

BUĞDAY - UN - EKMEK

Ayhan AKTAN
Ankara Değirmencilik A.Ş.
Genel Müdürü
ANKARA

Başarılı ve ömürlü olmasını dileriz. Bir «GIDA» dergimiz çıkıyor. Bu gıda bilgileri pazarından artık bilgi alıyor, bilgi veriyor isteyenler. Okuyucuyu zorlamadan gün - begün artacak meraklısıyla haşır - neşir olasılığını, aşırı akademik olmaktan sıyrılmak ve güncel gıda konularımıza yakınlaşmakla bulacağı kanısındayız.

Her öğün sofralarımızı şereflendiren, yokluğunda «aç kalktı» denen EKMEK Türk'ün ana gıdasıdır. Ne pişiren, nede yiyen memnundur EKMEK'ten. Niçin?

Kabul etmek lâzım ki, fırıncının değirmenlerden aldığı ekmeçlik tahsis unu Standart değildir. Hele değirmencinin T.M. Ofisinden satın aldığı şehir ekmeçlik buğdayı standart olma olasılığından tamamen mahrumdur. Demek ki ekmeçte yenebilirlik asgarî özelliğinin devamı için buğdayın standart olması elzemdir, şarttır. Bu standart buğday, ancak ekmeçlik vasıflarını da haiz olmalıdır. Bundan sonra unun gereğince öğütülmesi, gerekli teknik koşullarda imâlî ve ekmeç haline dönüştürülmesidir. Yine kabul etmek lâzım ki, fırınlarımızın bugünkü teknik imkânları, fırıncılarımızın teknik bilgileri yetersizdir. Aralarındaki aşırı rekabet, (ki bunda belediyelerimizin de rolü büyüktür) kıyasıya devam etmekte, hakları olan kâr bakkal ve bayilere aktarılmaktadır. Ekmeç kavgası için birbirinin kuyusunu kazmakla uğraşan fırıncılar, yüksek ısı - çabuk devir ile ekmeçi hamur bırakmakta ve daha bir takım nedenlerle Belediyecilerle köşe kapmaca oynamaktadırlar. Hiçbir temizlik kaidesine de uyulmaksızın EKMEK, vatandaşın sofrasına gelmektedir.

«Halktan yana» sloganının alabildiğine revaçta olduğu günümüzde bu tutum vatandaşla alay etmek olmuyor mu?

Ekmeç fiyat ve gramajını belirlemekle görevli İl Koordinasyon Kurullarında denge Kamu kuruluşlarından yanadır. Parmak adedi fazla olan üç kuruluş Vilâyet, Belediye ve Toprak Mahsulleri Ofisi yetkilileridir. Oysa konunun asıl sahipleri olan çeşitli müşküller içerisinde ve günümüzün bilinen koşulları altında, buğdayı öğüten ve unu ekmeç yapan değirmenci ve fırıncının; üç şartlanmış oy'a karşılık iki oyu vardır. İşporta malı satılırcasına pazarlık konusu edilen un ve ekmeç fiyatları böylesine koşullarda tezgâhlanmaktadır. Böylesine şartlarla, devamlı artış gösteren ve maliyetleri fiilen etkileyen faktörler karşısında imalâtçının aczi aşikâr olmaktadır. Süregelen bu koşullar tahında mamulün mükemmelliği söz konusu edilebilir mi?

1975 - 1976 - 1977 yılları buğday üretim fazlalığımız Türkiye'mizi, ithal eden değil, buğday ihracatçısı ülke yapmıştır. 1977 de un ihracına da müsaade edilmiştir. Buğday yada unumuzu satın alacak olan ülke, bu mallarda önce STANDARD, sonra KALİTE arar. Arayacaktır da. Zira ancak standart buğdaydan standart un ve standart undan standart ekmeç elde edilebilmektedir.

Uygulamadaki bürokrasiden, temelinde politika yatan buğday taban fiyatından, fakir bütçemizin sübvansiyon payından, çağın gerisinde kalmış gıda tüzüğüümüzden şu anda değil, fakat ilerde bahsederiz.

