

## Ak ekmek, kara ekmek...

*Toprak Mahsulleri Ofisi bir sosyal sorumluluk projesi olan ekme israfını önleme kampanyası başlattı. Kurumda görevli bir yakınım Ahmet Refik Yıldırım da bu projede görev almı . Bana anlattı...*

Anlattıkları bana hiç yabancı de ildi ki! Çünkü bizim kültürümüzde var ekme. Ekme e de er veririz biz. Çocukken rahmetli babam yeme imizi yedikten sonra sofranın üzerindeki ekme kırıntılarını tek tek toplayarak yememizi isterdi bizden. O kadar kırıntı ile elbet karnımız doymazdı. Ama böylece bize ekme e de er vermemiz gerekti ini ö retmeye çalış ırdı...



Ayrıca “Ekme i israf ederseniz ta olursunuz”, “ eytan çarpar”, “Evin beti bereketi kalmaz” diye de annem korkuturdu...

Oynarken do ru dedi imize inandırmak için “Ekme çarpsın ki!” derdik.Yere dü en ekme parçasını üç kez öpüp almına koyduktan sonra duvar ko u una koyardım. Nazardan, kem gözden korunmak için ba ımızın üzerinde üç kez döndürdü ümüz ekme i fakir birine verirdik... Çocuklarıma da ö rettim ö rendiklerimi tek tek merak etmeyin...

Biz sava görmü bir nesilin torunları ve sava tan yeni çıkmı Cumhuriyet çocuklarıyız. Rahmetli babaannem anlatırdı. Dedem Çanakkale sava ında aç kalmı , olmadık yerlerden bu day ayırıp yıkamı ve yemi ler... Arpa ekmekleri yemi ler... “Allah açlıkla terbiye etmesin.” diye ya anan acıları yansıtan özlü sözümüz bile var...

Analar babalar çalış maya ba layan çocukları için “Artık kendi ekme ini kazanıyor.” diye sevinerek övünürler. Oysa bugün öyle mi ya! Artık bolluk var. Bayatlayan ekmekleri günümüzde hemen çöpe atıveriyorlar. Günde altı milyon ekme çöpe atılıyormu . Bu çok büyük bir israf. Çöpe atılan milli servet demek, emek demek... Ülkemizde ve dünyada milyonlarca insan açken bu israf iç sızlatıcı...

İmdilerde tüketim toplumu olduk. Öyle ö retiyorlar çünkü. Üretmekten hızla uzakla ıyoruz. Eskiden üretti imiz pek çok eyi yanlı politikalar sonucu artık ithal eder duruma geldik. Hiçbir eyin de erini bilmiyoruz...

Oysa kaybedilen bu milli kaynak yüzlerce hastane demek, okul demek, yol demek...

Çocuklu umda annem bayatlayan ekmekleri asla atmazdı. Çırpılmı yumurtaya bandırdı ı bayat ekme dilimlerini ya da kızartırdı. Ve adına “çullama” derdik. Aman ne güzel kokardı, bayıla bayıla yerdik. Kavrulmu kıyma, so an ve yumurtayı su ekleyerek kaynatır, küp küp kesilmi ekmeklerin üzerine dökerdi. Sonra onun da üzerine sarmısaklı yo urt ve salçalı kızgın ya ... mııııııı tıpkı mantı! Çal ka ı ı...

Ben hâlâ bayatlayan ekme i atmam atamam... Bana ö retilenler, dedemin ve bu vatani için çarpı arak kazanan ehitlerimizin, gazilerimizin aç kalmaları; dünyada açlıktan ölen bebeler hiç aklımdan çıkmaz.

Aldı ım do al köy ekmekleri bir hafta içinde bile bayatlamıyor. Demek ki fırından aldı ımız ekmekler sünger gibi yumu acık ve albenili olsun diye eklenen katkı maddeleri yüzünden hem sa lıklı ekme yemiyoruz; hem de 2 gün içinde küfleniveriyor!.. Devlet madem böyle bir kampanya ba lattı, sorun kayna ından çözülmeli bence. Öncelikle ömrü uzun, katkı maddesiz kaliteli ekme üretilmeli. Ak ekme mi... kara ekme mi... Sa lıklı diye fırınlardan aldı ımız esmer ekmeklerin içinde bile tam bu day unu yokmu , boya katıyorlarmı !.. Pes!..

Sanayide veya lokantalarda ekme yeme in yanında mini ambalajlarda verilse... Yani yenmeyen ekme artık olmadı ı için bir ba kasına verilebilse...

Sonra biz ev hanımlarına sıra geliyor. te burada kendimi anlataca ım. Bir kere annemin yaptı ı tüm “bayat ekme yemekleri” ni yapıyorum. Sonra ekme in dilim çoklu una göre iki veya üç yumurtayı iyice çırpıp içine biraz zeytinya ı döküyorum. Rendelenmi peynir, maydanoz... Ana malzeme bu. Artık yalnızca bunu da kullanabilece iniz gibi damak zevkinize göre sucuk, domates, biber, mantar vs... ekleyip karı tırdıktan sonra dilimlenmi bayat ekmeklerin üzerine yayıp fırının ızgarasında kızartabilirsiniz. Bir anda o bayat ekmekler ölene dönü üyor. Pizza gibi oluyor, nefis...

Günlük ekme i oda sıcaklı nda de il buzdolabında saklıyorum. E er bir iki günde tüketemeyecek gibiysek dilimleyip derin dondurucuya koyuyorum. Oradan dilim dilim çıkarıyorum. Böylece hiç ekmeksiz kalmıyorum. Izgarada veya teflon tavada hafif ısıtınca taptaze oluveriyor. So umu ekme bayat ekme demek de il çünkü.

” Ekme srafına Hayır ” kampanyasını yürekten destekliyorum. Toplum olarak aynı duyguları gençlerimize ve çocuklarımıza da ö retelim. Çiftçimizin alın teri ve milli servetimiz olan ekme imizi çöpe atıp israf etmeyerek yılda 542 bin ton bu dayımızı kurtaralım diyorum...

Gelin yeryüzünde milyonlarca insan açlıktan ölürken ekme imizi çöpe atmayalım!..

**Hülya Sezgin / Kültür sanat bölüm yönetmeni**

**[www.haberhurriyeti.com](http://www.haberhurriyeti.com)**