Tadında EKONOMİ

Aç Bir Ekonomistin Gözünden Dünya

Çeviri: Gökçe Çakmak

HA-JOON CHANG

Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey'in Yazarından



domingo

Tadında EKONOMİ

Aç Bir Ekonomistin Gözünden Dünya

YAZAR HAKKINDA

Ha-Joon Chang, Londra Üniversitesi, SOAS'te ekonomi dersleri vermektedir ve dünyanın önde gelen iktisatçılarından biridir. Ayrıca Cambridge Üniversitesi Kalkınma Çalışmaları'nda yönetici yardımcılığı yapmaktadır. Kitapları arasında *Ekonomi Rehberi* (Say Yayınları), *Kalkınma Reçetelerinin Gerçek Yüzü* (İletişim Yayınları), *Sanayileşmenin Gizli Tarihi* (Efil Yayınevi) ve *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey* (Say Yayınları) yer almaktadır.

Tadında EKONOMİ

Aç Bir Ekonomistin Gözünden Dünya

Çeviri: Gökçe Çakmak

HA-JOON CHANG

domingo

domingo

TADINDA EKONOMİ
Aç Bir Ekonomistin Gözünden Dünya
HA – JOON CHANG
Özgün ismi: Edible Economics: A Hungry Economist Explains the World
© 2022 Ha- Joon Chang

Bu kitabın Türkçe yayın hakları AnatoliaLit Ajansı aracılığıyla Mulcahy Sweeney Associates'ten alınmıştır.

Türkçe yayın hakları:
© 2023 Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.
Domingo, Bkz Yayıncılık markasıdır.
Sertifika No: 46105

Çeviri: Gökçe Çakmak
Editör: Algan Sezgintüredi
Son okuma: Ümran Özbalcı
Danışman: Rıfat Barış Tekin
Kapak uyarlama: Betül Güzhan
Sayfa uygulama: Bahadır Erşık

ISBN: 978 605 198 299 1

Baskı: Ekim 2023
İmak Ofset Basım Yayın Anonim Şirketi
Akçaburgaz Mahallesi 137. Sokak No:12 Esenyurt İstanbul
Tel: 0212 444 62 18 • Sertifika No: 71320

Tüm hakları saklıdır. Bu kitabın tümünün veya içeriğinin herhangi bir bölümünün yayıncının yazılı izni olmadan, fotokopi yöntemi dahil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılması yasaktır.

Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.
Harbiye Mah. Cumhuriyet Cad. Pak Apt. No: 30
Kat: 1 Daire: 3 Şişli İstanbul – Tel: (212) 245 08 39
e-posta: domingo@domingo.com.tr
www.domingo.com.tr

Hee-Jeong, Yuna ve Jin-Gyu için

İçindekiler

Giriş: Sarımsak xi
Kötü kokulu bir yumrunun, bir yandan Kore'yi nasıl kurduğunun ve İngilizleri nasıl korkuttuğunun hikâyesini anlatırken, bir yandan da bu kitabı neden okumak isteyeceğiniz sorusunu cevapladığı kısım

BÖLÜM BİR
Önyargıları Yenmek

1 Meşe Palamudu 3
Güney İspanya'nın meşe palamudu yiyen domuzları ile meşe palamuduna bayılan Korelilerin, ekonomik sonuçların belirlenmesinde kültürün düşünüldüğü kadar önemli olmadığını anlattığı kısım

2 Bamya 13
"Hanım parmağı"nın serbest piyasa ekonomisinin ne kadar dar görüşlü ve yanıltıcı bir dili olduğunu anlattığı kısım

3 Hindistancevizi 22
Kahverengi bir meyvenin, bazı "kahverengi" insanların yeteri kadar çalışmadıkları için fakir olduklarına dair inancın neden yanlış olduğunu ifşa ettiği bölüm

BÖLÜM İKİ
Daha Üretken Olmak

4 Hamsi 31
Ülkelere sadece zengin tatlar değil, muhteşem zenginlikler de kazandırmış bu küçük balığın aslında sanayileşmenin temsilcisi olduğunun ortaya çıktığı kısım

5 Jumbo Karides mi, Normal Karides mi? 39
Kabuklu bir deniz canlısının bize gelişmekte olan ülkelerin üstün yabancı rakiplere karşı neden korumacılığa başvurmaları gerektiğini anlatan kılık değiştirmiş bir böcek olarak gösterildiği kısım

6 Erişte 46
Erişteyle kafayı bozmuş iki milletin iç içe geçmiş hikâyesinin girişimcilik ve kurumsal başarı hakkındaki düşüncelerimizi yeniden gözden geçirmemizi sağladığı kısım

7 Havuç 56
Bir zamanların absürt fikri, havucun portakal olabileceği ihtimalinin, patent sistemini nasıl ve neden düzeltmemiz gerektiğini gösterdiği kısım

BÖLÜM ÜÇ
Dünyaca Daha İyiye Gitmek

8 Sığır Eti 65
En tartışmalı et çeşidinin, serbest ticaretin nasıl herkes için serbestlik anlamına gelmediğini gözler önüne serdiği kısım

9 Muz 76
Dünyanın en üretken meyvesinin, küresel şirketlerin gelişmekte olan ülkeler için yalnızca doğru şekilde kullanıldıklarında olumlu güçler olabileceğini anlattığı kısım

