



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MISIR

THY Skylife

İnsanlar ve hayvanlar, beslenmeye ihtiyacı olmayacak şekilde yaratılsalardı acaba dünya nasıl bir yer olurdu? Belki de bugünkü medeniyet seviyesine asla ulaşamazdık. Çünkü araştırmacılar, insanların ve hayvanların ekmek peşindeki bitmek bilmeyen serüveninin, nüfusun ve yerleşim yerlerinin genişlemesinde, ekonomi ve siyasetin gidişatında, ticaret alanlarının belirlenmesinde, savaşların sonuçlarında ve Yenedünya'nın yani Kıta Amerikası'nın keşfinde büyük etkisi olduğunu aktarıyorlar.

Yiyecek sıkıntısı içinde olan Avrupa, İpek Yolu'nun Osmanlı İmparatorluğu'nun eline geçmesiyle başka kaynaklar aramaya yönelmesiydi, belki de Kristof Kolomb 1492'de Atlantik Okyanusu'nu aşarak Kuzey Amerika'yı keşfedemeyecekti. Böylece hem o hem de bizler, dünyanın önemli besin kaynaklarından biriyle, mısırla tanışamayacaktık.

Kolomb ile birlikte Avrupa'ya gelen ve dünyanın geri kalanına yayılan mısıra çeşitli isimler verilmiş. Türkiye'de, Anadolu topraklarına Mısır ve Suriye üzerinden geldiği için 'mısır' denildiği sanılıyor. Türkiye'den Orta Avrupa ülkelerine götürüldüğü bilinen mısıra Fransızlar İspanya tahılı, hintdarısı gibi isimlerin yanı sıra Türk buğdayı da diyorlar.

### BİRE BİN VERİYOR

Binlerce yıldır Kıta Amerikası'nın besin kaynağı olan mısır, buğdaygiller ailesinden... Üç yüzden fazla çeşidi, yüzden fazla soy grubu ile bağı ve bir o kadar da yetiştirme tarzı var; ama yine de yabancı olarak yetişen ilk türü bilinmiyor. Bir tanesinden bin tane üretilen mısır, hemen hemen dünyanın her yerinde yetişebilen bir tarım ürünü. Genel yapısı bozulmadan değişime müsait olması, farklı amaçlar için de üretimini mümkün kılıyor. Ekimi fazla araç gereç gerektirmeyen mısır, bir kişinin tek başına yardım almaksızın yetiştirebileceği bir ürün. Kurutulduktan sonra ya bütün olarak ya da öğütülüp farklı biçimlerde saklanabilen mısır, sadece insanların değil hayvanların beslenmesine de büyük katkı sağlıyor. Dünyada üretilen mısırın yüzde yirmisi doğrudan insan tüketimi için, kalan bölümü ise etil alkolden plastiğe, hayvan yeminden hazır gıdada kullanılan destek maddelerine dek pek çok alanda kullanılıyor.

### KARADENİZ İNSANININ VAZGEÇİLMEZİ

Türkiye'de mısır özellikle Karadeniz insanının olmazsa olmazıdır. En çok bu bölgede yetiştirilir ve tüketilir. Üzerine yazılan türkülerin, şiirlerin, anlatılan masalların haddi hesabı yoktur. Her ne kadar uzmanlar Karadeniz Bölgesi'nin mısırın verimli yetişmesi açısından ideal bir yer olmadığını söyleseler de hemen her evin bahçesinde mutlaka bulunur. Zira Karadeniz'in dağlık coğrafyası, dik yamaçları buğday dikimine imkân vermez. Bu nedenle ekmeğinden tatlısına, hamsi kuşundan mıhlamasına Karadeniz mutfağının her zerresinde mısır vardır. Kıta Amerikası'nda bile mısırın bu kadar yaygın kullanıldığını göremezsiniz. Örneğin Karadenizli fotoğraf sanatçımız Önder Durmaz'ın önerisiyle hazırladığımız 'mamalika' Balkanlara dek uzanan bir yemek kültürüdür. Bir Boşnak muhaciri olarak benim çocukluğumun da en keyifli yemeğidir bu... Boşnakların 'kaçamak' dedikleri mamalika, kaynayan tuzlu suya mısır ununun azar azar dökülüp iyice karıştırılmasıyla yapılır. Tepsiyeye alındıktan sonra havuz şeklinde açılıp içine eritilmiş tereyağı ilave edilir ve tulum peyniri serpiştirilir. Gerçi Karadenizliler mamalika'yı her haliyle tüketirler. İçine pekmez katıp tatlı, peynir koyup kahvaltı niyetine yerler.

Karadeniz insanının bitmek bilmeyen enerjisinin hamsi ile birlikte adeta kaynağı olan mısırları bütün olarak ister közde ister haşlayarak yiyebilirsiniz. Ama onunla yapılan yemeklerin tadı da bir başkadır.