



Gerçek özgürlük: Mahalle ve çarşıları

Yavaş yavaş uzaklaşıyor hayatımızdan, halbuki sağlıklı bir yemek kültürü oluşturmak ve yemek kültürümüzü korumak için de hayatı bir yer mahalle

Mahalle henüz kaybetmediğimiz, sahip çıkarsak uzun vadede yemek kültürümüzü koruyabilmek için faydasını göreceğimiz çok önemli bir sosyal değer. Modern dünyada kişiliğimizi koruyarak var olabilmenin, özgürlüğün, sadelikten doğan mutluluğun sürün taşıyan güzel bir kurum.

Mahalle deyince aklımıza bir dolu güzellik geliyor. Galeta, simit ve pidelerin yapıldığı, mahalleyi ısıtan dükkân, namı diğer mahalle fırını. Dünyanın yedi harikası arasında sayılmasını hayal ettiğimiz yufkalar ve yufkacı. Manav, bakkal, kasap, tuhafiyeci, terzi. Şanslıysak yoğurtçu, hatta belki bakırcı, kalaycı. Elbette ufak esnaf restoranları, kahveler ve kafeler.

Londra, dünyanın büyük şehirlerini saymaya kalkıştığımızda ilk akla gelenlerden şüphesiz. Şehir parçalarına, bu parçalar da mahallelere bölünmüş. Mahallelerin can damarlarına İngilizler high street derler; mahallenin en işlek caddesi, çarşısı gibi bir anlamı var. Civar sakinleri aralarından ücretsiz park eder, yürüyüşe çıkar, metrodan



çıkıp evlerine giderken alışverişlerini yaparlar. Mahalle kavramı ve kültürü bize hiç uzak bir değer değil elbette

ama galiba yavaş yavaş uzaklaşıyor hayatımızdan. Halbuki sağlıklı bir yemek kültürü oluşturmak ve yemek kültürümüzü korumak için de hayatı bir yer mahalle.

Katkılı yiyeceklerden uzaklaşmak, kültürümüze özgü yemek hazırlama yöntemlerini kaybetmemek, çocuklarımızı sağlıklı değerlere yönlendirmek için çok iyi bir fırsat mahalle. Örneğin Amerika'daki yeni kuşağın durumu içler acısı. Altı yaşlarındaki bir sınıf dolusu çocuğa domates gösterdiğinizde, kimse ne olduğunu bilemiyor. 'French fries'ın patatesten yapıldığını biliyor ancak bu sebzeyi tanıyamıyor. Oradaki gelişmelerin ister istemez dalga dalga dünyaya yayıldığını düşünürsek, bu yıkıcı dalgaların korunmak için mahallelerimizimiz birer sığınak olabilir bize.



Marifetli
Maarif
Taktimi

Fındığı yeşil elbiselerini sayarak yeme haftaları. 17 Temmuz 2010



Kırmızı erik nefis. Vişneler bitmeden yakayıp derin dondurucuya atın. Kışa hazırlık.

Yağmurlar ekinlere zarar verdi, tüm Türkiye'de mantarları çoğaldı. İstanbul ve İnebolu'nun 'chantarel'lerinin keyfini çıkarabiliyoruz.

Sıcaklar iyice bastırıldı, kendimizi gündüz yemek yerine bol meyve ve peynire verme zamanı. Sütünüze hazırlayın, haftaya peynirleri tanyalım, yapalım.

HAFTANIN SÖZÜ

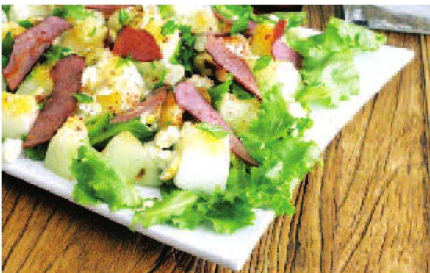
Kendimi bu şehrin güzellikleriyle birkaç gün yakamak istiyorum. LİSA EKDAHL, İKSV Caz Festivali 2010

