

deniz ticaret trafiği batıdan doğuya doğru kaymıştır. Bu kapsamda, İzmir Limanı'nın uluslararası ticaret limanı olarak hizmet verecek yeşil-çevre dostu liman standartlarına getirilmesi önerilmektedir. Bu çerçeveye dair endikatörler ulaşım, çevre, sosyo-kültürel ve iklim boyutları dikkate alınarak oluşturulmalı, sürdürülebilir gelişme hedefleriyle çapraz bağ kurularak izlenmeli, liman master planı yapılmalı, dijitalleşme teşvik edilmeli ve çok aktörlü bir yönetim çerçevesi kurulmalıdır. Yeşil büyümenin felsefesi olan kaynakları verimli kullanmak çevreye ve doğal kaynaklara etkileri azaltmak fikrinden hareketle çalışmalar yapılmalıdır.

13. Deniz limanları ve liman kentleri dünya ekonomisi açısından kritik öneme sahiptir. Bir Akdeniz liman kenti olan İzmir, dünyada büyüyen deniz ve denizcilik faaliyetlerinden gereken payı almalıdır.

14. Türkiye'de kıyı kentleri en yüksek ekonomik değeri üretmektedir. Ancak, Türkiye'nin liman kentleri küresel çapta sıralamada oldukça gerilerde kalmaktadır. Dolayısıyla, İzmir'deki denizcilik ekonomisinin dünyaya bütünleşik olarak eklenilebilmesi ve fırsat oluşturabilmesi için mavi büyüme sektörlerinden yararlanılması sağlanmalıdır.

15. Akdeniz genelinde ortak görüş oluşturan mavi-yeşil büyüme, bütünleşik kıyı yönetimi, çevre dostu planlama ve tasarım ile yenilikçi yaklaşımlar çerçevesinde kalkınma prensipleri gelecek gelişimler için temel alınmalıdır.

16. İzmir Yarımadası'nın kara-deniz etkileşimindeki örnek teşkil edebilecek rolü ve burada uygulanması önerilen imece modeli desteklenmeli, Zeytin Okulu gibi örnekler çoğaltılarak aktif gönüllü katılımı diğer Akdeniz değerlerini de içerecek şekilde yaygınlaştırılmalıdır. Doğanın öğretmen olarak gösterdiği döngüsellik ve bağlantısallık temel alınarak farkındalık ve eğitime dair yenilikçi uygulamalar yaygınlaştırılmalıdır.

17. Körfez ve kıyı alanlarındaki belediyeler ortak gelecek bilinciyle hareket etmeli ve Akdeniz Aksiyon Planı için kentler deneyimlerini paylaşmalıdır.

Sonuç olarak, Akdeniz kıyı kentlerinde sürdürülebilir yaşam için "bereketin dönüşü", "imecenin yaygınlaşması"; "yeşil ve mavi gelişme" için doğanın, aklın ve bilimin önderliğinin sağlanması gereklidir. Bunların gerçekleşmesi "İzmirli ile birlikte İzmir'in denizle ilişkisini yeniden yazarak" yöneticiler, karar vericiler, akademisyenler, sivil toplum örgütleri ile İzmirli vatandaşların "birlikteliği ile mümkün" olabilecektir.

Güzel Yücel Gier, Ayşe Filibeli, Koray Velibeyoğlu, Ümit Erdem, İpek Sönmez, Melek Demir

Boyozun Akdeniz'deki Yolculuğu

DOI 10.32325/iaad.2019.9

İzmir Akdeniz Akademisi, Akdeniz'in tarihsel önemdeki çeşitli tarım ürünlerini ele aldığı konferans dizilerini sürdürüyor. İzmir Sanat'ta 25 Mayıs 2019 günü düzenlenen konferans "Boyoz ve Keşkeğin Akdeniz'deki Yolculuğu" başlığını taşıyordu. Moderatörlüğünü Alp Yücel Kaya'nın yaptığı bu buluşmanın konularından ilki İzmir'in simge fırın işlerinden boyozdu. İkinci konuşmacı, Kültürel Araştırmalar Vakfı'ndan Nihal Kadioğlu Çevik ise buğdayın Anadolu'da törenselleşen bir yemeğe dönüşmüş hali olan keşkeği ele aldı.

