

Hormonlu Kafalar

Manavda “Çavuş üzümü” yazısını görüyorum. Bakıyorum çavuş üzümü diye sergilenen üzümlere.

— Bu mu çavuş üzümü?

Yanıtıyor manav:

— Çavuş üzümü geldi. Bir daha gelmez.

— Böyle çavuş üzümü olmaz, diye direniyorum.

Bunun üzerine hak verip boynunu büküyor manav:

— Doğru haklısın. Artık çavuş üzümleri çıkmıyor. Çavuş üzümü diye bunlar geliyor.

Bir çağda on on beş çeşit üzüm bulunurdu manavlarda ve sergilerde. Çeşit bolluğu. Şimdi bunlar indirgendi. Birkaç çeşide. Onların da ne olduğu belli değil. Bağlar sökülüyor ve yerlerine tatil köyleri kuruluyor ya da toplu konutlar dikiliyor meyve bahçelerine. Belirli bölgelerde, belirli iklim ve toprak koşullarında yetişen kimi meyve ve sebze türleri de çekildi ortalıktan. Kent içinde bulunan bostanlar kalktı. Nerde Langa bostanları İstanbul’da? Nerde Kazıkçı bostanları Ankara’da? Nerde çilekleriyle ünü Bursa ovası? Betonlaştıran fabrikalarla donattık. Sadece göz zevkimizi değil, ağız tadımızı da körelttik.

Belirli ve tek bir etkenden kaynaklanmıyor bu gelişme. Dünya çapında bakmak gerek olaya. Uygarlık ve sanayileşme tüm dünyada canlı türlerini azaltmaya ve geri kalanlarını standartlaşmaya doğru götürüyor. Yok olan türler sadece fillerle balinalar değil. Çevreciler böyle büyük ve moda olaylara bakıyor. Ya da gelip Türkiye kıyılarında Caretta Caretta’lar, deniz kaplumbağalarıyla uğraşiyor. Bu da bir şey..

Asıl önemlisi gözümüzden kaçanlar, yok olan başka türler var. Örneğin Türkiye’de salep bitkisi bile yok olmak üzere. Onu soran pek yok. Bunu da bırakın, kimi değişik meyve ve sebze türleri de farkına varmadan kalkıyor ortadan. Çavuş üzümü gibi. Ondan geçtik. Nerde kınalı yapınca denilen üzüm bugün? Yok oldu ya da

yok olmak üzere. Bunların örnekleri sıralanabilir. Aşırı toplanma yüzünden “kekik” bile kalkarsa ortadan pek şaşmamalı.

Bir de “birörnekleştirme”, standartlaştırma eğilimi tatsız örnekleriyle karşımızda. Yediğimiz karpuz karpuz, kavun kavuna, elma elmaya, portakal portakala benzemiyor artık.

Bir ara küçük ama lezzetli çilekler bulunurdu her yerde. Uzmanlar gelip “Bu çileklerde iş yok. Bunların taşınması zor. Para kazanamazsınız. Size dayanıklı çilek türleri gerek” dediler. Onun üzerine kocaman kocaman kıpkırmızı çilekler çıktı ortaya. Görüntü yerinde. Yediğiniz zaman ne yediğiniz belli değil. Başka meyvelerde de durum aynı. Elmaların hepsi vaşington, portakallar da vaşington. Şaşırtıcı büyüklükte ve hepsi birörnek. Örneğin eğri büğrü, çirkin ama korkunç lezzetli Ankara armudu nerde? Yok. Onların yerini tornadan çıkmış gibi armutlar aldı. Görüntü, birörneklik ve para yüzünden yitirdik lezzet ve hoş kokuları.

Türkiye flora ve faunası açısından, yani bitkisel ve hayvansal kaynakları açısından dünyada az bulunan “gen” depolarından biri. Çeşitlilik alabildiğine açılmış burada. Şimdi kendi elimizle, para kazanma ve dış piyasalara girme çabaları yüzünden harcıyoruz bu zenginliği...

Bu arada biri çıkıp “Yahu zaten bu pahalılıkta kim istediği gibi meyve sebze alabiliyor ki... Kimde artık meyvenin sebzenin lezzetini arayacak can kaldı ki, kalkmış bunları yazıyorsun” diyebilir. Haklı da olabilir bu sözlerinde. Ben de buna karşın şunları söyleyim o zaman: “Yoksul da düşse, yanına yavaşamasa da insanımız tarihsel ve geleneksel tat ve kokulardan uzaklaşamaz. Onlardan kopamaz. Bu kopukluk olursa asıl o zaman kimliğinden belki de insanlığından uzaklaşmış olur.”

