Buğdayın Akdeniz'deki Yolculuğu

Konferans Bildirileri

İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR MEDİTERRANEAN ACADEMY



BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

KONFERANS BİLDİRİLERİ

İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR MEDITERRANEAN ACADEMY

BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU
Konferans Bildirileri

Yayına Hazırlayan
Ertekin AKPINAR

Yayın Koordinasyon
Ece AYTEKİN BÜKER

Editör
Prof. Dr. Alp Yücel KAYA

Grafik Tasarım ve Uygulama
Güven TOROS

Afiş/Çizim ve Fotoğraflar
Kitap içerisinde isim künyesi belirtilmeyen fotoğraf, şekil, harita ve tablolar bildiri sahiplerine aittir. Diğer fotoğraflar İzmir Akdeniz Akademisi'ne aittir.

Çeviri
Prof. Dr. Suraiya FAROQHI ve Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU'nun bildirileri, Dr. Mehmet KURU tarafından çevrilmiştir.

Yönetim Yeri
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ AKDENİZ AKADEMİSİ
Mehmet Ali Akman Mah. Mithatpaşa Cad. No: 1087, 35290 Konak-İzmir
Tel: (0232) 293 46 13 Faks: (0232) 293 46 10
www.izmeda.org info@izmeda.org
Sertifika No: 22595

Basım Yeri
Dinç Ofset Matbaa-1145/4 Sokak No:11/C Yenişehir-İZMİR
Tel & Fax: 0232 459 49 61-63 Sertifika No: 20558

Birinci Baskı: Mart 2019 Baskı Adedi: 1500 ISBN: 978-975-18-0271-2

Bu kitapta yayınlanan bildiriler, yazarların kişisel görüşünü yansıtır.

Bu kitap, İzmir Akdeniz Akademisi tarafından yayına hazırlanmış olup, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin ücretsiz kültür hizmetidir. İzmir Akdeniz Akademisi'nin, bedelsiz yayınıdır. Bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilmeden tanıtım için yayımlanacak yazılar dışında, İzmir Akdeniz Akademisi'nin yazılı izni alınmadan çoğaltılamaz. Satılamaz.

© İzmir Büyükşehir Belediyesi

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA Ege Üniversitesi Öğretim Üyesi
İzmir Akdeniz Akademisi Bilim Kurulu Üyesi ve Tarih Koordinatörü **6**

009 **BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-I:**
Avcı-Toplayıcı Topluluklardan Antik Çağ Uygarlıklarına Buğday

Uygarlık Buğdayla Başladı Zeytin-İncir-Üzümle Devam Etti

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü
Prehistorya Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi **11**

Akdeniz'de Roma İmparatorluğu'nun Tahıl Politikası ve Anadolu Granariumları

Araş. Gör. Dr. Fatih Hakan KAYA Dokuz Eylül Üniversitesi Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi **17**

Sorular-Katkılar **33**

039 **BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-II:**
XVI.-XVIII. Yüzyıllarda Akdeniz'de Buğday Üretimi, Ticareti ve Politikaları

XVI. ve XVIII. Yüzyıllar: Akdeniz İmparatorlukları ve Buğday Ticareti

Yrd. Doç. Dr. M. Seven AĞIR Orta Doğu Teknik Üniversitesi Öğretim Üyesi **41**

Osmanlı Kıbrısı'nda Tahıl: Unutulmuş Bir Mal Üzerine Notlar
[XVII. Yüzyıldan XIX. Yüzyıl Başlarına]

Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU Boğaziçi Üniversitesi Öğretim Üyesi **54**

Sorular-Katkılar **77**

081 **BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-III:**
XVI.-XVIII. Yüzyıllarda İzmir ve Çevresinde Tahıl Üretimi ve Tüketimi

XVI. Yüzyıldan XVIII. Yüzyıla İzmir'de Buğday

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi **83**

Sorular-Katkılar **96**

101 **BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-IV:**
Buğdayın Ekolojisi: Yerel Tohumlar, Ekşi Mayalı Ekmekler

Atalık Buğdaylara Dönüş

Mesut Yüce YILDIZ Ege Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü Doktora Öğrencisi
Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA Emekli Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi **103**

Yerel Tohumun, Yerel Üretici İçin Önemi ve Karakılçık Buğdayının Hikayesi
Ersin Aylin BOSTAN Seferihisar Belediyesi Can Yücel Tohum Merkezi **141**

Sorular-Katkılar **144**

155 **BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-V: Buğdayın Başına Gelenler**

Buğday-Beslenme Kültürü ve Politikalar
Abdullah AYSU HUBUBAT-SEN Genel Başkanı, ÇİFTÇİ-SEN Genel Başkanı **157**

Anadolu'nun Yok Olmaya Yüz Tutmuş Yerel Buğday Çeşitleri ve Bu Konuda Yapılan Çalışmalar
Mustafa Alper ÜLGEN Bayramiç Yeniköy Kaz Dağları Ekolojik Yaşam ve Tohum Derneği **171**

Yerel Buğday, Süreçler, Sorunlar
Necdet BAYHAN Avukat, Balıkesir Yaşam Dostu Ürünler Merkezi **176**

Sorular-Katkılar **180**

ÖZGEÇMİŞLER **191**



Önsöz

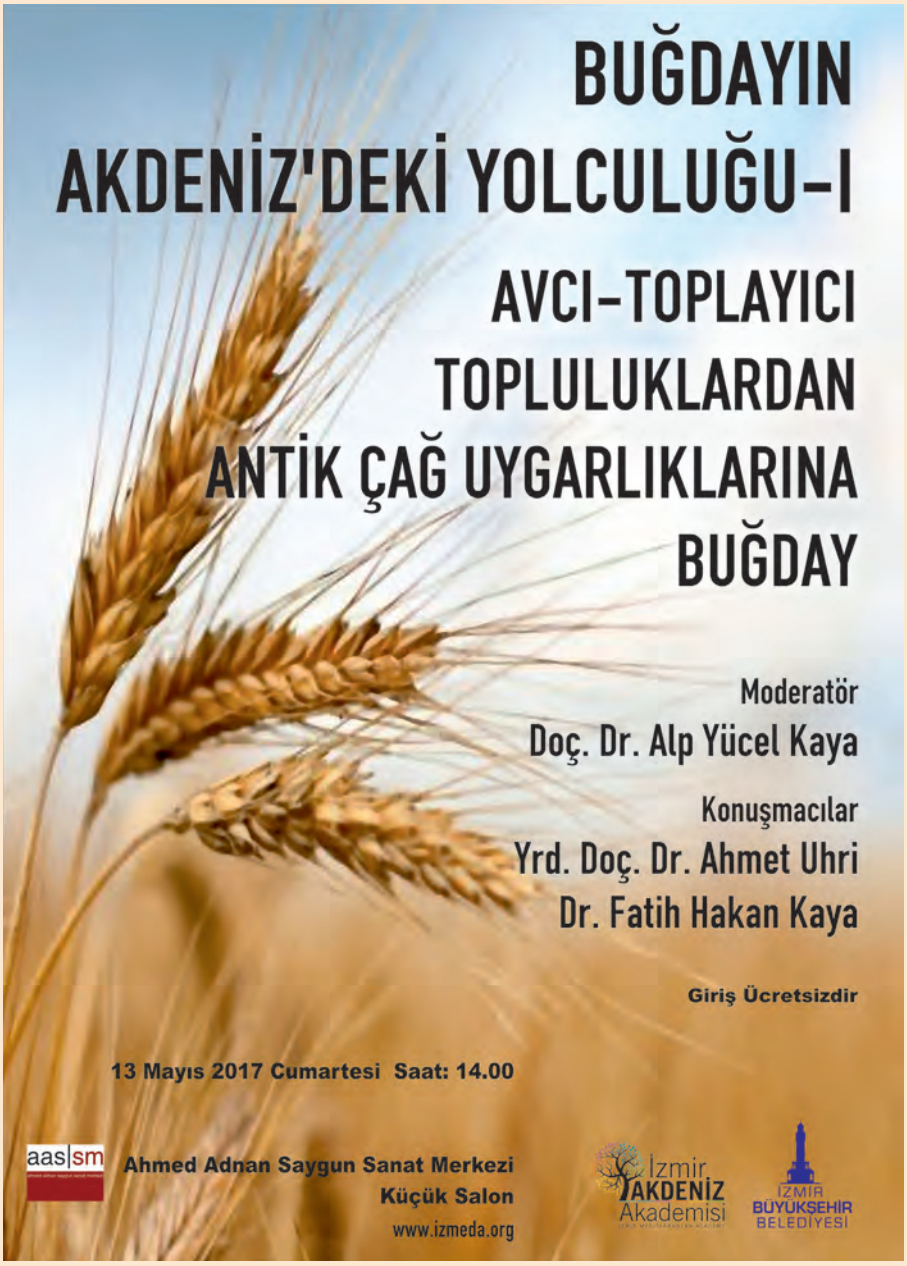
Buğdayın hikayesine, 'Neolitik Devrim'le insanın yerleşik hayata geçerek, tarımla uğraşmasıyla başlamak mümkün. Bu tabii ki, buğdayın daha önce olmadığı anlamına gelmiyor. Söz konusu olan, buğdayın ıslahının başlangıcı aslında. Buğdayın kaderindeki ikinci büyük devrimse, XX. yüzyılın ikinci yarısında kapitalizmin verimlilik arayışında gündeme gelen Yeşil Devrim. Özellikle yüksek verimlilik arayışıyla, Meksika kökenli buğdayların ıslahı ve bu yeni tür buğdayın yaygınlaşması, Dünya genelinde binlerce yıl insanoğlunun gıda ihtiyacını sağlayan buğday çeşitlerinin yavaş yavaş ortadan kaybolmasına neden oluyor. XXI. yüzyılda sermayenin sınırsız taarruzu bu süreci hızlandırıyor, tohumların insanların ortak varlığı olmaktan çıkartılıp özel mülkiyet düzenlemelerine tabi tutulmalarına ve kar amacıyla piyasalaştırılmalarına neden oluyor. Elinizdeki kitap, buğdayın bu hikâyesinin farklı aşamalarını, Akdeniz'de ortaya çıkan mücadelelerle ele alan çalışmalardan oluşuyor.

İnsanoğlunun temel gıda maddesi olan buğdayın, Ahmet Uhri'nin altını çizdiği gibi "uygarlık yarattığı"nı söylemek gerekir. Üretim tekniklerindeki gelişmeler ve mimarlığın gelişimi, bu bağlamda okunabilir. Özellikle nüfus artışları ve daha büyük siyasi ve idari birimlerin oluşması bu sürece hız katmıştır. Fatih Hakan Kaya'nın metninde de görüldüğü gibi, Roma İmparatorluğu'nun tahıl depoları olarak inşa edilen granariumlar, bu bağlamda çarpıcı örneklerdir.

Diğer taraftan, devletler ve hükümdarların paternalist ilkeler çerçevesinde tebaalarının karnını doyurma yükümlülüğüyle XIX. yüzyıla kadar tahıl üretimi ve ticaretinde düzenlemelere gittiklerinin de altını çizmek gerekir. Bu çerçevede nerdeyse binlerce yıl geçerliliğini koruyan aynı zamanda evrensel özellikler taşıyan bir tahıl politikasından bahsetmek mümkündür. Bu tahıl politikasının ayrıntılarını Seven Ağır ve Antonis Hadjikyriacou'nun metinlerinde gördüğümüz üzere en iyi XVII. ve XVIII. yüzyıl düzenlemeleriyle bilebiliyoruz. Bunda dönemin idari yapısının bıraktığı arşiv kaynakları kadar XVIII. yüzyılda gündeme gelmeye başlayan paternalist tahıl politikalarını eleştirerek gelişen, "bırakınız yapsınlar, bırakınız geçsinler" taleplerini dile getiren liberal görüşlerin etkisi büyük. Tabii ki kuramsal eleştiriler aslında üretim ve ticaret düzenlemelerine karşı kendilerine yer açmaya çalışan, Suraiya Faroqhi'nin metninde gözlemlediğimiz, İzmirli tüccar İmamoğlu gibilerin daha fazla kazanç elde etme talepleriyle gündeme gelmekte. Dolayısıyla buğdayın hikayesinde, XX. yüzyıldaki Yeşil Devrim'e de genel çerçeveyi sağlayan, XVI. ve XVIII. yüzyıllar arası dünya ekonomisine hükmetmeye başlayan kapitalistlere ve kapitalizme ayrıca dikkat kesilmek gerekiyor. Abdullah Aysu'nun makalesi işte tam da bu

sürece odaklanmakta, Mesut Yüce Yıldız-Tayfun Özkaya tahribatın boyutunu ortaya koymakta ve mücadelelere dikkat çekmekte. Ersin Aylin Bostan, Necdet Bayhan ve Mustafa Alper Ülgen'in makaleleriyse buğday çeşitliliğini koruyabilmek, sağlıklı buğday ürünleri üretmek ve küçük ölçekli üreticiliği destekleyebilmek için bizzat kendilerinin toprakta güttükleri mücadeleleri ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Necdet Bayhan'ın günümüzde iktisadi rasyonelin sınırsızca yönlendirdiği hukuki ve idari dönüşümlere karşı siyasi mücadeleyi vurgulaması buğdayın kaderini değiştirebilecek yegane yol olsa gerek.

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA


BUĞDAYIN
AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-I
AVCI-TOPLAYICI
TOPLULUKLARDAN
ANTİK ÇAĞ UYGARLIKLARINA
BUĞDAY
Moderatör
Doç. Dr. Alp Yücel Kaya
Konuşmacılar
Yrd. Doç. Dr. Ahmet Uhri
Dr. Fatih Hakan Kaya
Giriş Ücretsizdir
13 Mayıs 2017 Cumartesi Saat: 14.00
aas|sm
Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Küçük Salon
www.izmeda.org
İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



Uygarlık Buğdayla Başladı Zeytin-İncir-Üzümle Devam Etti

Ahmet UHRİ
[Yrd. Doç. Dr. Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü]

"Buğday, hızla yeni yaşam alışkanlıkları geliştirir."
Charles Darwin

İzmir Akdeniz Akademisi'nin daha önce düzenlemiş olduğu, 'zeytin' ve 'üzüm' konulu konferanslarda uygarlık yaratan bitkiler olarak zeytin, incir ve üzümü tanımlamıştım. Bu üçlünün Akdeniz dünyasında ortaya çıkan uygarlıkları nasıl ateşlediğini, onların gelişiminde ne kadar büyük bir rol oynadığını anlatmaya çalışmıştım. Uygarlık yaratan üçlüdür; zeytin, incir, üzüm. Ama uygarlığı başlatan bir bitki var ki işte o, bitkiden söz edeceğim. Buğday; Dünya'nın hakimi.

"Petrole sahip olan, devletlere sahip olur; gıdaya sahip olan, halklara." Bu söz, 1974 yılında dönemin ABD Dışişleri Bakanı, Henry A. Kissinger tarafından söylendiği iddia edilen bir sözdür. Elbette gıda kaynakları içinde de birinci sırada gelen buğday, bu sözü doğrularcasına insanlık tarihinin biçimlenmesinde önemli rol oynamıştır. Şimdi bunu, nedenleriyle birlikte inceleyelim.

Tahılların içinde ilk evcilleştirilenlerden olan buğday, her zaman insanlık için diğer bitkilerden farklı olmuştur. Zira kalorisiyle, doyuruculuğuyla, ekmeğin hammaddesi olmasıyla diğer bitkilerden ayrılır. Ayrıca buğday, insanla barışıktır. Hatta Dünya'nın hâkimidir desek yanlış olmaz. Zira buğday, Dünya'da yaklaşık altı milyon kilometrekareye ekilmekte yani Avrupa kıtasının yarısından fazla bir alana veya Avustralya büyüklüğünde bir alana ekilmektedir. Birçok devletin sınırlarından daha büyük bir alandan söz ediyorum. Örneğin Amerika Birleşik Devletleri'nin yüzölçümünün, yaklaşık beş katından veya Hindistan'ın iki katı büyüklüğünde bir alanı gözünüzün önüne getirin. İşte bu kadar büyük bir alanda ekili ve Dünya'da ekolojik toleransı, insandan sonra belki de en fazla olan canlı buğday bitkisidir. 'Ekolojik tolerans' şudur; Dünya'nın çok değişik coğrafyalarına ve çok değişik iklim koşullarına uyum sağlama yeteneğidir. Bundan yaklaşık iki milyon yıl önce Afrika'dan başladığı yolculuğuyla, insan dünyanın her yerine yayılmıştır. Bu yolculuk sırasında, bir yerde buğdayla karşılaşmış ve bu barışçı birliktelik bugüne dek gelmiştir.

Bu yazıya, insanın buğdayla tanışması konu edilecek. Ancak ondan önce Felipe-Fernández Armesto'nun, *Galaktik Müze Bekçileri*'nden söz edeceğim. Bunlar Armesto'nun yarattığı fantastik yaratıklar ve uzak bir gelecekten Dünya'ya bakmaktalar. Şimdi sözü

Armesto'ya bırakmanın zamanı; *"... Birkaç yıl önce, Galaktik Müze Bekçileri adını verdiğim fantastik yaratıklar kurguladım ve okuyucuyu onları uzak bir gelecekten dünyamıza bakarken hayal etmeye davet ettim, muazzam bir zaman ve mekân uzaklığından, bizim ulaşamayacağımız bir objektiflik derecesiyle-tarihin ağına düşmüş- geçmişimizi bizim kendimizi gördüğümüzden daha farklı göreceklerini söyledim. Belki de bizi yanılsama kurbanı olan aciz parazitler olarak görürler; buğday bizi kurnazca kandırıp bütün dünyaya yayılabilmiştir. Veya bizi tahıllarla birbirine bağımlı ve dünyayı kolonize eden asalaklar gibi simbiyotik bir ilişki içinde varsayabilirler..."*[1]

Armesto'nun konuya bu şekilde yaklaşımı gerçekten çok farklı ama bir yere kadar da doğru. İnsan-Buğday ikilisi, olasılıkla günümüzden on dört bin yıl önce başladı. Bu kolonizasyona şöyle denebilir: Buğday yaklaşık on dört bin yıl önce insanla karşılaştığında, yayılmak ve Dünya'nın hâkimi olmak için onu yani insanı 'kandırdı'. 'Kandırdı' sözcüğü sizi rahatsız edecekse başka bir ifade de kullanılabilir, 'ikna etmek' gibi.

Aslında olan, karşılıklı bir iknaydı. İnsan, buğdayı değişik yerlerde kendi kontrolünde yetişmeye ikna ederken, buğday da insanı kendisiyle yaşamaya ve kendisine bağımlı olmaya ikna etmişti. Bu bağımlılığa, yani insanın buğday tarafından ikna edilişine bugün yerleşik yaşam demekteyiz ve uygarlığın başlangıcı da yerleşik yaşam.

Beslenme, insanın Dünya üzerinde var olduğu, günümüzden yaklaşık üç buçuk milyon yıl öncesinden beri temel dürtülerinden biri. Hatta insan, insan olmadan önce de bu dürtü, temel bir dürtüydü. Zira, canlılığın temeli ya da her türlü canlının temel dürtüleri aslında aynı. Beslenmek, hayatta kalmak ve üremek. İnsanın insan olmaya başladığı yani ilk kez alet yapmaya başladığı ve beslenmek için bu aletleri kullandığı dönem günümüzden üç buçuk milyon yıl öncesi. O günden, bu güne geçen sürenin yaklaşık üç milyon dört yüz seksen beş bin yılıysa sadece avcılık ve toplayıcılık. Bu yaklaşık, üç milyon dört yüz seksen beş bin yıl boyunca insan herhangi bir tarımsal üretimde bulunmayıp sadece doğadan topladıkları ve avladıklarıyla yaşamıştır.

Sonrasında, yaklaşık iki milyon yıl önce, bulunduğu yerden yani Afrika kıtasından yola çıkarak Dünya'ya yayılır insan. Bu yolculuk sırasında, bir yerlerde de tahıl tarımını icat eder. Bu belki de insanın alet yapma ve ateşi kontrollü biçimde yakabiliyor olmasından sonraki en önemli icadıdır. İnsan, doğayı gözlemleme gücü sayesinde bir şey fark etmiştir. O da dökülen bitki tohumlarından, bir sonraki yıl yine aynı bitkinin doğuyor oluşudur. Ancak bunun için yukarıda iki kez tekrar ettiğim gibi, üç milyon dört yüz seksen beş bin yıl geçmesi gerekmiştir. Bir diğer deyişle, günümüzden yaklaşık on dört-on beş bin yıl

1 Felipe Fernàndez-Armesto, *Yemek İçin Yaşamak-Yiyeceklerle Dünya Tarihi*, çev. Elif Akhan, İletişim Yay., İstanbul 2007, s. 122.

önce başlamıştır her şey. Önce yarı göçer hale gelen insan, sonra yerleşmeye ve ardından tarıma başlamış sonrasında bu yeni başlangıç, arkeolog ve tarihçilerce Neolitik Devrim olarak adlandırılmıştır.

Bu yazılanların kanıtı, arkeologlar tarafından son yirmi yıl içinde Güneydoğu Anadolu'da GAP kapsamında yapılan kazılar sayesinde ortaya çıkmıştır. 1990'lı yıllarda başlayan ve bir kısmı halen devam eden Hallan Çemi, Göbeklitepe, Nevali Çori, Körtiktepe, Mezra Teleilat, Gürcütepe kazılarıyla daha eski bir kazı olan Diyarbakır Çayönü'ndeki çalışmalar bugün artık Neolitik tanımını bile değiştirecek bilgiler vermektedir. Bir diğer deyişle ilk çiftçilerin, günümüzden on dört bin yıl öncesinden itibaren yavaş yavaş ortaya çıktığını belgelemektedir bu kazılar.[2] Konunun uzmanı ve Türk arkeolojisinin yüz akı bir bilim insanı olan Mehmet Özdoğan bakın bu konuda neler yazmış: *"Dar anlamıyla Neolitik dönem, beslenme, teknoloji ve yaşamı belirleyen öğelerin yeniden biçimlenme sürecini yansıtmaktadır. Sonuçları bakımından devrim niteliğindeki bu değişimin oldukça uzun bir süre içinde gerçekleştiği, yaklaşık olarak M.Ö. 12000 yılları ile 6000 yılları arasındaki bir döneme yayıldığı bilinmektedir. Bu sürecin başlangıcı, Son Buzul Çağı'nın yarattığı koşulların ortadan kalkması, bugünkü iklim kuşaklarının yerleşmesiyle ilişkilidir. Dünyanın her yerinde insanlar, değişen doğal çevre koşullarına, bildikleri teknoloji ve sosyal alışkanlıklarıyla uyum sağlamışlardır. Ancak Yakındoğu'nun belirli bir bölgesinde bu dönüşüm dünyanın diğer yerlerinden farklı olmuş ve daha sonra tüm dünyayı etkileyecek olan yeni yaşam biçimini ortaya çıkarmıştır."*[3]

Charles Darwin'e ait ve yukarıda, yazının başında kullandığım epigraf şimdi daha da anlam kazanmakta. *"Buğday, hızla yeni yaşam alışkanlıkları geliştirir."* Yakındoğu'nun belirli bir bölgesinde olan dönüşüm ve yeni bir yaşam biçiminin ortaya çıkışı da yine buğdayla ilgilidir. Çünkü buğdayın anavatanı, Güneydoğu Anadolu'dur. Arkeobotanik veriler üzerinden yapılan DNA analizlerinin sonuçları, hem 'einkorn' hem de 'emmer' buğdaylarının günümüzde yaşamını sürdüren popülasyonlarının en yakın akrabalarının, Güneydoğu Anadolu'daki Karacadağ bölgesinde bulunduğunu göstermiştir.[4] Urfa Karacadağ'ın batı yamaçlarında yetişen ve geçirdiği genetik mutasyon nedeniyle olgunlaşan başaklardaki tanelerini dökmeyen ya da geç döken bu buğdaylar, bugünkü buğdayların atasını oluşturmaktadır.

---

2 Ahmet Uhri, "Ekmek ve Uygarlık", *Metro-Gastro/42*, Metro Kültür Yay., İstanbul 2007, s. 121.

3 Mehmet Özdoğan, "Neolitik Dönem: Günümüz Uygarlığının Temel Taşları", *12.000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem,* [ed.] Nezih Başgelen, YKY Yay., İstanbul 2007, s. 9-20.

4 G. Willcox-M. Savard, "Güneydoğu Anadolu'da Tarımın Benimsenmesine İlişkin Botanik Veriler", *Anadolu'da Uygarlığın Doğuşu ve Avrupa'ya Yayılımı-Türkiye'de Neolitik Dönem-Yeni Kazılar, Yeni Bulgular*, [ed.] Mehmet Özdoğan-Nezih Başgelen, Arkeoloji ve Sanat Yay., İstanbul 2007, s. 427-440.

Urfa yakınlarında, 1995 yılından beri devam eden kazılarıyla günümüz Yakındoğu arkeolojisine son derece önemli bilgiler katan Göbekli Tepe, bu konuda doyurucu sonuçlara ulaşılmasını sağlamıştır. Günümüzden on iki bin yıl öncesine tarihlenen bu kazı yeri, aslında insanların nasıl tarıma ve yerleşik yaşama geçtiklerinin anlaşılmasını sağlamakta. Bakın Göbekli Tepe'nin kazıcısı Klaus Schmidt burasını şöyle tanımlamaktadır: *"Göbekli Tepe bu tarihlerde halen avcı ve toplayıcıların dünyasına ait bir yer olmakla birlikte; Neolitik Devrim'i gerçekleştirmek ve bilinçli üretim yoluyla besin sağlamada temel değişiklikleri getirecek çiftçiliğe dayalı bir yaşam tarzını keşfetmek üzere olan avcı bir kültürün çok etkileyici kapanış evresini temsil etmektedir."*[5]

Ancak şunu belirtmeli, ilk tahıl kullanımı bugünküne benzememekte. Güneydoğu Anadolu'da Çayönü, Nevali Çori ve Hallan Çemi gibi yerlerle yaklaşık olarak M.Ö. 11000-9300 yılları arasında yaşayan ve bugünkü Filistin'in Akdeniz kıyıları [Nahal Oren, Hayonim vb.], Ürdün Yaylası ve Rift Vadisi etekleriyle [Ayn Mallaha], Kuzey Suriye'deki Tell Mureybet gibi kazı yerlerinde[6] yanık, yabani iki sıralı arpa ve yabanıl kızıl buğday tohumları, meşe palamudu, mercimek, nohut, bezelye gibi yabanıl yemeklik bitkilerle birlikte, öğütme taşları, ocaklar ve yiyecek depolama kuyuları da bulunmuştur.[7] Arkeolojik literatürde, 'Natuf Kültürü' olarak geçen bu kültüre ait yerleşimlerde ortaya çıkarılan kavrulmuş tahıl örnekleri ve Tell Mureybet'te bulunan tahıl kavurma yerleri [Tell Mureybet II. Evre][8] kavurma işleminin kanıtlarıyken; Natuf iskeletlerindeki aşınmış dişlerin, öğütme taşlarının bitkisel yiyecekler hazırlanmasında yaygın kullanımı sonucu, yemeklerde kalan kum taneciklerinden kaynaklandığı öne sürülmüştür.[9] Hitit iskeletleri üzerinde yapılan bu türden bir incelemenin de aynı sonucu vermiş olmasıysa, bu tip öğütmenin çok uzun bir süre ve değişik bölgelerde kullanıldığını göstermektedir.[10] Natuf iskeletleri üzerinde yapılan bir diğer çalışmanın ortaya koyduğu sonuçsa, kemiklerdeki Stronsiyum/Kalsiyum oranındaki değişimin, etobur hayvanlardan çok otoburlara yakın olmasıdır. Bu sonuç, Natuf insanlarının beslenmesinde bitkisel kaynaklı besin maddelerinin daha hakim olduğunu göstermiştir.[11] Yani insan, öyle kolay kolay bugünlere ulaşmamıştır. İlk öğütülen tahıllar,

5 Klaus Schmidt, "Göbekli Tepe" *12.000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem*, [ed.] Nezih Başgelen, YKY Yay., İstanbul 2007, s. 93-95.

6 Pavel Dolukhanov, *Eski Ortadoğu'da Çevre ve Etnik Yapı*, çev. Suavi Aydın, İmge Yay., Ankara 1998, s. 200-202 ve Mark Nathan Cohen, *The Food Crisis in Prehistory: Overpopulation and the Origins of Agriculture*, Yale Unv. Press., USA 1977, s. 135.

7 Michael Roaf, *Mezopotamya ve Eski Yakındoğu*, çev. Zülal Kılıç, İletişim Yay., İstanbul 1996, s. 27.

8 Charles Keith Maisels, *Uygarlığın Doğuşu*, çev. Alaeddin Şenel, İmge Kitabevi Yay., Ankara 1999, s. 145.

9 Roaf, 1996, s. 29.

10 Ahmet Ünal, *Etiler ve Hititler*, Etibank Yay., İstanbul 1999, s. 221.

11 Dolukhanov 1998, s. 204; Roaf 1996, s. 29, ve Maisels 1999, s. 123 ayrıca Cohen 1977, s. 135.

taşlı topraklı berbat bir üründür belki ve oradan bugünün çok çeşitli ve modern fırınlarda yapılan unlu ürünlerine gelene kadar uzun, ince bir yolda zaman zaman düşerek, kaybolarak veya aç kalarak gelinmiştir.

Avcılık ve toplayıcılıktan, ilk üretimciliğe geçiş evresinin sonucu gerçekten bir devrim niteliğinde olmuş ve insanoğlu Dünya üzerindeki yaklaşık son on beş bin yılında bugünkü uygarlık düzeyine ulaşmış, bir diğer deyişle çiftçiliğin yanı sıra metalürjideki gelişmeleri sağlamış, konut mimarisini değiştirmiş, yazıyı bulmuş, kentleşme sürecini başlatmış ve bugüne ulaşmıştır. Kısacası uygarlığı başlatan, buğday olmuştur. Ya da uygarlığın başlaması, insanın buğdayla tanışması ve birbirleri için ayrılmaz iki aşık olmalarıyladır. Öyle ilk görüşte aşk da değildir aralarındaki. Olasılıkla çok uzun bir süre, birbirlerini uzaktan gözlemiş zaman zaman yakınlaşmış, zaman zaman küserek uzaklaşmış ama sonunda birbirleri olmadan yaşayamayacaklarını anlamışlardır.

Konu, buğdayın tarihöncesi yani prehistoryası olmakla birlikte, yazılı dönemlerden yani tarih dönemlerinden bir-iki örnekle, bu ilişkiyi daha da sağlam temeller üzerine oturtmak olasıdır. Yazıyı ilk kullanan uygarlıktan yani Sümerlerden kalan belgeler içinde önemli bir yer tutan mitoslarda, buğdayla ilgili bazı bilgiler bizim için yol göstericidir. Bu mitoslardan, Dumuzi ile Enkimdu konusu itibarıyla ilgi çekicidir ve daha sonraki Kain [Kabil] ile Habil mitosunun da kaynağı olarak görülmekte. Bu mitos, tarımcı ve çoban yaşam biçimleri arasındaki çok eski bir rekabetle ilgilidir. Mitos da Tanrıça İnanna ya da diğer adıyla İştar, koca seçmek üzeredir ve koca adayları, Çoban-Tanrı Dumuzi [Tammuz daha sonra Habil] ile Çiftçi-Tanrı [daha sonra Kabil] Enkimdu'dur. Enkimdu yarıştan çekilmesi için Dumuzi'yi ikna etmek üzere ona çeşitli armağanlar vereceğini söyler ve bu armağanlar içinde buğday da vardır.[12] Madem tarih çağlarına biraz giriş yaptım öyleyse zamansal açıdan yolculuğa devam edip, aynı coğrafyada sonraki dönemlerde ortaya çıkan diğer uygarlıklara da kısaca göz atalım.

Geç Hitit Beylikleri döneminden kalan ünlü İvriz kabartmasında, Fırtına Tanrısı Tarhunt'un bereketlilik simgesi olarak elinde bir demet buğday ve bir salkım üzüm tutması boşuna değildir. Daha sonraki dönemlerde, Bereket Tanrıçası olan Demeter'in de elinde buğday başaklı betimlemelerinin olması, bu kanıyı doğrulayan bir diğer kanıttır. Ayrıca, Hititçe metinlerde; yüz seksene yakın ekmek, pasta, börek ve unlu ürünün adı geçmektedir.[13] Ancak bunların adları daha çok şekillerine, niteliklerine, içine katılan malzemelere ve tadına göre verilmiştir. Örneğin; ince ekmek [yufka], kalın ekmek [somun], küçük ekmek, balık şeklinde ekmek, ay şeklinde ekmek [croissant], kulak, diş, üzüm salkımı,

12 Samuel Henry Hook, *Ortadoğu Mitolojisi*, çev. Alaeddin Şenel, İmge Kitabevi, Ankara 1993, s. 36-37.

13 Ahmet Ünal, *Etiler ve Hititler*, Etibank Yay., İstanbul 1999, s. 215.

koyun, insan figürü, kayık veya tekerlek şeklinde ekmekle, ısırmalık ekmek, sıcak ekmek, hasat ekmeği, tatlı ekmek [pasta], ballı ekmek, yağlı ekmek, acı ekmek, ıslak ekmek, buğday, çavdar, arpa ekmeği, susamlı, bezelyeli ve biralı ekmek, masa ekmeği, mayalı [ekşi] ekmek, mayasız ekmek, narlı ekmek, hıyarlı ekmek, bayat ve taze ekmek, beyaz ekmek, asker ekmeği [tayın], kurban ekmeği, ekmek pudingi gibi ekmek çeşitleri sayılabilir.[14]

İşte böyle, buğdayın insanla olan aşkı. Yaklaşık on dört bin yıl önce Güneydoğu Anadolu'da Urfa civarında başlayan bu aşk, insanı yerleşik yaşama geçirmiş, tarıma başlatmış ve çok uzun bir süre yayılmadan aynı bölge kalan bu ikili -yani insan ve buğday- bundan sonra iyice ayrılmaz olmuşlardır. Bu aşkın sonucunda, insan buğdayı terk edememiş ve dokuz bin yıl önce başlayan bir göç sürecinde, onu da yanına alarak gittiği her yere götürmüştür. Bu da yeni yaşam biçiminin, hızlı bir şekilde uzak coğrafyalara aktarılmasıyla sonuçlanmıştır. Bu dokuz bin yıllık süreçte buğday, insanın yanında Güneydoğu Anadolu'dan yola çıkarak, elden ele Atlantik kıyılarına kadar ulaşmıştır. Bu süreçte sadece tarım teknolojileri ve buğday değil, yeni yaşam biçimi de arkeologların 'Neolitik Paket' adını verdikleri bir paket halinde Dünya'nın diğer yerlerine ulaşmıştır.

İnsanlığın toplumsal belleğinin bir ürünü olan kutsal kitapların sözleriyle aktaracak olursak, *"... ve sana diken ve çalı bitirecek; ve kır otunu yiyeceksin; toprağa dönünceye kadar, alnının teriyle ekmek yiyeceksin..."*[15] sözleri gerçekleşmiş, cennetten yeryüzüne inen insan kendi cennetini de cehennemini de burada, Dünya da yaratmıştır.

14 Ünal 1999, s. 215-217.

15 Tekvin, 3: 18-19, *Kitabı Mukaddes*, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul 1993.

Akdeniz'de Roma İmparatorluğu'nun Tahıl Politikası ve Anadolu Granariumları

Fatih Hakan KAYA
[Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi]

Kuruluşu mitoslara bağlanan ve Troia'dan[1] kaçan Aeneas'ın kurduğuna inanılan, M.Ö. 508 yılında tarih sahnesine çıkan Roma'nın, erken dönemlerde yönetim şekli cumhuriyetti. Ancak M.Ö. 44 yılında Julius Caesar'ın kendini diktatör ilan etmesiyle büyük bir değişim geçirip, Akdeniz'in tamamına hükmedecek bir imparatorluk olma yoluna girmişti. Julius Caesar'ın herkesçe bilinen suikastı sonucunda başa geçen Octavianus [ki daha sonraları *Augustus* olarak anılacaktır] Roma'nın ilk imparatoruydu. Büyüyen ve zenginleşen kentlerin ihtiyaçlarını karşılamak, merkezi yönetimin en büyük sorunlarından birisiydi. Yeniden imar edilen Roma kentleri cazibe merkezi haline geldikçe kentte yaşayan nüfus artmış, bunun sonucu olarak kentlerde lojistik sorunlar baş göstermeye başlamıştı. Özellikle Mısır gibi bölgelerden sevk edilecek olan hububat ya da tahılların iyi organize edilmiş bir taşıma ağıyla Roma merkez ve kentlerine ulaşması zorunluluğu doğmuştu.

Antik dönemlerde tahıl sevkiyatı, büyük oranda deniz yoluyla yapılmaktaydı. Deniz taşımacılığının bu denli önemli olduğu göz önüne alındığında, güvenli rotaların ve limanların oluşturulması önemliydi. Roma Cumhuriyet Dönemi'nde süregelen Akdeniz'e hâkim olma savaşları sırasında, Hellenistik krallılarla ilişkiler ağı içinde Roma tarihinin dönüm noktaları yaşanmıştı. Akdeniz'de uzun yıllar yaşanan savaşalar ve bunun sonucu oluşan otorite boşluğu nedeniyle başıbozuk gruplar, bir araya gelerek korsanlık faaliyetlerine başladı. Bu gruplar gerek Hellenistik krallıklarca, gerekse de Roma tarafından zaman zaman dolaylı yollarla müttefik olarak kullanıldılar. Romalılar korsanları köle ticaretinde kullanırken Hellenistik Krallıklar, Roma ticaret ve donanma gemilerine karşı korsanlık faaliyetlerine göz yummuşlardı. Dönem dönem kontrolden çıkan bu korsanlık faaliyetleri, isyan boyutuna da ulaştı. Strabon bu isyanlara Seleukoslar ile öteden beri düşman olan Mısır, Kıbrıs ve Rhodos'un da destek olduğunu söyler.[2] Özellikle kendilerine Pamphylia kıyılarını üs olarak seçen ve Akdeniz coğrafyasında günden güne dehşet salmaya başlayan korsanların, ticaret gemilerine yönelik saldırıları M.Ö. II. yüzyılın sonlarına doğru kısa sürede artmıştı.[3] Bu artışta,

1 Bu makaledeki yer adları, Latince ya da Antik Yunanca halleriyle kullanılmıştır.

2 Strabon, *Antik Anadolu Coğrafyası, Geographika: XII-XIII-XIV*, çev. Adnan Pekman, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2000, XIV. 5. 2

3 Adrian Nicholas Sherwin-White, "Rome, Pamphylia and Cilicia, 133-170 B. C.", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 66, 1976, s. 3.

öncelikle Akdeniz'de bir nevi deniz polisi görevi yapan Seleukos donanmasının, Apameia Antlaşması ile Sarpedon Burnu'nun batısına geçmesinin yasaklanması ve ilerleyen zaman içinde de Romalılar tarafından son verilen Seleukos Krallığı'nın donanmasının bu konudaki önemli pozisyonunun kavranamayarak yok edilmesi büyük rol oynamıştı.[4] Zamanla tüm Akdeniz'i etkisi altına alan korsanların, barınak olarak Kilikia bölgesini seçmesinde bölgenin coğrafi koşullarının uygun olmasının yanı sıra gemi yapımında kullanılan sedir ağaçlarının bolluğu da etkili olmuştu. Toroslar'ın bir sur gibi uzandığı bölgede, kendilerine kaleler ve limanlar kuran korsanların, Akdeniz'deki etkinliklerini bu denli arttırmalarının sonucunda yağma faaliyetleri Italia kıyılarına kadar ulaşmıştı. Bu tablo karşısında, Roma bölgeye ilk defa doğrudan müdahale etmek zorunda kalarak M.Ö. 102 yılında Roma Senatosu'nca görevlendirilen Antonius, emrindeki orduyla korsanların üzerine yürümüştür. Atina ve Rhodos'a uğrayarak ordusuna yüz savaş gemisiyle takviye yapan Antonius, savaş sırasında birçok korsan gemisini batırmayı başarmıştır. Ancak bu savaş ve daha sonra gerçekleşecek olan birkaç girişimle, korsan sorununa nihai bir çözüm getirememiştir.[5] Kilikia korsanlarına karşı verilen bu başarısız mücadeleler sonucunda, deniz yoluyla seyahat etmek ya da ticaret yapmak imkânsızlaşmıştır. Roma Senatosu, korsan meselesine nihai bir çözüm getirebilmek amacıyla M.Ö. 67 yılında General Gnaeus Pompeius Magnus'u, 'imperium proconsulare maius' yetkisiyle görevlendirmiştir.[6] Bu yetkiye göre General Pompeius, bütün Akdeniz'de ve de karanın elli mil içine kadar olan bölgelerde, *proconsul*'lük yetkilerine sahip olacak ve bir donanma oluşturabilecekti. Bu yetkilerin yanı sıra Pompeius'a, büyük bir miktarda para da verilmişti.[7] Korakesion yakınlarında korsanlarla savaşa başlayan General Pompeius kendisine verilen yetki gereği, mücadeleye hem karada hem de denizde sürdürmüştür. Antik kaynaklara göre Pompeius, yedi hafta gibi kısa sayılabilecek bir sürede yaklaşık on bin korsanı katletmiş, yirmi bin kadarını da tutsak almıştır. Bu savaş sonrasında, sekiz yüz korsan gemisi yakılmış ve korsanların barındıkları yüz yirmi kadar yerleşim de ele geçirilmiştir.[8]

---

4 Arnold Hugh Martin Jones, *The Cities of the Eastern Roman Provinces,* Oxford University Press, Oxford, 1937, s. 105. Sherwin-White, Rome, Pamphylia, s. 3 vd.; Seton Lloyd, *Türkiye'nin Tarihi-Bir Gezginin Gözüyle Anadolu Uygarlıkları,* çev. Ender Varinlioğlu, 2. baskı, Tübitak, Ankara, 1997, s. 211-212.

5 Hamdi Şahin, "Doğu Dağlık Kilikia: Polis-Khora İlişkileri Üzerine İlk Düşünceler", *Colloquium Anatolicum,* Sayı: 6, 2007, s. 134.

6 Jones, The Cities, 202; Şahin, Doğu Dağlık, 134; Mustafa Hamdi Sayar, "Çukurova Eskiçağ Şehirlerinin İmar ve İskânına Roma Devletinin Katkısı", *İçel Sanat Kulübü,* Sayı: 194, Ekim-Kasım, Mersin, 2012, s. 77.

7 Cassius Dio, *Dio's Roman History III,* İng. çev. E. Cary, The Loeb Classical Library, 1914, XXXVI. 37. 1; Şahin, Doğu Dağlık, s. 134; Sayar, Çukurova, s. 77.

8 Şahin, Doğu Dağlık, s. 134.

Roma'nın bölgede sağladığı huzur ortamı, mutlak hâkimiyet anlamına gelmiyordu. 'Pax Romana' olarak adlandırılan dönemin yaşanması, son Hellenistik Krallık olan Ptolemaioslar'ın Aktium Savaşı ile M.Ö. 2 Eylül 31 yılında tarih sahnesinden çekilmesi ve Octavianus'un, Augustus adıyla Roma Devleti'nin başına geçmesiyle mümkün olacaktır.[9]

'Pax Romana' ile yaşanmaya başlanan refah dönemiyle, Roma kenti başta olmak üzere kentsel nüfus yoğunluğunda artış söz konusu olmuştu. Artan kent nüfuslarına eş zamanlı olarak, lojistik hizmetlerin karşılanabilmesi bir gereklilik haline gelmişti. İnsanın hayatını idame ettirebilmesi için öncelikli koşul olan beslenmenin sürekli olabilmesi adına, tarımsal faaliyetler kesin kurallarla belirlenmeliydi.

Roma'nın kalabalıklaşan nüfusunu beslemek için önemli ölçüde tarımsal araziye ve tarımla uğraşan bir nüfusa gereksinim vardı. Bu bile başlı başına, bir ekonomi yaratıyordu. Erken dönemlerde başlayan köle ticareti, tarım ekonomisinden doğan bir başka pazar olarak tanımlanabilmektedir. Bu yönüyle bakıldığında, İmparatorluk nüfusunun büyük bir bölümünün tarımla uğraştığını söylemek mümkündür. İmparatorluk topraklarının genişlemesi ve yeni fethedilen bölgelerde tahılların bol ve ucuz olması nedeniyle, Roma'da tahıl üretimi kârlı olmaktan çıkmış, yerini hayvancılık, bağcılık ve zeytincilik almıştır. Bu yönüyle bakıldığında, Roma'nın tahıl ürünlerini tarımsal faaliyetler konusunda iyi organize olmuş eyaletlerden yine iyi organize edilmiş taşıma ağıyla merkeze aktardığını söylemek doğru olacaktır.

Teknik açıdan bakıldığında, Roma tarımının geri olduğunu söylemek mümkündür. Roma'nın kırsal nüfusu büyük ölçüde kendi sahibi ya da kiracısı oldukları toprakları işleyen özgür köylülerden oluşmaktaydı.[10] Pön Savaşları ve özellikle de Hannibal'in seferleri, bu sosyal yapıda önemli bir değişmeye yol açtı. Askeri seferlere katılan köylüler, topraklarını terk ederek tarım yapmaktan vazgeçtiler. Böylece zenginler, bu toprakların büyük bir bölümünü Latifundia denen çiftliklerine kattılar. Bu büyük işletmelerde piyasaya dönük olarak kâr amacıyla üretim yapılıyor ve işgücünün büyük bölümü kölelerce sağlanıyordu.[11]

Roma İmparatorluğu'nun askeri amaçları gözeterek geliştirmiş olduğu yol ağı, ticaret için oldukça önemliydi. Her ne kadar ticaretin büyük bölümü deniz yollarıyla yapılıyorduysa da, iyi imar edilmiş Roma yolları, yavaş ama etkili bir ticaretin yaşanmasına katkı sağlamaktaydı. Ancak kara yollarıyla yapılan ticaretin maliyetli olması nedeniyle daha çok

9 Gürkan Engin, *Anadolu'da Roma Hâkimiyeti-Direniş ve Düzen*, İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yay., 2008, s. 305.

10 Ergin, *Anadolu'da Roma*, s. 60.

11 Hilary J. Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, çev. Hande Kökten Ersoy, Homer Kitabevi, 3. Basım 2012, s. 40.

değerli eşyaların taşımacılığında kullanılıyor, tahıl, şarap ve zeytinyağı gibi geniş hacimli taşımacılığa ihtiyaç duyulduğunda uzun mesafelerde deniz yolları tercih ediliyordu.

Tahıl Depoları

İster kara yolu, ister deniz yoluyla olsun her türlü tahıl taşımacılığında, tahılın güvenli limanlara, kentlere ulaşımının ardından yine güvenli ve uzun süre kalabileceği mekânlarda depolanması gerekmekteydi. İnsanın avcı toplayıcı topluluklardan üretime dayalı yaşama, dolayısıyla da ekonomiye geçtiği ilk dönemden beri, tahıl önemli bir besin ve meta olmuştu. Roma gibi geniş bir coğrafyaya yayılan ve kalabalık nüfusları beslemek zorunda kalan bir imparatorluğun, halkının refahı için iyi organize olmuş bir tahıl döngüsüne sahip olması gerekmekteydi. Romalılar da tahılları, hasadından sonra ya hemen değirmenlerde öğütüp un haline getiriyor ya da ticaret, sevkiyat veya ileride kullanmak amacıyla depolamayı tercih ediyorlardı.[12] Tahılın, uygun koşullarda depolanması önemliydi. Aşırı sıcak veya nemli ortamlarda tahıl nemlenip, çimlenme başlayacağı için mantar ve küflerin oluşması kaçınılmazdı.[13] Bu durumda beslenme ya da tohumluk olarak ayrılan tahıl, kullanılmaz hale gelecekti. Bu şartlar göz önüne alındığında depolama alanlarının nem, ısı yalıtımının iyi yapılması ve depo içi ikliminin devamlı gözetilmesi gerekmekteydi. Bir diğer önemli konuysa, depolama alanlarının temizliğiydi. Tahılların, kemirgenler ve buğday biti gibi zararlılardan korunması, hem sağlık hem de tüketimin kontrolü için önemliydi.[14]

Tarımsal faaliyetler hakkında bilgi aktaran antik yazarlar, Roma dünyasında farklı bölgelerde, farklı granarium tiplerinin eş zamanlı olarak kullanıldığı konusunda bilgi aktarmaktadırlar. Roma'nın yayılım alanı göz önünde bulundurulduğunda, farklı iklimlerde farklı depolama alanlarının yaratılması kaçınılmaz olmuştur. Marcus Terentius Varro, M.Ö. I. yüzyılda kaleme almış olduğu *De Re Rustica* adlı eserinde, tahılın Cappadocia ve Thracia'da yeraltı mağaralarında [sub terris speluncas], Hispania'nın farklı bölgelerindeyse kabaca toprağa kazılmış sarnıç benzeri çukurların kullanıldığından bahsetmektedir.[15] Hispania'da uygulanan yöntemde yere açılan çukurların tabanına saman döşeniyor, ısı ve nemden uzak tutmak amacı bu çukurların ağzı toprakla tekrar kapatılıyordu. M.S. I. yüzyılda yaşayan ve yine benzer bir isimle *[Res Rustica]* eser veren *Lucius Junius Moderatus Columella* da deniz aşırı, kuru iklime sahip ülkelerde yeraltı depolama çukurlarının

12 Robert I. Curtis, *Ancient Food Technology,* Leiden; Boston: Brill, 2001, s. 325.

13 Curtis, *Ancient Food,* s. 325.

14 F. Geoffrey Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome,* Oxford: Clarendon Press, 1980, s. 134-135; Curtis, *Ancient Food,* s. 325.

15 Marcus Terentius Varro, *On Agriculture,* çev. W. D. Hooper, Loeb Classical Library, 1934, I.57.2

kullanıldığından bahsetmektedir.[16] Columella'nın kuru iklime sahip ülkeler olarak tanımladığı bölgeler, olasılıkla Yaşlı Plinius'un da [Gaius Plinius Secundus Maior] *Naturalis Historia* adlı eserinde bahsettiği Hispania, Capadocia, Tracia ve Africa'nın kuzeyi olmalıdır.[17] Bununla birlikte, yeraltı gıda depolaması, Romalılardan önce de Batı Akdeniz'de biliniyordu.[18]

Yeraltında yapılan bu depolama yönteminde, kullanılan pithoslar'ın boyutları kullanıcısının ihtiyacına yönelik olarak değişebiliyordu. Küçük bir ailenin kullanımına yönelik ya da tohumluk olarak kullanılmak üzere ayrılan tahılın depolanması için yapılan pithoslar'ın kapasiteleri, yaklaşık üç yüz-dört yüz litreydi. Daha büyük toplulukların kullanım, tohumluk ya da ticaretine hizmet eden ve silo olarak tanımlanan depoların kapasiteleriyse, on bin litreyi bulmaktaydı.[19] Sonuç olarak çukurlar, silolar ya da yeraltına gömülen pithoslar yardımıyla tahıllar, hava ve nemden korunmaya çalışılmıştır.[20]

Burada adını andığımız Antik Çağ yazarlarının, granarium inşasıyla ilgi farklı önerileri vardır. Varro, özellikle buğday için, doğu ve kuzey yönlü pencerelerle havalandırılması sağlanan topraküstü granariumları önerirken,[21] Plinius ise Yunan ve Yakın Doğu örneklerinden yola çıkarak yerden üç ayakla yükseltilen, tuğla örgülü ve erişimi üstten sağlanan penceresiz granariumlar modelini ön plana çıkarır.[22] Columella ise tonoz üst yapılı ve farklı tahılları birbirinden ayıran bölmelerin olduğu granariumların varlığından söz etmektedir.[23] Birbirinden farklı modelleri öneren üç yazar, toprak üzerine oturan bu yapılarda nem ve buğday biti gibi zararlılara karşı, zeminde bir takım uygulamaların yapılması gerektiği konusunda hem fikirdirler. Ancak Columella, bu konuda detaylı bir tarif vermektedir. Buna göre; tahılların depolanacağı granariumların tabanının, 'opus signinum' tekniğinde olduğu gibi toprak ve amurca [zeytinyağı tortusu] ile karıştırılıp sıkıştırılması gerektiğini söylemektedir. Bu işlemenin ardından sıkıştırılmış toprağın üzerine kum, kireç

16 Lucius Junius Moderatus Columella, *On Agriculture,* çev. Harrison Boyd Ash, Cambridge, Loeb Classical Library, 1960, I.6.15

17 Gaius Plinius Secundus Maior, *Naturalis Historia,* çev. Harris Rackham, Cambridge, Loeb Classical Library, 1934, 18.306

18 Örneğin, Kuzey Hispania ve Güney Galia'daki halklar neolitik dönemin, erken dönemlerinde yere gömülü pişmiş toprak kapları ve küçük siloları kullanıyordu. Curtis, *Ancient Food,* s. 326.

19 Curtis, *Ancient Food*, s. 326.

20 Silolar mühürlendikten sonra tahıldan çıkan ve hasattan sonra bir süre daha devam eden karbondioksit salınımı, oksijenin yerini alıyordu ve ısıyla nemin tahıldan uzaklaştırılmasına yarıyordu. Bu sıkışık ortam zararlıların ve mantarların oluşumunu da engelliyordu. Varro, *On Agriculture*, I.57.2; Curtis, *Ancient Food*, s. 326-327.

21 Varro, *On Agriculture,* I.57.1

22 Plinius, *Naturalis,* 18.301

23 Columella, *On Agriculture,* I.6.12-14.

ve amurca ile imal edilmiş olan döşeme levhalarıyla kaplanmasını, ardından da bu levhaların duvarlarla birleşim noktalarıyla derzlerinin aynı harçla doldurulması gerektiğini aktarır. Duvarlarınsa kil, amurca ve kurutulup, öğütülmüş yabani zeytin yapraklarından elde edilmiş bir karışımla sıvanması gerektiğini anlatmaktadır. Tüm bu işlemlerin ardında da, son bir kez duvarların amurca ile ıslatılması gerektiği söylenmektedir.[24]

Granariumlara konacak olan tahılların, nemden ve her türlü zararlıdan korunması için önerilen bu yöntemlere rağmen, aslında en doğrusu tahıl deposunun toprakla ilişkisini kesmektir. Columella'ya göre kuru alanlar bulunmadıkça, depolanan tahıl ürünleri bozulma eğiliminde olacaktır. Bu nedenle İtalya gibi nemli iklim koşullarına sahip olan bölgelerde, direkt toprak üstüne inşa edilen granariumlarda yukarıda tarif edilen işlemlerin mutlaka uygulanması gerektiğini söylemektedir.[25] Varro ise Hispania ve Apulia gibi nemli bölgelerde halkın tahıllarını yerden taş temellerle yükseltilen, her iki yanında yer alan pencerelerle ve zemin altındaki boşluklarla rüzgâr aracılığıyla serinletilen granariumlarda depolandıklarını dile getirmektedir.[26]

Toprak zeminden yükseltilmiş granariumlar söz konusu olduğunda, Italia'da iki merkezden söz etmek gerekir. Latium ve Ravenna'da bulunan tahıl depoları, büyük çiftliklerin bir parçası olarak geniş ekilebilir arazilerin hemen yanından yapılmış olup, ahşap mimarisiyle diğerlerinden ayrılmaktadır. Her iki örnekte de granariumların ahşap tabanları, zeminden ahşap kolonlarla yükseltilmiştir. Daha büyük boyutlu olan Latium'daki örnekte 29.5x14.8 metre ölçülerindeki tahıl deposu; kısa kenarda 2.8 metre, uzun kenardaysa 3 metre aralıklarla dizilmiş olan üç sıra ahşap kolanlara sahiptir.[27] Ravenna'daki daha küçük boyutludur ve 7x10 metre boyutlarındaki granarium, 3 metre aralıklarla dizilmiş iki sıra ahşap kolan üzerinde yükselmektedir. Her iki örneğinde temel yapıları dışındaki tüm yapı elemanları, kullanılan malzemenin doğası gereği ele geçmemiştir. Ancak Ravenna granariumunun geniş kenarındaki ahşap kolonların yerleşimine bakılarak bir form şeması çıkarmak mümkündür.[28] Bu şemaya göre, granariumlar çalışma alanı ya da ulaşım için kullanılan merkezi bir koridora ve bunun iki yanında tahılların depolandığı bir seri bölmeye sahiptiler.[29]

---

24 Columella, *On Agriculture,* I.6.9-16; Marcus Cato, *On Agriculture,* çev. W. D. Hooper-Harrison Boyd Ash, Cambridge, Loeb Classical Library, 1934, 91-92; Geoffrey Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings,* [Cambridge: University Press, 1971], 296; Curtis, *Ancient Food,* s. 327.

25 Columella, *On Agriculture,* 1.6.16-17; Curtis, *Ancient Food,* s. 327-328.

26 Varro, *On Agriculture,* I.57.3

27 Curtis, *Ancient Food,* s. 328.

28 Curtis, *Ancient Food,* s. 328-329.

29 Curtis, *Ancient Food,* s. 329.

Genel olarak bakıldığında ister kullanım, ister ticari, isterse de tohumluk amacıyla depolansın, tahıl depolamanın tek amacı beslenmekti. Beslenmesi gereken bazen bir aile, bazen bir köy, bazen bir şehir, bazen de sefere çıkan ya da bir kaleyi savunan Roma lejyonları olabiliyordu. Geoffrey Rickman, 1971 yılında yayımladığı *Roman Granaries and Store Buildings* adlı eserinde küçük boyutlu, sivil tahıl depolarına 'Granarium' tanımlamasını kullanmaktadır. M.S. II. yüzyılla beraber, Roma İmparatorluğu'nca inşa edilen büyük boyutlu sivil, askeri tahıl ve her nevi metanın depolandığı yapılarınsa, Horreum[30] adını kullanarak kabul gören bir tanımlama yapmıştır.

Askeri Horrea

Roma döneminin tarım faaliyetleri hakkında bilgiler veren yazarlar, çiftçilere yaşanabilecek kötü bir hasat yılı durumunda gerek ailelerin tüketimine, gerek ticareti maksatlı, gerekse de orta ya da uzun vadeli olarak üretimin sürdürülebilmesi için tohumluk ayrılması yönünde tavsiyelerde bulunmuşlardır. Bu durum, ordu için de geçerliydi. Ancak askeri maksatlarla kurulan tahıl depoları, ordunun amaçları ve kısıtlarına göre şekillendiriliyordu. Örneğin Tacitus'un, *De Vita Iulii Agricolae* adlı eserinde İngiltere'ye yapılan sefer sırasında, kuşatmalara bir yıl boyunca dayanabilecek stokların bulunduğu, askeri horreumların yapıldığı aktarılmaktadır.[31]

Roma'nın hâkimiyet alanı içerisinde bulunan bölgelerde, Roma kalelerinde yapılan kazılarda, garnizonu büyüklüğüne ve stratejik amacına göre belirlenen sayı ve büyüklükte bir veya daha fazla horreumun olduğu görülmüştür. Tasarım olarak birbirlerinden farklı olan bu tahıl depoları, birkaç temel özellik bakımından benzer özellikler göstermektedirler. Roma askeri horreumları, genel olarak inşa malzemesine göre ahşap ve taş olarak iki alt kategoriye ayrılmaktadır.[32]

Ahşap Horrea

M.S. I. yüzyıl kalelerinde tamamıyla ahşap malzemeden yapılan horreumlar görülmektedir. Ahşap Horreumlara örnek olarak; Almanya'daki Rögden, Haltern, Vindonissa ve Hofheim ile İngiltere'de Fendoch, Hod Hill'in tedarik kaleleriyle Inchtuthil'in lejyoner kalesi gösterilebilir. Kullanılan malzemenin doğası gereği temellerinin kalıntıları dışından ayakta kalmış çok fazla fiziki kanıt bulunamamıştır. Ahşap kolonların dikileceği çukurların

30 Lat. Horreum, *Pl.* -ae

31 Publius Cornelius Tacitus, *De Vita Iulii Agricolae*, çev. Maurice Hutton-Sir William Peterson, London: Heinemann; Cambridge: Harvard University Press, 1970, 22. 2; Rickman, *Roman Granaries*, 238; Curtis, *Ancient Food*, s. 329.

32 Curtis, *Ancient Food*, s. 330

planlarının çıkarılmasıyla, bu horreumların tamamıyla ahşaptan yapılmış dikdörtgen formda yapılar olduğu ve ortalama 17 ile 24 metre boyunda ve 8-9 metre genişliğinde olduğu anlaşılmıştır.[33]

Taş Horrea

Her ne kadar varlıklarını sürdürse de İmparator Traianus döneminden itibaren ahşap horreumlardan geliştirilen taş horreumlar, yaygınlaşmaya başlamıştır.[34] Horreumlar, kale içerisinde, garnizon komutanının yiyecek arzını denetleyebilmesi için komuta merkezine ve kapıya yakın olarak yükseltilmiş bir zemin üzerine inşa edilirlerdi. Çoğunlukla kısa kenarı 6 metre ya da iki katı boyunda ve çeşitli uzunluklarda olan tahıl depoları, yaklaşık 1 metre yüksekliğindeki tuğla ya da taş temeller üzerinde yükselirlerdi.[35] Taş temelli yapılarda sandık duvar tekniği yaygın olarak kullanılmaktaydı. Birçoğunun temelinde, yapıyı enine ya da boyuna kat eden ve hava akımını sağlayan iç duvarlar ahşap depo zeminini destekler mahiyette yapılmıştı. Ender bazı örneklerde, horreumların tabanları taş plakalardan da yapılabilmekteydi.[36] Taş horreumlar içinde Britannia'dan dört örnek, diğerlerinden ayrılmaktadır. Bu horreumların zeminleri temel seviyesine, birbirine paralel olarak dizilen birkaç sıra kısa sütunlarla desteklenmektedir. Bunlar arasında Hadrianus Duvarı üzerinde konumlanmış olan Housesteads Kalesi Horreum'u, sütunlu altyapı örnekleri arasında en iyi koruna gelmiş olanlarındandır.[37]

Horreumların dış duvarları, tuğla ya da taştan olabiliyordu. Çoğunlukla depolanan tahılların yapacağı baskı hesaplanarak, uzun kenarlarda 2.5-3 metre aralıklarla yapılan kare formlu payandalar, dış duvarları desteklemekteydi.[38] Zemin seviyesiyle hemen hemen aynı seviyede açılmış olan küçük pencerelerle, horreumların tabanının alttan havalandırılması sağlanmıştır.[39] Yükleme ve boşaltma için tahıl depolarına erişim, bir veya iki kısa kenara yerleştirilen çift kanatlı bir kapıdan sağlanıyordu. Kapılar muhtemelen, tahıl

33 Rickman, *Roman Granaries*, s. 217, s. 220-222, s. 238-241; Curtis, *Ancient Food*, s. 330.

34 Rickman, *Roman Granaries*, s. 221; Curtis, *Ancient Food*, s. 331.

35 Curtis, *Ancient Food,* s. 331.

36 Curtis, *Ancient Food*, s. 331; Nic Fields; Sarah Sulemsohn Spedaliere; Donato Spedaliere, *Hadrian's Wall, AD 122-410*, Oxford: Osprey, 2003, s. 49.

37 Rickman, *Roman Granaries*, s. 223; Brian Dobson-David John Breeze, *The army of Hadrian's Wall*, Newcastle upon Tyne: Frank Graham, 1981, s. 23; Curtis, *Ancient Food*, s. 331, Fig 23; Fields-S. Spedaliere-D. Spedaliere, *Hadrian's*, s. 50.

38 Rickman, *Roman Granaries*, s. 231; Dobson-Breeze, *The army*, s. 23: Nic Fields; Sarah Sulemsohn Spedaliere; Donato Spedaliere, *Hadrian's,* s. 51.

39 Rickman, *Roman Granaries*, s. 231; David John Breeze, *Hadrian's Wall: A Souvenir Guide to the Roman Wall*, London: English Heritage=EH, 1997, s. 50; Curtis, *Ancient Food*, s. 331; Fields-S. Spedaliere-D. Spedaliere, *Hadrian's*, s. 50.

ambarı içinde çalışacaklar için tek ışık kaynağını oluşturuyordu. Bazı granariumlar, ön merdivenlerinde bir yükleme platformuna sahiptirler.[40]

Taşla inşa edilen tahıl depolarının üst yapısı hakkında ahşap depolara göre daha çok bilgiye sahip olmamıza karşın, ikinci katın varlığına ilişkin elimizde bir kanıt yoktur. Tahıl depolarını ısı ve nemden korumak amacıyla geniş yapılan saçaklıkların üzerleri, çatı kiremidiyle kaplıdır. İç mekânda bir merkezi hol ve bunun iki yanında yer alan küçük bölmelerde tahıllar serbest yığınlar halinde durabileceği gibi, çuvallarda ya da sepetlerde de muhafaza edilmiş olabilirler.[41]

Sivil Horrea

Roma kenti, M.Ö. 123 yılında, Gaius Gracchus'un Tribunus'luğu döneminde çıkardığı kamu tahılını güvence altına alan kanunlara değin, kamuya ait tahıl depolarına sahip değildi.[42] Kente her türlü meta Tiber Nehri üzerinden, Ostia Limanı'ndan gelmekteydi. Ostia'dan, Roma'ya sevk edilen malların arasında en önemlisi, gıda maddeleriydi. Antik dönemin en kalabalık metropolü olan Roma Kenti'nin nüfusu, bir milyona yaklaşmaktaydı. Bu kalabalık nüfusu besleyebilmek için Roma dünyasının dört bir yanından gelen tahılları depolamak da ayrı bir sorun haline gelmişti.

Ostia'da yapılan kazılar, ulaşımı kolay olması için Tiber Nehri kenarında, şehrin içinde inşa edilmiş, bir dizi horreumu açığa çıkarmıştır. Horrea Epagathiana[43] ve Grandi Horrea olarak adlandırılan bu horreumlar, Akdeniz ticareti sonucunda Ostia'ya ulaşan tahılları depolamak için yapılmışlardı. Roma kenti içerisinde de büyük boyutlu horreumlar inşa edilmişti. M.S. I. yüzyıla ait olan Horrea Galbana ve Horrea Agrippiana planları hakkındaki bilgilerimizi iki kaynaktan; birincisi yapılan kazılar, ikincisiyse Severus Mermer Planı'ndan [Forma Urbis Romae][44] almaktayız.

Ostia ve Roma kentlerindeki sivil horreumlara bakıldığında, genel plan olarak bir kare ya da dikdörtgen avluya bakan derin, dar bölmelerden oluşan 'U' planlı yapılar olduğunu

40 Rickman, *Roman Granaries*, s. 233-234; Breeze, *Hadrian's Wall*, 50, 54; Curtis, *Ancient Food*, s. 331.

41 Rickman, *Roman Granaries*, s. 85; Curtis, *Ancient Food*, s. 333.

42 Charles Freeman, *Mısır, Yunan ve Roma-Antik Akdeniz Uygarlıkları*, çev. Suat Kemal Angı, 1. Basım, Ankara, Dost Kitabevi, 2003, s. 393.

43 M.S. 145-150 yıları arasına tarihlenen yapı tuğladan inşa edilmiş olup arşitrav kısmına yerleştirilen mermer plakada yapının adıyla birlikte, 'HORREA' kelimesi okunmaktadır. Rickman, *Roman Granaries*, s. 30.

44 Forma Urbis Romae ya da Severuslar Mermer Planı, Antik Roma'nın yekpare mermer haritası, M.S. 203-211 yılları arasında İmparator Septimius Severus döneminde yapılmıştır. Orijinalinde 18 metre genişliğinde ve 13 metre yüksekliğinde olup, Barış Tapınağı'nın [Forum Pacis] iç duvarlarına monte edilmiş 150 mermer levha üzerine oyulmuştur. Rickman, *Roman Granaries*, s. 87-89.

görmekteyiz.[45]

Ostia tahıl depoları, yangın tehlikesine karşın çevresindeki binalardan ayrı yapılmışlardır. 1 metre kalınlığa kadar ulaşan tüf taşı ya da tuğla örgülü duvarlara sahip horreumlar sadece birkaç payandayla desteklenmiştir. Bu depoların kolay korunan kapıları ve ışıktan ziyade, hava almasını sağlayan pencereleri vardır.[46] Ostia tahıl depolarının alt yapısında binayı uzunlamasına kat eden 0.40 metre yüksekliğindeki duvarlar ve bunları dik olarak kesen, tuğla duvarlar tespit edilmiştir. Olasılıkla bu kesişmenin sebebi, tuğla ya da taş depo zemini desteklemektir.

Hadrianus ve sonrasına tarihlenen bazı tahıl depolarında, ikinci kata işaret edebilecek merdiven boşluklarına rastlanmıştır. Ancak tahıl depolarının ikinci katları olduğuna dair kuvvetli bir kanıt yoktur. İkinci katların ahşap malzemeyle yapılması zorunluluğu da göz önünde bulundurulduğunda, statik sorunlar nedeniyle kabul gören bir öneri olmaktan uzaktır.[47]

Anadolu Tahıl Depoları

Gaius Gracchus'un, M.S. II. yüzyılda tarım alanında yapmış olduğu düzenlemeler sonucunda gerek Roma'da, gerekse de diğer eyaletlerde büyük boyutlu horreumların inşa edildiği görülmektedir. Roma kentindeki horreumların depolama amacıyla kullanılırken, eyaletlerdeki kentlerde inşa edilen horreumlar daha çok toplama depoları olarak kullanılmaktaydı.

Anadolu söz konusu olduğunda bu toplama merkezlerinin en iyi iki örneğini, Lycia bölgesinde görmekteyiz. Myra kentinin liman mahallesi olarak tanımlanan Andriake[48] ve Patara kentlerinde gördüğümüz büyük boyutlu horreum, M.S. II. yüzyıl sivil horreumlarına en iyi örneklerdir. Plan olarak benzeri, Kuzey Afrika'daki Cuicul [bugünkü Cezayir sınırlarındaki Djémila ya da Ğamila] kentinde[49] yer alan her iki horreum da antik dünyanın en iyi korunan tahıl depoları arasında gösterilmektedir. Anadolu'da, Roma dönemine tarihlenen bir diğer tahıl deposuysa, Denizli sınırları içinde yer alan Tripolis kenti granariumudur. Yazılı kaynaklar yoluyla öğrendiğimiz ancak bugün arkeolojik olarak herhangi bir veriye

45 Rickman, *Roman Granaries*, s. 148-155; Curtis, *Ancient Food*, s. 333-334. Avlulu tahıl ambarlarının öncüllerini M.Ö. II. binde Suriye'de Mari, Hitit Başkenti Boğazköy ve Mısır'daki Amarna'da depolama odalarında olduğunu söylemek yanlış olmaz. Rickman, *Roman Granaries*, s. 151-152.

46 Rickman, *Roman Granaries*, s. 80; Curtis, *Ancient Food*, s. 334.

47 Curtis, *Ancient Food*, s. 334.

48 Nevzat Çevik, "Myra ve Limanı Andriake, Kazı Başlarken Ön Düşünceler", *Arkeoloji ve Sanat Dergisi* 134, Nisan-Mayıs, 2010, s. 71.

49 Rickman, *Roman Granaries*, s. 140-141.

sahip olmadığımız tahıl depolarından da bahsetmek mümkündür. Bugün herhangi bir kalıntısı henüz tespit edilmemiş olsa da antik kaynaklardan edindiğimiz bilgilere göre, Smyrna'nın da tıpkı Andriake ve Patara gibi sivil bir horreuma sahip olduğunu bilmekteyiz.[50]

Andriake Horreumu

Günümüzde modern Demre ilçesi sınırları içinde kalan Myra Antik Kenti, Myros [Demre] Çayı'nın getirdiği alüvyonların oluşturduğu ova üzerinde kurulmuştur.[51] Andriake horreumu Anadolu'nun ve hatta Roma dünyasının en iyi koruna gelmiş tahıl deposudur [Horrea Hadriani]. M.S. 129-130 yılında Hadrianus Dönemi'nde yapılmış olan ve sekiz bölümden oluşan yapı 64,24x38,65 metre ölçülerindeki yapı 2.307m²'lik bir alana oturmaktadır ve iç alanın toplamı 2.081 m²'dir.[52] Sekiz bölümden, ikisinin boyutları farklıdır. Altı bölümün uzunluları, 32 metreyken, iki bölümün uzunluğuysa 27 metre olarak ölçülmektedir.[53] Duvar yükseklikleri 6.40 metredir. Tahıl deposunun her bölümünün ayrı kapısı bulunduğu gibi her bölümü de birbirine bağlayan iç kapılar bulunmaktadır.[54] Binanın doğu ve batı başında yer alan, kemerli girişlere sahip 'bekçi birimleri'nden doğudakinin ölçüsü 3.73x3.59 metre; batıdakiyse 3.72x3.53 metredir.[55] Bu birimler için olasılıkla mal giriş, çıkış işlemelerini yapan [librarius horreorum[56]] ve koruyan memurların ofisleri olduğu düşüncesi hâkimdir.[57] Bu yapıyı bildiğimiz tüm tahıl depolarından ayıracak bir başka özelliğiyse, yapı malzemesi olarak arkeolojide ilk kez burada, murex harcı'nın kullanılmasıdır.[58]

50 Onur Gülbay, *Anadolu'da İmparator Hadrianus Dönemi İmar Faaliyetleri,* Alim Yay., İstanbul, 2015, s. 169.

51 Mehmet Şengül, "Myra'nın Limanı Andriake'de Bulunan Granarium'un Müzeleştirilmesi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, 2011, s. 9.

52 Çevik, "Myra", 73; Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake Kazıları 2009: İlk Yıl", *32. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 1. Cilt, Mayıs, 2011, s. 406.

53 Rickman, *Roman Granaries*, s. 139; Çevik, "Myra", s. 73; Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 406-440.

54 Çevik, "Myra", s. 73; Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 406-407.

55 Rickman, *Roman Granaries*, s. 139.

56 Fields-S. Spedaliere-D. Spedaliere, *Hadrian's*, s. 62.

57 Rickman, *Roman Granaries*, s. 139; Çevik, "Myra", s. 73; Nevzat Çevik ve Diğerleri, "Myra ve Andriake", s. 407.

58 Çevik, "Myra", 73; Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 408.

Yapının ön cephesinde 5 numaralı bölümün kapı lentosunun merkezinde, İmparator Hadrianus ve eşi Sabina'nın portreleri bulunmaktadır.[59] Dördüncü kapının sol tarafındaysa, M.S. 388-392 yıllarında, Flavius Eutolmius Tatianus'un valiliği sırasında, Myra ve Arneai kentlerindeki ölçümlerin nasıl yapılacağına ilişkin bir talimatname bulunmaktadır.[60] 7. bölüm cephesindeyse bir blok üzerinde depo sorumlusu [librarius horreorum], *"Herakleon gördüğü rüya üzerine bunu adadı"* yazmaktadır. Herakleon'un, Isis'e adadığı kabartmada Isis-Serapis ve Pluton ile griphon kabartmaları vardır.[61]

Andriake Horreası'nın çatısı da alışılmışın dışındadır. Binanın iki yanından yükselmeye başlayan alınlık birleşmeksizin, dik duvarlarla son bulur. Alınlıkta oluşan bu düzlükse binayı uzunlamasına, boydan geçen kırma bir çatıyla kapanmaktadır.[62]

Andriake Horreum'unun zemini, genellikle ana kayaya kadar tahrip olmuştur. Görülebilen en sağlam zemin 1. odadadır. Buna göre ana kaya kabaca tıraşlanmış, üzerine dolgu yapılmış, kireç harcıyla döşeme tabanı oluşturulmuş ve tuğla levhalarla kaplanmıştır.[63]

Andriake Horreumu uzun süreli bir çalışma sonucunda, müzeye dönüştürülmüştür. 2016 yılında açılışı yapılan müze, Antalya Likya Uygarlıklar Müzesi adıyla hizmet vermektedir.

