

# ZAMANINDAN ÖNCE Mİ YAŞLANDIRILİYORUZ?

Değerli okurlar.

Tekrar merhaba. Neden mi mahlas kullanıyorum? Gizlenmek için değil, tabii ki. Meslek formasyonumun dışında rahat yazabilmek elbette. Bu kendimle ilgili bir konu, geçici ve kısa süren, beni bende hatırlatan, geriye dönüşümlü yol ayrımı noktalarından birisi. Ukalalık kabul edebilirsiniz, birden fazla mahlas kullanacak yol ayrım noktaları da var. Umarım giriş bölümü ile yaşınızın ilerlemesine katkıda bulunmamışım! Bireysel anlamda, toplumsal yaşantımızın, mikroskobun henüz büyütebilecek boyutta olmadığı yerde bulunduğu bir gerçek.

Bu kadar görünmez kalmamız küresel güçlerin yollarının üzerinde olmamızdan kaynaklanıyor herhalde?

Küresel güç önce parasal silahı ile topraklarımıza girip en son mutfığımızdan çıkıyor. Aman ne çıkış, ne çıkış! Kimi çevrede, kültüründen koparılmış süzmece ve düzmece öykünme mönülere, kimi çevrede ise mevsimi dışında üretilmiş gıdaların mecburi tüketimine yol açıyor. İç kimyasallı, dış cilalı, kontrolsüz olarak raflardan sofralarımıza geliyor, tükettiğimiz çoğu ürün. Yazıma son çeki düzenlemeleri verirken, mesai içerisinde karşılaştığım bir ifadeye taze taze yer vermek zorunda hissettim kendimi. Genç adam bir talebini (ilaç dışı) anlatırken araya şu cümleyi sıkıştırdı; Gençlerin artık ayak numaraları çoğunlukla 44 ve üzeri oluyor. Babamın ayak numarası 40, benim 44, çocuğumun herhalde daha büyük olacak." Mesaimin en erken bittiği bir gün olarak hatırlarıma yazdım, bu günü. Gerçek payı çok çok büyük. GDO lu ürünler her yerde. Mevsimsiz beslenme nedeniyle her yanımız amonyak buharı salgılayacak neredeyse. "E" olarak ifade özgürlüğü(!)kullanılan, koruyucu vs gibi tanımlarla gıdaların içerisinde yer alan kimyasallar(bu ara açık kimyasal isimler kullanılıyor etiketlerde)genç kuşaklarımızın sağlığının önünü tıkayacak gibi görünüyor. Bizim kuşağı darbeler ve dışa bağımlı sevimli(!) politikalar erken yaşlandırmaya çalıştı. Bizden sonraki kuşakları da, kazandırılan tüketim alışkanlıkları yaşlandıracak, doğanın diyalektiğine nazire(!) yaparcasına hem de Bu yaz sığacağına katkı yapmaktan kaçır gibi davranıp, sizi elinizden tutup Dikili'ye götürüyüm bir an olsa da. Geleneksel Dikili Festivalleri ilk gün sabah erken "Barış Yürüyüşü" ile başlar. Çoluk çocuk yürürken sahildeki kısacık yolu, olağanüstü duygular yaşarım. Muammer Aksoy parkı, Olaf Palme parkı ve içindeki anıt, sahilini anlamlı bir şekilde süsler. Ayrıca bir önemli yaşamı daha vardır, Dikili'nin. Hani halkına ücretsiz su dağıttığı için hakkında dava açılan belediye başkanı Osman Özgüven'nin, denizine, dağına taşına "Barış" yazdığı Dikili'de güneş bir başka doğar ve bambaşka batar. Dikili'nin kuzeyi yönünde "Günbatımı Restoran'da" bir gece kağıt kalemime şu dizeler takıldı.

Affınıza sığınarak yazıyorum:



Her yerde güneşin batışı,  
Aynı olmuyor,  
Sevgili.

Dikili'de bir başka oluyor.  
Ne çok cezbedici,  
Ne de o an şiir yazdırıcı.  
Kendi halinde,  
Sessiz,  
Renklerini biraz da,  
Denizden sakınarak,  
Elini sallayarak batıyor.

Dikili'de bir başka batıyor güneş,  
Sevgili.

