

Menşeyini 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 ülkelerden ithal edilmesi. Yerli üretim tüketmek istiyorsanız 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, şimdi neden ithal sofralar kuruluyor?" Bu sorunun peşine düştük, beş farklı market zincirini gezdik, bakliyat reyonlarını tek tek kontrol ettik. İşte sonuçlar:

❖ Bilmeden ithal malı tercih etmemizin iki sebebi var: Birincisi, bakliyatın markasının Türkçe olması. Tüketiciyi yanılgıya düşüren ikinci detay ise paketlerin arkasında yerleştirilen küçük Türkiye bayrakları. Oysa ürünün nerede üretildiği bilgisini bize veren menşei, paketin en altında, küçük puntolarla saklanıyor.

❖ Kontrol ettiğimiz menşeylerin 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.

❖ Konuyu gündeme getiren yemek araştırmacısı Refika Birgül, 'Menşeyini kontrol et, yerli üretime destek ol' sloganıyla sosyal medyada bir kampanya yürütüyor. Instagram'da 'yerlisi yoksa alman' etiketli çağrı, insanların dikkatini çekmeyi başardı. Refika Birgül ve bir diğer yemek araştırmacısı Aylin Tan Öney'e sofralarımızda ithal ürünlerin ağırlıklı bulunmasının sebebini sorduk. Birgül, "Market zincirlerinin indirim kampanyaları buna sebep oluyor" diyor. Öney'e göreysen suç, yerli malı gıdayı talep etmeyen bizlerde. "Türlerimizi yeniden moda haline getirmemiz gerek" diye ekliyor.



Aylin Öney Tan Yemek araştırmacısı ve yazarı

Siyezden sonra sıra bakliyatla

Bu ürünlerin çoğunu bugün yurtdışından alıyor olmamız, tarım politikalarımızın nasıl yanlış olduğunu gösteriyor. Sorun sadece yeterli üretim ya da fiyat sorunu değil, bizim yerli türlere gereken önemi vermememiz, yerli üretimde bile bu topraklara ait olmayan, aynı tadı vermeyen türlere yönelmemiz. Tüketicinin, tüm gastronomi sektörünün, aşçıların, şeflerin, lokantalarının 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. Sıra yerli bakliyatla.

Refika Birgül Yemek araştırmacısı, yazar, şef

İndirim marketleriyle başladı

Önce indirim marketleri, uzak ülkelerden, bir evvelki yılın hasatlarını satın alıp piyasada ucuzluklarıyla kendilerini ön plana çıkardı. Rekabet kısa sürede bunu geleneğe çevirdi. Büyük ve daha kaliteli algısına sahip market zincirleri de aynı yola başvurdu. Son olarak yerli üretici ve paketleyiciler, kendi mercimeğimizi yurtdışına satıp yurtdışında rekabet için ithal ürün paketledi. Ürünlerini satamayan çiftçi ya küstü, ya göçtü ya da başka ürünlere yönelmekte. Sonuç: Düşük kalite ve menşei belli olmayan bakliyat tüketimi, biyoçeşitliliğimizin ve köylü nüfusunun azalması. Eğer bu konuya sahip çıksak ve doğru kuralları koyarsak, bugün tükettiğimiz 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 İnisiyatifi (ÇAYEK)

Δ İSTANBUL:

Bir Umut Derneği – Gıda Çalışma Grubu, Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketim Kooperatifi, Direnen Üretici Tüketici Kooperatifi, **Kadıköy Kooperatifi**, Koşuyolu Kooperatifi Girişimi, Nisan İmece Evi – TDT Sistemi, Yeryüzü Derneği Tüketim Birliği, Beşiktaş Kooperatifi Girişimi

Δ İZMİR:

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

Δ MUĞLA:

Bizim Bostan – Topluluk Destekli Tarım Grubu, Bodrum Tohum Derneği