Patara

Andriake Horreum'ula hem coğrafi, hem de mimari olarak çok yakın bir diğer örnekse M.S. 128 yılında Hadrianus döneminde yapılan Patara Heorreum'udur.[64] Andriake Horreumu'na göre daha küçük boyutlarda inşa edilen Patara Horreumu 70x27 metre ölçülerinde olup, tıpkı onun gibi sekiz bölümden oluşmaktadır.[65] Yapı içerisindeki her bir bölüm 8.75x27 metre ölçülerinde olup, doğu tarafta bulunan 2 metre genişlikte kapılara sahiptirler. Büyük ölçüde korunmuş olan yapının duvar yükseklikleri 10 metre olup, dış duvar kalınlıkları 1 metre, iç duvar kalınlıklarıysa 0,80 metre ölçülerindedir.[66] Andriake Horreum'unda olduğu gibi 1,13 metre genişliğindeki kapılarla, bölümler arasında erişim sağlanmıştır.[67] Yapının yüksek ön cephe duvarında, kapı aralıklarının üzerinde, görülen 2.3

59 Rickman, *Roman Granaries,* s. 139.

60 Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 407.

61 Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 407.

62 Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 407.

63 Nevzat Çevik vd., "Myra ve Andriake", s. 408.

64 Rickman, *Roman Granaries*, s. 137.

65 Rickman, *Roman Granaries*, s. 138-139; Gülbay, *Anadolu'da İmparator,* s. 168.

66 Rickman, *Roman Granaries*, s. 138; Gülbay, *Anadolu'da İmparator*, s. 168-169.

67 Rickman, *Roman Granaries*, s. 138; Gülbay, *Anadolu'da İmparator*, s. 169.

metre yüksekliğindeki açıklıklar horreum'un iki katlı olduğu izlenimini verse de, bunlar havalandırma amaçlı yapılmış pencerelerdir.[68] İç mekânda da yapının, iki katlı olduğuna dair bir bulguya rastlanmamıştır.[69]

Tripolis

Tripolis kentinde yer alan tahıl deposu, diğer iki örneğe nazaran daha küçük boyutludur. Dikdörtgen formlu tahıl deposu, birbirine bitişik 41x4.50 ile 41.60x4.30 metre boyutlarında iki uzun bölmeden oluşmaktadır.[70] Yapı, Roma dönemine tarihlenmiş olmakla birlikte diğer iki örnekte olduğu gibi, herhangi bir kitabeye sahip olmadığı için kesin bir tarihleme yapılamamaktadır.

İki evreli olan yapının ilk evresinin güneyindeki 'Kemerli Yapı' ile çağdaş olduğu düşünülmektedir. İkinci evredeyse, M.S. IV. yüzyılda içi toprakla dolan yapının duvarları yükseltilerek çeşitli mekânların oluşturulduğu görülmektedir.[71]

Yapının ilk evresinde duvarların düzgün olmaya, kaba taşlarla kireç harç kullanılarak inşa edildiği görülmektedir. Doğu ve batı duvarları üzerinde görülen 0.19 metre genişliğindeki silmelerden yola çıkılarak, yapının üst örtüsünün tonozlu olduğu düşünülmektedir.[72] İlk evre duvarlarının korunmuş yüksekliği 4.76 metre olup, üzerinde ikinci evreye ait 1.66 metre yüksekliğinde tuğla taş ve traverten malzemeyle örülmüş düzensiz 0.80 metre genişliğinde duvarlara sahiptir.[73] Doğu bölümün, doğu duvarında havalandırma ve ışıklık için yapılmış açıklıklar vardır.

Sonuç olarak; iyi organize edilmiş birimleri sayesinde Akdeniz dünyasının ilk çok uluslu imparatorluğu haline gelen Roma, bu organizasyon gücünü kalabalık kentleri besleyebilen ulaşım ağında da göstermiştir. Gerek Ostia, gerekse de Roma'da var olan horreumlar bu ticari deniz rotalarının son noktası olarak karşımıza çıkmaktadır. İmparatorluğun dört bir yanında üretilen ve Roma'ya sevk edilen ürünlerin, üretimi kadar depolaması da önemliydi. Bu depolarda saklanan ürünler, kentin taleplerini sağladığı gibi ticaretin de gerekliliği olarak görülmekteydi. Bu yönüyle bakıldığında, Roma ve Ostia'da bulunan horreumların daha çok depolama amacıyla kullanıldıklarını söylemek mümkündür. Anadolu

68 Rickman, *Roman Granaries*, s. 138; Gülbay, *Anadolu'da İmparator*, s. 169.

69 Rickman, *Roman Granaries*, s. 138.

70 Bahadır Duman-H. Hüseyin Baysal, "Tripolis ad Maeandrum 2014 Yılı Kazı, Onarım ve Koruma Çalışmaları", *37. Kazı Sonuçları Toplantısı-1. Cilt*, Mayıs, 2016, s. 568.

71 Duman-Baysal, "Tripolis", s. 568.

72 Duman-Baysal, "Tripolis", s. 569.

73 Duman-Baysal, "Tripolis", s. 569.

örnekleri olarak karşımıza çıkan tahıl depolarının işleviyse farklı olarak değerlendirilmelidir. Patara ve Myra'da gördüğümüz her iki horreumun da, konumları ve kent nüfusu gözönünde bulundurulduğunda, kentlilere yönelik tahıl arzından ziyade deniz yoluyla sevk edilecek ürünlerin saklandığı toplama depoları olarak hizmet etmiş olmaları daha muhtemeldir. Öte yandan Tripolis granariumu ise konumu ve boyutları nedeniyle, Patara ve Myra örneklerinden ayrılmalıdır. Şehir merkezinde, agoranın yakınında inşa edilen granarium kentin tahıl talebine yönelik olarak inşa edilmiş olmalıdır.

Antik Kaynaklar

Cato, Marcus. *On Agriculture*, çev. W. D. Hooper-Harrison Boyd Ash, Cambridge, Loeb Classical Library, 1934.

Columella, Lucius Junius Moderatus. *On Agriculture*, çev. Harrison Boyd Ash, Cambridge, Loeb Classical Library, 1960.

Dio, Cassius. *Dio's Roman History III*, İng. çev. E. Cary, Cambridge, The Loeb Classical Library, 1914.

Plinius Secundus Maior, Gaius. *Naturalis Historia*, çev. Harris Rackham, Cambridge, Loeb Classical Library, 1934.

Strabon, *Antik Anadolu Coğrafyası, [Geographika: XII-XIII-XIV]*, çev. Adnan Pekman, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yay., 2000.

Varro, Marcus Terentius. *On Agriculture*, çev. W. D. Hooper, Cambridge, Loeb Classical Library, 1934.

Kaynakça

Breeze, David John. *Hadrian's Wall: A Souvenir Guide to the Roman Wall*, London, English Heritage=EH, 1997.

Curtis, Robert I. *Ancient Food Technology*, Boston: Brill, 2001.

Çevik, Nevzat. "Myra ve Limanı Andriake, Kazı Başlarken Ön Düşünceler", *Arkeoloji ve Sanat Dergisi* 134, Nisan-Mayıs, 2010, s. 53-82.

Çevik, Nevzat-Bulut, S.-Tıbıkoğlu, H.O.-Özdilek, B-Aygün, Ç.A. "Myra ve Andriake Kazıları 2009: İlk Yıl", *32. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 1. Cilt, Mayıs, 2011, s. 403-420.

Deighton, Hilary J. *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, çev. Hande Kökten Ersoy, İstanbul, Homer Kitabevi, 3. Basım, 2012.

Dobson, Brian-Breeze, David John. *The army of Hadrian's Wall*, Newcastle upon Tyne, Frank Graham, 1981.

Duman, Bahadır-Baysal, H. Hüseyin. "Tripolis ad Maeandrum 2014 Yılı Kazı, Onarım ve Koruma Çalışmaları", *37. Kazı Sonuçları Toplantısı-1. Cilt*, Mayıs, 2016, s. 563-584.

Engin, Gürkan. *Anadolu'da Roma Hâkimiyeti Direniş ve Düzen*, İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yay., 2008.

Fields, Nic-Spedaliere, Sarah Sulemsohn-Spedaliere, Donato. *Hadrian's Wall, AD 122-410*, Oxford, Osprey, 2003.

Freeman, Charles. *Mısır, Yunan ve Roma-Antik Akdeniz Uygarlıkları*, çev. Suat Kemal Angı, 1. Basım, Ankara, Dost Kitabevi, 2003.

Gülbay, Onur. *Anadolu'da İmparator Hadrianus* Dönemi İmar Faaliyetleri, İstanbul, Alim Yay., 2015.

Jones, Arnold Hugh Martin. *The Cities of the Eastern Roman Provinces*, Oxford University Press, 1937.

Lloyd, Seton. *Türkiye'nin Tarihi, Bir Gezginin Gözüyle Anadolu Uygarlıkları*, çev. Ender Varinlioğlu, 2. baskı, Ankara, Tübitak, 1997.

Rickman, F. Geoffrey. *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge, University Press, 1971.

Rickman, F. Geoffrey. *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford, Clarendon Press, 1980.

Sayar, Mustafa Hamdi. "Çukurova Eskiçağ Şehirlerinin İmar ve İskânına Roma Devletinin Katkısı", *İçel Sanat Kulübü*, sayı: 194, Ekim-Kasım, Mersin, 2012, s. 75-81.

Sherwin-White, Adrian Nicholas. “Rome, Pamphylia and Cilicia, 133-70 B.C.”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 66, 1976; s. 1-14.

Şahin, Hamdi. “Doğu Dağlık Kilikia: Polis-Khora İlişkileri Üzerine İlk Düşünceler”, *Colloquium Anatolicum*, sayı: 6, 2007, s. 115-179.

Şengül, Mehmet. “Myra’nın Limanı Andriake’de Bulunan Granarium’un Müzeleştirilmesi”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, 2011.

Trombetta, Pierre-Jean-Charniot, Jean-Noël. “Les greniers d’Hadrien à Andriake et à Patara [Turquie]”, *Bulletin Monumental*, Vol. 151.1, 1993, s. 95-109.

Ward-Perkins, John B. *Roman Architecture*, Milano, Electa Architecture, 2003.

Web Siteleri

Stanford Digital Forma Urbis Romae Project, Ocak 22, 20:33

https://formaurbis.stanford.edu [Erişim: 05.02.2019]

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Müze ve Antik Kentler, Demre Müzesi, Genel Bilgi, Ocak 22, 20:52

http://www.antalyakulturturizm.gov.tr

Sorular-Katkılar

Soru-Katkı: *Yüksek ziraat mühendisiyim. Kamu yapılarını, ayrıntısıyla anlattınız. Peki, halk o esnada ne yapıyordu?*

Dr. Fatih Hakan KAYA: Halkın ne yaptığına baktığımız zaman, iş daha da derinleşiyor. Sunumumda, villa rusticalardan bahsettim. Bunlar; toprak ağalarının evleri, onların kendi tahıl ambarları var. Şöyle düşünüyorum, her toplumun kendine has en erken örneklerinden geç örneklerine kadar, mutlaka tarımı depolamanın yöntemi var. Halk ne yapıyor? Halk hiçbir şey yapamasa da müze bahçelerinde gördüğümüz büyük pithoslar var ya -insan girebileceği kadar büyük kaplar- onları toprağa gömüp, onun içinde tahılını saklıyor. Bu kaplarda ya tohumluk olarak kullanacağını ya da ailesinin iaşesini sağlayacak kadarını toprak altında saklıyor. Toprağa gömdükten sonra -tıka basa hiç hava almayacak kadar doldurduktan sonra- ağzını yalıtıcı bir maddeyle kaplayacak ve prosesi bekleyecek. Burada bir korbondioksit salınımı oluyor, bu karbondioksit oksijenin yerini alacak ve buğdayı koruyacak. Bu, halkın kullandığı bir yöntem. Onun haricinde, küçük yerleşimlerin ortak kamusal buğdayı sakladığı ahşap mimaride küçük siloları oluyor. Herkes bir vergi veriyor, küçük yerlerine yetebilecek silolar yapıyorlar. Bizim bu anlattıklarımız hem ticari amaçlı, hem de büyük kentlere yetecek kapasitede depolama ihtiyacına yönelik yapılar, yöntemler. Bu, aynı zamanda İmparatorun insanları mutlu edebilmesinin bir yolu. Çok güzel bir şehir yaptınız, ulaşımı süper ama insan, ihtiyacı olan temel ürüne, yiyeceğe ulaşamıyorsa mutlu olmaz. İnsanlar karnı doymayacağı için ilkelleşirler.

Granariumlarla ilgili Roma'da bize kadar ulaşan iki-üç yapı var. Diğerleri yazılı kaynaklardan bize ulaşmış. Hadrian döneminde Smyrna'da, Hadrian'nın katkılarıyla bir granarium yapılmış ama nerede? Biz üç örnek biliyoruz granarium olarak, bu nedenle bir takım yapıları da tanımlamak zor.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Mezepotomya'dan başlayarak, o dönemin siyasi sistemlerine bakmamız gerekiyor. Orada, tapınak ekonomisi dediğimiz bir şey var Bütün mal, tahıl, arpa, buğday ne varsa orada toplanır, oradan halka dağıtılır. M.Ö.'den önce 3000-2000 yıllarında başlayan devletleşmeyle beraber her toplum, kendine göre bir sistem geliştiriyor. Anadolu'nun içine girecek olursak, Urartular var. Van'ın Erciş ilçesinde, Urartu'nun yazlık sarayı Ayanis kazılarında yer aldım. Orada magazinli alan dediğimiz yerde, daha kale inşa edilmeden içine yaklaşık 2-2,5 ton buğday alabilecek pithoslar yere gömülmüş. Bunlardan, onlarca var. Kale inşa edilince tahıl, arpa, buğday ne varsa buraya dolduruluyor ve buradan halka dağıtılıyor. Sistem böyle işliyor. Yaşayan halk, buradan aldığını herhalde evin bir yerinde kendisine yetecek boyutta yaptığı, pithosun içinde saklıyor. Doğu'da

ticaret yoktu, sonradan Roma ve Yunanla ticaret başladı. Hatta Pers Kralı Kserkses'in, "Agora denen bir yerde birbirlerini aldatıp ona da ticaret diyorlar" diye bir sözü vardır. Hitit'te de, Boğazköy'de Urartular benzeri bir sistem vardır. Sistem, buradan gelişmeye başlar. Daha sonra tüccarların özel depoları olacak, ticarette işin içine girerek bugünlere kadar gelecek. Bugünde benzer yapılanma var. Toprak Mahsulleri Ofisi gibi. Siloları var, Alsancak'ta ki silolar bunun örneğidir.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Eski çağlardaki yönetim anlayışında geçimlik, ekonomi ve tüketimi sağlamak önemliydi. Buradaki ticaret ya da ekonomi, kar güdüsünden ziyade ağılıklı olarak geçimliği sağlamak üzerineydi. Hükümdarı, hükümdar yapan da halkın ihtiyaçlarını karşılayabilecek bir düzenleme yapabilmesi, üretimin sürekliliğini sağlaması, o üretimin beslenmeyi sağlayabilecek şekilde saklanmasının gerçekleşmesiydi.

Soru-Katkı: *Ahmet Uhri'nin bahsettiği hububatın, ticarete konu olması olgusu hangi dinamikle ve yaklaşık hangi dönemde başlıyor?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Aslında takas ekonomisi olarak, ticaret hep vardı. Bir şeyler, hep karşılıklı olarak değiştirilirdi. Mesela İzmir'de Ulucak Höyüğü [Kemalpaşa], Bornova Yeşilova Höyüğü gibi kazılarda çıkan oksidiyenlerin [volkan camı] Yunan adalarından geldiğini biliyoruz. Onun karşılığında da, buradan onların ihtiyacı olan bir şey gönderiliyor. İçte de aynı takas işleyişi yapılıyordu. Ulucak ile Yeşilova arasında da mesela Ulucak tarım ürünü verip, Yeşilova'dan deniz ürünü alıyor gibi. Bu ticaret hep var ama bunu daha büyük çaplı düşünecek olursak, kent devletlerinin ortaya çıkmasını beklemek gerekti. Anadolu'ya bakacak olursak tahminim, Erken Tunç Çağı başları veya ortaları gibi tarihlemek mümkün. Asur ticaret kolonilerinin, M.Ö. 1900-1800'lü yıllarda Kayseri'de Kültepe'de [Kaniş-Karum] kuruluşuyla başlayan süreç bunun en hızlandığı, büyüdüğü dönem. Dolayısıyla oradan başlarsak, yanlış yapmayız.

Soru-Katkı: *Ege, Akdeniz ve Anadolu'da buğday nasıl yolculuk yapıyor?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Arkeologların kazılarda çıkan verilerine göre buğday, neolitik dönemden beri Ulucak ve Yeşilova köyünde var. Anadolu'nun iç taraflarında da aynı dönemde var. Onlar da evcil buğday. Turgutlu ve ötesine geçtiğimizde de oralarda yetiştiriyorlardı. Bunların varlığı, M.Ö. 6000'li yıllara tekabül ediyor.

İzmir, bir ticaret yani transfer noktası olduğundan iç pazardan gelen bu ürünleri dışarı gönderdik. Küçüklükten beri bize hep, "İzmir ihracat, İstanbul ithalat limanımız" diye öğrettiler. Bu limandan, bütün İç Ege'nin ürünü gidermiş. İzmir için buna benzer sistem, işte o sekiz, dokuz bin yıl önce var gibi görünüyor. Neden mi? Çünkü İç Ege gibi bir yerde üretilen -mesela Ulucak'ta üretiliyordu- bu buğday nasıl çıkacak ve bu tarafa geçecek. Çünkü deniz kıyısı, Yeşilova civarları daha sulak, hatta bataklıklardı. Yeşilova civarlarında

buğday yetiştiriliyor muydu? Bundan tam emin değiliz. Var ama pek emin değiliz, belki içeriden geliyordu. Buna karşın, belki orada takas yapıyordu. Adalardan gelen oksidiyeni, denizden sağladığı deniz kabuğu, balık, tuzlanmış balık ve daha bir çok denize özel ürünleri içeriye veriyordu, içeriden bunları alıyordu. Bu şekilde bir sistemin olduğunu söylemek olası. Çünkü Ulucak Höyüğü'nde deniz kabukları, balık kılçıkları var. Gıda üzerinden başlayan süreç, çeşitlenerek bugüne kadar geldi.

Soru-Katkı: *Granariumlar, işlevselliğini ne kadar sürdürüyor? Ölçek ekonomisinin oluştuğundan bahsettiniz, uzmanlaşan bölgelerden bahsettiniz. Mısır, buğday üretiyor ama Roma, buğday üretimini tercih etmiyor, üzüme yöneliyor. İmparatorluğun çöküşünden sonra bu granariumlar devam etti mi?*

Dr. Fatih Hakan KAYA: Metinlere baktığımızda, aslında çöken sistemin yerini ne doldurduğu tam olarak bilmiyoruz. Roma İmparatorluğu çöktü tamam ama asıl kentin çöküşü, nüfusun azalmasıyla başlıyor zaten. Roma eskisi kadar cazibe merkezi olmadığı için sadece Ostia Limanı'nın üç tane büyük granariumu var. Bunlar, imparatorluğun en parlak dönemlerinde M.Ö. II. yüzyılda yapılıyor. Roma İmparatorluğu, Doğu Roma ve Batı Roma olarak ayrıldıktan sonra Roma kentinin cazibesi azalıyor ve devreye Konstantinopolis [İstanbul] giriyor. Konstantinopolis işin içine girdiğinde, Roma nüfusunu kaybetmişti. Nüfus, bu sefer Konstantinopolis'e kaymaya başlıyor ve granariumlar terk edilmeye başlıyor. Çünkü artık ihtiyaç yok. Mesela Andriake ve Patara kentlerini zorlayan denizin dolması oluyor. Deniz doluyor, kent artık ticaret kenti olma özelliğini kaybediyor, dolayısıyla terk ediliyor. Kentler, ekonomik olarak çöküşe geçtiklerinde, dolayısıyla alım güçleri düştüğünde granariumlar işlevlerini yitirmeye başlıyor. Şunu biliyoruz; Ostia'da ki gramerlerden bir tanesi kayıkhaneye dönüşüyor çünkü liman olma özelliğini, denize yakın olma özelliğini kaybetmiyor. O kayıkhaneler, daha çok küçük atölyelerin olduğu yerlere dönüşüyor. Bambaşka bir örnek ama İzmir Agora'sı içerisindeki bazilikanın alt katlarını gezdiğinizde, küçük küçük bölmeler görürsünüz. Küçük atölyeler halinde dönüşmüş, insanlar zaman içindeki döneme göre orayı dönüşmüştür. Granariumlar da alışveriş merkezlerine dönüşüyor ama daha çok atölye biçiminde. Yani işlevi değiştirilerek, kullanılmaya devam ediliyorlar.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Kentleşmeyle beraber bağlantılı ancak siyasi ve doğa dönüşümüyle de ilgili bir konu. Göbeklitepe [Urfa] ile birlikte, yeni tarih yorumu ortaya çıktı. Maddeden, ruha giden açıklamaların yerini Göbeklitepe ile birlikte, ruh maddeyi oluşturuyor gibi açıklamalar yapıldı. Bu tartışmalara dair görüş bildirmek ister misiniz?

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Ege Üniversitesi Felsefe Bölümü kurucu hocalarından Prof. Dr. Ahmet Arslan'ın, "Bilgiyle, devlet kurulmaz. Devlet efsanelerle, söylencelerle, masallarla, kahramanlıklarla bir tür metafizik şeylerle kurulur" diye bir sözü var. İnsanoğlunun

yerleşik yaşamında bütün yaptığı benzer şey, o birlikteliği sağlamak için efsaneler yaratıyor oluşudur. En büyük efsanenin kendisi, bütün tarih boyu dinin kendisi olmuştur. Din, aslında söylenceler bütünüdür. Göbeklitepe üzerinden yapılan söylenceleri de, bu çerçeve içinde görmek gerekir.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Katılımınız için çok teşekkür ederiz.

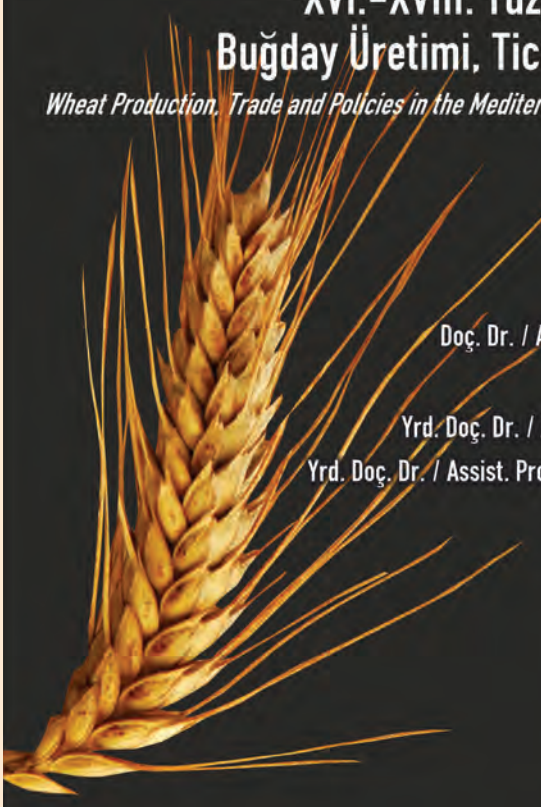


BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-II

The Journey of Grain in the Mediterranean-II

XVI.-XVIII. Yüzyıllarda Akdeniz'de Buğday Üretimi, Ticareti ve Politikaları

Wheat Production, Trade and Policies in the Mediterranean of the 16th-18th Centuries



Moderatör / *Moderator*

Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr. **Alp Yücel Kaya**

Konuşmacılar / *Speakers*

Yrd. Doç. Dr. / Assist. Prof. Dr. **M. Seven Ağır**

Yrd. Doç. Dr. / Assist. Prof. Dr. **Antonis Hadjikyriacou**

10 Haziran 2017 Cumartesi 16.00

Saturday, June 10, 2017 - 16.00 pm.

Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi

Ahmed Adnan Saygun Arts Center

Giriş Ücretsizdir

aas|sm

İzmir Akdeniz Akademisi

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

www.izmeda.org



XVI. ve XVIII. Yüzyıllar: Akdeniz İmparatorlukları ve Buğday Ticareti

M. Seven AĞIR
[Yrd. Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi Öğretim Üyesi]

Pek çok iktisat tarihçisi gibi yaptığım araştırmaların çok azını, daha geniş bir kesimle paylaşma imkanı buluyorum. Bildirim, -büyük oranda- bundan yaklaşık on yıl önce doktora çalışmalarımı yaparken başladığım, bir araştırmaya dayanıyor. Tezimde sanayi devrimi öncesi Akdeniz'in iki büyük İmparatorluğu'nda [Osmanlı ve İspanya/Habsburg İmparatorlukları] buğday ticareti ve tedarikine dair politikaların neler olduğu, bu politikaların zaman içinde nasıl dönüştüğünü karşılaştırmalı olarak incelemiştim. Bu konuyla ilgilenmemin arkasında aslında Akdeniz coğrafyasında iktisat politikasındaki dönüşümleri, karşılaştırmalı bir perspektiften incelemek arzusu vardı. Karşılaştırma yapmak istememin temel nedeni, Osmanlı tarih yazını içinde Osmanlı'ya özgü bir takım politik iktisat ilkelerinden bahsederken, bu tezi destekleyecek ya da bu farklılıkların kaynağına inecek, pek az karşılaştırmalı çalışma olmasıydı. Peki neden buğday? Şüphesiz yalnızca buğday değil, ticari ilişkilerin konusu olan birçok ürün, aynı zamanda devlet politikasının da konusu haline gelmektedir. Üretimin ve ticaretin vergiye tabii olması, iç veya dış ticaret kısıtlamaları, devletin doğrudan alım/satım yoluyla ya da aracıları denetleyerek ticarete müdahil olması, yalnız buğday için geçerli değil. Fakat buğdayın politik iktisadi açıdan, ayırt edici bir yönü var.

Avrupa tarihçilerinin, modern iktisadi büyümenin ve iktisat düşüncesinin kökenlerini aradıkları XVI. ve XVIII. yüzyıllar arasındaki dönemde buğday hem iktisat politikasının, hem de iktisat düşüncesinin merkezi konularından biri, belki de en önemlisi. Kimi XVIII. yüzyıl yazarlarının da söylediği gibi buğday, 'politik bir meta'. 'Politik meta' derken ne kastettiğimiz aslında bugün dahi kolaylıkla anlaşılabilir. Örneğin 2007/2008 yılında pek çok Asya ve Afrika bölgesinde yüksek buğday fiyatları, büyük çaplı protestolara ve kimi yerlerde hükümetin düşmesine sebep oldu. Gene kısa bir süre önce 2010/2011 yıllarında, Arap Baharı olarak bilinen halk ayaklanmalarının, hemen öncesindeki buğday fiyatı artışlarıyla ilgisiz olduğunu söylemek çok zor. Belli coğrafyalarda, nüfusun büyük kısmı için beslenmedeki merkezi yeri sebebiyle, buğday fiyatları ve miktarı bugün dahi siyasi otoritelerin birincil kaygılarından biri.

Tarihsel olarak -yani sanayi öncesi döneme baktığımızda- hemen hemen tüm Akdeniz

coğrafyası için, buğdayın bu ayırt edici yönünü gözlemek mümkündür. En azından XIX. yüzyıla kadar Avrupa ve Akdeniz nüfusunun büyük bir kısmı, gündelik kalorilerinin yaklaşık yarısını, başta buğday ve çavdar olmak üzere tahıllardan elde etmekteydi. Bir başka deyişle buğday, geniş kitleler için yaşamsal olarak önemliydi. Fakat buğdayla ilgili bundan daha fazlasını söylemek mümkün. XX. yüzyılın en büyük tarihçilerinden olan ve Akdeniz tarihine bütünsel yaklaşımıyla, küresel iktisat tarih yazınını şekillendirmiş olan Fernand Braudel'e göre, Akdeniz'in gündelik hayatı üç ürün etrafında döner: Zeytin [zeytinyağı], üzüm [şarap] ve buğday. Bu üç ürünün Akdeniz'deki varlığı, birbirinden ayrı düşünülemez. Örneğin Kuzey İtalya'nın meşhur bağları ve zeytinlikleri, Sicilya'dan gelen buğday olmadan mümkün değildir. Fakat buğday yine Braudel'in sözleriyle, diğer iki üründen farklıdır. Şöyle der Braudel: *"Üç temel mahsulden, zeytinyağı ve [bölge dışındaki ülkelere ihraç edilen] şarap her zaman başarılı olmuştur. Tek sorun buğdaydır, ama ne sorun! Ve buğday sorunu, yaşam için gerekli olan ekmek ve ekmek tüketimi meselesini de kapsamaktadır. Ekmek ne tür buğdaydan yapılacaktır? Ne renk olacaktır? Ağırlığı farklık göstermesine rağmen her yerde sabit fiyata satıldığına göre, ekmeğin ağırlığı ne kadar olacaktır? Buğday ve ekmek, Akdeniz'in ebedi derdidir; seçkinler için daimi bir meşgale kaynağı, Akdeniz'in tarihinde belirleyici figür olmuşlardır. Hasat ne kadar olacaktır? Bu, yıl boyunca diplomatlar arasındaki mektuplaşmalar dahil her mektupta sorulan en önemli sorudur."*

Buğdayın, Akdeniz'in diğer temel ürünlerinden -üzümden ve zeytinden ya da daha doğrusu şaraptan ve zeytinyağından ayrılması- temel olarak buğdayın en temel besin ihtiyaçlarından biri olmasıyla ilgiliydi. Ama buğdayın ve buğday ticaretinin, iktisadi politik önemini anlamamızı kolaylaştıracak başka bir takım özelliklerinden söz etmek mümkün. Braudel'in, buğdaya dair gözlemleri gene kendisinin de alıntıladığı XVIII. yüzyıl yazarından, Napolili Abbe Galiani'den etkilenmiş gözükmektedir. Şöyle der Galiani: *"Buğdayı, şarap ve zeytinyağı ile, yani ılık iklimlerin mahsulleriyle, kıyaslarsak: `Bunların ticareti düzenli, sabit ve istikrarlıdır. Güney bunları üretir ve Kuzeye satar [...]. Bütün Kuzey'in bu ürünlere ihtiyacı vardır ancak Kuzey bunları üretemez. Bu yüzden bu ticaret yerleşik hale gelir, kendine bir ticari kanal oyar, spekülasyonun önüne geçilir ve böylece bir rutin oluşur. Ancak konu buğday olursa bir sürekliliğin garantisi yoktur; kimse, talebin nereden geleceğini ve bu talebi kimin karşılayacağını yahut biri malları teslim ettiğinde bir başkasının geç kalıp kalmayacağını bilemez. Risk unsuru yüksektir. Bu nedenle 'mütevazi imkanların küçük tüccarları' şarap veya zeytinyağı ticaretine karlı şekilde angaje olabilir; 'gerçekten de bu iş, küçük ölçekli yürütülen ticarette daha karlıdır [...]. Ancak [büyük ölçekli] ticaret için, tüccar topluluğundan en güçlü eller ve en uzun kollar aranıp bulunmalıdır.' Sadece bu güçlü adamlar düzenli haber alırlar. Sadece onlar riski göğüsleyebilirler ve [...] bu kişiler risk oranında kar sağlayarak, 'tekelci' olurlar."*

Giriş niyetine sunduğum bu alıntıların işaret ettiği ve buğday ticaretinin tarihi üzerine yapılmış akademik çalışmaların büyük oranda desteklediği bir takım genellemeler yapmamız mümkün:

1- Buğday üretiminde özellikle Akdeniz ikliminde öne çıkan bir belirsizlik veya kırılganlık... Bunun sebebi, bu coğrafyanın önemli bir kısmında iklimsel oynamaların [hem kuraklık, hem de yüksek yağışın] buğday hasadını ciddi ölçüde etkilemesi. Buna bağlı olarak, buğday hasadında şiddetli ve öngörülemez dalgalanmalar ortaya çıkması kaçınılmaz.

2- Bu üretim dalgalanmaların, insan yapımı araçlarla büyük oranda bertaraf edilmesini sağlayabilecek ölçüde bir depolama ve saklama teknolojisinin söz konusu dönemde var olmaması... Bir başka deyişle; sınırlı ve yüksek maliyetli bir depolama teknolojisi.

3- Bu dalgalanmaların hafifletilmesini, bölgesel kıtlık olan yerlere bolluk olan yerlerden bir aktarım yapılmasını sağlayacak, ticaret ağlarının yüksek maliyetli ve riskli taşımacılık sebebiyle yetersiz olması...

4- Buğdayın, talep esnekliğinin düşük olması. Bir başka deyişle, buğdayın temel bir ihtiyaç olarak ikamesinin kısıtlı olması nedeniyle, buğday fiyatları arttığında buğdaya olan talebin pek az düşmesi. [Buğday fiyatları arttığında daha düşük kaliteli, besin değeri daha düşük olduğu düşünülen arpa, çavdar, darı gibi tahılların tüketildiğini; durum daha kötüyse ve bulunabiliyorsa kestane ve baklagillerin, buğday yerine tüketildiğini biliyoruz. Fakat buğdayın, bu ürünlerin çoğuyla aynı zamanda üretimde de ikame edilebilir olması sebebiyle, genelde bu tahılların fiyatları beraber hareket ediyor. Bir başka deyişle, buğday fiyatı artıyorsa aynı oranda olmasa da arpa fiyatı da, çavdar fiyatı da artıyor. Bu da iktisatta, 'talep esnekliği' dediğimiz şeyi düşüren bir başka faktör.

5- Bütün bu maddelerin önemli bir sonucu var. Buğdayın arzında ciddi oynamalar olabiliyor, talebiyse esnek değil. Bu ikisi bir araya geldiğinde, buğday fiyatlarında çok büyük oynamalar kaçınılmaz. Bu da buğdayın üretimini ve ticaretini kontrol eden azınlık için, muazzam spekülatif kazanç imkanları anlamına gelmekte.

Peki, Akdeniz toplumları tüm bu koşullar bağlamında, büyük şehirlerini nasıl doyurabildi? Bu şehirleri beslemenin, kaçınılmaz olan kıtlık dönemlerinin siyasi krize dönüşmesini önlemenin farklı yolları var mıydı? Buğdayın iaşesine -yani nüfusun büyük kısmının buğdaya erişiminin sağlanmasına- yönelik politik ve düşünsel çerçevede, ortak bir Akdeniz şemasından bahsetmek mümkün mü? Yoksa farklı bölgeler arasında göze çarpan ve uzun vadeli büyük ayrışmaları da açıklamamıza yardım eden farklılıklar, tespit edilebilir mi?

Bu sorulara cevap bulmak amacıyla, Akdeniz'in iki ucundaki geniş coğrafi alanlarda siyasi nüfuz sahibi bu iki devletin -Osmanlı ve Habsburg devletlerinin- özellikle başkentlerini doyurmak amacıyla ne gibi politikalar kullandıklarını inceledim.

Öncelikle bir bakışta göze çarpan benzerliklerden ve farklılıklardan bahsedelim. İstanbul, XV. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun eline geçti ve payitaht oldu. Fakat öncesinde de, bin yıldan daha uzun bir süre için Doğu Akdeniz'de hem idari ve hem ticari bir merkez konumundaydı. Madrid ise öncesinde küçük bir şehirken, XVI. yüzyılda Habsburg Hanedanı'nın İberya yarımadasını kontrol etmesiyle başkent olarak belirlendi ve büyüdü [Harita-1]. Her iki şehir de, dönemin genel nüfus artışı eğilimlerine ve idari yapılanmanın gelişmesine yönelik girişimlere bağlı olarak, XVI. yüzyıl ortasında hızlı bir büyüme gösterdi. İstanbul'un nüfusunun bu dönemde, iki yüz binin üstüne çıktığı tahmin edilirken, Madrid çok daha küçük bir kasaba olarak başlayıp, yüzyıl sonunda yüz bine yaklaşan bir nüfusa ulaştı. XVII. yüzyılın ortasındaysa İstanbul'un nüfusu, Avrupa'nın o dönem en büyük şehirleri olan Londra ve Paris'in nüfuslarına denk iken, Madrid'in nüfusuysa bir alt kategorideki, Venedik, Milan, Amsterdam gibi şehirlerin nüfusuna yakındı. Bu dönemde [yani XVI. ve XVII. yüzyılda] her iki şehirde de temel besin maddelerinin özellikle de başta buğday olmak üzere tahılların, nihai ürün olarak ekmeğin yeterli ve uygun fiyata teminini sağlamaya yönelik araçlar çeşitlendi. Ve bu araçlar, daha sık kullanılmaya başladı. Tabii bunda hem Madrid çevresinde, hem de Osmanlı coğrafyasında özellikle XVI. yüzyılın ikinci yarısında artan kuraklık ve buna bağlı kıtlık vakalarının da payı olduğunu söylemek mümkün. Peki tedarik zincirinin [yani ham tahılın, ekmeğe dönüşüp sofralara gelmesine kadar geçen bu sürecin] farklı aşamalarında kullanılan bu politika araçları nelerdi?



Harita 1: United States Military Academy [USMA] tarihsel atlaslarından. Online Kaynak: https://westpoint.edu/sites/default/files/inline-images/academics/academic_departments/history/Modern%20Warfare/europe_1580.gif [Erişim: 13.3.2019]/Avrupa, 1580.

1- Her iki durumda da, daha önce istisnai bir şekilde uygulanan ihracat yasakları kural haline geldi.

2- Her iki durumda da, bu iki şehrin ihtiyacını karşılayacak üretimi yapan coğrafi alan net olarak belirlendi ve bu alandan, bu şehirler dışındaki yerlere satış yasaklandı ya da izne tabii oldu. Bir anlamda, iç alım-satışlar üzerine sıkı denetleme getirildi.

3- Her iki durumda da, buğday/tahıl ticaretiyle uğraşan kişiler üzerindeki denetim arttı. Örneğin, söz konusu coğrafi bölgelerden alım yapmak için tüccarların bir tür ruhsat edinmesi, kendilerine başka tüccarları kefil göstermesi gerekli kılındı.

4- Her iki durumda da, halihazırda ekmek fiyatları başka büyük şehirlerde olduğu gibi İstanbul ve Madrid'de de denetleniyordu. Yani pazarda satılan malların kalite ve fiyatlarını kontrol etmeye yönelik mevcut düzenlemelerle ekmeğin fiyatı sabit kalırken, gramajının resmi olarak ne olması gerektiğine karar veriliyordu. Bu uygulamalara dair dönemin resmi belgeleri, yerel yöneticilere ürünün nihai fiyatının girdi fiyatları ve fırıncıların yapması beklenen adil bir kâr oranı hesaba katılarak belirlenmesini salık veriyordu. Osmanlı ekonomisinde narh olarak bilinen bu uygulamanın, İspanya ekonomisindeki karşılığı tasa olarak biliniyordu. Her iki durumda da ekmek fiyatlarındaki düzenlemelere ek olarak, ana girdi olan buğday ve arpa gibi ürünlerin fiyatlarına konan tavan fiyat uygulamaları vardı. Örneğin Osmanlı'da her bir alım bölgesi, belli bir miktar buğdayı [ya da tahılı] miri fiyat denilen, tamamen merkez tarafından belirlenen ve yerel koşullarla ilgisi olmayan bir fiyattan satmak zorundaydı. Bu satışlar, bir tür vergi olarak da düşünülebilirdi. Bunun yanında ihtiyaca ve alım bölgesinin hasat koşullarına bağlı olarak değişebilen, fakat yerel idarecilerin ve merkezden atanmış görevlilerin çok yükselmesine izin vermedikleri bir fiyatlandırma yöntemiyle de sık sık alım yapılıyordu. Buna, 'rayiç fiyat' deniliyordu. İspanya'da bu tür yerel alım fiyatı düzenlemeleri yerine, Kastilya'nın tüm üretim bölgeleri için belirlenmiş bir tavan fiyat uygulaması vardı. Fiyat kontrolleri, her iki coğrafyada da, ne kadar hacimde olduğunu bilemediğimiz bir karaborsa ve kaçakçılık ekonomisi yaratıyordu.

5- Her iki durumda da, devletin hayli külfetli olan depolama işinde ambar tesis ederek, ihtiyaç duyulan tahılın bir kısmını depolama yoluna gittiğini görüyoruz. Bu depolanan tahıllar, özellikle sarayın ihtiyaçları ve olası bir kıtlık durumunda acil başvurulabilecek bir kaynak olarak görülüyordu. Gene de bu ambarlarda tutulan tahılın hacmi, en azından XVIII. yüzyılın ikinci yarısında kadar, her iki şehrin de senelik ihtiyacının yalnızca küçük bir yüzdesiydi.

Şimdi farklılıklara dönelim. Bu iki şehrin iaşesi için kullanılan araçlarda ya da söylem bazında ne gibi farklılıklar görüyoruz? Bu farklılıkları belirleyen doğal koşullar, nasıl farklı? Önce, sondan başlayalım. [Harita-2] Gözümüzün önünde, ciddi bir farklılık var. İstanbul

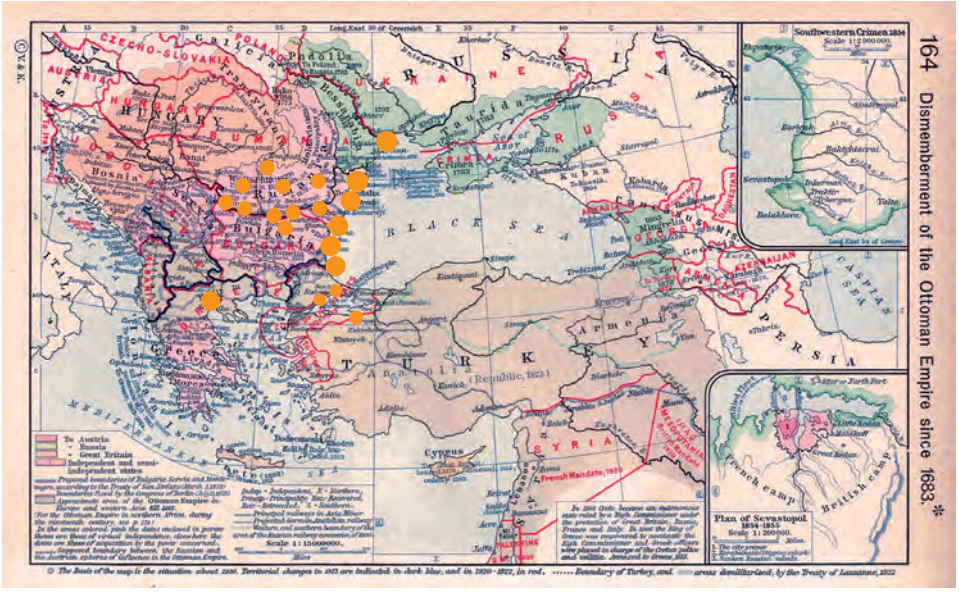
coğrafi ve jeopolitik konumu açısından, Madrid'den çok daha avantajlı bir konumda. Madrid, Kastilya platosunun tam ortasında ve onu yarımadanın geri kalanına bağlayacak gelişmiş, ulaşım amacıyla rahatlıkla kullanılabilir bir nehir ağı yok. Bu neden önemli? Sanayi öncesi toplumlarda deniz veya nehir yoluyla ulaşım ve nakliye, kara yoluna göre çok daha ucuz.



Harita 2: 'Historical Atlas,' William R. Shepherd, 1923/Avrupa, 1560.

XIX. yüzyılın başında Osmanlı topraklarında buğday taşımacılığındaki rakamlara bakarsak, kara yoluyla nakliyenin deniz yoluyla nakliyeden çok daha masraflı olduğunu görüyoruz. Üç yüz-beş yüz kilometrelik bir mesafe için alış fiyatına denk düşen, yani alış fiyatını ikiye katlayan bir nakliye ücretinden bahsetmek mümkün. Deniz yoluyla taşımacılık maliyetiyse, alım fiyatlarının yaklaşık %15-20'sine denk düşüyor. Örneğin, İstanbul'dan yaklaşık beş yüz kilometre uzak olan Selanik civarından yapılan alımın navlun bedeli, alış fiyatının yaklaşık %10'u. Üstelik İstanbul, göreli olarak daha düşük kaliteli ama ucuz tahılları da üreten geniş bir coğrafyaya Karadeniz'e bağlanan nehirler vasıtasıyla da erişme kapasitesine sahip. Dahası Karadeniz'in XVIII. yüzyılın son çeyreğine kadar, tamamen Osmanlı yönetimin kontrolünde olması sayesinde, bu bölgeden deniz yoluyla yapılması muhtemel kaçakçılığı engellemek çok kolaydı.

Bu karşılaştırma, şu anlama geliyor: İstanbul, Madrid'e kıyasla ve belki de birçok başka büyük şehre kıyasla, buğday ve benzeri tahılları üreten oldukça geniş bir coğrafyaya



Harita 3: 'Historical Atlas', William Shepherd [1911]/1683 sonrası Osmanlı İmparatorluğu'nun parçalanması.

deniz ve su yolları vasıtasıyla erişebiliyor. [Harita-3] Çok kaba bir karşılaştırma yaparsak İstanbul, XVI.-XVIII. yüzyıl arası alım yaptığı alan Madrid'inkine göre oldukça geniş. Burada hatırlatalım, Madrid çok istisnai durumlarda -örneğin XVI. yüzyılın ikinci yarısında şiddetli bir kıtlık döneminde- İmparatorluğa bağlı uzak, deniz aşırı yerlerden de -Napoli ve Sicilya'dan- alım yapabiliyor. Ama bu oldukça nadir görülen bir durum. Zaten XVII. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle de, Habsburg hanedanlığı bu bölgelerin kontrolünü kaybediyor.

İstanbul'un, XVIII. yüzyılın ikinci yarısına kadar mütemadiyen alım yaptığı yerlere yakından bakalım: Tekirdağ, İznik, bugünkü Doğu Bulgaristan, Tuna kıyıları ve özellikle Payitahta yalnız dışişlerine bağlı olan ve ucuz buğday ambarı olarak bilinen, Eflak ve Boğdan. İstanbul'un iaşesi konusunda Lütfü Güçer'in yaptığı çalışmalar bize, XVIII. yüzyılın ortasında İstanbul için yapılan buğday alımlarının %70'ten fazlasının bu bölgeden geldiğini gösteriyor. Gene Madrid'in iaşesini sağlayan bölge [Kastilya kırsalı] ile İstanbul'un iaşesini sağlayan bu bölge arasında bir başka fark daha var. O da şu: Madrid'in de üzerinde bulunduğu Kastilya [Castile] platosunda ve hemen çevresindeki kıyı şeridinde bulunan şehirler, hem nüfus açısından, hem de sahip oldukları idari yetkiler açısından Madrid'e daha yakın. Örneğin XVII. yüzyılın ortasında Endülüs'teki üç büyük şehir, Sevilya [Seville], Granada ve Valencia nüfus bakımından Madrid'in çok gerisinde değiller. İstanbul'un da yakınında Bursa, Edirne gibi yüksek nüfuslu şehirler var. Fakat İstanbul'un hububat temini sağladığı geniş coğrafya göreli olarak çok daha kırsal, İstanbul ile kaynaklar açısından rekabete girişmesi muhtemel daha az büyük şehir var. Dahası Kastilya'daki

şehirler, Orta Çağ'dan kalan bir takım ayrıcalıklara sahip, şehir konseyleri ve beledi kanunlara dayanarak, kendi çevrelerindeki kırsal alanı daha özerk şekilde kontrol etmeyi sağlayan yasal ve yargısal araçları var. Öte yandan, özellikle XVI. yüzyılın ortasından itibaren Krallık, Madrid dışındaki şehirler için bu ayrıcalıkları önemli ölçüde budadı.

İki şehrin iaşe politikalarındaki bir başka farklılık, tedarik zincirinin son halkası olan un ve ekmek üretiminin ne şekilde örgütlendiğiyle ilgilidir. İstanbul'da hububatın büyük kısmı, şehre işlenmemiş olarak yani buğday formunda getirilir ve daha yakın bölgelerden getirilen küçük bir miktarsa, un olarak satılırdı. Madrid ise iaşesinin büyük kısmını, yakın bölgelerden yapmasıyla da ilişkili olarak özellikle XVI. yüzyılda, büyük oranda buğday ya da tahıldan ziyade un ve ağırlıklı olarak ekmek tedariki yapar. Her iki durumda da bu ürünlerin, yasal satış yerleri belirlenmiştir ve başka yerlerde hububat, un ya da ekmek alım satımı yasaktır. Fakat İstanbul'da un öğüten, ekmek yapan esnafın bir tür 'lonca' olarak örgütlü, ruhsata tabii olması merkezi idare tarafından fırın ve değirmenlerin kâr oranlarını baskılama ve nihai ekmek fiyatını belirlemeyi kolaylaştırmaktaydı. Tedarik zincirinin tüm halkalarını, bu şekilde birbirine bağlandığı bir yapıda, buğday fiyatlarındaki oynamaların ekmek fiyatlarına aynı ölçüde yansıtmamak muhtemelen daha kolay olacaktır. Örneğin buğday fiyatlarının fazla arttığı bir dönemde fırınların kâr oranlarını baskılayarak, ekmek satış fiyatlarının aynı oranda artmasına mani olmak mümkündür. Tabii bu uzun vadede sürdürülebilir bir politika değildir ama kısa süreli fiyat dalgalanmalarında kullanışlı olabilir.

Gene un ve ekmek üretiminin örgütlü [ve aslında kolaylıkla denetlenebilir] esnaf tarafından yapılması, bu gruba kendi aralarında da bir takım dayanışma olanakları tanıdı. Birincisi, ekmek ve benzeri buğdaya dayalı ürünleri üreten esnaf, buğday alımında tüccarla pazarlığı kolektif olarak yapabiliyordu. Bu aynı zamanda idarecilerinde buğdayın satış fiyatlarını denetlemesini kolaylaştıran bir uygulamaydı. İkincisiyse, esnafın bu şekilde örgütlenmesi, finansal sıkışıklıkta bir birlerine destek olmalarına imkan sağlıyordu. Örneğin, İstanbul fırınlarının krediyle buğday satın alırken, birbirlerine kefil olduklarını ve hatta kimi kolektif girişimlerle yeni finansman araçları yarattıklarını görüyoruz.

Madrid'deyse en azından XVI. ve XVII. yüzyıl boyunca, bu tür bir örgütlü un ve ekmek imalat sektörü mevcut değil. Fakat zaman içinde Madrid'in yakın çeperinde değirmencilik, fırıncılık sektörü gelişmiş ve XVIII. yüzyılın ikinci yarısında artan iaşe sorunlarıyla birlikte, Madrid'e ekmek/un sağlayan esnafın benzer bir biçimde örgütlenmesi ve lisansa bağlı çalışmasına yönelik kanunlar yapılmıştır.

Bu karşılaşmayı özetlersek şunları söyleyebiliriz:

1- Madrid'de, İstanbul'a göre nüfus daha az.

2- Madrid'in alım yaptığı/yapabildiği bölgeler daha dar.

3- Madrid'in alım yaptığı coğrafi alanda, şehirlerin yargı yetkisi daha yüksek.

4- Madrid'de buğday, uzun bir süre un ya da ekmek formunda şehirde satılıyor ve bu sektörler üstünde bir denetim yok.

Öte yandan gözlediğimiz bu farklılıklar, XVIII. yüzyıl boyunca azalıyor. Bir yandan Madrid, kademeli olarak çevredeki bölgede nüfuzunu arttırıyor. Diğer şehirlerin yargı yetkileri küçülürken, Madrid'inki artıyor. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında Madrid'in iaşe sistemi, un ve ekmek üretiminin daha kolay denetimine imkan verecek şekilde organize ediliyor. Kısaca XVIII. yüzyılın ortasına geldiğimizde hem Madrid'in, hem İstanbul'un iaşesine yönelik politikalar artık kural haline gelmiş ihracat yasakları, iç ticaret üzerine başkentler lehine katı kısıtlamalar, şehrin un ve ekmek üretimi üzerinde meslek örgütlenmeleri vasıtasıyla denetim, hem buğday da hem de ekmek de sıkı fiyat kontrolünü içeriyordu.

Peki dikkat çektiğimiz bu benzerlikler, XVIII. yüzyılda da sürüyor mu? Yoksa bir ayrışma görüyor muyuz?

XVIII. yüzyılın ikinci yarısı, Avrupa'nın büyük bir kısmında buğday politikalarının nasıl olması gerektiğine dair şiddetli tartışmalarla geçti. İspanya da dahil bir çok yerde artan şehir nüfuslarının gereksinim duyduğu buğdayın, halihazırda var olan politikalarla sağlanamayacağı, daha önemlisi tarımsal üretimin artması için buğday fiyatlarının serbest bırakılması ve iç ticaret üzerindeki kısıtlamaların kaldırılmasına dair fikirler, dönemin politik iktisat metinlerinde öne çıktı. Bu fikirler, İspanya'da da popülerdi ve üstelik tamamen yabancı kaynaklı da değildi. Halihazırda XVII. yüzyılın ortalarında Kastilya'da iktisadi meselelerde yazan kimi düşünürler, benzer fikirleri dile getirmişlerdi. XVIII. yüzyılda bu fikirler, daha güçlü ve sistematik bir biçimde dile getirilmeye başlandı. Özellikle Fransa'da 'fizyokratlar' olarak bilinen düşünürlerin yazdıkları, Akdeniz'de geniş bir etki alanı olduğundan bahsedebiliriz. Fizyokratlar, buğday ticaretinin serbestleşmesini ulusal -yani aynı siyasi otorite tarafından yönetilen, farklı bölgelerin iktisaden bütünleştiği- bir piyasanın ve tarımsal üretimin artmasının bir ön koşulu olarak görüyorlardı. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında, bu fikirleri destekleyen veya karşı çıkan geniş bir 'iktisadi düşünce literatürü' ortaya çıktı.

Bütün bu tartışmalara paralel olarak, XVIII. yüzyıl Kıta Avrupa'sında uygulanan politikaları terk etmeye yönelik, eş zamanlı bir girişim görüyoruz. Fransa'da 1763'te, Avusturya, İspanya ve İtalya'da bundan yalnızca birkaç yıl sonra, İsveç'teyse bir on yıl sonra buğday ticaretini kısıtlayan düzenlemeler ve fiyat kontrolleri kaldırılıyor. Burada Kuzey Avrupa'nın zengin ülkeleri, Hollanda ve İngiltere'yi, göremiyoruz çünkü zaten bu tür, bit ticaret serbestisi bu ülkelerde halihazırda kurulmuş.

Peki, bu politikaların Osmanlı coğrafyasında, herhangi bir izdüşümü var mı? Yoksa bu

liberal eğilimler, Akdeniz coğrafyası bağlamında tarif ettiğimiz paralelliklerinde sonu anlamına mı geliyor?

Osmanlı tarih yazınının klasik eserleri; iaşeciliğin yani şehir nüfuslarının temel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik politikaların, Osmanlı politik iktisadının ana ilkelerinden biri olduğunu öne sürer. Bu genel kanıyla paralel olarak, XVIII. yüzyılda kıta Avrupa'sında görülen eğilimin, Osmanlı'da ortaya çıkmadığı da ima edilir. Fakat XVIII. yüzyılın son çeyreğinde hem politik yazında, hem de uygulamadaki değişiklikler bu yargının tam anlamıyla doğru olmadığına işaret etmektedir. Bildirimin son kısmında, Osmanlı ve İspanya'yı XVIII. yüzyılda iaşe politikalarındaki değişimleri açısından değerlendirmek istiyorum.

XVIII. yüzyılda İstanbul'un nüfusu önemli bir artış gösterirken, bir yandan da askeri ve siyasi gelişmeler nedeniyle bu nüfusu beslemek zorlaşıyordu. Özellikle 1770'lerden itibaren Balkanlardaki askeri yenilgiler, Küçük Kaynarca [1774], Eflak ve Boğdan'ın kaybedilmesi ve bütün bunların sonucu olarak Karadeniz ticaretinin ve Tuna boylarının artık tamamen Osmanlı yönetimi tarafından kontrol edilememesiyle birlikte, İstanbul en büyük avantajını kaybediyordu. 1760'larda İstanbul'a gelen buğdayın %80'i Karadeniz ve Tuna civarından ulaşılan bölgelerden gelirken, XVIII. yüzyılın son çeyreğinde başta Selanik ve çevresi olmak üzere Akdeniz limanları öne çıkıyordu.

Hem bu bölgelerden kaçakçılığın daha kolay yapılabilecek olması, hem de halihazırda sosyal ve siyasi sorunlarla boğuşan Balkan coğrafyasında tarımsal üreticilerin memnuniyetsizliği, XVIII. yüzyılın ilk yarısında uygulanan politikaların artık uygulamayacağına dair endişeleri beraberinde getiriyordu. Örneğin, Karadeniz kıyılarında devletin görevlendirdiği aracı tüccar [Kapan tüccarı] ya da memurlar tarafından yapılan öncelikli [preemptive] yani zorunlu alımların Akdeniz kıyılarından aynı kolaylıkla yapılamayacağı biliniyor ve dönemin bürokratları tarafından da dile getiriliyordu. Devletin bu alımlarda fiyat kontrolüne dair beklentisi, gene alternatif alıcıların varlığı sebebiyle Akdeniz için geçerli değildi. Bu dönemde devletin öncelikli alım politikasının tarımsal üreticiye zarar verdiği ve İstanbul'un iaşesi için üreticinin rızasına dayanan bir sistemin daha uygun olduğu, dönemin hükümdarı III. Selim'e sunulan ıslahat önerilerinin yazarları da dahil, birden çok Osmanlı bürokratı tarafından dile getirilir.

Bu fikirlerle, eş zamanlı olarak bir takım politika değişiklikleri de görürüz. Burada gene İspanya ile bir karşılaştırmaya döneyim.

İspanya'da, XVIII. yüzyılın ortasından itibaren ve Osmanlı'da XVIII. yüzyılın son on yılında buğday iaşe politikalarında ortaya çıkan benzer değişimleri şöyle özetleyebiliriz:

Her iki ülkede de bu dönemde artan iaşe sorunlarını çözmek üzere özellikle buğday ticaretini düzenlemek, ticaret yetersiz kaldığında devletin kaynaklarıyla alım yapmaktan

mesul ve kendi bütçesine sahip merkezi bürokrasinin uzantısı kurumlar kurulmuştu: İspanya'da Junta de Abastos, Osmanlı'daysa Zahire Nezareti'nin öncelikli amacı büyük şehirlerin ve özellikle başşehirlerin iaşe sorunlarını çözmektir.

Bu amaçla, doğrudan devlet adına buğday [ve tahıl] alımlarını organize eder ve bu alımların saklanabilecekleri yeni ambarlar tesis etmek gibi işlere girişirler. Zahire Nezareti'nin kuruluş amaçları arasında ayrıca tüccarların, yerel alım fiyatlarını, İstanbul'daki satış fiyatlarını denetlemek, İstanbul'da ekmeğin fiyat ve kalitesini denetlemek, fırıncıların tüccarlara ve devlet hazinesine olan borçlarının toplanmasını sağlamak, buğday kaçakçılığını önlemek gibi hedefler de vardır. Bu kapsamlı hedefler sadece kağıt üstünde kalmamış, çok sayıda ambar tesis edilmiş, buğday alımına büyük paralar harcanmıştır. Bir rakam vermek gerekirse, 1795-1800 yılları arasında Zahire Nezareti tarafından İstanbul'da satılan buğdayın senelik ortalaması, şehrin yıllık ihtiyacının hemen hemen üçte birine yakındı. Yine hatırlatalım, bu buğdayın üçte ikisi Akdeniz kıyılarından [Tekfurdağı, Karaağaç, Urfan, Selanik ve Golos iskelelerinden] satın alınıyordu.

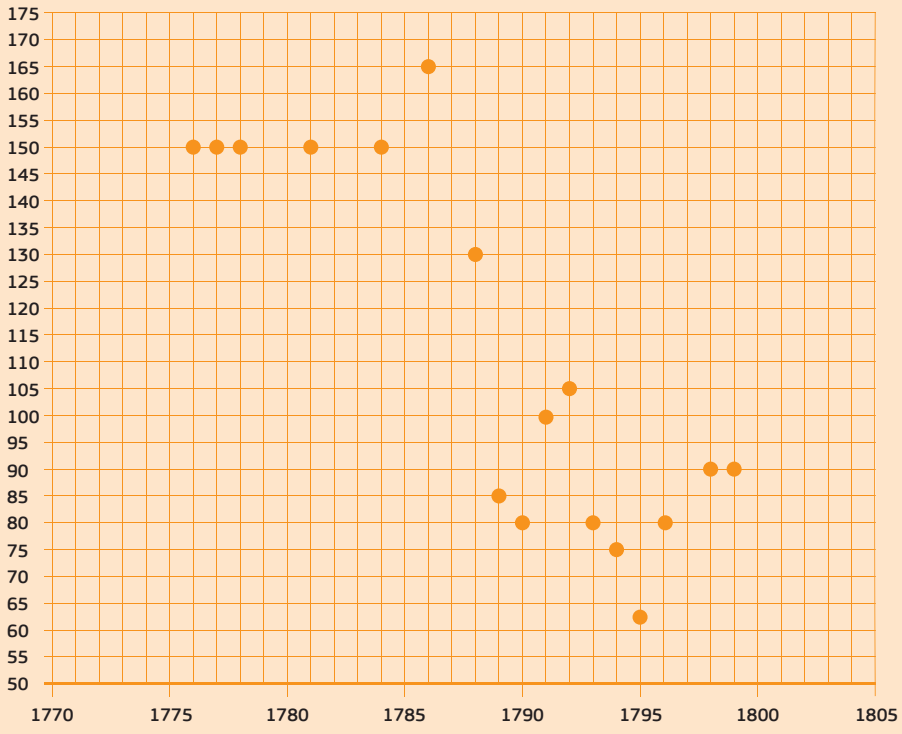
Şu halde diyebiliriz ki hem İspanya'da, hem de Osmanlı'da bu kurumların tesis edilmesiyle birlikte devlet, doğrudan buğday ticaretine girdi. Ve bir anlamda fiyatlara müdahale kapasitesini arttırdı.

Peki bu biraz önce sözünü ettiğimiz, iç ticaret üzerindeki kısıtlamaların ve tavan fiyat uygulamalarının kaldırılmasını öneren ve bu dönemde popüler olan fikirlerle çelişmiyor mu? En azından ele aldığımız bu iki örnek için, cevap hayır. Tam da merkezi kurumlar vasıtasıyla, devletin hububat ticaretine daha çok müdahil olduğu bu dönemde aynı zamanda iç ticaret kısıtlamaları ve fiyat kontrollerinde bir azalma görüyoruz. İspanya'da bu eğilimi çok net olarak görmek mümkün. İç piyasada buğday ticaretini engelleyen zorunlu alımlar 1763 yılında, buğday fiyatındaki maksimum fiyatsa 1765'te kaldırılıyor. Osmanlı'daysa ticaret serbestisine dair fikirler, ilk defa ciddi biçimde diye getiriliyor. Örneğin daha önce Avusturya'da elçi olarak görev yapmış olan ve akabinde Zahire Nezareti'nin başına getirilen Ebubekir Ratib Efendi yazılarında üreticilerden zorla, sabit bir fiyata yapılan alımların tarımı kötü etkilediğini; iaşe sorunlarını çözebilmek için devletin, Avusturya'daki gibi herhangi bir zorlama olmadan, tarımı teşvik ederek çalışması gerektiğini söylüyor.

Fakat uygulamadaki pratik zorluklar ve belki de fiyatların çok yükseleceği endişesi nedeniyle ne zorunlu alım sistemini, ne de fiyat kontrollerini tamamen kaldırmak mümkün olmuyor. Yalnızca 1790'larda buğday ticaretiyle uğraşmak için gerekli ruhsatlar, kısmen yani İstanbul'a yük taşıyan tüccar için kaldırılıyor. Gene Zahire Nezareti'nin kurulduğu yıl fiyatlarda daha önce devlet alımlarında üreticiye veya buğday sahibine herhangi bir pazarlık şansı tanımayan miri fiyat uygulaması kaldırılıyor. Alımlar daha ziyade piyasa

koşullarıyla, kısmi devlet müdahalesinin bir bileşimi diyebileceğimiz rayiç fiyat ile gerçekleştiriliyor. Buna paralel olarak, söz konusu alımlarda rol alan yerel nüfuz sahiplerinin aracılığı yerine, devletin atadığı memurlar tercih edilmeye başlanıyor.

[Grafik-1] **Ekmeğin Gramajı [Dirhem Para]**



Son olarak, Hububat Nezareti'nin önemli bir alıcı ve satıcı konumuna gelmesi, buğday alım fiyatlarındaki artışın, ekmek fiyatlarına daha az yansımasını sağlamayı, en azından kısa vadede, kolaylaştırıyor. [Grafik-1] Bu grafik bize ekmek fiyatındaki, daha doğrusu fiyatı sabit kalan ekmeğin gramajındaki değişimleri gösteriyor. XVIII. yüzyılın son çeyreğinde, ciddi bir düşüş [yani fiyat yükselişi], 1795 sonrasındaysa bir toparlanma görüyoruz. Bu Zahire Nezareti'nin başarısı olarak yorumlanabilir. Fakat ekmek fiyatlarını, ekmeğin ana girdisi olan unun fiyatlarıyla kıyasladığımızda aslında başka bir şey daha görüyoruz. Un fiyatlarının/ekmek fiyatlarına oranı bu dönemde artmış, bir başka deyişle ekmek fiyatlarının düşük tutulması, en azından kısmen, fırıncıların kâr marjlarının baskılanmasıyla gerçekleşmiş. Şüphesiz bu uzun vadede sürdürülebilir bir politika değil. Dönemin anlatıları, ekmeğin pahalanmasının ve kalitesindeki düşüşün ciddi bir iktisadi ve sosyal rahatsızlık yarattığını, ekmeğin yenilemez hale geldiğini aynı zamanda pek çok fırının

iflas ettiğini anlatıyor. Bir başka deyişle tüm bu girişimler, İstanbul'un iaşesinde önemli deneyler olsa dahi, şehirde yaşayan büyük nüfusun refahı üzerinde önemli bir etki yapmıyor. Fakat XVIII. yüzyılın son çeyreğinden itibaren İstanbul'da yaşanan iaşe sorunları, hem de buna paralel süren tartışmalar yalnızca Saray çevrelerinde değil daha geniş bir kesimde de buğdayın ve ekmeğin bir siyasi meşruiyet meselesi olarak, bir politik meta olarak öne çıkmasına sebep oluyor. Bu anlamda sözünü ettiğimiz 'yeni' politikaların uygulayıcısı ve Zahire Nezareti'nin kurucusu III. Selim'in tahttan indirilmesi, katline sebep olan isyanın lideri olan Kabakçı Mustafa'nın isyan sırasında elinde bir somun kara ekmek tutması ve bununla Osmanlı yönetimini suçlaması da tesadüf değil.

Gene de buğday iaşesine yönelik yapılan alımlarda, fiyatların eskisine kıyasla daha az baskılandığı izlenimi muhtemelen yanlış değil. Fakat bunun, en azından kısa vadede, olumlu tarımsal üretime olumlu etkisi olduğuna dair ne İspanya için, ne de Osmanlı için herhangi bir bulgu yok. Şüphesiz bu konuşma süresince bahsedemediğim toprak rejimlerinin özellikleri [üretim fazlasına kimin ve nasıl el koyduğu gibi sorular], bu politikaların tarıma nasıl etki edeceğini anlamamız açısından önemli. Bitirirken, bu genel karşılaştırmanın Osmanlı ve Akdeniz tarih yazını ne anlama geldiğine bakalım. Birincisi, klasik Osmanlı siyasi yazının bir 'Osmanlı' politika önceliği olarak tarif ettiği iaşecilik, en azından buğday konusunda ve Akdeniz coğrafyasında ortak bir tema ve muhtemelen, XIX. yüzyılın sonlarına kadar da bu böyle devam ediyor. Bu anlamda Braudel'in altını çizdiği gibi, Akdeniz'in iki yakası -bariz kültürel ve jeopolitik farklılıklara- rağmen ortak bir ritmin içinde hareket ediyor. İktisadi düşünce bağlamındaysa ortaya konan fikirler, hem geleneksel 'adil fiyat' söyleminden, hem de XVIII. yüzyılın liberal söylemlerinden besleniyor ve onları besliyor. İkincisi genel olarak, Avrupa iktisat tarihi yazını içinde birbirine ters düşen trendler olarak algılanan 'merkezileşme'yle [yani merkezi idarenin müdahale kapasitesinin artması] ticaret serbestisi [yani ticaret kısıtları ve fiyat kontrollerinin kaldırılması], en azından ele aldığımız dönem için birbirini tamamlayan politikalar olarak ortaya çıkıyor. Son olarak, ne Osmanlı ne de İspanya için, iç ticaretin daha bütünleşik bir hatta evrilmesini sağlayan doğrusal bir hattan -ticaretin giderek serbestleşmesinden- bahsetmek mümkün değil. Osmanlı için yeni kurumlar ve politikalar uygulanıyor, geri çekiliyor, yeniden uygulanıyor. XIX. yüzyıl boyunca da bu şekilde devam etmekte. İspanya'da gene ele aldığımız politikalar, 1766 yılında büyük ayaklanmalara sebep oluyor ve geri adım atılıyor. Bir başka deyişle buğdayın serüveni, Avrupa iktisat tarihinde en azından popüler bir seviyede halen hakim olan hikayeye [piyasaların devletin küçülmesiyle, büyüdüğü hikayesine] uymuyor. Ve daha önemlisi belki de tüm hikayenin, devlet-piyasa karşıtlığı ötesinde yeniden yazılması gerekliliğine işaret ediyor.

Yayınlayanın Notu: Metnin içinde Fernnad Braudel'in ve Abbe Galiani'nin 42. sayfadaki alıntıları, Dr. Mehmet Kuru tarafından Türkçeye çevrilmiştir.

Osmanlı Kıbrısı'nda Tahıl: Unutulmuş Bir Mal Üzerine Notlar [XVII. Yüzyıldan XIX. Yüzyıl Başlarına][1]

Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU
[Boğaziçi Üniversitesi Öğretim Üyesi]

1780'lerde İstanbul'da yaşayan Patrik III. Gavriel'e yazılan özel bir mektupta, mektubu yazan kimliği belirsiz Kıbrıslı yazar, mektubunu, "toprağımızın ürünü, iki küçük sandık tel şehriye ve makarna" göndereceğini bildirerek bitirir.[2] İlk bakışta bu, bir hediye için biraz mahalli değilse de oldukça garip bir seçim olarak görünür. Ancak bu gıda maddeleri, imparatorluk mutfağında kullanıldıklarından ve seçkin Osmanlı mutfağıyla ilgili yemek kitaplarında boy gösterdiklerinden dolayı lüks maddeler olarak sayılabilirdi.[3] Bu davranış, aynı zamanda, Kıbrıs'ta işlenen ve değerli ihracat maddeleri olan tahıl ürünlerinin kalitesinden duyulan gururu da göstermekteydi.[4] Altını çizmek gerekir ki, bu istisnai bir rastlantı değildi ve Kıbrıslı piskoposların, diğer patriklerle yazışmalarına bakılırsa, tel şehriye Kıbrıs'tan düzenli şekilde başka yerlere hediye olarak gönderilmekteydi.[5]

Tahıl üretimi, Osmanlı dönemi Kıbrıs tarihinin en az belgelenmiş yönlerinden biridir. Osmanlı çalışmalarında [ve ötesinde] buğdaya dolayısıyla üretimine, tedarikine ve ticaretine ilişkin tarihyazımında artan ilgiye rağmen[6] buğdayın Kıbrıs ekonomisi ve toplumundaki

---

1 Bu makale, 6-9 Eylül 2011 tarihinde İtalya'da Salerno Üniversitesi'nde düzenlenen, "Akdeniz'in Yakınlaşması: Bir Denizin Tarihinde Ticaret, Sermaye ve Ticaret Yolları" başlıklı 3. Uluslararası Akdeniz Dünyaları Konferansı'nda sunulan bir bildirinin gözden geçirilmiş bir versiyonudur. Düzenleyicilere, katılımcılara yorumları ve geri bildirimleri için teşekkür etmek isterim.

2 Nikodēmos [Mylōnas, Metropolitan of Kition], "Ανέκδοτα Ιστορικά Έγγραφα", *Kypriaka Chronika* 3 [1925]: 203.

3 Necdet Sakaoğlu, "Sources for our Ancient Culinary Culture" in *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, der. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann [Würsburg, 2003]: 48; ve Özge Samancı, "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the Second Half of the Nineteenth Century", *age.*, içinde: 166.

4 Alexander Drummond, "Drummond" *Excerpta Cypria: Materials for a History of Cyprus* içinde, der. Claude Delaval Cobham [Cambridge, 1908]: 281.

5 Nikodēmos, "Ανέκδοτα Ιστορικά Έγγραφα": 213; Theocharēs Stauridēs, der., *Patriarcheio Ierosolumōn kai Kypros: Epistoles, 1731-1884* [Lefkoşa, 2007]: 117-188, 444-447 [docs. 114-115], 473-477 [docs. 141-142], 519-520 [doc. 176], 523-524 [doc. 180], 534 [doc. 189], 539-540 [doc. 194], 557-558 [doc. 210], 284-285 [doc. 227].

6 Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East" *Studies on Ottoman Societies and Culture, 16th-18th Centuries* içinde [Aldershot, 2007]: 217-263; Suraiya Faroqhi, "Exporting Grain from the Anatolian South-West: The Power and Wealth of Tekelioğlu Mehmet Ağa and his Magnate

konumu hakkındaki bilgiler düzensiz, büyük ölçüde eskimiş ve köhne varsayımlara dayalı şekilde bulunmaktadır.[7] Yine de, günümüzde Mayıs ile Ekim ayları arasında Kıbrıs'a gelen bir ziyaretçi, özellikle de merkezdeki Mesarya [sözlük anlamıyla; dağlar arası] ovasında engin sarı bir buğday ve arpa deniziyle karşılaşır. Adanın doğu ile batı kıyıları arasında uzanan ovanın konumu, adanın iki sıradağının tam ortasında yer almış olması hasebiyle aldığı ismin hakkını vermektedir. Günümüzdeki manzara, iki yüzyıl öncesinin kırsal arazi kullanımı örneklerini tamamıyla yansıtmıyor olsa bile Osmanlı Kıbrıs'ında tahıl üretimi ve ticaretinin doğası hakkında, tarihsel merak eksikliği çarpıcıdır. Elbette Venedik ya da İngiliz dönemi Kıbrıs tarihi uzmanları, bu ürünün kendi çalıştıkları dönemlerdeki önemi ortada olduğundan, Osmanlı Kıbrıs'ının araştırılmasında buğdayın nasıl göz ardı edildiğini gördüklerinde şaşıracaklardır.