Geçenlerde kalabalık bir dost grubumu evimde ağırlarken kendilerine "tahinli maydanoz" sundum. Maydanoz, tahin, limon suyu, az tuz ve sarımsak ile ortaya çıkıyor. Ağız tadına göre oranlar ayarlanabilir. Son olarak da bir fiske kimyon ve kırmızı toz biber ilave ederseniz eğer, bundan böyle elinize kimse dökemez. Sıcak yaz akşamlarında bile hafifliğini koruyor. Sadece yumuşak olmasına dikkat edersiniz. Afiyetle. Dergimizi basacak olan firma karşı duruş sergiler mi bilemiyorum ama yazmaya biraz daha devam etmek istiyorum. 15.yüzyıldan sonra Anadolu'ya giren domatesin mevsimi yakında o muhteşem aromasıyla, tadıyla ve görüntüsüyle kapımızı çalıp soframıza kurulacak. Domates içindeki anti oksidan likopen maddesinin hemen kabuğunun altında olduğunun ve mangal kenarında gevşemesinin likopen miktarını oldukça arttırdığını, bilmeyenler için yazıyorum. Fokur fokur kaynayan tenceredeki domatesin içerisinde bu önemli maddenin kalıp kalmadığı bilinmiyor. Kabuğuyla dipfrizde likopenin kendisini koruduğu ifade ediliyor. Yemeğinizi pişirip dinlenmeye aldığınızda dipfrizdeki porsiyon domatesinizi tencereye ilave edebilirsiniz. Bendeniz likopenin tek molekülünü bile ziyan etmemekteyim. Buyurun, sizlere yeme içme kültürünüze küçük küçük (acizane)katkılarda bulunayım. Dünya genelinde domates tohumunun yedi sekiz şirketin tekelinde olduğu kayıtlarda geçiyor. Ya pirince ne demeli? Güney Doğu Asya'da altmışın üzerinde cins pirinç çıkarken, bu gün beşe düşmüş. Dünyaya artık hakim olan emperyalizm gıda ürünlerinde de karşımıza çıkıyor. Ülkemizde, büyük yoğurt üretici firmaların yoğurt kültürleri yurt dışından geliyor. Çok uluslu şirketlerin pazarlama dehalarının sonucunda damak tadımız da değişiyor. Fazla araştırıp okumanın zaman zaman yarattığı sıkıntıları sizlere aktarmayı hak ettim(!) galiba. Devam ediyorum(kesinlikle dergiden kovulacağım gibi geliyor bana, milletvekili olamam ama kendi kendime yazmaya devam ederim diye düşünüyorum) GDO lu ürünler GD olarak isimlendiriliyor.Gıda ve gıda maddeleri, hayvan yemi, lifler, ilaç ve aşılarda GD li ürünler olabiliyor. Bu ürünler tüm dünyada yaygınlaşıyor. Soya, ayçiçeği, mısır, çeltik, buğday, hardal, kolza, tütün, patates, şeker pancarı, pamuk, şeker-

kamışı, yonca, biber, lahana, domates, kabak ve kavunda transgenik çeşitler geliştirildi. (bkz.www.iku.edu.tr). GDO'ya Hayır Platformu, geçen yıl Arjantin'den ithal edilen mısırdaki ve yerli bir bebek mamasında yaptırmış olduğu analizlerde GDO'lu olduklarını kanıtladı. Ülkemiz "Cartagena Biyogüvenlik Sözleşmesi'ne" üyedir. Buna rağmen uygulamalarla ilgili iç düzenlemeler yapılmadığı gibi, uluslararası sözleşmelerin bağlayıcı özelliklerini yok sayma alışkanlığımızdan vazgeçemediğimiz gerçeği, GDO'lu ürünlerin ülkemize girmesini engelliyemiyor. Yeni tohumculuk yasasına göre de üretici tarlasında tohumluk bırakmıyor.Yerli türlerimizi de dışa bağımlı politikalarımıza kurban ediyoruz. Tohumculuğumuz da İsrail'leştiriliyor. Kendi mutfağımıza sahip çıkmak,korumak da gerilerde kalmış. Tanıtmak ise sözlük dışında itilmiş. Etkili ve yetkili yönetici ve turizmci kardaşlarımız da beklentilerini ipe dizip rüzgarlara bırakmış durumdadır. Özgün mutfak ve

müziğimiz yerine, yabancılara arabesk eşliğinde kendi memleketlerindeki alışkanlıklarını sunmayı hüner zannediyorlar. Oysa Hitit, Asur, Babil gibi medeniyetlerden gelen Türkler, Çerkezler, Araplar, Kürtler, Lazlar, Ermenilerin izlerini taşıyan büyük ve önemli mutfak kültürüne sahip olduğumuz gerçeği orta yerde duruyor. Emperyalist kültürün ayaküstü beslenme çeşitlerini ve de beraberinde kola içilmesi gereğini dayattığını herkes biliyor.