Tarladan soframıza gelen ekmeğin ham maddesi buğday. Bu buğdayı vazifesi icabı, ama şehir ekmeçlik ihtiyacına, ama ihracata yönelik alım ve satımı ile görevli makam Toprak Mahsulleri Ofisidir. Buğdayı, köylü yada çiftçiden kendi yönetmelik ve baremine göre,

belli usuller çerçevesinde, dilediği mahallerden, dilediğince satın almakta, harman zamanı, rekoltede alabildiğine sermayeyi hazineden çekmektedir. Devlet adına buğdaycıyla ön mukavele yapmışcasına ne gelirse, ister temiz olsun ister analizli, ister dolgun olsun ister cılız, ister sağlam olsun ister hastalıklı, ister ekmeçlik vasfı olsun ister yemlik; standart olma özelliklerinden yoksun, tasniften uzak depolama şartlarıyla buğday stoku yapmaktadır. Hazreti Mevlâna felsefesiyle yapılan bu alımlar, buğday ekim alanlarını arttırmakta, ekiciyi disipline itmek yerine tembelleştirmekte, mükemmeli üretmek yerine eldekiyle yetinmeğe sebep olmaktadır. «Buğdayın ne türlüşünü satmam Ofis alacaktır», ön yargısı yaygınlaşmıştır. Esasen dağıtım ekime yetiştirilemeyen tohumluklar maksada hizmet etmemekte, dağıtılabilenler ise toprağın karakterestiği gözetilmeden, farklı cins tohumluklar aynı yöreye ekilebilmektedir. Böylesine bir uygulamaya, «başarıdır» deyip geçebilmiriz?

Bir tarafta bir gerçek; köylünün malı, değerlendirilecek. Öte yanda, aynı mal, vatandaşın midesine «gıda tüzüğü» ne uygun olarak girecek. Şaşmamak kaabil mi?

Üstelik, ekim alanı ne olursa olsun bu tembel ziraati ile kaldırdığı buğdayın parasıyla bir yıl nasıl geçineceğinin hesabını soruyor köylümüz.

Dünya Borsalarında buğday fiyatı bizim paramızla 180-200 kuruş. Ofis yaklaşık 5 milyon ton stok fazlasını, muhafaza ve nakliye farklarını da sinesine çekerek, yine yaklaşık aynı fiatla limanda gemiye yükletecek. Oysa aynı buğdayın Ofise maliyeti 350 kuruşun altında değil. Hem de buğdayımızın en iyisini, en özünü, hektolitresi yüksek, glüten ve protein değerleri zengin olan 1976 rekoltesini ihraçta tahsis ediyoruz, biz yiyemiyoruz alan güle güle yesin diye.

Buğday üretim fazlalığımızı söz konusu ediyoruz. Hakikaten ihraçta rağmen Ofisin

elindeki buğday stoku söz konusu edilmeğe değer. Un ihracı konusunda elindeki yetkilerle devletten de devletçi tutumunda olan T.M. Ofisi bürokrasiden kısa zamanda sıyrılmasını bilmelidir. Hatta o kadar bilmelidir ki, şu ilerde problem olacak olan milli servetimiz buğday, ama un, elden çıkarılabilsin. Bildiği ve inandığı konularda sesini duyurabilsin. Yaptığı ticareti basiretli tüccarmışcasına yapsın.

Bir de yediğimiz tek - tip ekmeç vardır Türkiye'mizde. 80 Randımanlı dediğimiz undan imal edilir tüm ekmeçler. Stoklarımıza, ekonomiyeye, insan hak ve hukukuna serbest rekabete ve rejimimize, hatta gerçeklere ters düşen; ekmeç israfını da arttıran bu uygulamadan artık dönölmek gerekir. Bu ısrarın yarar yerine zarar getirdiği su yüzüne çıkmıştır. Acaba vatan-daş, mis gibi kokulu, süngerimsi gözenekli, ambalajlanmış, francalasından çavdarlısına, so-munundan kepeklisine ağız tadıyla yiyeceği ekmeçi arzulamıyor mu? Belediyelerimiz bu işin üstesinden gelemeyeceklerini defaatle belgediler. Bu koşullar altında ısrarın yararı değil zararı ağır basmakta. O kadar ki bir Belediye başkanı çıkıp «ekmeç fabrikası kuracağız» diyebiliyor. Oysaki bu işler ekmeçi fırının tez-gâhında görmenin çok ötesinde ihtisas isteyen konular.

Genç bir «Gıda İşleri Genel Müdürlüğü-müz» var. Yeni bina ve laboratuvarları pırıl pırıl elemanlarıyla bu konuların bir kısmına olsun sahip kılınamazlar mı? Bu kuruluş işi temelden ele alsın. Prensipleri belirlesin, yerleştirsın. Değirmenciliğimizin sorunlarına eğilsin. Güler yüzle, bilgiyle fırıncılığımızı geliştirsın. Gıda tüzüğümüzü islâh etsin. Elinde müeyyidesi, söz dinlemeyenlere ceza versin. Temel gıdamızın problemlerine çözüm getirsin. Tabii, ağız tadıyla da Ekmeç yedirsın.

Ya ilgili Bakanlığın bu sorunlara kısa zamanda eğilmesini beklemeli... yada, «ekmeç elden su gölden» deyip geçmeli. Müsterih olun geçmiyeceğiz.