Bunun nedeni; adanın ekonomik ve toplumsal tarihçilerinin, nicel veri arayışlarında baskın bir biçimde elçilik kayıtlarına dayanmış olmalarıdır. Osmanlı İmparatorluğu'nda tahıl ihracatının yapılması çoğunlukla yasaklanmış olduğu için elçilik ve gümrük verileri yetersizdir. Resmi Osmanlı belgeleri, kaynakları da günümüz tarihçilerine belirli zorluklar çıkarmakta ve şu andaki bilgilerimizin durumu, bu dönemdeki tahıl üretiminin nicelleştirilmesine müsaade etmemektedir. Bu sorunlardan dolayı, tahılın araştırılması çok fazla ilgi çekmemiş ve buğdayla arpanın, izi sürülemez mallar olduğu izlenimini yaratmıştır.

Bu makale, Kıbrıs'taki tahılların bereketli doğasını dikkate alarak, yeni ve var olan kaynakların, tahıl üretiminin belli başlı kalıplarını tanımlamaya izin verebilecek alternatif bir kullanımını önermektedir. Bunu yaparken, Braudel'in Akdeniz üçlüsü [buğday, üzüm,

---

Household" *Provincial Elites in the Ottoman Empire* içinde, der. Antonis Anastasopoulos [Rethymno, 2005]: 295-319; Seven M. Ağır, *"From Welfare to Wealth: Ottoman and Castilian Grain Trade Policies in a Time of Change"*, Doktora Tezi [Princeton Üniversitesi, 2008]: 119 and n. 386; Kahraman Şakul, *"An Ottoman Global Moment: War of Second Coalition in the Levant"*, Doktora Tezi, [Georgetown Üniversitesi, 2009]: 229-296; Lynne Marie Thornton Şaşmazer, *"Provisioning Istanbul: Bread Production, Power, and Political Ideology in the Ottoman Empire, 1789-1809"*, Doktora Tezi [Indiana Üniversitesi, 2000]; Lynne M. Şaşmazer, "Policing Bread Price and Production in Ottoman Istanbul, 1793-1807", *Turkish Studies Association Bulletin* 24 [2000]: 21-40; Linda Schilcher, "The Grain Economy of Late Ottoman Syria and the Issue of Large-Scale Commercialization", *Landholding and Commercial Agriculture in the Middle East* içinde, der. Çağlar Keyder ve Faruk Tabak [Albany, 1991]: 173-186; Tevfik Güran, "The State Role in the Grain Supply of Istanbul: The Grain Administration, 1793-1839", *International Journal of Turkish Studies* 3 [1984-85]: 27-41; Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti [1740-1840]*, [İstanbul, 2001].

7 Örn. bkz. Thoukydidēs P. Iōannou, *Emporikes Sheseis Kyprou-Gallias Kata to 18o Aiōna* [Lefkoşa, 2002]: 268-270; Theodore Papadopoullos, *Social and Historical Data on Population [1571-1881]*, [Lefkoşa, 1965]: 187-214. Kıbrıs'ta tahıl üretimi üzerine diğer bazı genel kaynaklar için bkz. William Bevan, *Notes on Agriculture in Cyprus and its Products* [1919]; A. Payiatas and S. Papachristodoulou, *Economics of Wheat and Barley Production in Cyprus* [Nicosia, 1973]: 28-35; Demetrios Christodoulou, *The Evolution of Rural Land Use Pattern in Cyprus* [Bude, 1959]: 123-130. Osmanlı dönemi üzerine güncel bazı istisnalar Ronald C. Jennings, *Village Life in Cyprus at the Time of the Ottoman Conquest*, der. M. Akif Erdoğru ve Ali Efdal Özkul [İstanbul, 2009]: 21-44; Michael Given, "Agriculture, Settlement and Landscape in Ottoman Cyprus", *Levant* 32 [2000]: 209-230.

zeytin] kavramını irdeleyerek, aynı zamanda bu şemanın güncel tarihyazımı tarafından ileri sürülen belli olası tashihleri ve yeniden düzenlemelerini değerlendirerek, Kıbrıs'ın Akdeniz genelindeki tahıl üreticiliği ve ticaretindeki eğilimler arasındaki konumunu belirlemeye çalışacağım. Ortaya çıkan resim, tahıl arazilerinin XVII. yüzyıla gelindiğinde pamuk üreticiliği için ayrılmış olduğunu gösterse de Kıbrıs tahılı, kaçakçılığın yanı sıra Osmanlı'nın tedarik politikalarıyla, Osmanlı donanması ve ordusu için peksimet yapımı neticesinde XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ihtiyaç duyulan bir mahsul olarak yeniden ortaya çıkmıştır. Bunların yanı sıra, tahıl pazarının yerel güç sahipleri, tüccarlar ve girişimciler tarafından spekülatif manipülasyonunun ada nüfusunun geçimliği üzerinde kayda değer bir etkisi olmuştur.

Tahıl: 'Akdeniz Üçlüsü'nün Unutulmuş Parçası

Sıkça atıfta bulunulan bir cümlesinde, Fernand Braudel şöyle der: *"Her yerde [Akdeniz'de] iklimden ve tarihten doğmuş aynı daimi üçlü bulunabilir: Buğday, zeytin ve üzüm; diğer bir deyişle aynı tarımsal uygarlık, doğa üzerinde egemenlik kurmanın benzer yolları."*[8] Bu şema ne kadar ilgi çekici olsa da, Akdeniz'in farklı yerlerindeki değişken tarımsal üretim modellerinin daha incelikli bir şekilde kavranması gerekir. Örneğin, çevreye hâkim olan aynı derecede önemli bazı mahsuller, Akdeniz'in doğusundan ve batısından ithal edilebiliyordu. Diger yandan, Kolomb takasının parçası olan baklagiller, önemli protein kaynakları haline gelip etin yerini alırken, pamuk, dut ve şeker kamışı gibi doğuya mahsus mahsuller yaygınlaşmaktaydı.[9] Fernand Braudel, her ne kadar kendisi çalışmasının diğer kısımlarında bu ifadeleri sınırlandırmakta bir tereddüt göstermese de, cesur ve abartılı ifadeler kullanmayı severdi. Böylesi dönemsel ve mekânsal sınırlamaları zorunlu kılan nelerdir?

Akdeniz'in tarihsel bir mekan, [ister bileşik bir bütün, ister parçalı bir bölge ya da mikro-ekolojiler mozaiği olan bir mekan], olarak araştırılmasına yönelik son zamanlarda yeniden canlanan ilgi, havzanın belirli yerlerindeki uzun dönemli değişimi anlamak amacıyla yeni soruların formülleştirilmesi ve farklı açıklama şemalarının sınanması için bol miktarda ilham kaynağı sağladı. Braudel'in muazzam çalışması, Akdeniz genelindeki tarihsel süreçlerin araştırılmasında klasik başlangıç noktası olarak kalsa da, daha güncel katkılar, bölge tarihinin kavramsallaştırılma yollarını zenginleştirmeye çalışmışlardır. Yeni sayılabilecek bu literatür, ekoloji, çevresel ve iklimsel koşullar, küresel ticaret, finans,

8 Fernand Braudel, *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*, 1. cilt, çev. Siân Reynolds, [Londra-New York 1972]: 236.

9 Faruk Tabak, *The Waning of the Mediterranean, 1550-1870: A Geohistorical Approach*, [Baltimor, 2008]: çeşitli yerlerde.

nüfus hareketleri, fikirlerin akışı, entelektüel alışveriş ya da kültürel karşılaşmalara bakarak eleştirel bir geniş kapsamlı ve derinlikli çalışmalar kütlesi haline gelmiş, böylelikle daha özelleşmiş incelemeleri daha büyük çerçeveler içine yerleştirmeye yardım edecek karmaşık süreçlere yönelik değerli kavrayış sağlamıştır.[10]

Ek olarak, Osmanlı çalışmaları tarihyazımındaki son otuz yılda karşımıza çıkan sıçramalar, bu değişimlerin kurucu bir unsuru ve yansıması olmuştur. Osmanlı tarihyazımının Akdeniz çalışmalarının kıyısında, köşesinde kaldığı ve Akdeniz tarihinde Osmanlı İmparatorluğu'nun yerini, yalnızca bir avuç tarihçinin araştırdığı günler artık geride kaldı.[11] Osmanlı çalışmalarının yaygınlaşmasının yegane sonuçları Osmanlı tarihçilerinin Akdeniz genelindeki yaklaşımları kendi uzmanlıkları, bilgileri aracılığıyla kullanmaları ve bu yaklaşımlara katkıda bulunma hususunda etkin roller oynamalarıyla sınırlı kalmamış, aynı zamanda daha önceden geçilemez varsayılan disipliner ve alansal sınırları aşarak, kendilerini bütünüyle Akdeniz uzmanları olarak kabul ettirmeleri olmuştur.[12]

Osmanlı Kıbrısı'nda tahıl üreticiliği ve ticaretinin önemi hakkındaki araştırmamıza, bu yeni bilgiler bağlamında başlayabiliriz. Braudel'in tasarımına yapılan ekleri ve bu tasarım üzerinden yapılan yeni düzenlemeleri de göz önünde bulundurarak, Akdeniz mahsullerini ve bu mahsullerin bölge ekonomileriyle bölge toplumları üzerindeki etkisi üzerine

10 Örn. bkz., Peregrine Horden ve Nicholas Purcell, *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*, [Oxford, 2000]; David Abulafia, *The Great Sea: A Human History of the Mediterranean*, [Oxford, 2011]; aynı yazar, der. *The Mediterranean in History*, [Londra, 2003]; Nicholas Purcell, "The Boundless Sea of Unlikeness? On Defining the Mediterranean", *Mediterranean Historical Review* 18 [2003]: 9-29; Tabak, Waning; Adnan Husain ve K. E. Fleming, der. *A Faithful Sea: The Religious Cultures of the Mediterranean 1200-1700*, [Oxford, 2007]; Gabriel Piterberg, Teofilo F. Ruiz, ve Geoffrey Symcox, der. *Braudel Revisited: The Mediterranean World, 1600-1800*, [Toronto, 2010].

11 Ömer Lütfi Barkan, Review of Fernard Braudel, "Philippe II. Devrinde Akdeniz ve Akdeniz Memleketleri", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, [1951]: 192-194; Halil Inalcık, "Impact of the Annales School on Ottoman Studies and New Findings", *Review 1* [1978]: 69-96; Andrew C. Hess, *The Forgotten Frontier: A History of the Sixteenth-Century Ibero-African Frontier*, [Chicago-Londres, 1978].

12 Molly Greene, "Ottoman History and the Mediterranean", *Turkish Studies Association Bulletin* 24, [2000]: 75-85; aynı yazar, "Beyond the Northern Invasion: The Mediterranean in the Seventeenth Century", *Past and Present* 174, [2002]: 42-71; aynı yazar, *Catholic Pirates and Greek Merchants: A Maritime History of the Mediterranean*, [Princeton, 2010]; Palmira Brummett, *Ottoman Seapower and Levantine Diplomacy in the Age of Discovery*, [Albany, 1994]; eadem, "Visions of the Mediterranean: A Classification", *Journal of Medieval and Early Modern Studies* 37, [2007]: 9-55; Colin Heywood, "Fernand Braudel and the Ottomans: The Emergence of an Involvement [1928-1950]", *Mediterranean Historical Review* 23 [2008]: 165-184; Biray Kolluoğlu ve Meltem Toksöz, der. *Cities of the Mediterranean: From the Ottomans to the Present Day*, [Londra-New York, 2010]; ayrıca bkz. *Mediterranean Historical Review* 24 [2009], 19 [2004] ve *Review* 16 [1993] özel sayıları; Nelly Hanna, der. Money, Land and Trade: *An Economic History of the Muslim Mediterranean*, [Londra-New York, 2002]; Kate Fleet, der. *The Ottomans and the Sea. Special Issue of Oriente Moderno* 20 [2001]; Evangelia Balta, "The Insular World of the Aegean [15th to 19th Century]", *The Mediterranean World: The Idea, the Past and the Present* içinde, der. Kudret Emiroğlu vd. [İstanbul, 2006]: 97-106; Christina Agriantōnē, "Μεσογειακά Αγροτικά Προϊόντα: Η Ελιά, η Μουριά και το Αμπέλι την Ώρα της Βιομηχανίας", *Ta Istorika* 5 [1988]: 68-84.

Braudel'in vardığı sonuçları nasıl değerlendirebilir veya bu çıkarımları nasıl sınırlandırabiliriz? Braudel'in buğday, üzüm ve zeytin üçlüsü, Kıbrıs'ta da bulunmaktaydı ve adanın ekonomik hayatında önemli bir konuma sahipti. Osmanlı döneminde, tahıllarla birlikte pamuk ve ipek; diğer mahsuller ve üretim faaliyetlerine nazaran tercih edilerek adaya hâkim olmuştu. Misal, ihracatı bir mahsulün öneminin ve kalitesinin göstergesi olarak alırsak, o vakit zeytin oynaması beklenen rolü oynamıyordu.[13] Zeytin, her ne kadar yerli nüfusun geçimliği için önemli ve aynı zamanda Kıbrıs diyetinde temel bir gıda olsa da köylülerin hayatı, hiçbir zaman diğer Akdeniz mekânlarında olduğu gibi zeytin etrafında dönmüyordu. Şarap, ihraç ürünleri arasında önemli bir yere sahipti ve kimi dönemlerde en çok kazanç getiren ürün olarak hâkim bir konuma bile sahip olmaktaydı.[14] Üzüm ürünlerinin dönemsel önemine karşın, pamuk ve ipek, anlaşmazlıklarda, spekülatif faaliyetlerde, ticaret ağlarında ve miras kayıtlarında kendine her daim yer bulabilmekteydi. Bağcılığın, adanın şarap üreten tepelik ve dağlık bölgelerinde yoğunlaştığı gerçeği göz önünde bulundurulursa, üzümün ada ekonomisi ve toplumu üzerindeki sınırlı etkisini anlamlandırmak mümkün olacaktır. Elimizdeki mevcut tek nicel veri kaynağı olan, 1572 yılında, fetih sonrası düzenlenmiş mufassal vergi defterini incelersek, bu durum çok açık şekilde ortaya çıkacaktır. Üzüm üretiminin dağılımının coğrafi bilgi sistemleri [GIS] kullanılarak yapılan mekânsal analizi de bu hipotezi doğrulamaktadır. 1881 yılında tamamlanan Kitchener'in trigonometrik tahririn dijitalleştirilmiş sonuçlarında bağların kapladığı alanları incelersek bu durumun aynen geçerli olduğunu görülür. [bkz. Harita 1 ve 2]

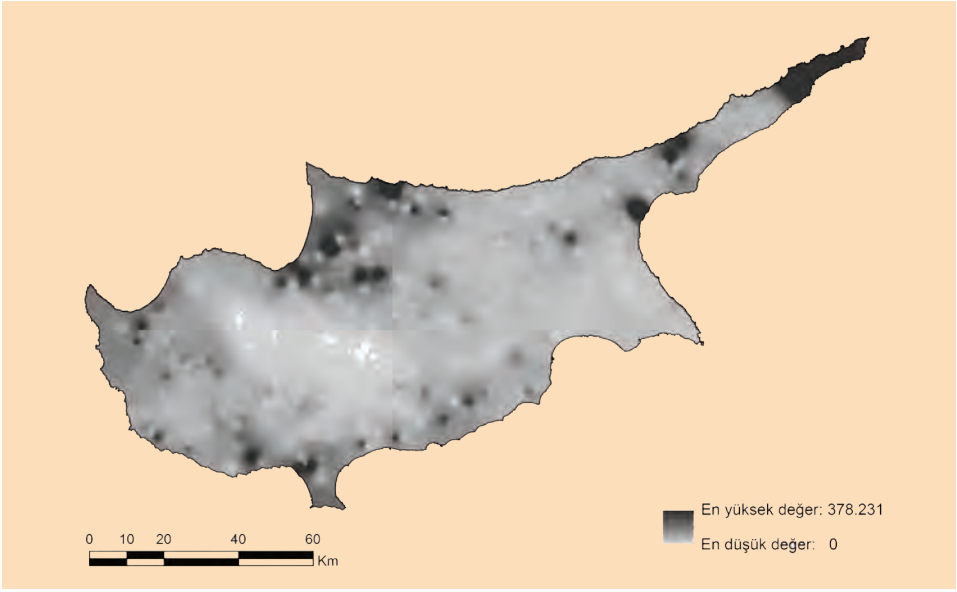
Girit'te geçim için daha önemli olan mahsullere, yani hububata tercih edilen ve üretimde ön planda olan şarap ve zeytin, Kıbrıs'ta böyle bir konuma sahip değildi. Bu seçim esas olarak, Girit'in tedarik ihtiyaçlarından ödün verildiği anlamına gelmekteydi. Osmanlı fethinin hemen sonrasında buğday üretiminin artış gösterdiği kısa bir dönem dışında, Venedikliler zamanında asma ağaçları ve Osmanlı döneminde zeytin ağaçları, önceki dönemlerde tahıl üretilen tarlaları kaplıyor, yetkilileri tahıl ithal etmeye zorluyordu.[15]

---

13 Jennings, *Village Life*: 64.

14 Erica Ianiro, "Notes on Venetian Commerce on Cyprus in the 18th Century", *Ottoman Cyprus* içinde, der. Michael, Kappler, ve Gavriel: 192-194; Iōannou, *Emporikes Sheseis*: 270; Drummond, "Drummond": 281; A. Panaretos, "Το Αμπελοφύτευμα στην Πάφον", *Kypriaka Chronika* 1 [1923]: 139-142.

15 Molly Greene, *A Shared World: Christians and Muslims in the Early Modern Mediterranean*, [Princeton, 2000]: 114-140; Yiolanda Triantafyllidou-Baladié, *To Emporio kai ē Oikonomia tēs Krētēs apo tis Arches tēs Othōmanikēs Kyriarchias eōs to Telos tou 18ou Aiōna [1669-1795],* [Irakleion, 1988]: 133-205. İkinci yazar Greene tarafından Venediklilerin, Osmanlı döneminde ön plana çıkan daha 'geri kalmış' zeytinin aksine, daha 'sofistike' ve işlemesi daha zor bir mahsul olan üzümün üretimini teşvik ettiği bir işbölümü ima ettiği gerekçesiyle eleştirilmiştir. Greene, zeytin üretiminin, geç XVI. yüzyıldan başlayarak gelişmekte olduğunu, öte yandan şarap ve kuru üzüm üretiminin Osmanlı dönemi boyunca oldukça önemli olduğunu vurgular. Greene, *A Shared World*, 118-119.



Harita 1: Kıbrıs jeolojik araştırmalar bölümünün sağladığı konum verilerine [Geodata] göre düzenlenmiş olan ödenmesi zorunlu üzüm vergisinin mekânsal dağılımı.

Kaynak: *Kıbrıs Tahrir Defterleri: Mufassal, İcmal ve Derdest.*, **Tıpkıbasım, Ankara: T.C. Çevre ve Şehirlik Bakanlığı, Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü, Arşiv Dairesi Başkanlığı, 2013, pp. 36-390.**



Harita 2: Kıbrıs'ın 1881 tarihli Kithchener haritasına göre üzüm bağlarının kapladığı alanlar. Haritanın dijitalleştirilmiş haline ilgili linkten ulaşılabilir. https://geoprojects.hua.gr/kitchener/ [Erişim 21.02.2019]

Bu mahsullerin bulunduğu bir diğer benzer Akdeniz mekânı, Filistin'di. Söz konusu Nablus Dağı olunca, tarımsal üretim fazlasına XVIII. yüzyılda pamuk, XIX. yüzyılda zeytinyağı hakimdi. Özellikle zeytinyağı, "tam anlamıyla sıvı sermayeydi ve çoğu zaman para yerine

geçerdi." Buğday ya yerelde ya da Suriye'nin tahıl zengini bölgeleri aracılığıyla bulunabilirken, asma ağaçları da bölgede mevcuttu.[16]

Kıbrıs'taki zeytinyağı üretimi; ne doğu, ne de batı alanında bulunan komşularının niceliksel ve niteliksel seviyelerine ulaşacak kadar büyük olmadığından, hiçbir zaman Filistin'deki ve Girit'teki merkezi konumuna ulaşamadı. İngiliz sömürge hükümetinin, tarım yöneticisi William Bevan'a göre, Kıbrıs'ta mahsulün üretim ve toplama yöntemleri sorunluydu ve bu zeytinyağı üretiminin verimliliğini ve kalitesini etkiliyordu. Dahası, XX. yüzyılın başındaki üretim, yerel talep için yetersizdi.[17] Bu durum, zeytinyağının Kıbrıs'ın ihracat malları listesinde kendisine nadiren yer bulabildiği ve sabun üretiminin de, Girit ya da Filistin'de olduğu gibi, Kıbrıs ekonomisinin hiçbir zaman karakteristik bir özelliği olmadığı göz önüne alındığında şaşırtıcı değildir.

Kıbrıs'ın komşularıyla yapılan bu karşılaştırmalardan ortaya çıkan model, Braudel'in Akdeniz üçlüsü söz konusu olduğunda [zeytin, üzüm, buğday], bu toprakların her birinin üç mahsulden ikisine odaklandığını, üçüncüsününse önemsiz diyemesek de görece az önemli bir rol tuttuğunu gösterir. Kıbrıs; buğday, üzüm ve zeytin üçlüsünden daha çok ilk ikisine dayanırken, pamuk ve ipek de tarımsal üretimin merkezinde bulunmaktaydı. Girit, tahıl üretiminde fazla vermek yerine zeytinyağı ve şarabın getirdiği dış ticaretin finansal faydalarından yana bir tercihte bulunmuştu. Filistin ise, bölgede bağcılığın bulunmasına ve pamuğun başlıca ürünlerden biri olmasına rağmen, zeytin ve buğdaya odaklanmıştı.

Daha önce de belirtildiği gibi, Osmanlı Kıbrıs'ının tarihinin yazımında, tahıllar sistemik olarak göz ardı edilmiş ve görmezden gelinmiştir. Bir istisna olarak, tahıl üretimine ve onun ada ekonomisindeki önemine dikkat çeken az sayıdaki araştırmacıdan birisi de Ronald Jennings'tir.[18] Ekonomi tarihi alanında üretilen bilimsel eserler, öncelikli olarak elçilik kaynaklarına dayalı olup, ticaret istatistiklerini kullanır. Tahıl ticareti özellikle de XVIII. yüzyılda yasaklanmış olduğundan, yıllık üretim ya da ihracattaki dalgalanmalar ve eğilimler hakkında bize bir fikir verebilecek olan niceliksel veri eksikliği yüzünden, tahıllar görünmez kılınmıştır. İşte bu yüzden bu mütevazı ürün, Osmanlı dönemi Kıbrıs tarihyazımının kıyısına köşesine itilmiştir. Onun yerine, şeker, pamuk, ipek, şarap gibi daha yüksek profilli ürünler tüm ilgiyi üzerlerinde toplamışlardır. Yine de, insan nüfusunu besleyen temel gıda maddesi tahıldı. Tahıl en çok talep edilen ürün değilse de, yerel ve bölgesel diyette ekmeğin yeri düşünüldüğünde, talep sıralamasında kendine üst sıralarda

16 Doumani, *Rediscovering Palestine*, 27-33, 95-181.

17 Bevan, *Notes on Agriculture*, 71-74.

18 Jennings, *Village Life*: 21-44; Given, "Agriculture, Settlement, and Landscape": 209-230; Bevan, *Notes on Agriculture*: 28-35; Christodoulou, *Evolution of Rural Land Use*: 123-130; bkz. Papadopoullos, *Social and Historical Data*: 187-214 içindeki bazı veriler.

yer bulmaktaydı. "Korsanların lüks mal taşıyan gemilerden daha çok hububat sevkiyatlarını hedef alması" şaşırtıcı değildir.[19] Niceliksel veri eksikliğine rağmen, bu temel gıda maddelerinin sadece geçimlik için değil ayrıca ticaret için de öneminin anlaşılabilmesinin çeşitli yolları mevcuttur.

Tahıl üretiminin ve Kıbrıs'taki konumunun araştırılması için başlangıç noktası, seyyahların anlatıları ve onların tarımsal ve çevresel görünüm üzerine yaptıkları betimlemeleridir. Böylesi vakalar o derece boldur ki tahıl üretiminden, bu üretimin nasıl bereketli olduğundan ya da üretilen mahsulün ve de ekmeğin kalitesinden bahsetmeyen bir seyyah çok nadir bulunur.[20] Bununla beraber, böylesi betimlemeler herhangi bir seyyah tarafından ziyaret edilen bir bölgede üretilen başlıca mahsullerin bir listesinden çok da fazla bir şey sunmaz ve tahıl genelde altlarda sıralanır. Bu yüzden, bu türden elde edilen bilgi, manzaraların detaylı betimlemelerinden süzülmek ya da ekonomi ile ticaret hakkındaki oldukça genel yorumlarda parçalı olarak bulunmak durumundadır. Bu anlamda, *"Kıbrıs'ta, yerlilerinin ihtiyacının ötesinde tahıl üretilmektedir ve böylece her yıl birkaç kargo tahıl ihraç etme imkanı bulunmakta [...] bu ürün Avrupa'ya yollanmaktadır. Biz İtalya'da bu ürün hakkında daha iyi bilgilenmiş olsaydık, iyi olurdu"*[21] şeklinde bağlantı kuran Mariti, tipik bir örnektir. Benzer şekilde, Turner *"kendi nüfusuna arz ettikten sonra, [Kıbrıs] altmış ya da yetmiş gemi doldurmaya yetecek kadar mısır [hububat] temin edebilir"*[22] şeklinde bir gözlem yapar. İzlenimlere dayalı olsa ve kesin bir sayısallaştırmaya imkân vermese de, seyyahların bu anlatıları hububatın, adanın görünümünde ve ihracatında önemli bir yer tuttuğunu göstermek adına işimize yaramaktadır.

---

19 Brummett, *Ottoman Seapower*: 125-126, 135. Osmanlı kadırgalarının Kıbrıs yakınlarında tedarik gemilerini tehdit eden korsanlara karşı gönderildiği bir vakayı Başbakanlık Osmanlı Arşivi, C.BH. 7987, Şa'bān 1171/ Nisan-Mayıs 1758 içinde görebilirsiniz. [Aksi belirtilmediği takdirde, tüm arşiv atıfları Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nedir.]

20 Henry A. S. Dearborn, *A Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2. cilt [Boston, 1819]: 319; J. Lewis Farley, Egypt, Cyprus, and Asiatic Turkey [Londra, 1878]: 157-158; Giovanni Mariti, *Travels in the Island of Cyprus. With Contemporary Accounts of the Sieges of Nicosia and Famagusta*, Claude Delaval Cobham, der. ve çev. İkinci Baskı [Cambridge, 1909]: 36, 38, 50, 61, 80, 86-87, 120-121. Ayrıca bkz. Cobham, der. *Excerpta Cypria* içinde: Tommaso Porcacchi, "Porchacchi": 166; Fynes Moryson, "Moryson": 185; Ioannes Cotovicus, "Cotovicus": 199; Cornelis Van Buyn, "Van Buyn": 242-243; John Heyman, "Heyman": 247; Constantius, "Constantius": 315; J. Sibthorp, "Sibthorp": 326, 329, 332; Michael De Vezin, "De Vezin": 371-373; Edward D. Clarke, "Clarke": 380; Ali Bey, "Ali Bey": 396; John M. Kinnier, "Kinnier": 414, 417; Henry Light, "Light": 421; William Turner, "Turner": 425-426, 430, 436, 438, 445; Charles Colville Frankland, "Frankland": 457. Diğer bir gözlemci Kıbrıs tahılını Suriye'de üretilenin yanı sıra üçüncü derece olarak değerlendirmişti. Bu değerlendirmeye göre, en iyisi Tuna ve Kırım tahılıydı; onları Makedonya, Teselya ve Peloponez tahılı takip ederken Mısır tahılı dördüncü sınıftı. Guillaume Antoine Olivier, *Travels in the Ottoman Empire, Egypt, and Persia*, [Londra, 1801]: 234-235.

21 Mariti, *Travels*: 119, 121.

22 Turner, "Turner", *Excerpta Cypria* içinde, Cobham, der. 431

Venedik'teki Bir Tahıl Ambarından Bölgesel Tedarikçiye

Ada tarihinin daha erken dönemleri incelenerek, Osmanlı Kıbrısı'nı daha iyi anlamak mümkündür. Kıbrıs, antik çağlarda sadece bakırıyla değil, aynı zamanda bir tahıl ambarı olarak da tanınmıştı.[23] Osmanlı idaresinden hemen önceki dönemde, Venedikliler zamanında, buğday ve arpa Kıbrıs'ta hâkim ürün konumunda değilse de başlıca mahsullerdendi. Venedik'teki karar vericiler, çoğu zaman dışarıdan temin etmek zorunda kaldıkları tahıl kaynakları için sürekli endişe duymaktaydılar. Tahıl zengini Kıbrıs, önde gelen bir tedarikçiydi ve bu değerlendirme tarım politikasının bir parçasıydı. Pamuk gibi ticari malların gelişmesinin, buğday üretimini olumsuz etkilemediğinden emin olmak gerekiyordu.[24] Yayınlanan belgeler, Venedik'e gönderilmesi gereken tahılın hacmi [bir keresinde 6.400 metrik ton] yahut Venedik donanmasına peksimet tedariki hakkında önemli bilgiler sağlar ve kimi zaman da Venedik'in, Kıbrıs tahılı arayışındaki ısrarını açıkça gösterir.[25] Bunun yanında, Venedik'in tahıl ithalatının tek amacı, kendi halkının ihtiyacını tedarik etmek değildi. Venedik, kuzey-batı İtalya'nın tamamında buğday dağıtımının merkezi olduğu için, bölgesel ihtiyacın karşılanması ve tahıl ticaretinden edilen kazançlar Venedik'in hububat talebini arttırmaktaydı.[26]

Osmanlı yönetimi sırasında, buğday yetiştiriciliğinin adanın pek çok yerinde gerçekleştiği aşikardır. [bkz. Harita 3] 1572 tarihli mufassal defterin mekansal analizine göre köylerin %86'sı buğday, %85'i arpa üretmektedir. Bunlar en yaygın olarak üretilen tarımsal ürünlerdir. Aynı oran, pamuk ve şarap için sadece %30'dur. Lütfi Güçer, hububat için karadan nakliye maliyetlerinin XVI. yüzyıl süresince, %125 oranında arttığını hesaplamıştır; ki bu durum, denize rahat erişimi olan hububat açısından zengin bölgelerin, örneğin büyük adaların, lehine olan bir gelişmeydi.

Mevcut birincil kaynaklar, bize hububat hakkında ne söyler? Osmanlı arşivlerinde, imparatorluk ordusuna ya da ihtiyacı olan diğer vilayetlere tahıl, peksimet ya da un sevkiyatıyla ilgili bol miktarda buyruk mevcuttur.[27] Son olarak, Kıbrıs'ta tahıl üretimine ilişkin en

---

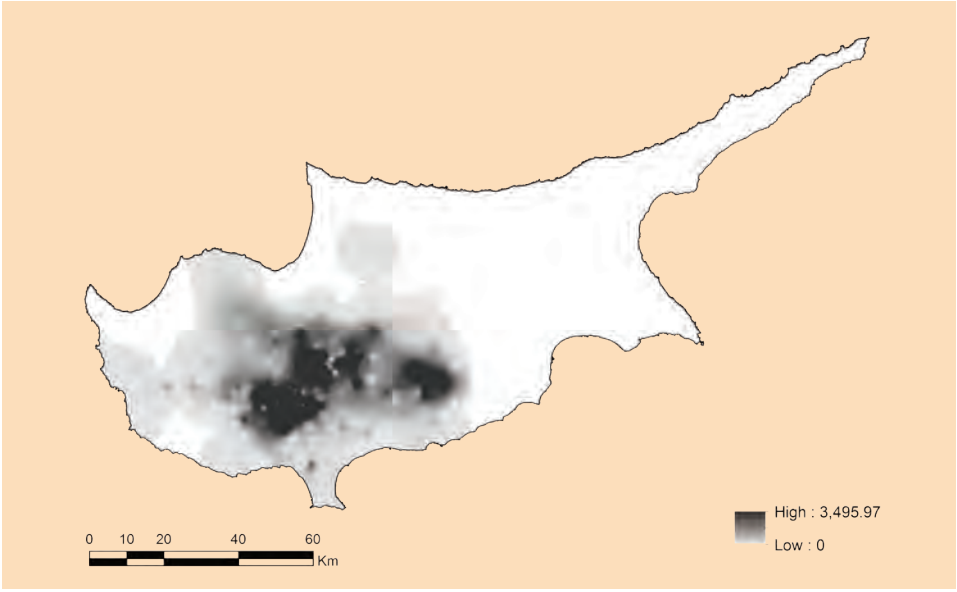
23 Abulafia, *The Great Sea*, 70.

24 Frederick Lane, *Venice: A Maritime Republic*, [Baltimore, 1973]: 305-307; Benjamin Arbel, "Cyprus on the Eve of the Ottoman Conquest", *Ottoman Cyprus: A Collection of Studies on History and Culture* içinde, der. Michalis N. Michael, Matthias Kappler ve Eftihios Gavriel, [Wiesbaden, 2009]: 45-46; Brummett, *Ottoman Seapower*: 242-243 n. 58; Tabak, *Waning*: 50; Kate Fleet, *European and Islamic Trade*: 64-67.

25 Aikaterinē Ch. Aristeidou. der. *Anekdota Eggrafa tēs Kypriakēs Istorias apo to Archeio tēs Venetias, 4. cilt: 1530-1540*, [Lefkoşa, 2003]: 31-33, 72-74, 93-95, 105-107, 113-114.

26 Lane, *Venice*: 59.

27 Bu buyruklardan bazıları için bkz. C.AS. 13727, 27 Rebīʿülāḫir 1208/2 Aralık 1793; C.AS. 38775, 14 Şevvāl 1187/29 Aralık 1773; C.AS. 42357, 11 Cemāẕiyelevvel 1197/14 Nisan 1783; C.AS. 46084, 13 Ẕīlḳaʿde 1214/8 Nisan 1800; C.AS. 47574, 11 Receb 1214/9 Aralık 1799; C.BH. 5053, 9 Cemāẕiyelevvel 1205/14 Ocak



Harita 3: Buğday üretiminin mekansal dağılımı. Kaynak: *Kıbrıs Tahrir Defterleri,* pp. 36-390.

somut bilgi kırıntısını bize, o dönemde yaşamış ve bu konularda son derece bilgili, yerel bir tarihçi olan Kyprianos sağlar. Kyprianos, adanın genellikle yıllık geçimlik ihtiyacının, iki katından daha fazla hububat ürettiğini belirtir.[28] Diğer bir deyişle, üretimin kabaca yarısını ada dışına aktarmak mümkündü.[29] Son olarak, 1849 tarihli bir haritada Mesarya Ovası şu yorumla işaretlenmiştir: "Fazla buğday." [bkz. Harita 4 ve 5][30]

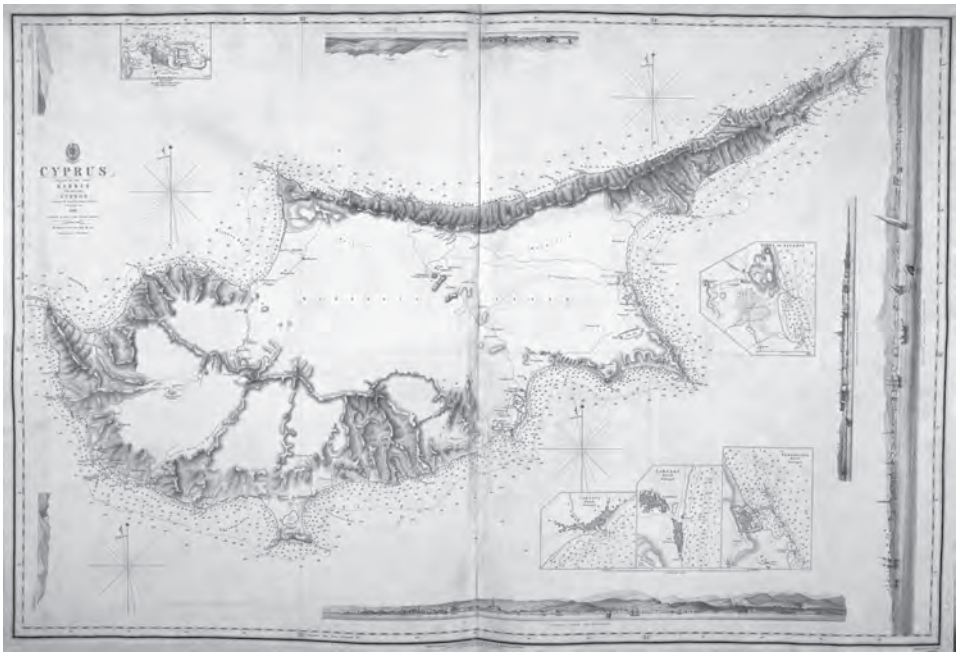
Osmanlı İmparatorluğu'nun parçası haline geldikten sonra Kıbrıs, Venedik'in tahıl ambarı konumundan, en iyi ihtimalle komşu vilayetlerin bölgesel tedarikçisine dönüşmüştü. Esas olarak, kronik bir tedarik sorunu olan bir efendiden, genelde Akdeniz'deki diğer bölgelerin

1791; C.BH. 6298, 19 Rebīʿülāḫir 1206/16 Aralık 1791; C.BH. 9206, 15 Şaʿbān 1183/14 Aralık 1769; C.BH. 10754, 23 Ṣafer 1192/23 Mart 1778; C.BH. 12562, 19 Cemāẕiyelevvel 1184/10 Eylül 1770; C.İKTS. 536, Şevvāl 1232/Ağustos-Eylül 1817; C.İKTS. 1506, ca. 1214/1799-1800; C.İKTS. 1801, Şevvāl 1173/Mayıs-Haziran 1760; C.ML. 56, 22 Şaʿbān 1233/27 Haziran 1818; C.ML. 4354, 7 Ramażān 1222/8 Kasım 1807; C.ML. 6395, 13 Cemāẕiyelevvel 1241/24 Aralık 1825; C.ML. 12864, 21 Rebīʿülāḫir 1204/8 Ocak 1790; C.ML. 31698, 27 Ṣafer 1183/2 Temmuz 1769; HAT 3301, 11 Şevvāl 1217/4 Şubat 1803; HAT 14824, ca. 1215/1800-1801; HAT 14887, ca. 1214/1799-1800; HAT 15583, ca. 1214/1799-1800; HAT 30317, ca. 1238/1822-1823.

28 Archimandritēs Kyprianos, *Istoria Chronologikē tēs Nēsou Kyprou. Ekdosis Palligennēsias*, 1788 baskısının yeniden basımı. [Lefkoşa, 1971]: 363.

29 Çeşitli türden doğal afetlerden dolayı [çekirgeler, kuraklık, vb.] kimi zaman yerel üretim yetersiz kalıyordu ve diğer Osmanlı topraklarından erzak ithal edilmesi gerekiyordu. HAT 30294; Ali Efdal Özkul, *Kıbrıs'ın Sosyo-Ekonomik Tarihi 1726-1750*, [İstanbul, 2005]: 122.

30 Britanya Kütüphanesi, Maps SE 5 [2074], "Cyprus called by the Turks Kibris, the antient Kupros, surveyed by Captain Thomas Graves H.M.S. Volage 1849."



Harita 4: Kıbrıs Haritası, 1849. "Cyprus, Türklerin verdiği isimle Kıbrıs, Antik Kurpos. Kaptan Thomas Graves tarafından hazırlanmıştık, H.M.S. Volage, 1849".



Harita 5: Kıbrıs Haritası detay.

ve devletlerin ihtiyaçlarını karşılayan hububat zengini bir diğer efendiye geçmişti.[31] Osmanlı birliklerinin ya da başkent nüfusunun artan tedarik ihtiyaçları, ihracatta -en azından hukuki olanlarda- bir düşüşe yol açtı. Eş zamanlı olarak, Avrupa'nın hububat talebi artan bir biçimde Felemenk himayesi altındaki Baltık ticareti aracılığıyla karşılamaktaydı.[32]

31 Brummett, *Ottoman Seapower*: 126, 131-134, 138.

32 Tabak, *Waning*: 213.

İmparatorluk ordusunun savaş sırasındaki ihtiyacı ve o dönem Avrupa'nın en kalabalık şehrinin hububat tedariki için gerekli olan muazzam miktardaki hububat genellikle Tuna prensliklerinden, Balkan bölgelerinden ve Karadeniz'den temin edilmekteydi.[33] Diğer başlıca tedarikçilerse; Anadolu, Suriye ve Mısır'dı. Bu bağlamda, Kıbrıs, diğer pek çoğunun arasında, tahıl üreten bir başka sıradan bölgeydi.

Bu anlamda Kıbrıs'ın geleneksel konumu, XVIII. yüzyılın ortasına kadar bölgesel bir tedarikçi şeklindeydi; ihtiyaçları olduğunda Suriye, Anadolu ve bazı Ege adalarındaki komşu vilayetlere hububat sevk ederdi.[34] Coğrafya ve lojistik izin verdiği ölçüde, adanın imparatorluk ordusunun tedarik ihtiyaçlarına katkıda bulunması istenirdi. İki kez, 1579 ve 1606 yıllarında Safevi İran'ıyla yapılan savaşlar sırasında, yakındaki Payas Limanı'na erzak gönderilmişti.[35]

Şu andaki mevcut bilgiler, XVII. yüzyıl sırasında Kıbrıs'taki buğday ve arpa üretiminde düşüş olduğu sonucuna işaret ediyor.[36] Bir sonraki yüzyıl içinse, kaynaklar hububat konusunda sessizdir. Bu sessizlik temel olarak, neredeyse tüm Osmanlı dönemi idaresi için zaten bulunmayan kapsamlı sayısal veriden daha ziyade geçimlik, ticaret ve ekonomi alanında tahılın öneminin belirtilerinin eksikliğinden kaynaklanmaktadır. Buna karşılık, böylesi belirtiler, XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bolca bulunur. XVIII. yüzyıl söz konusu olduğunda, Osmanlı coğrafyası dışına yapılan ihracatla ilgili neredeyse hiçbir bilgi yoktur[37] ve eldeki bilgiler de yasadışı ticaretle ilgilidir. Elde olan veriler birlikte düşünüldüğünde Osmanlı'nın adayı fethinden önce adadan Venedik'e gönderile hububatın hacmine, sonraki dönemlerde hiçbir şekilde yaklaşılamamıştır.

Yukarıda belirtildiği üzere, herhangi bir üretim fazlası, Osmanlı tedarik politikalarıyla uyumlu bir biçimde ihtiyacı olan komşu vilayetlere sevk edilebilmekteydi. Sonuç olarak, en azından bir süre için buğday ve arpa üretiminde dışardan gelen her türlü yatırım talebi

33 Fenerli idarecilerinin, Tuna prensliklerindeki rolleri sıkı bir biçimde tahıl tedarikine bağlıydı. Şaşmazer, "Provisioning Istanbul": 20-23. Athanasios Komnēnos Ypsēlantēs, *Ekklesiastikōn kai Politikōn tōn eis Dōdeka Bibliōn H' Th' kai I' Ētoi Ta Meta tēn Alōsin [1453-1789],* der. Archimandritēs Germanos Afthonides Sinaïtēs, İkinci Baskı [Atina, 1972]: 541-542; 779-795.

34 Ali Efdal Özkul, *Kıbrıs'ın Sosyo-Ekonomik Tarihi 1726-1750*, İletişim Yay., 118; Lütfi Güçer, *XVI-XII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler,* [İstanbul, 1964]: 80-81; Marios Hadjianastasis, *"Bishops, Ağas and Dragomans: A Social and Economic History of Ottoman Cyprus, 1640-1704"*, Doktora Tezi, [Birmingham Üniversitesi, 2004]: 169.

35 Mehmet Akif Erdoğru, "Unpublished Ottoman Documents on the History of Cyprus from the Evkaf Archives in Nicosia City [February 1606-March 1609]", *Epetērida* 25 [1999]: 131, 150-151 [doc. 23], 155-156 [doc. 29], 158-159 [doc. 33]; Hadjianastasis, "Bishops, Ağas, and Dragomans": 169.

36 Tabak, *Waning*: 224.

37 Svoronos Kıbrıs buğdayının Avrupa'ya ihraç edilmeden önce Selanik'te durduğundan bahseder. Nikos G. Svorōnos, *To Emporio tēs Thessalonikēs ton 18o Aiōna*, [Atina, 1996]: 134-135.

daralmıştı. Bu geçiş dönemi boyunca, pamuk ve ipek üretiminde kesintisiz bir artış görülmektedir. Eğer kaynakların sessizliği, üretimin düştüğü anlamına geliyorsa, o zaman pamuktaki ve ipekteki büyüme, Akdeniz genelindeki eğilimle uyumlu bir biçimde, hububat aleyhine gerçekleşmiştir.[38] Nüfus eğilimleri de mevcut verinin muğlak ve sorunlu doğasına rağmen, tahıl üretiminin daraldığı fikrini destekleyebilir. XVII. yüzyılın başlarında göze çarpan nüfus artışını takiben, yüzyılın ikinci yarısında nüfusta gerileme görülmüştür.[39] Eğer bu çıkarım doğruysa, o vakit ihracat için ayrılabilecek daha fazla miktarda bir hububat mevcuttur, fakat mevcut belgelerde buna dair hiçbir ipucu bulunmamaktadır.

XVIII. Yüzyıl Ortasında Tahılların Geri Dönüşü

XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren tahıl, adanın kilit bir ürünü olarak yeniden ortaya çıkar ve kayıtlarda artan bir biçimde görünür olur. Osmanlı İmparatorluğu'nun karşılaştığı savaş ekonomisinin gerekleri, başkentteki kentsel büyüme imparatorluğun tahıl tedarikinde ve lojistiğinde örneği görülmemiş baskılar oluşturmuştur.[40] İmparatorluğun ana tahıl ambarlarıyla ulaşım yollarını doğrudan etkileyen ve sürekli devam eden savaşlar, Kırım'ın kaybedilmesi, artan sayıda askeri birliğin ihtiyacını karşılamak ve aynı zamanda bu askeri birliklerin savaş sonunda dağıtılması konusunda karşılaşılan zorluklar, Osmanlı tedarik sistemi üzerine daha fazla yük bindirmiştir.[41] Çevresel faktörler ve 1786-1788'deki verimsiz mahsulün yanı sıra vurgunculuk, istifçilik ve kaçakçılıkla beraber bu koşullar o güne kadar işlemekte olan, tahılı kentsel ve askeri ihtiyaca yönelik tedarik sisteminin yeniden değerlendirilmesini zorunlu kıldı.[42]

Bu koşullar Kıbrıs'ı, imparatorluğun tahıl tedarik planlamasında, en azından diğer kaynaklar yetersiz kaldığında, ikincil bir tedarikçi olarak yeniden önemli hale getirdi. 1750'lerden sonra, Osmanlı'nın Rusya'ya karşı savaşlarında ve Napolyon'un Mısır'ı işgali sonrası yürütülen savaşlarda, ordunun hububat ve peksimet tedariki için Kıbrıs'a gönderilen pek çok buyruk mevcuttur.[43] Buyruklara göre, Kıbrıs'tan talep edilen ürünlerin

38 Tabak, *Waning:* 14-29, 159-284.

39 Ronald C. Jennings, *Christians and Muslims in Ottoman Cyprus and the Mediterranean World 1571-1640,* [New York, 1993]: 198; Hadjianastasis, "Bishops, Ağas, and Dragomans", 187-188.

40 Ağır, "*From Welfare to Wealth*": 119 ve 386; Şaşmazer, "*Policing Bread Price*": 21-40; Aynural, *İstanbul Değirmenleri:* 5-84.

41 Virginia H. Aksan, "Feeding the Ottoman Troops on the Danube, 1768-1774", *War and Society* 13 [1995]: 1-14; aynı yazar, *Ottoman Wars 1700-1870 An Empire Besieged,* [Harlow, 2007]: 67-71, 129-179.

42 Ağır, "From Welfare to Wealth": 119-155; Thornton Şaşmazer, "Provisioning Istanbul": 81-8; Faroqhi, "Exporting Grain": 304; fiyatlar için bkz. Aynural, *İstanbul Değirmenleri*: 142-159.

43 C.BH. 5053, 9 Cemāẕiyelevvel 1205/14 Ocak 1791; C.BH. 6298, 19 Rebīʿülāḫir 1206/16 Aralık 1791; C.BH. 6391, 25 Ẕīlḥicce 1224/31 Ocak 1810; C.BH. 8026, 1 Receb 1221/14 Eylül 1806; C.BH. 10754, 23 Ṣafer 1192/23 Mart 1778; C.BH. 12562, 19 Cemāẕiyelevvel 1184/10 Eylül 1770; C.AS. 591, 10 Şevvāl

dağıtımı, XVII. yüzyıldaki gibi sadece yakındaki limanlarda değil, çatışmaların ana sahnesi olan Tuna'daki, İsakçı Limanı kadar uzaklarda da yapılmaktaydı.[44] Kıbrıs'ın, imparatorluğun tahıl ambarına tahıl sevk etmesinin ironisi Tuna prensliklerinin üstündeki baskının, Osmanlıları erzak için başka yerlere bakmaya zorladığı gerçeği göz önünde bulundurulduğunda anlam kazanır. Aynı şekilde İstanbul'un kentsel ihtiyacında da artış olmuştu. Askeri tedarik ihtiyaçları kadar sık olmasa da, başkente hububat veya un sevkiyatı için Kıbrıs'a buyruklar gönderilmiştir.[45] Bu miktardaki katkılar, imparatorluk çapındaki standartlar içinde dahi önemsiz sayılmazdı. Örneğin 1791 yılında, Kıbrıs'tan 20.000 kantar [1128,8 metrik ton] peksimet istenmişti. Bu aslında 1798-1800 yıllarında İyon adalarına harekât düzenleyen, ortak Rus-Osmanlı filosunun tedariki için Peloponezya'dan istenen yıllık miktar kadardı ve hatta 1213/1798-99 yıllarında imparatorluğun tüm ihtiyacının %8,5'una denk düşmekteydi.[46] Yerel itirazlar ve dilekçeler, çoğunlukla böylesi yükümlülüklerin fazla eziyetli olduğunu ya da üretimin yetersiz olduğunu iddia etmekteydi. Bu dilekçelerde talep edilen sevkiyat yerine getirilemediği için, sıklıkla özür dilenmekteydi. Böylesi durumlarda, hububat miktarının parasal karşılığının ödenmesi ayarlanmaktaydı.[47]

1227/19 Ağustos 1812; C.AS. 5835, 23 Ṣafer 1215/16 Haziran 1800; C.AS. 4129, 7 Rebīʿülevvel 1226/ 11 Nisan 1811; C.AS. 46709, 3 Ramażān 1226/21 Eylül 1811; C.AS. 36694, ca. 1215/1800-01; C.AS. 38775, 14 Şevvāl 1187/29 Aralık 1773; C.AS. 42087, 7 Ramażān 1215/22 Ocak 1801; C.AS. 42357, C.AS. 42357, 11 Cemāẕiyelevvel 1197/14 Nisan 1783; C.AS. 46084, 13 Ẕīlḳaʿde 1214/8 Nisan 1800; C.AS. 47574, 11 Receb 1214/9 Aralık 1799; C.ML. 24286, undated; HAT. 1731, ca. 1215/1800-01; HAT 3301, 11 Şevvāl 1217/4 Şubat 1803; HAT 14824, ca. 1215/1800-01; HAT 15583, ca. 1214/1799-1800; HAT. 16556, ca. 1238/1822-23; HAT. 19932, ca. 1248/1832-33; HAT. 20018, ca. 1248/1832-33; HAT. 20022 N, 13 Şevvāl 1247/16 Mart 1832; HAT. 20145, ca. 1248/1832-33; HAT. 20145 A, 9 Cemāẕiyelāḫir 1248/3 Kasım 1832; HAT. 20442-20442 B; HAT. 38776 G, 3 Ṣafer 1238/20 Ekim 1822; HAT. 39064 İ, ca. 1237/1821-22; HAT. 40323 J, 17 Ṣafer 1238/3 Kasım 1822; HAT. 40547 A, 23 Rebīʿülāḫir 1237/17 Ocak 1822; HAT. 44208, 23 Receb 1243/9 Şubat 1828; HAT. 47823 E, 25 Ṣafer 1229/16 Febraury 1814; Ioannēs P. Theocharidēs, *Katalogos Othomanikōn Eggrafōn tēs Ethnikēs Bibliothēkēs tēs Sofias*, [Nicosia, 1984]: 48 [doc. 48], 124 [doc. 324]; Kyprianos, *Istoria*: 325; Philios Zannetos, *Istoria tēs Nēsou Kyprou apo tēs Agglikēs Katohēs Mehri Sēmeron meta Eisagōgēs Perilambanousēs Vraheian Perigrafēn tēs Olēs Istorias autēs*, 1. cilt, ikinci baskı [Lefkoşa, 1997]: 1128. Virginia Aksan da, 1769 yılında Ruslarla olan savaş sırasında, Kıbrıs'a peksimet katkısı yapması söylendiği bir başka durumun altını çizer. Aksan, "Feeding the Ottoman Troops": 6. 1791'de 3.000 kantar [169.320 kg] sevkatıyla ve olayı bir yıldan fazla sürdüren birçok lojistik zorlukla ilgili olarak bkz. Euaggelos L. Louizos, "Ανέκδοτοι Επιστολαί του Δραγομάνου της Κύπρου Χατζηγεωργάκη Κορνεσίου", *Epetēris* 4 [1970-71]: 248-265 [docs.

44 C.AS. 38775, 14 Şevvāl 1187/29 Aralık 1773.

45 C.BH. 9206, 15 Şaʿbān 1183/14 Aralık 1769; C.ML. 56, 22 Şaʿbān 1233/27 Haziran 1818; C.ML. 12864, 21 Rebīʿülāḫir 1204/8 Ocak 1790; C.ML. 31698, 27 Ṣafer 1183/2 Temmuz 1769; HAT. 17729, ca. 1225/1810-11; C.ML. 30294, ca. 1238/1822-23; C.ML. 56006, ca. 1204/1789-90.

46 C.BH. 6298, 19 Rebīʿülāḫir 1206/16 Aralık 1791; Şakul, "*An Ottoman Global Moment*": 246, 291-292. 1 ḳanṭar, 56.44 kilograma eşittir.

47 C.AS. 5835, 23 Ṣafer 1215/16 Haziran 1800; C.AS. 36694, ca. 1215/1800-01; C.AS. 42357, 11 Cemāẕiyelevvel 1197/14 Nisan 1783; C.AS. 46084, 13 Ẕīlḳaʿde 1214/8 Nisan 1800; C.BH. 8026, 1 Receb 1221/14 Eylül 1806; C.BH. 10754, 23 Ṣafer 1192/23 Mart 1778; C.ML. 4354, 7 Ramazan 1222/8 Kasım 1807.

Buna benzer buyruklar, küresel tahıl pazarının genişlemesinin kısmi bir yansıması olarak, adadaki tahıl üretiminin genişlediği XIX. yüzyıl boyunca gelmeye devam etti. Bu dönem süresince, Kıbrıs'ta işgücü kıtlığı görülmekteydi. Üretim talepleri Anadolu'nun ve Suriye'nin komşu kıyılarından gelen mevsimlik işgücüyle karşılanabiliyordu.[48]

XVIII. yüzyılın ikinci yarısı Kıbrıs'ın, hububat ve türevlerinin sağlanması için bir kaynak olarak artan önemini işaret ediyordu. Artan sayıdaki birlikleri beslemenin lojistik zorlukları, Kıbrıs'a uzak bölgelerdeki çatışma alanlarında görülen ihtiyaçlar için dahi Kıbrıs'tan katkı talep edilmesi anlamına geliyordu. İmparatorluk donanması veya ordusu için peksimet yapımı talebi, Kıbrıs'a gönderilen buyruklarda sıkça görülmekteydi. Mısır ve Doğu Akdeniz'deki savaş durumları, Kıbrıs'ın sadece Osmanlı değil müttefik birlikler için de kolay erişilebilir ve müsait bir erzak kaynağı olduğu anlamına geliyordu. Son olarak, İstanbul'un geçimlik erzak ihtiyacı da kısmen Kıbrıs hububatıyla karşılanmaktaydı. Bu koşullar, tahıl üretiminin Kıbrıs'ta artan bir biçimde önemli hale geldiğini ve adanın imparatorluğun tedarik politikalarında çok daha görünür bir role sahip olduğu göstermektedir.

Spekülatif Fırsatlar, Kaçak Mal Ticareti ve Ahlak Ekonomisinin Çöküşü

Bu dönemde, kaçak mal ticareti, imparatorluğun geri kalanı gibi Kıbrıs'ta da sık karşılaşılan bir mevzu haline geldi.[49] 1750'lerden sonra ve özellikle de Fransız Devrimi ve Napolyon savaşları sırasında ve sonrasında, Avrupa'nın Osmanlı tahılına olan talebi, XVI. yüzyıl seviyelerinde olmasa da, yeniden ortaya çıktı.[50] Aralarında hububatın da bulunduğu 'hassas' malların ihracatı üzerindeki iyi bilinen yasaklara rağmen, kaçak mal ticareti bu dönemde tüm imparatorlukta yaygınlaştı ve riski almaya gönüllü olan herkese bol kazanç sağladı. 1789-1790 yıllarında İngiltere Devlet Bakanı İngiltere'nin İstanbul büyükelçisi olan Sir Robert Ainslie'den, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki tahıl üretimi ve ticareti üzerine bir rapor hazırlamasını istemişti.[51] Büyükelçi, tahıl ihracatındaki 'en sert yasağa' rağmen, önemli miktarlarda hububatın, Fransa ve İtalya'ya gönderildiğini belirtiyordu. Büyükelçi, İzmir, Teselya, Peloponezya ve Arnavutluk kıyıları gibi imparatorluğun diğer tahıl zengini bölgelerinin takip ettiği Kıbrıs'ı, ihracatçılar listesinde ilk sıraya koymuştu.

48 Christodoulou, *Evolution of Rural Land Use*: 51.

49 Faroqhi, "Exporting Grain": 299, 304.

50 Traian Stoianovich, "The Conquering Balkan Orthodox Merchant", *The Journal of Economic History* 20 [1960]: 275; Schilcher, "The Grain Economy": 177; Faroqhi, "Exporting Grain." 297, 304; aynı yazar, "Rural Life", *Cambridge History of Turkey*, 3. cilt içinde, der. aynı yazar: 389-390; Tabak, *Waning*: 21, 168-169, 206, 249-250.

51 Ulusal Arşivler, Kew Gardens, Londra, FO 78/11, Sir Robert Ainslie to the Duke of Leeds, 22 January 1790, Constantinople, No. 2. Bu belgeye dikkatimi çeken ve bana bir transkripsiyonunu sağlayan Michael Talbot'a teşekkürlerimi ifade etmek isterim.

Raporuna, büyük miktarlardaki hububat kaçakçılığına rağmen, yerel tüketim için gerekli arzın yıl boyunca etkilenmediğini belirterek devam ediyordu.[52]

Kaçak mal ticaretinin nasıl işlediği, bariz sebeplerden dolayı karanlıktadır. Yine de bazı kaynaklar, yasadışı tahıl ihracatının yürütülüşüne dair bazı bilgi kırıntıları aktarmaktadır. Görünen o ki Kıbrıs'taki asli iktidar sahipleri, böylesi ihracatlar için kendi ruhsatlarını vermekteydiler. Esasında bu uygulama o kadar yaygındı ki, yasadışı doğasına rağmen aslında dış gözlemciler tarafından çok rahat bir şekilde yarı kurumsallaşmış bir faaliyet olarak anlatılmaktaydı. Bu betimlemeler, çeşitli maliyetleri ve böylesi ruhsatların verilmesi karşısında uygulanan cezaları belirtmekte ve gümrük vergilerinin olmayışından dolayı, devletin kaybından söz etmekteydi.[53]

Bunun gibi izinlerin verilmesi, basitçe mali bir mesele ya da rüşvet meselesi değildi. Diğer pek çok örnekte olduğu gibi, kişisel ilişkiler, kayırmalar ve dostluklar sürecin birer parçasıydı ve "kimi zaman bir gizli anlaşma biçimine kaçan hizmet tekliflerini" içeriyorlardı.[54] Böylesi bir ruhsat için çoğu konsolosluğun yerel idareyle olan alışılmış sıkı ilişkileri, her zaman için yeterli olmamaktaydı. Erica Ianiro'nun altını çizdiği gibi 1767'de Venedik konsülü, bir ziyaret sırasında konsolosluğun onur misafiri olan ve böylesi bir ruhsatın verilmesi için aracılık eden Halepli Hamza Paşa'yla olan dostluğunu ve kişisel bağlarını kullanmıştı.[55] Benzer bir biçimde, muhassıl Abdülbaki, kaçak tahıl ticaretine derinden bulaşmıştı; Venedik konsolosluğuyla olan yazışması buna tanıklık etmektedir.[56] Avrupalı tüccarlarla işbirliği içinde yaptığı düzenli tahıl ihracatları doğrultusunda konsolosluklarla olan yakın ve kişisel ilişkilerinin rolü ve önemi, bu faaliyetlerin getirdiği kazançlı karlar hakkında çok fazla şüpheye yer bırakmaz.[57]

Büyük miktarlarda tahıl temin edebilecek kadar geniş çevreye sahip tüccarlar için hububat kaçakçılığı, bu koşullarda özellikle çekici bir fırsattı. Lefkoşa kadısına göre, zengin ve önemli bir yerel tüccarın ölümünün ardından, ambarında depolanmış 30.000 kile [769,68-923,62 metrik ton] tahıl bulunmuştu.[58] Bunu bağlamında tartışacak olursak, bir

52 *Age*.

53 Nasa Patapiou, *To Proxeneio tēs Eptanēsou Politeias stēn Kypro kai o Proxenos Panagēs Angelatos*, [Lefkoşa, 2001]: 218; Mariti, *Travels*: 119-121. Turner, "Turner": 431; De Vezin, "De Vezin": 371; Kinnier, "Kinnier": 414; Light, "Light": 420; Ianiro, "Venetian Commerce": 190; Iōannou, *Emporikes Sheseis*, 268-270; Mehmet Bulut, *Ottoman-Dutch Economic Relations in the Early Modern Period 1571-1699,* [Hilversum, 2001]: 131.

54 Edhem Eldem, *French Trade in Istanbul in the Eighteenth Century*, [Leiden, 1999]: 134-135.

55 Ianiro, "Venetian Commerce": 190.

56 Eldem, *French Trade*, 135.

57 A.DVN.KBM. 1/40, Ẕīlḳaʿde 1198 ortaları/26 Eylül-5 Ekim 1784.

58 C.ML. 4890, f. 3, derkenar [marjinal not] 18 Ramażān 1225/17 Ekim 1810 tarihli ʿarīża of ʿAbdī Efendi'nin özeti üzerine, 29 Rebīʿülevvel 1225/4 Mayıs 1810. Osmanlı ölçü bilimi, diğer her modernlik öncesi ölçüm

tüccar, 1784 yılında bir muhassıl tarafından Avrupa'ya yasadışı olarak ihraç edilen miktarın [15.000 kile] yaklaşık iki katı kadarını ve 1800 yılında Osmanlı askeriyesi tarafından bütün adadan istenen toplam tahıl miktarının, dörtte üçü kadarını [40.000 kile] elinde tutmaktaydı.[59] Hububatın tek bir tüccarın depolarında böylesine bir şekilde yığılması, Kıbrıs'taki tahıl ticaretinin doğası hakkında çok şey söylemektedir.

Tahıl ihracatı için olan talep, iç pazara baskı yapmaktaydı ve bunun doğal sonucu olarak fiyatlar yükseldi. Bununla birlikte, üreticiler her zaman için bu gelişmeden faydalanmadılar. Osmanlı tedarik zincirinin manipülasyonu, buğdayın düşük fiyatlardan zorunlu satışlara ve fiyatların çok daha yüksek olduğu piyasaya yönelmesine izin vermekteydi.[60] Kendisi kaçak mal ticaretine derinden bulaşmış olan muhassıl Abdülbaki, Lefkoşa'nın tedarik ihtiyaçları için resmi yetkisine dayanarak devletin düzenlediği fiyat olan kilesi 9 kuruştan tahıl almakla ve sonrasında fırıncılarına ve onların esnaf loncalarına rayiç fiyat olan 20 kuruştan dağıtmakla suçlanmıştı.[61]

Yerel idarenin tahıl ya da peksimet göndermek yükümlülüğünden kurtulmak adına, kötü hasat, çekirgeler, kuraklık, yoksulluk ya da üretim fazlasının olmayışı gibi nedenlerden dolayı talep ettiği muafiyet başvurularının her zaman için gerçeği yansıttığı düşünülmemelidir.[62] Böylesi durumlarda, istenilen malların resmi değeri baz alınarak bir ödeme düzenlenmekteydi. Bu fiyatlar, genellikle pazar değerinin altında ve kaçak mal ticareti bağlamındaki fiyatlardan kati surette çok daha ucuz olduğundan -eğer yasadışı ihracat seçeneği mevcutsa- nakit karşılığının ödenmesi tercih edilebilirdi. Tamamen benzer bir süreç 1810'larda Girit'te de gözlemlenmekteydi ancak burada söz konusu ürün -yine her ekonomide temel ürün olarak mevzubahis olduğunu gördüğümüz- zeytinyağıydı.

Kıbrıs'taki tahıl ticaretinin sunduğu spekülatif fırsatlar iyice belgelenmiş olsa da, çok az çözümlenebilmiştir.[63] Napolyon savaşları sırasında Avrupa'daki yüksek tahıl talebi,

sistemi gibi, herkesin bildiği üzere zordur ve birimle her bölgeye göre değişir. Standart İstanbul kilesi, 20 okkaya denkti. Bir okka, 1.2828 kilograma eşitti. Kıbrıs kilesi, 20 ile 24 okka arasında değişiyordu. Halil İnalcık, "Introduction to Ottoman Metrology", *Turcica 15* [1983]: 311-348; Murphey, "Provisioning Istanbul": 227; Iōannou, *Emporikes Sheseis*: 178-179, n. 60.

59 C.AS. 5835, 23 Ṣafer 1215/16 Haziran 1800.

60 Kaydedilmiş bir örneği için bkz. C.ML. 12909, f. 1, tarihsiz arzuhal, 1799 dolayları, Kıbrıs tercümanı Ācī Yorġākī'den [Hadjigeorgakis Kornesios].

61 "Lefkoşa halkının tüketmesi için 9 kuruşa kadardan buğday toplayarak, 20 kuruş rayiç fiyatından fırıncılara dağıttı." [nefs-i Lefḳoşada ṣarf olunan ḥınṭayı ṭoḳuz ġurūşa alırken yigirmişer ġurūşa siʿri üzere etmekçilere tevzīʿ edüp]. A.DVN.KBM. 1/40, Ẕīlḳaʿde 1198 ortaları/26 Eylül-5 Ekim 1784.

62 C.AS. 5835, 23 Ṣafer 1215/16 Haziran 1800; C.AS. 36694, ca. 1215/1800-01; C.AS. 42357, 11 Cemāẕiyelevvel 1197/14 Nisan 1783; C.AS. 46084, 13 Ẕīlḳaʿde 1214/8 Nisan 1800; C.BH. 8026, 1 Receb 1221/14 Eylül 1806; C.BH. 10754, 23 Ṣafer 1192/23 Mart 1778; C.ML. 4354, 7 Ramażān 1222/8 Kasım 1807.

63 Bu meselelerin öneminin altını çizen az sayıdaki gözlemcilerin bazıları için bkz. Theocharis Stavrides,

üretimi geniş ölçekte yoğunlaştırabilenler için kazançlı yatırımlar sağlamıştı. Böylesi bireylerin girişimci faaliyetleri, ihracatın ölçeği fazlaca yükseldiği takdirde, açlık ve kıtlığın ortaya çıkması kesin ve yakın olduğundan, yerli nüfus için zararlıydı.[64] Buna en uç örneklerden biri de 1802 yılında gerçekleşti; Kıbrıs dragomanı ve ortaklarından küçük bir çevre, adanın tahıl üretiminin tamamını değilse de daha sonradan fiyatın iki katından fazlasına ihraç ettikleri büyük bir kısmını ele geçirdiler.[65] Bir temel gıda pazarının bu şekilde spekülatif manipülasyonunun sonucu tam da yerel mutabakat, toplumsal örgütlenme ve ahlak ekonomisine aykırı ve ayrıca Osmanlının tedarikçi politikalarının arzu etmediği cinsten bir sorundu; açlık, kıtlık ve isyanlar silsilesi. İki yıl sonra, kıtlığın hafızası henüz tazeyken, bir başka tahıl kıtlığı bildirilmişti ve stokçuluk ve spekülasyon söylentileri ortalığa dökülmüştü. Bir kayda göre, 'tahıl olayını' araştıran bir soruşturma memuru [mübaşir] piskoposların kaçakçılık işine karışmadığını kayda geçirmek için çeşitli hediyeler almıştı.[66] Bu endişenin ortasında, Mısır'da Napolyon'a karşı düzenlenen seferin harcamalarını karşılamak için çıkarılan ek vergi, Kıbrıs'ta dragomanı ve başpiskoposu hedef alan ayaklanmalara yol açtı. Takip eden olayların ada tarihinde bir dönüm noktası olduğunu söylemek abartı olmaz. Dragoman, İstanbul'a kaçtı ve ayaklanmalar büyük bir isyana dönüştü ve nihayetinde Suriye ile Anadolu'dan gönderilen iki askeri birlik tarafından ancak bastırılabildi. Bu olaydan kısa süre sonra patlak veren diğer isyanların, dört yıl sürecek olan istikrarsızlık ve karışıklık döneminde payı vardı. Mali ve siyasi sonuçlarıysa, çok daha uzun süreliydi. Bu olaylar, adada yetki, meşruiyet ve temsil kurumlarının yeniden tanımlandığı idari bir değişim sürecini başlattı.[67]

Tahıl üretimindeki uzun erimli değişim, sadece basit bir devlet politikası ve onun hükümet görevlileri tarafından uygulanması, yerel toprak sahiplerinin, üreticilerin, tüccarların, yatırımcıların inisiyatifleri ya da uluslararası ticaret ve Dünya ekonomisi dinamikleri

---

"Cyprus 1750-1830. Administration and Society", *Ottoman Cyprus* içinde, der. Michael, Kappler ve Gavriel: 97; Euphrosynē Rizopoulou-Ēgoumenidou, "Ιστορική Μαρτυρία Ιωάννου Κορνάρου του Κρητός", *Nea Eikona kai Istorikē Martyria Iōannou Kornarou tou Krētos* içinde, der. aynı yazar ve Christodoulos Chatzēchristodoulou, [Lefkoşa, 2000]: 30-31.

64 "Vali ve başpiskopos adanın diğer insanların toplamından daha fazla mısır ticareti yaparlar; sıklıkla tüm yılın mahsulünü kendi biçtikleri değerden kaparlar ve ya ihraç ederler ya da daha karlı bir fiyattan perakende olarak satarlar; hatta bu İspanya'daki savaş sırasında birden çok kez olmuştu ki, mısırın tamamı bu şekilde Maltalı tüccarlar tarafından satın alınmış ve alt sınıfları bir lokma ekmeksiz bırakarak ihraç edilmişti." Kinnier, "Kinnier": 414.

65 Rizopoulou-Ēgoumenidou, "Ιστορική Μαρτυρία", 31-32. Bu olayın tarihlendirilmesi konusunda biraz karışıklık vardır ve bazı gözlemciler 1804 yılına yerleştirirler. Theocharis Stavrides, "Cyprus 1750-1830. Administration and Society", *Ottoman Cyprus* içinde, der. Michael, Kappler and Gavriel: 97. Bulgulara daha yakında bir bakış, yine de iki olayın ayrı olduklarını gösterir.

66 Kōstas P. Kyrrēs, "Δεδομένα επί των Κοινωνικών Θεσμών της Κύπρου κατά τας Αρχάς του ΙΘ' Αιώνος. Τα Περιεχόμενα του Καταστίχου XXVI της Αρχιεπισκοπής Κύπρου", Epetēris 6 [1972-73]: 294, 356-357.

67 Bu isyanın önemi üzerine, bkz. Hadjikyriacou, "Society and Economy": çeşitli yerlerde.

tarafından belirlenmedi. Bu daha ziyade tüm bu faktörlerin, çevresel ve mevsimsel değişimle ortak bir birleşimiydi. Bu değişimleri, izole bir şekilde ele almaktan ziyade daha geniş bir Akdeniz bağlamı içinden bakmak, adadaki Osmanlı idaresinin sağlamlaşmasından sonraki dönemde Kıbrıs'ın coğrafi-tarihsel deneyiminde belirlenen örüntülerin, büyük ölçüde 'Akdeniz'in Sonbaharı' adı verilen modelle örtüştüğünü ve havzanın birçok yerindekilerle benzer olduğunu gösterir. Örneğin, XVII. ve XVIII. yüzyıllarda tahıl üretimi daralmaktaydı ve yalnızca bu dönemin sonunda tekrar yavaş da olsa genişleyebilmişti ancak XVI. yüzyıl seviyelerine ulaşamamıştı.[68]

Osmanlı dönemi için Kıbrıs'taki tahıl üretimi ve tahıl ticaretinin doğası hakkında yapılacak bir araştırma, çeşitli zorluklar barındırmaktadır. Öncelikle buğday, arpa üretimi ve ticaretinin nicelleştirilmesine olanak sağlayacak kaynakların kıtlığı, bu mütevazı malların tarihyazımını gözlerden uzağa itmiştir. Sayısal veri eksikliğine karşın, adadaki mahsulün önemini ve de ekonomik, toplumsal ve siyasal sonuçlarını gösteren alternatif kaynaklarda bolca bilgi mevcuttur.