O güzelim ayranımızı milyon dolarlık bütçelerin özendirdiği cola içecekleri karşısında nasıl koruyacağız? Ülkemizde "Gıda Kodeksi" olmasına rağmen kurallar üreticinin inisya-tifine bırakılmış durumdadır. Ne "Demokrasi(!)"değil mi?. Keyfinizin ve ağız tadınızın kaçmadığını umarım. Çene düşüklüğüm nedeniyle kovulmazsam(!) diğer yayında tekrarbir arada olma dileğiyle.

## İnternet yoluyla reçetesiz satılan ilaçların yüzde 62'si sahte ve sağlığa zararlı

Türk Eczacıları Birliği (TEB) Başkanı Erdoğan Çolak, bazı internet sitelerinden hangi ortamlarda nasıl üretildiği belli olmayan ilaçlar satılarak milyonlarca kişinin hayatının tehlikeye sokulduğunu bildirdi. Erdoğan Çolak, yaptığı yazılı açıklamada, ilaçların ağırların dindirilmesi, zihnin ve bedeninin normal dışı durumlarının düzeltilmesi ve denetim altında tutulması için kullanıldığını, reçeteye verilen bir ilacın hekim tarafından özel olarak yazılması gerektiğini belirtti. Bir ilacın, üretiminden piyasaya sürülmesine kadar kalite emniyeti, iyi imalat uygulamaları ve kalite kontrolü aşamalarından geçtiğini kaydeden Çolak, piyasaya çıktığı andan itibaren de ilacı kullanan hastaların beyanları doğrultusunda, doktor ve eczacıların yönlendirmesiyle Sağlık Bakanlığınca izlenmeye devam edildiğini bildirdi. Son günlerde basına da yansıdığı üzere, bazı internet sitelerinden hangi ortamlarda nasıl üretildiği bile belli olmayan ilaçlar satılarak milyonlarca kişinin hayatının tehlikeye sokulduğunu hatırlatan Çolak, açıklamasında şu görüşlere yer verdi: "Teknolojiyle birlikte gerek bilgiye ulaşmada gerekse hayatın diğer alanlarında yaşamın kolaylaştığı yadsınamaz bir gerçektir. Ancak sanal ortamın denetlenemezliği kötü niyetli kişileri dünyanın en büyük pazarı olan ilaç konusunda harekete geçirmiş, aynı zamanda ilacı rekabet unsuru haline dönüştürmelerine sebep olmuştur. Avrupa Güvenli İlaç Erişim İttifakı'nın yaptığı son araştırma da göstermiştir ki özellikle internet yoluyla reçetesiz satılan ilaçların yüzde 62'si sahte veya gerekli miktarın altında etkili madde içermekte, geriye kalan ilaçların yüzde 16'sı yasa dışı yollardan ithal edilmekte, yüzde 33'ü bilgilendirme broşürü içermemektedir." Çolak, hastaların çoğu zaman, rekabet amacı taşıyan reklam unsurlarıyla yanlış bilgilendirildiğini, hastalığını tedavi edeceğini düşündüğü ilaca hekim tarafından kontrol ve tetkikleri yapılmadan, reçetesi olmadan, gelişigüzel, oturduğu yerden ulaştığını, böylece sağlığı konusunda büyük risk aldığını bildirdi. İlaç sahteciliğini önlemenin en etkili yolunun ilaç takip sistemi olduğunu belirten Çolak, şunları kaydetti: "Birliğimizin de girişimleri sayesinde, Sağlık Bakanlığının 2009 yılında yürürlüğe koyacağı ilaç takip sistemi ile 2 milyar kutu ilacın takip ve incelemesi yapılacaktır. Karekod ve barkod ile ecza depoları, eczaneler, ithalatçılar ve ilaç üreticileriyle birlikte yürütülecek bu yeni sistem, sahte ilaç dolaşımına engel olacaktır. Avrupa ülkeleri ve ABD'de henüz böyle bir barkod sistemi bulunmamasına karşın, Türkiye'de uygulanacak bu sistem sayesinde 300 ithalatçı ve üretici, 29 bin eczane ile dünyaya örnek olunacak."