Tüm bunlar, arabesk, bol soğanlı lahmacun, çiğ köfte, Halep işi, acılı Adana, McDonald’s, inleyen nağmeler ve ağlayan ezgiler, zonta, maganda ve ugandalar, serbest yağma ve tokat ekonomisi, serbest soygun ve sömürge, kazı-kazan tırnakla, acılı kadının kezzaptan kör olmuş gözü, toto-loto ve spor-nato ortamında güme gidiyor.

Artık her şey hormonlu. Kafamız hormonlu ve yüreğimiz hormonlu.

Kıta Sahanlığındaki Yumurta

Kıta sahanlığı deyince aklıma “sahanda yumurta” geliyor hep. Doğal bir çağrışım. Ya karnım çok acıktı ya da özlemiş olmalıyım yumurtayı. Küçük görürüz çoğu kez, hazır yemek ya da yan besin maddesi gibi bakarız ona. Evde yemek mi yok? Kır bir yumurta... Geziye mi çıkılacak? Kumanya mı gerekli? Yap bir katı yumurta... Pasta mı? Hemen yumurtanın sarısı, yere düşer yarısı. Terbiye mi hazırlanacak? Gelsin yumurta. Piyaz mı? Üstüne biraz yumurta.

Oysa o kadar önemsiz bir yiyecek değil, özellikle sahan yumurta... Öncelikle sahan bakır olacak. İyi kalaylı. Sonra mis gibi yayık yağı bulacaksınız. Trabzon ya da Urfa yağı da olabilir. Kesinlikle margarin olmayacak. Yumurtaya gelince o da başka bir sorun.

Gerçek yumurta bulmak zorlaştı. Çoğu antibiyotik atığı ya da balık unuyla beslenmiş, kıpırdamadan kafeslerinde oturtulan, geceleri de aydınlatılmış ortamda kendilerini hep gündüzde sanarak yumurtlatılan zavallı tavuklardan elde edilen yumurtaların sarıları da giderek bankalar gibi şeffaflaşıyor ve ortadan yitiyor neredeyse... Tatları da tatsız. Gelişen çağdaş teknoloji ve yeni yöntemlerin tarım alanına katkısı. Ürünler gittikçe büyüyor ve artıyor ama lezzetleri aynı oranda azalıyor ve giderek birbirlerine benziyor. Artık yumurtalar bile yumurta gibi kokmuyor.

Sonra sıra geliyor pişirmeye: Yağ uygun bir biçimde kızdırılacak. Yumurta kırılırken, artık iyice incelmış kabuklarıyla zarlarına dikkat edilecek, yoksa bir leke gibi dağılıverir sahan sarıları. Diyelim ki uygun bir biçimde kırıldı ve dağılmadı. O zaman Amerikalıların deyimiyle ya “Sunny side up” pişireceksiniz, yani bir güneş gibi kalacak yumurta sahan sapsarı. Ya da “over” olacak. Yani alt üst edeceksiniz, dibi yapışmamışsa. Bu işte New York’lu aşçılar usta. Tek elleriyle kırıyorlar yumurtaları. Biz aynı uygulamayı yaptık. Sonuç omlet oldu.

Ortada “sahan” ya da “kıta” yoksa o zaman sıra, kara sularına geliyor. Birkaç çeşit su bulunuyor. En önde kara suları geliyor, onu

deniz suları ve uluslararası sular, Hamidiye suyu ya da plastik sular izliyor. Bu sularda en sevdiğinizi alıp bir tencere içinde yumurta pişirebilirsiniz kırmaya gerek kalmadan. Bu noktadan yola çıkarak ve çeşitli süreler izleyerek çeşitli yumurtalar yapabilir insan; *à la minute*, *à la coque*, rafadan, kayısı ya da katı. (Koç yumurtası istiyorsanız o başka.)

Kaynamakta olan suya yumurtaı dağılmadan kırabilerseniz çılbr çıkar ortaya ki, pek lezzetli olur yemesi, yoğurtla ve yoğurdun üzerine kırmızı biberli tereyağı eriyiği gezdirerek.

Bu arada kıta sahanlığı ya da kara sularında işler karışırsa o zaman ortaya omlet ya da menemen çıkar ki mevsimine göre içine maydanoz, beyaz peynir, domates, yeşil biber de katılabilir.