Osmanlı fethini takip eden dönemde ortaya çıkan iç ve dış hububat talebi, üretimi Venedik döneminde olduğu gibi canlandırmadı ve XVII. yüzyılda tahıl üretimi dut ve pamuk bitkileri karşısında geriledi. XVII. yüzyıldaki buğdayla ilgili bilgi yokluğunun tam aksine, 1750'lerden sonra tahıl üretimi daha önceki dönemde kaybettiği önemi kısmen geri kazandı. Elimizdeki mevcut bilgiler ışığında, Kıbrıs'ta tahıl üretimi ve ticareti XVIII. yüzyılın son döneminde, önceki yüz elli yılda görülmeyen bir ivme kazandı. Aynı zamanda, tahıl üretimi üzerine sayısal verilerin yetersizliğe rağmen, XVIII. yüzyılın sonlarına doğru, hububatın önemine dair bolca nitel bulgu mevcuttur. Hem Osmanlı Devleti'nde hem de Avrupa'da artan talep, iç tahıl pazarı üzerinde ek baskılar oluşturmaktaydı. Merkezi yönetim hem hızla büyüyen hem de giderek artan bir biçimde seferber olmuş bir ordunun artan ihtiyaçlarını karşılamak için buğday, arpa ve türevlerine olan talebini düzenli hale getirdi. Aynı zamanda, başkente gıda tedarik etmek XVIII. yüzyılın sonu itibariyle daha önce örneği olmayan zorluklar ortaya çıkardı. Bu koşullar altında, kaçak mal ticareti, istifçilik ve spekülasyon tahıl arzını sınırlı kıldı. Doğrudan ya da dolaylı bir biçimde toplumsal iktidar yapılarına karşı çıkan ve yeniden düzenlemelerini zorunlu kılan isyanlara neden oldu. 1804 İsyanı ve sonrasındaki otuz-kırk yıl süren uzun dönemde, Kıbrıs toplumu ve siyasetini dönüştürecek dinamikleri ortaya çıkardı. Bu dinamiklerin ortaya çıkmasında, tüm hububat pazarının spekülatif manipülasyonu ve bunun Akdeniz'in öteki kıyısına, İspanya'ya, ulaşan illegal kanalı etkili oldu.

68 Tabak, *Waning:* 14-29, 159-284.

Kaynakça

Abulafia, David, der. 2003, *The Mediterranean in History*, Londra: Thames and Hudson.

—— 2011. *The Great Sea: A Human History of the Mediterranean,* Oxford: Oxford Üniversitesi Yay.

Ağır, Seven M. 2008, *From Welfare to Wealth: Ottoman and Castilian Grain Trade Policies in a Time of Change*, Doktora Tezi. Princeton Üniversitesi.

Agriantōnē, Christina. 1988, "Μεσογειακά Αγροτικά Προϊόντα: Η Ελιά, η Μουριά και το Αμπέλι την Ώρα της Βιομηχανίας"*, Ta Istorika* 5: 68-84.

Aksan, Virginia H. 1995, *"Feeding the Ottoman Troops on the Danube, 1768-1774", War and Society* 13: 1-14.

—— 2007. *Ottoman Wars, 1700-1870: An Empire Besieged,* Harlow: Pearson/Longman.

Ali Bey, 1908. "Ali Bey", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 391-412.

Arbel, Benjamin. 2009, "Cyprus on the Eve of the Ottoman Conquest", *Ottoman Cyprus* içinde, der. Michael, Kappler ve Gavriel: 37-48.

Aristeidou, Aikaterinē Ch. der. 2003, *Anekdota Eggrafa tēs Kypriakēs Istorias apo to Archeio tēs Venetias*, 4. cilt: 1530-1540, Lefkoşa: Kıbrıs Araştırmaları Merkezi.

Aynural, Salih. *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları. Zahire Ticareti [1740-1840]*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yay.

Balta, Evangelia. 2006, "The Insular World of the Aegean [15th to 19th Century]", *The Mediterranean World: The Idea, the Past and the Present* içinde, der. Kudret Emiroğlu vd. İstanbul: İletişim: 97-106.

Barkan, Ömer Lütfi. 1951, "Review of Fernard Braudel*, Philippe II. Devrinde Akdeniz ve Akdeniz Memleketleri"*, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 12: 192-194.

Berman, David. 1825, *The Mysteries of Trade: or, The Great Source of Wealth: Containing Receipts and Patents in Chemistry and Manufacturing with Practical Observations on the Useful Arts*, Boston: W. Bellamy.

Bevan, William. 1919, *Notes on Agriculture in Cyprus and its Products*, s.i.: s.n.

Braudel, Fernand. 1972, *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II.,* çev. Siân Reynolds, 2 cilt. Londra-New York: Fontana.

Brummett, Palmira. 1994, *Ottoman Seapower and Levantine Diplomacy in the Age of Discovery*. Albany: New York Eyalet Üniversitesi Yay.

—— 2007. "Visions of the Mediterranean: A Classification" *Journal of Medieval and Early Modern Studies* 37: 9-55.

Bulut, Mehmet. 2001, *Ottoman-Dutch Economic Relations in the Early Modern Period, 1571-1699*, Hilversum: Verloren.

Christodoulou, Demetrios. 1959, *The Evolution of Rural Land Use Pattern in Cyprus*, Bude: Geographical Yay.

Clarke, Edward D. 1908, "Clarke", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 378-380.

Cobham, Claude Delaval, der. 1908, *Excerpta Cypria: Materials for a History of Cyprus*. Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yay.

Constantius. 1908, "Constantius", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 308-321.

Cotovicus, Ioannes. 1908, "Cotovicus", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 187-201.

De Vezin, Michael. 1908, "De Vezin", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 368-373;

Dearborn, Henry A. S. 1819, *A Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*. 2. cilt. Boston: Wells and Lilly.

Drummond, Alexander. 1908, "Drummond", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 271-305.

Eldem, Edhem. 1999, *French Trade in Istanbul in the Eighteenth Century*. Leiden: Brill.

Erdoğru, Mehmet Akif. 1999, Unpublished Ottoman Documents on the History of Cyprus from the Evkaf Archives in Nicosia City [February 1606-March 1609]. *Epetērida* 25: 131-165.

Farley, J. Lewis. 1878, *Egypt, Cyprus, and Asiatic Turkey*. Londra: Trübner and Co.

Faroqhi, Suraiya ve Christoph K. Neumann, der. 2003. *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würsburg: Ergon Verlag.

—— 2006. "Rural Life", *The Cambridge History of Turkey* içinde, 3. cilt, der. aynı yazar: 376-390.

—— der., *The Cambridge History of Turkey*, 3. cilt: *The Later Ottoman Empire, 1603–1839*. Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yay.

—— 2005. "Exporting Grain from the Anatolian South-West: The Power and Wealth of Tekelioğlu Mehmet Ağa and his Magnate Household", *Provincial Elites in the Ottoman Empire* içinde, der. Antonis Anastasopoulos. Rethymno: Girit Üniversitesi Yay.: 295-319.

Fleet, Kate. 1999, *European and Islamic Trade in the Early Ottoman State: The Merchants of Genoa and Turkey*. Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yay.

Frankland, Charles Colville. 1909, "Frankland", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 456-458.

—— der. 2001. *The Ottomans and the Sea. Oriente Moderno* özel sayısı 20 n.s.

Given, Michael. 2000, "Agriculture, Settlement and Landscape in Ottoman Cyprus", *Levant* 32: 209-230.

Greene, Molly. 2000, *A Shared World: Christians and Muslims in the Early Modern Mediterranean*. Princeton: Princeton Üniversitesi Yay.

Greene, Molly. 2000, "Ottoman History and the Mediterranean", *Turkish Studies Association Bulletin* 24: 75-85.

—— 2002. "Beyond the Northern Invasion: The Mediterranean in the Seventeenth Century", *Past and Present* 174: 42-71.

—— 2010. *Catholic Pirates and Greek Merchants: a Maritime History of the Mediterranean*. Princeton: Princeton Üniversitesi Yay.

Güçer, Lütfi. 1964. *XVI-XII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi.

Güran, Tevfik. 1984-1945, "The State Role in the Grain Supply of Istanbul: The Grain Administration, 1793-1839", *International Journal of Turkish Studies* 3: 27-41.

Hadjianastasis, Marios. 2004, *Bishops, Ağas and Dragomans: A Social and Economic History of Ottoman Cyprus, 1640-1704*, Doktora Tezi, Birmingham Üniversitesi.

Hadjikyriacou, Antonis. 2011, *Society and Economy on an Ottoman Island: Cyprus in the Eighteenth Century*, Doktora Tezi, Afrika ve Şark Çalışmaları Okulu, Londra Üniversitesi.

Hanna, Nelly, der. 2002, *Money, Land and Trade: An Economic History of the Muslim Mediterranean*. Londra-New York: I. B. Tauris.

Hess, Andrew C. 1978, *The Forgotten Frontier: A History of the Sixteenth-Century Ibero-African Frontier*, Chicago-Londra: Chicago Üniversitesi Yay.

Heyman, John. 1908, "Heyman", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 244-251.

Heywood, Colin. 2008, "Fernand Braudel and the Ottomans: The Emergence of an Involvement [1928-1950]", *Mediterranean Historical Review*, 23: 165-184.

Horden, Peregrine and Nicholas Purcell. 2000, *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*. Oxford: Blackwell.

Husain, Adnan ve K. E. Fleming, der. 2007, *A Faithful Sea: The Religious Cultures of the Mediterranean, 1200-1700*, Oxford: Oneworld.

Inalcık, Halil. 1978, "Impact of the Annales School on Ottoman Studies and New Findings", *Review* 1: 69–96.

—— 1983. "Introduction to Ottoman Metrology", *Turcica* 15: 311-348.

Iōannou, Thoukydidēs P. 2002, *Emporikes Sheseis Kyprou-Gallias Kata to 18o Aiōna*. Nicosia: Politistikes Ypēresies Ypourgeiou Paideias.

Jennings, Ronald C. 1993, *Christians and Muslims in Ottoman Cyprus and the Mediterranean World, 1571-1640*. New York: New York Üniversitesi Yay.

—— 2009. *Village Life in Cyprus at the Time of the Ottoman Conquest*, der. M. Akif Erdoğru ve Ali Efdal Özkul. İstanbul: Isis

Kinnier, John M. 1908, "Kinnier", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 412-418.

Kolluoğlu, Biray ve Meltem Toksöz, der. 2010. *Cities of the Mediterranean: From the Ottomans to the Present Day.* Londra-New York: I. B. Tauris.

Kyprianos, Archimandritēs. 1971, *Istoria Chronologikē tēs Nēsou Kyprou. Ekdosis Palligennēsias*. 1788 baskısının yeni baskısı, Nicosia Etairia Kypriakōn Spoudōn.

Kyrrēs, Kōstas P. 1972-1973, "Δεδομένα επί των Κοινωνικών Θεσμών της Κύπρου κατά τας Αρχάς του ΙΘ' Αιώνος. Τα Περιεχόμενα του Καταστίχου XXVI της Αρχιεπισκοπής Κύπρου", *Epetēris* 6: 269-416.

Lane, Frederick. 1973, *Venice: A Maritime Republic*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Light, Henry. 1908, "Light", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 418-423.

Louizos, Euaggelos L. 1970-1971, "Ανέκδοτοι Επιστολαί του Δραγομάνου της Κύπρου Χατζηγεωργάκη Κορνεσίου", *Epetēris* 4: 248-265.

Mariti, Giovanni. 1908, *Travels in the Island of Cyprus. With Contemporary Accounts of the Sieges of Nicosia and Famagusta*, der. ve çev. Claude Delaval Cobham, İkinci Baskı. Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yay.

Michael, Michalis N., Matthias Kappler and Eftihios Gavriel, der. 2009, *Ottoman Cyprus: A Collection of Studies on History and Culture*, Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.

Moryson, Fynes. "1908, Moryson", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 185-6.

Murphey, Rhoads. 2007, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Studies on Ottoman Societies and Culture, 16th-18th Centuries* içinde. Aldershot: Ashgate Varorium: 217-263.

Nikodēmos [Mylōnas, Metropolitan of Kition]. 1925, "Ανέκδοτα Ιστορικά Έγγραφα", *Kypriaka Chronika* 3: 171-233.

Olivier, Guillaume Antoine. 1801, *Travels in the Ottoman Empire, Egypt, and Persia* Londra: T. N. Longman & O. Rees.

Özkul, Ali Efdal. 2005. *Kıbrıs'ın Sosyo-Ekonomik Tarihi, 1726-1750*. İstanbul: İletişim Yay.

Panaretos, A. 1923. "Το Αμπελοφύτευμα στην Πάφον", *Kypriaka Chronika* 1: 139-142.

Papadopoullos, Theodore. 1965, *Social and Historical Data on Population [1571-1881]*. Lefkoşa: Kıbrıs Araştırmaları Merkezi.

Patapiou, Nasa. 2001, *To Proxeneio tēs Eptanēsou Politeias stēn Kypro kai o Proxenos Panagēs Angelatos.* Lefkoşa: Kıbrıs Araştırmaları Merkezi.

Payiatas, A. ve S. Papachristodoulou. 1973, *Economics of Wheat and Barley Production in Cyprus*. Lefkoşa: Tarım Araştırmaları Enstitüsü.

Piterberg, Gabriel, Teofilo F. Ruiz, ve Geoffrey Symcox, der. *Braudel Revisited: The Mediterranean World, 1600-1800*. Toronto: Toronto Üniversitesi Yay.

Porcacchi, Tommaso. 1908, Porchacchi. *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 162-170.

Purcell, Nicholas. 2003, "The Boundless Sea of Unlikeness? On Defining the Mediterranean", *Mediterranean Historical Review* 18: 9-29.

Redding, Cyrus. 1833, *A History and Description of Modern Wines*, Londra: Wittaker, Treacher & Arnot.

Rizopoulou-Ēgoumenidou, Euphrosynē. 2000, "Ιστορική Μαρτυρία Ιωάννου Κορνάρου του Κρητός", *Nea Eikona kai Istorikē Martyria Iōannou Kornarou tou Krētos* içinde, der. aynı ve Christodoulos Chatzēchristodoulou. Lefkoşa: Iera Mētropolis Paphou: 19-46.

Sakaoğlu, Necdet. 2003, "Sources for our Ancient Culinary Culture", *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture* içinde, der. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann. Würsburg: Ergon Verlag: 35-39.

Samancı, Özge. "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the Second Half of the Nineteenth Century", *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture* içinde, der. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann. Würsburg: Ergon Verlag: 161-184.

Schilcher, Linda. 1991, "The Grain Economy of Late Ottoman Syria and the Issue of Large-Scale Commercialization", *Landholding and Commercial Agriculture in the Middle East* içinde, der. Çağlar Keyder ve Faruk Tabak. New York Albany Eyalet Üniversitesi Yay.: 173-186.

Sibthorp, J. 1908. "Sibthorp", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 325-39.

Stauridēs, Theocharēs, der. 2007. *Patriarcheio Ierosolumōn kai Kypros: Epistoles, 1731-1884* Lefkoşa: Kentro Meletōn Ieras Monēs Kykkou.

Stoianovich, Traian. 1960, "The Conquering Balkan Orthodox Merchant", *The Journal of Economic History*, 20: 275.

Svorōnos. Nikos G. 1996, *To Emporio tēs Thessalonikēs ton 18o Aiōna*, Atina: Themelio.

Şakul, Kahraman. 2009, *An Ottoman Global Moment: War of Second Coalition in the Levant*, Doktora Tezi. Georgetown Üniversitesi, 2009.

Şaşmazer, Lynne M. 2000, "Policing Bread Price and Production in Ottoman Istanbul, 1793-1807", *Turkish Studies Association Bulletin* 24: 21-40.

Tabak, Faruk. 2008, *The Waning of the Mediterranean, 1550-1870: A Geohistorical Approach*. Baltimor: Johns Hopkins Üniversitesi Yay.

Theocharidēs, Ioannēs P. 1984, *Katalogos Othomanikōn Eggrafōn tēs Ethnikēs Bibliothēkēs tēs Sofias*, Lefkoşa: Kıbrıs Araştırmaları Merkezi.

Thornton Şaşmazer, Lynne Marie. 2000, *Provisioning Istanbul: Bread Production, Power, and Political Ideology in the Ottoman Empire, 1789-1809*, Doktora Tezi, Indiana Üniversitesi.

Triantafyllidou-Baladié, Yiolanda. 1988, *To Emporio kai ē Oikonomia tēs Krētēs apo tis Arches tēs Othōmanikēs Kyriarchias eōs to Telos tou 18ou Aiōna [1669-1795]*, Irakleion: Dēmos Ērakleiou.

Turner, William. 1908, "Turner", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 424-450.

Van Buyn, Cornelis. 1908, "Van Buyn", *Excerpta Cypria* içinde, der. Cobham: 235-244.

Wilde, William Robert. 1840, *Narrative of a Voyage to Madeira, Teneriffe and Along the Shores of the Mediterranean*, 2. cilt, Dublin: William Curry, Jun. and Company.

Ypsēlantēs, Athanasios Komnēnos. 1972, *Ekklesiastikōn kai Politikōn tōn eis Dōdeka Bibliōn H' Th' kai I' Ētoi Ta Meta tēn Alōsin [1453-1789]*, der. Archimandritēs Germanos Afthonides Sinaïtēs, İkinci Baskı, Atina: Ekdoseis Karabia.

Zannetos, Philios. 1997, *Istoria tēs Nēsou Kyprou apo tēs Agglikēs Katohēs Mehri Sēmeron meta Eisagōgēs Perilambanousēs Vraheian Perigrafēn tēs Olēs Istorias autēs.* 1. Cilt, İkinci Baskı, Lefkoşa: Ekdoseis Epiphaniou.

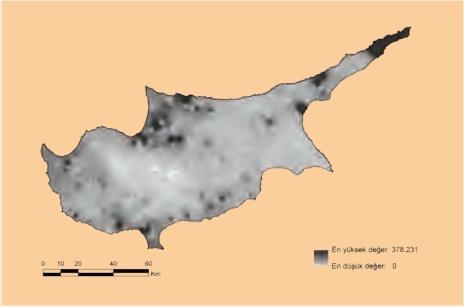
Çeviri: Dr. Mehmet KURU

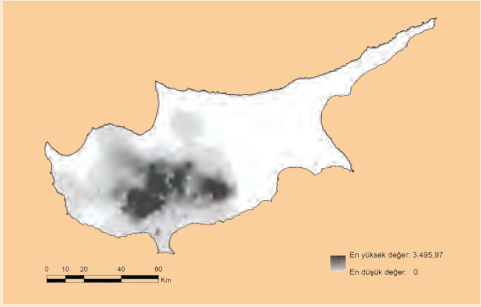
Sorular-Katkılar

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bugünkü sunuşlarda, "Bırakınız yapsınlar, bırakınız geçsinler" sloganı etrafındaki liberalizmin doğuşu döneminde, liberalizmin tarım politikalarına yansımalarına dair sunuşlar izledik.

Seven Ağır, XVIII. yüzyılda ki buğday politikalarının, tarım politikalarının nasıl tartışılması gerektiğine dair önemli bir yaklaşım sundu. Anlatılan liberalizmin, iktisadi politikalar kadar siyasi ideoloji olarak da önemli olduğunu hatırlamamız gerekiyor. Yine, "Bırakınız yapsınlar, bırakınız geçsinler" yaklaşımını zorlayanların ve serbest olmak isteyenlerin bir hikâyesini de Hadjikyriacou'nun sunuşuyla, biraz Kıbrıs ölçeğinde görmüş olduk. Özellikle XVIII. yüzyılda, yasal durumda kaçakçılık sayılan şeyler üzerinden kâr olanaklarını değerlendirmek, fiyat farklarını değerlendirmek için bir tür serbestlik yönünde hareket ettiklerini anlıyoruz.

İlk soruyu, Antonis Hadjikyriacou'ya sormak istiyorum. Mufassal defterinden, XVI. yüzyıldaki Kıbrıs defterinden bahsettiniz. Hem tahıl üretilen bölgelerin, hem de üzüm üretiminin yoğunlaştığı bölgeleri, sunumunuzdaki haritada gördük. Ortadaki geniş ovada, o yıllarda ne üretiliyordu? Oraya dair bilgi verir misiniz?





Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU: Belki şunu açıklamalıydım; o ovayla ilgili olarak temel kaynak, bizi yanıltabilir. Bu bilgiye, tahılla ilgili araştırma yaparken karşılaştım. Haritadaki konsantrasyonlara bakıldığında, burada düşük bir ritm var. Toplam üretimi bölgeye böldüğüm zaman bile anlattığım şekildeki bir birim oranı elde ediyoruz. Bu, benim için bir sürpriz oldu. Nedenini merak ettim. Kıbrıs'taki savaşların birçoğu, Lefkoşa ile Mağusa arasındaki bu ovada gerçekleşti. Osmanlı ordularının uzun süre Lefkoşa ve Mağusa'da bulunduğunu hatırlatarak, verilerin yanıltıcı olabileceğini söyleyebilirim. Bu bölgede, çavdar da dahil bütün tahıllar üretiliyor. Başka bir sürpriz olarak Kıbrıs'ın en önemli ürünlerden bir tanesi de, ketendir. Hayvancılık da yapılıyor ve farklı farklı bölgelerde büyük oranda bostan ve bahçelerin yoğunluğu görülüyor

Soru-Katkı: *Son yıllarda Sam White, Alan Mikhail ve Oktay Özel gibi araştırmacılar, Osmanlı çalışmaları bağlamında iklim tarihine vurgu yapıyorlar. Akdeniz'de tarımsal üretimin bir makro anlatısı olarak iklim tarihi çalışmaları, bize yeni bilgiler, yeni olanaklar sunuyor mu? Bu konudaki izlenimleriniz merak ediyorum.*

Yrd. Doç. Dr. Seven AĞIR: Tezime geri dönerken son zamanlarda ne yapılmış diye baktığımda, tam da bahsettiğiniz türden iklimsel değişimleri, tarihsel olarak ağaç halkalarından okuyan çalışmalar önemli veri kaynağı oldu. Çünkü karşılaştırmalı olarak, küresel iklim değişikliklerinin benzer zamanlarda benzer dalgalanmalar yarattıklarını düşünüyoruz. Ben, çok faydalı olabileceğini düşünüyorum ama halihazırda özellikle Osmanlı için az sayıda çalışma var. Alan Mikhail'in çalışmasını biliyorum. Belki farklı yöntemleri bir araya getiren, özellikle tarihsel dokümantasyonun vermediği, daha arkeolojik yöntemleri de kullanarak, büyük oranda enterdisipliner çalışmalarla mevcut verideki boşlukları daha fazla doldurmak mümkün olur zannediyorum. Bunun Avrupa için daha çok yapıldığını görüyoruz. Hakikaten veride büyük boşluklar var. Daha çok veriyle ilgilendiğim için, bu yönden bakıyorum. Özellikle kuraklık olan yılları, daha net olarak tahmin edebilirsek fiyat oynamaları ne derece onunla ilgili, ne derece farklı politikalarla ilgili onları tahmin etmemiz kolay olur.

Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU: Aynı fikirdeyim. Bu, benim araştırmalarımda da gördüğüm bir ihtiyaç. Arkeolojik verilerin çok mevcut olmaması, Osmanlı için bir sorun. Bunu sadece Osmanlı çalışmaları için söylemek değil de daha çok tarih için genel olarak söylemek daha uygun. Bu anlamda, çevre ve iklim konusunda çalışarak bu faktörlerin nasıl doğrudan etkili olduğunu ve tarihsel süreçleri etkilediğini söylemek mümkün.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: XVIII. yüzyıldan XX. yüzyıla kadarki Osmanlı İmparatorluğu'ndaki iktisadi düşünce gelişimi üzerine de çalışıyorsunuz, yazıyorsunuz. Ebubekir Ratib Efendi'nin Nemçe Sefaretnamesi'nde yazdığı serbestliğe dair konuların, Zahire Nezareti'ndeki politikalarına yansıması somut olarak görülüyor mu?

Yrd. Doç. Dr. Seven AĞIR: Tam da Zahire Nezareti'nin kurulduğu dönemde, şu şekilde yansıdığını düşünüyorum: Doğrudan ticaret alımları üzerindeki kontrolün tamamen ortadan kalkması gibi bir şey söz konusu değil. Ama o söylem bazında görebiliyoruz. Burada önemli olan şu; bu fikirlerin uygulamada etkili olabilmesi için, aslında yerel dinamiklere de bakmak gerekiyor. Konuşmamda, giremediğim bir konu vardı şimdi anlatmaya çalışayım. Bahsettiğimiz lahiyalar da, Ebubekir Ratib Efendi'de var. Osmanlı Devleti, alımlar için çok ciddi sayıda aracıya ihtiyaç duyuyor. Bunların çoğu da, yerel nüfuz sahipleri tarafından atanmış idarecilerdir. Politikaların etkisini konuşabilmek için o aracı rolü oynayan kesimin siyasi gücü, iktisadi fazlayla ne yaptığına, ne kadar karışabildiğine dair bir şeyler söylememiz gerekiyor. Ben, o yüzden politikaların çok etkisi olduğunu

düşünmüyorum, zaten buna dair elimizde bir veri de yok. En son Pınar Ceylan'ın çalışması var. Mesela, "Piyasa entegrasyonu var mı?" diye bakıyor. XVIII. yüzyılın sonunda yok. Çok da anormal bir sonuç değil. Ama düşünce bazındaki o eğilim ve bu tarz fikirleri ifade edenlerin, Zahire Nezareti'nin başına gelmesini, iktisadi düşünce tarihinde önemli bir paralellik olarak görüyorum.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Özetle, "Bırakınız yapsınlar, bırakınız geçsinler" taleplerinin gümbür gümbür gelmeye başladığı döneme paralel olarak Osmanlı'da da, XVIII. yüzyılda kapitalist politika yaklaşımlarının ortaya çıkışını görüyoruz diyebiliriz. Katılımınız için teşekkür ediyoruz.


BUĞDAYIN
AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-III
XVI-XVIII. Yüzyıllarda
İzmir ve Çevresinde Tahıl Üretimi ve Tüketimi
Moderatör
Doç. Dr. Alp Yücel Kaya
Konuşmacı
Prof. Dr. Suraiya Faroqhi
23 Eylül 2017 Cumartesi Saat: 14.00
Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Giriş Ücretsizdir
aas|sm
www.izmeda.org
İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



XVI. Yüzyıldan XVIII. Yüzyıla İzmir'de Buğday

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI
[Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi]

Bu makalede, İzmir halkının XVII. yüzyıl boyunca ve XVIII. yüzyıl başlarında, şehir pazarında satın aldıkları buğday üzerine odaklanıyoruz. Bu insanlar için, ekmek ve bulgur yaşamın temel direğiydi ve geniş, bereketli bir hinterlanda hakim olmak gibi bir talihe sahip İzmir'de, veba salgınlarının veya depremlerin vurduğu zamanlar dışında, kıtlıklar çok sık görülmemiştir. Ancak XVII. yüzyıl gözlemcileri -ve onları takip eden tarihçiler-, genelde buğday ve arpadan ziyade İzmir hinterlandında daha yoğun olarak yetiştirilen yaş üzüm, kuru üzüm ve pamuk üzerinde durmuşlardır. Muhtemelen, halihazırda bolca bulunduğu için bu hububata önem atfetmemişlerdir. Bu boşluğu en azından kısmen doldurmak adına, bu metin, tahıl ve tahıl ürünlerinin İzmir halkının sofrasına hangi yollar ve vasıtalarla ulaştığını incelemektedir. Bu bağlamda, Sultanların yönetim politikaları büyük önemdedir ve arşiv kayıtları diğer meseleleri neredeyse yok sayarak, hububat üretiminin resmi ölçümlerine yoğunlaşmaktadır. 'Kağıt üstünde' yazılanlar her zaman gerçek hayatta karşılığını bulmasa da, bu politikalar 1500 ile 1800 yılları arasındaki dönem boyunca kısa bir ifadeyle, bizim 'erken modern' diye adlandırdığımız devirde, bir süreklilik göstermektedir.

Toplumun, İzmir tarihine ilgisi görece yenidir. 'Erken Cumhuriyet' döneminden, 1923 yılından 1970'lerin ortalarına kadar, şehre sadece birkaç tarihçinin ilgi duyduğunu söylesek abartmış olmayız. Büyük buhranla 1970'lere kadar olan dönemde, Türk hükümetinin temel politikası, iktisadi yeterlik ve ithal ikamesine dayanmaktaydı. Bu zihniyet, para darlığıyla birleşince, şehri arafta bıraktı. Diğer bir deyişle, Kurtuluş Savaşı, 1922 büyük yangını ve 1923-1924 nüfus mübadelesi nedeniyle şehri, ticaretle uğraşanaaaa seçkinler ve önemli yapılardan mahrum bırakan yıkımlar sonrasında şehrin yeniden inşası için çok yüksek bir teşvik bulunmamaktaydı.

1980 sonrası dönemde, -büyük ihtimalle- Türk seçkinlerinin ülke ekonomisini ihracat-merkezli olacak şekilde yeniden tanımlaması neticesinde, İzmir hem gerçek hayatta, hem de tarihyazımında yeniden görünür oldu. Dolayısıyla, dış ticarete yoğunlaşan uzun tarihleriyle İstanbul ve İzmir, bir kez daha iş adamları ve yöneticiler için ilgi çekici hale geldi. Tarihçiler de, bu akımı takip etti: 1970'lerin ortalarından itibaren, bir dizi 'İzmir çalışması' hem Türkiye'de, hem de yurtdışında boy göstermeye başladı ve şehrin geçmişine olan bu ilgi günümüze kadar kesintisiz olarak devam etti.

Birkaç Önemli Birincil Kaynak ve Onların Bize Hububat Üretimi Hakkında Ne Söyle[me]dikleri

Erken modern Osmanlı dünyası üzerine çalışılırken, yerel kadıların tuttuğu kayıtlar şehrin toplumsal ve ekonomik hayatı açısından temel kaynaklardır. 1600'ler söz konusu olduğunda, Ankara, Bursa, İstanbul, Kayseri ve Selanik dahil olmak üzere pek çok ticari merkez için bu belgeleri içeren büyük yahut küçük hacimli ciltler, günümüze kadar ulaşmıştır. İzmir için, nedeni tam olarak bilinmemekle birlikte, 1800'lerin sonuna ait birkaç cilt dışında hiçbir kayıt bulunmamaktadır. Bu kayıtlar, kadı tarafından büyük ihtimalle bir zamanlar hazırlanmıştı ancak bu kayıtların akıbetini bilmemekteyiz. Hiç şüphesiz bir kısmı 1688 depreminde, diğerleri 1922 yangınında kaybolmuş olmalıdır, ancak başka olasılıklar da bulunmaktadır.

Dolayısıyla arşiv kaynakları açısından; XV. yüzyıldan, XVII. yüzyıla kadar olan dönem için genel olarak, doğası gereği devinimden ziyade anlık veri sunan vergi kayıtlarına bağımlıyız. Sadece, Mübahat Kütükoğlu'nun 1400'ler sonu ve XVI. yüzyıl için ele aldığı şekliyle, farklı kayıtları karşılaştırarak, köylülerin ayni olarak ödedikleri ve resmi görevliler tarafından alışılageldik şekliyle kayda geçirilen öşür vergisi üzerinden, hububat arzındaki muhtemel değişiklikler hakkında fikir sahibi olabiliriz.[1]

Ne yazık ki, bu kayıtlar üzerine çalışan herkesin çok iyi bildiği üzere, özellikle XVI. yüzyılın ikinci yarısında, vergi mükellefleri yeniden sayılırken, iş hububat üzerindeki vergilerin kaydına geldiğinde, bu vergilerin daha önceki dönemde hazırlanmış defterlerden kopya edilmesi, genelgeçer bir kural olmasa da hayli yaygın bir uygulamaydı.[2] Muhtemelen, iltizamın yaygınlaşmasıyla, yerel hububat vergisinin parasal değeri açık arttırmalarla belirlenmekte ve dolayısıyla sık sık değişmekteydi. Bu sebepten, tahrir kayıtlarındaki parasal değerler sadece bir 'başlangıç noktası' veya açık arttırmaya katılanlar için teklifleri sorulduğunda bir kılavuz görevi görmekteydi. Dolayısıyla, bir köyün ödemesi gereken buğday veya arpa miktarını belirlemek için ödenecek asgari bir tutar vardı.

Ayrıca, 1671 yılında, Mekke yolundayken İzmir'i ziyaret eden Osmanlı seyyahı Evliya Çelebi'nin şehir tasvirine de sahibiz.[3] Evliya Çelebi, alışık olduğumuz üzere camiler ve

1 Mübahat Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir Kazasının Sosyal ve İktisâdî Yapısı*, Izmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayını, 2000.

2 Suraiya Faroqhi, *Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia: Trade, crafts, and food production in an urban setting 1520-1650*, Cambridge: Cambridge University Press, 1984, s. 194. Benim tespitlerim Karaman eyaletinin batısında bulunan Akşehir ile ilgildir.

3 Evliya Çelebi b Derviş Mehemmed Zıllı, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 306, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462, Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 Numaralı Yazmaların Mukayeseli Transkripsyonu-Dizini*, edited by. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman and Robert Dankoff Istanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005, vol. 9, s. 49-58.

medreseler barındıran Müslüman tarafa ilaveten, tüccarlar ve bilhassa yabancı tüccarların öne çıktığı ikinci bir kısma sahip, iki parçalı bir şehir görmüştür. O döneme ait diğer tasvirler, mücevher tüccarı Jean-Baptiste Tavernier [1655], şehirden 1656 yılında geçen 'ilk turist' Jean Thévenot, 1678'deki ziyaretini kaleme alan öncü-arkeolog Jacob Sopn ve İzmir'i 1702'de gören botanikçi Joseph Pitton de Tournefort'un da aralarında bulunduğu yabancıların eserleridir.[4] Seyyahlar yazdıkları metinleri düzene koymadan önce veya onları yayına hazırlarken, kendilerinden önce şehri ziyaret edenlerin eserlerini okudukları için bu tasvirler kısmen 'aynı aileden' gelmektedir. Jacop Spon ve bizim araştırmamız açısından en önemli yazar olan Antoine Galland'da [1646-1715] gördüğümüz üzere, bazı istisnai durumlarda, bahsi geçen yazarlar birlikte seyahat etmiş ve/veya arkadaş olmuşlardır.

Galland, Osmanlı İmparatorluğu'nda XIV. Louis'nin kütüphanesi için kitap toplamak ve daha kişisel düzeyde de dil yeteneklerini geliştirmek için bulunmaktaydı. Bugün sahip olduğu şöhretiyse daha çok, kültür tarihçilerinin günümüzde dahi ilgisini çekmeye devam eden *Mille et une nuits [Binbir Gece Masalları]* çevirisine borçludur ki bu çevirinin Türkçe bir çevirisi* de bulunmaktadır.[5] Galland'ın, İzmir üzerine yazdıkları içinde en çok referans verilen metin, XXI. yüzyıl başına kadar yayınlanmadan kalmış olan, 1678'deki ziyareti üzerine yazdıklarıdır. Özellikle, İzmir'in 'kadim ve modern zamanları' üzerine bir eser, yazarın bir yayıncı bulmak için defalarca uğraşmasına ve bu tarz projelerde sıkça görüldüğü üzere pek çok kez düzeltme ve yeniden yazmaya çabalamış olmasına rağmen odasında kalmıştır. Ayrıca Galland, başkalarının okuması için değil ancak bir yayıncı bulduğunda daha ciddi metinlere kaynak olarak kullanmak için bir günlük de tutmuştur.

Galland, İzmir'e her birinde birkaç hafta yahut birkaç ay süreyle kaldığı üç ziyaret gerçekleştirmiş, son ziyaretini de tüm eşyalarını bir evin enkazın altında kaybettiği ve canını zor kurtardığı 1688 depremi sonrası kısa kesmişti. Bu deneyimden sonra Paris'e, nihayetinde profesör olacağı, günümüzdeki *Collège de France*'ın öncülü olan *Collège Royal*'e dönmeye karar verdi. Galland hem Osmanlı Türkçesi hem de çağdaş Yunanca bildiği ve bu sayede yerel halkla üçüncü bir kişinin yardımı olmadan sohbet edebildiği için onun bıraktığı kayıt, özel ilgi çekmektedir. Galland, İzmir'deyken dil becerilerini uygulayabileceği

4 Jean Baptiste Tavernier, *Les six voyages en Turquie & en Perse*, 2 vols., edited by. Stéphane Yerasimos [Paris: François Maspéro/La découverte, 1981]; Jean Thévenot, *Voyage du Levant*, edited by. Stéphane Yerasimos [Paris: François Maspéro/La découverte, 1981] Jacob Spon, *Voyage d'Italie, de Dalmatie, de Gréce et du Levant 1678*, edited by. R. Étienne, Paris: Honoré Champion, 2004; Joseph Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, 2 vols., edited by Stéphane Yerasimos, Paris: François Maspéro/La découverte, 1982, vol. II. *La Turquie, la Géorgie, l'Arménie*, pp. 313-322.

* Yay. Notu: *Binbir Gece Masalları*, II Cilt, çev. Alim Şerif Onaran, Yapı Kredi Yay., 3264 s.

5 Antoine Galland, *Le voyage à Smyrne: Un manuscrit d'Antoine Galland [1678]*, edited by. Frédéric Bauden, Paris: Chandeigne, 2000; Jean Claude Garcin, *Pour une relecture historique des* Mille et Une Nuits*: Essai sur l'édition de Bulâq*, Paris and Arles: Actes Sud, 2013.

bir ortam olması sebebiyle, sadece Rumların ikamet ettiği bir hana yerleşmeyi denemiş ancak Fransız arkadaşları, bir hastalık durumunda kendilerinin yardımına ihtiyaç duyabileceğini öne sürerek onu bu işten vazgeçirmişlerdir.[6]

Galand'ın en ilginç gözlemlerinden biri, Ankara kökenli olup XVII. yüzyıl ortalarında İzmir'e yerleşerek, olağanüstü bir servet edinmiş olan ve Imamogli/İmamoğlu ismiyle tanınan Müslüman bir tüccar hakkındadır. İmamoğlu, başlangıçta hem Hollanda hem Kuzey Fransa'da talep gören, sof ticaretiyle** uğraşmıştı. Ancak yeterince varlıklı hale geldikten sonra, İzmir çevresindeki bataklıkları ıslah ederek, o toprakları bahçelere dönüştüren bir toprak sahibine dönüşmüştü. Enteresan bir şekilde, İmamoğlu, antik bir heykel parçasına, muhtemelen bir mezar taşına, bu heykel parçasını yok etmek isteyebilecek kişilerden koruyacak kadar çok değer vermekteydi ve onu satmayı reddetmişti.[7]

Osmanlı kaynaklarıyla, Osmanlı dışında üretilen kaynakların yakınsamasına bir örnek olarak, Evliya Çelebi de tesadüfen aynı kişinin bir hana sahip olduğunu kaydeder ki bu yapı İmamoğlu'nun pek çok mülkünden birisi olsa gerektir. Dolayısıyla 1600'lerde, bildiğimiz kadarıyla Sultan'ın idaresindeki herhangi bir makama sahip olmayan bir Müslüman tüccar için, İzmir'in ticari büyümesinden kazanç elde etmek mümkündü. Ne yazık ki, İmamoğlu'nun hububat ticaretine yatırım yapıp yapmadığınıysa bilmiyoruz.

Tarih Çalışmalarında İzmir'in Nüfusu: Arpanın Hüküm Sürdüğü Yerde Zenginleri Beslemek

Herkes tarafından bilinen bir gerçek olsa da tekrar etmekte fayda var; büyük bir şehri beslemek küçük yerlere tedarik sağlamaktan çok daha zordur ve dolayısıyla, İzmir'in tarihindeki iniş çıkışlara ve bunun sonucu olan nüfus değişikliklerine hızlıca göz atarak başlamalıyız. Smyrna, antik dönemde öne çıkmış olsa da Antik Efes'in devamı olan Ayasuluk/Altiluogo'ya göre Orta Çağ'da daha geride kalmıştı ve İzmir, kaliteli doğal bir limana sahip olmasına rağmen, 1500'lerin sonunda tekrar işlerlik kazandığı tarihe kadar görece önemsiz bir konumdaydı.

Ancak 1573 dolaylarında, Osmanlı merkezi hükümeti, Kapudan Paşa'ya bağlı Sığla isminde yeni bir sancak kurduğuna ve İzmir kazası bu yeni sancağın önemli bir parçasını oluşturduğuna göre, Sultan II. Selim [1566-1574] ve vezirleri, İzmir'in gelecekte daha önemli bir rol oynayacağını o dönemde öngörmekteydiler. Ancak Osmanlı yetkilileri yaptıkları işlerin nedenlerini çok nadir olarak kayıt altına aldıkları için, yöneticilerin limanın

6 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 71

** Yay. Notu: Ham ipekten yapılmış astarlık kumaş..

7 Galland, *Le voyage à Smyrne*, pp. 92-93.

büyümesini mi yoksa tarımsal üretimin artışını mı bekledikleri şüphesiz ki ihtimal dahilinde olan ama açıklaması zor bir meseledir.[8]

Mesele üzerine değerlendirmeler nasıl olursa olsun, İzmir 1600'lerde yeniden parlak bir şekilde ortaya çıkmış ve o dönemde Venedikli, Fransız, Hollandalı ve İngiliz tüccarlar iş bağlantıları kurmak için buraya gelmişlerdir. Daniel Goffman, İzmir'in yükselişinin, Ege bölgesinden yiyecek tedarikini takip altında tutan Osmanlı merkezi yönetimi açısından kontrol kaybı anlamına geldiğini ifade etmiştir; çok sayıda insan yerel hububatı tüketmekte, bu temel yiyecek maddelerinin az bir kısmı da buğday ve arpanın, Sultan ve vezirler tarafından siyasi amaçlar için kullanıldığı İstanbul'a sevk edilmek üzere hazır tutulmaktaydı.[9] 1600'ler ve 1700'ler boyunca, İzmir, karavan güzergahı giderek daha tehlikeli hale gelen ve sıtmanın çok sık vurduğu İskenderun Limanı'na bağlanan Halep'in yerine, büyük bir pazar olarak gelişti. Eğer Mehmet Kuru haklıysa, parasal etkenler de Avrupalı tüccarları Halep'ten ziyade, İzmir lehine teşvik etmiş olabilir. Buna ek olarak, yine aynı yazarın önerdiği senaryoda, Avrupalıların hâkim olduğu kapitalist dünya ekonomisinin ilk aşamaları, İzmir'in yükselişi açısından İç [ve Güneydoğu] Anadolu'da etkin olan kuraklığa göre daha az önemde etkili olmuştur.[10]

İzmir'in yeniden yükselişe geçişinin kronolojisini, yakın tarihli ikincil literatür üzerinden incelediğimizde, karşımıza ilk olarak Tuncer Baykara'nın çalışması çıkar. Baykara'nın çalışılan dönem bakımından ilgisi, Orta Çağ üzerinedir. "Bu hattaki bir sonraki durak", daha önce de bahsettiğimiz, şehir ve hinterlandının XV. yüzyıl sonu ve XVI. yüzyıllarını çalışan Mübahat Kütükoğlu'dur. Çalıştığı dönem açısından Kütükoğlu'nun çalışmasıyla kısmen çakışan Daniel Gofmann, XVI. yüzyıl sonu ve özellikle XVII. yüzyıl başlarına yoğunlaşmıştır.[11] Necmi Ülker, 1688 tarihli büyük depremle başlayan ve bu felaket sonrasında şehrin hızlıca yeniden inşasını çalışmasının merkezine koyduğu 1974 tarihli doktora tezinde, XVII. yüzyıl sonuyla ilgilenmiştir.[12] XVIII. yüzyıl için, Elena Frangakis Syrett'in, şehrin

8 Feridun Emecen, "Aydın"ın *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* [*DİA*], Istanbul: İSAM, 1991, vol 4, p. 236.

9 Daniel Goffman, *Izmir and the Levantine World, 1550-1650*, Seattle: University of Washington Press, 1990, pp. 33-41.

10 Mehmet Kuru, *Locating an Ottoman Port-city in the Early Modern Mediterranean: Izmir 1580-1780*, unpublished Ph D thesis, University of Toronto, 2017.

11 Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir Kazası*; Goffman, *Izmir and the Levantine World*; Edhem Eldem, Daniel Goffman, and Bruce Masters, *The Ottoman City between East and West, Aleppo, Izmir and Istanbul*, Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

12 Tuncer Baykara, *İzmir Şehri ve Tarihi*, İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası, 1974; Necmi Ülker, *The Rise of Izmir, 1688-1740*, Ph. D. dissertation, University of Michigan, 1974; idem, "The Emergence of İzmir As a Mediterranean Commercial Center for the French and English Interest, 1690-1740", *International Journal of Turkish Studies*, 4/1,1987, 1-37; Elena Frangakis Syrett, *The Commerce of Smyrna in the Eighteenth Century [1700-1820]*, Athens: Centre for Asia Minor Studies, 1992.

ticaretini derinlemesine inceleyen çalışmasına sahibiz. Dahası, Baykara, Kütükoğlu, Goffman, Ülker ve Frangakis Syrett'in genel araştırmaları, İzmir'in yenilenen ticari öneminin temellerini göstermiş ve sonraki çalışmalar için zemin hazırlamıştır.[13] Bu sayede, erken modern İzmir üzerine çalışan son dönem araştırmacılar daha özelleşmiş sorunlar üzerine yoğunlaşabilmişlerdir. Daniel Goffman'ın çalışması, "İzmir ve çevresindeki kapitalist dünya sisteminin eklemlenmesinin" ilk aşamasını ortaya atarken, sonraki yıllarda Marie Carmen Smyrnelis, Merljin Olnon ve son olarak Mehmet Kuru daha farklı sorunlar üzerine eğilmişlerdir. Hiç şüphesiz güncel meselelerden ilham alan bu yazarlardan, Smyrnelis ve Olnon, kültürlerarası ilişkiler ve Kuru, çevresel etkenlerle ilgilenmiştir. Smyrnelis ve Olnon, sırasıyla İzmir'de yaşayan Fransız ve Hollandalılara özel vurgu yaparak, bu grupların cemaat oluşumuna dikkati çekmişlerdir. İlave olarak, Olnon, Goffman'ın tespit ettiği, 'eklemlenmeye' karşı bir tutum ve ticari vergilerin hazineye akışını güvenceye alan bir hamle olarak Ahmed Köprülü'nün büyük vakfına özel bir ilgi göstererek, şehrin zaman içinde mekânsal gelişimi ve şehircilik üzerine çalışmıştır. En son olarak, Mehmet Kuru, Anadolu'nun erken modern dönem iklim tarihini, yağışlardaki değişim ve kuraklığın vurduğu iç bölgelerden, İzmir tarafına akan ve şehirleşmeyle sonuçlanan göç üzerine odaklanarak tartışmıştır.[14] Bariz nedenlerden dolayı, şehrin XIX. ve XX. yüzyıllarına daha fazla ilgi vardır ancak bu çalışmalar çok önemli olmalarına karşın, dönemsel açıdan bu makalenin konusu değillerdir.

Eğer araştırmacılar İzmir'in iaşesi meselesine bir atıfta bulunuyorsa, bu araştırmacıların büyük kısmı dikkat çekici şekilde, şehrin erken modern dönemde yiyecek tedarikinde yaşadığı problemleri önemsemez. Tarihçilerin, şehri çevreleyen kırsal bölgeden köylülerin, hububatı şehir pazarına nasıl getirdikleri sorusuna bu kadar az ilgi gösterdiklerini görmek hayli şaşırtıcıdır. Araştırmacılar, fiyatlar üzerine bir tartışmaya girişmez ve kaçakçılığın veya Osmanlı donanmasının taleplerinin, şehirdeki mevcut arzı kısıtlayıp kısıtlamadığı konusunu çözmeye çalışmazlar. Dahası, yerel fırınlar hakkında veya un alıp, ekmeğini evde, muhtemelen bir ocak sacında pişiren insanlar hakkında bir şey duymayız. Bu sorulara tatmin edici cevaplar vermek genelde imkânsız olsa da, biz bu soruları en azından kısmen çözmeyi deneyeceğiz.

13 Münir Aktepe, "İzmir Hanları ve Çarşıları Hakkında Ön Bilgi", *Tarih Dergisi* 25 [1971], 105-154; idem, "Osmanlı Devri İzmir Cami ve Mescitleri Hakkında Bilgi II", *Tarih Enstitüsü Dergisi* 4-5 [1973-74], s. 91-193.

14 Marie Carmen Smyrnelis, *Une société hors de soi. Identités et relations sociales à Smyrne aux XVIIIe et XIXe siècles*, coll. "Turcica" 10, Paris: Peeters, 2005; Merljin Olnon, *Brought under the law of the land: the history, demography and geography of crossculturalism in early modern Izmir, and the Köprülü project of 1678*, unpublished doctoral dissertation, Rijksuniversiteit Leiden, 2014; Kuru, *Locating an Ottoman Port-city.*

Mübahat Kütükoğlu, XVI. yüzyıl İzmir'inin, diğer pek çok Osmanlı kasabası gibi, bulunduğu kaza içinden hububat tedariki sağlayabildiğine işaret etmektedir. Sultanlar, bu kuralı genel esaslar itibariyle ordu, donanma, saray ve İstanbul halkı için gerekli hububatı temin etmek adına uygulamaktadır. Kütükoğlu'nun detaylı ve yol gösterici araştırması, İzmir kazasında 1528 ve 1575 yılları arasında toplanan öşür vergisinde, ciddi bir düşüş yaşadığını göstermektedir. Tımar sahiplerinin geliri düşmüştür ve bu konuda yalnız değillerdir. Bunun yanı sıra, büyük vergi geliri sağlayan ve 1575 yılında, yarım yüzyıl öncesine göre verimi düşmüş olan has toprakları ellerinde bulunduran Sultan'ın, ailesinin, vezirlerinin ve beylerbeyi makamındaki yöneticilerinin de gelirleri azalmıştır. İzmir'de aynı dönemde görülen nüfus artışı, endişe verici düzeydedir ancak yazarın da vurguladığı üzere bu rakamların gerçeği ne ölçüde yansıttığını bilemiyoruz.

Aynı vergi defterlerinde, arpadan alınan verginin ciddi şekilde artmış olması ve arpanın resmi fiyatının %42 oranında yükselmiş olması, işleri daha da içinden çıkılmaz bir hale sokmaktadır.[15] Bu tespit, insanların fakirleştiği ve arpa ekmeğine düştükleri anlamına mı gelmektedir yoksa merkezi yönetimin ardı arkası kesilmeyen seferleri sırasında, atları beslemek için daha fazla arpa talep ettiğini mi göstermektedir? Ne yazık ki, İzmir bölgesinde, köylerdeki sayısız vakfın öşür olarak yaptıkları ödemelerinin verisi eksiksiz değildir ve bulgulardaki bu boşluklar, kesin ve hızlı sonuçlara ulaşmayı imkânsız kılmaktır.

Kütükoğlu en azından, Urla ve çevresinde Valide Sultan vakıflarına ait topraklar hakkında önemli bulgulara ulaşmıştır. Burada hububat yetiştirilen tarlalar, buğday üretiminin hem miktar hem mali değer açısından istikrarlı bir şekilde büyüdüğü 1478'den, 1528'e elli yıl arayla kaydedilmiş iki tahrir kaydı arasındaki dönemde, sonraki döneme göre farklı bir izlek takip etmiştir. Sonraki dönemde ne olduğunu bilmesek bile, bu erken dönem için buğday yetiştiriciliği genişlemiş görünmektedir. Diğer taraftan, XVI. yüzyıl sonları itibariyle hem miktar, hem de mali değer açısından başlıca kalem haline gelecek olan arpa üzerindeki öşür, 1470'ler ve 1520'lerde önemsiz düzeydeydi.[16] Dolayısıyla arpa üretiminin en azından, 'gerçek hayatta' arttığını ve bunun mevcut belgelerdeki yapay bir durumdan ibaret olmadığını varsayabiliriz.

Bir kez daha, bu değişikliğin kökeninin, piyasa dinamikleri mi yoksa hükümetin talepleri mi olduğu meselesi belirsizliğini korumaktadır. Bu bağlamda, İzmir'in 1500'lerde önemli şekilde büyüme göstermiş olmasına karşında, 1576 yılında şehirde sadece altı yüz altmış sekiz yetişkin vergi mükellefi ve altmış sekiz vergiden muaf kimse bulunduğunu hatırlamamız gerekmektedir ve bu toplam yedi yüz otuz altı kişinin tamamı, hane reisi

15 Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir*, ss. 47-48; 144-45.

16 Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir*, s. 145.

statüsünde değildir.[17] Öyle olduğunu varsaysak ve hane başına beş kişi versek dahi, toplam rakam üç bin altı yüz seksen kişiye ulaşmaktadır ve gerçek nüfus bundan daha düşük olmalıdır.

Ancak, İzmir XVII. yüzyılın 'mantar şehri'ydi [hızla büyüyen] ve nüfusu 1600'lerin sonlarında gelindiğinde, birkaç binden muhtemelen doksan bin civarına kadar yükselmişti. Herkesin kabul ettiği üzere, bu rakam kesin değildir. Bazı XVII. yüzyıl yazarlarının üzerinde karar kıldığı toplam; yirmiyle otuz bin arasındaki nüfus miktarı, daha düşük bir tahmin olmasına karşın önemli bir rakamdı. Elbette, insan hatası önemli bir etkendir ancak muhtemelen bazı ziyaretçiler, şehirde görülen salgınlar, veba atakları veya diğer hastalıklar sonrasında veya atıfta bulundukları 1688 depremi sonrası şehirdeki, [geçici] gerileme döneminde bu verileri toplamışlardı.[18] Gerçek nüfus rakamı ne olursa olsun, XVII. yüzyıl sonunda İzmir, 1576'daki durumuna göre çok daha büyük bir şehir haline gelmişti. Şehrin sakinleri gerekli hububatı temin etmenin güvenli yollarını ve araçlarını, ister Sultan'ın emrettiği şekilde kaza içinden veya farklı araçlar kullanarak, bulmak zorundaydı.

Eldeki verimizi daha anlamlı hale getirmek için, daha önceki yıllarda hükümet tarafından bazı durumlarda izin verilen hububat ihracatına, sultanların, bizi ilgilendiren dönemde, yani 1500'ler ortasından itibaren izin vermediklerini aklımızda tutmamız gerekir. Mehmet Kuru'nun işaret ettiği üzere, bu tedbir kısmen, Anadolu'nun iç bölgelerinde görülen kuraklaşma dolayısıyla alınmış olmalıdır. İlaveten, Osmanlı yönetiminin -geçmişe oranla daha ciddi uygulanan- genel prensibi olarak, Sultan'ın potansiyel düşmanlarının savaşta kullanılabilecek kaynaklara erişiminin engellenmesi istenmekteydi ve hububat bu kategoriye girmekteydi.[19] Diğer taraftan, Osmanlı hükümeti, uzun Ege kıyılarını kontrol etmek için çok fazla çaba göstermemiş ve göreceğimiz üzere korsanlar, kaçakçılar yerel hububat kaynaklarına ulaşabilmişlerdir.

Bir diğer taraftan, XVII. yüzyılda İzmir ile ticaret yapan Avrupalı tüccarlar, İran ham ipek ticaretine ilaveten yerel pamuk ve pamuklu bez, tiftik yünü ve tekstil mamulleriyle tütün ve afyonun da dahil olduğu bir dizi ürünün ticaretine odaklanmış, hububat kaçakçılığına çok fazla ilgi göstermemiştir.[20] En azından, Fransız seyyah Jacop Spon tarafından listelenen, ihraç malları listesinden varılan sonuç budur. Dahası, 1702 yılındaki ziyareti sonrası, muhtemelen yerel Fransız konsolosundan toplanan bilgilerle Pitton de Tournefort

17 Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir*, s. 27.

18 İzmir'in XVII. yüzyıl nüfusu hakkında birbirinden epey farklı tahminlerin bir listesi için bkz., Olnon, *Brought under the law of the land*, p. 54.

19 Zeki Arıkan, "Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yasak Mallar [Memnu Meta] in *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, 1991, s. 279-307.

20 Spon, *Voyage*, p. 221; Galland, *Le voyage à Smyrne*, pp. 151-57 and 281-287.

tarafından hazırlanan uzunca bir listede de, hububat yer almamaktadır.[21] Ancak, arada geçen sürede, Sultan'ın yasaklamasına rağmen durum muhtemelen değişmiş ve 1700'lerin başlarında Fransız tüccarlar üretimin ciddi derecede yetersiz olduğu, Provence'i beslemek için bir seferde 150.000 yük hububat götürmüşlerdir.[22] Belki de konsoloslar, bu yasadışı ticaret hakkında sessizliklerini korumayı tercih etmekteydiler.

İzmir'de Buğday ve Ekmek

Evliya Çelebi, şehirde aktif olan sayısız tüccarın yüksek arz ve düşük fiyatları güvence altına aldığını iddia etmesine karşın, normalde yiyecek üzerine çok ayrıntılı bilgi verirken, İzmirlilerin tükettiği takdire şayan *[memduh]* yemekler hakkında çok az şey söyler. Öbür taraftan, Şevket Pamuk'un çalışmasını okuyanlar olarak biz, paranın hızlı dolaşımının fiyatları gerçekten düşük seviyelerde tutup tutmadığı konusunda şüphe duymalıyız.[23] Evliya Çelebi, limon, turunç ve bademin de içinde bulunduğu yerel meyvelerden övgüyle bahsederken, beyaz ekmeğe, ona hiçbir hususiyet atfetmeden değinir.

Bu bilgi kıtlığında, Antoine Galland'ın gözlemlerine sahip olmasaydık, söyleyebilecek çok az şeyimiz olurdu. Galland'ın yiyecek ve hububat üzerine ilgisi, onun İzmir ziyareti dışında, İstanbul'daki bir tören alayı tasvirinden de anlaşılmaktadır. Galland, törende tamamen hasırdan yapılmış bir kıyafet giyen adamı ön plana çıkararak, bu karakterin çiftçiliği simgelediğini ve izleyicilere -Napolyon'dan alıntı yaparsak- "ordunun savaşmak için iyi beslenmesi gerektiğini" *[an army marches on its stomach]* hatırlattığı yorumunda bulunur.[24] Böyle bir figür, 1720 yılında İstanbul'da gerçekleşen meşhur şenliklerde de yer almıştır ve Vehbi'nin, Sûrnâme'sinde bize aktardığı şekliyle, bu gösteri, düşük kalite ekmek satan bir fırıncının topluluk önünde küçük düşürülmesini temsili olarak sunmaktadır.[25] Galland'ın izlediği tören alayı üzerine, elimizde Osmanlılar tarafından üretilmiş hiçbir tasvir

21 Pitton de Tournefort, *Voyage*, vol. 2, pp. 316-317.

22 Jaqcues Savary des Bruslons and Philémon Louis Savary, *Dictionnaire Universel du Commerce Contenant Tout Ce Qui Concerne Le Commerce Qui Se Fait Dans Les Quatre Parties du Monde*, Geneva: Héritiers Cramer & Frères Philibert, 1742, vol. 3, p. 381
https://books.google.de/books?id=psZDAAAAcAAJ&pg=PA381&lpg=PA381&dq=quillot+dictionnaire+du+commerce&source=bl&ots=OWL5ja_w87&sig=pEprOn-S2LcDRqABtmENsoxeeJo&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiRm7HgnbHVAhWOhRoKHWMMAnsQ6AEIMTAC#v=onepage&q=quillot%20dictionnaire%20du%20commerce&f=false [Erişim: 31 July 2017].

23 Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, vol. 9, p. 53; Şevket Pamuk, *A Monetary History of the Ottoman Empire,* Cambridge: Cambridge University Press, 2000, pp. 126-127.

24 Antoine Galland, *Voyage à Constantinople [1672-1673]*, ed. by Charles Schefer, new preface by Frédéric Bauden, 2nd Edition, Paris: Maisonneuve & Larose, 2002, pp.117-120.

25 Vehbi, *Sûrnâme: Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, günümüz Türkçesine çeviren ve metni yayına yazırlayan; Mertol Tulum, [İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2008], pp. 209-212.

bulunmadığı için, Galland'ın yorumunun doğruluğunu yahut tören alayını organize edenlerin, 1720'dekine benzer bir sahne yaratma niyetinde olup olmadıklarını bilemiyoruz.[26]

Galland, İzmir'i betimlerken, buğday, tarım ve şehirdeki yerleşik Araplar tarafından seyyar olarak satılan çöreklerin de yer aldığı yemekle ilintili âdetler üzerine kısa, müstakil bölümler yazmıştır.[27] Ancak, bu yazar da İzmir'de yaşamını kazanan Müslüman nüfusun iştigal ettiği sayısız zanaat arasında fırıncılıktan bahsetmez.[28] Muhtemelen pek çok kişi, ekmeklerini sacda kendileri pişirmekteydi; Galland'ın kaydettiği üzere Fransız tüketiciler, büyük, yuvarlak ve iyi pişmiş ekmek tercih ederken, Osmanlı Müslümanları ince ve ateşte daha az kalmış ekmek yiyorlardı. Buna karşın, Müslümanlar, eti her zaman iyi pişmiş tercih ederken, asla kanlı et tüketmezlerdi.[29]

Yemek üzerine çalışan bir tarihçi, Galland'ın İzmir'de yılda 120.000 quillots/kile buğday tüketildiğini not etmiş olmasını bilhassa takdir edecektir.[30] Eğer, hayatı idame ettirmek için gerekli olan miktarın 250 kilogram olduğunu ve 120.000 kile'nin 3.084.000 kilogram buğdaya denk düştüğünü kabul edersek, bahsi geçen hububat, yaklaşık olarak 123.000 kişiye yetiyor olmalıdır.[31] Bu rakam, kaydedilen bütün nüfus tahminlerinin üzerindedir. Ancak şehir, açlık sınırının üzerinde yaşadığı kesin olan çok sayıda yerli ve yabancı tüccara ilaveten kalabalık bir yönetici grubunu da barındırmaktaydı. Bununla beraber, bölge kimi zaman Sultan'ın donanmasının taleplerini karşılamak ve kıtlık yaşanan, Kuzey Afrika'nın kıyı kesimlerinin de aralarında bulunduğu eyaletlere ürün göndermek durumundaydı. Görünen o ki, bu sevkiyatlar, yerel nüfusun ihtiyaç duyduğu miktarı tehlikeye atmayacak şekilde gerçekleşmekteydi. Dahası, Galland, Fransız konsoloslara göre daha az ketumdu ve Hollandalı tüccarların, Hollanda'da tüketilmek üzere ciddi miktarda kaçakçılık yapması sebebiyle, buğday fiyatlarının yükseldiğini açıkça kabul ediyordu. Limandan ayrılan Avrupalı kaptanların dönüş yolculuğu için alışılageldiği üzere yanlarına,

26 1720 şenliğinin görseli için bkz: Esin Atıl, *Levni and the Sûrnâme: The Story of an Eighteenth-Century Ottoman Festival*, İstanbul; Koçbank, 1999, p. 182, Ill. No. 32 [sağ üst köşede].

27 Galland, *Le voyage à Smyrne*, pp. 144-145, 177-78, 190-193.

28 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 144.

29 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 191.

30 Savary des Bruslons and Philémon Savary [bkz., not 21], pek çok ticari kasabada hububat ölçümü için yaygın olarak İstanbul kilesinin kullanıldığına değinir. Bu referansa göre, 1 *quillot* 22 okka'ya eşittir. Dolayısıyla *quillot* muhtemelen İstanbul kilesiyle aynıdır miktarı tanımlamaktadır.

31 Yaşam için yıllık asgari 250 kilogram hububat gerektiğine dair bkz., Walter Scheidel and Steven J. Friesen, "The size of the economy and the distribution of income in the Roman Empire," [Princeton/ Stanford Working Papers in Classics], p. 6.
https://www.princeton.edu/~pswpc/pdfs/scheidel/010901.pdf [Erişim: 31 July 2017]. Bir İstanbul kilesi buğday'ın [25.7 kilogram] ne kadar olduğuna dair bkz., Cengiz Kallek, "Kile," in *DİA*, vol. 25, pp. 568-571, see p. 569.

peksimet de aldığından bahsetmiyoruz bile. Kabaca söylersek, Galland tarafından kaydedilen rakamlar muhtemelen, şehrin ziyaretçilerinin yaptığı yüksek tahminleri doğrular şekilde doksanla, yüz bin civarı bir nüfusla uyumluydu.

Galland'ı bilgilendiren her kimse, İzmir civarında yetiştirilen buğdayın şehrin sakinleri için yeterli miktarda olmadığının ve Menemen'den, hatta daha uzaktan, İç Anadolu eyaleti olan Karaman'daki tarlalardan karayoluyla hububat geldiğinin gayet farkındaydı.[32] Böylesi uzun bir karayolu taşımacılığı hububat fiyatlarını yükselteceğine göre, hali vakit yerinde olan çok sayıdaki İzmirlinin, daha yüksek fiyatları karşılayacak maddi gücü bulunduğu varsayabiliriz, muhtemelen bu açıklama, Evliya Çelebi'nin her şeyin ucuz olduğu şeklindeki önermesine göre akla daha yatkındır. Galland, müstakil bir hububat pazarına da atıfta bulunur ama hububatın pazara nasıl geldiğinden, ürün sahiplerinin malı doğrudan mı, yoksa aracılar üzerinden mi sattığından bahsetmez.[33] Ayrıca, XVII. yüzyılın ikinci yarısında, İzmir'in diğer kasabalara benzer şekilde, şehirdeki insanları aynı kaza içinde üretilen ürünlerle besleme kuralı muhtemelen artık uygulanmıyordu. Benzer muafiyetler Bursa, Selanik gibi diğer büyük şehirler için de geçerli olmalıdır. Ancak bugün için bu tür muafiyetlerle ilgili pazarlıkların nasıl yürütüldüğü hakkında, bir malumatımız yok. En azından, Galland'ın İzmir kırsalını keşfederken ziyaret ettiği civardaki Cumaovası ve Diryanda köylerinin*** buğday üretimi açısından bereketli olduğu şeklinde bir namı vardı ki, bu durum XVI. yüzyıl için de geçerliydi.[34] Diryanda, İzmir'in birtakım varlıklı sakinlerinin tükettiği yüksek kalite bir yiyecek olan pirinç de üretmekteydi. Galland, Fransızların pirinci, lapaya yakın kıvamda sevdiklerini not ederken, Osmanlılarsa, okurlarına bilgi vermek amacıyla Galland'ın özel ismiyle kaydettiği üzere, *pilaf* şeklinde tüketmeyi tercih etmekteydi.[35]

Ege Bölgesi'nde değirmencilik kısmen, Anadolu'nun tamamında yaygın halde görüldüğü gibi su değirmenleriyle yürütülmekte ama bunun yanında bölgeye has bir özellik olarak rüzgâr değirmenleri de bulunmaktaydı. Galland, tahminen şehrin ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli olan, on beş su değirmeni ve on beş rüzgâr değirmeni bulunduğunu kaydeder. Yazarın, bu değirmenlerin sahiplerinin kimler olduğundan bahsetmemesi şansızlıktır ve Kütükoğlu'nun kitabının detaylı indeksi, İzmir'in değirmenleri hakkında çok az şey söyler. Şehrin büyümesi, muhtemelen Galland'ın da tanıdığı mülk sahibi

32 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 181.

33 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 110.

*** Yay. Notu: Diryanda veya Trianda, günümüzde İzmir Torbalı ilçesine bağlı Ayrancılar'ın, Osmanlı İmparatorluğu dönemindeki adıdır. [Bilgi için, Dr. Öğretim Üyesi Erkan Serçe'ye teşekkür ederiz.]

34 Kütükoğlu, *XV ve XVI. Asırlarda İzmir*, pp. 142-143.

35 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 192.

İmamoğlu'nun da aralarında bulunduğu yatırımcıları, XVII. yüzyıl boyunca değirmen inşa etmek için yatırım yapmaya teşvik etmiş olabilir. XVIII. yüzyıl İstanbul'unun tipik bir özelliği olan ve değirmenle fırın işletmelerinin konumunu belirleyen, sonrasındaki alıcıların ancak karışık bir bürokratik prosedür yerine getirerek bu işletmeleri satın alabildiği, ortak bir teşekküle dair referans, ilginç bir şekilde İzmir için bulunmamaktadır.[36]

Galland, İzmir ekmeğinin, Türklerin ve Rumların işlettiği on üç fırının ürünü olduğunu belirtir ancak Yahudilere ait bir fırından bahsetmez. Ancak yazarın, İzmir'de tüketilen 120.000 kile buğdayın dörtte birini tükettiğini iddia ettiği Yahudi cemaatinin de muhtemelen kendilerine ait fırınları mevcuttu.[37] XVIII. yüzyıl sonu İstanbul'unda sahip oldukları üzere, Fransız ve İngiliz cemaatlerinin de kendi fırınları vardı. Galland, Fransızların kendi fırınlarını açma iznini ancak 1669 yılında sona eren Girit Savaşı ertesi elde edebildiklerini hikayesine ekler. Ne de olsa Osmanlılar, her ne kadar resmiyette tarafsız olsalar da gayri resmi olarak pek çok Fransız'ın, Venediklilere yakınlık duyduğunun gayet farkındaydı. Dolayısıyla yetkililer, bir Fransız fırınının Kandiye'yi savunanlara iletilmek üzere peksimet üretebileceğinden kuşkulanmaktaydı. Bu bağlamda, Osmanlı yetkililerinin Kandiye kuşatması sırasında Sultan'ın donanmasına hububat taşımak için İngiliz bandıralı bir gemiye el koyması sonrası, o dönemde İzmir'de ikamet eden İngiliz konsolosu Paul Rycaut'nun, İngiliz mürettebatıyla pek çok sorun yaşadığını hatırlamakta da fayda var.[38]

Sonuç

Galland'ın İzmir'i, her dönem için büyük bir ayrıcalık sayılan ama özellikle Küçük Buz Devri'nin zorlu koşulları altında önemi artan, yeterli miktarda hububat arzına sahip olmak gibi şanslı bir konuma sahipti. Fransız alimin yerel nüfusun tahmini büyüklüğü ve Yahudi cemaatinin çarpıcı miktardaki hububat tüketimiyle ilgili gözlemleri, Goffman ve Kuru'nun diğer kaynaklardan ulaştıkları, XVII. yüzyıl İzmir'inin önemli sayıda Yahudi ve Yahudi olmayan göçmen çektiği yönündeki çıkarsamayı da doğrulamaktadır. İmamoğlu hikayesinin de gösterdiği üzere, ferasetli Müslüman tüccarlar da servet edinebilmekteydi. Dolayısıyla gayri Müslüm tüccar cemaatler, şehrin ihracatından kazanç sağlamakta yalnız değillerdi. Elbette, bölge, varlıklı insanların şehirde sürdürdüğü rahat yaşam hakkında sahip olduğu şöhreti, pek çoğuna İmamoğlu'nun sahip olduğu sayısız bahçede yetişen meyvelerden sağlamaktaydı. Ayrıca, ürün arzı boldu. Ancak, bu 'ekmeğe eşlik edenler',

36 Salih Aynural, "The Millers and Bakers of Istanbul [1750-1840]," in *Crafts and Craftsmen of the Middle East: Fashioning the Individual in the Muslim Mediterranean*, ed. Suraiya Faroqhi and Randi Deguilhem, London: I. B. Tauris, 2005, 153-194.

37 Galland, *Le voyage à Smyrne*, p. 145.

38 Sonia Anderson, *An English Consul in Turkey: Paul Rycaut at Smyrna, 1667-1678*, Oxford: Clarendon Press, 1989, pp. 174-178.

ekmek arzının yetersiz olması durumunda büyüyen nüfusu besleyemezdi. Evliya Çelebi'nin beyaz ekmek hakkında satır arasında geçen referansını dahi ekmeğin halihazırda bol miktarda bulunduğunun bir yansıması olarak yorumlayabiliriz.

Ancak, bu renkli tablo bizi Mühabat Kütükoğlu'nun tespit ettiği üzere, XVI. yüzyıl ortasında bölge tarımını niteleyen buğday üretiminin aksine, arpa yetiştiriciliğinin büyümesini izahat etme derdiyle baş başa bırakır. Belki de bu küçük kıyı kasabasının çevresinin, XV. ve XVI. yüzyıl vergi defterlerinin gösterdiği şekliyle, Osmanlı ordusundaki binek hayvanları beslemek üzere ihtisaslaşmaya başladığını varsaymalıyız. Ancak, İzmir gelişen bir liman şehrine dönüştüğünde, buğday ve meyve yetiştiriciliği arpa yetiştiriciliğinden daha karlı bir hale gelmişti. Ancak, bu varsayım kısmen bile doğruysa, bizim Osmanlı makamlarının niçin arpa yetiştiriciliğinin devamı hususunda ısrarcı olmadıklarını açıklamamız gerekir. Belki de daha yüksek pazar vergileri ve ticaret eksenli diğer vergilerin cazibesi, 1500'ler sonu ve 1600'lar başında imparatorluğun batı ve doğu sınırında sürdürdüğü savaşların finansmanı için gerekli nakit ihtiyacı göz önüne alındığında yönetim için karşı konulamaz bir hal almıştı. Belki de köylüler, tüccarlar ve resmi görevliler arpa üretimi için alternatif bölgeler bulmuşlardı ancak şu an mevcut bilgimizle, tüm bunlar hakkında sadece varsayımda bulunabiliriz.

Çeviri: Dr. Mehmet KURU

Sorular-Katkılar

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Oldukça yenilikçi ve önemli bilgiler veren bir sunuş yaptınız. Günümüzdeki ekolojik kriz bağlamında kuraklık meselesini, erken dönem topluluklarının da etkilenmesinde olduğu gibi altını çizmekte oldukça önemli. Ayrıca insan için doğa faktöründen, özellikle XIX. yüzyıl öncesinde topluluklarda bahsetmek önemliydi. Ayrıca kapsayıcı şekilde İzmir çalışmalarının nasıl geliştiği, buradaki temel kaynaklar, bu kaynaklar üzerinde yapılan temel çalışmalar ve onun tarihçesini ve bu çalışmaların nasıl ilerleyip, ilerlemediğini öğrendik. Seyyahlar üzerinden verilen bilgiler, ayrıca önemliydi. Buradan da İzmir'in iaşesi meselesinin çok düşünülmemiş, çok konuşulmamış olduğunu hatta İstanbul dışındaki kentlerin iaşesinin gündeme gelmediğini anlıyoruz.

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI: İzmir'i çalışırken insan şunu görüyor; Osmanlı iaşesi üzerine düşündüğümüzde, direkt İstanbul iaşesini görüyoruz. İstanbul'da değirmenler, XIX. yüzyılda kurulmuştur. Fırınlar ve değirmenler birbirine sımsıkı bağlıdır. Salih Aynural'ın bu konuda* çok güzel bir çalışması vardır. İstanbul'un iaşesi, tamamen devletin kontrolü altında. Oysa İzmir'de böyle bir şeyden bahis yoktur. Yel değirmenleri, herhalde şehir dışında olmak zorunda çünkü tepede kurulmalıdır ki yeteri kadar rüzgâr alabilsin. Ayrıca beygir değirmenlerini, kesinlikle hiç kimse söylemiyor. Özellikle İzmir'in buğdayı, yel değirmenlerinde öğütülüyor. Bu böyle söylendiğine göre demek ki beygir değirmeni olgusu, İzmir'de yok. Zaten açıkçası pratik de mümkün değildi. Değirmende çalışabilmesi için, beygiri de beslemek gerekir. Halbuki rüzgâr, bedava. Ama İstanbul'da XVI. yüzyılda buğday, kısmen İzmit'te öğütülüyor. Un olarak İstanbul'a geri geliyor. Ama anlaşılan bunun kontrolü olsun diye de İstanbul'da üretmişler gibi gösteriliyor. İzmir'de böyle bir düzenin hiçbir verisi görülmemektedir. Bütün kentler böyle mi çalışıyordu, onu düşünmek gerekir. Bu durum; Halep, Şam, ve Kahire için de söz konusu olmadığı gibi, İzmir içinde söz konusu değildi.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Yel değirmenleri konusunu, günümüzdeki rüzgâr enerjisi santralleriyle birlikte düşünür, Urla ve Karaburun civarlarında olduğunu hatırlarsak, Mübahat Kütükoğlu'nun kitabından da anımsadığım kadarıyla, bu coğrafyada XVI. yüzyılda değirmenler kayıtlı değildi. Burada bir hatırlatma yapmak istiyorum. İzmir denilince genelde Levantenler, yabancı veya gayrimüslim tüccarlar akla gelir. *İzmir Gezisi Antoine Galland'ın Bir El Yazması [1678]*** kitabında, İmamoğlu karakteri üzerinden, bir şehir

* Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti 1740-1840,* Tarih Vakfi Yurt Yayınları, 2002, İstanbul.

