetmeden kaynaklanan deyimdir.

17. MASERASYON NEDİR?

Bir meyvenin yahut aroma verici bir maddenin alkol içinde dinlendirilmesi sonucu, aroma maddelerinin alkole geçmesi amacıyla yapılan işleme verilen isimdir. Likör üretiminin temelini oluşturur.



18. MONOSEPAJ İÇKİ NE DEMEK?

Üretiminde tek bir çeşit hammadde kullanılmış ve karakteristik olarak üretildiği hammaddenin özelliklerini taşıyan içkiyi ifade eder.

19. HARMAN (BLEND) İÇKİ NEDİR?

Farklı karakteristik özelliklere ve içim tatlarına sahip olan aynı türden içkilerin, daha homojen ve bir tat oluşturulması amacıyla karıştırıldığı bir içki türüdür.

20. KİRLİ (DIRTY) İÇKİ NE DEMEK?

Bar terminolojisinde, martini gibi içine başka maddelerin veya içkilerin karıştırıldığı içkileri tanımlar.

21. KURU (DRY) İÇKİ NEDİR?

Şekerli ya da tatlı olmayan içkiye verilen isimdir.



Alkollü içkilere giriş 2: Bir içkiden ne beklersiniz?

İster fermante ister distile olsun her içkinin alkol oranı, asitliği, şekerlilik oranı gibi özelliklerinin bir dengede olması ve hiçbirinin diğerine bariz bir şekilde baskın olmaması istenir. Bu özellik içkinin dengeliliği olarak adlandırılır.

GRAND KORÇI



Şu sıralar memleket gündemini işgal eden can yakıcı meselelere karşın, bu köşede başlayan seriyi devam ettirmem gerekiyor. Bir yandan da yoğun gündem ve sıkıntıdan bir kaçış ve rahatlama alanı oluşturuyor bu ve benzer konular. Serinin ilk yazısı, maddeler halinde temel tanımları ele almıştı. Bu temel tanımlar elbette eksiklik içeriyordu. Bu eksiklikler bilinçli olarak bırakıldı ve serinin diğer yazılarında yeri geldiği zaman tamamlanacak.

Çoğu insanın yemek, içecek, kıyafet, film, kitap vb. lerine yönelik fikrini sorduğunuzda 'sevdim ya da sevmedim' yanıtını almanız muhtemeldir. Bu yanıtla bir fikirden değil, duygularından bahsettiklerinin farkında olmazlar. Örnekteki sevme duygusunun fikre dönüşebilmesi için deneyim ve bilgi gibi dışsal faktörlere gereksinim var. Bu zeminden hareketle, alkollü içkilerin tanımlanmasına, değerlendirilmesine yönelik temel bilgilere sahip olmak da fikir sahibi olmak için ilk adımı oluşturuyor.

Fermante ve distile içkilerin ayırt edici özellikleri farklı olsa da alkollü içkilerin tanımlanması ya da değerlendirmesine yönelik ortak pek çok nokta ve kavram mevcut. Bu bölüm söz konusu ortaklıklar üzerinden temel düzeyde bilgileri içeriyor.



Şarapların zaman içinde yapısında ortaya çıkan farklı karakterdeki kokulara 'buke' adı verilir. Üzümden şaraba geçen kokulara ise 'aroma' denilir. Kimi zaman bu ikisi birbirinin yerine de kullanılır. Pek çok yerde rastlayacağınız meyvemsi, odunumsu, vb. tanımlamalar içkinin bukesi, aroması üzerine yapılan yorumları betimler.

ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLER

Organoleptik, cisimlerin duyu organlarını etkileme yeteneğini tanımlayan bir kelime. Alkollü içkilerin tanımlanması, değerlendirilmesi meselesinde de kimyasal özelliklerinin yanında, organoleptik yani duyuşal özellikler belirleyicidir. Koklama, görme, tatma, dokunma, işitme gibi eylemler sonucu oluşan duyular, algıyı belirlediği için yargılarımızın da temelini oluşturuyorlar. Örneğin bir gıdayı tüketme ya da satın alma noktasında etkili olan parametrelerin başında 'lezzet' geliyor. Lezzeti oluşturan da yiyeceğin kokusu ve tadına dair duyularımız.

Hal böyle olunca alkollü içkilerin organoleptik özellikleri de belirleyici oluyor. Kısaca bakmakta fayda var.

KOKU-BURUN

Bir varlıktan yayılan koku onun algısını belirleyen birincil etkidir. Bir anlamda 'kokmuyorsa yoktur' demek mümkün. Elbette alkollü içkiler yaydıkları kokular üzerinden de değerlendirilir. Örneğin şarapların zaman içinde yapısında ortaya çıkan farklı karakterdeki kokulara 'buke' adı verilir. Üzümden şaraba geçen kokulara ise 'aroma' denilir. Kimi zaman bu ikisi birbirinin yerine de kullanılır. Pek çok yerde rastlayacağınız meyvemsi, odunumsu, vb. tanımlamalar içkinin bukesi, aroması üzerine yapılan yorumları betimler.

Bu alandaki tanımlamalar sübjektif gibi görünse de aslında temeli yine kimyaya dayanıyor. İçkilerdeki kokunun/ aromanın başlıca sorumlusu, aroma maddeleridir. Aroma maddelerinin pek çoğu alkol fermantasyonu sırasında mayalar tarafından oluşturulur. Bunların başlıcaları yüksek alkoller, esterler, organik asitler ve karbonil bileşikleridir.

Esterler meyvemsi kokuları nedeniyle alkollü içkilerin tat ve kokularını belirleyen en önemli aroma maddeleridir. Her esterin kendine has bir kokusu vardır ve içkinin karakterini belirler.

Alkollü içkilerde mayalar tarafından üretilen en önemli esterler ve kokuları aşağıdaki tabloda gösterildiği gibidir.

Ester	Kokusu	Ester	Kokusu
Etil asetat	Oje temizleyici, boya, yapıştırıcı	Oktil asetat	Portakal
İzoamil asetat	Armut, Muz	Etil hekzanoat	Ananas, yeşil muz
İzobutil asetat	Kiraz, ahududu, çilek	Etil oktanoat	Elma
Hekzil asetat	Elma, Erik	Etil dekanoat	Elma
Benzil asetat	Armut, Şeftali, Çilek, Yasemin		

Konuya aşina olmayanlar için, umarım bu bilgiler ışığında özellikle şarap gibi içkilerde buke denen kavramın önemi biraz da olsa anlaşılacaktır. Zira kokmuyorsa yoktur. Hal böyle olunca içkilerin kokusal değerlendirilmesi, esterlerin baskın karakterinden dolayı genellikle meyve ve çiçeklere atıfla yapılır. Öte yandan gelen kokunun yoğunluğu üzerinden de ayrıca bir değerlendirme yapmak mümkündür. Nötr, hafif, orta, belirgin gibi hissiyatlar içkinin kokuyla ilişkili duyuşal özellikleri arasında belirtilir.

TAT-DAMAK

Acı, ekşi, tatlı, tuzlu ve umami olmak üzere beş temel tat duyumuz olmasına karşın aroma maddeleri binlerce

farklı tada sahiptir. Bunların yiyecek ve içeceklerin içinde uygun bir şekilde dağılması 'lezzet'i oluşturur. Alkollü



İçki ağza alındıktan sonra dilde ve damakta bıraktığı izlenim çok çabuk geçiyorsa o içkiye kısa bitişli denir. Söz konusu lezzet, içildikten sonra bir süre daha devam ediyorsa uzun bitişli adını alır. İkisinin arasına da orta bitiş adı verilir. Bitişle birlikte, aynen kokuda olduğu gibi damakta bıraktığı meyve, çiçek, odunumsu lezzetler de değerlendirmeye alınır.

içkilerin tanımlanması/değerlendirmesinde de tat göz önüne alınan bir faktördür. Bununla birlikte aroma maddelerinin sahip olduğu her tadın duyumsanması beklenemez. Hal böyle olunca içkinin damakta bıraktığı lezzet üzerinden değerlendirme yapılır.

Bu noktada 'bitiş' adı verilen kavramı açıklamakta fayda var. İçki ağza alındıktan sonra dilde ve damakta bıraktığı izlenim çok çabuk geçiyorsa o içkiye kısa bitişli denir. Söz konusu lezzet, içildikten sonra bir süre daha devam ediyorsa uzun bitişli adını alır. İkisinin arasına da orta bitiş adı verilir. Bitişle birlikte, aynen

kokuda olduğu gibi damakta bıraktığı meyve, çiçek, odunumsu lezzetler de değerlendirmeye alınır.

GÖRÜNÜM

Görünümünden kasıt içkinin rengi, parlaklığı gibi kriterlerdir. Renk ve parlaklık meselesi elbette içkinin türüyle alakalıdır. Bazı içkiler için keskin bir renk ve parlaklık tercih edilirken, filtresiz bira, limon çello gibi içkilerde parlaklık bir değerlendirme kriteri olmayacaktır. Örneğin parlak olması beklenen bir içkinin tadımı yapılan numunesi için geçerlidir.

DENGE VE AHENK

İster fermante ister distile olsun her içkinin alkol oranı, asitliği, şekerlilik oranı gibi özelliklerinin bir dengede

olması ve hiçbirinin diğerine bariz bir şekilde baskın olmaması istenir. Bu özellik içkinin dengeliliği olarak adlandırılır. Bir içkinin sadece dengeli değil, bu dengenin



Sepaj şaraplar ve malt viskilerin daha lezzetli ve değerli olduğu şeklinde bir kanı olsa da gerçekte çok lezzetli ve değerli kupaj şaraplar ve harman viskiler mevcut. Burada siyah ve beyaz gibi kesin bir yargıya varmak gereksiz. Tercih tüketiciye bırakmakta fayda var.

aynı zamanda içim hoşluğu verecek şekilde bulunması 'ahenk' kavramıyla tanımlanır. Yani bir içkiden dengeli ve ahenkli olması beklenir. Aynı zamanda bu özellik içkinin 'dokusunu' belirler.