Konuşmacılarından biri bendim ve "Endülüs'ün Katmeri, İzmir'in Böreği: Boyoz - Yufkanın Akdeniz'deki Durakları" başlıklı sunumunda İzmir boyozunun İspanya Yahudilerinin dinlenme ve ibadet günleri olan Şabat için hazırladıkları bir katmerden köken aldığına dikkat çekti. Boyozun en erken hali olan bu Endülüs katmerinin geçmişi Kuzey Afrika ve Orta Asya konargöçer topluluklarına kadar takip edilebildiğimizi hatırlattım. Adı "Şabat" olan bu katmerin Yahudilerin Osmanlı topraklarına yerleşmelerinin ardından börek formu kazandığını; Şabat sofrasında bu hamur işini bulundurma geleneğinin İzmir, Tire ve Milas gibi yerleşimlerde yaşatılmış olduğunu; boyoz ismini bu kentlerde aldığı, bugünkü ticari şekline ise İzmir'de kavuştuğunu anlattım. İzmir'in simgesi haline gelen boyozun bünyesinde bir dizi göçler tarihi

barındırdığını ve Akdeniz'e ait bir kültür mirası olarak değerlendirilmesi gerektiğini dikkat çektim.

Endülüs mutfak kayıtlarından tava içinde pişirildiğini öğrendiğimiz katmer, 1492 göçünün ardından Osmanlı mutfak uygulamalarıyla karşılaştığında fırınlanmış, bunun sonucunda yassı bir katmer görüntüsünden uzaklaşmış ve bu yeni pişirme tekniği sayesinde bir böreğe benzermişti.

Son yıllarda İzmir piyasasında izlenen çeşitlenmeyi bir kenara bırakır ve otantik tarifi üzerinden konuşursak, geleneksel çarşı boyozu sade, yani iç harçsız bir hamur işidir. Altmışı yetmişli yıllarda nadiren ve bir fantezi olarak ispanaklı, peynirli, patateslisini yapan bir seyyar satıcı dışında bu tür çeşnili boyoz sokaklarda rastlanmamıştı. 50-60 gramlık küçük parçalar halinde hazırlanan boyozun özgün hali tahinliydi ve içine başka hiçbir çeşni girmezdi. Dikkat edilirse sözünü ettiğimiz şeyin Türkiye'de benzerine rastlanmayan bir börek çeşidi olduğu anlaşılacaktır. 13. yüzyıldan itibaren önce bizim lisanımızda, ardından Moğolcadan başlayarak birçok lisana katılan "börek" sözcüğünün karşıladığı şey, "iç harcı dışarıdan saran hamur parçası" idi. Tarihteki ilk börek örneklerinde çoğunlukla kıyılmış et, taze soğan ve çeşitli baharat eklenmiş bir iç harç kullanılırdı. Bu iç harç böreğin içinde bugünkü anlayışımızın hayli uzağında büyük miktarlarda yer alırdı. Hamur tabakası iç harcı dışarıdan sarmaya, bir arada tutmaya yarardı. Hamur tabakası yine bugün anladığımız şekilde ince ve kat kat değil, kalıncaydı ve tek kattı. Börek adını taşıyan bu erken tarihli hamur işleri fırınlanmıyor, sac üzerinde veya tandırda pişiriliyor yahut yağda kızartılıyordu.

Eski metinlerde defalarca kayıt altına alınmış olan bu bilgi, sanırım Türk mutfağına özgü börek çeşitlerini doğru konumlandırmamıza yarayacak, yanı sıra boyozun geçirdiği dönüşümleri de aydınlatacaktır.