** Frédéric Bauden, *İzmir Gezisi Antoine Galland'ın Bir El Yazması [1678]*, İzmir Kent Kitaplığı, 2003, 164+XXVIII sy.

hikayesini ve iktisadi faaliyeti anlatmasının önemli olduğunu da hatırlatmak istiyorum.

Soru-Katkı: *Yel değirmenleri konusunu açtığınız için şunu ilave etmeliyim; İzmir'de, Varyant'tan aşağı inerken Kredi Yurtlar Kurumu ve Astsubay Ordu Evi'nin olduğu yere, Değirmen Dağı denilir. İzmir'in, XVIII. veya XIX. yüzyıllardan hangisine ait olduğunu tam bilemediğim eski İzmir resimlerinde, o yel değirmeni gözüküyor. Bir de ince ekmek olarak anlattığınız ekmek, pide olabilir mi?*

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI: Ya pide ya da gözleme olabilir. Antoine Galland, maalesef değirmenlerin yerlerini söylemiyor, başlıca üretim yerlerini söylüyor. Menemen, Triyanna [Torbalı], Cumaovası'nı söylüyor ve akarsuların olduğu yerlerdeki bir takım değirmenleri söylüyor.

Prof. Dr. Uygun AKSOY: Buğdayın anavatanı, Türkiye'dir. XX. yüzyılda dahi hem Amerika hem Avrupa'daki bütün ıslah çalışmalarında, buğday çeşidi geliştirmelerinde ana ürün Türkiye'den giden çeşitlerdi. Bizde de çeşit azalması, son yıllarda oldu. XVI., XVII. ve XVIII. yüzyıllarda çeşit diye bildiğimiz bir kavram yoktu. Zengin bir popülasyon vardı. Bunlar içinde de kuraklığa, iklim değişikliklerine, hastalıklara dayananları var. Bugün, buğdayın bazı ataları da kullanıyor. Bugünkü buğday dediğimiz türün yanında, bir takım eski türler de yaygın olarak kullanıyor. Dolayısıyla bunların korunması çok önemli. Zaten Osmanlının bir sınır getirmesi ve Batı'nın talebi, kuraklık sonrası Anadolu'daki genetik zenginlik ve bunların içinde bu adaptasyonu sağlayacak popülasyonun olmasından kaynaklanıyordu. Bunların korunması çok önemli olmasına rağmen, maalesef mevcut çalışmaların yeterli olmadığını düşünüyorum.

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI: Maalesef, XVI., XVII. yüzyıl kaynakları, buğdayın türleri ve cinsleri hakkında hiçbiri bilgi vermiyor. Elimize aldığımız vakit, beyaz ekmeğin mahsulü olduğunu görüyoruz. Kara ekmek çeşit olarak belirtiliyor ama türünü bilmiyoruz. Marianna Yerasimos, bir derleme yapmıştı*** orada Evliya Çelebi'nin yiyecekler ve içecekler hakkında söylediklerini çok kolayca bulabilirsiniz. O dönemde, beyaz ekmeğin ne kadar ön planda olduğunu görüyoruz. Üstelik biliyor musunuz, 1940'lı yıllarda Nazım Hikmet'in Bursa Cezaevi'nden yazdığı şiirlerin birinde şöyle satırlar var; *"pamuk gibiydi, bembeyazdı ekmek / ben içeri düştüğüm sene / sonra vesikaya bindi / bizim burda, içerde, birbirini vurdu millet / yumruk kadar, simsiyah bir tayın için / şimdi serbestledi yine / fakat esmer ve tatsız."***** Demek ki o zamanın insanları için beyaz ekmek güzel bir şeydi.

*** Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü,* çev. Füsun Kiper, Kitap Yayınevi, 2014.

**** *Nazım Hikmet Şiirleri 2: Mapusluk Zor Zanaat,* "Ben İçeri Düştüğümden Beri", Bilgi Yay., 1975, Ankara.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bu, bana Steven L. Kaplan'ın***** XVIII. yüzyıldaki Fransa'nın, ekmek ve buğday piyasasındaki çalışmalarını hatırlattı. Orada da ekmeğin renginin koyulaştıkça, halk ayaklanmaların arttığına dikkat çekiliyordu. Halkın bu konuda hassas olduğunu, Fransa'da da ekmeğin kalitesi ve fiyatına bağlı olarak toplumsal hareketlenmelerin o yıllarda da olduğunu gösteriyor.

Soru-Katkı: *Çocukluğumda şu cins buğdayın irmiği güzel olur, şu cins buğdayın bulguru güzel olur, şu köyde şu cins buğday yetişir diye konuşulurdu. Bu gün tek bir cinse mi düştü buğday? O dönemde, bulgur yok muydu?*

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI: Bulgur hikâyesine baktığımda, o dönemlerde de bulgur deniyordu, kimi yerlerde bulgur yazıyordu. İzmir için taradığım kaynaklarda, sadece ekmekten söz ediliyor.

Soru-Katkı: *Yel değirmenleri hakkında bahsedilmeyen bir şeyi söylemek istiyorum. Eski Foça'da denizden çok kuvvetli rüzgâr gelirdi. O rüzgârı alan Foça'nın arkasındaki tepede şu an yıkıntısı görünen üç adet değirmen vardı. Bazısı restore edilmiş, diğer yıkıntılarında restore edilmesi için alınmış kararlar var. İzmir'le ilgili geçmişe doğru araştırmalarda, İzmir olarak çalışma yapılırsa bilgi bulmak zor oluyor. Aydın vilayeti ve Aydın Kazası olarak araştırılırsa çok bilgi bulunabiliyor. Bu konudaki tecrübem, İzmir Atatürk Lisesi'nin tarihçesini yazarken 1800'lü yıllardaki Atatürk Lisesi'nin ne olduğunu araştırdım ama hiçbir yerde bilgi bulamamıştım. Eskiden vilayetlerin salnameleri olurdu, bunlar Başbakanlık arşivinde bulunuyor, bir kısmı da Türkçeye çevrildi ve Türk Tarih Kurumu tarafından yayınlandı. Araştırmacılar, Aydın salnamelerini araştırarak çalışırsa, İzmir hakkında çok detaylı bilgilere ulaşabilir.*

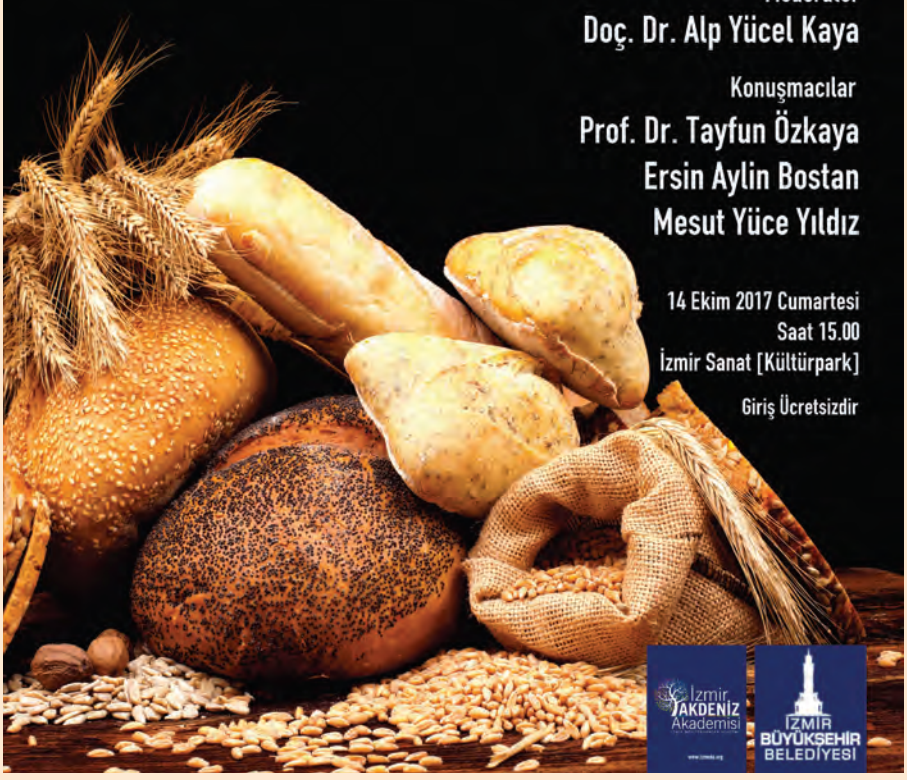
Prof. Dr. Suraiya FAROQHI: Ama salnameler, XIX. yüzyılın ikinci yarısında çıkarılmaya başlamıştı. 1570'lerde İzmir, idari yapı olarak Aydın Sancağı'na değil, Sığla Sancağı'na bağlıydı. Sığla Sancağı ise Anadolu Eyaletine değil, Kaptanpaşa Eyaleti'ne bağlıydı. Evliya Çelebi anlatılarında; "Oranın insanı ehlikeyiftir", "Çok güzel kahvehaneleri var, orada otururlar", "Bir de helvası iyidir" gibi özellikleri anlatır.

***** Steven L. Kaplan, Le Pain, le peuple et le roi : *La bataille du libéralisme sous Louis XV,* Paris: Perrin, 1986.



BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU–IV

Buğdayın Ekolojisi: Yerel Tohumlar, Ekşi Mayalı Ekmekler



Moderatör
Doç. Dr. Alp Yücel Kaya

Konuşmacılar
Prof. Dr. Tayfun Özkaya
Ersin Aylin Bostan
Mesut Yüce Yıldız

14 Ekim 2017 Cumartesi
Saat 15.00
İzmir Sanat [Kültürpark]

Giriş Ücretsizdir

İzmir Akdeniz Akademisi

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



Atalık Buğdaylara Dönüş

Mesut Yüce YILDIZ
Ege Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü Doktora Öğrencisi

Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA
Ege Üniversitesi Emekli Öğretim Üyesi

İnsan-buğday ilişkisi, olasılıkla günümüzden 14.000 yıl önce Verimli Hilal'de [Güneydoğu Anadolu, Mezopotamya] başlamıştır. Arpa ile beraber insanın yetiştirdiği ilk bitkilerden birisi olduğundan, günümüzde ki yaygınlığı daha iyi anlaşılabilir [Uhri 2011].

Buğdayın yetiştirilmesi, insanın toplumsal yaşamında ciddi değişikliklere neden olmuştur. İnsanın yerleşik yaşama geçişinde buğdayın etkisi, arkeolojik ve arkeometrik olarak kanıtlanmıştır. İlk devlet ve ilk kentlerin görüldüğü, sınıflı toplum ve artı ürünün gözlendiği Mezopotamya'da, bu kavramların anlam kazanmasında buğdayın evcilleştirilmesinin veya başka bir deyimle kültüre alınmasının payı büyük öneme sahiptir [Uhri 2011].

Buğdayla beraber, çiftçiliğin de ilk defa ortaya çıktığı gözlenmektedir. Ancak Göbeklitepe'de yapılan arkeolojik çalışmalarda, avcı-toplayıcı insanların da buğdayla olan ilişkisi ortaya çıkmıştır [Schmidt 2014]; *"Göbeklitepe bu tarihlerde halen avcı ve toplayıcıların dünyasına ait bir yer olmakla birlikte; Neolitik Devrim'i gerçekleştirmek ve bilinçli üretim yoluyla besin sağlamada temel değişiklikleri getirecek çiftçiliğe dayalı bir yaşam tarzını keşfetmek üzere olan avcı bir kültürün kapanış evresini temsil etmektedir."*

İnsanın buğdayı kullanımı, bugünkü durumuna benzememektedir. Yapılan araştırmalarda, buğdayın ve diğer tahılların, insanlar tarafından zor öğütüldüğü tespit edilmiştir. M.Ö. 11000-9300 arası yıllarda tahıl kavurma yerleri gözlenmiş ve insanların buğdayı kolay sindirebilmek için yakarak kullandığı tespit edilmiştir. Yine kolay sindirimi açısından, öğütme taşları kullanılmıştır. Bu sayede ekmeğin, kaya sertliğinde olmaması sağlansa da ekmeğin arasında kum taneleriyle dolu olduğu için yine öğütülürken zorlanıldığı söylenmektedir. Buğdayın bu şekilde kullanımı, öğütme sorunu yanında diş aşınmalarına neden olduğu yapılan arkeolojik çalışmalarda bulunan iskeletlerin diş ve ağız yapılarınca tespit edilmiştir [Uhri 2011].

Buğdayla insanın ilişkisi, 14.000 yıldır birçok değişime uğramıştır. Buğday türleri, çeşitleri ve tipleri bir arada düşünüldüğünde milyonları bulmaktadır [Gökgöl 1939]. Buğday, insanla beraber oradan oraya taşınmış ve bulunduğu her bölgede adaptasyon yeteneği göstererek, yetiştirildiği çevreye uygun bir hale gelmiştir. Buğdayın bugün 6.000.000 ha alanda yetiştiriliyor olması ve insanın, gelişiminin bütün süreçlerinde yanında onu taşıması, evrimsel başarısının en büyük ispatıdır [Uhri 2011].

Buğday'ın Evrimi

Tarihte buğdayın gelişimiyle, uygarlıkların gelişimi birbirine paralel şekilde ilerlemiştir. Buğdayın gelişimi ve yayılımı, tamamen insana bağlı olmuştur. Sürecin bu şekilde işlemesi, yani insanın yayıldığı her yere buğdayı da götürmesi, 17.000 farklı buğday çeşidi ortaya çıkmıştır [Kimber and Feldman, 1987].

Buğday; güney Rusya, Amerika Birleşik Devletleri, Norveç, Finlandiya ve Arjantin'e kadar çok geniş bir yetiştirilme alanına sahiptir. Bugün yetiştirilen modern buğdayların atası, [hexaploid triticum aestivum] aestivum buğdayıdır. Modern buğday türleri, gluten proteini miktarı ve dane sertliğinden dolayı tercih edilmişlerdir. Gluten, ekmek yapımı sırasında karbondioksit gazını tutarak, hamurun kabarmasını ve pişmesini mümkün kılar. Son zamanlarda buğdayda bulunan gluten proteiniyle ilgili, ciddi sağlık ve gıda tartışmaları yapılmaktadır.

Yapılan çalışmalarda; Triticum formlarının üç farklı ploid içerdiği gözlenmiştir. Diploid [2x=14], tetraploid [4x=28] ve hexaploiddir [6x=42]. Poliploid buğdaylar köklerinde, diploid atalar barındırmasına rağmen farklı olarak ele alınmaktadır. Bunun sebebi ekolojik olarak isteklerinin ve coğrafi alan dağılımlarının farklı olmasından kaynaklıdır [Feldman 1974].

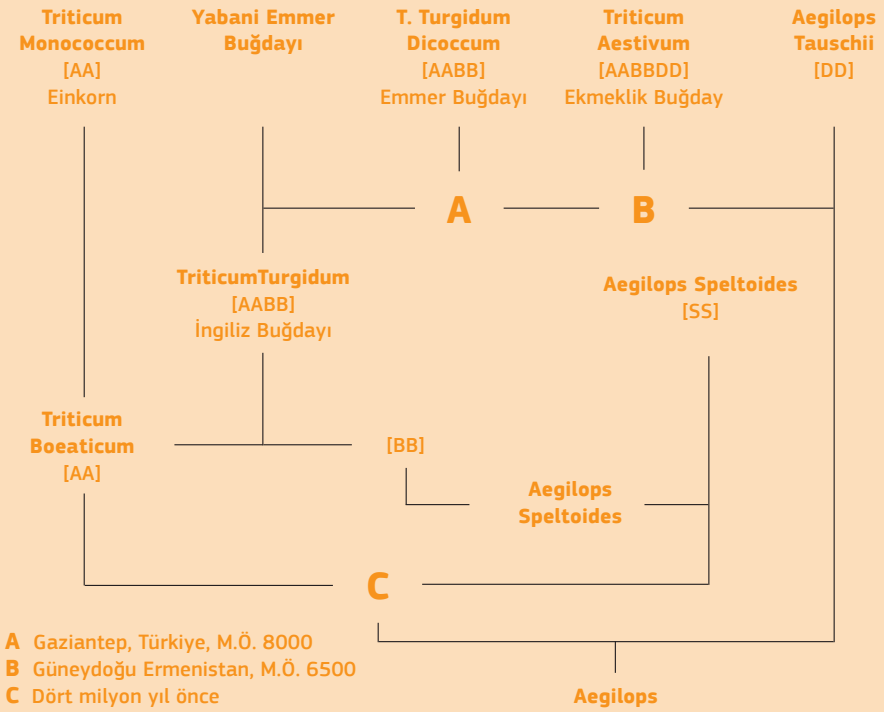
Poliploidlerin üç ana grubu; Zohary ve Feldman tarafından belirlenmiştir. A genomu bulunduran genom diploid T. monococumdur. D genomu bulunduran T. tauschii, C genomu bulunduran T. umbellutatumdur. Kültürü yapılan buğdaylar, A genomu bulunduran gruba aittir. A grubu, tetraploidlerden T. turgidum [AABB] ve hexaploid T. aestivum'u [AABBDD] içine alır. Tablo 1'de, poliploid türlerin ekmeklik buğdayın evrimi içinde yeri gösterilmiştir [Dvorak 2006].

T. aestivum, D genomu içeren bir diploid tür ve T. turgidum melezlenmesinden meydana gelmiştir. D genomunu bulunduran genin T. tauschii olduğu tespit edilmiştir. B genomunun vericisi T. speltoidesdir. T. speltoides [S genomu] Türkiye'nin doğusu ve Irak'ın kuzeybatısında görülür. Bu tür, T. monococcum ile ilişkilidir [Kimber and Feldman, 1987].

Poliploidler evrimsel olarak diploidlerden daha avantajlı kabul edilmektedir. Diploidler evrimsel süreçte birbirinden izole olup ayrılırken, poliploidler içerisinde iki veya üç diploid genom içermesi, birbirleri arasında melezlenmesi ve genetik rekombinasyonlarının çok olması nedeniyle daha iyi uyum sağlamaktadır.

Bereketli Hilal'de, *'Einkorn* ve *Emmer'* buğdayları gözükmektedir. Einkorn buğdayı [T. monococcum var. boeticum], İran'ın güneybatısı, Irak'ın kuzeybatısı ve Türkiye'nin doğu bölgelerinde yayılma göstermektedir. Emmer buğdayları [T. timopheevii var. araraticum, T. turgidum var. diccoides] İran'ın batısı, Irak'ın kuzey batısı, Türkiye'nin doğusu gibi

[TABLO-1] **Buğdayın Evrimi**



Einkorn buğdaylarına göre daha kısıtlı bir alanda kendini gösterir. İlk kültüre alınma dönemlerinde, başağın çatlaması ve dane dökmesi istenmeyen bir özelliktir. Bu yüzden kültüre alınmada ilk olarak başağı kırılmayan tipler [var. monoccocum] seçilmiştir. Fakat yapılan araştırmalarda başağı kırılan T.monococcum var. boeticum ile başağı kırılmayan var. monococum belli bölgelerde yan yana bulunmuşlardır. Yabani buğday türleri, genel olarak bugün genetik materyal olarak kullanılsa da belli bölgelerde hala kullanılmaktadır [Feldman 1974].

T. aestivum [AABBDD], diploid ve tetraploid türlerin kültüre alınmasından hemen sonra kültüre alınmıştır. Arkeolojik verilere göre M.Ö. 7000 yıllarına aittir. Bu buğday; İran'ın Khuzistan yöresinde, Irak'ta Tell es Sawwan'da, Orta Anadolu'da Çatal höyükte vb. geniş bir alana yayılmıştır. T. aestivum 1529 yılında Meksika'dan Amerika'ya, 1788 yılında da Avustralya götürülmüştür. Aestivum ekonomik bir buğdaydır ve dünyada geniş bir alanda yetiştirilmektedir. Aestivum'dan mutasyon yoluyla var. compactum ve var. sphaerococcum elde edilmiştir. Compactum Avrupa'nın belirli bölgelerinde ve A.B.D. kuzey batısında, sphaerococcum ise Hindistan ve Orta Asya'da yetiştirilmektedir [Feldman 1974].

Evrimsel olarak buğday, üç seleksiyon aşamasından geçmiştir;

- İlk kültüre alma zamanında yapılan bilinçsiz seçimler.
- Çiftçilerin iki veya üç fenotipi bir arada bulunduracak şekilde yaptığı bilinçli seçimler.
- Bilimsel olarak planlı modern seçimler.

İlk aşamada; başağı kırılmayan, çabuk gelişen ve kolay hasat edilen türlere önem verilmiştir. İkinci aşamada; çiftçiler arzu ettikleri daneleri yetiştirmişlerdir. Bu seçimler daha iri dane, daha iyi un kalitesi ve daha yüksek verim koşullarını sağlayan bitkilere göre yapılmıştır. Bunun sonucunda farklı bölgelerde, adaptasyonlar sağlanmıştır. Son aşamada, buğday tarlaları uniform bir hale getirilmiş ve gen değişimleri bu sayede azalmıştır. Arzu edilen özelliklerdeki bitkiler, genetik olarak seçilmekte ve yetiştirilmektedir. Bu modern türler, yüksek verimin yanında hastalık ve zararlılara gösterdiği direnç yönünden de tercih edilmektedir. Modern ıslahın sağladığı bir diğer fayda da kısa periyodizasyon süresi sayesinde, iklim koşullarının yaratacağı olumsuz sonuçlardan bitkinin etkilenmemesini sağlamaktadır [Kimber and Feldman, 1987].

Buğdayın Sınıflandırılmasına Yönelik Yapılan Çalışmalar

Sanayileşmeyle, hammadde ihtiyacının artması, tarım ürünlerinin de üretim biçiminin daha verimli, daha kârlı bir üretim biçimine kaymasına neden olmuştur. Tarımsal üretimle sanayinin birbirini karşılayacak bir üretim ilişkisi geliştirebilmesi, ancak tarımsal üretim biçiminin değişmesiyle mümkün olmuştur. Tarımsal ürünlerde yapılan hibrid, ıslah vb. çalışmalar, sanayiciler ve devlet adamları tarafından coşkuyla karşılanmıştır. Hatta evrimi alt etmek gibi söylemlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur [Kloppenburg, 1988:2].

Bu sanayileşme, tarımsal üretimde ilk olarak mısırla beraber buğdayı da etkilemiş ve buğday üzerine olan araştırmalar arttırılmıştır. XX. yüzyılın başlarından, yeşil devrime yani 1960'lara kadar buğdayla ilgili birçok sınıflandırma çalışması yapılmış ve verimi yüksek türler elde edilmiştir. Buğdayın anavatanınınsa Türkiye olması, çalışmaların genelde Türkiye'de yapılmasına neden olmuştur.

XX. yüzyılın başlarında ilk kapsamlı çalışma, 1925-1927 yılları arası Sovyet bilim adamı Zhukovsky'nin yaptığı araştırmadır. Zhukovsky, Türkiye'de yaptığı araştırmada tahıllar, yem bitkileri ve sebzelerin olduğu tam 10.000 örnek toplamıştır [FAO, 2015]. O dönemin Sovyet genetikçisi Vavilov, bu bilgilerden faydalanarak buğdayın anavatanını ilk olarak Orta Asya olarak belirlemiştir. Vavilov, buğdayın gen merkezlerinin özellikle Habeşistan yaylası çevresinde ve Hindistan'ın kuzeyinden yayılış gösterdiğini düşünmüştür [Gökgöl 1954]. Vavilov'un böyle bir hataya düşmesi, Zhukovsky'nin yaptığı çalışmada topladığı buğday numunesinin çok az miktarda olması neden olmuş olabilir. Ayrıca Vavilov'un bir

hatası da, kültür varyetelerini dikkate almamasıdır. Yani buğdayın yabani türlerini ve popülasyon buğdaylarını dikkate almadığından böyle bir yanılgıya düşmüştür [Gökgöl 1954]. Zhukovsky'nin araştırmasının bu anlamda eksik olması, kısıtlı bölgelerde araştırma yapabilme şansı yakalamış ve bazı bölgelerde araştırma yapmasına, Türkiye tarafından müsaade edilmemesinden kaynaklıdır. Ancak yine de buğdayı da içine alan ilk kapsamlı çalışma olduğu söylenebilir.

İkinci ve halen buğdaylar üzerine en kapsamlı çalışma, Mirza Gökgöl'ün 1935-1939 yılları arasında yapmış olduğu, *Türkiye Buğdayları* kitabıdır. Mirza Gökgöl, Türkiye'yi neredeyse köy köy gezerek bulduğu yabani türleri ve kültür varyetelerinin hepsinden örnek toplamış bunları not etmiştir. Yapılan bu çalışma, Türkiye'de buğday ıslahçılığının geniş ölçüde önünü açmıştır. Ancak bunun dışında, bu çalışmanın gerçek önemi buğdayların morfolojik, genetik ve çevresel süreçlerinin detaylı bir sınıflandırmasıdır. Mirza Gökgöl, Türkiye Buğdayları adlı eserini iki cilt olarak ayırmış ve her bölgenin kendine özgü buğday varyetelerini kayda geçirmiştir. Sadece bununla da kalmayıp 1954 yılında, *Buğday Islahın Genel Temelleri 1 daha sonra aynı yıl içerisinde, Buğday Islahının Genel Temelleri 2* kitaplarını yazmıştır. Son olarak 1955 yılında, *Buğdayların Tasnif Anahtarı* kitabını yazarak, buğdaylar konusunda literatüre en büyük katkıyı koymuştur.[1] Mirza Gökgöl, Türkiye içinde var olan tam 18.000 buğday tipi ve 256 çeşit literatüre geçirmiştir.

Son kapsamlı çalışma, yine Türkiye'de 1950 yılında Amerikalı J. R. Harlan tarafından yapılan çalışmadır. Harlan bu çalışmada, 2121 buğday örneği toplamış ve bunun 55 tanesini yabani tür olarak literatüre geçirmiştir [FAO, 2015].

Yeşil Devrim ve Buğday

1948-1951 yılları arasında Marshall planı kapsamında, gelişmiş ülkelerce özellikle gelişmekte olan ülkelere yapılan yardımlar, tarımda büyük bir dönüşüme neden olmuştur. Tarımsal mekanizasyonun artması, tarımda kimyasal ilaç ve gübre kullanımının egemen olması, üretilen ürünlerin veriminin artması, üretimde tek tipleşme ve benzeri birçok gelişmeler yaşanmıştır. Bu süreç bir süre sonra 'yeşil devrim' denen sürece ön ayak olmuştur. 'Yeşil devrim'in en önemli gelişmelerden biriyse, Norman Borlaug tarafından yapılan

1 Mirza Gökgöl'ün araştırmaları, gördüğüm en kapsamlı buğday çalışmalarıdır. Buna rağmen kitaplara erişmek çok zordur. Kitaplar çoğu üniversitenin kütüphanelerinde bulunmamaktadır. Dışarıdan temin etme şansı da bulunmamaktadır. Bu kadar değerli bir çalışmanın, tarımın bütün alanları açısından önemi ortadadır. Bu yüzden kesinlikle Mirza Gökgöl'ün çalışmalarının çoğaltılması ve paylaşılması gerekmektedir. Kendi tez çalışmam dolayısıyla, bunu da bir ölçüde yapmayı denedim ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi bünyesindeki diğer bölümlerle bu kitapları paylaştım. Ancak bu yeterli bir çaba değildir. İkinci önemli noktaysa, Mirza Gökgöl'ün yaptığı araştırmalar, kapsamına rağmen çok az sayıda atıf almış olmasıdır. Bu da bana tarımcıların konunun tarihsel süreçlerine uzak olduğunu düşündürmektedir.

Meksika cüce ve yarı-cüce buğdaylarından yararlanılarak yapılan, ıslah çalışmalarıdır.

XIX. yüzyılda Japon bilim insanları, Daruma adlı yerel buğday çeşitlerini, Kırmızı Kışlık Türk buğdayıyla melezleyerek yüksek verimli Norin 10 çeşidini geliştirmiştir [Powell ve ark. 2013]. Amerikalı bilim insanları, Norin 10 çeşidini yerel Amerikan çeşidi Brevor ile melezlemiş ve oluşan hatları Meksika'ya götürmüştür. Bu bitkiler, Meksika'da Norman Borlaug ve arkadaşları tarafından denemeye alındı ve yüksek verimli çeşitler elde edildi [WWF, 2016].

Bu yarı-cüce buğdayların geliştirilmesinde -ki başarı özellikle- azotlu gübre kullanımında yatmaması olarak gösterilmiştir [Perkins, 1997]. Ancak bu yeni tohumların tam potansiyeli ancak, toprakta iyi bir hazırlık yapılması, büyük miktarda gübre kullanımı, doğru oran ve ekim derinliği gibi uygun tarımsal uygulamalar izlendiğinde su, yabani ot ve zararlı kontrolünün kullanımın doğru olmasıyla gerçekleşebilmektedir [Karakoç, 2008].

Meksika tohumları, 1964 yılında 50 dönümlük bir arazide yetiştiriliyorken, dört yıl içerisinde, 1968 yılında da 14.554.000 dönüm arazide yetiştirilmeye başlanmıştır. Bu üretimi en çok benimseyen ülkeler; Hindistan, Pakistan ve Türkiye olmuştur [Karakoç, 2008].

'Yeşil Devrim'in genel çevrede büyük bir başarı olarak kabul edilse de aslında, özellikle az gelişmiş ülkelerin dışa bağımlılığını arttırmış ve tarım politikalarındaki bağımsızlığını azaltmıştır. Bunun için Türkiye örneğini incelemekte, fayda olduğunu düşünüyorum.

Yeşil Devrim, Buğday ve Türkiye

Türkiye'de, Meksika cüce buğdayları 1967 yılında, 'Sonora-64' altında yetiştirilmeye başlanmıştır. Dönemin Tarım Bakanı Bahri Dağdaş önderliğinde ilk denemeleri, Adana ilinde yapılmıştır [Koçtürk, 2009]. Dönemin tarım bakanı tarafından, artık Türkiye'nin buğday ihraç edebilecek potansiyeli olacağı söylenmiştir. Ancak durumlar böyle gelişmediği gibi, beslenme konusunda da ciddi sorunlar ortaya çıkmıştır.

Osman Nuri Koçtürk'ün, 1969 yılında yazdığı *Açlık Korkusu* adlı kitabında, özellikle 'Sonora-64' buğdayının tarım politikası açısından ciddi sonuçlarını detaylıca aktarmıştır [Koçtürk, 2009: 12]. *"Açlık korkusuna düşürülmüş olan Türkiye bu korkuyu tanımadığı devrede buğday ihraç ederken bugün Sonora-64 buğdayını denemiş, verimi artırmak için tohumluk, gübre, ilaç, araç ve gereç için yabana milyonlarca dolar ödedikten sonra 1969 yılında 850.000 ton buğday ithaline mecbur kalmıştır. Korkunun ürünü olarak Dünya Bankası'ndan alınacak olan 3.5 milyarlık ve %6.5 faizli kredi ile Türkiye'ye sokulacak olan yüksek verimli inekler, Sonora denemesinden daha iyi sonuç vermeyecek ve Türkiye'nin borçları daha da artacaktır."*

Islah buğdayları kullanılmadan önce, Türkiye özellikle 1950-1960 arası buğday ihraç eden durumdan, buğday ithal eder duruma gelmiş ve bu dönüşüm bütün tahıl üretimine yansımıştır [Tablo 2]. Bu durumsa, 1967'de ekilmeye başlayan Sonora-64 buğdayıyla daha vahim hale gelmiştir [Tablo 3]. Kimyasal gübrelere ve ilaçlarla ve yüksek verime dayalı yapılmaya çalışılan üretim, en başta verim açısından olumlu sonuçlar doğurmuş olsa da maliyet artışından dolayı oluşan herhangi bir verim düşüklüğünden ekonomik olarak çok etkilenmiştir. Bu durum, ülke ekonomisini de sarsmış ve dışa bağımlılık yaratmıştır. 1969 yılında verimlerin %10-30 arası düşmesi ve üretimde beklenen hedefin tutturulamaması, dışarıdan buğday talep edilmesine neden olmuştur [Koçtürk, 2009: 41]. Buğdayda yaşanan bu değişim, diğer tarım ürünlerini de etkilemiştir. 1953-1962 yılları arasında Türkiye, Amerika'dan buğdayla beraber geniş çapta yağ ithalatına da başlamıştır [Koçtürk, 2009: 44].

[TABLO-2] **1953-1962 Yılları Arasında Türkiye'nin Tahıl İthal ve İhraç Durumu [Yıl/Ton Olarak]**

Yıllar	Tahıl İthalatı [Ton]	Tahıl İhracatı [Ton]
1953	1.000	896.000
1954	-	1.063.000
1955	389.000	266.000
1956	198.000	362.000
1957	445.000	12.000
1958	60.000	221.000
1959	6.000	664.000
1960	99.000	73.000
1961	376.000	88.000
1962	690.000	10.000

Kaynak; Bagana, Mehmet Ali, *Mediterranea,* Sayı 6, 1965.
Koçtürk, Osman N., *İşçinin Beslenmesi ve Milli Prodüktivite,* Türk-İş Yay., 1966, Ankara.

[TABLO-3] **1967-1975 Yılları Arasında Türkiye Tahıl İthalat ve İhracat Durumu [Yıl/Ton Olarak]**

Yıllar	Tahıl İthalatı [Ton]	Tahıl İhracatı [Ton]
1967	14.157	12.636
1968	5	9.146
1969	442.343	1.216
1970	1.161.300	4.932
1971	704.603	10.430
1972	113.777	350.135
1973	110.406	31.258
1974	1.275.945	2.606
1975	559.521	7.251

Kaynak; FAOSTAT, 1967-1975.

İthal edilen yeni buğday tohumlukları, hükümet tarafından hiçbir denemeye tabii tutulmadan uygulanmaya konmuştur. Tarım Bakanlığı, ithal edilecek tohumluğun miktarı için, iklim ve ekim etütleri yaptırmamıştır. Bu sebepten ithal edilen tohumluk buğday, gerçek ihtiyaçtan çok fazla olmuştur. Çiftçiler, haklı olarak bu tohumluklara karşı, bakanlığın beklediği ilgi ve itibarı göstermemişlerdir. Hiçbir etüde dayanmadan ithal edilen tohumluk, bu sebepten de ayrı bir fazlalık göstermiştir. Ayrıca Tarım Bakanlığı, Meksika buğdayının memleketimiz iklim şartlarına, haşere ve hastalıklara karşı mukavemet derecesinin ve mücadele masraflarının neler olacağını tespit eden bir inceleme de yaptırmamıştır. Bu husus, Amerika'ya giden heyete, bitki hastalıklarıyla ilgili bir uzmanın katılmamış olması ve gelen buğdayların da kurtlu çıkmasıyla sabit olmuştur. Bu buğdayların, besleme değerleri üzerinde de durulmamıştır [Koçtürk, 2009: 79].

Buğday Tartışmaları ve Yerel Buğdayların Önemi

1960'lı yıllardan bu yana, süren bu süreç hem Dünya'da, hem de Türkiye'de genel akademik çerçeve, buğdayın verimlilik ve ekonomik açıdan başarı göstermiş olduğunu düşündürmekte birlikte, bunun üstüne yoğunlaşmaktadır. Tarihsel araştırmalar, modern buğdayların aslında sanıldığı gibi makro-ekonomi ve verim açısından başarılı bir örnek olmadığını göstermektedir. Verim ve ekonomik büyüme miktarları, sürekli artış göstermiş olsa da bunun bedelleri olmuştur.

Tarımın tekelleşmesi, bitkilerin daha fazla kimyasal ilaç, gübre gibi girdilerle yapılması küçük üreticinin yok olması gibi konular gündeme gelmeye başlamıştır. Özellikle son dönemlerde artarak devam eden sağlıklı beslenme tartışmaları, buğday üretimini doğrudan etkilemiştir. Buğdaydaki gluten proteinin oluşturduğu bazı etkiler hekimler, beslenme uzmanları, biyologlar ve ziraat mühendisleri tarafından, insan sağlığı açısından tehlikeli gözükmektedir. O kadar ki yapılan analizlerde, glutenin insanlarda bağımlılık yaptığı ve obezitenin temel sebebi olarak görüldüğü söylenmektedir. Bu yüzden eski yabani buğday çeşitlerinin, hem daha sağlıklı hem de ekonomik açıdan yetiştirilmeye daha uygun olduğu vurgusu yapılmaktadır. Modern ıslah çalışmalarının monokültür üretimi teşvik edici şekilde yapılması biyoçeşitlilik açısından da tartışılan bir konudur.

Kardiyoloji uzmanı William Davis 2011 yılında yazdığı *Buğday Göbeği* adlı kitabında, modern buğdayın bazı yan etkilerini açıklamıştır. Davis, 'yeşil devrim' döneminde ıslah edilen buğdayların; obezite, diyabet, bağışıklık sistemi problemleri, özellikle çölyak hastalığı ve psikiyatrik bazı rahatsızlıklara etkisi olduğunu savunmuştur.

Buğdayın beyin üzerindeki etkileri, şizofreni hastaları üzerinde buğdayın etkilerini araştıran bir çalışmada kıtlık yüzünden ekmek tüketiminin az olmasından dolayı şizofreni tanısıyla hastaneye yatanların sayısının, savaştan sonra artan ekmek tüketimiyle

şizofreni vakalarına oranla çok daha az olduğu bir araştırmada görülmüştür [Dohan, 1966].

Bir diğer araştırma, buğday ürünlerinin insülin miktarı üzerindeki etkisidir. William Davis, buğdayın kan şekerini yükseltici etkisini şöyle açıklamaktadır [Davis, 2014]; *"Glisemik indeks beslenme uzmanlarının bir yiyeceği tüketildikten, 90 ile 120 dakika sonra kan şekerini ne kadar yükselttiğini belirlemeye yarayan bir ölçümdür. Bu ölçüte göre, tam tahıllı ekmeğin glisemik indeksi 72, sofra şekerinin 59'dur. [Bazı laboratuarlar da bu sayı 65 olarak bulunmuştur]. Öte yandan, barbunya fasulyesininki 51, greyfurdunki 25 olarak saptanmışken, karbonhidrat içermeyen somon balığı ve ceviz gibi yiyeceklerin glisemik indeksi sıfırdır. Bu tür gıdalar, kan şekerini hiç etkilemez. Aslında birkaç istisna dışında, glisemik indeksi buğdaydan elde edilen gıdalar kadar yüksek çok az gıda maddesi vardır."*

Bütün bu buğday zararlarının birçoğuna, özellikle gluten proteini sebep gösterilmiştir. Gluten terimi iki protein ailesini kapsamaktadır. Bunlar gliadinler ve gluteninlerdir. Gliadinler, çölyak hastalığında bağışıklığı tetikleyen temel proteinlerdir. Yapılan ıslah çalışmaları etkisi olarak Çölyak hastalığı, son elli yılda dört kat artmıştır. Bu durum, ıslah edilerek üretilen buğdayların, evrimsel olarak insanın yapısına uygun olmadığı anlamına gelmektedir [Molberg ve ark., 2005].

Yerel buğday çeşitlerinin, bütün bunlar açısından önemi gluten miktarının modern çeşitlere göre düşük olmasıdır. Bunun sebebiyse, yerel çeşitlerin birçoğunun diploid yapıya sahip olmasıdır. Bunun anlamı, kromozom miktarı ve yapısına göre gluten oranları doğru orantılıdır. Mesela A genom içeren Siyez buğdayı ufak kromozom yapısına sahip olduğu ve 14 kromozom içerdiği için az sayıda gluten içerir. Fakat A ve B genomlarına sahip Kavlıca buğdayı, 28 kromozom içerdiğinden daha çok çeşit glutene sahiptir [Shewry ve ark. 2002]. Bununla doğru orantılı olarak, insan eliyle melezlenmeden önce bile A, B ve D genomlarına sahip triticum aestivum en geniş gluten çeşidini içerir. Yapay seleksiyonla yapılan melezlemelerse trit. aestivumun D genomuna odaklanmıştır. D genomu arttırılarak, unun daha pişkin ve estetik bir görünüme sahip olması sağlanmıştır. D genomu bu yüzden, gluten çeşitlerinin en çok değişime uğradığı alandır [Davis, 2014]. [Tablo-4] [Fotoğraf -1]

Yapılan ıslah çalışmalarıyla, gluten proteinin yapısında değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimin, nasıl sonuçlar doğurduğuna dair detaylı bir araştırma hala yapılmamıştır. Ancak yapılan araştırmalarda, özellikle modern buğday çeşitlerin de glüten proteini yapısında ki bu değişimin çölyak hastalığıyla, doğrudan ilişkisi olduğu düşünülmektedir [Gao ve ark. 2010]; *"Melez bir buğdayla, onu oluşturan iki türün proteinlerinin tahlili, melezdeki proteinlerin yaklaşık %95'inin ebeveyniyle aynı olmasına karşın %5 kadarının hiçbir ebveynde bulunmadığını ortaya koydu."*

[TABLO-4] **Modern Buğdayların Yapısal Özellikleri**[2]	
Protein oranı [%]	16
Bin dane ağırlığı [g][3]	46
Hektolitre ağırlığı [kg][4]	84
Sedim değeri[5]	68
Gluten [%][6]	44



Fotoğraf 1- Kavlıca Buğdayı

Buradan çıkan sonuç, buğdayın melezleştirme sırasında önemli yapısal değişime uğradığıdır. Hatta yapılan bir melezleştirme deneyinde, melezin ebeveynde olmayan 14 proteine sahip olduğu gözlenmiştir. Yapılan ıslah çalışmalarındaki on binlerce melezlemeyi düşünecek olursak, glüten proteinin yapısında muazzam bir farklılık ortaya çıkmıştır. Sonuçlarının ne olabileceğiyse umursanmamaktadır [Gao ve ark. 2010].

2 Bu özellikler, bir tohum firmasının broşüründen alınmıştır.

3 Tanenin ağırlık, dolgunluk, cılızlık durumu ve un verimi hakkında fikir vermesi bakımından önemlidir. Tane içindeki unun asıl kaynağı olan endospermin niceliğine ilişkin bilgi edinmek amacıyla yapılmaktadır. Tahılların un verimini tahmin etmek amacıyla danelerin önce tartılması, sonra sayılması prensibine dayanır.

4 Kısaca hektolitreyi tanımlayacak olursak; herhangi bir ürünün 100 litresinin ağırlığına hektolitre ağırlığı denilmektedir. Hektolitre ağırlığı yüksek olan bir üründe, protein oranı ve un veriminin de yüksek olması beklenir. Hektolitre ağırlığına bakılarak ürünün protein oranı, kepek yüzdesi, un verimi ve tane dolgunluğu hakkında yüzeysel de olsa bilgi sahibi olabiliriz.

5 Buğdayın gluten kalitesi hakkında bilgi veren önemli bir yöntemdir. Buğdaydan elde edilen belirli randıman ve belirli irilikteki un parçacıklarının sulu zayıf asitlerde su alıp şişmesi, belirli sürede çökmeleri sonucu oluşan hacim ve çökme değerini verir.

6 Protein miktarı içindeki oranı.

Diğer önemli noktaysa, modern ıslah çalışmalarının buğday mineral madde miktarlarında yarattığı önemli değişimdir. Modern buğdaylar, yüksek gluten proteine ve verime dayalı üretilse de mineral madde açısından zenginliğini kaybetmektedir [Tablo 5].

Özellikle beslenme üzerinden yürüyen bu tartışmalar, disiplinlerarası olarak yer bulsa da birbirinden bağımsız, farklı görüşler ortaya çıkarmıştır. Diyetisyenler ve doktorlar, buğdayın üretim sürecine ya da tarımsal konumuna dikkat etmeyerek sadece gıda ürünü olarak tartışmaktadır. Biyologlar ve genetikçiler, buğdayın evrimsel sürecini dikkate alarak tartışmaları, biyoçeşitlilik ekseninde sürdürmektedir. Tarımcılarsa, son zamanlarda doktorların, diyetisyenlerin yürüttüğü tartışmalara ağırlık vererek, buğday üretiminin ekonomi ve beslenmedeki rolü üzerine muhalefet etmektedirler. Tarımcılar açısından, sağlık endişelerinin yersiz olduğu anlayışı hakimdir. Onlar açısından buğday, başat tüketim malzemesi olduğundan ve nüfusun giderek artmasından dolayı buğday üretiminin ancak modern ıslah buğdaylarıyla yapılabileceği anlayışı hakimdir.

Her görüşün belli artıları olmasına rağmen, buğday ürünü tüketmeli ya da tüketmemeliyiz ekseninde tartışmalarını sürdürmektedirler. Üretim ve tüketim sürecinde, bu görüşlerin ortaklaşmasını sağlayacak çabalar mevcuttur. Yani buğday ürünlerinin, insan sağlığı üzerinde yarattığı olumsuz koşulları ortadan kaldırarak üretimi devam ettirebilmenin yolu bulunmaktadır. Yerel buğday üretimi, bu konuda önemli bir çabayı oluşturmaktadır. Özellikle Türkiye açısından mevcut gruplar, dernekler ve bu grupların sağladığı gıdaları tüketen tüketici grupları, buğdayın bu olumsuz gidişatına karşı alternatif bir yol sunmaktadır. Buğday ürünlerinin sağlıklı biçimde, gluten miktarı düşük, kimyasal madde bulunmayan ve özellikle küçük üretici kalkındırmaya yönelik, tüketebilmenin yolu bu tüketici gruplarıyla sağlanmaktadır.

[TABLO-5] **Yerel Buğday ve Endüstriyel Buğdayların Mineral Madde Açısından Karşılaştırılması [ppm] [Yh; Yerel Buğdaylar, Ç; Tescilli Çeşitler]**

NO	Fe	Zn	B	K	Mn	Cu	Mg	Ca	Mo
YH1	52.2	43	9.6	3499.9	36.7	6.3	1526.3	430	1.8
YH2	46	30.5	8.5	2541.6	36.2	4.5	1208.8	479.3	1.1
YH3	40.2	31.3	9	4187.4	37	4.6	1565.4	416.7	0.9
YH4	42.7	32.3	9.7	4559	38	5.3	1531.7	424	1.1
YH5	44.5	29.6	13.4	2949.9	35.5	4.5	1432.5	442	1
YH6	42.3	32.8	8.8	3908.2	49.8	6.3	1620	395.3	1.1
YH7	42.1	33.3	10.5	2191.6	49.2	4.9	1192.5	466	1.1
YH8	44.2	29.6	11	2691.6	35.5	5.5	1417.9	412.7	1.1
YH9	44.2	29.5	13.6	3666.6	35.3	4.8	1008.8	435.3	1.2
YH10	51.3	37.7	11	4466.5	36.5	6.4	1526.3	480	1.2

YH11	51.5	38	13.6	2479.1	36.5	5.3	1555	440	1.1
YH12	46	30.2	13.1	5466.5	35.7	6.1	1494.2	413.3	1.2
Y ort.	**45.6**	**33.1**	**11**	**3550.6**	**38.5**	**5.4**	**1423.3**	**436.2**	**1.2**
Ç1	38.3	24.3	8.2	3070.7	32.3	6.4	1545	420.7	1.1
Ç2	33	24.3	7.7	3720.8	34	6.6	1610	417.3	1.1
Ç3	34.6	24.3	8.2	5183.1	34.2	6.5	1429.2	484.6	1.1
Ç4	35.3	24.3	7.5	3258.2	34.5	5.4	1325.8	482.7	1.2
Ç5	42	32	6.6	5549.8	37.5	6.5	1625.4	344	1
Ç6	35	24.3	13	4557	34.3	6.9	1551.3	338.6	1.1
Ç7	39.7	24.7	8.4	4545.7	36.3	5.4	1476.7	438	1.2
Ç8	36.5	24.8	13	5137.3	33	5	1133.3	414.7	1.2
Ç9	39.2	25.2	13.1	4237.3	32.2	6.3	1364.2	434.6	1.2
Ç10	35.7	25.6	13	5112.5	34.7	5	1246.3	483.3	1.1
Ç11	36	25.6	13.5	4457	33.8	5.7	1421.7	553	1.1
Ç12	38.2	26.2	9	3162.4	32.3	5.5	1600.4	468	1.2
Ç13	39.3	26.7	9.6	3149.9	32	4.7	1578.3	450.7	0.9
Ç14	39.4	27.4	9.8	3912.4	32	4.2	1154.2	460	1.2
Ç15	41.2	27.6	12.3	3220.7	33.5	4.4	1471.7	410.6	1.2
Ç16	38.6	28	11.8	3029.1	37	5.9	1592.1	309.3	0.9
Ç17	38	28.6	9	5008.1	32	5.6	1527.5	412	1.1
Ç18	37	28.7	11.9	4179.1	32.2	4.2	1095.8	463.3	1.1
Ç19	36.2	28.7	11.6	3420.8	33.7	4.5	1116.7	416	1.2
Ç20	35	29	11.9	2799.9	33.3	4.8	1560.4	430	1.2
Ç21	36.4	30.8	12.1	2391.6	32.3	5.1	1536.3	436	1.1
Ç22	37.8	31.6	12.3	3724.9	37.2	5.3	1611.7	507.3	0.9
Ç23	38	31.7	12.3	2787.4	37.2	5.5	1083.3	419.3	1.2
Ç24	41.3	31.8	12.2	2404.1	32.7	5.9	1468.8	424	0.9
Ç25	41.3	28	12	3466.5	34.3	6.4	1398.8	439.3	0.9
Ç ort.	**37.7**	**27.4**	**10.8**	**3819.4**	**33.9**	**5.5**	**1421**	**434.3**	**1.1**

Kaynak; Akçura, M. ve ark. 2002. "Karadeniz Bölgesine Ait Yerel Ekmeklik Buğday Hatlarının Tanedeki Besin Elementleri İçerikleri Yönünden Tescilli Ekmeklik Buğday Çeşitleri ile Karşılaştırılması", Türkiye 10. Tarla Bitkileri Kongresi, Konya.

Yerel Buğday Üreten Gruplar ve Dernekler

Çanakkale Ekolojik Yaşam İnisiyatifi ve Bayramiç Yeniköy Grubu[7]

Grubun Tarihçesi

Çanakkale Ekolojik Yaşam İnisiyatifi [ÇAYEK], gıdamızın kaynağıyla yeniden bağ kurmak, doğayla barışık yaşamlar kurgulamak ve ekolojik prensipleri yaşamın her alanına uyarlamak için buluşmuş bir grup Çanakkaleli; Çanakkale'de doğa dostu gıda üreticileri ve sağlıklı gıda talep eden şehirli alıcıları buluşturmaktadır. Grup üyelerinden Elif Balçık, grubu şu şekilde tanımlamaktadır; "Kasım 2012'den beri bir araya geliyor, birbirimizden öğreniyor, dayanışma ortamı yaratıyor, eğitimler düzenliyoruz. ÇAYEK kuruldu çünkü kentlerde giderek daha fazla doğadan uzaklaşıyoruz. Dünya'nın neresinde, hangi koşullarda, kim tarafından üretildiğini bilmediğimiz gıdaların, genetiğiyle oynanmış tohumların, doğaya zarar vererek ilaçlanmış sebze ve meyvelerin sağlığımıza zararlı ve sürdürülemez olduğunu düşünüyoruz. Çileğin ağaçta yetiştiğini, domatesin ketçap olduğunu zanneden çocuklar gördüğümüzde dehşete kapılıyor, kent yaşamının ve endüstriyel üretim şeklinin bu çok uzak zannedilen geleceğe bizleri taşıdığını görüyor. Bir şeyler yapmamız gerektiğini düşünüyoruz. Bu gidişatı durdurabilmek için gıdanın en az mesafeyi kat etmesi, yerel tohumların korunması, ekolojik prensiplere göre üretim yapan bilinçli küçük çiftçileri kentli tüketicilerin desteklemesi, tüketicinin de üretimin bir parçası olmasına fırsat veren bir sisteme inanıyoruz. Gıdanın doğrudan üreticiden alıcıya ulaşmasının karşılıklı güven ve anlayışı besleyeceğini, toplumsal bağları güçlendireceğini, yalnızlaşan üreticilere cesaret vereceğini ve endişeli tüketicilere de çözüm olacağını düşünüyoruz. Hayalini kurduğumuz değişimin, kendi yaşamlarımızdan başlaması gerektiğine inanıyoruz. Kaz Dağları'nın gerçek değerinin altın madeninde olmadığını, doğayla uyumlu tarımsal üretimin asıl hazinemiz olduğunu biliyoruz. Bu hazineyi koruyabilmek için de ekolojik üretim yapan çiftçilerimizi tanımak ve desteklemek gerektiğini düşünüyoruz. Kaz Dağları'nda yaşanan doğa tahribatına karşı köylüleri güçlendirmek, kentlileri konunun sahibi yapmak, farkındalığı arttırmak için çalışmamız gerektiğini biliyoruz.

Sağlıklı kalmak, doğanın bir parçası olduğumuzu unutmamak, parçası olduğumuz doğayı korumak ve gözetmek istiyoruz."

ÇAYEK, Elif Balçık'ın ifade ettiği doğrultuda, üreticilerle tüketicilerin bir araya geldiği toplantılar ve üretici çiftliklerine geziler düzenlemektedir. Sağlıklı gıda üzerine sohbetler

7 Aslında Bayramiç Yeniköy Grubu ve ÇAYEK Grubu arasında birebir özdeşlik bulunmamaktadır. Ancak Bayramiç Yeniköy grubunun kurucusu Mustafa Alper Ülgen, ÇAYEK grubunda da yer almaktadır. Bayramiç Yeniköy grubunun en aktif üreticisi Mustafa Alper Ülgen olduğundan, ÇAYEK grubundan genel olarak bahsetmenin faydalı olacağını düşündüm.

yapmakta, doğaya uyumlu yaşamın temellerini atmaya yönelik eğitimler vermektedir. Doğaya saygılı olmayan kişi ve kurumlarla mücadele etmekte ve çevre konusunda çalışan diğer oluşumlarla birlikte hareket etmektedir. Son olarak, bilgi ve tecrübelerini benzer çalışmalar yapan birey ve gruplarla paylaşmaktadır. Bayramiç Yeniköy grubuysa, permakültür felsefesini gözeterek tasarım yapan ve uygulayan, yerel tohumlarımıza sahip çıkarak, doğal tarım uygulamaları yapan, öğrendiklerini, ürettiklerini paylaşarak, kendi kendine yeten bir köy kurma girişimidir. [Fotoğraf 2]



Fotoğraf 2- Hasat edilen yerel buğday çeşitleri.

Grubun İşleyişi

Grup TaTuTa[8] [Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası] projesinde yer alan üreticiler ve gönüllülerden oluşmaktadır. Gruba bağlı üreticilerin birçoğu büyük kentlerden gelip, sağlıklı ve ekolojik yaşam adına tarımsal üretime başlamıştır. Bu açıdan bakıldığında, üretim sosyal ve entelektüel faaliyet alanı olarak adlandırılabilir. Ancak üreticilerin birçoğu, hayatlarını artık bu şekilde kazanmakta ve sürdürmektedir.

Gruptaki üreticiler, birbirinden bağımsız bir şekilde üretim yapmakta, grubu daha çok sosyal faaliyet alanı olarak kullanmaktadır. Bu açıdan üretim faaliyetlerini grup üzerinden

8 Buğday Derneği tarafından yürütülen, 'Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası' projesinin kısa adıdır. TaTuTa projesinin ana amacı, Türkiye'de ekolojik tarımla geçinen çiftçi ailelerine mali, gönüllü işgücü ve/veya bilgi desteği sağlayarak, ekolojik tarımı teşvik etmek ve sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Detaylı bilgi için: http://www.bugday.org/portal/projeler.php?pid=41 [Erişim: 17.01.2019]

incelemek verilere ulaşma açısından zorluklar doğurmaktadır. Ancak grupta Bayramiç ilçesine bağlı Yeniköy'de Bayramiç Yeniköy grubunun kurucusu olan buğday üretici grubun yerel buğday üretimindeki hassasiyetini yansıtmakta ve üretim hakkında detaylı araştırma yapma şansı sunmaktadır.

Yeniköy-Bayramiç Yerel Buğday Üretimi

Yeniköy'de bulunan Mustafa Alper Ülgen, 2011 yılında bir ekoköy projesi altında üretime başlamıştır. Temelinde yerel tohumlarla, gıda üretimini benimseyerek üretime başlamış ve yerel buğday üretimini esas üretim biçimi haline gelmiştir. Üretici bölgeye uygun yerel buğdaylarla üretim faaliyetine başlamış olsa da geçen yıllarda bu çeşitliliği arttırmıştır.

[TABLO-6] **Üreticinin Yetiştirdiği Ürünler**

395 da	1.5 da	2 da
Kızılca, Sarı buğday, Victor'un Sarı buğdayı, Spelt, Siyez, Senatorecappeli, Emmer, Dersim, Zenon, Karakılçık, Kamut, Korasan, Akkunduz, Rosetto, Kavlıca, Şahman, Toros 1, Toros 2	6-7 Çeşit Domates 64 Çeşit Yeşil Biber Soğan	4 çeşit patates
Yulaf, Çavdar	Kavun, Karpuz, Ayçiçeği, Kabak, Börülce, Fasulye	Nohut

Tablo 6'de görüldüğü üzere, üreticinin yetiştirdiği buğdaylar ve diğer ürünler birçok farklı çeşitten oluşmaktadır.[9] Üretici buğdayların bazılarını, agroekolojik yöntemlere uygun şekilde ekerek bir biyoçeşitlilik alanı oluşturmuştur. Bu alan, tohumluk olarak elde az bulunan buğday çeşitlerinden oluşmaktadır. Az miktarda bulunan buğdayların, çoğaltılması amaçlanmaktadır. Bu sayede bir dahaki ekim döneminde, verim alınabilecek kadar tohum yetiştirilebilecektir.

Buğdaylar, üretici tarafından elle serpilerek atılmaktadır. 10-15 çeşit buğday, birbirine karışmayacak şekilde araziye serpilir. Buğdayların birbirine karışmaması için baklagillerle aralarına sınır oluşturulur. Bu baklagiller hem sınır görevi görürken, hem de toprağa azot bağlayıcı özelliğinden dolayı, buğdayların daha fazla verim vermesini sağlar. [Fotoğraf 3] Biyoçeşitlilik alanı dışında üretici, diğer buğday ekim alanlarına traktörle serpilecek şekilde kavlıca ve kızılca buğdayı ekmektedir. Ekimde sırasında, asıl buğday yoğunluğunu oluşturan bu iki çeşittir.

9 Buğdayların isimlerine ulaşamadıklarından dolayı, bazılarını kendileri adlandırmaktadır. Toros 1, Toros 2 ve Victor'un sarı buğdayı ve benzeri gibi.



Fotoğraf 3- Buğdaylar arasına atılan baklagiller.

Ekimden önce ve sonrasında, hiçbir türlü kimyasal gübre veya ilaç kullanılmamaktadır. Bütün ürünler, ekolojik yöntemlere uygun şekilde yetiştirilmekte ve sağlık açısından uygun gıda üretimi yapılmaktadır. Buğday hasadından sonra uygulanan değirmen süreçleri, sağlıklı koşullarda yapılmaktadır. Hasat edilen buğdaylar su değirmeninde öğütülmekte bu sayede hiçbir endüstriyel süreçle karşılaşmamaktadır.

Balıkesir Yaşam Dostu Ürün Dayanışma Grubu

Grubun Geçmişi

2012 Nisan ayında, Balıkesir Barosu'nda buğday hakkında yapılan bir konferansta, grubun buğday ve buğday ürünleriyle ilgili ilk hareketi başlamıştır. Konferanstan sonra barodaki yetmiş altı avukatın katılımıyla, Yaşam Dostu Ürün Dayanışma Grubu kurulmuştur. Baronun daha önce başkanlığını yapan, şimdiyse grubun neredeyse bütün yükünü üstlenen Necdet Bayhan grubun kurucu üyelerinden olmuştur. Grup, yerel buğdaylarla, ekşi mayalı ekmek üretimini amaç edinmiştir. Ancak grup ilk iki yıl, belli zorluklarla karşılaşmıştır. Grup üyelerinin daha önce hiçbirinin tarımsal üretimde bir deneyimi bulunmadığından, yerel buğday çeşitlerini bulmakta çok zorlanmışlardır. İlk iki yıl sadece, Cumhuriyet buğdayından ekmek üretilmiş, bununla beraber yerel buğdayları bulsalar bile ulusal piyasa içinde maddi değeri olmadığından, yerel buğday üreticilerinin söylediği fiyatları sorgulayamadan kabul etmek durumunda kalmışlardır. Öyle ki bu yıl [2017] köse buğdayını, iki yıl önceki fiyatından almışlar. Necdet Bayhan bu durumun düzeldiğini, artık kendilerinin de üretim yaptığını ve geçen dört yılda bir piyasanın oluştuğunu söylemektedir.

Grup ekmek üretimine ilk olarak, Balıkesir'in şehir merkezinde bulunan bir fırınla zanlaşarak başlamıştır. Ancak bu iş birliği, en fazla bir yıl devam edebilmiştir. Bunun nedeni grubun anlaştığı fırın, normal şartlarda endüstriyel ekmek üretimi yapan bir fırındır. Fırıncı ürettiği endüstriyel ekmek miktarı arttıkça, yerel buğdaylarla yapılan ekmeğin yapımı, uzun ve zahmetli sürdüğünden, bunu külfet gibi görmeye başlamış, bir süre sonra yapmak istememiştir. Ancak bu grubun ekmek üretimini durdurmamıştır. 2013 yılında kendi fırınlarına geçerek, ekmek üretimine devam edilmiştir. Bununla beraber ilerleyen yıllarda, grupta ayrılmalar ve sorumluluk almama durumları gözlenmiştir. Grup içi aidatlar ödenmemiş ya da yapılan toplantılardan sonuçlar çıkmamıştır. Bu yüzden Necdet Bayhan grubun isim olarak var olduğunu ancak iş yükünün, benim de gözlemleyebildiğim kadarıyla, üç kişi tarafından üstlenildiğini söyledi. Son iki yıldır toplantıların, yapılmadığını dile getirmiştir. Fakat buna rağmen insanların bir şekilde gruptan kopmadığını, tüketimde hala destek olduklarını da ifade etmiştir.

Grubun Amacı

Grubun amacı, yerel buğdaylarla, sağlıklı buğday ürünleri üretebilmenin yanında tarımsal üretimde küçük üreticiye de alternatif yaratabilmektir. Tarımsal üretim içinde gittikçe yok olmakta olan küçük üreticiler, bu sayede alternatif bir üretim biçimi bulmuşlardır. Necdet Bayhan yerel buğday üretimi üzerine oluşturdukları girişimin, köylü tarafından iyi karşılandığını söyledi. Büyük üreticilerle rekabet edemeyen, tohum, gübre ve kimyasal ilaç alamayacak küçük üreticiler, zaten yerel buğday ekmek durumunda kalmıştır. Fakat temelde üreticiler, bunu kendi ihtiyaçlarını karşılamak için yapmışlardır. Grubun yerel buğday üretimi için maddi bir ilişki yaratması, küçük üreticinin de üretime devam etmesini sağlamıştır. Necdet Bayhan'ın aktardığına göre, en başlarda ekmeğin yapımında kullanmak için kara çavdar bulmakta çok zorlanılmıştır. Geçen zamanda kara çavdar ekenlerin sayısı onla, on beşe yükselmiştir. Bunun sadece, Balıkesir'de grubun faaliyetleriyle arttığını söyleyebiliriz. Ancak piyasalarda çavdarın fiyatının etkileri de göz önüne alınmalıdır.

Necdet Bayhan grubun amacını dile getirirken, özellikle iki konuyu vurguladı. Birincisi; üretim faaliyetinin entelektüel alana sıkıştırılmasına karşı olduğunu dile getirdi. Bunu söylemesinin nedeni, son zamanlarda şehirlerden, kırsal alanlara gelerek tarımsal üretim yapan insanlar içindir. Buna elbette karşı değil, ama tarımsal üretimin zorluğu ve sürekliliği açısından zaten kırsal üretimde var olan insanların desteklenmesi gerektiği daha önemli bir yer tutmaktadır. Grup genelde, tüketimi örgütlemek üzerinden işlemektedir. Bunun öncelikli sebebi, Balıkesir'de yerel buğday üretimini devam ettiren üreticilerin varlığının hala olması söylenebilir. Ancak yerel buğdaylarla, ekmek üreten ve bunun sürdürülmesi için çaba harcayan kimse yoktur. Bu yüzden grup, üreticilerden ziyade

tüketicilerin var olduğu ve ekmek üretimini esas alarak oluşturulmuş bir gruptur. Buğday üretiminin devamlılığı, üreticiler açısından somut, maddi ilişkiler ve güven ilişkisi üzerinden yürütülmektedir. Üreticilerden buğday alınırken, endüstriyel buğday piyasasının oluşturduğu fiyatların %20-30 fazlası ödenmektedir. Bu sayede üreticilerin yaptıkları üretimden gelir kazanmaları ve devamlılığı sağlanmaktadır.

Ekmeğin Yapım Süreci

Grupta yerel buğday üretimi yapan üreticiler var olmasına rağmen, grup dışında olan üreticilerden de yerel buğday çeşitleri tedarik edilmektedir. Bunun nedeni, grupta var olan üretici sayısının azlığı ve ekmekte elde edilmek istenilen çeşitliliği grupta az sayıda var olan üreticilerden tedarik edilememesidir. Zaten bölgede var olan yerel buğday üreticilerinin ürünlerini satabileceği bir pazar sağlanarak, üreticilerin üretime devam edeceği düşünülmektedir. Bu yüzden grup, tüketim örgütlenmenin esasıyla hareket etmektedir. Ekmeğin yapımında kullanılan buğday çeşitliliği de, bu şekilde sağlanmaktadır.

Unun içeriğinde, farklı yerel buğday çeşitlerinin kullanılması hem ekmeğin lezzeti açısından olumlu sonuç doğurmakta hem de farklı çeşitlerin bir arada kullanılarak, tek tip ekmek üretiminin dışına çıkılması adına değerlidir. Ekmeğin yapımında, unun büyük çoğunluğunu [%50] yumuşak yapısından dolayı, köse buğdayı oluşturmaktadır. Bunun dışında orta sert [Bezozta ve sarı buğday] ve sert [karakılçık, kırmızı[10] buğday [Fotoğraf 4,5] ve Akakser] buğdaylar kullanılmaktadır. Buğday dışında ekmeğe, %10 civarında kara çavdar dahil edilmektedir. [Fotoğraf 6] Unun yapımında, köse buğdayının yoğunlukta olması unun yapısının daha ince olmasına olanak vermektedir. Sert buğdayların ve kara çavdarınsa, lezzet katıcı özelliğinden yararlanılmaktadır. Üreticilerden alınan yerel buğdaylar, tamamen kimyasal ilaç ve gübre kullanılmadan yetiştirilmektedir. Genel olarak buğday küçük üreticilerden, yani ortalama 30 daa arazisi olan ve bunun 15-20 daa'ını buğdayla değerlendiren üreticilerden alınmaktadır. Grup toplamda yirmi-yirmi beş üreticiden yerel buğday almaktadır. Ekmeğin yapım sürecine geçmeden önce, ekmeğin yapımında kullanılan buğdayların genel özelliklerinden ve değirmene kadar olan sürecin nasıl geliştiğini anlatmakta fayda var.

Bölgede yerel çeşitlerden unluk çeşit olarak köse buğdayın ekilmesi, yumuşak dane yapılı olmasından kaynaklıdır. [Fotoğraf 7] Bu yumuşak yapı, buğdayın daha iyi ezilmesine ve daha ince bir un meydana getirmesine olanak verir. Ancak Balıkesir'in her bölgesinde, köse buğdayı gibi yumuşak buğdaylar ekilememektedir. Ziyaret ettiğim Kiraz köyünde, yaygın olarak yerel çeşitlerden karakılçık çeşidi sert buğday ekilmektedir. Bunun nedeni,

10 Kırmızı buğday, Kars ilinde de vardır. Ancak bu ikisi farklı buğdaylardır.



Fotoğraf 4- Karakılçık dane yapısı



Fotoğraf 5- Kırmızı buğday



Fotoğraf 6- Karaçavdar buğdayı



Fotoğraf 7- Köse buğdayı

Kiraz köyünde var olan ekolojik düzenin bozulmuş olmasındandır. Köylüler tarafından kurtların öldürülmüş ve sayılarının azaltılmış olması, domuzların sayısını arttırmıştır. Sayısı artan domuzlar, beslenmek için buğday tarlalarına gelmektedir. Fakat karakılçık gibi kılçıklı ve kavuzlu sert buğdaylar, domuzlar tarafından pek tercih edilmemektedir. Karakılçık hem kılçıklarından dolayı yerken domuzların canını acıtmakta, hem de danelerin başaktan dökülmesinin zor olması domuzlar tarafından tercih edilmemesine sebep olmaktadır. Köse gibi yumuşak buğdaylarsa, domuzlar tarafından çok zarara uğramaktadır. Bu yüzden köse buğdayı, genel olarak domuzların var olmadığı bölgelerde tercih edilmektedir. Diğer orta sertlikte ve sert buğdayların kullanımıysa, agroekolojik yöntemlere uygun şekilde, var olan yerel çeşitlerin beraber kullanımı açısından uygunluk gözetilerek kullanılmaktadır. Bu sayede her buğdayın kendine özgü yapısal besin değerlerinden faydalanabilirken, üretimde çeşitlilik sağlanmış olmaktadır.

Üreticilerin ektikleri yerel buğdaylar, orak gibi eski tarım aletleri veya biçerdöverle hasat edilmektedir. Dane bakımından en verimli başaklar seçilecek şekilde, tohumluk olarak ayrıldıktan sonra geri kalan buğdaylar hasat edilmektedir. En verimli buğday başaklarının seçilme sebebi, bilimsel olarak doğal seleksiyonun işleme sürecine örnek gösterilebilir.



Fotoğraf 8- Buğday kaynatma işlemi.

Bir sonraki seneye tohumluk olarak kullanılacak buğdaylar, koşullar [iklimsel, toprak vs.] kötü gitmediği sürece ürün miktarı açısından verim artışı sağlayacaktır. Toplanan buğdaylar başaklarından, taşlardan ve çöpten ayrılmaları için çalkaya[11] gönderilmektedir. Temizlenen buğdayların içlerinde ufak tefek te olsa kalan yabancı otlar, taşlar vb. elle ayıklanmaktadır. Bu işlemden sonra unluk olanlar, doğrudan değirmene götürülüp öğütülmeye hazırdır. Fakat bulgurluk olanlar önce suda kaynatılmakta daha sonra serilip kurumaya bırakılmakta, en son olarak değirmene kırdırılmak üzere götürülmektedir. [Fotoğraf 8]



Fotoğraf 9- Buğday Değirmeni

Üreticilerden alınan yerel buğdaylar, grup tarafından toparlanmakta ve İvrindi ilçesine bağlı Yağlılar köyünde bulunan değirmene getirilmektedir. Değirmen, taş değirmenin elektrik kullanılarak, geçmişte uygulanan işlemlerin aynısının uygulandığı modernleştirilmiş bir yapıdadır. Daha önceleri buğday öğütme işlemleri, bölgede artık çalışmamakta olan su değirmenlerinde yapılmaktadır. Köye elektriğin gelmesiyle beraber, su değirmenleri terk edilmiş ve kullanılmamaktadır. Grubun çalıştığı değirmenci daha önceleri su değirmeni işletmiş, köye 1976 yılında elektriğin gelmesiyle, köy merkezinde elektrikli taş değirmenine geçmiştir. Değirmen, buğdayı, bulgurluk ve unluk olarak iki gıda ürününe ayıran makinelerden oluşmaktadır. [Fotoğraf 9] Bulgurluk olarak, sert buğdaylar tercih edilir. Hem lezzet açısından, hem de sert buğdayların un olarak kullanılması zor

11 Buğday temizleme makineleri, yöresel farklılık göstermektedir. Çalka, Balıkesir'de kullanılan ismidir. Fakat ziyaret ettiğim yerlerde, farklı şekilde isimlendirildiğini de işittim. Hem yöresel buğday işleme süreçlerinin, hem de bazı adlandırılmaların farklı olmasından kaynaklı, buğdaydan ekmeğe geçen süreci incelediğim grubun bulunduğu yöreye göre ayrıca yazma gereksinimi duydum.

olduğundan böyle bir tercih yapılmaktadır. Tabii, lezzet yönünden geçmişten gelen kültürel alışkanlıkların da buna etkisi olduğu söylenebilir. Değirmen sahibi, değirmenciliği maddi kazancından daha çok, yerel buğdayların ekolojik değerinin kaybolmaması adına yapmaktadır. Asıl geçim kaynağını, hayvancılık üzerinden sağlamaktadır. Kendisi de, 50 da araziye köse buğdayı ekmektedir.

Un öğütmek için kullanılan taş değirmeni, basit bir mantıkla dizayn edilmiştir. Toplamda, üç parçadan oluşmaktadır. Yukarıdan aşağıya, buğdayın içine döküldüğü kabza, silindirik öğütücü taşlar, taşların dönmesini sağlayan çarklar. Buğdaylar, ilk olarak kabzaya dökülmektedir. Kabzaya dökülen buğdaylar, huni benzeri bir yapıyla taşların ortasında bulunan yuvarlak açıklığa dökülecek şekilde, öğütülmesi için dönen taş silindirlere aktarılmaktadır. Öğütülen buğdaylar, yine huni benzeri bir yapıyla çuvallara aktarılmaktadır.

Bulgurluk buğdaylarsa, ilk olarak genişçe bir tahta kap içerisine alınarak az miktarda suyla, beş dakika kadar karıştırılmaktadır. Bunun nedeni, buğdayı biraz daha inceltmek ve var olan kabuğunun soyulmasını sağlamaktır. Buğday bu işlemden sonra, kırma makinesine aktarılır. Kırma makinesi, buğdayı boylamasına kesen taş değirmene benzer daha küçük silindirik taşlardan oluşmaktadır. Taşların daha küçük olması, buğdayın ufalanmamasına ve istenilen standarda uygun bir şekilde bulgur yapmasını sağlamaktadır. Buğday, bulgura dönüştükten sonra çuvallara aktarılmaktadır. Alınan bulgurlar, kabuğundan kaynaklı olarak kepekli yapıdadır. Kepeklerden kurtulmak için son bir işlem olarak bulgur, rüzgârda serpilmektedir. Bu sayede kepeğin uçması ve sadece bulgur tanelerinin kalması sağlanmaktadır. Bundan sonra bulgur, tüketicilere ulaştırılmaktadır.

