

Biz bunları zaten yapıyorduk...

Abdullah ŞEN
APACK Genel Müdürü



Beni bilen bilir birazcık tarihimize meraklıyım. Yirmiküsür yıl önce gıda ambalajı sektörüne adım attığımda birtakım tabirler havada uçuşuyordu: Fast Food, catering, ambalajlı gıda, uzun raf ömrü, gıda katkı maddeleri, ready meal, eat to go, ready to eat, gıda mühendisliği...

Yeni diye sunulan eskiler

Gerek dünya piyasalarından gelen, gerek üniversitelerde öğretilen ve gerekse basın aracılığıyla önümüze sürülen bir sürü yabancı tanım. Hepsi de modern yaşamın bize dayattığı koşullar dolayısıyla ortaya çıkmış mecburiyetler silsilesi. İşin içine daha çok girdikçe bunca yıl önümüze sürülen pekçok "avrupai" tanımın hiç de orijinal olmadığını fark ediyor insan. İnanın, tarih sayfamızda bu unsurların hepsi kuzu kuzu oturmuş gözlerimizin içine bakıyor.



Mesela şu fast food salgını. “Hızlı Yemek” anlamına gelen bu iki kelime artık bir sektöre adını vermiş durumda. Günümüzde bütün ana babalar, çocuklarını bu sağlıksız beslenme yönteminden uzak tutmaya çalışıyor, ne yazık ki beceremiyor. Popüler kültürün binlerce farklı kanaldan üzerimize yüklediği diretmelerine karşı durmak pek de kolay değil.

Tez-Aş



Ama geleneklerimizden akıp gelen, bize ait, bizden türeyen “atıştırma” veya “ayaküstü” hızlı yemek modeli “tez-aş” eskiden hiç de sağlıksız değildi. Annemizin elimize sıkıştırdığı salçalı ekmeğe veya ekmeğin köşesine tıktırılmış beyaz peynir-zeytin evlerimizden temin ettiğimiz bir tür fast food örneği sayılabilir mi? Ya da babamızın elindeki sefer taslarının merkez mutfağın babaannesi olduğunu düşünebilir miyiz? Belki de bu sefer taslarını ready to eat formatına dahil etmeliyiz.

Elbette bunlar ticari örnekler değil.



Köşe başındaki seyyar köfteci, kokoreççi, sandaldaki balık ekmeği ise kesinlikle Fast Food’un atalarıdır.

Güney şehirlerimizde yaşayanlar daha iyi bilirler; her köşe başında lav-aşa hemen iki şişi sarıp (dürüp) elimize tutuşturan seyyarlar, arabada turşu suyu ve şerbet satanlar, çiğköfteci, modern fast food’un kopya çektiği ticari örneklerimizdir. Peki kolundaki sepetinde fırından yeni çıkmış lahmacunları veya evde hanımının hazırladığı bol soğanlı arnavut ciğerini veya köşedeki arabasında pilavını satanlara fast foodun ataları dememiz mümkün mü? Tabii ki mümkün!



İstanbul ülkemizin dünya çağdaşlığına her konuda öncülük etmiş bir şehri. Dünya kültürlerinin bulunduğu kavşak. Osmanlı'nın son dönemlerinde kamusal ulaşım öyle pek de güçlü ve yaygın değil. Ekonominin merkezi Eminönü'nde esnaf hem kepengi erken açmak hem de dükkandan geç ayrılmak zorundaydı. Eve kadar yol uzundu çünkü. Ayaküstü (ekmek arası köfte) yemekten bir hal olmuşlardı. Bu nedenle hanımlarının yaptığı gibi ev yemeği yapan efsanevi lokantalar ortaya çıktı. Pandeli, Hacı Salih, Konya Lezzet Lokantası, Ali Efendi, Cemal Efendi, Hacı Abdullah Efendi, Yanyalı Fehmi ... Yani ihtiyaçtan doğan ev dışı tüketim formatı.



Bu yerler aynı zamanda insanların bir araya gelmesini, muhabbet etmesini sağlayan sosyal mekanlardı. Dönüp bakalım Avrupa'ya... Aynısını yapıyorlar. Sonradan bunları bize "new trend social meeting points" olarak geri paslıyorlar.

Peki ya catering hizmeti? O da vardı elbette. Düğünlerde derneklerde, kutlamalarda misafirlere sunulan ikramları pişiren taşırın birileri vardı. O birileri her zaman ev halkından değildi, o dönemin catering firmalarıydı. Sünnet düğünü mü yapacaksanız, bölgedeki pastane veya lokantaya gidip toplu yemek hizmeti alıyordunuz. Özellikle çeşitli vakıflar, vakfa gelir olsun diye düğün derneklere "aş ve iş" hizmeti sağlıyordu.

Peki Topkapı Sarayı'nda her gün 5000 kişiye üç öğün yemek hazırlayan devasa bir merkez mutfak olduğunu bilir misiniz? Hele bunlardan biri de padişah ise varın siz düşünün lojistiği. Bu kocaman sistemin başında çeşnicibaşılar, aşçılar, kuşçubaşılar da bugünkü gıda mühendisleri gibi yapılan yemeklerin kalitesi ve lezzetinden sorumlu idi.



Bir başka merkez mutfak örneği de aşevleridir tarihimizde. Ayaküstü içilen çorbayı fast food sınıfına denklerseniz o da işin başka ucu...

Bütün bunlar günlük tüketim modelleridir. Binlerce yıllık mutfak kültürü olan bu milletin buzdolabı ve dondurucuların olmadığı dönemlerde gıdaları saklama yöntemleri keşfetmediğini söylemek tarihi bilmemektir. Gıdalara uzun ömür kazandırmak için uygulanan pek çok geleneksel yöntemimiz var ve hepsi de birer sağlık kaynağı.

Köyde analarımızın kışlık olarak hazırlayıp köşeye yığdığı yufkalar, mahalle kasabına sipariş ettiğimiz sucuk, Kayseri'den getirttiğimiz pastırma, mevsiminde bidonlara asit ve katkı maddeleri konulmadan kurulan turşu, salamura balık, güneşte kurutulmuş domates salçası, peksimet buzdolabı olmadığı dönemlerde kullanılan gıda koruma yöntemleri. Bugün pekçoğu sanayileşmiş uygulamalar olarak market raflarında bizi bekliyor.

Sonuç olarak şunu söylemeliyim ki modern dünyanın gıda alanında bizlere sunduğu "yenilikler" öyle gökten zembille inmiş değildir. Bunların erken dönem uygulamaları tarihimizin içinde bizlerin ilgisini beklemektedir. Bu erken uygulamalar nispeten zaman isteyen ve biraz daha maaliyetli olsa da binyıllardan süzülüp gelen en doğru, denenmiş bilgiyle karşımızda durmaktadır.

Bunlar geleceğe daha sağlıklı nesiller yetiştirmek için cebimizdeki hazinemizdir.

Batı her zaman yaptığı gibi bizim olanı alıp katma değerli hale getirerek bize satmaya devam ediyor. Bir de köfte ekmeğimize "hamburger" adını yakıştırıp kendi kültürüne malediyor.

Neyse ki bizde fikir çok.

Aşımızı karşılıksız olarak gönülden paylaştığımız, aynı sofrada çorbaya kaşık sallarken mutlu olduğumuz, yediğimiz lokma için yaradana şükrettiğimiz, olmayana yardım ettiğimiz bu güzel geleneklerin kıymetini bilelim.

