

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 33141079
Renk Renkli

Yayın Tarihi 26.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 11,39

Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 1



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 33141079
Renk Renkli

Yayın Tarihi 26.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 297,22

Küpür Sayfa 2
Tiraj 427985
Sayfa 2



Lüferin kuyruğunu bırakmayın

Lüfer neslinin tükenmesi için başlatılan mücadelenin ilk adımları işe yaradı. Ama daha yapılması gereken çok şey var

Refika Bırgül

rbirgul@huyy.com.tr

REFİKA'NIN MUTFAĞI

Bundan dört yıl önce Slow Food konviviymırlarından biri olan Fikir Sahibi Damaklar'ın lideri Defne Koryürek, bir makalede lüferin avlanma şekli değişmezse 5 yıl içerisinde kaybolacağını okur. Konuyu araştırmaya başlayınca durumun sadece lüfer değil, tüm balıklarımız için vahim olduğunu fark eder. Gerçekten şaşka çıkartılacak bir vizyon ve planlama ile "İstanbul Lüfere Hasret Kalması!" kampanyasını tasarlar, başlatır. Amaç lüferin kuyruğundan tutup denizlerimizdeki hayatın sürdürülebilirliğine dikkat çekmektir. Başlarda her türlü kötü muameleye maruz kalır. Ona destek olmak için katıldığım bazı konuşmalarda, alenen tehdit edilmesine rağmen bunun onun mücadelesine kendi gözlerimle tanık oldum.

Olta balıkları, akademisyenler, trolcüler ve elbette Tarım Bakanlığı, hepsi bu durumu farklı açılardan bambaşka yerlere çekmek ister. Herkesi kendine göre çıkarları ve kaygıları vardır. Tartışmalar ilk başlarda umutsuz gibi görünür. Ancak Defne dünyayı daha yaşanılır bir hale getirmek için çalışan insanların deliliğine

sahip olduğundan vazgeçmez. Greenpeace "Senin kaç santim" kampanyası ile sesi yükseltir. Dört sene Slow Fish İstanbul ve Lüfer Bayramı gibi etkinliklere kavuşmamız, lüfer sayısının dört yıl öncesine göre iki kat artması ve boylarının da gözle görülür şekilde uzaması gibi başarılar elde edildi.

DEĞİŞİM BİZDEN BAŞLAMALI

Bu olan biten benim açımdan insanlarla ilgili umudun varlığına kanıttır. Sizinle de paylaşmak istedim ki bu coşkuyu hep beraber hissedelim ve mücadelenin parçası olalım. Sarıkanat yemeyin. Satın lokantalara gitmeyin, satan balıkçılar gördüğünüzde uyarın ve sonrasında şikayet edin. Kampanya sonucunda şu ana kadar elde edilen kazanımlar şunlar: Tarım Bakanlığı, Lüferde av limitini 14 santimden 20 santimetreye çıkardı (Diğer bazı balıklara da iyileştirici düzenlemeler getirildi.) Balıkların yumurta bıraktıkları kıyıların korunması için 24 metrede sığ sularda gırgırla av yasaklandı (Yetmez ama evet! Şimdiye uygulamanın yapıldığına emin olupun cezaların uygulanması gerekiyor.) Aşırı kalabalık

filo sorununa el atıldı. Teknesini denizden çekecek balıkçıları tesvikler başlatıldı. Lüferin kuyruğundan tutarak başlanan bu proje İtalya, Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk, Makedonya, Romanya, Hırvatistan, Sırbistan ve Ukrayna'dan 70 kadar delegenin katılımıyla yerli ve yabancı insanların da tecrübelerini paylaştığı ve projelere sahip çıktığı bir platforma dönüştü.