Çuvallara alınan unlar, ekmek yapılması için Kiraz köyüne götürülmektedir. Grubun gıda üretiminin büyük bir kısmı bu köyde yapılmaktadır. Bulgurluk buğdayların kaynatılması, ekmek ve tarhana üretimi vb. Kiraz köyünde grubun iş yükünün çoğunluğunu üstlenen Nazmiye Zeybek tarafından yapılmaktadır. Buğdayın ve unun çoğunluğu, Nazmiye Zeybek'in evinde depolanmaktadır. Nazmiye Zeybek daha öncesinden, kendi geçimlerini sağlamak adına kendi gıda üretimini yapmaktadır. Gruba dahil olduktan sonra üretim, kendisi için ekonomik kazanç sağlayabildiği bir şekle dönüşmüştür. Nazmiye Zeybek, grubun bütün üretim ihtiyacını karşılamakta ve köyde bulunan diğer kadınları da bu sürece dâhil etmektedir. İşler arttıkça, yalnız kendisi değil, köyde ki diğer yoksul kadınlar[12] da üretim sürecine dâhil olmuş ve maddi kazanç sağlamışlardır.

12 Kadınların çoğu, ev hanımıdır. Kocasıyla beraber tarlada çalışan ya da nadir olarak ayrı çalışan olsa da kadınlar kazandıkları parayı, kocasına vermek zorunda kalmaktadır. Nazmiye Zeybek'in yanında çalışan kadınlardan bazıları, kocasından habersiz bu işi yapmaktadır. Bunun sebebi, orada bulunduğum dönemden önce Nazmiye Zeybek'in yanında daimî çalışan bir köylü kadın olmuş, fakat kocası daha sonra çalışmasını istememiş olmasıdır. Nedenini tam bilemesem de kadının, para kazanmaya başlamasıyla kendine olan güveninin artması ve evdeki erkek iktidarına direnç göstermesi kocasının, çalışmasını istememe sebebi olabilir.

Ekmek yapımı, ilk olarak kullanılan ekşi mayanın tekrar oluşturulmasıyla başlamaktadır. Var olan ekşi mayanın 1 kilogramı için, 3 kilogram un ve 2 kilogram suyla karıştırılmaktadır. Karıştırma işlemi, elektrikli bir mikserle yapılmaktadır. İyice yumuşayıncaya kadar, karışım mikserle yoğrulmaktadır. Bu işlemden sonra mayanın büyüyüp gelişebilmesi için on iki saat, beklemeye bırakılmaktadır. Bekletilen maya, 6 kilogram un ve 3-4 kilogram suyla tekrar çoğaltılmaktadır.[13] Bunun nedeni hem mayanın daha fazla yumuşamasını, hem de bir sonraki ekmek yapımında bekletilecek mayanın tekrar tazelenmesini sağlamaktır. Bu işlemden sonra maya tekrar on iki saat bekletilmektedir. İkinci beklemeden sonra 4 kilogram maya, 25 kilogram unla, istenilen yumuşaklığa göre su eklenerek, ekmek yapımına başlanmaktadır. Toplamda bu karışımdan, kırk tane ekmek elde edilmektedir. Ekmekler, şekil verildikten sonra şekillerinin bozulmaması ve konulduğu kaplara yapışmaması için içine nemlendirilmiş bez yerleştirilerek, sıralı tahta kaplara konulmaktadır. Taş fırına sürülmeden, bu kaplarda bir saat daha bekletilmektedir. [Fotoğraf 10]



Fotoğraf 10- Ekmekler, mayalanma için bırakılıyor.

Hazırlanan ekmek hamurları, beklerken taş fırın kuru ağaç dallarıyla yakılmaktadır. Fırındaki dallar yandıktan sonra işin en zor kısmı, fırın temizlemek ve sıcaklığı düşürmek için silme işlemi gerçekleşmektedir. Fırındaki sıcaklığın çok yüksek olması, ekmeklerin sadece dış kısmının pişmesine ya da ekmeğin tabanının yanmasına sebep oluşturabilir.

13 Mayanın sürekli olarak kullanılmasını sağlamak için, bakteriyel yapısının canlı tutulması gerekmektedir. İkinci mayalama işlemi bekletilen sürede, mayanın süresini uzatmakta ve taze kalmasını sağlamaktadır. Eğer gerekli zaman kaçırılırsa maya içinde bulunan bakteriler ölmekte ve maya kullanılamaz hale gelmektedir.

Bununla beraber fırının iyice temizlenmemesi, közlenmiş dal parçalarının ekmeğe yapışmasına neden oluşturabilir. Fırın uzun bir dala sarılı, suya iyice batırılan ıslak bir bezle iyice silinmektedir. Bu işlem her seferinde dallı bezi suya batırıp, fırının içini silinecek şekilde on iki-on üç defa tekrarlanmaktadır.[14] Silme işlemi, fırının sıcaklığı ekmeklerin pişebileceği ortalama 200 C dereceye düşene kadar devam etmektedir. Silme işlemi bittikten sonra, ekmek hamurları fırına atılmaktadır. Otuz-kırk beş dakika içinde, ekmekler pişmiş ve satışa hazır hale gelmektedir.

Kars Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği

Derneğin Tarihçesi

Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği, 2002 yılında doğal ve toplumsal kaynaklar üzerinden köy yaşamını destekleme projeleri geliştirmek üzere kurulmuştur. Kırsaldaki yalnızlığın ve büyük kentlerin çekiciliğinin yarattığı göçü engellemek, yerel potansiyeller üzerinden toplumsal bilinç ve farkındalık yaratmak, geleneği sahiplenmek ve aidiyet duygularını geliştirmek amacıyla, on yılı aşkın süredir faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu kapsamda, yerel tohumların ekiminin yaygınlaştırılması; örtü altı yeşillik ve sebze yetiştiriciliğinin desteklenmesi; yenebilir, aromatik ve faydalı bitkilerin yetiştiriciliği, toplanması, kurutulması, muhafazasıyla kullanımı üzerine eğitimler düzenlenmiştir. 'Dayanışmacı turizm' başlıklı kültürel tur gruplarının, köylerde konaklamaları sağlamıştır. Kafkas Üniversitesi'yle birlikte Kars kaşarının coğrafi işaretinin alınması; Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın desteğiyle Ekomüze Zavot Peynircilik Müzesi'nin kurulması gibi çalışmaları ve projeleri hayata geçirmiştir. [Fotoğraf 11]

Derneğin Amacı

Dernek toplamda, dört yüz yetmiş üreticiden oluşmaktadır. Bu açıdan yerel üretim konusunda, Türkiye açısından önemli bir paya sahiptir. Kars'ta derneğin yarattığı üretimin başarısını Tayfun Özkaya [2012] şöyle ifade ediyor; "Bu köyler 1800-2200 metre yüksekliketler. Kars'ın ne kadar soğuk olduğunu biliyorsunuz. Sebze yetiştirmek zor. Çok yüksek köylerde, neredeyse sadece hayvancılık yapılıyor. Biraz daha alçaktaki köylerde hayvancılık yanında, buğday başta olmak üzere bazı ürünler de yetişebiliyor. Dernek çalışmalarına başlamadan önce, çoğu köyde yazın dahi sebze yetişmiyordu. Daha çok tek yanlı beslenme nedeniyle, başta gibi kanser birçok hastalık kol gezmekteydi. Köylüler başlangıçta, "buralarda sebze olmaz" demişler. Daha sonra her evin yakınında, küçük bahçeler

14 Aslında silme işlemi, bu kadar tekrarlanmamalıdır. Fakat kullanılan fırının tavanının yüksek yapılmış olması, fırının sıcaklığının düşmesini engellemekte, sıcak havanın içeride sıkışmasına neden olmaktadır. Bu yüzden sıcaklığı düşürmek zorlaşmaktadır. Grup, benim orada olduğum süreçte henüz inşa halinde olan yeni bir termometreli taş fırın yaptırmaktaydı. Termometreli fırın sayesinde, sıcaklık istenilen şekilde ayarlanabilecektir.



Fotoğraf 11- Kars Boğatepe ürünlerinin satış yeri.

kurulmuş. Maydanoz, roka, tere, soğan vb. birçok yeşillik ve ayrıca bazı sebzeler yetiştiriyorlar. Bazıları, naylondan küçücük seralar yapmışlar. İlkbahar aylarında evlerinin pencereleri içinde domates fidesi yetiştirip, yazın bunları seralara dikiyorlar. Biraz geçte olsa domates, biber vb. yetiştiriliyor. Bunlar sayesinde, beslenme sistemi iyileşmiş. Yemek yediğimiz yerlerde hep bu bahçelerden yeşillik, sebze koparılıp yenildi. İlhan Bey, "artık kanser olayları daha seyrek görülüyor" dedi. Her bölgenin, üretebildiği kadar ürün çeşidi yetiştirmesinde büyük fayda var. Bunu, "yerel üret, yerel tüket" şeklinde formüle edebiliriz. Kars'ta domates üretilebiliyorsa, başka yerlerde neler yapılmaz. Bu uygulamanın büyük yararları var."

Diğer yandan derneğin en önemli başarısı, yerel kaplıca buğdayını yaygınlaştırmaktır. On yılı aşkın süredir yapılan yerel buğday ekimi, grubun neredeyse bütün üreticileri tarafından yapılmaktadır. Yerel buğday üretimine kaplıca[15] buğdayının yaygınlaştırılmasıyla başlanması, üretim açısından yerel buğday ekiminin kabullenilmesi açısından, doğru bir adım olduğunu göstermektedir. Bölgede yoğun şekilde büyükbaş hayvancılıkta yapıldığından, kaplıca buğdayında bulunan kepek, hayvan yemi ihtiyacını karşılayabilmektedir. Tayfun Özkaya kaplıcanın önemine [2012] aynı yazısında şöyle devam ediyor; "İkinci konu; yerel buğdaylar. Bunlardan en önemlilerinden biri, kavılca denilen yerel buğday çeşidi. Bildiğimiz gibi Türkiye, buğdayın anavatanı. Kavılca, antik bir buğday. Bu proje olmasaydı, muhtemelen kaybolurdu. Köylerde bunu üretenlerle konuştuk. Beş-altı yıl önce,

15 Mirza Gökgöl, *Türkiye Buğdayları* kitabının ikinci cildinde, buğdayın ismini kaplıca olarak vermiştir. Ancak kavlıca ve kavılca kullanımları da yaygındır. Bu çalışmada, üçünü de kullandık.

buğdayı kimyasal gübreyle üretiyorlardı. Bazıları, tohuma da para veriyordu. Şimdi sadece hayvan gübresi kullanıyorlar. Tohum da artık kendilerinden. Verim, kavılca ve kırmızı buğdayda önceye göre kısmen artmış. Masraflar azalınca, gelirleri de önceye göre artmış bulunuyor. Kavılca buğdayı daha pahalı satılıyor. Köylüler bize, kırmızı buğday çeşidi 60 kuruşa satılırken kavılcanın 3-4 liraya bile satıldığını söylediler. Yerel çeşitlerin besin maddeleri açısından zengin olduğunu, araştırmalardan biliyoruz. Kavılca da olduğu gibi çoğunda lezzet de çok iyi oluyor."

Dernek üretim konusunda, ciddi bir başarıya zaten ulaşmış durumdadır. Tayfun Özkaya'nın da belirttiği üzere, her evin kendine ait bir bahçesi bulunmaktadır. Bunun dışında kaplıca buğdayı üretimi, bölgenin neredeyse her tarafında yaygındır. Dernek; Çakmak, Boğatepe, Boğazköy, Alçılı, Keçili, İncesu, Yolboyu, Kuyucuk, Akdere, Dikme, Cumhuriyet, Hacı Arif, Çetindurak, Arslanoğlu, Gülyüzü, Davulköy, Gelirli, Çamurlu, Burcalı, Küçük Boğatepe, Akçakale ve Çamçavuş olmak üzere, yirmi üç köyde kaplıca üretimini gerçekleştirmiştir. Köylerdeki üretici sayısı, gün geçtikçe artmaktadır. Bütün bu projenin en başından beri yürütücüsü ve derneğin kurucusu olan İlhan Koçulu, kaplıca buğdayı üretimini arttırmayı hedeflerken, ellerinde çok az sayıda tohum olduğunu söyledi. Ancak üreticilerle birebir ilişkilerle kurulan geçen on dört yılda, kaplıca üretimi bütün bölgeye yayılmış ve kendi yerel piyasasını geniş ölçüde oluşturmayı başarmıştır. Bu başarı sadece kaplıcanın bölgedeki iklimsel koşullara rağmen oluşan yüksek verimi veya hayvansal üretime sağladığı katkıdan dolayı değildir. Sağlıklı buğday ürünlerine artan talep sonucunda derneğin üreticiler ve tüketiciler arasında köprü vazifesi görmesinin de etkisi vardır. Üreticiler için, buğdaylarını satabileceği geniş bir pazar mevcuttur. En başta ekonomik başlayan ilişki, sonrasında sosyal ve ekolojik bir bilinci de beraberinde getirmiş ve sürdürülebilirliğini sağlamıştır.

Üreticilere Ait Bilgiler ve Üreticilerin Yerel Üretim Hakkında Görüşleri

Üreticilerle yapılan görüşmelerde, birçok ürün hakkında bilgi toplanıldı. Bu bilgiler ışığında oluşan üretim şekli, birçok çeşidin bir arada ekildiği beraberinde hayvancılığında yapıldığı yerel üretim ve tüketim açısından son derece başarılı bir durumdadır. Görüşülen üreticilerin hepsi, birbirinden farklı rakımda köylerdedir. Bu sayede kaplıca buğdayının, verim açısından yüksekliklere göre değişimi de gözlenebilmektedir.

Görüşülen köylülerden ilki, Kars'ın Susuz ilçesine bağlı İncesu köyüne bağlıdır. 68 yaşında ortaokul mezunu olup, eşi ve bir erkek çocuğuyla beraber yaşamaktadır. Görüşülen köylü 200 daa'lık araziye sahiptir. Bu alanda kaplıca buğdayı, kırmızı buğday, hayvan yemi olarak kullanmak için fiğ ve korunga ekmektedir. Bunun yanında arıcılık ta yapmakta ve kendi tüketimini karşılayabileceği şekilde küçük bir serası bulunmaktadır.

Bu serada mısır, domates, biber, lahana, fasulye, soğan vb. ürünler ekmektedir. Ayrıca büyükbaş hayvancılıkla da uğraşmaktadır. [Fotoğraf 12]

İncesu üreticisi, her yıl bütün alanı ekmediğini söylemektedir. Genelde 35-40 da arası buğday ekmektedir. Bu ekimde 10 da kırmızı buğday olup, geri kalanı kaplıca buğdayıdır. Yapılan ekimde, hiçbir şekilde kimyasal gübre ve ilaç kullanılmamaktadır. Bunun nedeni, üretici açısından aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır.

- Maddi açıdan kimyasal ilaçları ve gübreleri karşılayabilecek bir kazancı olmadığını, bunun dışında sağlık açısından da kendisini olumsuz etkileyeceğinden daha sonra hastanelere para yatırmak istemediğini söylemektedir.
- Yerel ve organik yetiştirmenin kazancının kendine yettiğini ve maddi getirisinin iyi olduğunu söylemektedir.
- Katkı maddesi olmadan üretilen gıdaların, tadının bile farklı olduğunu bu şekilde beslenmenin her açıdan daha iyi olduğunu söylemektedir.

İncesu üreticisi, kırmızı buğdaydan hiçbir hayvansal gübre dahi kullanmadan 1 dekara 150-200 kilogram verim alabildiğini söylemektedir. Kaplıca buğdayındaysa, bu verimin arttığını 250-300 kilogram arası değiştiğini söylemektedir. Kaplıca buğdayından elde edilen verim daha patoza[16] girmiş haliyle, yani saman olarak oluşan otlardan ayrı olarak hesaplanmaktadır. Ancak buğday hasadında elde edilen hiçbir ürün boşa gitmemektedir. Bunun, Kars'ın genelinde bütün yerel üreticiler için büyük bir avantaj olduğunu söylenebilir.

İncesu üreticisi, buğday dışında tamamen doğal şekilde bal, tereyağ ve peynir üretimi de yapmaktadır. Toplamda yirmi kovanı bulunan üretici, kovan başı 7 kilogram bal almaktadır. Endüstriyel arıcılığa göre düşük bir üretim miktarı olsa da, doğal yöntemlerle yapmaktan ve şeker kullanım maliyeti ödemediğinden memnun olduğunu ifade etmektedir. Balı piyasa fiyatının üstünde bir fiyatla satarak, bu açığı kapattığını söylemektedir. Balın kilosunu 65 lira civarında satmaktadır. Devletin de arıcılığa kovan başı, 5 lira desteği olmaktadır. Büyükbaş hayvan sayısının yıldan yıla değiştiğini ancak genelde sekiz büyükbaş hayvanı bulunduğunu söylemektedir. Bu büyükbaşlardan; tereyağ ve Malakan[17] peyniri üretmektedir. Tereyağın kilosunu, 30 liranın üzerinde satmaktadır.

Görüşülen diğer yerel buğday üreticimiz, Hacı Arif köyündendir. Altmış yedi yaşında olup, eşi, çocukları ve torunlarıyla birlikte yedi kişilik bir ailedir. Üretici hayvancılıkla beraber, yaklaşık 200 daa buğday üretimi yapmaktadır. Ektiği buğdaylar, kırmızı buğday, topbaş, kaplıca ve beyaz buğdaydır. Bunun dışında arpa, yulaf, fiğ ve korunga da ekmektedir.

16 Hasat edildikten sonra ilk ayıklama işleminin yapıldığı makine. Samanlar, patoz işlemi sonrası oluşur.

17 Kars ve çevresinde, geçmiş yıllarda yaşayan Rusya göçmenleri. Bu göçmenler, Kars bölgesinde şu an çok az sayıdadır.



Fotoğraf 12- Kars İncesu üreticisinin arıcılık faaliyetleri

Bu üretici de benzer şekilde endüstriyel buğdayın, masraflarını karşılayamadığından dolayı yerel buğday ektiğini söylemektedir. Kırmızı buğdayı sadece kendilerine ekmek üretecek kadar ekmekte, yoğun olarak kaplıca ekmektedir.

Üretici, kaplıcanın çok kıymetli olmasının nedenini, saman veriminin çok yüksek olmasından dolayı olduğunu ifade etmektedir. Kaplıca buğdayından ortalama 1 da'a 150 kilogram verim almaktadır.

Kuyucuk üreticisi; kaplıca buğdayı, kırmızı buğday ve diğer üreticilerden farklı olarak çoğunlukta kırık buğdayı ekmektedir. Bu üretici hayvancılıkla daha kısıtlı uğraşmakta, buğdayı kendi ekmek ihtiyaçları için de üretmektedir. Bu nedenle, kırık buğdayı ekmektedir. Ancak bu yıl, fazla yağışlardan buğdayın verimi düşük olmuş ve üreticiyi zora sokmuştur. Buğdayda, sürme[18] gözlenmiştir. Bu da verimlerin düşük olmasına neden olmuştur. Ancak bundan önceki yıllarda ortalama 80 da kırık buğdayı eken üretici, 1 da alana 100 kilogram gibi bir verim almaktadır. Yerel buğday üretimini neden yaptığını, şu sözlerle ifade etmektedir; "Endüstriyel tohumların hiçbirini tanımıyorum. En iyi tohum kendi bildiğimiz, üretimini bildiğimiz tohumdur."

Buğdayın Süreci

Dernek içindeki üreticilerin neredeyse hepsi, kaplıca ve kırmızı buğday üretimi yapmaktadır. Kaplıca buğdayı daha çok bulgurluk olarak kullanılırken, kırmızı buğday unluk olarak tercih edilmektedir. Ancak kaplıca buğdayına unluk olarak oluşan talepten dolayı, kaplıca buğdayı da unluk olarak öğütülmeye başlanmıştır.

Yerel buğdayların bölgede yoğun olarak var olması, yerel buğday işlemlerinin daha sınai bir şekilde gelişmesine olanak sağlamıştır. Yani diğer gruplardan farklı olarak, Kars'ta buğday üretim ve işleme süreçleri teknolojinin daha yoğun olarak kullanıldığı bir durumdadır. Üretimin çokluğunun ve piyasanın bu üretimi karşılayacak tüketim hacminin olması, bunun en önemli etkenlerindendir.

Yerel buğdaylar, genelde 150 da'a yakın büyüklükteki arazilerde yetiştirilmektedir. Bir önceki ekimden elde edilen buğdaylar, toprağa ekilmeden önce hiçbir türlü kimyasal gübre veya herbisit kullanılmadan, sadece toprak tırmıkla sürüldükten ve yabancı otlar toprağa karıştırıldıktan sonra ekilebilmektedir. Bu aynı zamanda, toprağı daha verimli hale de getirmektedir. Buğdaylar ekildikten sonraysa, yine hiçbir türlü kimyasal işlem uygulanmamaktadır. Yabancı otlarla, buğdayların beraber büyümesine izin verilmektedir. Hatta hasat sırasında, buğdayla birlikte yabancı otlar da bu hesaba katılmaktadır. Çünkü bu

18 Buğdayın kül gibi siyah bir renge dönüşerek, kullanılamaz hale gelmesidir. Sürme denmesinin sebebiyse bölgede yaşayan kadınların, bu buğdayları makyaj malzemesi olarak kullanmalarıdır.

yabancı otlar, hayvancılık açısından değerlidir. Saman ve hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Ancak buğdaylar daha sonra değirmende işlem görebilmesi için patoz makinesiyle, daneler ve saman olarak kullanılan otları birbirinden ayrılmaktadır. Buradan ayrılan buğdaylar, çuvallara doldurularak değirmene götürülmektedir.

Bölgede su değirmeni ve elektrikli taş değirmeni olmak üzere iki çeşit değirmen vardır. Su değirmeni sadece Arpaçay da faaliyet göstermektedir. Hem ulaşım açısından, hem de su değirmenlerinin buğday işleme hızı daha yavaş olduğundan, üretim hacmi geniş olan üreticiler tarafından çok tercih edilmemektedir. Ancak su değirmeninin oluşturduğu un kalitesinin, daha ince ve iyi olduğu söylenebilir. Elektrikli taş değirmeninde buğdaylar, unluk ve bulgurluk olarak iki farklı makine tarafından öğütülmektedir. Buğdayların bulgura çevirim işlemi, unluğa çeviriminden görece daha basittir. Buğday çuvalları, geniş bir huniye dökülür. Bu huni neredeyse 50-60 kilogram buğdayı tek seferde alabilmektedir. Buradan huninin makineye bağlı kısmında var olan delikten, silindirlerin sürekli çevirdiği bantlara bağlı kefelerce kırma işlemini yapan taşlara buğdayları aktaran hazneye taşınmaktadır. Bu hazneden taşlara aktarılan buğdaylar kırılmakta ve daha sonra alt alta dizilmiş üç kademeli geniş yatay süzgeçlere aktarılmaktadır. İlk ve en üstteki kaplıca, buğdayının kabuklarını tutmaktadır. Kabukların geçemediği büyüklükteki deliklerden, bulgur olarak istenilen ana ürün geçmektedir. Son olarak en altta bulunan üçüncü alanaysa, un inceliğinde olan buğday ruşeymi aktarılmaktadır.

Bu öğütme sürecinden sonra ayrılan kabuklar dahil, bulgur ve rüşeym ayrı çuvallara doldurulmaktadır. Kabuklar, hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Ruşeym ise çok az bir miktarda çıksa da [3 tona 30 kilogram gibi] buğdayın en değerli ürünüdür.

Un elde etme işlemiyse, daha kompleks bir süreçtir. Genel olarak un elde etmek için bölgede yerel buğdaylardan, kırmızı ve kırik buğdayı kullanılmaktadır. Ancak daha öncede belirttiğim gibi kaplıca buğdayına doğan ilgiden dolayı, bu buğdayın da ununun üretilmesine başlanmıştır. Kaplıca buğdayının genelde un olarak şimdiye kadar tercih edilmemesinin sebebiyse, kabuklu ve sert yapısından dolayı işleme sürecinin kırmızı ve kırik buğdayına göre daha zahmetli olmasından kaynaklıdır.

Un, buğdayların birkaç makinenin birleşiminden oluşan bir süreçten geçtikten sonra elde edilmektedir. Buğdaylar ilk olarak, selektöre ait hazneye doldurulmaktadır. Buğdaylar aynı bulgurlukta uygulanan süreç gibi, bantlara bağlı keselerle yukarı taşınmakta ve makinenin süzgecine aktarılmaktadır. Burada buğdaylar, taşlar ve yabancı otlardan ayıklanmaktadır. Temizlenen buğdaylar, makineler arası aktarımı sağlayan borularla, selektörden yıkama ünitesine aktarılmaktadır. Yıkama ünitesi buğdayların hem yumuşamasını, hem de kalan toprak ve tozdan ayıklanmasını sağlamaktadır. Buğdaylar yıkandıktan sonra, beklemesi için büyük haznelere aktarılmaktadır. Bu haznelerde buğdaylar, tam



Fotoğraf 13- Bulgurluk Kaplıca Buğdayı İşleme Süreci; üst hazne; buğday kabuklarının kaldığı süzgeç. Sol hazne; bulgur, alt hazne; Ruşeym.

olarak üç saat dinlendirilmektedir. Bunun nedeni, buğdaylarda temizlenme ve yıkanma esnasında oluşan ısıl sürecinin normal koşullara getirilmesinin istenmesidir. Buğdaylar üç saatlik bekleme sürecinden sonra, kabuklarının soyulması için kabuk soyucuya aktarılmaktadır. Kabuklar soyulduktan sonraysa, taş değirmenine aktarılarak öğütülme işlemi gerçekleşmektedir. Öğütülen buğdaylar, un ve kepek olarak ayrışarak farklı borularla son haznelere aktarılmakta ve bu haznelerden kepekte, un da ayrı çuvallara doldurulmaktadır. [Fotoğraf 13]

Kars Boğatepe Çevre ve Yasam Derneği, üretimde sürdürülebilirliği tam anlamıyla başarmış üretim ve tüketimde kolektivizasyonu sağlayarak, piyasanın baskısını büyük ölçüde kırmaya başarmıştır. Kendi üretim ve tüketim alanlarını oluşturmayı başaran üreticiler, hem sağlıklı üretim hem de sağlıklı tüketim başarısıyla hayat koşullarını oluşturmuştur. Endüstriyel üretimde oluşan yabancılaşmanın önüne geçmiştir.

Gruplar, Dernekler ve Endüstriyel Üretim Sürecinin Ortak Değerlendirmesi

Gruplar ve derneklerin giriş kısmında da belirtildiği gibi birbirini sosyal, teknolojik ve ekonomik yönden örnek alabilecek imkanları bulunmaktadır. Çanakkale grubu, üretimde teknolojik ve bilişsel başarıyı sağlamıştır. Bunun yanında agroekolojik yöntemlere uygun yerel buğday biyoçeşitliliğini ön plana alan, bir üretim gerçekleştirmektedir. Ancak üretimi, ortaklaştırabileceği bir yapıya sahip değildir. Balıkesir grubu, ekmek üretiminde buğday çeşitlililiğini sağlayabilmiş, tüketim alanına yönelik kolektivizasyonu sağlamış ve buna bölgede var olan üreticileri dahil etmiştir. Ancak üreticiler, gruptan bağımsız hareket etmektedir. Bu grubun tüketimde, örgütlenmeyi esas alarak var olan yerel buğday

üreticilerinin, üretime devam edeceği düşüncesinden ileri gelmektedir. Kars grubuysa, bu koşulların hepsini bir araya getirmiş; üretim ve tüketim alanını sosyal, teknolojik, ekonomik olarak örgütlemeyi başarmıştır.

Gruplar ve dernekler incelenirken, verilen maliyet ve verim hesapları birbirinden bağımsız gibi duran verileri oluşturmaktadır. Grupların her birine ait ortak bir maliyet tablosu çıkarılamamasının sebebi, derneklerin üreticilerinin ektiği buğdayların maliyetlerinin, verimlerinin, üretim koşullarının vb. farklı ve karışık olmasından kaynaklıdır. Bu bölümde, kabaca bölgelere göre endüstriyel buğday verileriyle, grupların verileri kıyaslanmaya çalışılmıştır. Çanakkale grubu yerel buğday üreticisi, bir çok farklı buğday çeşitleri ekmekte ve farklı verimler almaktadır. Ancak yerel buğdaylardan ortalama 200 kg/daa verim aldığı söylenebilir. Balıkesir grubunda var olan üreticiler ve Balıkesir grubunun buğday aldığı üreticilerin verimleriyse, buğday çeşidine ve bölgeye göre değişmektedir. Özellikle unluk olarak kullanılan köse buğdayından, ortalama 250 kg/daa verim alınmaktadır. Ancak, 350-400 kg/daa civarında verim alınan bölgeler de mevcuttur. Bunun yanında bezosta, karakılçık vb. buğdaylardan ortalama, 200 kg/daa gibi verim alınmaktadır. Kars bölgesindeyse, kavılca buğdayı ortalama 250 kg/daa verim vermekte, rakıma göre bazı bölgelerde, 400 kg/daa arası verim de verebilmektedir. Bu verimleri, endüstriyel buğday verimleriyle kıyaslayacak olursak, bu bölgelerde aslında yerel buğday verimleriyle aralarında ciddi farklar olmadığını, hatta yerel buğdayların bu bölgelerde ve özellikle Kars'ta var olan başarısının nedenini daha net anlaşılmaktadır [Tablo 7].

[TABLO-7] **Kars, Balıkesir ve Çanakkale İllerinin 2014-2016 Yılları Arası Endüstriyel Buğday Verimleri**

Yıl	İller	Ekilen Alan [daa]	Üretim [Ton]	Verim [kg/daa]
2014	Kars	656.504	84.039	128
	Balıkesir	1.187.644	316.069	266
	Çanakkale	807.603	266.445	330
2015	Kars	578.190	94.801	164
	Balıkesir	1.173.764	281.718	241
	Çanakkale	792.741	258.508	326
2016	Kars	467.890	63.684	136
	Balıkesir	1.222.206	365.533	299
	Çanakkale	789.090	248.475	315

Kaynak; TÜİK [Erişim Tarihi: 04.07.2016]

Buradaki verilere göre, endüstriyel buğday verimliliğinin az olduğu bölgede, yerel buğday çeşitlerine olan ilginin daha fazla olduğu sonucunu çıkarabilmekteyiz. Bunun yanında endüstriyel buğdaylar ve yerel buğdayları fiyatları üstünden kıyaslayacak olursak, yerel buğdayların satış fiyatlarının daha yüksek olduğunu görmekteyiz [Tablo 8].

[TABLO-8] **2016 Yılı Kars, Balıkesir ve Çanakkale İllerinin Buğday Fiyatlarının Karşılaştırılması**

Yıl	İller	Endüstriyel Buğday Fiyatları [Kg/Tl]	Yerel Buğday Çeşitleri	Fiyat [kg/TL]
2016	Kars	0.75	Kavlıca Kırmızı Buğday	3.50 0,60
	Balıkesir	0.80	Köse Karakılçık	1.25 1,75
	Çanakkale	0.82	Kavlıca Kızılca	7.00 6.50

Kaynak; Endüstriyel buğday fiyatları Kaynak; TÜİK [Erişim tarihi: 04.07.2016]

Yerel buğday üretim süreci, endüstriyel buğdaylarla aynı koşullarda daha düşük maliyet oluşturmaktadır. İncelenen bölgelerde, yerel ve endüstriyel ürünlerde verim farkının çok düşük olması, yerel buğdayların üreticisi açısından mantıklı bir seçim olduğunu göstermektedir. İncelenen bölgelerde, endüstriyel tarımın Türkiye geneline oranla az yapılıyor olmasından dolayı, bölgelerdeki endüstriyel buğday maliyet verilerine ulaşılamamıştır. Ancak endüstriyel buğday tarımının yarattığı maliyetin, Türkiye genelinde benzer olduğu düşünülmektedir. Bunun nedeni tohum, kimyasal ilaç, gübre vb. ürünlere belli şirketlerin hakim olması ve fiyatlarının piyasada çiftçi aleyhine yüksek belirlenmesi ve hızla fiyatlarının artmasıdır. Bu yüzden İzmir ili ölçeğinde endüstriyel buğdayın maliyeti üzerinden karşılaştırma yapılmıştır [Tablo 9].

[TABLO-9] **İzmir İli Endüstriyel Buğday Üretimiyle İncelediğimiz Gruplardaki Yerel Buğday Üretiminde Bazı Maliyet Unsurlarının Karşılaştırılması**

Girdi Giderleri	Endüstriyel Buğday Maliyeti [TL/da][19]	Yerel Buğday Maliyeti [TL/da][20]
Gübre Bedeli	42.00	5.75
Tohum Bedeli	25.00	30.00[21]
Kimyasal İlaç Bedeli	17.50	-
Su Bedeli	25.00	-
Toplam	109.50	35.75

Kaynak; İzmir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü [Erişim: 15.07. 2016]

19 İzmir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden alınan veriler.

20 Araştırmacı tarafından toplanan veriler.

21 Yerel buğday tohum maliyeti aslında üretici açısından oluşan bir şey değildir ama üretici her yıl, yerel buğday tohumu alacak olsa maliyeti ortalama yukarıda verilen sayıya tekabül edecektir.

Yerel buğdayların üretim maliyetleri, çizelgede görüldüğü gibi oldukça düşüktür. Leonardit[22] kullanan gruplarda sadece ekstra bir maliyet bulunmakta ancak gruplarda bulunan yerel buğday üreticilerinin birçoğu bu gübreyi de kullanmamaktadır. Ayrıca incelediğim gruplarda yerel buğday üreticileri, üretimi kuru arazilerde yaptıklarından dolayı sulama masrafı da oluşmamaktadır. Bunun dışında grupların, yerel buğday üretim biçimine göre işçilik masrafları da daha düşüktür. [Tablo 10].

[TABLO-10] **İzmir İli Endüstriyel Buğday Üretimiyle İncelediğimiz Gruplardaki Yerel Buğday Üretiminde İşçilik Masraflarının Karşılaştırılması**

İşçilik giderleri	Endüstriyel Buğday Maliyeti [Tl/Da][23]	Yerel Buğday Maliyeti [Tl/Da][24]
İlk Sürme [Anız Bozma]	35.00	35.00
Diskaro[25]	25.00	25.00
Tırmık Çekme	20.00	20.00
Gübreleme İşçiliği	17.50	-
Ekim	15.00	15.00
Sürgü	15.00	15.00
Zirai Mücadele İşçiliği	14.00	-
Sulama İşçiliği	17.00	-
Hasat-Harman	25.00	25.00
Balya Yapma [Makine]	30.00	30.00
Toplam	**213.50**	**165.00**

Kaynak; İzmir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü [Erişim: 15.07. 2016]

Tablo 10'da endüstriyel buğday işçiliğinin yarattığı maliyetin, yerel buğday üretim maliyetleriyle benzer süreçler açısından, İzmir ili örneğinde karşılaştırılması yapılmıştır. Aslında yerel buğday üreticileri, küçük ölçekli olduğundan hemen hemen hepsi kendi işçiliklerini, kendileri gerçekleştirmektedir. Yani tabloda gözüken işgücü unsurlarının çoğu aile çalışanları tarafından gerçekleşmekte ve itibari olarak ailenin işgücü gelirlerini oluşturmaktadır. Ancak aynı süreç, küçük ölçekli endüstriyel buğday üretimi yapan üreticiler içinde geçerlidir. Yukarıdaki çizelgede benzer işçilik maliyetleri kıyaslandığında vurgulanmak istenen,

22 Üreticilerin kullandığı leonardit, aslında yüksek oranda hümik asitler dışında; karbon, makro ve mikro besin elementleri içeren, kömür düzeyine ulaşmamış tamamen doğal organik madde olarak da tanımlanır. Yani topraktan mineral madde alınımını arttırmak için kullanılan uzun vadede etki eden bir yapıdadır.

23 İzmir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden alınan veriler.

24 Araştırmacı tarafından toplanan veriler.

25 Diskaro, çiftçinin birincil toprak işleme sırasında en fazla kullandığı toprak işleme aletlerinden birisidir. Toprak, pullukla sürüldükten sonra diskli tırmık kesekleri kırar ve tarla yüzeyini düzelterek iyi bir tohum yatağı hazırlar.

yerel buğday üretiminde gübreleme, zirai mücadele ve sulama maliyetinin oluşmadığıdır.

Bunlar dışında endüstriyel buğday ve yerel buğday maliyetlerini, nakliye biçimi açısından farklılık göstermektedir. Endüstriyel buğdayların nakliyesinin ambara taşıma süreci, genel olarak çiftçiler tarafından üstlenilirken, pazara taşıma bedeli araya giren komisyoncu ya da buğdayı alan kurum tarafından üstlenilmektedir [Tablo 11]. Yerel buğday gruplarındaysa ambara taşıma, değirmene götürme daha sonra da pazara ulaştırma süreci vb. giderler üretici tarafından karşılanmaktadır. Burada vurgulanması gereken nokta, endüstriyel buğday üretiminde, üretici buğdayı ürettikten sonra buğdayını doğrudan elden çıkarmaktadır. Ancak yerel buğday üretiminde üretici, ekmek ya da bulgur olarak pazara kadar geçen bütün süreçte var olmaktadır. Yani kısacası yerel buğday grupları, genel anlamda küçük işletmeler olduğundan taşıdıkları miktarlar da küçüktür. Bu yüzden nakliye maliyetleri, daha yüksek olmaktadır. Örnek olarak Balıkesir grubu taşıma işlemlerini, ticari bir araçla yapmaktadır. Buğday açısından maliyetiyse, yakıt maliyeti olarak 160 TL/da olmaktadır. Bu nakliye gideri, endüstriyel buğdayın verim miktarlarına göre karşılaştırıldığında, yüksek bir fiyattır. Yerel buğdayın nakliye giderleri daha yüksek gözükmektedir.

[TABLO-11] **İzmir İli Endüstriyel Buğday Nakliye Giderleri**

Nakliye giderleri	Endüstriyel buğday [TL/da]
Ambara taşıma [dane]	18,00
Pazara taşıma [dane]	-
Ambara taşıma [saman]	21,00
Pazara taşıma [saman]	-
Toplam	**39,00**

Kaynak; İzmir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü. [Erişim: 15.07. 2016].

Maliyetler açısından kıyaslamak gerekirse; yerel buğday üretimi, endüstriyel üretime göre avantajlıdır. Öncelikle yerel buğday üretiminde, hiçbir türlü kimyasal kullanılmadığından endüstriyel tarımda var olan maliyet oluşmamaktadır. Hayvan gübresiyse, çok az tercih edilmektedir. Tercih edilse dahi, kimyasal gübreye göre daha az maliyet oluşmaktadır. Genel olarak buğday tarımı kış aylarına denk geldiğinden, her iki tarımsal faaliyet için sulama yapılmamaktadır. Üretimde var olan işçilikse, gözlemlenildiği üzere her iki tarımsal faaliyet açısından aynıdır. Nakliye süreçlerinde üretimler arası farklılık olsa da [kargo bedeli, ürünlerin değirmene götürülmesi vb.] yerel buğday üreticilerinin pazara kadar sürece dahil olması, yerel buğday üretimini daha avantajlı kılmaktadır. Ayrıca yerel buğday satış fiyatlarının daha yüksek olması, her türlü yerel buğday üretiminin ekonomik olarak daha avantajlı bir duruma getirmektedir.

Endüstriyel tarımın yarattığı yüksek maliyete karşılık düşük kâr sağlaması, buğday satışında araya giren aracının çok olması, yerel buğday üretimi yapan üreticilerin ve grupların oluşmasının başlıca sebeplerindendir. Bunun dışında daha yüksek gelir elde etme, daha az masraf yaparak hem finansman sorununu hafifletmek, hem de ürünün sel vb. ile yok olması veya ürün fiyatlarının düşük olması gibi risk ve belirsizliklere karşı daha yüksek bir dayanıklılık elde etme, daha lezzetli ürün tüketebilme, tarım ilacı, ot öldürücü gibi sağlığa zararlı maddelerle temas etmeme, hayvanlar için daha fazla saman elde etme, ve benzeri sayılabilir.

Yerel Buğday Ürünlerini Etkileyen Sosyo-Teknolojik Yapı ve Çıkış Yolları

Endüstriyel tarım sistemleriyle üretilen modern buğday çeşitleri ve bunlardan üretilen endüstriyel ekmek değiştirilmesi, zor bir sosyo-teknolojik yapı oluşturmuştur. Bu sistemden çıkış ve yerel buğday veya bunlardan katılımcı ıslah yöntemleriyle geliştirilen değerli buğday çeşitlerinin, agro-ekolojik tarım sistemleriyle üretilmesine ve ekşi mayayla üretilen ekmek ve diğer ürünlere dayalı bir diğer sosyo-teknik sisteme geçiş kolay olmayacaktır. Bunun için var olan sisteme, birçok noktada müdahale etmek gerekmektedir. Tablo 12'de bu müdahale noktaları görülmektedir.

Bunlardan biri, izlek bağımlılığıdır. Örneğin endüstriyel tarım sistemlerinin hâkim olmasıyla birlikte yerel buğday tohumlarını bulmak zorlaşmaktadır. Diğer bir örnek de, bazı yerel buğday çeşitlerinin un haline getirilmesinin mevcut un fabrikalarında mümkün olmamasıdır. Kavuzlu olan kavlıca çeşidi böyledir. Agro ekolojik üretim sistemlerinin yayılması için üreticinin ve halkın desteğinin arttırılması gereklidir. Buğdayın hastalıkları, zararlılarına karşı ekolojik mücadele yöntemlerinin geliştirilmesi ve yayılması çok önemlidir. Un üretiminde uygun değişikliklerin yapılması ve uygun kapasitelerin yaratılmasında, örneğin belediyeler çok etkili olabilir. Böylelikle var olan sistemin değiştirilmesinde zorluk yaratan izlek bağımlılığı kırılabilir.

Diğer bir müdahale noktası başarı ölçütlerinin değiştirilmesidir. Buğday üretiminde sadece verime odaklanmak yerine buğdayın besleyici özellikleri ile pestisit, herbisit ve kimyasal gübrelerin oluşturduğu zararlı maddelerden arınmış olması gibi yeni başarı ölçütleri araştırmacılar ve halk nezdinde yaygınlaştırılmalı ve dikkate alınması sağlanmalıdır. Bu konuda araştırmacılara büyük bir görev düşmektedir.

Diğer bir nokta, kısa vadeli düşünmenin değiştirilmesidir. Gıda politikalarının sağlık, ekoloji, beslenme, gelir dağılımı gibi birçok konuyu içerecek şekilde ve uzun dönemli sonuçlarını da düşünerek geliştirilmesi gereklidir.

Bir diğer nokta, farklılaşan bir düşünce sistemini yerleştirmedir. Bu agroekoloji ve bütüncül gıda sistemlerini eğitim ve araştırma gündemine katmayı gerektirir. Değiştirilmesi gereken bir diğer nokta da, dünyayı besleme söyleminin değiştirilmesidir. Sürekli daha yüksek verimli buğday saplantısından kurtulmak gereklidir. Buğday ve ekmekteki büyük kayıp ve israflar, var olan endüstriyel hayvancılık sisteminin, hububatın büyük bir kısmını yem olarak kullanma olgusu öne çıkarılmalıdır. Diğer iki nokta, ucuz gıda beklentisinin kırılması ve bu ürünler için kısa tedarik zincirlerinin kurulması ve alternatif perakende altyapılarını desteklemedir. Sağlık konuları öne çıkarılmalıdır. Ayrıca yerel buğday ve ekşi mayalı ekmeğin sadece varlıklıların tüketimine değil, bütün bir halkın satın alabileceği bir düzeye gelmesi için kamunun, belediyelerin çaba göstermesi gerekecektir. Bunlar arasında buğday, un ve ekmek alımları yaparak kamu yemekhanelerinde kullanma, tüketim kooperatifleri destekleme düşünülebilir.

Kısacası halen var olan topluluk destekli tarım grupları, ekolojik üretim gruplarının çabaları yanında birçok kesimin, birçok alanda çabalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Bütün bu çabalarla yeni bir sosyo-teknolojik yapı, egemen yapı haline gelebilecektir.

[TABLO-12] **Tarımsal Değişim Yaratmada Kilit Noktaların Kullanımı**



Kaynak; IPES-Food. 2016. "From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems", International Panel of Experts on Sustainable Food Systems, pg. 67. [Panel sonuç raporundan.]

Kaynakça

Davis, W. 2014, *Buğday Göbeği*, Pegasus Yay., çev. Ekin Duru, İstanbul

Dohan F.C., 1966, "Wheat 'consumption' and hospital admissions for schizophrenia during World War II, A prelimanary report", *The American Journal of Clinical Nutrition*, Volume 18, Issue 1, 1 January 1966, Pages 7–10.

Dvorak, J. 2006, Wheat Evolutionary Lineage, http://www.wikiwand.com/en/Triticeae, [Erişim: 20.05.2016]

FAO. 2015, Wheat Landraces in Farmers' Fields in Turkey: National Survey, Collection, and Conservation, 2009-2014, by Mustafa Kan, Murat Küçükçongar, Mesut Keser, Alexey Morgounov, Hafiz Muminjanov, Fatih Özdemir, Calvin Qualset, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, Online Baskı tarihi (Printed Online): 25.07.2017. http://ziraatdergi.gop.edu.tr/Makaleler/581971441_54-64.pdf [Erişim: 05.02.2019]

Feldman, M. 1974, Wheats. "Triticum spp. Gramenia-Triticinae", *Evolution of Crop Plants*, ed. N. W. Simmonds. Longman, London and New York pg. 120-128.

Gao, X., Liu, S.W., Sun, Qand Xia, G.M., 2010, "High frequency of HMW-GS sequence variation through somatic hybridization between Agropyron longatum and common what", *Planta*; 23[2]:245-50.

Gökgöl, M. 1939, *Türkiye Buğdayları [Die Türkischen Weizen]*, 2.cilt, Tan Matbaası, İstanbul.

Gökgöl, M. 1954, *Buğday Islahının Genel Temelleri 1*, Karınca Matbaası, Ankara.

IPES-Food. 2016. From Uniformity to Diversity: a Paradigm Shift from Industrial Agriculture to Diversified Agroecological Systems, International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. [Panel sonuç raporu.]

Karakoç U. 2008, *Productivity and Structure in Turkish Agriculture 1950-1991*, Thesis Department of Economic History, London School of Economics and Political Science.

Kimber, G. Feldman, M. 1987. "Wild Wheat. An İntroduction", Special Report 353. College of Agriculture, University of Missouri-Columbia.

Kloppenburg Jr. J. R. 1988, *First The Seed, The Political Economy Of Plant Biotechnology*, Cambridge University Press, USA.

Koçtürk, O. N. 2009, *Açlık Korkusu,* TMMOB ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI, Özdoğan Matbaa, Ankara.

Molberg O., Uhlen A. K., Jensen T. et al., 2005, "Mapping of Gluten T-cell Epitopes in the Bread Wheat Ancestors: Implications for Celiac Disease", *Gasstroenterol*, 128:393-401.

Perkins, J. H. 1997, *Geopolitics and Green Revolution. Wheat Genes And The Cold War: Wheat Breeding in The Green Revolution,* Oxford University Press, UK.

Schimdt, K. 2006, *Taş Çağı Avcılarının Gizemli Kutsal Alanı, Göbekli Tepe, En Eski Tapınağı Yapanlar, Arkeoloji ve Sanat Yay.*, çev. Rüstem Aslan, İstanbul.

Shewry, P. R., Halford N. G., Belton P. S., Tatham A. S., 2002. *The Structure and Proporties of Gluten: An Elastic Protein from Wheat Grain,* Phil Trans Roy Soc London, 357:133-142.

Uhri A. 2011, *Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yay., İstanbul.

Uhri. A. 2016, *Tohum ve Uygarlık*, htpp://www.gidamuhendisligikongresi.orgimagesonuca4323593d522d30.pdf [Erişim: 18.12.2016]

WWF. 2016. Türkiye'nin Buğday Atlası, İstanbul. http://awsassets.wwftr.panda.org/downloads/turkiye_nin_buday_atlas_web.pdf [Erişim: 02.05.2019]

Yerel Tohumun, Yerel Üretici İçin Önemi ve Karakılçık Buğdayının Hikayesi

Ersin Aylin BOSTAN
[Seferihisar Belediyesi Can Yücel Tohum Merkezi]

1999 yılından bu yana, aktif olarak tarımla uğraşıyorum. 2013 yılından itibaren de Seferihisar Belediyesi Can Yücel Tohum Merkezi'nin sorumluluğunu yürütüyorum. Geleneksel tarımı, ailemden öğrendim. Hala da bir sorunla karşılaştığımda, onlardan yardım alıyorum. Çünkü inandığım bir şey var; günümüzde ne kadar modernleşmeye doğru gitsek de, yerel üretimden ve geleneksel yöntemlerden asla vazgeçilmemesi gerektiğini, bugünün bilgisiyle geçmişin tecrübesinin harmanlanarak daha başarılı sonuçlar elde edilebileceğini düşünüyorum.

Seferihisar Belediyesi, Can Yücel Tohum Merkezi hakkında biraz bilgi vermek istiyorum. Belki birçoğunuz biliyorsunuz, 2006 yılında yerel tohumların [8 Kasım 2006 tarihli 26340 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan 5553 sayılı Tohumculuk Kanunu] üretimi ve satışı yasaklanmıştı. 2010 yılında da, Can Yücel Tohum Merkezi kuruldu. Aynı yıl, Yarımada'da tohum takas etkinliği adı altında bir şenlik düzenlendi. Tohum Merkezi, bu şenlikte elde edilen tohumlarla çalışmalarına başladı. Yaptığımız iş şöyle; topladığımız yerel tohumları çoğaltarak, ücretsiz olarak öncelikle bölgemizdeki çiftçiler olmak üzere isteyen herkesle paylaşıyoruz. Bunun için, mutlaka üretici olmanıza gerek yok. Balkonunuzda bulunan bir saksıda, sebze veya benzeri bir yiyecek yetiştirmek istiyorsanız, elimizdeki imkânlar ölçüsünde destek olup tohumlarımızı paylaşıyoruz.

Geçen hafta İlçe Tarım Müdürlüğü'nde, hibeler ilgili bir toplantı vardı. O toplantıya, katıldım. Toplantıda iki görevli, üreticilere hibe verilmek istendiği konusuyla ilgili sunumlarını yaptılar. Hibelerin amaçlarını, kapsamlarını, detaylarını ve bölgelerini açıkladılar. Toplantının soru-cevap kısmında bir vatandaş, hibe almak için altmış üç sayfalık bir form doldurulması gerektiğini, kendisinin iyi bir bilgisayar kullanıcısı olmasına rağmen bu işin içinden çıkamadığını ve destek almak istediğini söyleyerek işlemin kolaylaştırılmasını talep etti. Bunu anlatmamın sebebi, üreticinin bitme noktasına geldiği bir dönemde, köylü tekrar toprağa dönsün, üretime tekrar başlasın diye teşvik amaçlı destekler, hibeler verilmekte. Ama bunları, hiçbir köylünün ya da yeniden üretime dönmek isteyenlerin bu hibeleri kullanabildiğini düşünmüyorum. Önce yerel tohumu yasakladılar, arkasından hibrit tohumlara talep arttı ve yerel tohumlar yok olmaya başladı. Üreticileri, maliyetleri arttırılmış haliyle üretime yönlendiriyorlar ancak bunun başarılı olması çok mümkün görülmüyor. Zaten birçok köyde özellikle gençler arasında üretici kalmadı. Gençler, geleceklerini köylerde değil, şehirlerde arıyor.

Bu noktada, kendimizi şanslı hissediyoruz. Seferihisar'da; pazarlarımız, kooperatiflerimiz, birliklerimizin yanında, mandalina üretiminde önemli bir paya sahip ve üretici birlikleri var. Kooperatiflerin, birliklerin, tohum merkezinin çalışmaları, yerel üretime verdikleri destek yanında iyi tanıtıma bağlı olarak, pazarlar üzerinden büyük destek görüyoruz. Seferihisar köy pazarlarında, pazarcılık yapanların %60-%70'i kadınlardan oluşuyor. Pazarlara gittiğimizde, kadınlarla yaptığımız sohbetlerde, iki gün pazara çıktıklarını, dört gün bu pazarlar için hazırlık yaptıklarını, kendilerine ancak bir gün kaldığını söylüyorlar.

Bunların yanında tohum merkezimiz, üreticilerimize yerel tohum ve fide desteğinde bulunuyor. Kendileri üretip, bu pazarlarda satış yaparak ev geçimlerine katkı sağlıyorlar.

Can Yücel Tohum Merkezi olarak, üretimi için büyük bir çaba harcadığımız ürünlerden biri de topan karakılçık buğdayıdır. Seferihisar yerel tohumlarından biri olan topan karakılçık buğdayı, en gözde çeşitlerimizdendir. Bu buğdayın tohumunu az miktarda, Gödence köyünde bulmuştuk. Bu tohum üzerine beş yıldır çalışmamızın sonucunda, ciddi sonuçlara ulaştık. Artık üreticilerimizle paylaşabilecek duruma geldik. Geçen yıl, karakılçık buğdayından yaptığımız unla ilk ekmeğimizi yaptık ve Seferihisar bakkallarında satışa başlandı. Aynı zamanda bu yıl, ben de kendim karakılçık buğday üretimini gerçekleştirdim ve Ege Üniversitesi'ndeki Topluluk Destekli Tarım Grubu için ekmek yapıyorum. Önümüzdeki yıl, üreticilerin yaklaşık 300 hektarlık bir alanda ekim yapabileceği, karakılçık buğday tohumunu paylaşmayı planlıyoruz. Bu konuda da başarılı olabileceğimize inanıyorum.

Topan karakılçık buğdayı, çok eski buğday çeşitlerinden olup ismini de şeklinden almaktadır. Topan karakılçık buğdayının; topan tıknaz bir başak yapısı, siyah renkli de kılçıkları olmasının yanı sıra çok sert, sağlam ve dayanıklı bir yapısı vardır. İsmini, tamamen şeklinden alıyor. Daneleri sert, gövdeleri tıknaz olduğu için olgunlaştıkça yatan bir gövdesi var. Eski çiftçiler, bu yüzden sadece karakılçık buğdayı ekmezlermiş. Karakılçık buğdayı, diğerine dayanarak ayakta kalabilsin diye onunla karıştırarak başka çeşit buğday da ekerlermiş. Oldukça lezzetli bir ekmeği var. Diğer buğdaylardan yapılan köy ekmeğiyle aradaki farkını, çok kolay ayırt edersiniz.

Karakılçık buğdayının ununda, genelde ekşi mayalı ekmek yapıldığı için kadınların gözdesidir. Oğlum, üniversite de okuyan ablam, haftanın üç günü pazara çıkıyor, sadece ekmek yaparak geçimini sağlıyor. Yoğurması çok kolay, ancak pişirmesi biraz sıkıntılı oluyor. Az pişirirseniz hamur kalabiliyor, çok pişirirseniz çok sert olabiliyor. Tüketicilerin sadece çok sert, kesemiyoruz, nasıl yapabiliriz şikâyetini alıyoruz. Bu tamamen yerel tohumun özelliğinden kaynaklanıyor. Ekmeği pişirdikten sonra soğuması için, yirmi dört saat beklemesi gerekiyor. Sonrasında, dilimleyerek saklayabilirsiniz. Ekmeği bir hafta içinde tüketecekseniz, bir beze sarıp poşet içinde, uzun süre bekletmek istiyorsanız, buzdolabında saklayabilirsiniz. Böylelikle ekmek, kolay kolay bozulmayacak, bayatlamayacaktır.

Can Yücel Tohum Merkezi

Seferihisar Belediyesi tarafından 7 yıl önce kurulan Can Yücel Tohum Merkezi'ne dair detaylı bilgiyi merkezin sorumlusu Aylin Bostan'dan aldık. Aylin Hanım, neler yaptıklarını şöyle anlattı: "Can Yücel Tohum Merkezi 2010 yılında kuruldu. 5553 sayılı yasayla yerel tohumların yasaklanması bizi bu merkezin kurulmasına götürdü. 2010 yılında Tohum Takas Şenliği düzenlendi. Şenlikten önce de Seferihisar'a bağlı 9 köye, tohum barı dediğimiz sandıklar yerleştirildi. Köylülerden ellerinde bulunan yerel tohumları sandıkların içine bırakmaları rica edildi. İlk tohumlar o şekilde toplandı. Ardından Tohum Takas Şenliği yapıldı. O topladığımız tohumlarla yola çıktık, o günden bu güne kadar ulaştık. Elimizde şu an için 280 civarında tohum mevcut. Ancak bunların içinde henüz denemediklerimiz de var. Deneyip de yerel tohum olmadığı anlaşılanlar da var. Çünkü elimizde bir laboratuvar yok. Tohumları sadece deneyerek, geleneksel yöntemlerle çoğaltıyoruz. Çoğalttığımız tohumları da öncelikle buradaki üreticilere veriyoruz. Onlara hem fide hem de tohum desteğinde bulunuyoruz. Takas yapıyoruz ama bunu da şart koşmuyoruz açıkçası. Dağıtım daha fazla oluyor. Zira karşı tarafın elinde tohum olmayabiliyor. O yüzden biz bir şart sunmuyoruz, illa 'bize tohum getireceksin' demiyoruz. Öğrencilerin işin içinde olduğu projelerimiz de var. Öğrenciler, merkezimizin bahçesinde hem tohum ekimini öğreniyorlar hem de toprakla çalışıyorlar. Okullarında da bahçeleri var. Burada birlikte ürettiğimiz fideleri onlar gidip bahçelerine dikiyor ve bakımını yapıyorlar.

Topan Karakılçık Buğdayı'na ayrıca bir paragraf açmak isterim. Tohumunu, bu civardaki köylerden birinde yaşayan bir üreticiden bulduk. Bu sene 80 dönümlük bir alana Karakılçık Buğdayı dikildi. Yine geçen sene Muğla'dan Kuşkonmaz tohumu geldi. Onun ekimini yaptık, çoğaltıyoruz. Merkezimize gelenlere bu tohumları veriyoruz. Bunun yanında bir de 10 bine yakın takipçisi olan bir Facebook sayfamız var. Takipçilerimiz mesaj yoluyla bize tohum istediklerini söylediklerinde onlara da gönderim yapabiliyoruz. Adreslerine ücretsiz gönderim yapıyoruz, sadece kargo ücreti ödüyorlar o kadar. En az altı çeşit olmak üzere, 8-10 çeşitlere kadar gönderim yapabiliyoruz. O anki stok durumumuza göre değişiyor. Bizim tohumları saklama gibi bir düşüncemiz asla yok. Her yıl üretim yapıyoruz ve ürettiğimiz tohumları 'sıfır' denebilecek noktaya kadar dağıtıyoruz. Sadece üretimimize yeter bir miktarda olması bizim için kâfi. Asıl üretim yerimiz Turgut köyünde. Bir de köyler belediyelere bağlanıp mahalle statüsüne alındıktan sonra belediyelerin kendilerinin tahsis ettiği alanlar var. Tohumları oralarda üretiyoruz."

http://www.ebelediye.info/roportaj/ben-bir-cennette-yasadigimi-dusunuyorum [Erişim: 08.01.2018]

Sorular-Katkılar

Soru-Katkı: *Elli beş yaşından sonra bir gönüllülük çalışmasıyla ekolojik, organik hayatla tanıştım. Üç yıldır da fırsat buldukça evimde, ekşi mayayı ve yerel atalık tohumlardan üretilen buğday unuyla da ekmeğimi yapmaya çalışıyorum. Mesut Yüce Yıldız'a sormak istiyorum. Güzel bir çalışma yapmışsınız ama endemik sayılabilecek buğdaylar konusuna pek girmemişsiniz. Mesela elinizde aynı buğday çeşidinin, iki değişik türevi olduğundan bahsettiniz. Günümüzde 'siyez' buğdayı çok revaçta. 'Siyez' buğdayını birkaç arkadaş da, Urla'da da üretmişler ama hiç düşünemedikleri bir olayla karşı karşıyalar. 'Siyez' buğdayının, kavuz denilen sert bir kabuğu var. Kavuzu, ayrıştıramıyorlar. 'Siyez' buğdayını, değirmende öğüttüklerinde bu sefer kavuz da kepeğin içinde oluyor, dolayısıyla çok büyük sorunlar yaşanıyor. İlk sorum, 'siyez' buğdayı gibi endemik bir tür olan buğdayın her yerde ekilmesi gerekir mi? Görüşünüzü isteyeceğim ikinci konuysa, yerel atalık buğday tohumlarında yaşanan ilaçlama problemiyle ilgili. 7 Ekim 2017 tarihinde Kastamonu İhsangazi'de düzenlenen Siyez Buğday Festivali'ne de gitmiştim. 'Siyez' buğdayı ekimi yapılıyor, bulguru çok besleyiciymiş. Orada bir iki arkadaşla görüştüğümde, zirai ilaç olarak sadece yaban otu ilacı kullandıklarını söylediler. Üç yıldır öğrendiklerime göre yaban otu ilacı, en büyük zehir değil mi?*

Soru-Katkı: *Ersin Aylin Bostan'a bir sorum var. 'Karakılçık' buğday unundan yapılan ekmekte, herhangi bir katkı maddesi var mı? Bildiğim kadarıyla, tek bir çeşit buğdaydan ekmek olmuyor. Yaptığım ekmeği, gıda topluluklarımızdaki arkadaşlara tattırıp, kilosunu on lira civarından sattım ama geri dönüşler olmadı. Arkadaşlar istiyorlar ki, kek gibi bir ekmek olsun, ağzımıza alıp iki çevirelim bizi beslesin, yok böyle bir şey. Doğal buğday, atalık yerel buğdayla yapılan ekmeğin ekşi mayayla da yapsanız süreç tamamen yirmi dört saat gibi bir süreye yayılıyor. Bu konularda fikrinizi öğrenmek istiyorum. Ayrıca, piyasada satılan 'endüstriyel fırınlar' diye tarif ettiğimiz yerlerde, ekşi mayalı ekmek diye mevcut kimyasal mayayı ekşiterek kullanıp elde ediyorlarmış. Kepekli ekmeğiyse, aldıkları unlara sonradan kepek karıştırılmasıyla yapıyorlar. Tayfun Özkaya'nın bu konudaki görüşlerini merak ediyorum. Son olarak, İzmir'de, özellikle Ege Üniversitesi'ndeki gıda topluluklarından bahsedildi. İzmir'de benzer toplulukların artığını hatırlatmak istiyorum. Mesela Urla'da BİTOT [Batı İzmir Topluluk Destekli Tarım Pazarı], Karşıyaka'da Bostanlı Gediz Ekolojik Topluluğu var. Bornova'da da bir yıl önce, Homeros Gıda Topluluğu'nu kurduk. Halkımızdan talep bekliyoruz, çünkü iyi tarım yapan küçük çiftçileri özendirmeye çalışıyoruz. Köylüyü bu konularda ikna edemiyoruz, bu işe hobi olarak bakan arkadaşlarımız var. Köylüyü ikna edebilmemiz için, halkımızın bu konuda taleplerinin çok olması yani ilgi göstermeleri gerekir. Buraya katılan arkadaşlardan, gıda topluluklarını takip etmelerini istiyorum.*

Soru-Katkı: *Tayfun Özkaya, mevcut kötülüklerin nedeninin kapitalizm olduğunu ifade etti. Konuyu biraz daha açmasını isteyeceğim. Belli bir hegemonyayı kırmak gerektiğini de belirtti. Gıda egemenliğini biraz açarsanız daha iyi olur. Çünkü anlattığınız birçok şey, gıda egemenliğinin içine giriyor.*

Soru-Katkı: *Bir konuda bildiğim bir şeyin doğru mu yoksa yanlış mı olduğunu öğrenmek istiyorum. Yazdığım bir kitapla ilgili birkaç yıl önce, çiftçilerden görüş almıştım. Bu, geliştirilmiş denilen buğdayların sertifikalı satıldığını biliyoruz. Ama bu sertifikalı olmayan buğdayların satışının ya da ticari alana girmesinin -mesela fırınlara verilmesi, ekmek yapılması vesaire gibi dolaşımının yasak olduğunu ve bunun hapis cezası gibi- yaptırımlarının olduğunu söylemişlerdi. Bu tarz buğdayların üretilmesi ve bunlardan yapılan ürünler, yalnızca kooperatifler aracılığıyla mı halka ulaşıyor? Bu bilgi, doğru mu?*

Soru-Katkı: *Tayfun Özkaya'ya iki soru yöneltmek istiyorum. Birincisi, ekşi mayanın glüteni parçaladığını söylemiştiniz. Bu, yalnızca yerel buğdaylarla mı ilgili, yoksa endüstriyel olarak geliştirilmiş buğdaylarda da ekşi maya glüteni parçalıyor mu? İkincisi, endüstriyel olarak üretilen ekmeğin hem üretiminde kullanılan kimyasallar, hem de ekmeğin yapımında kullanılan katkı maddeleri sonucunda ortaya çıkan endüstriyel ekmek bir laboratuvara girdiğinde ne gibi sonuçlar ortaya çıkıyor? Yani yapılan laboratuvar tetkikleriyle sağlığa zararlı olarak neler tespit edilebiliyor?*

Mesut Yüce YILDIZ: İlk soruya cevap vereyim. Çabanızdan dolayı, sizi takdir ediyorum. Tüketici, üretime artık o kadar yabancı değil, yani araştırıyor. Mesela grup çalışmaları yaptığımda, yerel buğday çeşitlerinden söz edilirken, "18 bin tip, 256 çeşittir" gibi rakamlar düzeyinde konuşmalarla karşılaşmıştım. Oysa herkes buğdayı, buğday olarak biliyordu. Üretici içinde aynı şey geçerli. Endüstriyel bir üretim yaptığınız zaman aslında üretici de ne ektiğini bilmiyor. Ama böyle yerel çeşitler üzerine çalışıldığında, sözünü ettiğiniz problemlerle karşılaşılıyor olsa da yabancılaşma azalıyor. Mesela 'siyez' buğdayı, Urla'ya göre bir buğday çeşidi değil. Kars'ta 'kavılca' buğdayı yetiştiriliyor o da 'siyez' kadar özeldir. Zaten aynı türün buğdayları. Ama çok daha yüksek rakımlı yerlerde de 'kavılca' ekmeye çalıştılar ama verim vermedi, hatta hiç vermedi. Çünkü tipolojik farklılıkları var. Urla'da, İzmir yöresinde neler ekilmiş? Mesela, sert buğdaylar dediğimiz 'kavuzlu buğdaylar' burası için uygun mu? Mirza Gökgöl'ün 1935-1939 yılları arasındaki yaptığı, Türkiye'nin Buğdayları adlı araştırmasını değerli yapan şey bu. 'Karakılçık' yetişebiliyor mesela İzmir'de ama 'kavılca' yetişmeyebilir ya da 'siyez' yetişmeyebilir. Mesela 'kavılca', Çanakkale'de de, Kars'ta da ekiliyor. İklimsel olarak belli benzerlikleri var, her iki taraf da soğuk. Ama Çanakkale de 'kavılca' verimi, Kars'a göre çok daha düşük, onu etkileyen bir sürü şey var. Yerel buğdaylarla ilgili çalışmalarda, hatalar yapılıyor ama bu hatalarla da üretim tüketici tarafından da öğreniliyor. Hangi buğdaylar, hangi undan, içinde neler var?

Örneğin glüten, buğday yapısı gibi bilgilerin öğrenilmesiyle, kapitalizmin yarattığı yabancılaşmayı ortadan kaldırmaya çalışıyorlar.

Soru-Katkı: *Bir de, sadece yabani ot için zirai ilaç kullanılması konusu vardı.*

Mesut Yüce YILDIZ: "Yerel buğday üretiyorum, ekşi mayalı ekmek yapıyorum ama kimyasal olarak sadece ot ilacı atıyorum" demesi bir şeyi değiştirmez. Bu, endüstriyel üretimle aynı kapıya çıkıyor.

Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA: Yabancı otlarla mücadele etmenin, agri-ekolojik yöntemleri de var. Mesela Abdullah Aysu [Hububat Üreticileri Sendikası ve Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Genel Başkanı], toprağı her yıl farklı derinliklerde, sürerek yabancı otlardan büyük bir ölçüde kurtulabildiğini söylemişti. Birkaç santimlik bir fark, mesela bir yıl önce ekilmiş tohumların en üste çıkmak yerine daha alta gitmek suretiyle toprak üzerine çıkamamasını sağlıyorlar. Dolayısıyla yabancı ot ilacı gibi kolay yollara gitmektense, bu tür agri-ekolojik yöntemleri araştırıp, bulup onları uygulamak gerekir. Bu arada, 'kavılca' buğday makinelerini geliştirdiklerinin bilgisini de vermek isterim.

Mesut Yüce YILDIZ: Kars'ta öyle bir üretim geliştirdiler. Kars, bu işi o kadar oturmuş durumda ki değirmenler bile sadece 'kavılca' buğdayı için ya da yerel buğdaylar için faaliyet gösteriyor. "Artık buğdaydan nasıl daha fazla bulgur, çevirmeyi nasıl daha hızlı yapabiliriz" gibi işin teknolojisini geliştirmeye başlamış durumdalar. Üretim-tüketim arasındaki bütün alışkanlıklar değişmeye başlıyor. Mesela, Balıkesir Grubu, bütün üretimini altı senede oturtabilmiş. Üretici olmasına rağmen, üretime o kadar yabancı ki denemeler yaparak yol alıyorlar. İlk önce bir buğday alıyor, olmuyor, deneyip sistemi öyle oturtuyor. Eski çalışmalar bu nedenle çok değerli, özellikle Mirza Gökgöl çalışması [Türkiye Buğdayları, T.C. Ziraat Vekâleti Neşriyatı, Neşriyat Müdürlüğü, Ankara, 1939], çok değerli bir kitap ama zor bulunuyor. Yöre yöre, hangi zamanda, hangi buğdaylar burada ekilmiş, hepsini derlemiş. Çok önemli bir çalışma olduğunu düşünüyorum.

Ersin Aylin BOSTAN: 'Karakılçık' buğdayından elde ettiğimiz unla yapılan ekmekte, hiçbir katkı maddesi yoktur. Buğday, değirmende un haline geliyor. Sadece ekşi maya, un, su ve tuz. Başka bir şey yok. Yalnız iki çeşit un yapılabiliyor. İsteğinize göre, isterseniz kepeğini ayırtabiliyorlar. Kepeği sonra katıyorsunuz. İkinci şekilde un elde etmeyse, eski geleneksel yöntemle kepeği ayırmadan unla karışık elde edebilirsiniz.

Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA: Bazı fırınlarda, "ekşi maya vardır" diye yazılar görürsünüz. Ama bunlar sanırım, büyük ekmek fabrikalarının aldatmacalarından ibaret. Bazı köylülerimizde de, köy pazarlarında da bunu yapıyorlar. Bildiğimiz geleneksel mayayı kullanıyorlar, içine birazcık da ekşi maya katıyorlar. Bu, hoş bir şey değil. Çünkü ekşi maya bir bakteri, onun çalışması gerekiyor. Sadece adı ekşi mayalı oluyor, oysa onun bir faydası olmuyor.

Bir arkadaşımızdan, gıda egemenliği konusunu açmam gerektiğine yönelik bir talep vardı. Gıda egemenliği, çok önemli bir kavram. Buğdaydan her şeye kadar bizi bağlayan bir problem. Gıda egemenliğini nasıl tanımlayabiliriz? Toplulukların, -bu topluluk küçük bir topluluk veya bir ulusal devlet de olabilir- "kendi tarım politikasını belirleyebilme hakkı, kendi istediği gıdaları tüketebilme hakkı" diye tanımlanabilir. Fakat gıda egemenliği hakkı, IMF ve Dünya Bankası tarafından kesinlikle kabul edilmeyen bir konu. Dünya Ticaret Örgütü Tarım Anlaşması, bizlerin gıda egemenliğimizi yok ediyor. Mesela Türkiye'nin buğday, pamuk ve diğer ürünlerde koyduğu gümrük vergilerini şiddetli bir şekilde indirmesini istiyorlar. Bu yıl, Türkiye tek başına buğdayda gümrük vergisini kaldırdı. Yani Toprak Mahsulleri Ofisi, sıfır gümrükle buğday ithal edebilecek. Diğer ithalatçılara da daha düşük bir gümrük vergisiyle buğday ithal edebileceklerini ön gördü. Bu durum, neoliberalizm tarafından "Bir dünya pazarı, bir dünya pazarına müdahale edilmemeli" diye övülüyor. Müdahale edilirse, güya 'serbest piyasa' yok olur gibi bir zihniyetle bunu söylüyorlar. Böyle bir şey yok tabii.

Serbest piyasa veya tam rekabet denilen şey; belki bir köyün, bir kasabanın haftada bir kurulan pazarında kısmen oluşabilir. Mesela domates üretimi yüksekse, fiyat düşebilir üretim azsa yükselebilir. Ama çağımızda, mesela buğday, süt için, çiftçinin eline geçen fiyatlarla tüketicinin ödediği fiyatların -ki bu iki ayrı piyasa demektir, tek bir piyasa değil- arz ve taleple oluştuğunu söylemek tam bir hayal. Çünkü çok büyük uluslu üretim de yapan buğday tekelleri, mesela Amerika'da veya Kanada'da kendi devletlerinden yüksek primler alıyorlar. Kendi devletlerinde aldıkları bu yüksek primler sayesinde büyük şirketler, Amerikan üreticisinin veya Kanadalı çiftçilerin buğdaylarını daha düşük bir fiyattan satın alma imkânına sahip oluyor. Aynı şey Türkiye'de de işliyor, mesela süte verdikleri primlerde bunu görebiliriz. Dolayısıyla Amerika ve Kanada'da buğday tekelleri, çiftçinin maliyetinin altında fiyata ürün alabiliyorlar. Kendi çiftçilerinin maliyetinin altında aldıkları ürünleri, iyi bulgularla Türkiye'ye veya bütün Dünya'ya sattıklarında, Türkiye çiftçisi bununla rekabet edemiyor. Pirinçte de bunu yapıyorlar. Türkiye'de buğday üreticisi, çeltik üreticisi bunlarla rekabet edemiyor. Çünkü Kanadalı, Amerikalı çiftçilere o kadar büyük bir prim veriliyor ki ve bunlarla rekabet edilemiyor. Arada bu şirketler, çok büyük kârlar elde ediyorlar.

Amerikan çiftçisi de aslında çok büyük bir para kazanamıyor çünkü maliyetin altında buğdayını satıyor. Diyelim ki Amerikan çiftçisi, 1 dolara mal etti ve devletten de 25 cent prim aldı. Şirket, çiftçiden ürünü 80 cente alabilir. Çiftçi, sadece 5 cent kazanır. Şirket, çiftçiden 80 cente aldığı bu buğdayı, 1 dolar 5 cente dış ülkelere satabilir. Sattığı ülkelerin mesela Türkiye diyelim, pirinç veya buğday maliyetleri bunun üzerinde olacağı için, Amerikan çiftçisiyle bile rekabet edemiyorlar. Bunun sonucu olarak, piyasalar işgal

ediliyor. Ortada, bir serbest piyasa falan diye bir şey yok. Dolayısıyla gıda egemenliği, "Her ülkenin, her topluluğun kendi tarım politikasını savunabilmesi için kendi kurallarını belirleme hakkı vardır" diyor. Gümrük koyabilir. Gümrük koymak, kötü bir şey değil. IMF ve Dünya Bankası bundan hiç hoşlanmıyorsa da bu yapılmalı ve bu üreticiler, kendi haklarını savunabilmeli. Bu durum, aynı zamanda yerel üreticiler için de geçerlidir. Mesela, Türkiye içinde endüstriyel buğday üreticileri, yerel buğday üreticilerini yok etmemeli. Ama anlattığım gibi uygulanan tarım politikaları, hep ters yönde çalışıyor.