SAFLIK YA DA MELEZLİK

Bir içki, menşei belli tek bir hammaddeden yapılıyorsa o içki için saf demek mümkün ancak bu durum içki literatüründe, örneğin şaraplar için 'sepaj', viski için 'malt' kavramıyla ifade edilir. Eğer birden fazla şarap belirli bir reçeteye göre karıştırılarak

yeni bir şarap elde ediliyorsa buna 'kupaj' adı verilir. Malt viskilerin, sürekli damıtım kolonlarından üretilmiş 'grain' viskilerle karıştırılmasından elde edilen viskilere de 'harman - blend' adı verilir.

Sepaj şaraplar ve malt viskilerin daha lezzetli ve değerli olduğu şeklinde bir kanı olsa da gerçekte çok lezzetli ve değerli kupaj şaraplar ve harman viskiler mevcut. Burada siyah ve beyaz gibi kesin bir yargıya varmak gereksiz. Tercih tüketiciye bırakmakta fayda var.

GENÇLİK YA DA OLGUNLUK

Bazı içkiler üretiminden çok kısa bir dinlendirme süresinden sonra tüketmeye uygun hale gelirken bazıları da eskitme/yıllandırma sonucunda nefasetlerini ortaya çıkarırlar. Örneğin yıllandırma işlemi her şarap için geçerli değildir. Bununla birlikte örneğin rakı gibi içkilerin, viskide olduğu gibi uzun yıllar eskitilmesine gerek kalmaz.



Alkollü içkilere giriş 3: İçki tadımı nasıl yapılır?

İçkiden bir yudum alınarak ağızda çevrilir. Tadı alınan aromalar hafif, orta veya belirgin olarak tanımlanmaya çalışılır. Hissedilen tüm aromaların çiçeksi veya meyvemsi, otsu veya tahılsı, baharatlı, meşemsi kategorilerinden birisinde yer alması beklenir.

GRAND KORÇI



Bu yazı dizisinin ilkinde alkollü içkilerle ilgili çok genel ve temel kavramlara yer vermiş, ikincisinde bir içkinin niteliğini belirleyen duyuşal özelliklerini açıklamıştım. Bu temel bilgiler sonrası, bir içkinin tadımı üzerinden nasıl değerlendirileceğine bakmakta fayda var.

Bir içkinin duyuşal özelliklerinin ve algısının yani hissettirdiklerinin değerlendirilmesi işlemine degüstasyon adı verildiğini hatırlatarak başlayalım. Degüstasyonu yapan kişiye de degüstatör adı verilir. Her meslekte olduğu gibi bu işi profesyonel olarak yapmak eğitim, bilgi, tecrübe ve beceri gerektirmektedir. Bununla birlikte içki kültürünü geliştirmek isteyen ve bu işi amatör bir sevdâ ile farklı yetkinlik seviyelerinde yapmak isteyenlere de kapı her zaman açık elbette. Öte yandan sadece yudumladığınız içkiye ilişkin daha nesnel tanımlamalarda bulunmak için de yapılabilir. Bunun da geniş kitleler için cazip tarafları olduğu aşîkar. O zaman tadıma ilişkin bilinmesi gerekenlere kısaca göz atmakta fayda var. Bu bilgiler üzerinden siz de elinizdeki içkinin duyuşal özelliklerini değerlendirmeye başlayabilirsiniz.

TADIM YÖNTEMLERİ

İçkinin tadımının amacı, tadımın yöntemini de belirler. Eğer tadımı yapacak kişilerin içkinin karakteristik özellikleri hakkında ön

yargı sahibi olması istenmiyorsa, içki şişeleri gizlenir ve tadımcının (degüstatörün) hangi içkiyi değerlendirdiğini bilmemesi sağlanır. Bu tür tadım yöntemine ‘kör tadım’ adı verilir.

Böylece tadımcı içkinin üreticisi, bölgesi, örneğin şarapta üzüm çeşitlerini bilmeden tamamen kendi algıları üzerinden yargıya varır.

Eğer amaç bir içkinin aynı hasat yılına ait ya da aynı bölgeye ait örneklerini karşılaştırmaksa yapılan tadıma, ‘yatay tadım’ adı verilir. Örneğin 2015 Merlot şaraplarını yatay tadımla değerlendirdiğinizde o yıl için bölgeleri ve üreticileri karşılaştırmış ve bir fikir sahibi olmuş olursunuz.

Amacınız bir üreticinin bir ürününe ait farklı yıllardaki örneklerini değerlendirmek ve o ürün hakkında derinlemesine fikir sahibi olmak için yapılan tadıma ‘dikey tadım’ adı verilir.

İçki tadımında amaç, içki kültürünü geliştirmek, içkileri tanımak, alt türleri ayır etmek ise amatörce ve daha keyfi bir tadım yapılır ve buna ‘serbest tadım’ adı verilir.

TADIM ORTAMI

Tadım ortamı tadım etkinliğinin önemli bileşenlerinden biridir. Tadımın duyularla ilişkili bir iş olduğu gerçeğinden hareketle, tadım yapılacak ortamda duyuları bozacak ya da konsantrasyonu dağıtacak herhangi bir unsur olmamalıdır. Bu amaçla genellikle beyaz masa örtüleri kullanılır. Masa üzerinde tadım örneklerinden ve tadım için yardımcı peynir gibi yiyeceklerden başka tadımcının not alacağı formlar bulunabilir. Mekanın loş ya da aşırı aydınlık olmaması, gün ışığı ile aydınlanması tercih edilir.



Tadım ortamı tadım etkinliğinin önemli bileşenlerindedir. Tadımın duyularla ilişkili bir iş olduğu gerçeğinden hareketle, tadım yapılacak ortamda duyuları bozacak ya da konsantrasyonu dağıtacak herhangi bir unsur olmamalıdır.



Tadımcının degüstasyon öncesi aç ya da tok olmaması gereklidir. Ağızda tat bırakacak yağlı ya da acılı yiyeceklerden uzak durmalı, kullanıyorsa tadım esnasında sigara içmemelidir. Nezle, baş ağrısı gibi rahatsızlıkları bulunmamalıdır. Örnekler arasında geçiş yaparken ağızdaki tadı nötralleştirmek için su içmesi ve kahve çekirdeği gibi maddeleri koklaması faydalı olacaktır. Profesyonel tadımda örnek içkiler genellikle içilmez, ağızda bıraktıkları tat hissedildikten sonra tükürülürler.

Tadımı yapılacak numuneler tadımın amacına uygun olarak, gerekirse gizlenmiş gerekirse numaralandırılmış şekilde hazır bulundurulur. Masaların yanına bir tükürük kovası yerleştirilir. Tadım yapılacak mekanda oda parfümü, tütsü, yemek vb. kokuların olmaması gerekmektedir. Ortam aksi belirtilmediyse oda sıcaklığında ya da biraz altında olmalıdır.

Eğer amaç serbest tadım yapmaksam elbette tadım ortamının yukarıda saydığımız kadar hassas olmasına gerek yoktur.

TADIM SAATİ

Bunun için bir standart olmamakla birlikte, duyuların ve dolayısıyla algıların yüksek olduğu 11:00 - 12:00 arası saatler tercih edilir. Serbest tadımda ise böyle bir eğilimden bahsetmek gereksizdir.

TADIMCI (DEGÜSTATÖR)

Tadımcının degüstasyon öncesi aç ya da tok olmaması gereklidir. Ağızda tat bırakacak yağlı ya da acılı yiyeceklerden uzak durmalı, kullanıyorsa tadım esnasında sigara içmemelidir. Nezle, baş ağrısı gibi rahatsızlıkları bulunmamalıdır. Örnekler arasında geçiş yaparken ağızdaki tadı nötralleştirmek için su içmesi ve kahve çekirdeği gibi

maddeleri koklaması faydalı olacaktır. Profesyonel tadımda örnek içkiler genellikle içilmez, ağızda bıraktıkları tat hissedildikten sonra tükürülürler. Serbest tadımsa kişinin



Renk tanımlamaları renksiz, altın sarısı, kahverengi, kırmızı gibi net bir şekilde yapılmalıdır. Distile içkilerde görünüş parlak olmalıdır, eğer bir bulanıklık varsa içki muhtemelen hatalıdır. Fermante içkilerdeyse donuk, mat, tortulu gibi görünüş özelliklerinin olması içkinin doğasıyla ilişkilidir.

karar vereceği bir durumdur. Tadımcının parfüm ya da deodorant kullanmaması tercih edilir.

TADIM

İçki türlerinin tamamına yönelik matbu bir tadım standardı olmasa da içkinin organoleptik (duyusal) özellikleri değerlendirildiği için tadım faaliyetleri ve değerlendirmeleri çok benzerdir. Fermante ya da distile içkilerde tadım görünüm, burun, tat, bitiş sırasıyla yapılır.

GÖRÜNÜM

Tadım esnasında öncelikle içkinin görünüşü değerlendirilir. Şarap, bira, viski ve benzerleri için görünüş özellikleri farklı olsa da tadım esnasında renk tanımlaması, donukluğu, parlaklığı, kadehte çalkalanınca kenarda bıraktığı izler (bu izlere bacak ya da gözyaşı adı verilir.) değerlendirilir. Bu izler alkol konsantrasyonu ile orantılı bir bilgi verir. Renk tanımlamaları renksiz, altın sarısı, kahverengi, kırmızı gibi net bir şekilde yapılmalıdır. Distile içkilerde görünüş parlak olmalıdır, eğer bir bulanıklık varsa içki muhtemelen hatalıdır. Fermante içkilerdeyse donuk, mat, tortulu gibi görünüş özelliklerinin olması içkinin doğasıyla ilişkilidir.

BURUN

Görünüm değerlendirmesinden sonra içkinin kokusal

özelliklerinin değerlendirildiği 'burun' aşamasına geçilir. Burun aşamasında hammaddeden ya da diğer maddelerden yayılan bukeler tespit edilmeye çalışılır. Fermante ve distile içkilerin burun aşaması minimal farklılıklar içerebilir. Şarabı çalkaladıktan sonra kadehin içinden deri bir nefes çekmek gerekirken mesela viskide böyle derin bir koklamaya ihtiyaç yoktur. Viski gibi distile içkilerde aroma maddelerinin açığa çıkması için bir miktar su koyulması faydalı olacaktır. Kokunun değerlendirmesi sırasında ilk gelen kokular, kadeh çevrildikten sonra alınan kokular, alt notalar, bukeler yakalanmaya ve tanımlanmaya çalışılır.