Görüldüğü gibi yumurta pişirmek de gittikçe gelişen ve damak zevkine seslenen önemli bir sanat. Mutfağımızın kaçınılmaz bir olgusu...

Doğal Denge

Bu yıl kış ağır geçti ve pek görünmez oldular. Sesleri de çıkmıyor. Nereye sığındılar acaba? Havalarda düzelinece gene ortaya çıkarlar herhalde. Komşu evlerin damlarını doldururlar. Acayip sesleriyle uyanırsız sabahları. Kimi zaman kahkaha atar gibi yaparlar, bir bakarsınız, çocuk ağlamalarına benzer sesler çıkarırlar ya da adam boğazlanıyor sanırsınız.

Sonra kanatlarını açarak beyaz zarif gövdeleriyle denize doğru süzülürler.

Martılar bir simgesidir İstanbul'un. Besisi bol denizleri severler. Bir bakıma çöl sayılan, balığı az Akdeniz kıyılarında pek göremezsiniz onları. İstanbul Boğazı ve çevresi, henüz tükenmemiş bol balığıyla onlara gerekli yaşam ortamını sağlar. Bu sesleri çirkin, kendileri güzel, kırmızı boncuk gözlü kuşların, gittikçe büyüyen İstanbul'da, suları gittikçe kirlenen Boğaziçi'nde, sanayi artıklarıyla dolu Marmara ve Haliç'te bugüne kadar dayanabilmiş olmaları belki de bir mucize.

Anlatılanlar doğruysa Büyükada'nın güneyindeki Sedef adası başlıca yuvalandıkları yerdirt martıların. Yüzyıllardır boş duran bu adada yumurtlar, kuluçkaya yatar, yavrularını yetiştirirlerdi. Sonra adanın bir bölümü yerleşim yeri oldu. İnsanlar geldi. Güzel köşkler, villalar yaptırdı. Bu arada martılardan ve onların bağırtılarından sıkıldılar. Ne yararları vardı bu kuşların? Üstelik yüzerken açıkta sırtımıza gelip gagaladıkları bile olurdu. Bunlardan kurtulmak için ne yapmalıydı? En iyisi yuvalarını bozmaktı. Kim akıl ettiyse etti, adaya bir iki tilki saldı. Onlar da martı yumurtalarını yedi, yuvaları darmaduman etti. Ne yapacağını şaşırın martılar öbür adalara kaçtı.

Sonra ne oldu Sedef adasında? Martılar gidince yılanlar çoğaldı. İşe yaramaz sanılan bu kuşlar yılanların can düşmanıymış meğer...

Doğal dengeyi bozmanın küçük bir örneği bu.

Karadeniz'de aşırı avlanma sonucu orkinoslar azalınca onun yerine balıkçılar tüfekte yunus balığı öldürmeye başladı. Oysa yunus-

lar köpekbalığının can düşmanıydı. Onlar azalınca köpekbalıkları çoğaldı. En sonunda yunus avlamak yasaklandı. Ama bu yasak ne ölçüde uygulanıyor onu denetlemek güç.

Bir tarihte Eğridir gölüne, bu gölde bulunmayan yeni bir tip balık ektiler. Bu balık üredi. Çevre halkı yararlandı. Yurtdışına bile satış yaptılar. Ama bu arada tüm yöreyi sinek bastı. Nerden çıkmıştı bu sinekler? Araştırma şunu gösterdi. Gölde öteden beri yaşayan, ekonomik yönden bir işe yaramayan küçük bazı balıklar su yüzündeki sineklerin sürfelerini yiyerek beslenirlerdi. Yeni gelen balık, küçük balıkları yok edince, sinekler meydana boş bulup çoğaldı.

Ülkemiz nesli tükenen ya da tükenmek üzere olan hayvan türleriyle dolu. Geçen yüzyılda yurdumuzdan geçen gezginler Latince adı *Bos Primogenus* olan yaban sığırları gördüler. Bugün bir tane bile yok. Evliya Çelebi, Manavgat ormanlarında kaplanlarla karşılaştığını yazar. Şimdi ne o kaplanlar var ne de o orman...

Uzmanların belirttiğine göre ülkemizde nesli tükenmek üzere olan hayvan türleri şunlar:

Dağ koyunları, yaban keçileri, karacalar, yağmurca denilen bir çeşit alagayık, ceylanlar, kızıl geyikler, tavşanlar, kunduz ve oklu kirpiller, yaban kedileri, karakulak, vaşak, benekli pars, su samuru, kaya ve çam sansarları, boz ayılar...

