

# YEREL YEMEK KÜLTÜRÜ VE GELENEKLER

## RÖPORTAJ

### YASMINA LOKMANOGLU

Röportaj : Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası

İYİ UYGULAMA : İLGİ ÇEKİCİ YERLER

Yerel üreticiler ve  
turistler arasındaki  
yerel çiftçi ekonomisi  
ilişkilerini  
güçlendirmek



Yasmina Lokmanoglu



Slow Food, yerel yemek kültürlerinin ve geleneklerinin yok olmasını önlemek, hızlı yaşamın yükselişini engellemek ve insanların yedikleri yemeğe, bu yiyeceklerin nereden geldiğine ve yiyecek seçimlerimizi nasıl etkilediğine olan ilgisinin azalmasıyla mücadele etmek için 1989 yılında kurulmuş küresel bir taban örgütüdür.

Slow Food, başlangıcından bu yana 160'tan fazla ülkede milyonlarca insanı kapsayan, herkesin iyi, temiz ve adil gıdaya erişimini sağlamak için çalışan küresel bir harekete dönüştü. Slow Food, gıdanın kültür, politika, tarım ve çevre dahil olmak üzere yaşamın birçok yönüne bağlı olduğuna inanıyor. Gıda seçimlerimiz aracılığıyla gıdanın nasıl yetiştirildiğini, üretildiğini ve dağıtıldığını kolektif olarak etkileyebilir ve bunun sonucunda dünyayı değiştirebiliriz.



Slow Food®

## YER PİYASASI'NIN BAŞLANGIÇ NOKTASI NEDİR?

Yeryüzü Pazarı'nın başlangıç noktası Tarsus Gastronomi Günleri'dir. Tarsus Gastronomi Günleri'nde davet ettiğimiz üreticiler büyük kazançlar elde etti. Daha sonra Slow Food Derneği - Slow Food Tarsus'u kurduk. En uygun formül, uluslararası Slow food ağının Earth Market konseptidir. Ayda iki kez, her ikinci ve dördüncü Pazar günü yapılır.

## KURUMLARDAN HERHANGİ BİR DESTEK ALIYOR MUSUNUZ?

En büyük desteği Tarsus Belediyesi ve Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası'ndan alıyoruz. Tarsus Borsası ve Tarsus Ziraat Odası da bize yardımcı oluyor. Ama Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası ve Tarsus Belediyesi her zaman yanımızdadır.

## YER PAZARINDA STAND KURMAK İSTİYORSANIZ NE YAPMALISINIZ? SAHİP OLMANIZ GEREKEN ŞARTLAR MI?

Öncelikle organik tarım yapmanıza gerek yok. Ancak çevre ve hayvan dostu bir şekilde çiftçilik ve üreme yaptığınızı kanıtlamanız gerekiyor. Agroekolojik sistemler Slow Food'a çok uygundur. İkincisi, eğer üretmek istemiyor, sadece işleme yapıyorsanız, marketten aldığınız ürünleri kullanmak zorundasınız.

## DÖNGÜSEL EKONOMİ'NİN DÜNYA PİYASASINDAKİ YERİ NEDİR?

Gıdanın nasıl üretildiği sorusunun yanı sıra döngüsel ekonomi ve sürdürülebilirliğe odaklanmanın büyük bir kısmı ambalajlamaya gösterilen ilgide yatıyor. Örneğin kağıt malzeme önceliklidir, doğal malzemelerden yapılmış sepetler kullanılır, plastik malzeme asla kullanılmaz, geri dönüşüme uygun malzemelerle ambalajlar kabul edilir ve bunun gibi birçok şey. Ayrıca yeniden kullanıma da çok önem veriyoruz. Bu aynı zamanda aynı ürünün ortalama fiyatına göre daha yüksek olan maliyete de etki ediyor. Türkiye'de doğal ambalajlar çok pahalı. Sonuçta insanlar ya kendi çantalarıyla geliyor ya da piyasada yeniden kullanılabilen çantalar satılıyor.

## PAZARLARDA NE TÜR SEMİNERLER DÜZENLİYORSUNUZ?

Sürekli eğitim veriyoruz. Öncelikle iletişim, plastiksiz yaşam, çevreye ve doğaya saygı, cinsiyet eşitliği ve pestisit zararı. Bu konularda düzenli olarak seminerler düzenliyoruz. Her Pazar en az bir veya iki seminer var. Şefler israfsız yemek pişirmeyi piyasadaki ürünlerle anlatıyor. Ve çocuklara kesinlikle çevre dostu bir şeyler öğretiyoruz. Mesela geçen hafta güneş enerjisinin nasıl üretileceğini anlattık. Çocuklara yönelik güneş enerjisinden nasıl yararlanılabileceğine dair atölye çalışması gerçekleştirdik. Yer Pazarı Tarsus'ta turizmde büyük katkı sağlıyor. Tarsus'ta çok hareketlilik var. Gelen kişi sayısından ve dükkan açan esnaftan bunu anlayabilirsiniz. Depremden önce turlar da geliyordu. Turların gelişi Pazar Yer Pazarlarımız için çok önemliydi. Tarsus'un tanıtımını yapıyor, Tarsus'un ürünlerini tanıtıyorduk. Ayrıca turda üretici ile turist arasında bir ilişki kuruyorduk. Umarım önümüzdeki yıllarda turlar devam eder. Dünya Pazarı ilgi odağı haline geldi. Çünkü bu kadar doğal ve orijinal ürün ve gıdayı hiçbir yerde bulamazsınız. Slow Food garantisi ile lezzetli, böcek ilacı içermeyen veya sürdürülebilir gıdaları dilediğiniz gibi alabilirsiniz. Çocuklarınızla eğlenceli vakit geçirebilirsiniz. Çok güzel ilgi gören bir yerdi.

Fotoğraf: Slow Food International