Serinin ikinci yazısında içkilerdeki karakteristik kokuların ester adı verilen maddelerden kaynaklandığı belirtilmişti. Bununla birlikte fermantasyon aşamasında oluşan ve adına füzel alkoller denilen bir grup yüksek alkol de içkinin burun ve damak değerlendirmesinde etkin bir rol oynar. 'Fusel' Almanca 'kötü alkol' anlamına geliyor ve kimya biliminde bunlara aynı zamanda yüksek alkoller adı veriliyor. Yüksek alkoller vücudun metabolize edemediği ve sağlık açısından zararlı alkoller olmakla birlikte fermante ve distile içkilerde belirli bir miktar bulunmalarına müsaade ediyor. Hatta distile içkilerde deneyimli damıtıcılar içkinin burun ve damak aromalarının artması amacıyla 'propanol' gibi hoş kokulu füzel alkollerine bir miktar girerek, içkinin içinde kalmasına müsaade ederler. Burun aşamasında alınan kokulara olumlu ya da olumsuz etki eden füzel alkollerinden başlıcalarının kokuları için aşağıdaki tablo yardımcı olacaktır.

Füzel Alkolü	Kokusu
3 - Metil 1 - Butanol (İzoamil alkol)	Keskin, balzamik
2 - Fenil Etanol	Gül
3- Metiltiyo- 1-Propanol (Metionol)	Pişmiş lahana
2 – Metil 1 – butanol (Aktif amil alkol)	Kavrulmuş soğan
2- Metil – 1 –Propanol	Otsu notlar
Propanol (Propil alkol)	Elma ve armutun tatlı nüansı
İzo butanol (butil alkol)	Muz, elma, çilek

Görüldüğü gibi esterler ve alkollerden içkiye karışan kokular ağırlıklı meyvemsi kökenlere sahipler.

DAMAK

Sonraki aşamadaysa içki, damaktaki lezzeti açısından değerlendirilir. İçkiden bir yudum alınarak ağızda çevrilir. Tadı alınan aromalar hafif, orta veya belirgin olarak tanımlanmaya çalışılır. Hissedilen tüm aromaların çiçeksi veya meyvemsi, otsu veya tahılsı, baharatlı, meşemsi kategorilerinden birisinde yer alması beklenir. Bazı tadımcıların yaptığı gibi abartılı betimlemeler, kaynağı belirsiz ve kimyasal olarak bir sınıfa girmeyen tanımlamalarda bulunmaktan kaçınmakta fayda olduğu unutulmamalıdır. Damak kısmında içkinin dengesi, ahengi, dokusu, asiditesi gibi özellikler de değerlendirme kriterleri arasındadır.

BİTİŞ

İçkiyi yuttuktan ya da tükürdükten bir süre sonra, kalan son hisse bitiş adı verilir. Bitişin süreyle alakalı hissi kısa, orta, uzun bitişli şeklinde tanımlanır ve bu her içki türü veya aynı türdeki her numune için dahi farklı olacaktır.

TADIM SONU DEĞERLENDİRMESİ

Görünüş, koku ve tat aşamalarından sonra tadımcıda uyanan toplam kanaat değerlendirilerek bir yargıya varılır ve tadım işlemi sonlandırılır. Bu esnada bir tadım fişi ya da tadımcının düzenlediği bir form kullanılabilir. Bazı durumlarda puanlama yöntemi de kullanılabilir. Bu tadımın amacı ve tadımcının durumuna bağlıdır. Serbest tadım yapan amatör tadımcıların, tadıma ilişkin notlarını belirli bir düzen içinde almaları kendi gelişimleri açısından da yararlı olacaktır.

Amatör olarak tadım yolculuğuna çıkmak isteyenler için aşağıdaki gibi bir fiş ya da form her ne derseniz, işe yaracaktır.

Ola ki benim böyle bir form tutup tutmadığımı merak edenleriniz için söyleyeyim, profesyonel zorunluluk dışında, alkolün kimyasal ve organoleptik özelliklerinden ziyade sosyalliğiyle ilişkilenenin, her şeyi kategorize etmemenin bünyeye iyi gelen taraflarını ıskalalamamak gerektiğini düşünenlerdenim.

AMATÖR TADIM FORMU			
Tarih		Saat	Tadım No:
İçki Türü		Marka	
Rekolte		Şişelenme Yılı	
Diğer Özellikler			
Puanlama Ölçütü	0 : <u>Bozuk</u> 1-2 : <u>Bariz kötü</u>	3-4 : <u>Sıradan</u> 5-7 : <u>Kaliteli</u>	8-9 : <u>Çok kaliteli</u> 10 : <u>Mükemmel</u>
GÖRÜNÜM			
Renk	Örn : <u>Renksiz</u> , açık sarı, altın, kehribar, kahverengi, koyu kahverengi, pembe, kırmızı, mor vb.		
Diğer Özellikler	Örn : <u>Uzun bacak izleri</u>		
KOKU - BURUN			
Yoğunluk	Örn : <u>Nötr</u> , hafif, orta, kuvvetli		
Aromatik özellikler	Örn : <u>Meyvemsi kokular</u> , <u>çiçek kokuları</u> , <u>tahımsi kokular</u> , <u>bahara kokuları</u> , <u>otsu kokular</u> , <u>meşemsi kokular vb.</u>		
DAMAK			
Aromatik özellikler	Örn : <u>Meyvemsi kokular</u> , <u>çiçek kokuları</u> , <u>tahımsi kokular</u> , <u>bahara kokuları</u> , <u>otsu kokular</u> , <u>meşemsi kokular vb.</u>		
Diğer gözlemler	Örn : <u>Şekerlilik</u> oranı, kıvam oranı, denge, ahenk, doku		
BİTİŞ			
Biraktığı his	Örn : <u>Kısa</u> , orta, uzun		
	Örn : <u>Nötr</u> , basit, kompleks, çok kompleks		
TADIM SONU			
Genel Değerlendirme	Örn : <u>Üzüm</u> den gelen bariz aromaların yanı sıra, armut gibi meyvemsi kokular <u>hakim</u> . Meyve <u>aromaları</u> ile meşemsi tatlar ahenkli bir şekilde karışmış. <u>Dengeli bir içki</u> . Uzun bitişli.		
PUAN	Örn : <u>8</u>		



‘Makbul olanın yemeğinin hazmı kolaydır’

Toplumsal pek çok meseledeki tutumumuz, yemek gibi vazgeçilmez gündelik rutinleri nasıl sürdürdüğümüzle ilgili. Yiyerek bağ kurarken köprü kurmayı da ihmal etmemek lazım. Böylece hazmederek yaşamak kolaylaşır. Sahi siz bugün ne yediniz?

AYLA DENİZ



Robert Putnam, birbirine benzeyenlerin etkileşimlerinin, 'bağ kuran sosyal sermaye'yi, farklı olanlarla etkileşimin ise 'köprü kuran sosyal sermaye'yi geliştirdiğini söylüyor. Dolayısıyla aynı grup üyelerinin aşına oldukları yemekleri tüketmeleri grup içi bağlarını kuvvetlendiriyor; farklı olanın yemeği yenmeye başlayınca ise onunla köprü kurulmuş oluyor. Bununla birlikte yiyerek köprü kurmak, yemeğin paylaşılma geleneğinden dolayı çok mümkün.

Ünlü Fransız gastronom Anthelme Brillat-Savarin'in (1825), *The Physiology of Taste: Or Meditations on Transcendental Gastronomy* isimli kitabı, yemeğin kimlikle ilişkisi hakkında artık pek çok kişinin aşına olduğu bir tespiti içerir: 'Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim.' Fakir Baykurt'a göre ise kimliği kazandıran, başka bir deyişle olmayı sağlayan hazımdır. Bu nedenle insanın yediğiyle değil hazmettiğiyle yaşadığını söyler. Her tüketişinde, onu tüketeni yeniden üreten yemekle var olmak arasındaki bu güçlü ilişki, gündelik hayatın en rutin pratiğinin aslında ne kadar önemli olduğunu gösteriyor.

Bu gündelik rutini korumak, kendini korumanın bir yolu olarak görüldüğünden, ana vatanlarından ayrılmak zorunda kalan pek çok kişi, gittiği yerde alıştığı beslenme rejimini sürdürmek için göçmen restoranlarına koşuyor. Göçmen girişimciliği içinde restoranların dünyanın her yerinde ilk sırada yer alması da bununla ilgili. Bu bakımdan mutfağın ticarileşmesinin, birlikte aynı şeyi tüketerek evi yaratmayı sağladığı açık. Çünkü yemek, aynı masada veya dünyanın başka bir coğrafyasında olsun, toplulukların kolektif belleğini korumalarında kilit bir rol oynuyor.

Bu, sosyal sermayenin yaratımının da bir örneği aslında. Robert Putnam (*E pluribus unum: Diversity and community in the twenty-first century* the 2006 Johan Skytte

Prize Lecture, 2007), birbirine benzeyenlerin etkileşimlerinin, 'bağ kuran sosyal sermaye'yi, farklı olanlarla etkileşimin ise 'köprü kuran sosyal sermaye'yi geliştirdiğini söylüyor. Dolayısıyla aynı grup üyelerinin aşına oldukları yemekleri tüketmeleri grup içi bağlarını kuvvetlendiriyor; farklı olanın yemeği yenmeye başlayınca ise onunla köprü kurulmuş oluyor. Bununla birlikte yiyerek köprü kurmak, yemeğin paylaşılma geleneğinden dolayı çok mümkün. Zaten yemeği paylaşmanın bizatihi kendisi, bugün dünyadaki zengin mutfak kültürlerini ve kimlikleri yarattı.