Koruma önlemleri alınmıyor mu? Alınmıyor. Kelaynak kuşları için yapılanları anımsıyoruz. Yıllardır Ceylanpınar Devlet Üretim Çiftliği'nde ceylanlar doğal ortam içinde yetiştirilir. Milli parklarda yok olmak üzere olan hayvan türlerinin korunması için gerekli özen gösterilir. Zaman zaman av yasakları uygulanır. Bütün bunlar olumlu çabalar.

Tam tersini düşünenler de olabilir. "Ne işe yarar? Koruyacağız da ne olacak? Nesli tükenenlerse tükensin. İnsanlar mı önemli? Hayvanlar mı?" diyenler bulunabilir. Çıkar kaygıları insanları aşırı avlanmaya zorlayabilir.

Oysa doğa bize şunu öğretiyor. Her yarattığımız dengesizliğin ödenmesi gereken bir karşılığı var. Her yok olan hayvan türünün insanlıkla bağlantısını unutmamalım. İnsanlar da, toplumlar da doğanın bir parçası.

Daha da önemlisi, bugün insanların, kendi eliyle kendi neslini tüketebileceği bir çağda yaşamıyor muyuz?

Doğanın Sonsuz eşitliliğinde

Memeliler: Alageyik (yağmurca), geyik (sığın), karaca (elik), dağ-keçisi, engel boynuzlu dağkeisi, dağ koyunu, ceylan, karakulak (bir cins yabani kedi), step kedisi, saz kedisi, tilki, bozayı, su samuru, sincap, Akdeniz foku (Foça balığı da derler), kirpi, oklu kirpi, büyük nalburunlu yarasa, kk nalburunlu yarasa, Avrupa yassı burunlu yarasa, cüce yarasa, fare kulaklı yarasa, geç uçan yarasa, erken uçan yarasa, uzun kulaklı yarasa, kısa kulaklı yarasa...

Kuşlar: Kara boğazlı dalgıç, kızıl boğazlı dalgıç, tepeli yumurta pii, tepeli dalgıç, kızıl boyun, kulaklı yumurta pii, boynu kara, yelkovan, sarı gagalı yelkovan, pelikan, tepelipelikan, gri balıkçıl, erguvani balıkçıl, beyaz balıkçıl, öküz balıkçılı, alaca balıkçıl, kk balaban, kaşıkçı kuşu, eltiki kargası, kelaynak, leylek, kara leylek, flamingo, sessiz kuğu, tc kuğu, balık kartalı, deniz kartalı, kızılaylak, kara aylak, yılan kartalı, kk atmaca, kısa ayaklı atmaca, av atmacası, şahin, paçalı şahin, kızıl şahin, arı şahini, atmaca kartalı, kk kartal, altın kartal, şah kartal, büyük bağırgan kartal, kk bağırgan kartal, yırtıcı kartal, akbaba, sakallı akbaba (ya da kuzu kuşu), rahip akbaba (ya da esmer akbaba), kızıl akbaba, saz delicesi, ekin delicesi, step delicesi, ayır delicesi, uludoğan, bıyıklı doğan, doğan, kara doğan, delice doğan, güvercin doğanı, kırmızı ayaklı kerkenez, kk kerkenez, kerkenez, dağ horozu, rkeklik, doğu rkekliği, tura, sülün, turna, telli turna, toy, mezgeldek, yakalı toy, saz horozu, kervan ulluğu, cılız gaga, yağmur kervan ulluğu, bataklık kırlangıcı, deniz kırlangıcı, akalınlı deniz kırlangıcı, siyah deniz kırlangıcı, ak kanatlı deniz kırlangıcı, beyaz bıyıklı deniz kırlangıcı, kumru, kk kumru, tepeli guguk, guguk, peçeli baykuş, puhu, kulaklı orman baykuşu, cüce baykuş, kukumav, alaca baykuş, obanaldatan, karasağan (ebabil kuşu), gri sağan, ak karınlı sağan (dağ sağanı), arı kuşu, mavi kuzgun (gök karga), yalıapkını, İzmir yalıapkını, muhacir yalıapkını, avuşkuş (ibibik), ağaçkakan, kara ağaçkakan, gri ağaçkakan, yeşil ağaçkakan, Suriye ağakakamı, beyaz