Tepsi içerisinde fırınlanan böreğin büyük başarı göstermesine ilişkin ilk net bulgular 17. yüzyılın başına tarihlenir. Bu dönemdeki fırınlama denemeleri Türk mutfağında börek ve baklavanın önemli sıçramalar yapmasının kapısını aralamıştı. Tepsi içine yerleştirilen (bu kez) ince açılmış hamur tabakaları fırına verildiğinde,

hamur bünyesindeki su buharlaşarak tabakaları birbirlerinden ayırır, sonuçta kabarmış ve ısırırken kat kat olduğunu hissettiren bir yapı ortaya çıkar. Fırınlama yöntemi, ince açılmış ve kat kat kullanılmış mayasız hamuru böreğe dönüştüren pişirme yöntemidir. Bu noktada börek ve baklavanın altın çağlarına erişmesini sağlayan diğer etmenleri anmayı da ihmal etmemek gerekir: Bunlar, gluten oranı yüksek (yani çok ince hamur açmaya elverişli) buğday türlerinin yaygınlaşması ile değirmencilik ve un eleme konularında yaşanan gelişmelerdi. Bunlara ek olarak, hatta belki hepsinden önemlisi ise tüketici taleplerinin börek ve baklava ustalarını cesaretlendirmesiydi. Toplumun mutfak beğenilerinin yönlendirmesiyle pul pul dökülen ve ısırıldığında çıtır çıtır hissettiren yapı, ulaşılmak istenen zirveyi keskinleştirmişti. Ondan sonra da beğenilerimiz ve onay verişlerimiz bu minvalde değişmeden kalmıştı.

Beş yüz küsur yıl önce Osmanlı topraklarına adım atan Endülüs katmeri, Osmanlı mutfağı için de bir yenilik olan bu gelişmelere maruz kalmaktan kendini alıkoyamadı. Dinsel kimliği hayli güçlü olan bu hamur işi, kendisini müdahalelerden korumuştur. Ta ki İzmir sokaklarında boyoz adıyla satılmaya başlamasına, kentnin diğer sakinleri tarafından rağbet görmesinin ardından açılan boyoz fırınlarının sayılarının artmasına kadar. İzmir'de hızla azalan Yahudi nüfus karşısında fırınlarda çalışmak için Rumeli göçmeni börek ustalarının kabul edilmesi, boyozun tarafinde önemli bir değişikliğe yol açacaktı.

Rumeli göçmeni ustalar Yahudi boyoz ustalarına kendi börek açma yöntemlerini, yani "serpme" yöntemini öğretmiş, bu yöntem seri üretime daha elverişli bulunduğundan hemen kabul görmüştü. Serpme yöntemiyle hamur tabakaları hiç olmadığı kadar inceltilebiliyor, fırından çıktığında pul pul dökülebilen, İzmirli müşterilerin beklentilerini karşılayabilen bir yapı kazanıyordu. Böylelikle boyoz bugünkü şekline erişmiş oldu.

Özetle, bilgi ve görgülerini paylaşarak bugünkü boyozu meydana getirenler, İzmir'in sadece Yahudi değil, Rumeli göçmeni ve diğer farklı kökenlerden gelen börek ustalarıydı. Ne acıdır ki geçen zaman zarfında İzmir, Yahudi nüfusunun çoğunu kaybetti. Geride kalan Yahudi aileler ev-

lerinde geleneksel boyozu her geçen gün daha seyrek yapar oldular; Sefarad mutfağının boyozunu İzmir'e ve İzmirlilere emanet bıraktılar.

Boyoz, Akdeniz'in tanıklık ettiği göçler tarihini kendi üzerinden anlatmaya imkân tanıyan özgün bir tarif; bir Akdeniz mirası ve bir İzmir böreğidir.

Nejat Yentürk

Herkes İçin Ekolojik Okuryazarlık Seminerleri

DOI 10.32325/iaad.2019.10

Ekolojik okuryazarlık eğitiminin kurucularından Fridjof Capra'ya göre, sürdürülebilir bir yaşam, girişimleri, ekonomisi, teknolojileri, kurumları ve fiziksel yapıları ile doğada var olan yaşamı sürdürebilme kapasitesini bozmayan, dolayısıyla gezegenimizin ekolojik sistemleriyle uyumlu olarak tasarlanmış bir yaşamdır.

Sürdürülebilir yaşamların hayata geçirilebilmesinde ilk adım doğanın, milyarlarca yıldır gezegendeki yaşamı sürdürebiliyor olmasının altında yatan temel prensipleri, örüntüleri anlamak olmalıdır. İkinci adım ise ekolojik sistemlerin işleyiş prensipleriyle uyumlu tasarımları —kurumları, teknolojileri, şehirleri, ekonomik ilişkileri— hayata geçirmektir.