Mutfağın sosyal sermayeyle ilişkisine olan ilgimden dolayı, bu zamana kadar gittiğim 40'a yakın ülkede ve yüzlere şehirde, farklı mutfakların peşinden koştum. Hem işletmecilerle hem de tüketicilerle konuştum. Bütün bu serüvenin öğrettiği temelde iki şey var. Bunlardan birincisi, yemeğin kime ait olarak bilindiğinin onun tüketimi üzerindeki etkisi. Fas'taki bir restoran sahibinin ifadesiyle: 'Makbul olanın yemeğinin hazmı kolaydır'. Türkiye'de Suriyelilerin restoranlarının müşterilerinin çoğunun o etnik grubun üyelerinin olması, onların makbul göçmen olarak görülmemesiyle ilgili. Etnik mutfak peşindeki orta ve üst sınıf bile göçmeni makbul bulmadığında restoranın kapısından geçmiyor. Dolayısıyla bir göçmen restoranında kimin yemek yediği, o gruba olan sosyal mesafeyi anlamanın bir yoludur. Göçmen karşıtı politik söylemin arttığı Macaristan'da bir restoran sahibi, bu makbul olma halini daha varoluşsal bir boyuta taşıyan şu tespiti yapmıştı: 'Burada göçmen mutfağı, göçmen yokken popüler'. Benzer bir sözü, Türkiye'de, müşterilerinin neredeyse tamamı Türk olan bir Çin restoranının sahibi de söylemişti.

Bu serüvenin öğrettiği ikinci şey, mutfağın politik gücünün sanılandan çok da fazla olduğu ve bunun sınır-aşırılığı. Birkaç yıl önce Brooklyn'de bir Thai restoranında birlikte yemek yediğim ve mutfak kültürlerine ilgi duyan

bir arkadaşım, dünya mutfağının harman olduğu bu göçler ülkesinde bir göçmen grubuna yönelik politik tepki arttığında, göçmenlere yönelik politikalardan rahatsız olanların o göçmenlerin restoranlarına daha fazla gitme eğilimi gösterdiklerini söyledi. Benzer şekilde birkaç hafta önce Çin'deki Uygur Türkleriyle ilgili bir haber izleyen arkadaşım, yıllardır kapısından geçtiği ama içine girmeye teşebbüs etmediği bir Uygur restoranına gitmemizi teklif etti. Mutfağının politik gücünün bir başka örneğini ise, altın günleriyle ilgili bir araştırmam sırasında gördüm. Bu günlerde yemekle fazlaca ilgilendiğimi gören bir kadın, envai çeşit yemek arasından bir içli köfteyi alıp, 'Kürt açılımı bitti ama sofrada içli köfteler kaldı' dedi. Düzenli bir yemek programı takipçisi olan kadın, Kürt açılımına kadarki dönemdeki televizyon programlarının çok azının Malatya'nın ötesindeki şehirlerin yemeklerinin tarifini verdiğini söyledi. Açılımdan sonra ise Malatya'nın ötesinin mutfağına ilgi artmış, makbul olmaya başlamayla paralel olarak kursaktan geçenler çeşitlenmeye başlamıştı. Kimi zaman bize çeşitlilik gelenin, aslında bihaber olduğumuz kendimiz olması da kuvvetle muhtemeldi. Mesela yıllar önce bir arkadaşımın İran restoranları hakkında bir araştırma yaptık. Araştırmamızı, İran yemeklerini tatmayla birleştirdik. Burada yediğim bir yemek, çocukken yediğim bir yemeğin aynısıydı. Bu yemek üzerine aile içindeki kafa yoruşlarımız, ailemizin bir kolunun İrandan geldiğini öğrenmeye kadar gitti. O yemeği yıllar önce yememiş, yıllar sonra bir kaşık alınca hatırlamamış olsaydım, hâlâ ne yersem o olmaya devam mı edecektim? O yemeğe aşinalık ve onunla öğrendiğim bu kimlik, benim makbul vatandaşlığımı kırılğanlaştırır mı?

Hülasa, ne yersek o olma meselesine, aslında yemenin ve olmanın türlü hallerinden dolayı çok kafa yormak gerekiyor. Çünkü toplumsal pek çok meseledeki tutumumuz, yemek gibi vazgeçilmez gündelik rutinleri nasıl sürdürdüğümüzle ilgili. Yiyerek bağ kurarken köprü kurmayı da ihmal etmemek lazım. Böylece hazmederek yaşamak kolaylaşır. Sahi siz bugün ne yediniz?



Vedat Milor: Benim de trollemeye hakkım var

Yemek ve şarap eleştirmeni Vedat Milor ile gastronomiye ilgisinin nasıl başladığını, Lezzet Rehberi'ni, sosyal medya fenomenine dönüşme sürecini ve "Menemene soğan katılır mı?", "Balığa limon sıkılır mı?" anketlerini konuştuk.

EVREN AYBARS

Gazete Duvar'a ilk röportajım benim için çok özel bir iş oldu. Ülkemizde yeme içme denince ilk akla gelen isim

kim diye sorsanız muhtemelen 10 kişiden dokuzu "Vedat Milor" diyecektir.



Ekonomi okurken tarihe ve sosyolojiye merak sardım. Mümkün olan en iyi yerde doktora yapmak istedim. Politik sosyoloji, ekonomi ve politika konularına ilgi duyduğum için Berkeley'e gittim. Hocalarımdan Faruk Birtek tarih sosyolojisi dersine geliyordu. Bana bu dersi sevdirenlerdendi. Açıkçası Berkeley'e onun için gittim. Berkeley'deki tez danışmanım da alanında dünyaca ünlü

Yıllarca televizyonda izlediğimiz Milor sonrasında bir şekilde televizyondan uzak kaldı ama sosyal medyada bizlerle paylaşımlarını sürdürüyor. Milor ile benim için çok keyifli bir söyleşi yaptık, birçok konuyu konuşma imkanı bulduk.

Görüşmemize Londra'da yaşayan ve Vedat Milor Lezzet Rehberi projesini koordine eden Besim Ha-

tinoğlu da katıldı. Zaman olsa daha çok konuşacak konumuz olacaktı ama sınırlı sürede neler konuştuk, buyurun beraber okuyalım.

Vedat Milor kimdir, kısaca kendinizden bahsedecek olsanız bize neler anlatırdınız?

Yemek yazarı olmak için çalışmış biri değilim, akademisyenim. Galatasaray Lisesi mezunuyum, arkasından Boğaziçi Üniversitesi'nde Ekonomi okudum. Ekonomi okurken tarihe ve sosyolojiye merak sardım. Mümkün olan en iyi yerde doktora yapmak istedim. Politik sosyoloji, ekonomi ve politika konularına ilgi duyduğum için Berkeley'e gittim. Hocalarımdan Faruk Birtek tarih sosyolojisi dersine geliyordu. Bana bu dersi sevdirenlerdendi. Açıkçası Berkeley'e onun için gittim. Berkeley'deki tez danışmanım da alanında dünyaca ünlü diyebileceğimiz

Michael Burawoy'du. 1990 yılında doktora tezimi bitirdim. Bu tez çok beğenildi. Amerikan Sosyoloji Derneği tarafından sosyoloji alanında ABD'de yılın en iyi doktora tezi seçildi.

O andaki niyetim Dünya Bankası'na girmektir. Oraya girmek için de iki Türk'le temas ettim; Kemal Derviş ve Üner Kırdar. Üner Kırdar "Bu tip yerlerde çalışma, bu hayat sıkıcı bir hayat" dedi. Derviş ise farklı yaklaştı, tamam gel, tezinden yola çıkarak konuş, dedi. Görüşmeye gittim, konuşmam beğenildi. Beni o yaz, doktoram bitmek üzereyken bir aylığına staj yapmam için çağırdılar.

O sırada Derviş Cezayir, Fas ve Tunus bölümünün başındaydı. Cezayir'le ilgili oku, ay sonunda bana bir rapor ver, dedi. Politik birtakım köstekler var, sosyal ve politik engelleri nasıl aşabiliriz bir rapor yaz dedi.

Ben de oturdum 40- 50 sayfalık bir araştırma yazısı yazdım.

Kemal Bey bu raporu çok beğendi ve orada çalışmamı teklif etti. Doktoram bittikten sonra iki sene orada çalıştım. Doğu Avrupa ülkelerine geçtim Macaristan, Polonya, Çekoslovakya bölümündeydim. İlk sene çok eğlendim fakat ikinci sene sıkıldım. Hareket alanlarının dar olduğunu gördüm, belli bir şablon uygulamaları gerekiyordu, bir sosyoloğun etkileri sınırlı oluyordu.

Süreç daha sonra nasıl ilerledi?

İdeallerim doğrultusunda Amerika'da profesör olma fikri öne çıktı. Brown Üniversitesi'nde sosyoloji dersi vermeye başladım. O sırada evlendim. Eşim o esnada öğrenciydi ve doktorasını bitiriyordu. Ardından aynı yerde iş bulamadık. Orada enteresan bir durum ortaya çıktı, sadece hafta sonları görüşebiliyorduk. Aradan 2-3 sene geçtikten sonra umudumuzu kaybetmiştik. Eşim de Asistan



Öğrencilik yıllarımda Berkeley'deki şarap tadımlarında başladı. Paris'te kaldığım dönemde de öğrenci harçlığımdan artan paralarla Robuchon gibi dönemin dev şeflerinin restoranlarını ziyaret ettim. Uzun süre dünyanın en iyi restoranlarında yiyince en iyi malzemeleri öğrendim. Çok iyi referans noktalarına sahip oldum.

Prof. olarak University of Maryland'de iş buldu. Ben de bankayı bırakıp Brown'a geçmiştim. Ama o orada mutlu değildi, kaynak vermiyorlardı. O yüzden kariyerini Kaliforniya'da bir şirkette çalışarak geçirmek istedi, ben de Princeton'da Albert O. Hirschman'ın yanına gittim. Ardından 1995 yılında hukuk okumaya karar verdim, 40 yaşındaydım.

Stanford'da üç sene hukuk okudum. Çok iyi bir dereceyle bitirdim. Sonra bir süre iyi bir hukuk firmasında çalıştım. Akabinde de Silikon Vadisi'nde bir teknoloji firmasına girdim. Eşim de aynı firmanın farklı bir bölümüne girdi. Bunların ardından tekrar akademiye dönmeye karar verdik. Ben Public Policy bölümüne, Linda ise Elektrik bölümüne. 2002'de şimdi lise sonda okuyan kızımız Ceylan dünyaya geldi. Çalışmaya devam ettik fakat kamu yönetimi bölümü farklı. Memnun değildim.