Bu somut gelişmelerin daha pek çok ayrıntısı var. Ama en önemli konu balıkların da trolcülerin de devletin de artık bu konusmalara

gelip sahip çıkması, bazen sesler yükselse de birbirlerine kendilerini anlattırmaları. Herkes birbirini ve durumu biraz daha anlamaya yönelince her şey daha iyi olacak. Zaten aksi takdirde hatalı tarım uygulamalarının atalık tohumlarımızı kaybetmemize sebep olması gibi balıklarımızı da kaybetmemiz muhtemel. Bizim için değerli olan şeyleri kaybetmemek içinse değişmesi gerekenin kendimiz olduğunu anlamamız gerekiyor. Bunu hiç unutmayacağımız günlerin yakınlığına olan umuduya korumak lazım.

Kaybolmuş balıklarımız

- ▶ Torik, kolyos, orkinos, kurlangıç gibi türler artık yok oldu.
- ▶ Çağ gibi bazı türler aşırı avlanma nedeniyle tükenme noktasında.
- ▶ Deniz salyangozları "margile" yöntemi denen avcılık nedeniyle bitti.
- ▶ Deniz levreği ve cipuranın çiftlikler haricinde yakalanıp yakalanmadığı gittikçe muallaklaşıyor.

Balık ve problemler

- ▶ Hayalet avcılık yani avlanırken yırtılan, kopan, kaybedilen ve kontrolölen çıkan av malzemelerinin kontrolsüzce ava devam etmesi.
- ▶ Ticari değeri olmayan balıkların avlandıktan sonra denize geri bırakılması.
- ▶ Pazar fiyatı düşen balıkların denize geri bırakılması.
- ▶ Balıkçılarla tekne sahipleri arasındaki orantısız gelir dağılımı.
- ▶ Balık esnafının ve hal sisteminin ciddi düzenlemelere ihtiyacı olması.



İdeal levrek ızgara

Bu kadar balıktan konuşmuşken, Güngör Uras'ın bir gün beni arayıp "Ülkemizde balık pişirmeyi bilmiyorlar, filetolar bile kuru geliyor" demesinden de harekete bir fileto tırifi veriyorum. Ben levrekle yaptım ama başka balıklara da uygulayabilirsiniz. İdeal balık pişirmek aslında hiç meşakkatli değil. Bazen damak, sadeliğin lezzetini arıyor ve sade güzel bir balık yemek istiyor. Tanesi yaklaşık 500 gram gelen bir levrek, bir porsiyon için ideal. Balıkçımızdan levreği sizin için temizlemesini ve fileto çıkarmasını isteyin. Kemiklerini ve kafasını da atmayın, döndürücüye koyun ilerde çorba

yapmak için kullanabilirsiniz. Fırını 200 derece ızgaralı programa getirin. Levrekleri iyice yıkayıp, havlu peçete ile kurulayın. Fırına girebilen bakır ya da metal bir tavada iki çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın (isterseniz tereyağı da olur.) Balığı biraz çekilmiş karabiber ve tuzla tatlandırın ve derisi aşağıya gelecek şekilde tavaya yerleştirin. Derisi kısaltıp çıkar çıtır olacak. Yaklaşık iki dakika sonra tavayı fırına verin ve beyaz eti saydamlığına yitirene kadar üç-dört dakika fırında tutun. Balık çok hızlı pişer dolayısıyla daha fazla tutmanıza hiç gerek yok. Bu şekilde altı dakikada çıkar çıtır sulu balığınız hazır olacaktır.

Marmaray açılıyor

Marmaray'ın, çok faydalı tarafları olacağını biliyorum ancak her yapılan için iyi ve kötü yönlerini bilmemiz açısından Slow Fish konuşmalarında Bölent Artöz'ün söylediklerini paylaşmak istedim: "Marmaray deniz dibi ile aynı seviyede yapılmadığı için boğazın içinde eşik oluşturacak

şekilde inşa edildi. Bu da tabanda biriken kirlenmenin akmasını engelleyecek. 29 Ekim'de Marmaray'ı kutlarken, bu aklımızda tutmamız gereken bir durum. Belki de Kanal İstanbul'u destekleyenlerimizin de düşüncelerini bir kez daha gözden geçirmelerini sağlayabiliriz."

BAHAR KITAÇCI