

Menşeyi kontrol et, yerli üretime destek ol!



Kalın zarlı nohut, pişmek bilmeyen kuru fasulye, tatsız kırmızı mercimek, lezzet peşinde koşan herkesin son dönemde en büyük sorunu. Sebebi ise bakliyatın Kanada ve Meksika gibi ülkelere ithal edilmesi. Yerli üretim tüketim istiyorsanz satın aldığınız ürünün menşeyini mutlaka kontrol edin.

Marketten alışveriş yaparken ambalajların üzerini okursanız göreceksiniz: Türkiye'ye mercimek Kanada'dan, fasulye Tacikistan'dan, börülce Peru'dan, nohut **Meksika**'dan geliyor. "Peki bir dönem, dünya mercimek üretimi sıralamasında öncü ülke olan Türkiye'de, şimdiden ithal sofralar kuruluyor?" Bu sorunun peşine düştük, beş farklı market zincirini gezdiğim, bakliyat reyonlarını tek tek kontrol ettik. İşte sonuçlar:

♦ Bilmeden ithal mali tercih etmemizin iki sebebi var: Birincisi, bakliyatın markasının Türkçe olması. Tüketiciyi yanlışla düşüren ikinci detay ise paketlerin arkasına yerleştirilen küçük Türkiye bayrakları. Oysa ürünün nerede üretildiği bilgisini bize veren menşe, paketin en altında, küçük puntolarla saklıyor.

♦ Kontrol ettigimiz menşelerin listesi Kanada'dan Meksika'ya, Tacikistan'dan Özbekistan'a, Peru'dan Vietnam'a kadar uzayıp gidiyor. Piyasaya göre çok daha ucuz ürün satan marketlerde durum daha da vahim. Sadece bir tane yerli üretim bakliyat markası bulunuyor.

♦ Konuya gündeme getiren yemek araştırmacısı Refika Birgül, 'Menşeyi kontrol et, yerli üretime destek ol' sloganıyla sosyal medyada bir kampanya yürütüyor. Instagram'da 'yerli yoksa alırm' etiketli çağrı, insanların dikkatini çekmeye başladı. Refika Birgül ve bir diğer yemek araştırmacısı Aylin Tan Öney'e soframızda ithal ürünlerin ağırlıklı bulunmasının sebebini sorduk. Birgül, "Market zincirlerinin indirim kampanyaları buna sebep oluyor" diyor. Öney'e göreseye suç, yerli mali gıda talep etmeyen bizerde. "Türlerimizi yeniden moda haline getirmemiz gereklidir."



Aylin Öney Tan Yemek araştırmacısı ve yazarı

Siyezden sonra sıra bakliyatta

Bu ürünlerin çoğu bugün yurtdışından alıyor olmamız, tarım politikalarımızın nasıl yanlış olduğunu gösteriyor. Sorun sadece yeterli üretim ya da fiyat sorunu değil, bizim yerli türlerle gereken önemini vermeyemiz, yerli üretimde bile bu topraklara ait olmayan, aynı tadi vermenin türlerle yönelmemiz. Tüketicinin, tüm gastronomi sektörünün, aşçılarımızın, sefherimizin, lokantalarımızın yerli türleri, alıştığımız lezzetleri araması ve talep etmesi gerekiyor. Hepsi pişmek bilmeyen, Türk damak tadına ve pişirme biçimine uygun olmayan türler. Hepimizin görevi türlerimizi yeniden moda haline getirmek. Siyez buğdayı beş yıl önce bilinmezken şimdi inanılmaz talep görüyor. Sira yerli bakliyatta.

[Refika Birgül Yemek araştırmacısı, yazar, şef](#)

İndirim marketleriyle başladık

Önce indirim marketleri, uzak ülkelere, bir evvelki yılın hasatlarını satın alıp piyasada ucuzluklarıyla kendilerini ön plana çıkardı. Rekabet kısa sürede bunu yurda getirdi. Büyük ve daha kaliteli algısına sahip market zincirleri de aynı yola başvurdu. Son olarak yerli üreticiler ve paketleyiciler, kendi mercimeğimizi yurtdışına satıp yurtdışında rekabet için ithal ürün paketledi. Ürünlerini satamayan çiftçi ya kırkı, ya göcť ya da başka türlerle yemelik. Sonuç: Düşük kalite ve menşe belli olmayan bakliyat tüketimi, biyoçeşitliliğimizin ve köylü nüfusunun azalması. Eğer bu konuya sahip çıkarsak ve doğru kurallar koyarsak, bugün tüketimiz rakamlara üç yıl içinde üretim yapar hale gelebiliriz. Geç değil.

**Yerli bakliyat nerede bulunur?****Δ ANKARA:**

100. Yıl Gıda Topluluğu Doğal Besin, Bilinçli Beslenme Grubu (DBB), Güneşköy

Δ ANTALYA:

Antalya Gıda Topluluğu, Doğal Ürünler ve Sağlıklı Yaşam Platformu

Δ BALIKESİR:

Yaşam Dostu Ürün Dayanışma Üretim ve Paylaşım Grubu

Δ ÇANAKKALE:

Çanakkale Ekolojik Yaşam İニisiyatifi (ÇAYEK)

Δ İSTANBUL:

Bir Umut Derneği – Gıda Çalışma Grubu, Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketiciler Kooperatif, Direnen Üretici Tüketiciler Kooperatif, Kadıköy Kooperatif, Koşuyolu Kooperatif Girişimi, Nisan İmce Evi – TDT Sistemi, Yeryüzü Derneği Tüketicim Birliği, Beşiktaş Kooperatif Girişimi

Δ İZMİR:

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Topluluk Destekli Tarım Grubu, Foça Yeryüzü Pazarı, Gediz Ekoloji Topluluğu (GETO), Homeros Gıda Topluluğu, İmce Evi Abone Aile Sistemi

Δ MUĞLA:

Bizim Bostan – Topluluk Destekli Tarım Grubu, Bodrum Tohum Derneği