'YAZMAYA HOBİ OLARAK BAŞLADIM'

Gastronomiye ilginiz nasıl başladı?

Öğrencilik yıllarımda Berkeley'deki şarap tadımlarında başladı. Paris'te kaldığım dönemde de öğrenci harçlığımdan artan paralarla Robuchon gibi dönemin dev şeflerinin restoranlarını ziyaret ettim. Uzun süre dünyanın en iyi restoranlarında yiyince en iyi malzemeleri öğrendim. Çok iyi referans noktalarına sahip oldum. Daha 2004'te

sonradan Londra'da Hedone adlı restoranı ile Michelin yıldızlı bir şef olan arkadaşım Mikael Jonsson ile Gastroville adlı bir blog kurduk. Bu blog kısa sürede uluslararası gurmeler arasında saygıdeğer bir yere ulaştı. Hâlâ daha gittiğim restoranlarda tanıştığım şefler Gastroville'i telafuz ettiklerinde memnun oluyorum.

Türkiye'de hiç tanınmazken aklıma Türkiye'de gazetede yemek konusunda yazmak geldi. Boğaziçi Mezunları Derneği'ne ikisi şarap üzerine ikisi de İtalya gezilerim üzerine yazı yazdım. Yazmayı tamamen hobi olarak düşünerek başladım. Yazılarıma devam etmem istenmedi, bu durum beni daha da hırslandırdı.

Yemek yazarlığı fikri nasıl doğdu?

Milliyet'in Genel Yayın Yönetmeni Sedat Ergin'i tanı-
mıştım Dünya Bankası'ndayken. 2005'te Türkiye'ye Koç
Üniversitesi'nde Uluslararası İlişkiler bölümünde ders
vermeye geldim. Sömestrin son günü telefon çaldı, Deniz
Alphan senin yazılarını beğendi, bir konuşalım dedi. Me-
ğer her şeyi hazırlamışlar yazacağım diye. Aslı Çakır çok
güzel bir röportaj hazırlamış onu yaptık. Gittiğin resto-
ranları karşılarız, dediler.

Bir süre sonra Sedat tekrar konuşmak istedi, ben devam
etmeyelim demelerini beklerken o bana "Brand" oldun,
herkes seni çok beğendi, dedi. Bu sayede hem akademiye
hem de yazılara devam ettim.

'PROGRAM ÇOK POPÜLERKEN BİTTİ'

Peki TV'ye nasıl geçtiniz?

O sıralar bana gelen mektuplar oluyordu. Bir adam kor-
kunç keskin bir zekayla yazıyordu. Beni yemeğe çıkart-
mak istiyordu, kabul ettim. Gözlerinden zeki olduğu çok
belli, fişek gibi biri: Reha Tanör. Sonra dedi ki, seni NTV
Genel Müdürü Cem Aydın'a yollayalım.

Televizyonu hiç düşünmüyordum ama gittim. 2007 yılıydı.



“Yazıma dikkat edin bu yapıcı bir eleştiridir” dedim. Sanırım bir süre sonra yine NTV’nin sahibinin bir başka restoranını eleştirince ‘sponsorda zorluk çekiyoruz’ diyerek programları bitirdiler. O şekilde ayrıldık. Benim esas patronum okuyan, restoranlara giden kitle. Beni yükselten insanlar onlar. Ben onlara hesap veririm.

Salona üç kişi girdi. Olmayacak sanıyordum. NTV’deki ler beni mutfağa geçirecekler, şefle ben de keseceğim. Benden istenen buydu ama ben, “Ben daha önce yemek yapmadım, komik olur” dedim. Ben seyirciye söylerim, ben eleştirmenim yemek yapmıyorum diye üsteledim. Olurdu olmazdı, oldu. Bir yandan Türkiye’ye geliyorum bir yandan Amerika’ya dönüyorum. İki sene böyle gitti. Baktım olmuyor, üniversiteden istifa ettim.

Programınız neden bitti?

Program çok popülerken bitti.

Bence iki sebebi var. Bir defa restoran adı veremiyorduk çünkü RTÜK’ten ceza geliyordu. İlk başta şarap gösterebiliyorduk fakat marka adı veremiyorduk, daha sonra bir programda bahsettiğimiz ‘nebbiolo’ ismini marka sandılar ve yine RTÜK’ten ceza geldi. Bir diğer husus ise NTV yönetiminin restoran sektörüne girmeleri. Benim prensiplerimle onların iş realiteleri arasında bir çatışma oldu. Bir defa hemen şunu söyleyeyim: Hiçbir zaman NTV yönetimi şu lokantaya git ve beğen gibi bir şey demedi. Ama şöyle bir sorun ortaya çıktı: Bir gün Zuma’ya gitmiştim. Kötüydü ve tabii ki her zaman yaptığım gibi yapıcı biçimde eleştirdim. Amerikada’yken bir telefon geldi program müdürü, “Biz Zuma’yı yeni aldık, çok üzüldük” dedi. Ben de ne özür diledim ne de bir tepki verdim.

“Yazıma dikkat edin bu yapıcı bir eleştiridir” dedim. Sanırım bir süre sonra yine NTV’nin sahibinin bir başka restoranını eleştirince ‘sponsorda zorluk çekiyoruz’ diye-

rek programları bitirdiler. O şekilde ayrıldık. Benim esas patronum okuyan, restoranlara giden kitle. Beni yükselten insanlar onlar. Ben onlara hesap veririm.



Twitter'daki menemen tartışması gerçekten büyüdü. Hatta Konda hangi kesim menemeni nasıl yiyor diye bir araştırma yaptı. Soğanlı seven, soğansız sevenleri etnik, kültürel, eğitim durumlarına, cinsiyetlerine göre bölmüşler.

Bu arada aslına bakılırsa yazılarım programlara göre daha doğru oluyordu çünkü gideceğim yere haber vermeden gidiyordum. Çekim yapılacağı zaman önceden haber veriliyor lokantaya. Habersiz gidince bazen çekim yaptırmaya izin verilmiyor. Bir defa bunu denedik, habersiz çekime gittik ama Çiya dahil yaptırmamıştı, hazır değiliz çekime, demişlerdi.

'İZLEYİCİ GÖREMEDİ AMA PROGRAMLAR ARASINDA GÜZEL ESPRİLER YAPARDIM'

Televizyonu bıraktıktan sonra sosyal medyada gördük daha çok sizi, Twitter'da bazen insanları epey güldürüyorsunuz. Bir de Instagram'da yaptığımız mekan değerlendirmeleri, çekimler var. Mesela Twitter'da menemene soğan katılır mı katılmaz mı, simit-gevrek kavramlarıyla insanları tartışır hale geldiniz. Bu konuda ne düşünüyorsunuz?

Aslında çok hoşuma gidiyor. Televizyondan sonra baktım ki beni hâlâ çok seven var; gittiğim yerlerde resimlerim var. O yüzden insanlarla iletişime devam etmek istedim. Sosyal medya bunun için çok güzel bir araç. İzleyici hiçbir zaman göremedi ama programlar arasında çok güzel espriler yapıyordum. Fakat onları çıkarıyorlardı sonradan.

Twitter'daki menemen tartışması gerçekten büyüdü. Hatta Konda hangi kesim menemeni nasıl yiyor diye bir

araştırma yaptı. Soğanlı seven, soğansız sevenleri etnik, kültürel, eğitim durumlarına, cinsiyetlerine göre bölmüşler.

Anket tuttuktan sonra da zaman zaman benzerini yapmak, yeni insanları çekmek lazım dedim. İnsanlar bu duruma kendini görünür kılmak istiyorsun diyerek yaklaştı. Bu bir iş adamına para kazanmak istiyorsun demek gibi... Sosyal medyada olduğum zaman takdir bekliyorum, zaman zaman insanlar gülsün istiyorum. Mesela simit konusunda “gevrek gevrek” diyorlar, bir gün karşıma güzel bir simit çıktı. Orada aklıma espri olarak geldi. Ayrıca herkes beni trolleyecek değil ya benim de trollemeye hakkım var. Burada karşıdaki niyete bakılır. Geniş bir kesimle diyalog kurmak hoşuma gidiyor. Genelde ciddi şeyler yazıyorum ama zaman zaman aklıma geldiğinde de espriler yapıyorum.

Mesela yazılarım da öyledir. Bazen birinin esprili bir tweet’ini görüyorum, benim aklıma da bir şey geliyor ve yazıyorum. Limon-balık konusunda da bir tweet gördükten sonra niye ben böyle bir şey yapmayayım dedim. Bazı aklıma gelenleri yazmıyorum da. Bu biraz müstehcen, yanlış anlaşılabilir vs. diye. Gayet keyifli doğal bir süreç bu. Program olsa yapamayacaktım belki de. Yapa yapa da sosyal medyayı kullanmayı öğrendim. Twitter’a girmeden önce-girdikten sonra fotoğrafı da paylaşmıştım ama aslında öyle de değil, bunlara girdikçe bunlar bana ilham veriyor. Win-win haline geldi.



**Twitter’dan önce,
Twitter’dan
sonra...**

'BULABİLDİĞİM SÜRECE İYİ ŞARAP İÇERİM'

Sizin için olumsuz polemikler yaratan bir tarafı da var bunun. Geçen sene şarap konusunda Kafa Dergisi'nde çıkan bir tartışma vardı. "Vedat Milor Türkiye'deki şarapları beğenmiyor" tarzında bir algı oldu ve belli bir kesim tarafından sosyal medyada lince de maruz kaldınız.

Bir defa söyleyeceklerim pişmanlık duyduğum, geri adım attığım gibi anlaşılabilir. Ancak hemen vurgulayayım. Asla geri adım atmıyorum. Sözlerimin aktardığım şekliyle arkasındayım. Oradaki esas nokta şu: Yazının başlığındaki sansasyonel ifadeyi kullanmadım. Öte yandan, bunun böyle yazılmasında da benim hatam var. Nasıl mı? KAFA onlara yazmamı istedi, ben de vaktim yok dedim. Onlar da biz söyleşi gibi yapalım, size soru soralım sonra biz makale gibi yazarız dediler. Orada da "Genel olarak Türk şaraplarını beğenmiyorum" bir de "Zaten bana göre dünyada yapılan şarapların yüzde doksanı tuvalete de dökülebilir" dedim. Onlar bunları birleştirmişler. Bana yazıyı attılar ama seyahat halinde, çoğunlukla internetsiz ve meşgul halde olunca arada kaynadı. Benim kontrolüm olmadan yayınlamak zorunda kaldılar.