2006 yılında çıkmış olan tohumculuk kanunuyla ilgili bir soru vardı. Söz konusu kanunla, sertifikalı olmayan tohumların satışı yasaktır. Hiçbir çiftçi, tohumluk olarak o tohumları satamaz. Aksi durumda para cezası, hapis cezası vardır. Mesela buğdayı ele alalım; buğday satamaz anlamına gelmez. Buğdayı satabilir ama buğdayı tohumluk olarak satamaz. Pazara çıkıp, "Bu buğday tohumluktur, bunu buğday olarak ekebilirsiniz" diyemez. Dediği zaman, bunun için ceza yazabilirler. Bu, pırasa tohumu içinde, fideler içinde ve diğer tohumlar için de geçerli. Fakat toplumumuz, çiftçilerimiz bile bunu henüz daha kavrayamıyor. Neden? Çünkü Devlet, bu kanunu tam anlamıyla uygulamıyor. Epey bir süre geçmesine rağmen halâ pazarda, mesela pırasa fideleri satılıyor. Satıcıya gidip de, "Şimdilik yapmayın, bu yasak" demiyorlar. Bunu ilgili bakanlığın müsteşarına, genel müdüre kanunun uygulanmasıyla ilgili soru sorulduğunda, "Biz onların yaşamasını istiyoruz" gibilerden laflar ediyorlar. Yaşamasını istiyorsanız, neden böyle bir kanun çıkardınız ve sürekli üstlerine gitmeye devam ediyorsunuz? Yasaklananlar da var, bazı tarım ilçe müdürlüklerinden görevliler, pazarlara gelip, "Senin yaptığın yasak" diye makasla fideleri kesip, yok ediyorlar. Böyle olaylar var, gün geçtikçe daha da sıkılaştırıyorlar. Bu yıl, "Eğer çiftçi olarak, bu sertifikalı tohumu kullanırsan sana destek vereceğiz, kullanmazsan vermeyeceğiz" diyorlar. Bu bir zulüm, yerel tohumların hepsini ortadan kaldırmaya, yok etmeye yönelik bir süreç. Bu kanunu veya uygulamaları savunan, yani tarım fakültesinden, ziraat fakültesinden veya gıda fakültelerinden buğday üretimiyle ilgili uzman var mı acaba içimizde? Yok değil mi? Bu etkinliği duymadılar mı acaba? Oysa bu etkinliğin duyuruları billboardlarda, otobüslerde asılı, sosyal medyada var. Gözlerine mutlaka takılmıştır. Bu ilgisizlik de hegemonyanın bir parçası. Mesela buraya gelip fikirlerini söyleyerek, bizi şöyle yerden yere vursalardı, biz onları susturmayacaktık, konuşacaklardı. Ama gelmiyorlar, neden? Çünkü mevcut fakültelerde veya devlette hâkim olan sistem, mevcut sistemi destekleme yönünde. Yerel tohumları, çağdışı bir şey olarak görüyorlar. "Ekşi maya, 100 yıl evvel yapılıyormuş. Bu olur mu? Hangi çağda yaşıyoruz?" gibi küçümseyerek, geri bir olay olarak görüyorlar. O uzmanlar, tarım fakültesinde, ziraat fakültesinde çalışıyor olsa da aslında büyük şirketlere de çalışıyorlar. Yerel üretime ve ekşi mayaya dayalı bir yerde onlara ekmek yok.

"Ekşi maya, glüteni parçalıyor. Gelişmiş buğdaylarda da bu mümkün mü? diye bir soru

vardı. Tarım ekonomistiyim. Ekşi mayanın, glüteni parçalamasına ilişkin soruyu dört dörtlük cevaplamam mümkün değil. Ekşi maya, gelişmiş buğdaydaki glüteni tabi ki parçalayabilir. Ama çok yüksek bir glüten düzeyinden başladığı için -elimde veri yok amatahmin ediyorum ki yine geride bir glüten kalacaktır. Tamamıyla parçalamayacaktır diye düşünüyorum.

"Endüstriyel ekmekler konusunda bir araştırma, laboratuvar sonuçları var mı?" sorusuna da, devlet bir takım şeyler yapıyor ama son derece yetersiz. Bu soruyu buğdayda kalıntı analizi ne durumda, toksit maddeler analizleri yapılıyor mu yapılmıyor mu? Bu soruyu, Fatih Özden cevaplayabilir.

Dr. Fatih ÖZDEN: Buğdayda yok. Türkiye'de, daha çok meyve sebze üzerinden analizler yapılıyor. Kısaca söyleyeyim, Ege Üniversitesi'nden Bülent Şık hocamızın araştırmasından çıkan şeyler var. Türkiye'de üretilen meyve-sebzenin %90'ı yurtiçinde, bizler tarafından tüketiliyor. Sadece %10'u dış pazara yani ihracata konu oluyor. Bu durum, analizler yapılırken tersi oranda. Dışarıya giden ürünlerin %90'ı için analizler yapılırken, içeriye satılan %90 ürünün sadece %10'unun analizlerini yapılabildik. Dolayısıyla çok yetersiz. Dışarıdan, Rusya'dan dönen sebzeler ne oluyor? sorularına bir ironi olarak, "Keşke yurtiçinde dağıtılsaydı çünkü analize tabi ürünler, en azından diğerlerinden bir parça daha bilinen ürünler" diye konuşulmaktadır.

Soru-Katkı: *Seferihisar'da ekmek çok gündeme geldi, gelişmeye başladı. Ancak biz, Seferihisar'ı sadece ekmeğiyle değil de birçok tarımsal ürünüyle, pazarlarıyla biliyoruz. Sorum, Ersin Aylin Bostan'a. Ekmek bir şeyi farklılaştırdı, değiştirdi mi? Ekmeği özel kılan bir şey var mı? Diğer bir sorumu, Mesut Yüce Yıldız'a yöneltmek istiyorum. İşin hem üretim ayağını, hem tüketim ayağını gruplar bazında incelediniz. Bu işin hem üretim ayağını, hem de tüketim ayağını örgütlemek anlamında, o çalışmadan çıkardığınız sonuçlar nelerdir?*

Soru-Katkı: *Hem Ege Üniversitesi'nde hem de Homeros Gıda Topluluğu'nda bulunuyorum. Bayramiç'ten aldığımız sarı buğdaydan ekmek yaptım. Tombul, içi güzel, lezzetli ekmekler yaptığımı düşünüyorum. Yerel atalık buğdaylardan yapılan ekmeklerin çok büzüşük, küçücük olması gerekiyormuş gibi algı var. Ersin Aylin Bostan'a şu soruyu sormak istiyorum; Ekmek şekline dair, hiç mi eski tarifler yok? Bazen, nenelerimizin tariflerini kaçırıyor muyuz? diye düşünüyorum. Bundan altmış-yetmiş yıl önce, hibrit tohumlar yoktu. İnsanlar, bu tohumlarla, bu buğdaylarla poğaçalar, börekler yapıyordu. Acaba bu tarifler, bir yerlerde hiç mi yok? Neden böyle hep bize sunulan ekmeğe alışmak zorundayız. Bu konu, bizim gıda grubumuzda da çok konuşuluyor.*

Soru-Katkı: *Bir dönem, GDO'ya Hayır Platformu'nda TEMA adına görev yapmıştım. Bize anlatıldığı ve bildiğimiz kadarıyla atalık değil de, kimyasal bir ürün olan beyaz unla yapılan*

ekmeklerin ekonomik olarak fiyatının daha düşük olması nedeniyle talep önceliği taşıyor. Bunun yanında, uzun yıllardan beri tat ve damak alışkanlıklarının da etkisi olduğunu düşünüyorum. Firma ismi vermeyeyim ama bir firmanın ekşi mayalı ekmeğini kullanıyorum, 15-16 lira kadar bir para ödüyorum, bunu herkesin ödeyemeyeceğini de biliyorum. Bu konuda, yerel yönetimlerin de büyük sorumluluğu olmalı, hatta görev üstlenerek bu tip üretimlerin daha ekonomik, daha uygun fiyatlarla satılarak tanıtımlarının yapılması, beyaz unla yapılan ekmeklerin ne kadar zararlı olduğunu anlatacak bir yöntem izlenemez mi?

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Balıkesir Yaşam Dostu Dayanışma Grubu'ndan Necdet Bayhan aramızda. Kendisinden, kısa bir şeyler söylemesini isteriz.

Necdet BAYHAN: Ekmekle ilgili çabalarımız beş yıla yaklaştı, bu konuda kırılma noktaları var. Birincisi, gıda sistemi tamamen politik bir sistemdir. Fakat tartışılması istenmeyen, uzak durulması istenen bir sistemdir. Türkiye, Dünya nüfusunun %1'i olmasına rağmen, ekmek tüketimi Dünya ortalamasının beş katıdır. Dolayısıyla ekmekte, muazzam bir rant dönüyor. Türkiye'de yerel tohumlar, kayıtlı sisteme kabul edilmediği için kendiliğinden, hiçbir cezaya gerek kalmadan herhalde %1'lere düşmüş durumda. Bizim serüvenimiz, gıda topluluklarıyla başladı. Bölgemizdeki 80-100 yıl önce üretim yapılan yerel tohumlardan ekmek yapmayla başladık. Başlangıçta, sertlik problemleriyle karşılaştık. Ekmeklik denilen kendi bölgemizde yetişen 'köse' ya da 'kobak' adıyla verilen bu buğdayı fazlalaştırmak suretiyle yumuşatmaya çalıştık. Bunlar, 1945-1950'li yıllarda Meksika buğdayı biçiminde Türkiye'ye getirildi. İlk genetiği değiştirilmiş üründür. Fakat ısrarla bu konu, konuşulmak istenmez. Bu tane ağırlığını, glüten oranlarını arttırmak için yapıldı ve bu değişiklik bir icat olarak Dünya'ya sunuldu. Dünya'da, Meksika buğdayıyla yerli tüm buğday türleri ortadan kaldırıldı. Bütün teşvikler, bunlar üzerine yapıldı.

Ekmekteki sertliği azaltmak için, biz 'köse' buğdayı katıyoruz. Aynı zamanda orta sertlikte bir buğday olan 'bezosta'yı katıyoruz, yumuşatmak için içine çavdar koyuyoruz. Ekmekle ilgili bir başka sorunda, fırın teknolojiyle ilgilidir. Eskiden mahallelerde, köylerde, evlerde küçük fırınlar vardı. Ekmekler, bu küçük fırınlarda toplu olarak pişiriliyorlardı. Köylüler, yan yana geldiklerinde, birbirleriyle maya alışverişinde bulunuyorlardı. Hem de on ekmeklik, beş ekmeklik fırınlarda problemlerini o günün teknolojisiyle hallediyorlardı. 100'lük-80'lik fırınlarda kubbe yükseklikleriyle ilgili hesaplamalar yapılmadı. Küçük fırınlarda, bunların süreçleri de çok uzun olduğu için ekşi mayalı ekmeklerde zaman zaman problem yaşanıyor. Problemlerden en büyüğü de, ekşi maya ustası yetişmiyor. Türkiye' de bu problem, yan sanayi dahil bütün sanayide var. Bütün meslekler, ustalığa gerek kalmadan makineyle veya benzer teknolojilerle standartlaştırılıyor. Bir demirci ustası, duvar ustası bulmakta zorluk çekiyorsunuz. Tarım, destek olunacak bir üretim tarzından çıkarılıyor. Destek olmaktan çıkartıldığı için de kuşaktan kuşağı bilgi aktarılmıyor.

Bunun gibi benzer faktörler nedeniyle ekşi mayanın yapılmasıyla, hazırlanmasıyla ilgili sabır gösterilmiyor.

Fiyat konusu da, birçok etkene bağlı. Bizdeki fırınlarla, günde bin tane ekmek çıkartabilirsiniz. Ama ekşi mayalı ekmekten, azami yüz elli-iki yüz tane çıkartabilirsiniz. İkincisi, beyaz ekmeğin kilosu ortalama şu an bizde 4 liradır. Ekmekte ortalama, yedi ile on yedi arası kimyasal katkı maddesi vardır. Bunu, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde verilen soru önergelerine verdikleri cevapla açıkladılar. Katkı maddeleri olarak beyazlatıcı, kabartma tozu, parlatmaya kadar ekmeklerin albenisini geliştirmek için kimyasal yani petrol yediriyorlar insanlara. Balıkesir'de kepeksiz ekmeğin fiyatı 4 liradır. Bugün, elli kilo unun kilosu, 80 liradır. Kepeğin fiyatı da, 55 liradır. Fabrikalar, unun kepeğini ayırıp ayrı satıyorlar. Kepek ayrıştırılmadan unu birlikte çıkarsalar, kepeğin içerisinde ruşeymi de yani buğdayın filizlendiği yer de kalır. Katkı maddesi koymaya gerek kalmayacak ve unun kilosu daha ucuza gelecek. Kepekli diye yapılan ekmekler, fabrikada ayrıştırılan ve unun doğal bileşiminden ayrılan kepeğin bir kısmının onun içine tekrar katılmasıyla elde ediliyor.

Bunun için biz, eski değirmenlerle çalışıyoruz. Şu anda ekmeğin kilosunu, 10 liradan veriyoruz ve pahalı bir ekmek değil. En önemlisi, bizim yapığımız ekmek yedi saatte sindirilir. Beyaz ekmeğin sindirimiyse, iki saatte gerçekleşir ve bağırsaklara geçmez. Beyaz ekmekteki glüten oranları da çok yüksek olduğu için, bağırsak çeperlerini yırtar. Bağırsak hastalıklarının çok önemli bölümü de bu ekmekten dolayı oluşur.

Tarladaki yabancı otlarla mücadeleye ilişkin, fikrimi söylemek istiyorum. Tarlaya siz buğday ekiyorsunuz, komşu tarlayaysa sarımsak ekiliyor. Sarımsak, çapayı gerektiren bir ürün, dolayısıyla çapa nedeniyle ot derdi olmuyor. Ertesi sene sarımsak ekilen yere, buğday ekiliyor. O şekilde devrediliyor. Kendimde üretici olduğum için, bizim yaptığımız da benzer oluyor. Bir yıl buğday, sonraki yıl başka şey ekiyoruz. Örneğin toprağı güçlendirmek için, yulaf ekiyoruz. Çapalı tarım veya başka usullerle bunlar geliştirilebilir. Geleneksel olarak yüz yıllardır kullanılan, nadas gibi usuller de var. Fakat her şey kâr için yapılınca, verimlilik ve kalkınma gibi masalların altında insanlar, hem doğallıktan kopartılıyor hem de doğal yiyeceklerden kopartılıyorlar.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Son bir soru-katkı alalım, sonrasında hocalarımıza geçelim.

Soru-Katkı: *Mesut Yüce Yıldız'ın çalışmaları doğrultusunda, aklıma takılan bir soru var. Durum buğdayı dediğimiz, yerli bir tohum mudur? Bir yerde okuduğuma göre, makarnaların ekmeklerden daha masum olduğu yazıyordu. Çünkü sadece durum buğdayıyla yapılıyormuş. Durum buğdayı, yerel bir tohum olarak tanıtılmıştı. Doğru mudur?*

Mesut Yüce YILDIZ: Hem üretim ayağını, hem tüketim ayağını örgütlemekle ilgili soruya cevap vereyim. Yaptığım araştırmalarda gördüğüm ama bir sorun olarak adlandırılabilir

mi bilmiyorum ama bence üretici ve tüketici arasındaki kır-kent ayrımı gibi bir sorun ortada duruyor. Mesela Kars'ta ciddi miktarda üretim yapılıyor ama tüketicilerin hepsi İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük şehirlerde yaşıyor. Yerli tohum gibi çalışmalarla, yabancılaşma belli ölçüde ortadan kalkıyor diyorum ama aslında o kır ve kent arasındaki ayrım bir şekilde devam ediyor. Üretici ve tüketici ekoloji çatısı altında birleşiyorlar. Üretici, daha sağlıklı ekolojik buğday üretiyorum, tüketici de daha sağlıklı bir ürün tüketiyorum gibisinden ortak bir noktaları var. Ama daha somut konulara gelecek olursam; üretici gerçekten ekonomik kaygılarından dolayı bu yönü seçmiş durumda, tüketiciyse beslenme açısından bu yönü seçmiş durumda. Aslında ayrım hala bu şekilde ortada duruyor. Kır-kent ayrımında, bir taraf beslenme yönünü düşünürken, bir tarafta ekonomik kaygıları daha ağır basacak şekilde yapıyor. İşin tüketici yönü ortadan kalkarsa, üretici bundan vazgeçer mi? Çünkü sadece ekonomik kaygılardan öyle olacağını düşünüyorum. Üretici ve tüketici ayağının, birlikte örgütlenmesi mümkün mü? Üreticileri bile dernek çatısı altında ya da kooperatif altında, kendi içinde örgütlemek zaten çok zor oluyor. Özellikle üreticileri bir araya getirmek daha zor oluyor. Bunun için var olan politikalar üstüne, yani üretici ve tüketicinin birleştiği ekolojik tarım noktasında bu işi yokuşa süren politikalar üstüne, üreticilerin ve tüketicilerin bir araya gelmesi gerekiyor. Beslenme çatısı altında da olsa, ekonomik kaygılarla da olsa bu üretimin sürekliliği için, iki tarafında istediği gibi devam edebilmesi için, ortak somut bir neden koyulması gerekiyor. Bu da uygulanan tarım politikalarına karşı, karşı bir hareket olabilir. Ortaya konulması gereken konunun, bu olduğunu düşünüyorum.

Makarnalık durum buğdayıyla ilgili soru üstüne şunu söyleyebilirim. Ben, ekmeklik buğday üzerine çalıştım ama bir sürü çeşidi var. Yereli de var, ıslah edilmiş çeşidi de var. Bir sürü farklılığı da vardır. Ama daha masum olduğunu düşünmüyorum açıkçası. Glisemik indeksi, biraz daha düşük olduğu için, "daha masum" diye söylenmiş olabilir.

Ersin Aylin BOSTAN: Seferihisar'da ekmeği özel kılan, karakılçık buğdayının tohumudur. Seferihisar bölgesinde şu an üretilen ve çoğaltılan tek yerel çeşit olarak biliyorum. Bilgimiz dışında başka varsa bilemeyeceğim ama şu an için yerel çeşit olarak tek karakılçık buğdayı var. Sürekli beyaz ekmek var ve ekşi mayalı köy ekmekleri de hazır olan unlardan yapılıyordu. Şimdiyse, 'karakılçık' buğdayı tek ve yek oldu. O yüzden de, daha gözde.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Katılımınız için teşekkürler. Aralık ayında ekmeği, buğdayı ve üretimi konuşmaya devam edeceğiz.



BUĞDAYIN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-V

Buğdayın Başına Gelenler

Moderatör

Doç. Dr. Alp Yücel Kaya

Konuşmacılar

Abdullah Aysu

[HUBUBAT-SEN Genel Başkanı]

Mustafa Alper Ülgen

[Kaz Dağları Ekolojik Yaşam ve Tohum Derneği]

Necdet Bayhan

[Avukat, Yaşam Dostu Ürünler Merkezi]



9 Aralık 2017 Cumartesi

Saat: 15.00

Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi

Giriş Ücretsizdir

aas|sm | İzmir Akdeniz Akademisi | İzmir Büyükşehir Belediyesi | 150 yıl 1868-2018



Buğday-Beslenme Kültürü ve Politikalar

Abdullah AYSU
[Hububat Üreticileri Sendikası Genel Başkanı-Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Kurucu Genel Başkanı]

Bazı ülkelerin beslenmesinde öyle ürünler vardır ki, vazgeçilmezdir. O ürünler üretilmeden, yaşanılamayacağı bile düşünülür. Asyalılar için pirinç böyle bir üründür. Onlar için pirinçsiz yaşam, katlanılamaz, kabul edilemezdir. Kimi ülkeler için patates, bazı ülkeler için mısır, temel gıda maddelerinden birisidir. Hatta bazı ülke halkları için nohut vazgeçilmezdir. Temel gıda maddesi olan o ürün olmayınca, o ülkenin köşe taşları adeta yerinden oynar. Bu kadar önemli ve yaşamsal bir ürün olan buğdayı 'Dünya' ve 'Türkiye' başlıklarında, Türkiye'deki buğday üretimini de, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri olmak üzere iki başlık altında aktarmaya çalışacağım.

Dünya

Dünya'da yerleşik yaşam, tarımsal üretimle başlamıştır. Tarımsal ürün ve yan ürünlerle ikincil üretim sektörü olan el sanatları daha sonra doğmuştur. Sanayi devrimiyle fabrikalar kurulurken; tarım, tarıma dayalı sanayi olarak bu sektörde yerini almıştır.

Tarım, insan ve hayvan beslenmesinin ana kaynağıdır. Ticaretin kendisi ilk önce, tarımsal ürünlerle başlamıştır. Hatta ilk yazılı anlaşmalara da, tarımsal ürünlerin girdiği söylenmektedir.

Günümüzde bu önem; artan nüfus, daralan tarım alanları, açlık sorunu, tarımsal ürünlerin lojistik değeri gibi nedenlerle azalmamış, tersine artarak sürmektedir.

Hububat; cins, tür ve çeşit bakımından zengin ve çok geniş adaptasyon yeteneğine sahip olması nedeniyle dünyadaki yaşayan nüfusun günlük gereksinim duyduğu enerjinin yaklaşık yarısı hububattan sağlanır olmuştur. Hububatın işlenmiş hali, un ve unlu mamuller olarak insanlar tarafından üretilip gıda olarak değerlendirilmektedir. Undan yapılan ekmek ve diğer ürünler, hala insanların ihtiyacını karşılayan önemli temel gıda maddelerinden birisidir. Bu nedenle hububatın dünyada üretiminin ve ticaretinin önemi tartışmasız kabul görmektedir.

Kutuplar ve çöller hariç, dünyanın bütün ülkelerinde hububat üretimi yapılmaktadır. Buna karşın kendi hububat üretimiyle, iç tüketimini karşılayabilen ülke sayısı çok sınırlıdır. Dünya ticaretinde hububatın önemi, bu nedenle tartışmasız önemdedir.

Dünya hububat tarımının rakamsal dili şöyledir;
Dünya tarım alanı: 1,5 milyar hektar. Tahıl ekim alanı: 711 milyon hektar. Dünya tarım alanın %47'si, yani yaklaşık yarısı tahıl ekim alanıdır.

Dünya sıcak iklim tahılları: 424 milyon ha. Serin iklim tahılları: 288 milyon ha.
Dünya sıcak iklim tahılları: 1,8 milyar ton [%67]. Serin iklim tahılları: 912 milyon ton [%33].
Dünya tahıl verimliliği ortalaması: 389 kg/da.
Dünya verimlilik sıralaması şöyle: Fransa: 706 kg/da ile birinci, Almanya: 685 kg/da ile ikinci, ABD: 673 kg/da üçüncü durumdadır.

Dünya tahılının kırk yıldaki verim artışı; Almanya: 274/da. Fransa: 265 kg/da. Çin: 261 kg/da. Türkiye: 70 kg/da.[1] Görüldüğü üzere gelişmiş ülkelerin kırk yıldaki verim artışı bizim toplam verimliliğimizi aşmaktadır. Başka bir deyişle gelişmiş ülkeler sanayilerini geliştirirken, yurttaşlarının temel gıda ihtiyacını karşılamaya da aynı önemi vermiş, tarımsal üretimlerini geliştirmiştir.

Dünya ihracatçı ülkeler; Kuzey Amerika ülkeleri, Avrupa Birliği ülkeleri, Avustralya ve Yeni Zelanda.

Dünya tahıl üretiminin dörtte üçü, gelişmiş ülkeler tarafından üretiliyor. En çok tüketenlerse, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler.

[TABLO-1] **Dünya Buğday Üretimi ve Başlıca Üretici Ülkeler [Milyon Ton]**

Ülkeler	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017*
AB [28]	118	150.7	138.3	136.8	137.4	131.6	143.2	156.1	159.7	144.4
Çin	109.3	112.5	115.1	115.2	117.4	120.8	121.9	126.2	130.2	128.9
Hindistan	75.8	78.6	80.7	80.8	86.9	94.9	93.5	95.9	86.5	86
ABD	55.8	68.4	60.1	58.9	54.2	61.3	58.1	55.1	56.1	62.9
Rusya	49.4	63.8	61.7	41.5	56.2	37.7	52.1	59.1	61	72.5
Avustralya	13.6	21.4	21.8	27.4	29.9	22.9	25.3	23.7	24.2	33.5
Pakistan	23.3	21	24	23.9	24.2	23.3	24.2	26	25.5	25.5
Kanada	20.1	28.6	26.8	23.3	25.3	27.2	37.5	29.4	27.6	31.7
Türkiye *	17.2	17.8	20.6	19.7	21.8	20.1	22.1	19	22.6	20.6
Ukrayna	13.9	25.9	20.9	16.8	22.3	15.8	22.3	24.7	27.3	26.8
Arjantin	16.3	8.4	9	15.9	14.5	8	9.2	13.9	11.3	15.5
Kazakistan	16.5	12.5	17.1	9.6	22.7	9.8	13.9	13	13.8	17
Diğer	**80.1**	**77.3**	86	84	86.6	84	92.9	88	90.6	86.3
Dünya	609.2	686.8	682.2	653.8	699.4	657.4	716.3	730.2	736.4	751.5

Kaynak: IGC *TUİK, Toprak Mahsulleri Ofisi [TMO] 2016 Yılı Hububat Raporu, s. 32.
Not: AB verileri; 2016/07'den 2012/2013 yılına kadar AB [27], 2013/14 döneminden itibaren AB [28] içindir.

1 Veriler: Temel Gençtan, Abdullah Öktem, Melahat Avcı Birsin, Oğuz Bilgin, Hakan Ulukan, Alpay Balkan, Halil Sürek, İzzet Özseven; "Yurdumuzun Tahıl Üretim Potansiyeli, Sorunları ve Çözüm Önerileri", s. 352-358, TMMOB, Ziraat Mühendisleri Odası, *Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı-1*, 2015, Ankara.

Türkiye

Türkiye, birçok ürünün yetiştirilmesine olanak veren iklim ve ekolojik özelliklere sahip bir ülkedir. Bu özellikleri nedeniyle, tarımsal üretim açısından avantajlı bir ülke diyebiliriz.

Buğday ekim alanları ve üretimindeki ilk önemli artış, 1936-1940 döneminde çıkarılan 'Buğday Koruma Kanunu' sayesinde gerçekleşmiştir. Ekim alanlarının yeniden hız kazanması 1951-1955 döneminde 6, 1961-1965'te 7,8, 1976-1980'de 9,3 milyon hektara ulaşmıştır. Ekim alanları, 1991-1995 döneminde 9,6 milyon hektara yükselmiş. Daha sonra küresel kapitalizmin krizini kırsal üzerinden aşma kurgusuna koşut olarak, Türkiye tarım toprakları hızlı bir tahribata uğramış, bundan buğday ekim alanları da nasibini almış ve gerileme içine girmiştir.

Şunu da belirtmekte yarar var; 1950'li yıllarda hububat artışı, o dönemde ekim alanlarındaki genişlemeden, 1970'lerden sonraki artışlarsa, verimdeki yükselmeden gerçekleşmiştir.

1986-1990 döneminde 18,9 milyon ton olan üretim, 2005-2010 ortalaması yıllık 19 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Yani otuz yıldan bu yana buğday, verimliliğinde bir arpa boyu yol alınmamış, yerinde saymıştır. Başka bir deyişle, Türkiye tahıllar için son derece uygun koşullara ve olanaklara sahip bir ülke olmasına karşın, üretim yönünden/bakımından istenilen düzeyde olmadığımıza yukarıdaki üretim rakamları tanıklık etmektedir.

Dünyada ve ülkemizde en çok tüketilen besin maddesi, ekmektir. Kişi başına günlük enerji ihtiyacının, %40'ı sadece ekmekten karşılanmaktadır. Fakir kesimlerde bu oran, %60-70'lere kadar çıkabilmektedir.

Türkiye'de Ekmek Politikası

Ekmekle ilgili politikalar önemlidir. Önemsenmelidir! Çünkü Türkiye'de; 18 milyon yoksul, 1 milyon aç insanın bulunduğu TUİK verilerinde yer almaktadır.

Türkiye Buğday Ekim Alanında Değişim

Türkiye'de buğday ekilmesi gereken alan, 9-9,5 milyon hektar. Ancak, buğdayda uygulanan maliyeti zor karşılayan fiyat politikaları sonucunda, çiftçiler buğday ekiminden önemli ölçüde vazgeçti. 1,5 milyon hektar arazide, şu an buğday ekilmiyor. Bunun; 1 milyon hektarı hiç ekilmiyor, boş. 500 bin hektarındaysa, çiftçiler buğday ekimi yerine başka ürünlere yöneldi.

Türkiye'nin Buğday İhtiyacı

Türkiye'nin buğday ihtiyacı, 19 milyon ton. Türkiye'de her bir milyon hektar arazide, 2 milyon tonun üzerinde buğday elde edilmektedir. Eğer tarımımız gelişmiş ülkeler oranında desteklenir, çiftçinin ürününe maliyetin altında fiyatlar belirlenmezse yani çiftçi buğday ekiminden yanlı ve yanlış politikalarla vazgeçirilmezse, Türkiye buğday konusunda kendisine yeterli olabilecek potansiyele sahiptir.

Türkiye Buğday Tüketimi

Devlet Planlama Teşkilatı [DPT] verilerine göre, Türkiye buğday tüketimi, 19 milyon tondur. 19 milyon tonun dağılımı şöyle:

- Kişi başına 155-160 kilogram tüketim üzerinden, 12-13 milyon tonu gıda,
- 2,4 milyon tonu hububat işleme sanayisinde; un, makarna, irmik, bisküvi, nişasta yapımında,
- Hektara 200 kilogram üzerinden, 2 milyon ton tohumluk,
- 1,5-2 milyon tonuysa, hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir.

Buğday

Dünya gıda ihtiyacı bakımından, hububat üretiminin öneminden daha önce bahsetmiştim. İnsan beslenmesinin yanı sıra, sanayiye hammadde oluşturması nedeniyle hemen her ülke için hububat üretimi stratejik öneme sahiptir.

Rakamların diliyle, Türkiye buğday durumu şöyle:[2]

- Tahıl verimliliğinin on yıllık durumu; 212-284 kg/da arasında değişmiş.
- Buğdayın anavatanı, II. Dünya Savaşı sonrasında yakılan, yıkılan Avrupalıları besleyen bir ülkeydi. Şu an tahıl üreten ülkeler arasında, 12. sırada yer alıyor.
- Tarım alanı: 24 milyon hektar. Tahıl üretim alanı: 11,5 milyon ha. Tahıl üretimi tarım alanların %48'ine [yaklaşık yarısına] tekabül ediyor.
- Tahıl üretimi: 37,5 milyon hektar
- Serin iklim tahılları alanı: 10,8 milyon ha ile %93.
- Serin iklim tahılları üretimi: 30,2 milyon ton. Toplam üretimdeki payı; %81.8.
- Sıcak iklim tahılları alanı: 774 bin ha.
- Sıcak iklim tahıl üretimi: 6.8 milyon ton, toplam üretimdeki payı; %18,2.
- 10 yıllık buğday üretim miktarı: 17,7-22 milyon ton arasında değişmiş.
- Buğday ekim alanları, toplam ekim alanlarının %67'sini,
- Serin iklim tahıl ekim alanlarınınsa %72'sini oluşturmaktadır.

Türkiye'de Buğday Politikaları

Türkiye buğday politikalarını anlamamıza yardımcı olması açısından Osmanlı'daki buğday politikalarına bakmamız gerekli, zira kökleri oraya dayanmaktadır. Bu nedenle Türkiye'de buğday politikalarını; Osmanlı'da Buğday Politikaları ve Cumhuriyet Dönemi Buğday Politikaları olarak iki başlıkta ele alacağız.

2 *Age.*

A- Osmanlı'da Buğday Politikaları

"Osmanlı ülkesinde "sapan girip ziraat yapılan yerler mülk olmaz"[3] Tarla; bağ ve bahçe haline getirilemez. Tarlaların devamlı işletimi, kanunla garanti altına alınmıştır. Yani Osmanlı buğdaya özel önem vermiştir. Hatta sadece bu amaca hizmet etmesi için Zahire Nezareti kurmuştur.

Osmanlı'da Zahire Nezareti ve Hububat Fiyat Politikaları

Osmanlı XIX. yüzyılın ilk yarısında devletin, iktisadi alana müdahalesinin en önemli örneklerinden birisi olan İstanbul'un iaşesini, daha çok da, hububat ihtiyacını sağlamak için bir dizi çabalara girişmesidir. Bu girişim ve çabalarını yürütmek için de XVIII. yüzyılın sonunda, Osmanlı Zahire Nezareti'ni kurmuştur.

İmparatorluğun genel nüfus sayımı, 1830 yılında yapılmıştır. İstanbul'un 1830'lardaki nüfusunun, 353.616 kişi olduğu askeri kadrolar ve eksik sayımı da göz önüne alındığında bu rakamın, 450 bin dolayında olduğu düşünülebilir.[4]

Tevfik Güran[5] bu nüfusa göre, İstanbul'un iaşe ihtiyacını şöyle belirlemektedir: Bir kişinin buğday ihtiyacının ortalama olarak 205 kg [yaklaşık 8 kile] olduğu kabul edilirse diyor; 450 bin kişilik bir nüfusun yıllık buğday ihtiyacı 3,6 milyon kile [92,4 bin ton] olacaktır, demektedir. Güran; gerçekten de, XVIII. yüzyılın sonlarında yapılan İstanbul fırınlar sayımına göre, İstanbul fırınlarının yıllık ekmek yapma kapasiteleri bu dolaylardadır, diyor. Bunu da şu hesaba dayandırıyor; İstanbul'da 1790'larda fırınların işleyebilecekleri buğday miktarını belirleyen taş sayısı 1.152,5'dır. Her taşın işleyebileceği buğday miktarı ise günde 9 kiledir. Buna göre, İstanbul fırınlarının işleyebilecekleri buğday miktarı 3,8 milyon kile [97 bin ton] olduğuna ulaşıyor. Fırın sayıları ve kapasiteleri ile İstanbul tahıl ihtiyacının sağlamasını yapıyor. O dönemde İstanbul'un ihtiyacını karşılamak üzere fonksiyonlarının bir bölümünün günümüz Toprak Mahsuller Ofisi gibi bir kuruluş olarak işlevlendirilecek olan Ziraat Nezareti'nin kurulması kararlaştırılır.

Ziraat Nezareti'nin Kuruluşu ve Görevleri

İstanbul'un iaşe işlerini yürütmek üzere bildik nedenlerle kurulan başına sadece ondan sorumlu nazır ataması yapılan Zahire Nazır'ı, 25 Ekim 1793 tarihli talimnameyle şu görevleri üstlenmiştir:[6]

3 Sencer Divitçioğlu, *Asya Tipi Üretim Tarzı ve Osmanlı Toplumu,* s. 56, YKY, 2003.

4 Lütfü Efendi, bu tarihlerde İstanbul nüfusunun 359.089 kişi olduğunu yazmaktadır. *Tarih-i Lütfü;* c. 2, s. 63.

5 Tevfik Güran, *19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı Üzerine Araştırmalar,* Eren Yay., 240 s.

6 Yavuz Cezar, "Osmanlı Devleti'nin Mali Kurumlarından Zahire Hazinesi ve 1795 [1210] tarihli Nizamnamesi ", *Toplum ve Bilim,* s. 6-7, s. 111-156

- Kapanın ve diğer tüccarın zahire işlerini denetlemek ve onların zahire getirmelerine yardımcı olmak,
- Zamanı içinde Eflak, Boğdan, Tuna ve Karadeniz sahillerinden ve gerekirse Akdeniz'den büyük miktarlarda zahire getirerek miri depolarda en azından 2 milyon kile zahire bulundurulmasını sağlamak,
- Zahire Nezareti'nin ayrıntılı gelir ve gider hesaplarını tutmak,
- Tüccarın gerek mahallinde mubayaa fiyatlarını ve gerekse İstanbul'da fırıncılara satış fiyatlarını izleyerek ekmek fiyatlarını buna göre belirlemek,
- Fırınların çıkardıkları ekmeklerin fiyat ve kalitesini denetlemek,
- Gerek tüccarın ve gerekse nezaretin fırıncılardan olan alacaklarını takip ederek tahsilini sağlamak,
- Zahire taşıyan gemilerin sayısını arttırmak ve zahire nakliyle ilgili deniz trafiğini düzenlemek,
- Her bölgeden zahirenin öncelikle İstanbul'a gönderilmesini sağlamak, Rumeli'den Anadolu'ya zahire taşınmasını ve yabancılara zahire satışını önlemektir.

Ayrı bir nazırın nezaret ettiği yine ayrı bütçesi ve 2.553.500 kuruş kuruluş sermayesiyle[7] bağımsız hazineye sahip oluşu bu niteliğini siyasi olanaktan sonra ekonomik gücüyle desteklemiş, daha da güçlendirmiştir.

Zahire Nezareti, Nizam-ı Cedit'in kaldırılmasıyla birlikte kapatılmışsa da kısa bir süre sonra tekrar kurulmuş ve Tanzimat dönemine kadar da varlığını devam ettirmiştir.

Zahire Nezareti'nin Çalışma Alanları

Zahire Nezareti'nin en önemli görevinin kapan tüccarının faaliyetlerini düzenleyici ve daha çok da destekleyici çalışmalar yapmak olduğunu Zahire Nezareti'nin görevleri bölümünde açıklamıştık. Şimdi bunların ne olduğuna bakalım.

Bunlar:

- Kapan tüccarının satın aldığı malları, İstanbul'a taşıyabilmesi için tedbir almak,
- Kapan tüccarının gittiği bölgede bol ve ucuz mal bulmalarına yardımcı olmak,
- Zahire kaçakçılığını önlemeye çalışmak, mal arzının bol olmasını sağlamaya gayret sarf etmek,
- Zahire Nezareti, fiyatların karşılıklı pazarlıkla tespitinde üretici ve kapan tüccarı arasında hakem[!] rolü üstlenmek,
- Gerektiğinde tüccara sermaye vererek mali bakımdan desteklemek,

7 Tevfik Güran, *age.*, s.18

- Tüccarın fırıncılardan olan alacaklarının tahsiline yardımcı olmak,
- Zahirenin İstanbul'a taşınması için, gemilerin seferlerini düzenleme, hatta devlet gemilerinin bazılarını bu işe tahsis etmektir.

Zahire Nezareti kapan tüccarına yardım olarak yaptığı işler, onun en önemli fonksiyonudur. Burada da görüldüğü gibi kapan tüccarı Osmanlı'da devlet koruma ve kollanmasına alınmış, günümüzde hükümetlerin tüccar, sanayiciyi koruma ve kollama politikaları artarak sürmektedir.

Tüccara kol ve kanat geren Zahire Nezareti, devlet adına doğrudan doğruya mubayaa da yaptığı gibi, İstanbul'a gelen Rus buğdaylarından da mubayaa yaparak, İstanbul'daki fırınlara ihtiyaçları halinde veriyordu da.

Zahire Nezareti, bütün bu mubayaaları yaparken, daha önce yalnız askeri amaçlarla kullanılan miri mubayaa yönteminden XVIII. yüzyılın ikinci yarısına doğru İstanbul'un iaşe sorunun çözümü konusunda da yararlanılır.

Çoğunlukla Rumeli bölgelerinde uygulanan bu miri mubayaa yöntemin, işleyişi şöyledir:

Mubayaası yapılacak zahire miktarı belirtiliyor. Halkın bu miktardaki zahireyi, devletçe tayin edilen mubayaacılara teslim etmesi isteniyor. Miri mubayaada üreticiye ödenecek fiyatlar buğday için 20, arpa için 10 paradır. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında belirlenen bu fiyat, yaklaşık 100 yıl boyunca değişmeksizin insafsızca uygulanır. Üretici köylüye ödenen miktarın sabit tutulması nedeniyle fiyat artık sembolik olmuş, piyasa fiyatlarının yanında değeri iyice düşmüş, köylü, bu miri mubayaa yönteminin uygulanmasıyla acımasız, hunharca bir sömürüye tabi tutulmuştur.

1830'larda yapılan bir zamla fiyatlar beş katına yani, buğday 100, arpa 50 paraya çıkarılmış, bu rakamlar bile o günkü piyasa fiyatlarının çok gerisinde kalmıştır. Bu durum bize buğday üreticisi köylülerin, yıllar yılı nasıl acımasızca sömürüldüğünü açıkça göstermektedir.

Zaten köylülere ve tarım alanına hiç yatırım yapılmadan, yapılmasına fırsat tanınmadan yoğun sömürüye sürekli olarak tabi tutulması kırsal alanın gelişmesinin önündeki en büyük engel olmuştur.

Miri Mubayaa Yerine, Rayiç Mubayaa

XVIII. yüzyılın sonlarında Nizam-ı Cedit hareketinin bir parçası olarak, miri mubayaa sisteminin yol açtığı haksızlıkları önlemek için miri mubayaa yerine, rayiç mubayaa yöntemine geçilmiştir.

Rayiç mubayaa, miri mubayaadan temelden farklıdır. Şöyle ki; rayiç mubayaa sisteminde fiyatın esas olarak gerçek piyasa fiyatı olması gerekiyorken, uygulamada rayiç mubayaa

fiyatı da gerçek piyasa fiyatı olarak uygulanmaz. Başlangıçta rayiç mubayaa uygulamasıyla, piyasa fiyatına yakın olarak tespit edilen fiyatlar [Cumhuriyet'ten sonraysa 'taban fiyat' -Referans Fiyat- olarak adlandırılan uygulama] 'rayiç-i mutedile' denilen yeni fiyat belirleme sisteminde tüccardan yana politikaların uygulanması nedeniyle fiyatlar, zamanla piyasa fiyatlarının çok gerisinde kalır.

Nizam-ı Cedit'in sona ermesiyle birlikte, rayiç mubayaa da kaldırılarak yeniden miri mubayaaya dönülmüş, uygulamada miri mubayaanın yanında rayiç mubayaa varlığı da sürdürülmüş, İstanbul'un iaşesinin temininde bu iki mubayaadan birlikte yararlanılmıştır.

Rayiç ve miri mubayaa sistemlerinin bir arada uygulanmaları, 1830 yılına kadar sürdürülmüş ve bu tarihten sonra yine kaldırılmıştır.

1839 yılında da Tanzimat'la birlikte, miri mubayaa donanımı da tamamen kaldırılmış. İstanbul'un iaşesi bu tarihten sonra, serbest piyasa şartlarına bırakılmış, zaten Osmanlı ticareti de bu tarihten sonra daha çok dışarıdan belirlenir olmaya başlamıştır.

B- Cumhuriyet Dönemi Buğday Politikaları

Anadolu, buğdayın anavatanı olarak bilinmektedir. Daha da ötesi medeniyetin başlaması, yerleşik düzene geçilmesinin sebebi olarak gösterilen buğdayın ilk yetiştirildiği toprakların üzerinde yaşamaktayız.

Cumhuriyet dönemi buğday politikalarından söz ederken buğdayın geliştirme ve öncü kuruluşu bugünkü adı Tarımsal İşletmeler Genel Müdürlüğü [TİGEM], geçmiş adları Zirai Kombina [ZK] ve Devlet Üretme Çiftlikleri [DÜÇ] olan kuruluşlardan söz etmemek olmaz. Ayrıca buğday piyasasını üretici ve tüketici lehine düzenlemek üzere kurulan Toprak Mahsuller Ofisi'nin geçmiş işlevini ve bugünkü işlevsizliğini aktarmamız gerekmektedir.

Zirai Kombinalar [ZK]-Devlet Üretme Çiftlikleri [DÜÇ]-
Tarımsal İşletmeler Genel Müdürlüğü [TİGEM]

1930'lu yıllar devlet işletmeciliğinin egemen olduğu, ekonomi politikaların uygulandığı yıllardır. Bu politikalar gereği, 1937 yılında on dört adet Zirai Kombina kurulmuştur. 1938 yılında Atatürk'ün halka bağışladığı çiftlikleri, Devlet Tarım İşletmeleri [DTİ] adıyla kurumsallaştırılmış. Devlet Tarım İşletmeleri ile Zirai Kombinalar 1950'de 2929 sayılı yasayla Devlet Üretme Çiftlikleri [DÜÇ] adı altında tek kurumda birleştirilmiştir. Bu birleşme sonucunda, Devlet Üretme Çiftlikleri, çiftçilerin ihtiyacı olan tarımsal üretimin damızlık girdilerini [tohumluk, fide, fidan, damızlık hayvan] karşılamak gibi kamusal işlevini yüklendi. 1960'dan başlayan 1970'li yılların ilk yarısına kadar geçen süreçte Devlet Üretme Çiftlikleri; alet, ekipman ve arazi ıslahında daha fazla yoğunlaşmış, Ar-GE hizmetlerine önem vermiştir. Bu hizmetler sonucu, 'Çeşit Deneme Servisi'nde; 'Berkman', 'Kıraç', 'Kunduru' ve 'Cumhuriyet' gibi buğday çeşitleri üretilmiştir. Bezostia gibi yabancı çeşit uyum

denemeleri yapılmıştır.

1950 yılında kurulan Devlet Üretme Çiftlikleri ile hara ve inekhanelerin 2929 sayılı yasayla birleştirilmesi sonucu, 1983'de Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü [TİGEM] kurulmuştur.

Devlet Üretme Çiftlikleri'ne verilen görevler şöyle: *"Türkiye'nin bitkisel ve hayvansal üretimini artırmak, çeşitlendirmek ve ürün kalitesini iyileştirmek için yetiştirdiği, damızlık hayvan, tohum, fidan, fide ve benzerlerini yetiştiricilere intikal ettirmek; bitkisel ve hayvansal üretim, yetiştirme ve ıslah konularında araştırmalar yapmak; çevre çiftçilere tarımsal teknoloji ve girdi kullanımında öncülük, öğreticilik yapmak..."*

Devlet Üretme Çiftlikleri, bu gelişmeyi sağlayacak organizasyondu. Ama Menderes tarafından daha çok yukarıda belirtilen amaçlar/görevler yerine, Marshall Planı amaçları doğrultusunda yabancı tekellerin/şirketlerin ve gelişmiş ülkelerin üretim girdilerinin denendiği demonstrasyonların yapıldığı, Türkiye'ye uygun 'satılabilecek' olan üretim girdilerinin belirlendiği yer olarak kullanıldı.

Diğer hükümetler, yukarıdaki asıl kuruluş amaçları doğrultusunda kullanmayı hiç düşünmediler. 2000 yılına gelindiğimizde de kuruluş amacı göz ardı edilip, ülke yararı hiç düşünülmeden, bir kısmı satışı bile yapılmadan bedelsiz olarak sermayeye peşkeş çekildi. Buna da, "yap-işlet-pay ver" adını verdiler. Peşkeşin adı, yap-işlet-pay ver oldu.[8]

Toprak Mahsulleri Ofisi [TMO]

Türkiye'de, hububat ürünlerinin iç ticareti Toprak Mahsuller Ofisi [TMO], tüccarlar ve sanayi kuruluşları tarafından yürütülüyor.

1932 yılında çıkarılan yasayla, üretici lehine fiyatların belli bir düzeyin altına düşmemesi için devlet buğday alım satımına Ziraat Bankası aracılığıyla müdahale eder. Tahıl alımları için Ziraat Bankası'na, altı milyon lira kredi açılır. Ziraat Bankası'na üreticinin buğdayını satın alma yetkisi verilir. 1932 yılında devlet, Ziraat Bankası aracılığıyla en önemli ürün olan buğdayın alımına böyle girer. Buğdayla birlikte, diğer hububat türlerinin de pazar sorunundan ötürü destekleme kapsamı içine alınmaları gereği duyulmuştur. Bu ürünlerin alım işleri Ziraat Bankası'nca yürütülemeyecek kadar kapsamlı olduğundan, 1938 yılında 3491 sayılı yasayla, Toprak Mahsuller Ofisi kurularak bu görevi devir alır. Toprak Mahsuller Ofisi'ne, *"Üreticilerden tahıl satın almak, alınan tahılları iç ve dış pazara sürmek, devlet tahıl yedeklerini oluşturmak, iç pazar ürün fiyatlarını düzenlemek, tahıl standardizasyonunu izlemek un değirmenleri, ekmek fabrikaları, tahıl ambarları kurmak,*

8 Abdullah Aysu, *1980-2002 Türkiye Tarımında Yapılanma(ma) Tarladan Sofraya Tarım*, s. 230-231-232, Su Yay., 2002, İstanbul.

sınai şirketler kurmak ve benzeri görevler verilmiştir."

Görüldüğü üzere Toprak Mahsuller Ofisi'nin kuruluşundan amaçlanan asıl konu, çiftçilerin tüccara karşı korunması yani çiftçinin pazar sorunun çözülmesidir.

Toprak Mahsuller Ofisi'ne ait olmak üzere, 1950 ve 1957 yılları arasında Marshall Planı çerçevesinde Amerika'nın kredi yardımlarıyla[!], savaş sonrası Avrupa ülkelerinin gıda ihtiyacının karşılanması hedefli, çeşitli yerleşim alanlarında dört yüz elli adet tahıl ambarı inşa edilmiştir. Toprak Mahsuller Ofisi'nin 1958 yılındaki tüm tahıl ambarlarının hacmi 1,7 milyon tondur.

Bu gün Toprak Mahsuller Ofisi'nin depolama kapasitesi, 4.425.450 tona ulaşmıştır. [atıl durumdaki depolama kapasitesi, 4.314.050 ton]. Toprak Mahsuller Ofisi depolarının, %67,9'luk bölümü halen dünyada sağlıklı depolamaya olanak sağlayan birçok ülkede de kullanılan havalandırma sistemlerine sahiptir. Bu oldukça önemli, önemli olduğu kadar yüksek bir orandır. Doğal havalandırma yapan sistemlerin yanı sıra, yirmi dört adet mevzi soğutma cihazı bulunmaktadır.

Önce IMF'in dayatmasıyla;

- Taban fiyatları maliyetin altında belirlendi.
- Destekleme alımı piyasayı regüle edecek düzeyde yapılmadığı gibi ödemeler de peşin verilmedi.
- Girdi fiyatları ve zirai kredi faizleri yüksek tutuldu. Bu kökü dışarıda politikaların uygulanması sonucunda orta ve küçük toprak sahibi köylüyle ortakçılık ve kiracılık yapan bir bölüm köylünün üretecek güçleri kalmadı. Buğday ithal duruma geldik.

Daha sonra dayatılan serbest piyasa politikaları ve DTÖ normları sonucunda devlete tahıl yedekleri oluşturulmadı. Destekleme alımları yerine silolarını kiraya vererek amacından uzaklaştırıldı. 1980'den sonra uygulanan bu politikalar nedeniyle çiftçilerimiz tüccara ve sanayiciye örgütsüz teslim edilmiş durumdadır.[9]

Bunun en bariz örneklerinden biri, çıkarılmış olan 'Lisanslı Depoculuk Yasası'dır. Üstelik yasa, ABD'den kötü kopyalanmış bir yasadır.

ABD'deki 'Lisanslı Depoculuk Yasası' İle Çiftçiler

- Ürettiği ürünü, depoya teslim ederler. Teslim ettiği ürünün karşılığında, ürünün miktarını ve kalitesini gösterir bir belgeyi alırlar. Alınan bu belgeyle istenirse, bankaya başvurulur. Banka, o yıl için belirlenmiş olan ürün taban fiyatı üzerinden, ürün tutarının %70'inin karşılığı kadarını çiftçiye kredi olarak hemen öder. Verilen bu kredinin faizi, yok

9 *Age.*, s. 131-139.

denecek kadar düşüktür. Böylece çiftçiler, ürün hasadının hemen ardından, hem ihtiyacı olan nakit paraya kavuşmuş, hem de nakit ihtiyacı için ürününü düşük fiyata elden çıkarmamış olurlar.

- Ürün piyasada taban fiyatından daha yüksek fiyata ulaştığında, depoya teslim etmiş oldukları ürünün tamamını belgeye dayalı olarak satabilirler. Satıştan elde ettikleri parayla önce bankaya kredi borcunu öderler. Ürünü piyasada en yüksek değere ulaştığında satış yaparak, aradaki farkı kazanç olarak alırlar.

Görüldüğü üzere, ABD'de 'Lisanslı Depoculuk Kurumu' çiftçinin sorununu çözmeye ve çiftçiye kazandırmaya kurguludur.

Türkiye'de çıkarılan 'Lisanslı Depoculuk Yasası'

- Çiftçiler, ürettiği ürünü depoya teslim edecekler. Depoya teslim ettiği ürünün karşılığında, kendilerine bir belge verilecek. Ancak, o belgeyle ABD'de olduğu gibi bankalardan düşük fiyatla kredi alamayacaklar.
- Ürün için taban fiyat belirlenmeyecek. "Kendine bir tüccar bul, kaça satarsan sat" denilerek, çiftçi piyasaya karşı korumasız bırakılacak. Ayrıca ürününü sattığı zamanla, teslim ettiği zaman arasındaki sürenin depo kirası da çiftçiden alınacak.
- AKP Hükümeti'nin çıkardığı, 'Lisanslı Depoculuk Yasası' çiftçinin sorununu çözmeye değil, şirketlere kazandırmaya kurguludur.

Kanunların yetişmediği yerlerde yönetmeliklerle, şirketlere ön açıcılık yapılıyor. 'Toprak Mahsulleri Ofisi Hububat Alım Satış Esaslarına İlişkin Uygulama Yönetmeliği' bu konuda en çarpıcı örnektir.

Toprak Mahsulleri Ofisi Hububat Alım Satış Esaslarına İlişkin Uygulama Yönetmeliği

AKP Hükümeti, küçük çiftçilerin ürünlerini Toprak Mahsuller Ofisi'ne satmalarına çıkardığı yönetmeliklerle engel oluyor. Ürünlerini, piyasada satmaya zorluyor. 'Hububat Alım Satış Alım Esaslarına İlişkin Uygulama Yönetmeliği'ne göre ekmeklik buğday, arpa, çavdar, tritikale, yulaf ve mısır için asgari alım miktarı, 2009 yılından başlayıp 2018 yılına kadar kademelendiriliyor.

2010 yılında 3 ton, 2011 yılında 5 ton, 2012 yılında 10 ton, 2013 yılında 15 ton, 2014 yılında 25 ton, 2015 yılında 40 ton, 2016 yılında 60 ton, 2017-2018 yılında 80 tondan daha az ekmeklik buğday, arpa, çavdar, tritikale, yulaf ve mısır üreten üretici ürününü, Toprak Mahsuller Ofisi'ne satamayacaktır.

Makarnalık buğdayda asgari miktar; 2009-2011 için 3 ton, 2012 için 5 ton, 2013 ve sonrası için 10 tondan aşağı üreten üreticinin makarnalık buğdayı "Toprak Mahsuller Ofisi tarafından alınmayacaktır", diye yönetmelik çıkarılarak, küçük ölçekte buğday üretenleri

tasfiye etmeye neden olacak politikalar uygulamakta tereddüt etmemiştir.

Ne buğdayı yönetebiliyoruz, ne de buğdayı una dönüştürerek elde ettiğimiz ekmeğimizi yönetmeyi beceriyoruz.

Buğday üretiminin girdileri olan, tohum, mazot, gübre, ilaç ve su fiyatları sürekli yükselirken, buğday fiyatına göstermelik artış yapılarak çiftçi sürekli oyalanıyor. Ancak; dayanamayan zarar eden çiftçiler, birer birer buğday üretiminden/ekiminden vazgeçiyor. Çiftçilerimiz; son on yılda 27 milyon dekar tarım arazisini ekmekten vazgeçti. Bu alan; Ermenistan ya da Arnavutluk yüzölçümüne eşdeğer, Belçika'nın yüzölçümüne yakın, İsrail'den %23, Slovenya'dan % 35 daha büyük bir alandır.

Ekmeklik ve makarnalık buğdayda mevcut durum şöyle: Ekmeklik buğday, İç Anadolu'da %36, Marmara'da %15, Güneydoğu Anadolu'da %14.

Makarnalık buğdayın; %46'sı Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %28'i İç Anadolu Bölgesi, %13'ü Ege Bölgesi'nde üretilmektedir. Dünya makarnalık buğday üretiminin %8'ini, Türkiye üretmektedir.

Buğday verimliliği on yılda; 213-278 kg/da arasında değişmiştir.

Buğday Üretim Alanı

Türkiye buğday alanı on yılda 9,3 milyon hektardan, 7,5 milyon hektara gerilemiş. Gerileme oranı; %17. Buğday üretim alanları, daha da azalacak.

Öngörüler:

- Akdeniz Bölgesi: %10
- Güneydoğu Anadolu Bölgesi: %15
- Ege Bölgesi: %10 oranında buğday üretim alanlarının daha da azalacağı biçimindedir.

Nedeni-1

- Kıyı bölgelerinde, mısıra ve pamuğa verilen desteğin artması.
- Trakya bölgesinde, kanolaya verilen desteğin artması.
- Kıyı bölgelerinin ranta açılması.
- Kıyı bölgelerinin, turizm, maden ve enerji şirketlerine açılmasıdır.

Nedeni-2

- Girdi fiyatlarındaki artışların, ürün fiyatlarına tam olarak yansımaması. Dolayısıyla buğday yetiştiriciliğinin ,kazançlı bir uğraşı olmaktan çıkması/çıkarılmasıdır.

Bu konuda dönemler itibarıyla sadece buğday-mazot paritesine baktığımızda durum açık seçik bir biçimde görülmektedir. Şöyle;

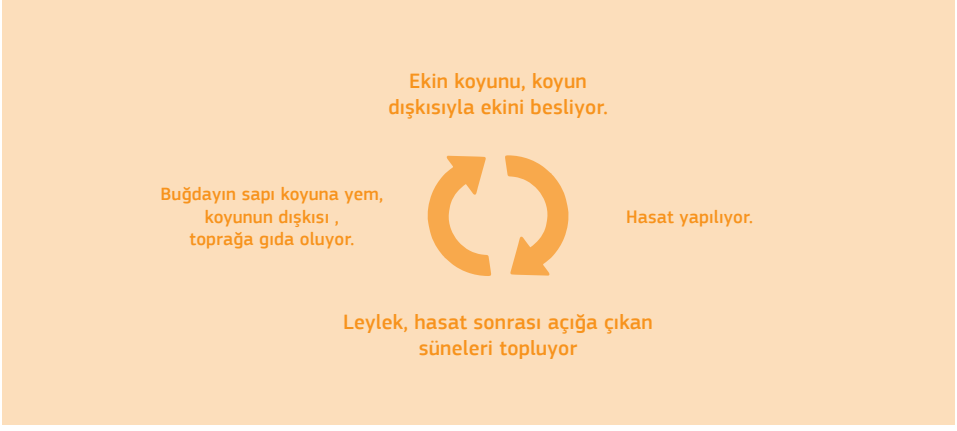
- 1974 yılında 1 kg buğday ile 1 litre mazot,
- 1985 yılında 5kg buğday ile 1 litre mazot,
- 1998/99 1.34 kg buğday ile 1 litre mazot,
- 2018 yılında 6 kg buğday ile 1 litre mazot alınabilmektedir.[10]

Nedeni-3

- Buğday üretiminin çok büyük bir bölümü yarı kurak ve kurak iklim özelliklerine sahip olması.
- Buğday üretiminde, yağışlara bağlı olarak dalgalanmaların yaşanması.
- Küresel iklim değişikliğinin neden olduğu kuraklık ve zamansız yağışlar.

Tarım, Gıda, Ekoloji, Buğday

Türkiye'de buğday; kurak ve yarı kurak iklim etkisinde bulunan İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, bitkisel üretimin tek ve vazgeçilmez ürünü niteliğindedir. Bu bölgelerde yapılan tarımsal üretim; halk dilinde 'Buğday ile koyun, gerisi oyun' şeklinde özetlenmektedir.



Neden? 'Buğday ile koyun, gerisi oyun', bunun için buğdayın ekolojisine bakmamız lazım.

Tarım, gıdanın sağlandığı uğraşı, iş. Gıda, insanların yaşamını sürdüren besin. Ekoloji; tarımın yapılıp yapılamayacağına, Neyin yetiştirilip, neyin yetiştirilmeyeceğini belirleyen ana öge. Biliyorum. Bildikleri[nizi/mizi] tekrar ettim.

10 1974'te [CHP-MSP], 1985'de [ANAP], 1998/99'da [DSP-MHP-ANAP], 2018 [AKP] hükümetleri yönetiyordu.

Avrupa-Türkiye

Avrupa'nın kuzey bölgelerinin ekolojisi, sığır yetiştirmeye elverişli. Oralarda yağmur bol, bol yağmur otların boyunu yükseltiyor. Yüksek boylu otlar, sığırın beslenebilmesine olanak sunuyor. Onlar da sığır yetiştiriyorlar. Doğru yapıyorlar! Yaptıkları bu doğruyla, tarımlarını iyi yönetmiş oluyorlar.

Bilindiği üzere sığırların laktasyon [süt verim dönemi] dönemi, koyunlara göre uzun. Bu sayede yılın bütün ay ve günlerinde, Avrupa'da süt bulunabiliyor. Sütü işleyip olmadığı zamanlarda kullanalım diye bir çabaları da pek olmuyor. Dolayısıyla onların hayvansal ürünlerle beslenme kültürleri, bize göre farklı.

Türkiye ekolojisi, koyun yetiştirmeye elverişli. Çünkü Türkiye kurak iklim kuşağında, yıllık yağış ortalaması düşük ve istikrarsızdır. Az yağmur yağdığı için otların boyu kısa, kısa boylu otlar sığırların beslenmesine olanak vermiyor, koyun yetiştiriciliğine el veriyor. Koyunların da süt verim dönemi sığıra göre daha kısa, koyun sütünün kesildiği dönemlerde hayvansal ürün tüketimi sürebilsin diye sütün olduğu dönemlerde sütten peynir yaparız, biz. Peyniri, yılın on iki ayı tüketiriz. Bu da bizim beslenme kültürümüz ve doğrumuz!

Neden 'Buğday ile Koyun Gerisi Oyun?'

Buğday üreticisi çiftçi, Ekim ayında buğday tohumunu toprağa saçar. Aralık sonuna doğru toprağa saçılan tohumlardan buğday çimlenir, yaklaşık on santimlik bir boya erişir. Bu aşamada koyunlar bu ekili tarlaya salınır otlatılır, buradan koyunlar beslenir. Koyunlar tarlada otlarken, tarlaya bir miktar gübre bırakır. Aynı zamanda bastıkları yerlerde buğdayların kardeşlenmeyle çoğalmasını sağlar ve tarlanın seyrek yerlerini tamamlar. Hasat döneminde biçer buğdayı biçtikten sonra, bir kez daha koyunlar tarlaya salınır. Koyunlar bu kez kalan sapları yiyerek karnını doyurur, biçerden dökülen daneleri toplar yediği sapa katık yapar, böylelikle bir sonraki yıl ekilecek toprakta buğdayı ayıklamış olur. Bu esnada bir kez daha koyunlar tarlaya gübrelerini bırakarak, beslendiği tarlanın toprağını besler.

Türkiye'deki politikacılar, koyun yerine sığıra destek vererek koyunların ekolojide olması gereken sayısını azalttılar. Buğday fiyatlarını maliyetin altında belirleyerek, çiftçileri buğday ekiminden caydırdılar. Buğdayda ihracatçı olabilecekken, ithalatçı konuma getirdiler.

Çözüm; buğdayla koyunun ekolojisini yeniden inşa etmek, üretim girdilerini doğal yollarla karşılama yoluna giderek, hem ürünleri yeniden sağlıklı hale kavuşturmak hem de toprağı ve suyu koruyarak kürenin ısınmasına değil, soğumasına katkı koymaktır.

Anadolu'nun Yok Olmaya Yüz Tutmuş Yerel Buğday Çeşitleri ve Bu Konuda Yapılan Çalışmalar

Mustafa Alper ÜLGEN
[Bayramiç Yeniköy Kaz Dağları Ekolojik Yaşam ve Tohum Derneği]

Çanakkale'nin Bayramiç ilçesi Muratlar köyünde yaşıyorum ve hasbelkader çiftçilikle geçinmeye çalışıyorum. Biyoçeşitliliğe büyük önem veriyoruz. Özellikle son kırk yıldır, tarımda çeşitliliğin hızla yok olduğu bir süreçten geçiyoruz. Tek tip tohumların, tek tip ürünlerin ekildiğini görüyoruz. Tek tip meyvecilik, tek tip buğday, tek tip mısır üretilir hale geldi. Dünyamız, yerel tohumlar bakımından sayılamayacak kadar çeşitliliğe sahiptir. Anadolu'ysa, özellikle buğdayın gen bankası konumundadır.

Bu bilgiler ışığında, yaptığımız işler hakkında sizlere bilgi vermek istiyorum. Her yıl, kendi aldığımız tohumları fide yaparak, bostanlar oluşturup yetiştiriyoruz. Bostandan elde ettiğimiz biber, domates, patlıcan gibi ürünleri kendimiz ve yakınlarımız paylaşıyor, fazla olanları da soslar yaparak, kurutarak gıda toplulukları aracılığıyla temiz, sağlıklı ürün isteyenlere ulaştırıyoruz.

Gıda toplulukları, şehirde temiz, sağlıklı ürün arayışında olan insanlarla üretici arasındaki aracısız köprüdür. Şu an üreticilerin, çiftçilerin en çok ihtiyacı olan ekonomik olarak desteklenmesinde gıda toplulukları çok büyük görev yapıyor. Türkiye'de yavaş yavaş gıda toplulukları oluşuyor, yaygınlaşıyor. İstanbul, Ankara, İzmir, Adana ve Türkiye'nin hemen her bölgesinde kurulmuş gıda topluluklarından insanlar, bir araya gelerek deneyimlerini paylaşıyorlar. Gıda toplulukları sayesinde -örneğin biz- Bayramiç'te, kendi kapalı ekonomimizi sürdürebiliyoruz. Çevremizdeki köylülerle de alışveriş yapıyoruz. Onlara da ürünümüzü satıyoruz, onlardan ihtiyaçlarımızı alıyoruz ama daha çok bizim ekonomimizi destekleyen yapılar, gıda topluluklarıdır.

Oluşturduğumuz bostanda, fesleğen yetiştiriyoruz. Fesleğenleri toplayıp, kurutuyoruz. Fesleğen, bostanda böceklerle mücadelede de çok işe yarıyor. Bostanlarımızda hiçbir kimyasal, hatta biyolojik ilaç bile kullanmadan bostanlarımızı yıllarca yaşatabiliyoruz.

Bostanlarımızda yetiştirdiğimiz ürünlerin çoğu, yerel ürünlerimiz. Bostanda dört çeşit patates, üç çeşit domates, altı çeşit biber ürettim. Bir de kırmızı patlıcan ürettik, bir hocamız Karadeniz'in bir köyünden aldığı tohumdan bize de verdi ve biz ürettik. Bir türlü kökenini bulamadım ama oradaki ismi 'balıcan'mış. Kırmızı patlıcan, domatese benziyor. Çoğu kişi,

bu patlıcanı domatesle karıştırıyor. Köyümüzde kendiliğinde bir sarı domates yetişti. Küçük sarı domatesle büyük kırmızı domates çaprazladı ve büyük bir sarı domates yetişti. Beş yıldır, bu domatesin tohumunu alıp büyük sarı domates üretiyoruz.

Esas konumuz buğday olmasına rağmen, bostandan söz etmeden geçemedim. Çünkü tek başına buğday ekerek geçinemiyoruz, yanında diğer ürünleri de yetiştirmeniz gerekiyor. Yaptığımız en önemli işlerden biri, yerel buğday çeşitlerini geniş alanlarda ekerek çoğaltmak. Bu yıl, otuz adet yerel çeşide ulaştık. Bazen bir avuçla başladığımız oluyor, bazen üç tane tohumla başlıyoruz. Bu yıl ekim miktarımız, 350 dönümü geçti. Birçok çeşidi çoğalttık. Artık bulgur yapabiliyoruz, un yapabiliyoruz. Bunlardan bir tanesi, karakılçık çeşididir. Buğday hasadında çoğaltmak istediğimiz ve az miktardaki tohumlardan ürettiğimiz buğdayları biçerdöverle değil, elle biçiyoruz. Hatta başak kırıyoruz, araya başka bir tohum karışmış olabilir diye. Başaklardan seçip en güzel tohumları oradan alıp bir daha ki yıl bir teneke, beş teneke yapıp çoğaltıyoruz. Biçerdöverle çalışırken de karakılçık buğdayını biçtikten sonra biçerdöverin deposunu, helezonunu temizliyoruz. Sonraki tarlaya geçtiğinde de bir sıra biçtikten sonra o sırayı da ayırıyoruz ki, sonraki yıl karışık bir tarla çıkmasın diye hassas bir çalışma yapıyoruz. Daha sonra bu buğdayları, güneşte kurutuyoruz. Kendi separatörümüzde, yerel deyimle 'çatpat'ta ayırıyoruz. Bunların içinden bir yıl sonraki tohumları ve o yıl kullanacağımız un buğdayını alıyoruz. Diğer çıkan çer çöp, hatalı çeşitleri de hayvanlarımıza yediriyoruz. Buğdayları çeşitlerine göre ayrı ayrı brandalar üzerinde kurutuyoruz. Yetiştirdiğimiz bütün çeşitlerin başak numunelerini de alıyoruz. Çeşitli çalıştaylarda, toplantılarda insanlara gösteriyoruz. Çünkü her başağın kendine has bir yapısı, kendine has sap boyu var.

Ektiğimiz buğdaylar hakkında da bilgi vermek istiyorum. En çok ektiğimiz buğday, Anadolu kızılcasıdır. Konya kökenli, ekmeklik kırmızı bir buğday. Çok lezzetli bir ekmeği oluyor, en çok bunu ekiyoruz. Toroslarda, yörüklerden aldığımız bir çeşit var, sarı buğdaya benziyor. İsmini, cinsini bilemedik ama adını, 'toros' olarak koyduk. Bir başka çeşidimiz, sarı buğdayımız. Kaz Dağları'nda uzun yıllar keşkek, makarna ve tarhana için üretilmiş. Ekmekte de çok lezzetlidir, boyuysa, benim boyuma ulaşıyor. O yüzden ekimi şu an çok azalmış çünkü biçerdöverler, kısa boylu buğdayları biçmekte daha yetenekli. Uzun saplı buğdayları biçerken, bıçağına dolanıyor ya da başağı yere devirip biçemeden geçiyor. Bu durumda, koyun yetiştiren arkadaşlara yarayan bir ekin oluyor. Her yıl, yüz dönüm sarı buğday ekiyorum. Elle biçmek mümkün olmadığı için biçerdöverle biçmek durumundayım. Elle biçip, patostan çıkarsak çok az fire veririz. Ancak köylerimizde, insan gücü kalmadığı için biçerdöverle biçmek zorunda kalıyoruz. Dolayısıyla sarı buğdayda, çok büyük kaybımız oluyor.

Yetiştirdiklerimizden 'şahman', makarnalık olup orta Anadolu'da Sivas, Kayseri, Malatya'da çok bilinen bir buğday çeşididir.

'Hitit' buğdayı, bizim bölgede gapçık olarak, tanınan ismiyle siyez diye bilinen çeşittir. Biz, Kaz Dağları'nda bulduğumuz ve yörede gapçık dediğimiz buğday çeşidini yetiştiriyoruz. En son yirmi yıl öncesine kadar, özellikle hayvanlar için çok ekilen bir buğdaydır.

Saz çavdarıysa, enteresan bir türdür. Bu türdü, iki-üç yıl önce çok zor bulduk. Eskiden Kaz Dağları'nda çok ekerlermiş, boyu bir buçuk-iki metreye kadar çıkıyor. Adı üstünde, saz sapı gibi sapları var. Saplarından koyun sayası, yani çatılar yapılırmış. Meşe ağaçlarıyla çatılar çatılır, koyun sayısı kadar uzatılır, çadır şeklinde sayalar, koyun damı yapılırmış. 0 yüzden çok ekilirmiş. Daha sonra kiremit ve diğer çatı malzemeleri çıkınca, ekimi de azalmış. Bunu biçecek, bağlayacak, çatı yapacak genç nüfus köylerde azalınca yavaş yavaş ekimi azalıyor ve yok oluyor. Herhalde şu anda benim tohum verdiğim ve benim gibi ekolojik tarımla uğraşan beş-on kişiden başka kimse ekmiyor. Konya, Bahri Dağdaş Uluslararası Tarımsal [Tohum] Araştırma Enstitüsü'de tohumunu bizden aldı.

Yetiştirdiğimiz buğday çeşitlerinde birisi 'kamut' buğdayı olup, diğer adı 'horasan' buğdayıdır. Bize, bu buğdayın tohumunu İran'dan bir arkadaş getirdi. Karakılçığın daha iyisi. Buna benzer buğday türleri, Anadolu'da var. Biz, Kaz Dağları'nda biyoçeşitliliği artırmak için az miktarda üretimini devam ettiriyoruz.

'Mezopotamya' buğdayı dediğimiz bir buğday çeşidini de üretiyoruz. 'Mezopotamya' buğdayı dememizin sebebi, bunun tohumunu bize Urfa'daki slow-food komününün başkanı gönderdi. İsmini bilmiyor, o yöreden geldiği ve karışmasın diye ismini 'Mezopotamya' buğdayı koyduk. Bunu da denedik, sert, makarnalık bir buğdaydır.

Buğdayın boyunun kısalığı ve boyunun uzunluğuyla ilgili bir bilgimi paylaşmak isterim. Kısa boylu, uzun boylu buğday meselesi, 1945'li yıllarda Dünya'yı açlıktan kurtaracak, "yeşil devrim" gibi söylemlerle buğdayların boyunun kısa hale gelecek şekilde ıslah edilmesiyle ortaya çıktı. Kısa boylu buğdaylar, hem çok verimli hem de kısa saplı olduğu için biçerdöverle çok rahat biçilebiliyor. Şimdi konvansiyonel tarım yapan arkadaşların buğdaylarının boyu, dizimizde ama çok sık, çok büyük başaklı ve sapları kısa. Dönüm başına 500 kilo ürün alıyorlar, bazı yerlerde 700 kilo alıyorlar. Oysa biz, 150 kilo ürün alabiliyoruz. Yağmurlar iyi yağıp her şey yolunda giderse, dönüm başına 500 kilo ürün aldığımızda çiftetelli oynuyoruz. Çeşitli uluslararası toplantılarda bizim gibi hiç ilaç, gübre kullanmadan ekolojik tarım yapan buğday üreticileriyle -örneğin bir İtalyan, bir Amerikan çiftçiyle- konuşuyoruz. Onlar da yerel buğday üretiminde, bizim gibi dönüm başına 150-200 kilo verim aldıklarını söylüyorlar.