Ekolojik okuryazarlık bir sürdürülebilir *yaşam öğretisidir*. Sürdürülebilir yaşamların hayata geçirilmesi doğrultusunda öncelikle doğanın yeryüzünde hayatı milyarlarca yıldır mümkün kılan ekolojik sistemlerinin temel işleyiş prensiplerine ilişkin farkındalık yaratmayı amaçlar. Bir diğer ifadeyle, doğanın kendine özgü dilinin kodlarının anlaşılması ve öğretilmesini içerir. Aynı zamanda, ekoloji boyutunun da ötesine geçerek katılımcıların, yaşamı kavrayışlarında yeni bakış açıları kazanmalarını özendirecek, “iyi yaşamın” olanaklarına dair ufku ve yaratıcılığı geliştirmeyi amaçlar.

Ekolojik sistemlerin işleyiş ilkelerini ve sınırlarını kavramış, bunları sürdürülebilir topluluklar oluşturmak için kullanan ve doğayla uyumlu yaşamayı ilke edinmiş kişiye de ekolojik okuryazar denmektedir.

Yeryüzünün dilini anlamak için...

Gezegennemizde geçerli olan tek bir anadili var: Yeryüzünün dili. Diğer konuşulan diller bu anadilin farklı farklı yörelerde değişikliğe uğramış lehçeleri olabilir. Yağmur her dilde ıslatıyor bizi, sel olursa her dilde afet. Kuraklık her dilde sıkıntı, her dilde kıtlığa sebep! Ağaçlar her dilde fotosentez yapıyor, toprak her dilde tohumları yeşertiyor. Çiçekler her dilde güzel, meyveler her dilde lezzetli. Hayvanlar her dilde can. Ekip biçtiğimiz ne varsa, her dilde aşımız...

İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İzmir Akdeniz Akademisi tarafından düzenlenen Ekolojik Okuryazarlık Seminerleri “Herkes için Ekolojik Okuryazarlık” kavrayışı ile 13 Şubat-21 Mart 2019 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Seminer çalışması Zeytin Okulu eğitmenleri ile yürütülmüştür.

Herkes İçin Ekolojik Okuryazarlık Seminerleri'nde farklı yaş ve meslek gruplarından 60 katılımcı yer almış ve beş hafta süren seminerler boyunca ele alınan temalar, sürdürülebilir yaşamın dayandığı temel prensipler etrafında oluşturulmuştur. Seminerler, eğitmenlerin sunumları, video gösterileri, katılımcı görüşlerinin paylaşıldığı tartışmalar ve katılımcılara verilen haftalık ödevlerin değerlendirilmesi şeklinde organize edilmiştir.

Her hafta seminerin ardından verilen ev ödevlerinin içeriği, katılımcıların evlerinde, iş yerlerinde ve gündelik hayatlarında aldıkları tüm kararlarda ekoloji boyutunu hesaba katmalarına yardımcı olacak bilgileri araştırmalarına ve geliştirmelerine destek verecek nitelikte tasarlanmıştır.

Haftada bir gün olmak üzere toplam beş hafta süren eğitim çalışmalarının içeriği şöyle özetlenebilir:

Birinci hafta, günümüzde küresel kalkınma gündeminin temel dayanağını oluşturan sürdürülebilirlik kavramı ve yaklaşımının değerlendirilmesiyle başladı. Bu kapsamda, bir toplumsal yaşam tahayyülü olarak sürdürülebilirliğin çıkış noktası olan, insanlığın hem gezegenin ekolojik sistemlerinin dayattığı “gezegen sel sınırları” ihlal etmeden güvenlik içinde hem de adil ve barışçıl toplumlar olarak yaşamını ve uygarlığını sürdürmesi görüşü ele alındı. Ardından “yaşam nedir” sorusuna, mekanik bir doğa anlayışını benimseyen Kartezyen/Newtongil paradigmayı zenginleştiren ve kimi yerde yeni