Aslında o kadar da tartışmaya sebep olacak bir şey söylemedim. Yani dünyadaki şarapların çoğu benim için meta şarapları, dünyadaki şarapların yüzde doksanı tuvalete dökülebilir. Bu oran Türk şaraplarında belki daha da yüksek. Çünkü Türkiye'de fiyat kalite olarak şarap, dünyada en zayıflardan biri. Özbekistan'dan daha iyidir ama mesela Gürcistan daha iyi. İnsan iyi bir şeye alıştıktan sonra geriye gidemiyor. Geçen İstanbul'da bir lokantadaydık, sadece Türk şarapları vardı ve sadece et yeni-yordu. Benim de onlara şarap ısmarlamamı bekliyorlar, fiyatlar da 200-400 lira arasında. Bari en ucuzunu ısmarlayayım da çünkü hiçbirini tavsiye etmiyorum, ben kendime kokteyl alacağım dedim. Onun üstüne kimse şarap istemedi.

'YAŞADIĞIM VE BULABİLDİĞİM SÜRECE İYİ ŞARAP İÇERİM'

Burada iki farklı bakış açısı var. Ben konuya tamamen hedonist olarak bakıyorum. Yaşadığım ve bulabildiğim sürece iyi şarap içerim. Hiçbir borcum, hiçbir mecburiyetim yok beğenmek için. Belli referans noktalarım var, onun altında şarap çıkarsa içmem. Ayrıca şarabım var ama onunla ilgili de konuşmuyorum, “Bunu deneyin, en iyisi bu” demiyorum. Hiçbir zaman bu benim içtiğim şaraplar düzeyindedir gibi bir iddiam da yok. “Aynı fiyat düzeyindekilerle kıyaslayın” diyorum sadece. Her gün de aynı şeyi içmiyorum zaten. Önemli olan yemeğimle uyumlu şarap içiyor olmak. Ben belli bir düzeyden inip başka bir şey içmem. Bana bazı şirketler siz bizi destekleyin bakın biz çok çalıştık, yükseldik, diyorlar fakat ben diyorum ki bakın ilk olarak çok çalıştık diyorsunuz fakat

bir Balzac hiç çok çalıştım diye şikâyet etmiş midir? Abidin Dino biri tablosunu beğenmezse “Ama ben çok çalıştım” mı demelidir? İki, siz çok şanslısınız çünkü vergiler yabancı şaraplarda o kadar yüksek ki korumacılık altında bir şey yapıyorsunuz. Siz Türk damak tadını bulmuş, risksiz bir iş yapıyorsunuz. Daha riskli yöntemlerle şahsiyetli şaraplar üretmek yerine kolaya kaçılıyorsunuz. Şarap kültürü gelişmiş, yabancı şarapları iyi bilen üretici sayısı da çok az. Diğerleri iş olarak görür, sadece kendi şaraplarını içer.



Benim tercihlerim, benim sevdiğim. Kimse benimle aynı zevki paylaşmak zorunda değil. Dileğim üreticilerin Türkiye’de teruar şarap yapmaya çalışmaları, hemen şişelemeden daha fazla bekletmeleri, yerli üzüm kullanmaları mecburi değil. Bu doğrultuda zaman zaman iyi şaraplar tabii ki çıkıyor. Beğendiklerimi zaten arada paylaşıyorum. Mümkünse nasıl geliştirilebileceğini de. Mesela bir şarap üreticisi Acıkara şarabı çıkarmış. Onlarla konuştum bu daha iyi olabilir diye ve nasıl olacağını ilettilim. Siz şarabın potansiyelini düşürmüştünüz diyorum. Diyorlar ki talep böyle. Böyle yapmayacaksınız, şarap işi sizin haysiyetiniz. Bunlara dikkat edip bana getirin ki deneyeyim, diyorum.

Karşılık olarak şarap üreticileri diyorlar ki “Ya tüm dünya bize karşı”. Yasaklar, içki haramdır vs. diyenler de cabası... Bu konuda onlara hak veriyorum. Ama teruarı yansıtan şarap yapın destekleyeyim diyorum. Bazıları tarlada çalışmak yerine pazarda haksız rekabet yapmaya çalışıyorlar. Sonra gelip şakşakçılık bekliyorlar. Şarap sektörü politik yapıdan dolayı daralan bir sektör. Bu sektörde bu yüzden insanlar daha gaddar olurlar.

Son olarak şarap ile yemek arasındaki ilişkiyi vurgulayalım. Bazen bana diyorlar ki: “Şarap koyuyorsun ama biz seni yemek yazarı olarak tanıyoruz”. Ben de bu ikisinin birlikte olduğunu anlatmaya çalışıyorum. Şarap kültürü ve yemek kültürü birlikte geliyor. Maalesef insanlar bunu anlamıyor. Bu ön yargılarla mutfakta yerinde sayarsın. Fast food’a dönüşür o zaman. O zaman fast food daha iyi çünkü kısa sürede yaptığın bir hamburger çok güzel olabilir ama kısa sürede imambayıldı yapamazsın. Kötü bir hünkarbeğendi yerine iyi bir hamburgeri tercih ederim. Bir üçüncü nesil kahvecide üç peynirli bir tost yaptılar. Gayet güzel çünkü fazla vaktim yoktu, yedim hemen kalktım. Gurme fast food’a karşı diye bir durum yok, onun da iyisi var. Neden yeniden ısıtılmış kötü yağlı yemekleri yiyeyim?

'BAZI LOKANTALAR BOZULUYOR'

Lezzet Rehberi diye bir oluşum başlattınız. Kendi web siteniz üzerinden gönüllü ekibiniz olduğundan söz ettiniz. Bu nasıl bir sistem?

İki şey var: Birincisi kaç lokantaya gidebilirim senede? Şimdi daha çok yurt dışındayım. İkincisi, bazı lokantalar



Sürekli gastronomide her şey tercihlere ve farklı damak tatlarına bağlıdır denir. Bence bu yanlış. Gastronomi nesnellikle özneliliğin arasında bilinmeyen bir noktada. Bu ne demek? Aynı kategoride iki yemeği veya ürünü ele aldığımızda gastronomik açıdan bu daha iyi diye nitelendirebileceğimiz birçok örnek var. Aynı şekilde bunu açıkça ortaya koyamayacağımız durumlar da söz konusu.

bozuluyor. Birçok lokantayı ben bilmiyorum. Bunu çok yapmak istedim. Metro ile ilişkilerim vardı. Fakat yapamadık çünkü onlar birçok yere malzeme veriyorlar. Malzeme verdikleri yerler rehberlere girmek ister. Vermedikleri yerlere girersen onlar niye girdin diye sorar. Bir türlü buna ne vakit ne de eleman ayıramadım.

Geçen sene bu konuda çok güvendiğim dostum, avukat Besim Hatinoğlu'nun da desteğiyle bu işi nasıl yapacağımıza karar verdik, isterseniz bunu Besim kendisi anlatsın.

Besim Hatinoğlu: Restoran sahipleri ile yemek yiyenler arasında doğal bir çıkar çatışması var.

Sürekli gastronomide her şey tercihlere ve farklı damak tatlarına bağlıdır denir. Bence bu yanlış. Gastronomi nesnellikle özneliliğin arasında bilinmeyen bir noktada. Bu ne demek? Aynı kategoride iki yemeği veya ürünü ele aldığımızda gastronomik açıdan bu daha iyi diye nitelendirebileceğimiz birçok örnek var. Aynı şekilde bunu açıkça ortaya koyamayacağımız durumlar da söz konu-



Bir yandan tüketicilere neyle karşılaşacaklarını nesnel biçimde aktarmaya çalışırken diğer taraftan da kendi tercihleri ve sahip olduğu gastronomik referans noktaları ile bir iyi-kötü değerlendirmesi yapıyor. Bu açıdan restoran eleştirmenliği her zaman öznel bir faaliyettir. Ama nesnelliğe yönelen bir öznellik bu.

su. Keza bir yemek veya ürün diğerinden gastronomik olarak daha iyi diyebilsek de sizin damak tadınıza hitap etmeyebilir. Kimse gidip kendinize işkence yapmanızı bekleyemez. Peki bunların manası ne? Basitçe ortaya koyduğum tüm bu unsurlar restoran değerlendirmeleri için çok önemli. Burada, söyledikleri ve yaptıkları ile insanların davranışlarını etkileyen; onların tercihlerini yönlendiren “bir otorite” söz konusu. Bir otorite olarak restoran eleştirmeni...

Restoran sahipleri ile restoranlarda yemek yiyenler arasında doğal bir çıkar çatışması var. Tüketiciler ziyaret etmedikleri restoranlar hakkında bilgisizler. Neyle karşılaşacaklarını bilmiyorlar. İşte bu noktada devreye eleştirmen giriyor ve köprü görevi görüyor. Bir yandan tüketicilere neyle karşılaşacaklarını nesnel biçimde aktarmaya çalışırken diğer taraftan da kendi tercihleri ve sahip olduğu gastronomik referans noktaları ile bir iyi-kötü değerlendirmesi yapıyor. Bu açıdan restoran eleştirmenliği her zaman öznel bir faaliyettir. Ama nesnelliğe yönelen bir öznellik bu.

Biraz somut örneklerden gidelim. Mesela, bu Lezzet Rehberi fikri nasıl ortaya çıktı?

İlk olarak, Vedat'ın sürekli olarak insanlardan duyduğu bir sorun vardı. Ona “Vedat Bey, siz buraya gittikten sonra bozdu” diyorlardı. Çoğunda haklılık payı var. Restoranlar Vedat'ın ziyaretlerinden sonra oluşan talebi suistimal etmeye başladılar. Mesela Vedat on yıl önce bir

yeri ziyaret etmiş ve çok olumlu bir değerlendirme yazmış diyelim. Tabii akabinde bu yer ciddi sayıda ziyaretçi akınına uğruyor. Eğer mekan sahibi restorancılık faaliyetine haysiyetli biçimde yaklaşmazsa yapacağı ilk şey mekanı büyütüp kaliteyi bozmak oluyor. Geçmiş olsun. Artık on yıl önceki yerle bu yer arasındaki fark gece ile gündüz gibi. Eğer göreviniz insanlara rehberlik etmek ise ve restoranların suistimalleri ile rehberlik etme noktasında artık ciddi sıkıntılar ortaya çıkmış ise buna bir çözüm bulmak lazım.