ESNAFIN HAYATIMIZA 10 KATKISI

- Her şeyden önce birbirimize organik bağ kurabiliyoruz. Günlük üretim ve günlük tüketim esasıyla çalışan mahalle dükkânlarında, katkısız ve taze besinler bulmak mümkün. Mesela mahalle yufkacı, taze yufkalar hazırlamak için sabah dörtte uyanıp işe koyuluyor her gün. Plastik poşetlerde günlerce beklemesi için konulan katkı maddelerinden barındırmayan bu yufkalarda, sevgi, özen ve emek var.
- Her gün yüz yüze baktığınız kişiler sizin için iyi olanı seçmeye özen gösterir. İyi balık almayı bilmiyor olabilirsiniz, ama Ahmet Kaptan iyi balık seçer, "Refika onu alma, bunu al" diyebilir. Beğenmediniz mi? Mahalleli olarak tepkinizi de belirtebilirsiniz.
- Mahalleden alışveriş yapmak, pek çok anlamda enerji tasarrufu. Tabana kuvvet, spor salonuna gitmeden fit olabilmek imkânı öncelikle Araba kullanmaya da pek gerek kalmayabilir. Bakkala markete yürüyerek, torbaları taşıyarak koşu bandı ve ağırlık kaldırma operasyonlarını yapıyoruz. Bu yolculuklardaki sohbetler bazen işteki hırs ve hamlelerin de götürülebiliyor ruhumuzdan.
- Ekonomik krizlerde memleketin başsıkıllık sistemi: Yaşamın iniş çıkışlarında mahalleli birbirine destek olur. Veresiye bir zamanlar Türk filmlerinin vazgeçilmez konularındandı. Bir fırında veya bakkalda, beş-altı kişilik istihdam olabilir.
- Tezgâhların başında paylaşılan yemek tarifleri ve mevsime özgü, 'şimdi ve burada' sohbetler: "Cumar-

- tesleri İnebolu pazarı var. Sabahın girdersen mantarlar şahane." Mevsim tatları, pazarlara ilgili haberler, güzel öneriler dilden dile dolaşıyor.
- İsrar azalıyor: Üreten, yetiştiren, getiren insanlarla organik bağ kurduğuk ürünlerin kıymetini daha iyi anlıyoruz. Unutmayalım ki İstanbul'un yeni yerleşim semtlerinde, çok katlı binalarda oturan orta sınıf, dünyadaki en lüks çöpi üretiyor.
- VIP servis: Vaktiniz olmadığında, çarıklar imdadına koşuyor. Neleri seveceğinizi, neleri istemediğinizi bilen esnaf evinize kadar da yollayabilir ürünleri. Hatta geçenler fırına uğrayıp sizin için galeta bile alır çırak. Bunlar bir Avrupalı gözüden ancak en lüks servis kategorisine girebilir.
- İncelikli stratejilerle düzenlenmiş rafların derdi gözü görür, gönüli ister kılmak. Kendimiz ıstırak, çocuğumuz ister, alamadığımızda mutsuz oluruz. Genelde ithal bu maddeler hem mutluluğumuza kastediyor hem de cari açığımızdan yararlanıyor. Ne de olsa mutluluk ve zenginlik, neye sahip olduğunla değil neye ihtiyaç duyduğunla ölçülebiliyor.
- Mahalle yaşamı, sokakta yürüyenin kim olduğunu bilmek demek. Sokakta oynayabilen ve gönül rahatlığıyla manavdan domates almaya gönderilen çocuk demek. Domatesle şahsen tanıştığımızı ileriye iyi domatesten, iyi patlıcandan anlar hale gelebilen çocuk demek. Yemek yapma kültürünün sonraki nesillere geçebilmesi için olmazsa olmaz bir değer bu.

YAPMA REFİKA, KAVUNLA ET NE ALAKA



Fotoğrafi görünce böyle hissetmeniz muhtemel diye kendime ilk taş ben atayım dedim. Ama inanın kavunun etle nasıl cilvelendiğini ve ağzınızdayken sarıdığını tattığınızda hissedeceksiniz. Kavun zamanının keyfi, kurutulmuş etle tanışmayanları tanıştırmaya fırsatı, güzel peynirlerimize hürmetle. Bir de yeşil elbiseleriyle fındıklarınıza merhaba diyerek.

Salatayı sunacağımız tabağa 20 yaprak bebek marul koyun, eğer yoksa, 5-6 marul yaprağını elinizle büyük parçalara ayırın. Orta boy

bir kavunun yansını büyük küplere kesin. 100 gr tulumpeynirini üzerinde elinizle parçalayarak dağıtın. 10 parça kurutulmuş eti (Boşnak eti olarak geçer, Mısır Çarşısı'nda çeşitleri var, pek çok şarküteride de bulunuyor. Muhakkak deneyin!) dağınık bir şekilde yerleştirin. Bu hafta çağla olan güzel sütü fındıkları yeşil kabuklarıyla alıp, ayıklamanın keyfine varın ve üzerine ekleyin. Yarım tatlı kaşığı kadar kırmızı pul biberi serpin. Üzerinde 3 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Salatanız aklınızı başınızdan almak üzere hazır.