Çok yüksek verim alabilmek için geliştirilen buğday çeşitlerine, karşıyım. Glüten proteinleri de yükseltilmiş olan bu buğdaylar nedeniyle birçok insan, ortaya çıkan sindirim sorunlarıyla karşı karşıya. Beraberinde kansere kadar birçok hastalığın sebebi, bu glüten oranları yükseltilmiş buğdaylardan üretilmiş ürünlerdir. İnsan biyolojisi ve sindirim sistemi, on binlerce yıldır tüketilen bu buğdayın içindeki protein moleküllerini tanıyor. Fakat son altmış-yetmiş yıldır proteinleri artırılmış, çeşitli yöntemlerle genetiği değiştirilmiş bu buğdayın içerisindeki glüteni, molekülleri tanımıyor. Tanımadığı içinde başta çölyak hastalığı olmak üzere birçok bağırsak sorununa yol açıyor. Bu yüzden bizim ekerek çoğaltmaya çalıştığımız yerel buğday çeşitleri, gerçekten Anadolu için, Dünya insanlığının gıdası için değerli hazineler olduğunu düşünüyorum.

Yetiştirdiğimiz buğdayların çeşitleri çok daha fazla olmasına rağmen hepsini burada anlatmak mümkün değil. Peki, bu kadar çeşit buğdayla biz ne yapıyoruz? Bu buğdaylarla ekşi mayalı ekmekler yapıyoruz, un yapıyoruz. Taş değirmenlerde öğütüyoruz. Bayramiç'te iki tane taş değirmen var, birisi suyla çalışıyor, diğeri de elektrikle çalışıyor. Suyla çalışan değirmen çok uzak yerde olduğu için, buğdayımızı bazen ilçe merkezindeki elektrikle çalışan taş değirmende öğütüyoruz. Bunları, gıda topluluklarına yolluyoruz. Küçük bir fırınımız var, bazen ekmek yapıyoruz. Yaptığımız ekmekler, son derece sağlıklı ve besleyici. İyi çizim yapabilen arkadaşlar gelince başakların çizimini yaptırıp, arşivleme yapıyoruz.

Bu yıl, sarı buğdaydan bulgur yaptık. Yöremizde yaşayan bilge köylüler var. Biz bulguru, onların desteklerini alarak yapıyoruz.

Bu yıl, bir buğday çeşidi daha ektik. Enteresan bir hikâyesi olduğu için sizinle paylaşmak istiyorum. Bir davet üzerine, İstanbul'da bir toplantıya gitmiştik. İskoçya'dan başlayan bir gemi yolculuğu var. Yolculuk, Dünya'daki dev tohum şirketlerinin tohumu kontrol altına alma çalışmalarına karşı biyoçeşitliliğin ve bu açıdan yerel tohumların ne kadar değerli ve önemli olduğunu anlatmak ve farkındalık oluşturmak için yapılıyor. Yolculuk, İskandinav ülkelerinden başlıyor, Cebelitarık Boğazı'nı geçip Akdeniz ülkelerini dolaştıktan sonra İstanbul'da son buluyor. Yolculuğun son bulması nedeniyle yapılan toplantıya sunum yapmak üzere, bizi de davet ettiler. Biz, burada da gösterdiğim gibi ektiğimiz tohumları, elde ettiğimiz başakları fotoğraflarla anlattık. Toplantıya İngiltere'den katılan arkadaşlardan biri, bize bir tohum verdi. Verdiği tohumun hikâyesini de anlattı. 1847 yılında, patates mantarı hastalığından dolayı İrlanda'da bir kıtlık oluyor. Maalesef bir milyon insan açlıktan ölüyor, iki milyon İrlandalı da Amerika'ya göç etmek zorunda kalıyor. 0 yıllarda sekiz milyon nüfuslu İrlanda'nın nüfusu, birkaç yıl içerisinde beş milyona düşüyor. Dönemin Osmanlı Padişahı Abdülmecid -kendi doktorları da İrlandalı- bu olaydan haberdar olunca, İrlanda'ya on bin pound yardımda bulunmak istiyor. İngiliz diplomasisi, "Kraliçe, 2 bin pound verdi. Siz, on bin pound yardım yapamazsınız, bin pound yapın. Kraliçe'den fazla yardımda

bulunamazsanız" diye bu yardımın yapılmasına izin vermiyor. Abdülmecid, bunu kabul ediyor ancak İrlanda'ya ayrıca üç yelkenli gemi dolusu tahıl da gönderiyor. İngilizler, gemileri Dublin Limanı'na sokmuyor. Osmanlı gemilerinden birisi İtalya'dan yükleniyor. Bu gemiye, Hindistan kökenli mısır yükleniyor. Bir başka gemi, Polonya'dan yükleniyor buna da, 'red szczecin' buğdayı yükleniyor. Bu buğday, aslında Türk kırmızısı olarak bilinen, Dünya'da 'Turkish red' denilen Anadolu'nun bir kızıl buğdayıdır. Buğday, Szczecin Limanı'ndan yüklendiği için bu buğdaya, 'red szczecin' ismi veriliyor. Dublin Limanı'na girmeyince İrlandalılar, bu gemilerdeki buğdayı, küçük bir kasaba olan Drogheda Limanı'ndan indiriyorlar. Bu limanda, o Osmanlı gemicilerinin anısına bir heykel dikilidir. Drogheda kentinin ve futbol takımının sembolü de ay-yıldızdır. İrlandalılar, limana indirilen tahılların çoğunluğunuysa, aç insanlara dağıtırlarken bir kısmını da ekiyorlar ve bugüne kadar devam ettiriyorlar. Devamı sağlanan bu buğday çeşidinin tohumu, İstanbul'daki toplantı vesilesiyle bize de ulaştı. Biz de bu yıl, tarlamızın bir köşesini, red szczecin tohumunu ekerek alan açtık. Bu yıl bakacağız, Mustafa Kanlıca hocamıza da, "Türk kırmızısı olarak bilinen buğday, bu buğday mı?" diye haber verdik. Bu hikâye, beni etkilemişti. 2010 yılında, İrlanda Cumhurbaşkanı Mary McAleese, Türkiye'ye geldiğinde Abdullah Gül'e tarihteki bu olay için teşekkür etmişti.

Sağlık nedeniyle birçok insan ekmek yiyemese de buğday, hala Dünya'da ki en önemli besin kaynaklarından birisidir. Biz, yerel buğday tohumlarına sahip çıkmak için gerekli her şeyi yapmak zorundayız. Küçük bir ilçede, küçücük çalışmalarla elimizden geleni yapmaya çalışıyoruz. Küçük çalışmaları, asla küçümsemeyiniz. Çünkü küçük, her zaman küçük değildir. Ne kadar sağlam bir baraj yapılırsa yapılsın, en küçük bir çatlak o barajı patlatabilir, yıkabilir. Bizim yaptığımız işler, bu sistemde küçük küçük ekolojik çatlaklardır. Bu küçük çatlaklar, o devasa görünen sistemin çökmesine yol açabilir. O yüzden yaptığımız çalışmaların öneminin farkındayız.

Yerel Buğday, Süreçler, Sorunlar

Necdet BAYHAN
[Avukat, Balıkesir Yaşam Dostu Ürünler Merkezi]

Sekiz yıl gibi bir süre, çevre aktivistliği yaptım. Kaz Dağları'ndaki çevre mücadelesi süreçlerinde fiilen; onlarca davada da, mahkemelerde avukat olarak yer aldım. Bu süreçte bir boşluk, eksiklik yaşanıyordu. Çevre mücadelesi verirken, köylülerle ilişki kurmakta zorlanıyorduk. Toprakları kendilerini doyurmadığı için orada açılan bir maden, arabacılık faaliyeti ve buna benzer konular üzerinden maden şirketleri, tekelleriyle ilişki kurmayı tercih ediyorlardı. Yıkımın yaratıldığı madencilik faaliyetlerinin başlaması, çok insafsızca yapılan rüzgar enerji santralleri, jeotermal enerji çalışmalarıyla binlerce yıldır yaşamın kaynağı, oksijen kaynağı, hayvancılık besin kaynağı, aromatik bitkiler ve biyoçeşitlilik yok edilmek üzere, Kaz Dağları'nın büyük şirketlere, tekellere açıldığı süreçleri yaşadık. Üretici köylüler, orman köylüleri ve tüketiciler arasında en ufak bir bağlantının olmadığı bu süreçte, yıkım ekipleri ve tekellerin büyük rahatlıkla yasal süreçleri aştıklarını gördük.

Balıkesir Barosu Çevre Komisyonu başkanlığı ve 46 odanın dört-beş temsilcisinden birisi olarak, bir derneğin düzenlediği gıda, tarım, mutfak gibi konularla hukuksal süreçlerin konuşulduğu konferansta bir grup oluşturduk. Aynı zamanda, Tüketiciler Derneği başkanlığını da yürütüyordum. Grubu oluşturduğumuzda tohum denilen mucizevi şeyin, yaşamın başlangıcının son topraklarına zor yetiştiğimizi tartıştık. İşe başladığımızda, teşvik ve patentler dolayısıyla da politik müdahaleler sonucunda sistemden dışlanmış çok az tohumun kaldığını fark ettik. Yerel tohumu esas alan, bir gıda topluluğu çalışması başlattık. Önce yerel buğdayları aramaya başladık. Bölgemizde, yüz yıl öncesine dayanan kayıtlarda çalışmalar başlattık. Grup, elli-yüz kişilik kapasitesi olmasına karşın uğraştı. Sağlıklı bir ekmek gerçeğiyle karşı karşıya olduğumuzdan bu buğdayları, hem insanların sağlığı hem de ekolojik açıdan kullanılabilir olması üzerinden değerlendirmeyi esas aldık. Bunun için de fırın arayışlarına girdik. Ancak tohumdan başlayan zorluk, fırınlarla devam etti. Fırınların tamamı, endüstriyel olarak hazırlanmıştı. Bizim coğrafyamızda ekşi mayalı ekmeği üretecek maya için ısısızlaştırılmış, boşalmış, çok eski köylere gidip gelerek yaşlı insanların vasıtasıyla mayayı bulduk. Bu arada, yerel tohumlar olarak 'karakılçık', 'sarıbaşak', 'akaksen', 'karaaksen', 'bezosta', 'köse', 'kamut' gibi tohumları toplamaya devam ettik. Halen bunlardan aslı sert dört tane buğdayla, orta sertlikte 'bezosta'yı ve' kara çavdar'la zaman zamanda yerli mısır katarak ekmeği devam ettiriyoruz.

Endüstriyel buğdayla ilgili, Mustafa Alper Ülgen arkadaşımız gerekli açıklamaları yaptı. Belki bazı eklemeler yapabilirim. Dünya'da hâkim olan kapitalist sistem, "en fazla karı nasıl elde ederim, gıda sistemini nasıl kontrol ederim" şiarıyla sürüyor. Gıda sistemi

buğday, mısır, soya ağırlıklı ve bunlar yanında birkaç tane daha gıda ürünü üzerinden, insanları doyurmak isteyerek kontrol edilmek isteniyor. Kalkınma gibi insanların itiraz edemeyeceği süslü kelimelerin arkasından bir algı oluşturarak buğdayın boyunun kısaltılması, cüceleştirilmesi, verim ve karlılık artırıcı müdahalelerle sistem, kontrol altına alındı. Birkaç tarım ve gıda tekelinin görevlendirildiği bir sistem. Bu egemenlik çabası, 'Meksika' buğdayıyla başlatılmıştı. 'Meksika' buğdayının boyu çaprazlama ve doğal seleksiyon yoluyla kısaltılarak, "yeşil devrim" sloganı altında sunulmuştu. Bununla birlikte Dünya çapında, değirmencilik eğitimi vermişlerdi. Buğdayı kepeğiyle birlikte öğüten, yerel ekonomiyi ayakta tutan köy değirmenleri, bu sayede devre dışı bırakılmıştı.

Biz yola çıktığımızda, yerel değirmen bulmakta oldukça zorlanmıştık. Bir saatlik yollara gidiyorduk. Su değirmeni vardı, o da şimdi kapatıldı. Bizim bulunduğumuz coğrafyamızda, Balıkesir'e bağlı üç-dört ilçe içerisinde çalışan üç-dört değirmen vardı. Bunlardan iki tanesi, son derece yaşlı ve Savaştepe'de, Bigadiç gibi bulunduğumuz yerden ulaşılması çok zor yerdeler. Daha önceden randevu almadan, iş yapamazsınız. Biz, buğdayımızı, bir köyde bu işi kendisine misyon edilmiş bir kişinin işlettiği değirmende öğütüyoruz. Bununla birlikte başka bir sorunumuzda ortada bir fırın ustası, ekmek ustası kalmamış olmasıdır. Köylerde insan kalmamış, çobanlık yapacak kişi kalmamış, Köyler, insanlar için gelecek vaat eden bir yer olmaktan çıkmış. Bunlar, teşvik politikalarından tutun da, yerel tohumun sisteme sokulmamasına kadar alınan politik kararlarla gerçekleştirilmiştir. Tüm desteklemeler bırakılmış, tüm buğday politikaları uluslararası şirketlere sonuna kadar açılmış, yani tümüyle politik kararlarla yönetilen bir sistemde, bizim politikayla uğraşmamızı istemiyorlar. Oysa yediğimiz, içtiğimiz politika. Yaşanan sorunlara ilişkin çözümler, politika yapmakla bulunur.

Gıda topluluklarıyla birlikte başlattığımız bu çalışmalar, sahada da zor. Değirmen yok, değirmenlerin taşları yok, taş ustaları yok. Hiç üretim yok. Küçük köylüler, kendi hünerleriyle, bilgileriyle yüzlerce yıllık o tohumları bizlere kadar getirmişler, bırakmışlardır. Binlerce yılın bu birikimi olan bu tohumları ellerimizden alıp, "Hayır, sen ekemezsin" diyorlar. Gasp ediyorlar, patente bağlıyor, sisteme sokmuyorlar. Çiftçi Kayıt Sistemleri'yle kapitalist sistem içine sokuyorlar, tümüyle denetim altına alıyorlar, teşvikleri de buna göre veriyorlar. Teşvikleri, ürüne göre veriyorlar. Yerel tohumlardan, bu şekilde kopuyoruz. Sıradan insanların her an ürettikleri, köpek maması yaptıkları, bulgur yaptırdıkları, un çektirdikleri değirmenler, eskiden köy ekonomisinin bir parçasıydı. Su değirmenleri, küresel ısınma, suyun kontrolsüz kullanımı nedeniyle çoğu çalışamaz duruma geldi. 1950'li yıllardan itibaren çalışmaya başlayan elektrikli değirmenler de benzer nedenlerle son derece istikrarsız çalışırken, un fabrikalarının devreye girmesiyle de yavaş yavaş eski değirmenler kapanmaya başladı.

Siz değirmene her şeyi götürebilirdiniz, oradaki her şeyi görebilirdiniz ama bir un fabrikasının çevresinde "üretim alanına girilmez" diye yazar ve neyin, nasıl üretildiğini göremezsiniz. Un fabrikalarında kullanılan buğdaylar, ticari sırdır. Değirmenlerde üretim, herkesin gözü

önünde olur. Şimdi onlara da göz diktiler. Nasıl yerel tohumlarla ilgili sertifikalı olması zorunluluğu çalışması, yerel tohumlarla ilgili kısıtlamalar için iktidar gruplarının olağanüstü çalışmaları var, bunların bir kar ve ticari alan olarak görüyorlarsa şimdi de değirmenleri de içine alan bir yönetmelik çalışması yapıyorlar. Hazırlık çalışmaları yapılan bu yönetmelikle, yerel değirmenler de dahil olmak üzere son kalmış kalıntıları da elimizden almak istiyorlar. Değirmenci ustası, ekmek ustası, fırın ustası bulamıyorsunuz. Bütün ekmek yapım süreci, tümüyle endüstriyelleşmiş durumda, kapitalizmin yarattığı buğdayla yapılıyor, beyaz buğday kullanılıyor ve alternatifi yok. Buğdayın kepek, sindirim için son derece değerli, besin-vitamin açısından son derece zengindir. Biz, onun kaba kepeğini ayırıyoruz. İnce kepek ve buğdayın ikinci zarındaki vitaminler, ekmekte kalıyor. Unun içerisinde rüşeymi de yani buğdayın filizlendiği yer de kalır. Oysa endüstriyel ekmek, kepeğinden arındırılmış undan yapılıyor. Rüşeymi alarak onun miktarına yakın, hatta ondan da fazla katkı maddesi koyuyorlar. Rüşeymi, unu daha fazla saklayabilmek için alıyorlar. Sattıkları buğday da gerçek buğday değil. Tamamen endüstrinin yarattığı genetiği değiştirilmiş buğdaylardır. Sattıkları bu buğdayların bir başka özeliği glüten oranları, on mislini aşkın durumdadır. Glüten, çağımızdaki hastalıkların temel nedenidir. Okuduklarımızdan öğrendiğimize göre bir bakteri var, uyuşturucu etkisi yapıyor, bir tür buğday bağımlılığına yol açıyor, her geçen gün oranları çoğalıyor. Gıda sisteminin %40'ını böyle birkaç türün üzerine kuruyorlar ve bunların hepsi de buğdaydır.

Toprağınızdan, tohumunuza kadar ne yiyeceğinizden nereye vereceğinizi kaydediyorlar. İşte tohum, onun için önemli. Tohum, hayatın bütün kodlamaları için geçerli. Eğer, kârı esas alıyorsanız o kodlamaları ona göre yaparsınız. O biyoloji şirketleri, gen şirketleri ve onlara çalışan bilim insanları, konuyla ilgili araştırma çalışanları; sadece bunların buğdaylarına bağımlılık yaratmak, yaratılan bağımlılıkla insanları, bazı komplo teorilerinde olduğu üzere iki sınıf insan tipi yaratmaya gidecek kodlamalar üzerinde çalışıyorlar. Dolayısıyla tohum meselesi, yaşamsal bir konudur. Otuz binin üzerinde yenilenebilir gıdanın olduğu bir Dünya'da, bunların %75'inin birkaç şirketin tekeline verdiğiniz zaman doğadaki kontrol edemedikleri diğer yenilenebilir gıdalar, gıda sisteminden uzaklaştırılıyor. Kurdukları tohum, ürün dağıtım sistemiyle yenilebilir gıdalar ve biyoçeşitlilik yok ediliyor. Bu durum, iklim değişikliğine yol açıyor. Gıdalarda, petrol türevleri dahi kullanılabiliyor. Tümüyle insan ve canlı soyunu tüketecek bir tehlikeyle karşı karşıyayız. Kapitalizm böyle bir şey, kârdan başka bir amacı yok. Kâr için yaşam dâhil her şey feda edilebilir.

Biz, yaşamak istiyoruz. Yaşamak için bu işlere, mücadeleye giriştik. Onun için tekellerin yarattığı o zehir sisteminden kendimizi, ailemizi, çocuklarımızı kurtarmak için çalışıyoruz. Bunun için örgütlenmenin temel bir mesele olduğuna inanıyoruz.

Herkes, sorunun köylülerde olduğunu söylüyor. Hayır, sorun köylülerde değil. Köylüler zaten bitiriliyor. Köylülerin bütün üretimi, hijyen yalanlarıyla sistem dışına çıkarılıyor. Hijyen adı

altında, kimyasallar satıyorlar. Bunu, üretimhanelerde görüyoruz. Bir takım standartlar, gıda kodeksleri koyuyorlar. Köylünün bu işi yapamaması için onlarca maddeli kodeksler, yönetmelikler çıkarıyorlar. Paketleme tesisleri kurmak gerekiyor. Tarımın her alanını bölüp parçalara ayırarak o parçaların, bir takım uzmanlara teslim edilmesini dayatıyorlar. İnsanların bütün olarak bildiği her şeyi parçalıyorlar. Koyun birliği, süt birliği, keçi birliği vs. adı altında ya da tarım satış kooperatifleri kurarak bunları da ticari şirketlere dönüştürüyorlar. Kooperatiflerin içini boşaltacak şekilde örgütlenmenin önüne her türlü engeli koyup, bunları da büyük tekellerle aynı şartlar altında sahaya çıkarıyorlar.

Biz, bu kaygılarla işe başladık, yol aldıkça bunlarla karşı karşıya kaldık. Boşalmış köyler, sıfır haneli köyler gördük. Peki, yerel buğdayları nasıl elde ettik? Yerel buğdayları, halen kenarda köşede özellikle de dağ köylerinde hayvanı için, süt-saman için üreten yaşlı insanların yaşadığı yerlerde bulduk. Biz, bunlardan aldık. 'Kara çavdar'ı bulduk ve bunu ekmeğimizde kullanıyoruz. Köyler, ilaç şirketleri, süt şirketleri ve benzer şirketler tarafından hem ekonomik olarak, hem de fiili olarak kuşatma altındadır. Köylüler, kafasını kaldıramıyor. Yerel gıda, yerel tohum ve geleneksel ürün konusunda fakültelerde, gıda bölümlerinde bu bilgiler kayboluyor. Bunlar, özellikle yapılıyor. Eğitim sisteminden başlayan çevreye kadar giden bir abluka altında. Köyler, ziraat odalarının yönetimini seçemiyor. Kooperatifler, tamamen endüstri şirketlerinin sözleşmeli üretimini yapıyorlar. En çok da domates ve salça işlerini yapıyorlar. Endüstri salçası ve bol ilaçlı, bol GDO'lu [Genetiği Değiştirilmiş Organizma] ürünler yapıyorlar. Çünkü kooperatiflerin kendi kararıyla ürettiği ürünleri satabilecekleri, ulaşabilecekleri tüketici yok. İstanbul gibi devasa bir şehirde, temel arterlerinden İstanbul'a ulaşamıyorsunuz, nakliye şirketleri tekelleşmiş, birkaç tekelin eline düşmüş.

Biz, bu bilinçle çok doğaldır ki kaybolan tohumlar konusunda politik müdahalenin gerektiği kanısındayız. %100 politik bir sistem, %100 ideolojik bir sistemdeyiz. Sisteme müdahale edilemediği için, kazanılan çiftçi sayısının en az on katı çiftçi kaybediyoruz. Bunu Mustafa Ülgen gibi, benim gibi yahut bize benzer sınırlı sayıda insanla yürütmek imkânı yokmuş. Mevcut çiftçileri de kaybediyoruz. Birebir şahit olduğum için söylüyorum, sadece bir köyde, yedi yılda kaybedilen çiftçi sayısı, yetmiş beş kişi oldu. Taşınmıştır, göç etmiştir. Sanayiye gidip ucuz işçi olmuştur. O köyler, inanılmaz biçimde, ismi belli olmayan emlakçıların gezindiği alanlar halinde toplanıyor. Önce ıssızlaştırdılar, şimdi toprakları çok ucuz miktarla dağ-tepe demeden yüzlerce dönüm, binlerce dönüm alıyorlar. O bölgeler ve üretim tarzları çevre ayrıdır, tarım ayrıdır yani çevre politikalarıyla tarım politikaları ayrı görüldüğü için, mücadele ortaklaştırılamadığı için bu kadar hızlı yok ediliyor. Mücadele içinde, çevrecilerle gıdacılar veya tarımcılar arasında ilişkili olanlar son derece azdır. Hepsi iyi insandır ama ciddiye alınmıyorlar. Onun için bu faaliyetlerle ilgili, öneriler geliştirmemiz gerekiyor. Ama herkesin şunu çok iyi bilmesi gerekiyor: Politik müdahale olmadan, biz bu yok oluştan kurtulamayız. Kendi çevremizdeki çok az insan grubuna hitap etmekle de kurtulmak mümkün değildir. Kazanımlarımızı da tek bir yönetmelikle de elimizden alacaklardır.

Sorular-Katkılar

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Kapitalizm ve onun şirketlerine karşı, yerel tohum ve gıda hakkı mücadelesinin önemine vurgusuyla Necdet Bayhan, işin özünü de tanımlamış oldu.

Soru-Katkı: *Çocuk hekimiyim. 1960'lı yıllarda, çocuk kliniğine yatan hastalar içinde, yılda ancak bir tane çölyak hastası görmüştük. Ama bugün çocuk kliniklerine baktığımız zaman, ayda bir-iki tane çölyak hastası görüyoruz. Bunun nedeninin, glüteni yüksek buğdayın şu anda çok daha fazla yenildiğini ve bundan dolayı çölyak hastalığının arttığına kani oldum. Literatürü karıştırdığımda, 'siyez' buğdayından çok bahsedildiğini gördüm ama içeriğinin ne olduğunu pek fazla anlayamadım. Bugün kullanılan evcilleştirilmiş buğdayla, 'siyez' buğdayı arasında pek fark görmedim. 'Siyez' buğdayının protein bakımından, biraz daha miktar olarak fazla olduğu anlaşılıyor. Ama glüten miktarı bakımından, pek bilgi bulamadım. İsimlerini saydığınız ve ürettiğiniz Türk buğdaylarının, halk arasında 'karabuğday' denilen 'kılçık' buğdayının ya da 'kapçık' buğdayının eşdeğer olduğunu tahmin ediyorum. Bu doğru mu değil mi? 'Karabuğday'ın halk arasında çok daha fazla doyurucu olduğunu, önceden çok daha fazla kullanıldığını ama zaman içinde kullanımının azaldığını, dolayısıyla üretiminin azaldığını görüyoruz. 'Karabuğday'dan yapılmış bulgurun hem tat itibariyle, hem de besin itibariyle insanı doyurucu olduğunu kullananlardan dinledim. Bende karabuğdaydan yapılmış bir bulguru ısmarladım, aynı şeyi hissedecek miyim, bilmiyorum. Benim duyduğum 'karabuğday', belki 'karakılçık' yahut 'kapçık'tır ya da 'siyez' denilen buğday olabilir ama bilmiyorum. Bildiğim, Konya'nın dağlık bölgelerinde yetiştirilen bir buğdaymış. Sizin bilgilerinize uyar mı, uymaz mı bilmiyorum. Yapılacak işlerden biri, yetiştirdiğiniz bu buğdaylardan az miktarlarda da olsa, ziraat fakültelerinin laboratuvarlarına götürüp içerisindeki protein miktarı, yağ miktarı, karbonhidrat miktarı, glüten miktarının ne kadar olduğunun bulunması ve yayınlaması gerekiyor. Bu bilgiler sizde varsa söyleyin, memnun olurum. Yetiştirdiğiniz buğdayların proteini, aminoasitleri çok önemli. Aminoasitlerin dengesi nasıldır?*

Soru-Katkı: *Ziraat yüksek mühendisiyim. Doktoram, makarnalık buğday üzerinedir. Yirmi bir yıl, araştırma enstitüsünde çalıştım. On iki yıl, Ziraat Mühendisleri Odası yönetim kurulunda üç yılsa Ziraat Mühendisleri Odası genel başkanlığı yaptım. Halen TMMOB yürütme kurulu üyesiyim. Arkadaşlara teşekkür ediyorum ama konuşulanlardan bazı cümleler beni üzdü. Ziraat mühendisleri olarak, Türkiye'de bu kadar geri değiliz. Politikalar ve uluslararası tekellerin sömürüsü farklı bir şey ama Türkiye'de yapılan çok ciddi çalışmalar var. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nün, laboratuvarının şefi olarak emekli oldum. Yazlık dilim ve kışlık dilim dediğimiz on civarında araştırma birimleri*

çalışıyor; İzmir Menemen'de Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Konya'da Bahri Dağdaş Araştırma Enstitüsü, Erzurum'da Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü, İç Anadolu da Eskişehir Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü ve Orta Anadolu Zirai Araştırma birimleri var. Bir buğday, çeşit haline gelirken anatomisi, kaç santime ekileceği, kaç santimde büyüyeceği araştırıldığı gibi bir ıslahçı, hastalıklara karşı tedbir alabilmek için özellikle parsellerde çeşitli buğdaylara, hastalık bilinçli olarak verilerek ona dayanıklı çeşit gözlenerek ortaya çıkarılır. Ben, bunun kalitesine bakarım. Ekmeklik buğdaydan, ekmeği ne kadar yaparız? Bir makarnalık buğdaydan, makarnayı ne kadar yaparız? Bir arpadan, ne kadar malt yaparız? İşte onları ortaya çıkarırız. Ekmeklik buğday ve makarnalık buğdayda, 42 kromozom dediğimiz olay vardır. Uzun boy, kısa boy tercihinde kısa boy, istenen bir üründür. Sebebiyse, yatmaya karşı önlemdir. Yani bu apayrı bir şey. Türkiye'de birçok şey gibi tarım işletmeleri, araştırma enstitüleri Cumhuriyet döneminde kurulmuştur. Bu ülke, doğru uygulanan politikalarla, uluslararası bu tekellere muhtaç olmaz. Doğru politikalar yapıldığı zaman, Türkiye'de ıslahçısı da her türlü buğdayı bu halkın sağlığı anlamında yetiştirir. Yerel çeşit tohumlar, canlıdır. Bu canlı türü, gen bankasında korunmak zorundadır. Ancak bunu emperyalizmin uluslararası, Monsanto referansına peşkeş çekerlerse buna karşıyız. Türkiye'de -birisi Menemen'de ikincisiyse Ankara'da olmak üzere- iki tane gen bankası vardır. Canlı dediğimiz bu tohumlar, gen bankalarında korunmaya alınmalıdır. Her tohumun, çeşidin bir izi vardır. Yani nasıl bir insanın parmak izi, başka hiçbir insanın parmak iziyle aynı olmazsa, bu tohumlarında bir izi vardır. Bu tohum, nereden gelmiş? Hangi koşullarda yetişir? Hangi genetiğe aittir? İşte bunlar, tanımlanabilir.

Tarım işletmeleri ve araştırma enstitülerinin, Cumhuriyet Dönemi'ndeki kuruluş amacı perspektifiyle, doğru politikalarla çalışırlarsa ve katkı maddeleri olmadan da teknolojik olarak, %100 taş değirmenlerin yaptığını yaparsanız.

***Soru-Katkı:** Abdullah Aysu'ya, bir soru yöneltmek istiyorum. Mustafa Ülgen, "Sistemde küçük küçük ekolojik çatlaklar" yaratmak gibi bir şeyler yaptıklarını ifade etti. Abdullah Bey sunumun ilk başlangıcında, girdilerden söz etti. Ülkenin buğday üretiminde verim artışının çok düşük düzeylerde kaldığını ifade etmişti. Sormak istediğim; bu verim artışı vurgulanmadan mevcut daha geniş alanlarda, yerel çeşitlerle buğday ihtiyacının karşılanması çerçevesinde nasıl bir çözüm üretilebilir? Çatlaklar yaratılsın ama aynı zamanda insanların, karınlarını da doyurması gerekiyor. Bunu nasıl yapabiliriz?*

***Soru-Katkı:** Foça'da, on dönümlük alanda zeytin üretiyorum. Kendi sebzelerimizi, kendimiz üretiyoruz. Ekolojik çeşitliliğe, doğaya, çevreye de duyarlı olmaya çalışıyoruz. Mustafa Alper Ülgen'e sorularım var. Birincisi, börtü böceğe karşı fesleğen uygulaması beni heyecanlandırdı. Çünkü zararlılara karşı bir etkisi varsa, bizi de çok mutlu edecek. Bunun sebzeliklerde uygulanış şeklini ve ölçek olarak uygulanmasını açıklarsanız çok mutlu oluruz.*

İkinci sorumsa, ürettikleri bu ürünleri tüketicilere, ilgilenenlere ulaştırılması açısından bir düzenlemeleri var mı? Bunu nasıl sağlıyorlar?

Soru-Katkı: *Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde araştırma görevlisiyim. Necdet Bayhan yaptığı konuşmanın sonunda, "Politik mücadelenin yapılması gerekiyor" dedi. Konuşmacıları dinlerken, bazı ayrımlar yaptım. Abdullah Aysu, HUBUBAT-SEN başkanı olarak o mahsulleri üretenleri de temsilen burada ve çok büyük bölümü şu anda üretimi böyle yapıyor. Diğer iki konuşmacıysa, farklı bir üretim biçimini hayata geçirmeye çalışıyor ve uyguluyorlar. Politik anlamda, mücadele alanı neresi olacak? Necdet Bayhan ve Mustafa Alper Ülgen'in anlattıkları, sanki farklı bir politika alanına giriyor ve orada ayrı bir mücadeleyi başlatmış gibi gözüküyorlar. Abdullah Aysu, girdi fiyatlarından, ürün fiyatlarından bahsederken Necdet Bayhan ve Mustafa Alper Ülgen daha çok taş değirmen, glüten gibi farklı yerlere daha çok temas ettiler. Hatta geçen gün ki toplantıda Tayfun Özkaya hocam, 'hizmet bağımlılığı' dediği bir kavramdan söz etti. Yani teknolojinin de, süreçlerin de, araştırma-geliştirmenin de artık sistemin hizmetine girdiği ve bir yerden sonra da artık taş değirmenin dahi bulunamadığı, önümüze bir takım engellerin çıktığı bir süreçten bahsetti. Sorum, politika anlamında mücadele alanı neresi ve strateji ne olacak? Bir mücadele varsa, bir strateji de ortaya koymak gerekiyor.*

Abdullah AYSU: Öncelikle buğdayın içindeki besinle ilgili bir şey söylemek istiyorum. Şimdi o var, bu var, şu var, bu yok diye söylenenleri tek tek saymak istemiyorum. Eğer siz, buğday üretirken üretim sürecinde kimyasal gübre kullanıyorsanız; azota, fosfora ve potasyuma mahkum olursunuz. Onun dışındaki diğer mineralleri, mikro elementleri bulamazsınız, özellikle çinkoyu bulamazsınız. Çinko çok önemlidir. Ekmekte çinkonun bulunması çok önemlidir. Çinkoyu bulamazsınız, çünkü bu kimyasal gübrelerin bir başka özelliği de topraktaki çinkoyu yemesidir. Toprağa da dışarıdan çinko veremezsiniz. Dolayısıyla bir kere üretim modelini değiştirmek ve kimyasalsız bir üretim modeline geçmek gerekiyor. Anadolu insanı bilgedir, o yüzden de "Buğday ile koyun gerisi oyun" diyor.

Diğer arkadaşımızın sorusunun cevabını vereyim. Birincisi, buğdayda mutlaka ıslah önemlidir. Islah faaliyeti, mutlaka doğru temeller üzerinde yürütülmelidir. Dışarıdan getirilmiş tohumlarla bu işleri yürütmek, sağlıklı işler değildir. Çünkü bize gelen tüm buğdayların aşağı yukarı hepsinde sap boyu kısa, başak bölümü büyütülen bir sisteme yönelik bir kültür çalışması yapılmıştır. Bunun kendisine baktığımızda, bir miktar fazla ürün almak mümkünse de ürünün içerisindeki besin maddelerine baktığımızda hiçbir şey yok. Nasıl ki hayvancılıkta beslenme için saman diyorsak, bunun dışındaki beslenmeninse, birtakım hastalıkları üretmeye yönelik işler olduğunu biliyoruz.

Biz buğdayı, Türkiye'de serin iklim bitkisi olarak yetiştiriyoruz. Dünya'daki gibi sıcak iklim bitkisi değil. Konuşmamda az yağış var, dalgalı yağış var dedim. Kimyasal gübre,

topraktaki bu yağışı tutmaz tam tersine salıverir, gönderir dedim. Hayvan gübresiyse, toprakta sünger görevi görür. Gelen suyu da toplar, sürekli nemli tutar ve yağmur yağmadığı dönemlerde de paylaştırma görevi görür. Bunun için esas olan, üretim modelinin kendisidir.

"Politik mücadele alanı neresi olacak?" sorusuyla ilgili olarak ilk söyleyeceğim, biz hak arama örgütüyüz. Sendikalar, hak arama örgütüdür. Hak arama örgütü, sadece çiftçilerin daha fazla bir kazanç elde etmesi için değil, toplumun tamamının sağlıklı ürünlere erişmesi için de bir mücadele verir. Bunun için, tek başına çiftçilerin daha fazla bir kazanç elde etme mücadelesi mümkün değil. Geldiğimiz noktada çok uluslu şirketler, tarımda ve gıdada kontrolü ele geçirmişlerdir, denetim onlardadır. Gıda egemenliğini tekrar ele geçirmek istiyorsak, ki gıda egemenliği tek başına çiftçilerin sorunu değildir. Topyekun bütün insanların, toplumun ve ulusların sorunudur. Bütün kesimlerin ortak ittifakıyla, gıda egemenliğini yeniden ele geçirmek için böyle bir mücadele sürdürmemiz gerekiyor.

Mustafa Alper ÜLGEN: Önce fesleğen meselesini anlatayım. Bu fesleğen de olabilir, reyhan da olabilir. Fesleğeni domateslerin, biberlerin arasına dört-beş sırada bir ekerseniz hem çok güzel fesleğen elde edersiniz hem de böcekleri uzak tutarsınız. Fesleğen tek başına yetmiyor, bununla beraber kadife çiçeği ve hintyağı çiçeği yanında, mutlaka bostanda horozibiği bitkisi de olmalıdır. Bostanda tek bir çeşit domates, tek bir çeşit biber ektiğinizde de sorun oluyor. Bostanda, biyoçeşitlilik önemli. Bazen yeşil bir sinek geliyor, bir çeşit domatesi deliyor diğerlerine dokunmuyor. Böylece hem yararlı böcekleri çekiyor, hem de zararlı böcekleri uzaklaştırıyorsunuz.

Gıda toplulukları meselesiyle, politik mücadele alanı sorusuna cevap birbirinin içindedir. Politikayı üretirken, çiftçiler olarak örgütlü bir yapıya sahip değiliz. Maalesef, Türkiye'de her alanda olduğu gibi tarım alanı da örgütsüzdür. Bu arada, ÇİFTÇİ-SEN ve Ziraat Mühendisleri Odası'nın mücadelesini selamlıyorum. Biz, hasbelkader bulunduğumuz yerlerde yerel tohum şenlikleri, festivalleri düzenleyerek hocalarımızın, Dünya çapındaki üreticilerin desteğini ve tecrübelerini alarak ve aktararak yerelde, Kaz Dağları'nda ekmekle, sütle, peynirle altın madenciliğine karşı çevre mücadelesi de veriyoruz. Gıda toplulukları sayesinde, bizimle mücadeleye katılan çevremizdeki çiftçi arkadaşlarımızın ürünlerinin para etmesini sağlayarak, onların yaşadıkları yerde geçinebilmelerine katkıda bulunarak, en azından bulunduğumuz yerde ayağımızı yere sağlam basıyoruz. Sözümüzü tarlada, bahçede, dağda, kahvede söyleyebiliyoruz. Çanakkale merkezinde konser verebiliyoruz, orada doğa katliamına karşı verdiğimiz mücadelede birlikte olduğumuz memur, işçi, mühendis ve kentli arkadaşlarla haklılığımızı haykırıyoruz. Sistemde küçük küçük ekolojik çatlakları, gıda topluluklarının genişlemesiyle artırıyoruz. Gıda önemlidir, gıda politiktir, tohumdan tabağımıza kadar bütün süreçleri sorgulamak çok değerlidir. Hiç kimse unutmasın ki, gıda alanında yaptığı tercihin mutlaka karşılığı olacak. Gönül ister

ki daha örgütlü, daha geniş grup, kitle ve ittifaklarla bu mücadeleyi yürütelim. O günleri de göreceğimize inanıyorum. Benim stratejim bu. Yerelden başlayıp erişebildiğimiz her yere kadar örgütlenmek, çalışmak.

Glüten konusunda, Abdullah Aysu'nun anlattıkları çok önemli. Biz hiçbir buğday üretiminde, kimyasal girdi kullanmıyoruz. Amonyum nitrat, azot, üre hiçbir kimyasal gübreyi toprağa atmıyoruz. Bu, aynı zamanda zincirleme kazayı da önlüyor. Kimyasal gübre, topraktaki diğer otları da coşturduğu için ot ilacı gibi kimyasalları da kullanmak zorunda kalıyorsunuz. Ot ilacı, dünyanın en zehirli ilaçlarından birisidir. Ot ilacı attığınızda zaten kaza başlıyor, ot çıkmıyor sadece buğday çıkıyor. Ondan sonra, baharda böcekler canlandığında değişik çiçek, yeşil bulamadığında buğdaya dadanıyor. Haliyle bu sefer de böcek ilacı kullanmak zorunda kalıyorsunuz. Gübreleme ve ilaçlama yani bu kimyasal süreç başladığında, isterseniz en atalık buğday türü olan -Mezopotamya'da, Diyarbakır Karacadağ yöresinde- insanlığın ilk defa buğday üretimine başladığı 'siyez' [Triticum monococcum] ekin, hiçbir anlamı yok. Üretimde atalık buğday önemli olsa da, nasıl yetiştirildiği de çok önemlidir.

Soru-Katkı: *Çiftçiyim, yetiştirdiğim buğday çeşitlerinin analizlerini yaptırmadım, öyle bir bütçem de olmadı, araştırma enstitüleriyle çalışmalar yürütüyoruz ama onlar yaparlarsa bizde gereğini yaparız. 'Siyez' buğdayının ıslah edileceğini öğrendiğimde, buna çok büyük tepki gösterdim. "Bu topraklarda yaşamı başlatmış, on iki bin yıllık 'triticum monococcum'u siz niye ıslah ediyorsunuz. Etmeyin, o öyle kalsın" dediğim için, "Bizim işimizle neden oynuyorsun, ıslah kötü bir şey değildir" diye bazı ıslahçılar bana tepki gösterdi. Islah edilmiş tohumlara karşı değilim ama bunun sonu yok. Buğdayın genetiğiyle oynanmadığını düşünüyordum, son izlediğim belgeseller ve aldığım bilgiler ışığında 1945 yılında Meksika'da, 1964 yılında da İtalya'da atom araştırma enstitülerinin nükleer çalışmalarında protein oranı yüksek kısa boylu buğdayların sağlanması için çalışmalar yapılmış. Bu yüzden, Avrupa'da çok miktarda sadece İtalya'da yüz bin çölyak hastası var. Bırakın ıslahı, genetiğiyle de oynanmış durumda.*

Necdet BAYHAN: Yediğimiz, içtiğimiz her şeyin tekeller tarafından belirlendiğini, kontrol edildiğini dolayısıyla gıda sisteminin bütünüyle politik olduğunu biliyoruz. Temel problem, yaşamın örgütlenmesidir. Ortada bir gıda hakkından bahsediyorsak, herkesin örgütlenmesi bir görevdir. Bu bir yaşam biçimidir, köylülük yaşam biçimidir. Sonradan köylü olamazsınız, çok zordur. Aydınların temel görevi, yol açmaktır. Bununla birlikte küçük çiftçilerin üretici olarak, şehirdeki insanlarınsa tüketici olarak örgütlenmesi gerekiyor. Tohum ve gıda politikalarıyla ilgili çok sayıda veri var, bilgiler yaygınlaştı. Gıda topluluklarının çalışmalarıyla yerel tohumlar, gelecek kuşaklara aktarılabilecek durumda. Bunun bir adım daha ötesine gidilmesi gerekiyor. Ziraat odaları, sendikalar, meslek örgütleri gibi

tüm kuruluşlarla birlikte tüketiciler de bu çalışmalara katılmalı. Çünkü herkesi ilgilendiriyor. Nasıl HES'lere, RES'lere karşı mücadele veriliyorsa gıda kodekslerine, yönetmeliklere karşı da bir mücadele açılması gerekiyor. Gıda konusunda GDO'ya karşı bu yapılmıştı. Ama sadece GDO'lara karşı yapılan mücadeleyle sınırlı kalınmamalıdır. Kullanılan zirai kimyasalların karbon ayak izi, %18 çıkıyor. Geniş bir örgütlenme ve politik çalışma gerekiyor.

Karşı taraf, dur durak bilmiyor. Yaptıklarının ve planlarının çoğundan, haberimiz bile olmuyor. Şimdi de yasal bir hazırlık yapılıyor, yerel tohumları patent altına almaya çalışıyorlar. Zaten patent yasası kabul edilemez ama yerel tohumların patent altına alınması asla kabul edilemez. Siz insanlığın ortak malını patent altına alıyorsunuz, bunu sahipleniyorsunuz. Gıda toplulukları ve çok az sayıdaki insanın olağanüstü gayretleriyle ulaştığı şeyi elinden almak istiyorlar. Büyük un fabrikaları, hemen bunu çıkara dönüştürmek için 'karakılçık', 'siyez' gibi buğdayları sözleşmeli olarak ektirmeye başladılar. Kapitalizm, kendini sürekli yeniliyor. Getirilmek istenen, beş dönüm şartıyla küçük çiftçileri tümüyle devre dışı bıraktıracak. Yerel ekonominin önemli unsurlarından değirmenlerle ilgili bir takım şartlar getiriliyor. Bunlar, küçük aile işletmeleridir, herhangi bir teşvik almıyorlar. Bunların hepsi politikadır. Bu politikaya karşı çıkan siyasi partiler, yerel tohumların yayılmasında roller alabilirler. Yerellerdeki kooperatifler, tüketim kooperatifleri ve yerel pazarları ellerindeki kurumlarla destekleyerek, yaygınlaştırarak sürece dahil olabilirler. Yerel pazarlarda, organikle yerel ürünler karışıyor. Neyin organik olduğu belli değil. Organik, küçük çiftçiye rağmen bir sistem değildir. Organik, girdilerin değiştiği bir sitemdir. Biz, geleneksel üretimi ve geleneksel gıda işleme metotlarını esas almak durumundayız. Geleneksel üretim ve işleme karşısına sistemin bir sürü kuralları konuluyor. Geleneksel üretim ve işleme. herkesin gözü önünde yapılıyor. Oysa "girilemez" yazılarıyla kapalı duvarlar arkasında neyi, nasıl yaptıklarını bilemediğimiz üretim ve işlemeler yapılıyor. Sistem, tekçiliği dayatıyor, yanılgı üreterek kafaları karıştırıyor. 'Karakılçık' buğdayı İzmir'de başka, Çanakkale'de başka, Konya'da farklı, Mardin'de farklıdır. Sert buğdaylar, yerele göre farklı isimler alıyor.

Dayatılan politikalara karşı çıkmak, örgütlenmekten geçer. Köylerde nüfus gittikçe azalırken örgütlenmek çok zor. Örgütlenme, öncelikle şehirlerin sorunudur. Odalar, sendikalar, kurumlar, dernekler şehirlerde, tüketiciler şehirlerde. Üst örgütlenmeler gerekiyor, platformlar gerekiyor.

Soru-Katkı: *Tip II diyabet hastasıyım, ilacı bıraktım. İlaç kullanmamak içinde karbonhidratlı yani ekmek ve ürünlerini yemiyorum. Necdet Bayhan, geleneksel yöntemle üretim yapılırsa, hasta olmayacağımızı anlattı. Etrafıma bakıyorum diyabet, bulaşıcı hastalık gibi yayılıyor. Önerilerin çoğunda da ekmek yenilmemesi var. Burada anlatılanlar çok önemli, topluma yayılması ve bir devlet politikası olarak benimsenmesi gerekiyor.*

Soru-Katkı: *Yerel Tohum Derneği Yarımada Şubesi başkanıyım. Necdet Bayhan'a çok teşekkür ederim. Sosyal medya üzerinden, elli bin takipçimiz var. Kayıtlı üyemizse, iki yüz-üç yüz civarında ve genel kurulumuza çok az insan katılıyor. İnsanlar, sahip çıkmak ve çok şey yapmak istiyor gibi. Bende yerel tohum meselesinin, devlet politikası haline gelmesini istiyorum. Devlet politikası haline gelmesi içinde yerellerin güçlenmesi, bu konularda çalışan derneklerin, sivil toplum kuruluşlarının güçlenmesi gerekiyor. Bunun sonucunda da kamuoyu oluşturulması gerekiyor. Hatırlarsanız Sayın Emine Erdoğan yerel tohumlarla ilgili, Kemalpaşa'da bir şenlik düzenlemişti. Neden? Bu konuda yapılan eylemlerin etkisi olduğunu düşünüyorum. Biz dernek olarak, konunun eylem tarafında da yer alıyoruz. Aynı zamanda yerel tohumların çoğaltımını, dağıtımını yapmaya çalışıyoruz. Bununla ilgili de bir bilgi kirliliği var, bunun da masaya yatırılması gerekiyor.*

Kendi çalışmamızdan söz edersem, yüz aileyle bir ekolojik köy kuruyoruz. Seferihisar Belediyesi'nin desteğiyle, yüz yirmi dönüm üzerine Ulamış köyünde bunu kuracağız. Orada da, ilk sivil toplum yerel tohum bankasını kuracağız, tohumlar toprakta korunarak yaşayacaklar. Yüz aileden taahhüt alarak çalışmaya başladık, şu an evlerimiz bitmek üzere. Bu toplantıdaki bazı hocalarımızın da aralarında olduğu, altı emekli ziraat mühendisinin görevlendirildiği bir ekiple, iki yıl önce bir proje hazırladık. Proje danışmanımız da burada. Bu projeyi anlatmak ve yaşama geçirmek için Güzelbahçe, Urla, Seferihisar, Çeşme ve Karaburun ilçelerimiz ve köylerimizde yerel tohumları tespit etmek, yerelde yaşayan yaşlılarımızın üretim ve tohumla ilgili bilgilerine başvurarak kayıt altına almak gibi geleneksel ve güncel bilgileri derleyecek şekilde Yarımada kültürünü bilinir hale getirmek, gerektiğinde eğitimler vermek için çalışacaktık. Hala destek bekliyoruz. Buradaki dostlardan ricamız, böyle bir etkiniz olacaksa yardımınızı bekliyoruz.

Soru-Katkı: *Sayın Mustafa Alper Ülgen, sarı buğdayın boyunun uzun olduğunu ve buğdayı biçerdöverle biçmenin verimi düşürdüğünü söylediniz. Anadolu'daki diğer kısa boylu buğdayların, genetiğiyle oynanmış olduğunu mu düşünmeliyim? Anadolu'da boyu kısa olan buğdayların genetiği değiştirilmiş midir? Böyle bir sorun varsa ve atalık buğdaylar makineli tarıma uygun değilse, bütün Türkiye'ye yetecek kadar buğdayı nasıl üreteceğiz?*

Soru-Katkı: *Bu seminerler dizisini, çok değerli görüyorum. Bu sistem bizi rahatsız ediyor, kanser ediyor. Sistemin değişmesinden başka da çözüm görünmüyor ama halkta bu isteği göremiyorum. İnsanlar, değiştiremeyeceği bir konuda çok düşünmek istemiyor, talepte bulunmuyorlar. Bunu sağlamak için nasıl bir örgütlenme yapılabilir?*

Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA: GDO konusunda, birkaç şey söylemek istiyorum. Canan Karatay, televizyonlarda veya basında buğdayın GDO'lu hale getirildiği konusunda açıklamalar yapıyor. Dünya'da, buğdayın GDO'lu hale getirilmesi konusunda bir takım çabalar var fakat şu ana kadar bunu başaramadılar. Bunun sebebi de buğdayın çiçeğinin -başakta bir

sürü çiçek vardır- yapısından kaynaklanıyor. Mısırı, çok kolay GDO'lu hale getirebilirsiniz. Buğdayın çiçeğinin yapısı nedeniyle, buğdaya müdahale etmek çok zor. Buğday, aynı zamanda hibrit yani melez de olmuyor. GDO ile, ıslah birbirine karıştırılıyor. Arkadaşların bahsettiği boyunun kısalması, verimin artması yönünde ki yapılmış ıslahlar doğru ama bir takım sağlık sorunlarını da beraberinde getiriyor.

Ekmeğin tüketilmesiyle ilgili tartışmalar hakkında görüşlerimi de sizinle paylaşmak istiyorum. Birinci görüş, bazı arkadaşların ekmeği yemeyelim yönündeki çağrıları var. İkinci görüş, endüstriyel sistemi savunanlarsa, ıslahla GDO'yu karıştırdığını iddia ederek, "ekmeği yemeyelim" diyenlerin savunularını saçma buluyorlar. Kromozom meselelerinin son yıllarda gerçekleşmediğini 8000 yıl önce olmuş, bitmiş meseleler olduğunu açıklayarak buğdayda bir problem olmadığı ekmeğin yenmesini öneriyorlar. Üçüncü görüşse, burada savunulan görüştür. Yani yerel buğdayları kullanalım, onlara hiçbir şekilde kimyasal bulaştırmayalım, öğütürken buğdayın kimyasal ve biyolojik yapısında değişikliklere yol açtığı için modern un fabrikaları sistemini de kullanmayalım. Son olarak, endüstriyel değil de ekşi maya kullanalım görüşü savunuluyor. Bunlar yapılırsa, ekmek yiyebiliriz görüşü öne çıkıyor.

Üçüncü bir konu da, bilimsel açılardan sorular soruldu. Necdet Bayhan, yerel buğdayla ve ekşi mayayla yapılmış kendi ekmeklerinde, glüten oranı tespiti yaptırmışlar ve sonucunu bize de göndermişlerdi, onu açıklamadı. Bu şekilde üretilen ekmeklerde, glüten oranının son derece az, çok düşük düzeyde çıktığı görülüyor. Ekşi maya, var olan glütenin çözülmesine yardımcı oluyor. Bahsedilen miktar, yanlış hatırlamıyorsam 139 ppm yani milyonda parça anlamına geliyor. 100 ppm olursa, glütensiz kabul edilen bir düzey olarak kabul ediliyor. Tabii çölyak hastaları için bu da yeterli değil. En azından çölyak hastalığı olmayan insanlar için rahat rahat kullanılabilir. Mesela bunlar, Tip II diyabete yol açmayacak besinlerdir.

Bilimsel açıdan da sorunluyuz. Ziraat ve gıda fakülteleri, Tarım Bakanlığı'na ait araştırma enstitüleri veya şirketlerin kendi araştırma birimleri, tamamen değil de ağırlıkla endüstriyel tarım sistemine yaslanmışlardır. Bizim konuştuğumuz bu konular, onlar için konuşmaya bile değmez konulardır. İçinde glüten varmış da, yokmuş da onlar için önemsiz konulardır. Hatta iyi ekmek olması için sürekli olarak glüten oranını artırmak için bir çabaları var. Daha çok glüten olursa, "Daha iyi ekmek, daha kaliteli ekmek olur" diyorlar. Onların söylediği, ekmeğin oluşumu için glütene ihtiyaç var. Çünkü ekmek kabarıyor, içinde boşluk bırakarak şişiyor, Necdet Bey'in söylediği gibi uyuşturucu etkisi de yapıyor. Böylece tüketicilere, ekşi mayalı ekmeği kabul ettirmek kolay olmuyor. Gerçekçi olmak gerekirse, bilimsel açıdan ziraat ve gıda fakültelerinden, bizim istediğimiz tarzda araştırmalar bekleyemeyiz. Çünkü ilgilenmiyorlar.

Bunları nasıl aşabiliriz, tartışmamız gereken konu budur. Belki Türkiye'de ki gıda toplulukları bir araya gelip, araştırma yapmak için maddi güçlerini birleştirmeleri gerekiyor. Çünkü bu araştırmalar, çok pahalı araştırmalardır. Mesela, bir omega3 araştırması yaptıracağınız zaman laboratuvar size, "Kaç yüz tane örnek vereceksiniz?" diye soruyor. "Üç tane vereceğiz" dediğinizde, "Olmaz" diyorlar. Çünkü çok yüksek miktarda örnekle yapılırsa, ekonomik oluyor. Bunları ülke çapında, bu işlerle uğraşan insanlar ve gruplar olarak bizim çözmemiz gerekiyor. Ziraat fakültelerinden bizim istediğimiz tarzda araştırma yapmasını boşuna bekleriz.

Endüstriyel gıda sistemi savunucuları, bu küçük üretimlerle açlık olacağı iddiasını öne sürüyorlar. Ama Dünya'daki açlığın aslında gıda yetersizliğinden değil ekonomik, politik sistemlerden kaynaklanıyor. Aç insanların yeterli gelire ulaşamadığı için -yani ülkede asgari ücret, 1400-1600 liraysa elbette o insan aç olabilir ya da- kötü beslenebilir. Dünya'da da aç olan insanların çoğunluğunun, toprak sahibi olmayan çiftçiler olduğunu biliyoruz.

Türkiye'de glütenli ekmekler, çok tüketilmektedir. İşçilere bakalım, köylere bakalım. Obezite, köylerde özellikle kadınlar arasında çok yaygın. Bu da ekmek tüketiminden, glüten tüketiminden kaynaklanıyor. Dolayısıyla daha az ekmek, daha kaliteli ekmek tüketerek bu dengeyi sürdürebilmemiz olanağı var diye düşünüyorum. Bu konferansı izlemek için gelenlerin en azından hayatlarında değişiklik yapmalarını isteriz. İzmir'de, on civarında tarım destekli gıda topluluğu var. Eğer hala endüstriyel ürün tüketiyorlarsa, bu topluluklarla irtibata geçip bu iyi ekmekleri tüketmeleri de bir politik mücadeledir. İyi bir gelecek önce kafalarımızda uyanır, bunu göremezsek iyiyi yapamayız. O zaman kötümserlik, insanların içine yerleşecektir. Bunu sağlayanlar varsa da ancak bir politik mücadele sonucunda kesin, nihai bir başarı olabilir. Çünkü politikayı, onlar belirliyor. Örneğin 2018 yılında, ancak sertifikalı tohum kullananlar teşvik alabilecek. Böyle bir planları var. Kötüye gidiyoruz, tarım politikaları sürekli yerel tohumların yok olması yönünde bir etki yaratıyor.

Soru-Katkı: *Literatür bilgisine göre bugünkü evcilleştirilmiş buğdayın, 48 kromozomu var ama evcilleştirilmemiş 'siyez' buğdayının [bizimkiler o mu değil mi bilmiyorum] 14 kromozomu var. Bu kromozom farklılığından dolayı, birçok reaksiyonlar değişiyor. Buraya gelirken, bizim buğdaylarımızın kaç kromozomlu olduğunu öğreneceğimi umuyordum. Ziraat fakültelerimizin bu çalışmaları yaparak, sağlam donelerle kanun yapıcılara gitmesi gerekiyor.*

Abdullah AYSU: Salondaki havaya baktığımızda, ana sorunlardan birisinin örgütlenme olduğu ortaya çıkıyor. Gıda egemenliği ne üreteceğimize, nasıl üreteceğimize, ne kadar üreteceğimize, ne biçimde üreteceğimize ve en önemlisi de kimin için üreteceğimize karar verme hakkıdır. Gıda egemenliği, üç ayak üzerine oturur; biri tohum, diğeri üretim tarzı,

üçüncüsü de insanlarla buluşturma tarzıdır. Bu süreçte yer alan herkesin ortak mücadele vermesi halinde, gıda egemenliğini ele geçiririz. Gıda egemenliği, sadece çiftçilerin sorunu değil. Gıda egemenliği, bir sistemi değiştirme konusudur. Bunun içinde ortak bir mücadeleyi örmek gerekir.

Islah gereklidir, GDO ise başka bir şeydir. Kısaca GDO, doğada birbiriyle üremeyen iki cinsin bir araya getirilmesinin sonucunda elde edilen üründür. Dolayısıyla burada anlattığımız şeylerle alakası yoktur.

Mustafa Alper ÜLGEN: Buğday ve un meselesi, çok su kaldıracak bir iş. Fazlasıyla, bir bilgi kirliliği var. 1945'li yıllardan önceki on binlerce yıldır ektiğimiz, biçtiğimiz, tükettiğimiz yerel buğdaylar, kesinlikle daha garantilidir. Biz Yeniköy'de otuza yakın ıslah edilmemiş buğday çeşidiyle uğraşıyoruz. Tayfun Özkaya ve Abdullah Aysu, "Buğdayda, GDO yoktur" dedi ama son incelediğim belgelerdeyse, İtalya atom araştırma kurumu iki yıl boyunca gama ışınlarıyla bazı buğdaylardaki protein moleküllerini, glüten oranlarını artırılmasını sağlayacak deneyler yapıyor. Sap boylarını kısaltacak, deneyler yapıyorlar. Bunların hepsini, buğdayın genetiğine müdahale olarak görüyorum. Teknik, bilimsel, zirai ve akademik olarak GDO'nun bir bitkide nasıl yapıldığını bilmem ama bu çalışmaların çölyak hastalığı, glütene bağlı alerjiler ve sindirim gibi çok kötü sonuçlarının ortaya çıktığını bilmemiz için herhalde bilim insanı olmamız gerekmiyor.

Son olarak, "Hangi buğday?" sorusuna tabii ki yerel buğday diyoruz. İkinci olarak, "Nasıl üretilmiş? İlaçlar ve fenni gübrelerle mi?" sorusuna, "Hayır, doğal yöntemlerle üretim" diyoruz. Üçüncüsü, "Nasıl un yapılmış?" sorusuna, "İçindeki hiçbir şeyden arındırılmamış haliyle, tüm buğdayın un haline getirilmiş şeklini istiyoruz" diye yanıt veriyoruz. Tüketeceğimiz ekmek, ekşi mayalı olmalı. Ekşi mayalı ekmek yapım sürecinde de, kısa sürede ekşi mayayla kabartma var, diğer yöntemse soğuk ortamda kabartma ama bunun uzun süreli fermantasyonu var. Son bir hatırlatma, bütün kısa boylu buğdaylar, ıslah edilmiş ya da GDO'lu değildir. Yerel olup, boyu kısa buğday çeşitlerimiz de var.

Necdet BAYHAN: Örgütlenme meselesinde gıda gruplarının, çevre örgütleri ve tüketici dernekleriyle bir araya gelmesinde fayda var. Daha sonra da ziraat mühendisleri ve gıda mühendisleri gibi benzer meslek örgütleriyle bir araya gelinmesi gerekiyor. Politika, yaşam hakkına sahip çıkmaktır. Sistem, bizleri hasta ederken de para kazanıyor, tedavi ederken de para kazanıyor. Kumar masası gibi bir masa kurmuşlar, her şekilde onlar kazanıyor.

Bizim yaptırdığımız ve şu anda kullandığımız fırınla, günde bin ekmek çıkartabiliriz. Süreçlere uygun ekşi mayalı ekmektense ancak yüz elli-iki yüz adet çıkartabiliyoruz. Ekşi mayalı ekmeğin bekleme, ateşte kalma ve benzer işlem süreleri fazladır. Tüketici kitlesel

ve geleneksel üretim süreçlerini bilmediği için denkleştirmeyi fiyat üzerinden yapıyor. Endüstriyel gıda sistemi, serilik ve ucuzluk üzerinden yürüyor. Zaten doğadan uzaklaştırılmış, hiç bir domates fidanı görmemiş, herhangi bir tohum ve ekim görmemiş günlük yaşamın içine sıkışmış, milyonlarca insan var. Endüstriyel sistem de onları hedef alıyor. Bizim gibi olanlar içinse, farklı projeler geliştiriyorlar. Ama esasında bize geleneksel üretimi unutturmak istiyorlar. Tüketici, el yapımı tarhananın ne kadar maliyetli, emek gerektiren bir iş olduğunu bilemiyor. Çünkü o süreci hiç görmemiş. Kaynatma sürecini görmemiş, onu karıştırmamış, kurutmayı bilmiyor. Çünkü endüstri, geleneksel üretimdeki iki günlük uğraşı, teknik aletlerle iki saate düşüyor ama ürünün niteliksel değerinden çok şey kaybederek. Tüketicinin bu süreçleri bilmesi, hatta mümkünse görmesi gerekiyor. Ortaya çıkan farklarınsa, devlet tarafından kapatılması gerekiyor.

Politik olarak talep edeceğimiz konu, geleneksel gıda, yerel tohum ve geleneksel gıda işletmesi lehinde mevcut yönetmeliklerde değişiklik yapılmasıdır. Bunlar için ayrıcalık yaratmaları gerekiyor. Tüm yaşayanlar olarak buna hakkımız var. Şirketler için kanunlar, yönetmelikler hazırlıyorlar, yerel tohumları destekleyen bir yönetmelik çıkartmıyorlar. Oysa Avrupa Birliği tarım mevzuatında yerel tohumu destekleyen hükmü, Türkiye 2013 yılında imzalamasına rağmen buna uygun yönetmeliği çıkarmıyor. Yerel tohumlar üzerindeki tüm baskılar kaldırılmalı. Pazarlarda, köylülerin üretimlerinin satışı için %10 kotası var. Ama bu konuda hiçbir destek olmadığı için köylüler pazarları dolduramıyor. Pazarlarda, köylülerin sattığı ürünlerin %95'i mevcut sertifikalı tohumlardan ürettikleri üründür. Belediyelerin sadece köylü pazarı açması yetmiyor, yerel tohumların ürünlerinin satıldığı pazarlar açması gerekiyor. Bu pazarların da yerel gıda gruplarıyla oluşturulması gerekiyor.

Özgeçmişler*

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA
[Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi/İzmir Akdeniz Akademisi Bilim Kurulu Üyesi ve Tarih Koordinatörü]

Orta Doğu Teknik Üniversitesi Ekonomi Bölümü lisans ve yüksek lisans mezunudur. 2005 yılında Ecole des hautes en science sociales'de [Paris] doktorasını tamamladı. 2006-2013 yılları arasında, İstanbul Teknik Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Bölümü'nde görev yaptı. 2013 yılından bu yana Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi'dir. Araştırma ve çalışmalarını; XVIII. ve XXI. yüzyıllar arasında Fransa, Balkanlar ve Doğu Akdeniz'de iktisat düşünce tarihi ve iktisat tarihi alanlarında tarımsal dönüşüm ve mülkiyet ilişkilerinin çatışmalı dünyasına yoğunlaştırmıştır.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ
[Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Prehistorya Anabilim Dalı Öğretim Üyesi]

1985 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. 1997 yılında Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Protohistorya ve Ön Asya Arkeolojisi Bölümü'nü bitirdi. 2000 yılında Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansını, 2006 yılında da doktorasını tamamlamıştır. 1999-2002 yılları arasında Ege Üniversitesi Çeşme Meslek Yüksek Okulu'nda, Öğretim Görevlisi olarak çalıştı. 2002 yılından bu yana, Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nde Öğretim Üyesi olarak çalışmaktadır.

Dr. Fatih Hakan KAYA
[Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi]

Mersin Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nden, 2002 yılında mezun odu. Yüksek lisansını Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Bölümü'nde 2006 yılında, doktorasını 2016 yılında tamamladı. Soli/Pompeiopolis mezar tipolojisi ve Soli/Pompeiopolis Korinth konularını çalıştı. 2004 yılından beri Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nde Araştırma Görevlisi olarak ders vermektedir.

Yrd. Doç. Dr. M. Seven AĞIR
[Orta Doğu Teknik Üniversitesi Öğretim Üyesi]

Orta Doğu Teknik Üniversitesi İktisat Bölümü'nü bitirdikten sonra Princeton Üniversitesi'nde, 'Osmanlı ve İspanya İmparatorluklarında Hububat Politikalarının Dönüşümü Üzerine' doktora tezini tamamladı. Yale Üniversitesi İktisat Tarihi programında doktora sonrası çalışmalarında, Osmanlı XVIII. ve XIX. yüzyıl iktisat ve finans tarihi konularında araştırmalarını sürdürdü. *Doğu-Batı*, *Economic History Review* ve *Journal of Interdisciplinary History* gibi dergilerde 'Osmanlı İktisat Tarihi' üzerine yazıları vardır.

Yrd. Doç. Dr. Antonis HADJIKYRIACOU
[Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümü Fen-Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi]

'Erken Modern Dönemde Osmanlı ve Akdeniz Tarihi' üzerine dersler vermektedir. Daha önce Princeton Üniversitesi'nde, Mary Seeger O'Boyle'da araştırma görevlisi olarak çalıştı. Akdeniz Çalışmaları Enstitüsü'nde, 'Intra European Fellow' unvanıyla Avrupa Komisyonu tarafından finanse edilen araştırmada görev aldı. Ders verdiği konular ve araştırma tercihleri; 'Osmanlı Sosyal ve İktisat Tarihi', 'Çevre ve İklim Tarihi', 'Mekan Tarihi' ve 'Tarihsel Coğrafi Bilgi Sistemleri'dir.

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI
[Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi]

1941 yılında Berlin/Almanya'da doğdu. Yüksek tahsilini Hamburg Üniversitesi [1959-1962, 1963-1967], İstanbul Üniversitesi [1962-1963], Indiana University Bloomington'da [1968-1970] tamamlamıştır. 1971-1987 yıllarında Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde öğretim görevliliği yaptıktan sonra, 1988-2007 yıllarında Münih'teki Ludwig-Maximillians Universitaet'te profesör olarak çalışmıştır. 2007 yılından bu yana, İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde görev yapmaktadır. İngilizce, Türkçe ve Almanya yayınlanmış birçok kitabı bulunmaktadır. Boğaziçi Üniversitesi, Bilim Akademisi Derneği, Tarih Kurumu ve Middle East Studies Association'ın [MESA] onursal üyesidir. 2014 yılında, Orta Doğu çalışmalarına yaptığı katkılardan ötürü, WOCMES Onur Ödülü'nü kazanmıştır.

Prof. Dr. Tayfun ÖZKAYA
[Ege Üniversitesi, Emekli Öğretim Üyesi]

1974 yılından bu yana Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde çalıştı. 1990 yılında kurulan, Tarım Ekonomisi Derneği'nin değişik dönemlerde başkanlığını yaptı. Halen başkanlık görevini sürdürmektedir. Geçtiğimiz dönemlerde, Tarım Ekonomisi Bölüm başkanlığı ve çiftçileri yeniliklerle buluşturmak üzerine çalışan Ege Üniversitesi Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezinin müdürlüğünü yaptı. Bu dönemlerde, katılımcı kırsal kalkınma projelerini yürüttü. Tarım politikası, tarımsal yayım ve kırsal kalkınma, yerel tohumlar, biyoçeşitlilikle doğa ve insan dostu tarım sistemleri, topluluk destekli tarım grupları üzerinde yoğunlaştı. 2016 yılında emekli oldu. Lisansüstü öğrencilerine danışmanlık yapmaya devam etmektedir.

Ersin Aylin BOSTAN
[Seferihisar Belediyesi Can Yücel Tohum Merkezi]

1972 yılında İzmir Seferihisar'da doğdu. Açık Öğretim Fakültesi [AÖF] Tarım Bölümü'nde okumaktadır. 1999 yılından bu yana tarımla uğraşmaktadır. Kesme çiçek [kasımpatı, sümbülteber] ve organik tarım [sebze ve mandalina] ilgi alanlarıdır. 2013 yılından bu yana, Seferihisar Belediyesi Can Yücel Tohum Merkezi'nde, merkez üretim sorumlusudur.

Mesut Yüce YILDIZ
[Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi]

Mustafa Kemal Üniversitesi Tarımsal Yapılar ve Sulama Bölümü'nden 2013 yılında mezun olmuştur. Halen Ege Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde, yüksek lisansını yapmaktadır. *Apelasyon* dergisinde yazardır. Bir dönem, *İleri Bilim*'de, 'Ekoloji' üzerine yazılar yazmıştır.

Abdullah AYSU
[HUBUBAT-SEN Genel Başkanı, ÇİFTÇİ-SEN Genel Başkanı]

1954 yılında Ankara'da doğdu. Çiftçi bir ailenin, sekiz çocuğundan birisidir. Gördüğü beş yıllık zirai öğrenim dahil olmak üzere, kırk yıldır tarımla uğraşmaktadır. Tarım Bakanlığı bünyesinde, yedi yılı aşkın süre çalışmıştır. 12 Eylül 1980'den sonra bakanlıktan ayrılmak durumunda kalmıştır. Türkiye Ziraatçılar Derneği İstanbul Şube Başkanlığı ve Türkiye Tarımcılar Vakfı Genel Başkanlığı da yapan Aysu, halen Hububat Üreticileri Sendikası Kurucu Genel Başkanlığı, Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nı yürütmektedir. İktisat Fakültesi mezunu olan ve çeşitli uluslararası konferanslarda tarım, gıda ve ekoloji üzerine sunumlar yapmıştır. *Türkiye Tarım Politikaları* [2001], *Tarladan Sofraya Tarım* [2002], *Avrupa Birliği ve Tarım* [2006], *Küreselleşme ve Tarım* [2008], *Topraksızlar 25 Yaşında* [2010] adlı kitapların yazarıdır. Bianet, inadina.com, karasaban.net, *Özgür Gündem*'de tarım, gıda ve ekoloji üzerine haftalık yazılar yazmaktadır.

Mustafa Alper ÜLGEN
[Bayramiç Yeniköy Kaz Dağları Ekolojik Yaşam ve Tohum Derneği]

Elazığ'da doğdu. İnşaat mühendisi olduktan sonra, Bayramiç Yeniköy'de yaşamaya başladı. Burada, ekolojik yöntemlerle yapılar yaparak, kendi kendine yeten bir köy kurma düşüncesini hayata geçirmek amacıyla arkadaşlarıyla çalışmalar yapmaktadır. Yerel tohumlarla, sebze ve buğday üretimi yapmaktadır. Ekomimari atölyeleri, permakültür buluşmaları, tohum takas şenlikleri, yerel gıda topluluklarının oluşturulması çalışmaları yapmaktadır. Halen Bayramiç Yeniköy'de yaşayan Ülgen, çiftçilik yapmakta ve Anadolu'nun yerel buğday çeşitlerinin yaşaması için çeşitli çalışmalar yürütmektedir.

Necdet BAYHAN
[Avukat, Balıkesir Yaşam Dostu Ürünler Merkezi]

1954 Balıkesir doğumlu. 1975 yılında, Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nden, mezun oldu. 1977 yılından bu yana avukatlık yapıyor. Dört yıl Balıkesir Barosu Çevre Komisyonu Başkanlığı, beş yıl kadar da Tüketiciyi Koruma Derneği [TÜKODER] Balıkesir Şube Başkanlığı yaptı. 2013 yılından bu yana Balıkesir Yaşam Dostu Ürünler gıda topluluğunun sözcülüğünü yapmaktadır.

*** Bu kitapta kullanılan akademik unvanlar, panellerin yapıldığı tarihler göz önünde bulundurularak kullanılmıştır.**

“Buğdayın hikayesine, ‘Neolitik Devrim’le insanın yerleşik hayata geçerek, tarımla uğraşmasıyla başlamak mümkün. Bu tabii ki, buğdayın daha önce olmadığı anlamına gelmiyor. Söz konusu olan, buğdayın ıslahının başlangıcı aslında. Buğdayın kaderindeki ikinci büyük devrimse, XX. yüzyılın ikinci yarısında kapitalizmin verimlilik arayışında gündeme gelen Yeşil Devrim. Özellikle yüksek verimlilik arayışıyla, Meksika kökenli buğdayların ıslahı ve bu yeni tür buğdayın yaygınlaşması, Dünya genelinde binlerce yıl insanoğlunun gıda ihtiyacını sağlayan buğday çeşitlerinin yavaş yavaş ortadan kaybolmasına neden oluyor. XXI. yüzyılda sermayenin sınırsız taarruzu bu süreci hızlandırıyor, tohumların insanların ortak varlığı olmaktan çıkartılıp özel mülkiyet düzenlemelerine tabi tutulmalarına ve kar amacıyla piyasalaştırılmalarına neden oluyor. Elinizdeki kitap, buğdayın bu hikayesinin farklı aşamalarını, Akdeniz’de ortaya çıkan mücadelelerle ele alan çalışmalardan oluşuyor.”

Prof. Dr. Alp Yücel KAYA

İzmir Akdeniz Akademisi
İZMİR MEDITERRANEAN ACADEMY

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ISBN: 978-975-18-0271-2