Tetikleyici bir diğer önemli unsur ise Vedat ile gittiğimiz bir akşam yemeğinde gerçekleşen bir hadiseydi. Burası benim de onun sayesinde keşfettiğim bir yer. İstanbul’u özel kılan restoranlardan diyebiliriz. Yemeğin sonlarına doğru, mekanın sahibi de olan şef nazikçe yaklaşp şöyle dedi: ”Bir önceki lokasyonda yeterli müşteriye sahip değildik. Doğruyu söylemek gerekirse bir iki ay sonra restoranı kapatmaya karar vermiştim. Bir gün habersiz bir biçimde siz geldiniz ve gazeteye yazdınız. İşte bugün hala faaliyetseysek sizin sayenizde.” Düşününce, bu çok etkileyici bir şey. Şimdi bu bahsettiğimiz yer, büyük firmalardan gelen tekliflere rağmen servis yaptığı kişilere ayıracağı zamanı azaltıp kaliteyi bozacak diye birkaç masalık yerini büyütmeyen, çok önemli bir usta. Maddiyat yerine kaliteyi seçenlerden. Bu şekilde malzeme kalitesine özen gösteren ve büyük emek koyan şefler, restoranlar var. Müşteriye ulaşmakta sorun yaşıyorlar. Hak ettikleri emeğin karşılığını alamıyorlar. Sosyal medyada garip şovlarla ve PR oyunları maddi açıdan çok başarılı olanlara bakıyorlar. Bir şeyleri yanlış yapıyorum diye düşünüyorlar. Hayır, aslında bir şeyleri yanlış yapmıyorlar. Yanlış olan günümüzde yemek sektörünün evrildiği nokta.

Tüm bunların ışığında hak edenin sesi olabilmek ve bu sayede insanların her yerde iyi yemek yiyebilmeleri için üçlü bir sistem kurduk. Başta bir otorite, onun altında

ise Türkiye'nin dört bir yanından gelen gönüllü tavsiye ekibi var. Habersiz, gizli ziyaretler yapıyorlar. Sistemin bir diğer unsuru ise Lezzet Rehberi'ni yani rehber.ve-datmilor.com sitesini ziyaret edenler. Onlar da sitedeki restoran sayfalarında yorum yapma ve değerlendirme şansına sahipler.

Biraz klişe olacak ama klişe olacak diye de gerçekleri söylemekten imtina etmeyelim. Bu karma sistemin aslında Dünyada benzeri yok. Bu üç unsuru bir araya getiren bir şey yapalım dedik. Nasıl bir etkileşim olabilir diye düşündük ve ortaya bu yapı çıktı. Esas arka planda sosyal sorumluluk projesi gibi de görüyoruz. Bence çok önemli bu. Kaliteyi koruyan, özen gösteren, iyi malzeme kullanmaya dikkat eden işletmeler için devreye girip onlara görünürlük kazandırmak istiyoruz. Böylece hak eden hak ettiğini alacak. Aynı şekilde kalitelerinden ödün verenler de bahsettiğim dinamik sistem sayesinde Rehber'den çıkarılabilecekler. Bunu birçok defa işletip bozulan yerleri çıkardık. Bir noktada ülkede giderek yozlaşan yemek sektörüne olumlu etki sağlayacağını umut ediyoruz.

Kitaplarda 'Sofra'...



Yemek Bağımlılığı

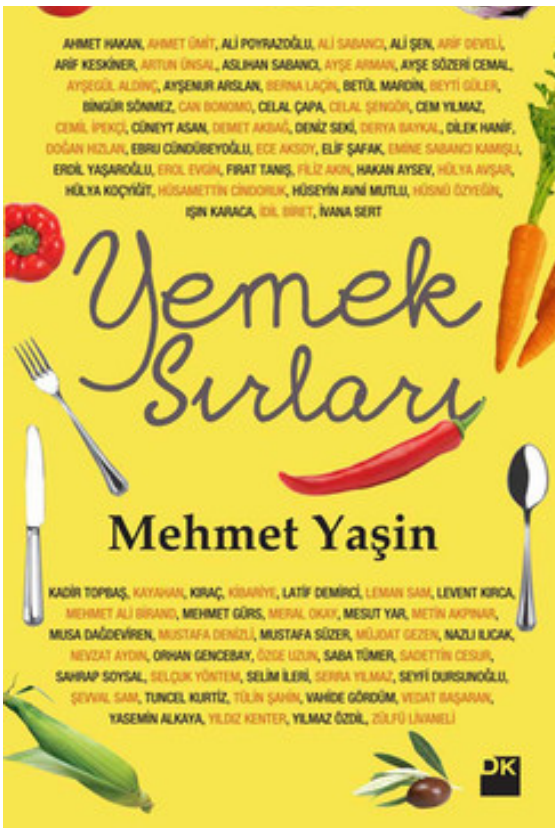
Yazar: **Mike Dow**

Çevirmen: **Müge Yalçın**

Yayınevi: **Remzi Kitabevi**

Baskı Yılı: **2016**

Sayfa Sayısı: **414**



Yemek Sırları

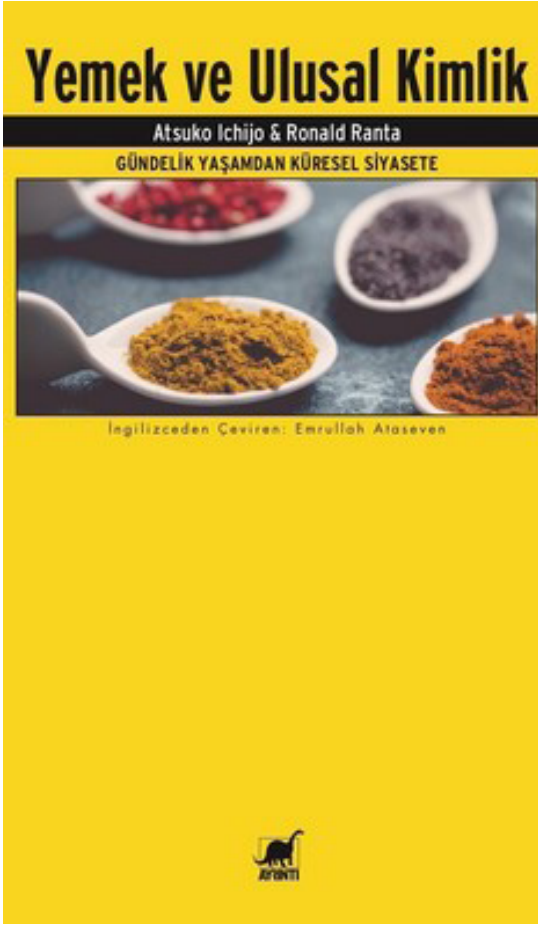
Yazar: **Mehmet Yaşin**

Yayınevi: **Doğan Kitap**

Baskı Yılı: **2012**

Sayfa Sayısı: **532**

Kitaplarda 'Sofra'...



Yemek ve Ulusal Kimlik

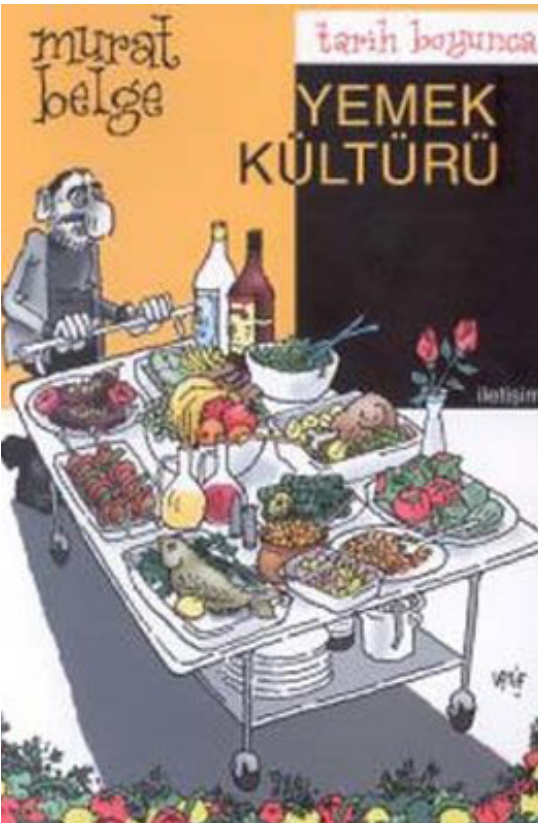
Yazar: **Atsuko Ichijo, Ronald Ranta**

Çevirmen: **Emrullah Ataseven**

Yayınevi: **Ayrıntı Yayınları**

Baskı Yılı: **2018**

Sayfa Sayısı: **256**



Tarih Boyunca Yemek Kültürü

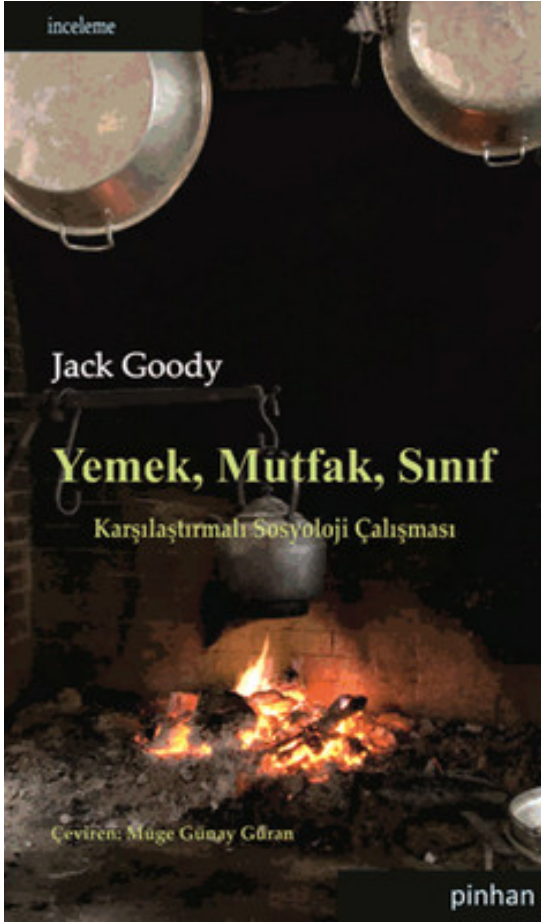
Yazar: **Murat Belge**

Yayınevi: **İletişim Yayıncılık**

Baskı Yılı: **2001**

Sayfa Sayısı: **381**

Kitaplarda 'Sofra'...



Yemek, Mutfak, Sınıf

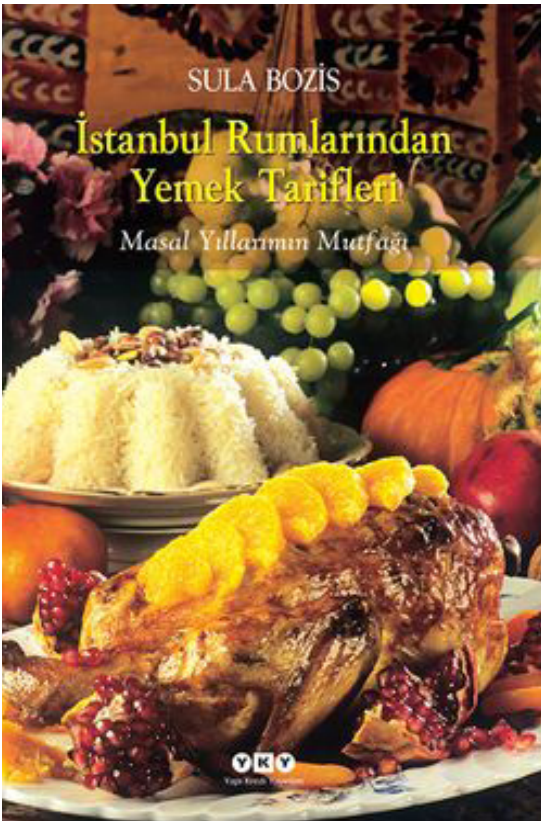
Yazar: **Jack Goody**

Çevirmen: **Günay Güran**

Yayınevi: **Pinhan Yayıncılık**

Baskı Yılı: **2013**

Sayfa Sayısı: **340**



İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri

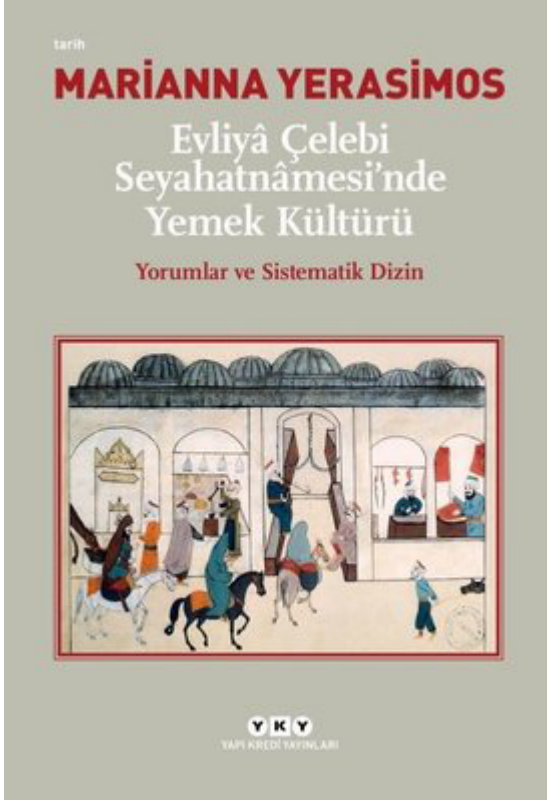
Yazar: **Sula Bozis**

Yayınevi: **Yapı Kredi Yayınları**

Baskı Yılı: **2012**

Sayfa Sayısı: **140**

Kitaplarda 'Sofra'...



Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin

Yazar: **Marianna Yerasimos**
Yayınevi: **Yapı Kredi Yayınları**
Baskı Yılı: **2019**
Sayfa Sayısı: **440**



Tuz Yağ Asit Isı İyi Yemek Pişirmenin İncelikleri

Yazar: **Samin Nosrat**
Yayınevi: **The Kitap**
Baskı Yılı: **2018**
Sayfa Sayısı: **464**

Kitaplarda 'Sofra'...



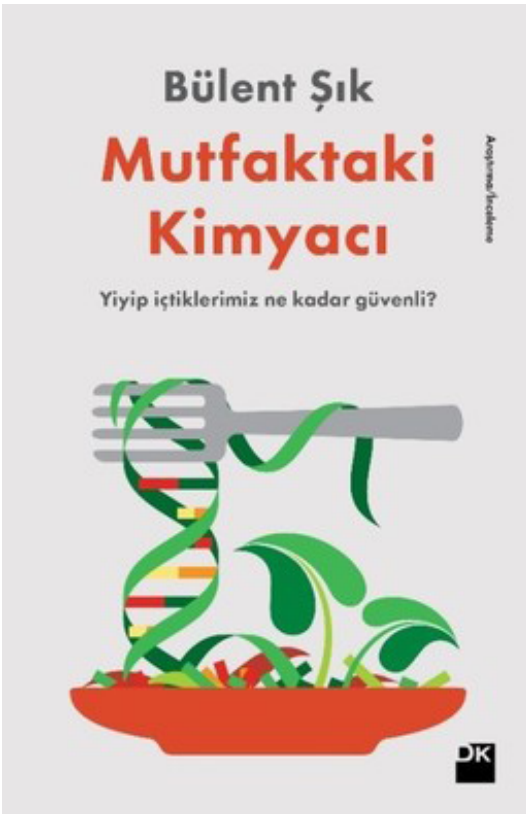
Bilim ve Mutfak

Yazar: **Alberto Douglas Scotti**

Yayınevi: **İş Bankası Kültür Yayınları**

Baskı Yılı: **2014**

Sayfa Sayısı: **40**



Mutfaktaki Kimyacı

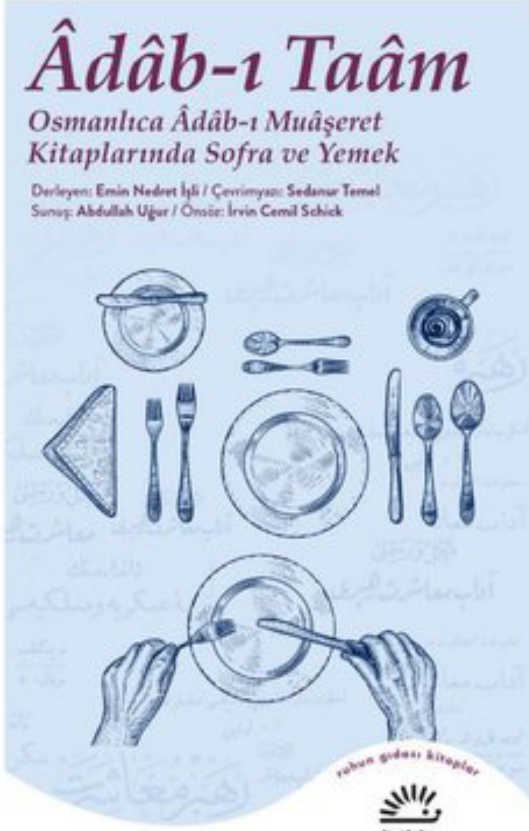
Yazar: **Bülent Şık**

Yayınevi: **Doğan Kitap**

Baskı Yılı: **2018**

Sayfa Sayısı: **288**

Kitaplarda 'Sofra'...



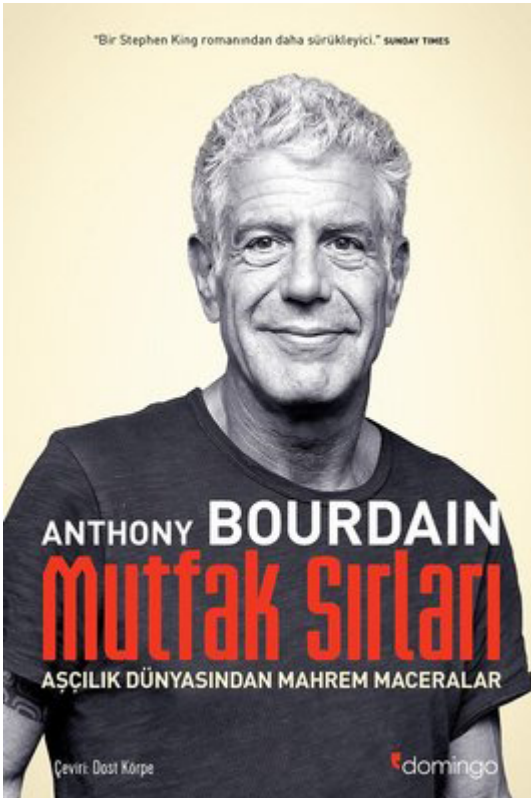
Adab-ı Taam: Osmanlıca Adab-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek

Yazar: **Kolektif**

Yayınevi: **İletişim Yayıncılık**

Baskı Yılı: **2020**

Sayfa Sayısı: **190**



Mutfak Sırları

Yazar: **Anthony Bourdain**

Çevirmen: **Dost Körpe**

Yayınevi: **Domingo Yayınevi**

Baskı Yılı: **2014**

Sayfa Sayısı: **192**



Amida'nın Sofrası-Yemekli Diyarbakır Tarihi

Yazar: **Silva Özyerli**

Yayınevi: **Aras Yayıncılık**

Baskı Yılı: **2019**

Sayfa Sayısı: **272**



Sofranız Şen Olsun

Yazar: **Takuhi Tovmasyan**

Yayınevi: **Aras Yayıncılık**

Baskı Yılı: **2004**

Sayfa Sayısı: **160**