10 Coca-Cola 87
Yaşlanmakta olan bir rock grubunu andıran bir içeceğin, neden çok sayıda gelişmekte olan ülkenin baskın ekonomik ideolojiden memnun olmadığını anlattığı kısım

BÖLÜM DÖRT
Birlikte Yaşamak

11 Çavdar 99
Her yönüyle Kuzey Avrupalı bir tahılın, sosyal devlet hakkındaki birkaç yanlış anlaşılmayı ortadan kaldırdığı kısım

12 Tavuk 108
Herkesin yemekten hoşlandığı ama kimsenin ciddiye almadığı bir kuşun ekonomik eşitlik ve hakkaniyetin gerçek anlamlarını bize öğrettiği kısım

13 Acı Biber 116
Düzenbaz bir meyvenin, ekonomimizin ve toplumumuzun temelinde yer almasına rağmen bakım işlerinin nasıl ihmal edildiğini görmemizi sağladığı kısım

BÖLÜM BEŞ
Geleceği Düşünmek

14 Misketlimonu 127
İngiliz donanması ile Brezilya milli içkisinin iklim değişikliğinin yarattığı zorluklar üzerine düşünmemize yardımcı olmak üzere bir araya geldiği kısım

15 Baharatlar 137
Karabiber, tarçın ve karanfilin, kapitalizmi büyük bir başarıya ulaştırmakla beraber artık yavaş yavaş boğmaya başlayan modern şirketi nasıl doğurduğunu öğrendiğimiz kısım

16 Çilek 144
Aslında gerçek bir berry *(bakka) bile olmayan* strawberry*'nin bizi robotların yükselişi ve çalışmanın geleceği hakkında düşünmeye teşvik ettiği kısım*

17 Çikolata 153
Sütlü çikolatanın, gizli bankacılık işleri ve lüks turizmle hiçbir ilgisi olmayan İsviçre ekonomik refahının sırrını ifşa ettiği kısım

Sonuç: (Ekonomiyi) Daha İyi Yemenin Yolları 163

Teşekkür 169

Notlar 175

Dizin 191

Giriş: Sarımsak

Manul chang-achi (sarımsak turşusu)
(Kore mutfağından – annemin tarifi)
Baş sarımsağın soya sosu, pirinç sirkesi ve şekerle kurulan turşusu

Zamanın başlangıcında insanlar kaos ve cehaletin pençesinde kıvranıyordu (o zamandan bugüne pek bir şey değişmemiş demek). Göklerdeki Krallığın prenslerinden Hwanoong, insanlara acıyarak Dünya'ya, bugün Kore'nin bulunduğu yeri ziyaret etmek üzere indi ve Tanrı'nın Şehrini kurdu. Şehirde yaşayan insan ırkını, tarım, tıp ve sanat bilgilerinin yanı sıra kanunlar vererek ihya etti.

Bir gün bir ayı ve bir kaplan Hwanoong'u ziyarete geldi. Onun yaptıklarını gören ve dünyada işlerin artık eskisi gibi yürümediğini fark eden bu iki hayvan, insana dönüşmek istiyordu. Hwanoong onlara, yüz gün boyunca bir mağarada saklanarak güneş ışığından kaçınır, sadece *manul* (sarımsak) ve *ssook** yerlerse insan suretine dönüşeceklerini vaat etti. Hayvanlar talimatı uygulamaya karar vererek derin bir mağaraya girdiler.

Yalnızca birkaç gün geçtikten sonra kaplan isyan etti. "Bu çok saçma. Ben yalnızca birkaç leş kokulu yumru ve acı yaprak yiyerek yaşayamam. Vazgeçiyorum," dedi ve mağaradan çıkıp gitti. Diyetine sadık kalan ayı ise yüz gün sonra güzel bir kadına, Woong-nyeo'ya (kelimenin birebir anlamıyla Ayı-Kadın) dönüştü. Woong-nyeo, Hwanoong ile evlendi ve Dan-Goon adında bir oğulları oldu. Dan-Goon Kore'nin ilk kralı oldu.

* "Kore pelini" (*Artemisia princeps*) olarak bilinen, hafif acı, otumsu, yabani bir Doğu Asya bitkisi.

*

Vatanım Kore, kelimenin tam anlamıyla sarımsak üzerine kurulmuştur ve bu hemen fark edilir. Menümüze bir göz atın: Üzerine kıyılmış sarımsak serpilmiş hamurla kaplandıktan sonra genellikle tatlı, ekşi acı biber sosuna batırılan ve daha da sarımsaklanan Kore Usulü Kızarmış Tavuk* (KFC)** gerçek bir sarımsak festivalidir. Bazı Koreliler *bul-gogi*nin (kelime anlamı "ateş eti") –yani alevde ızgaralanan ince dilimlenmiş dana etinin– terbiyesindeki kıyılmış sarımsak miktarını yetersiz bulur. Peki bu sorunu nasıl çözerler? Yanında diş sarımsağı çiğ olarak veya ızgaralayıp dilimler halinde yiyerek. Çok popüler bir turşu olan *manul chang-achi*, ganjang (soya sosu), pirinç sirkesi ve şekerde salamura edilmiş baş sarımsaktan yapılır. Sarımsak yaprağı ve taze sarımsak turşusu da aynı şekilde kurulur. Taze sarımsağı, genellikle kızarmış olarak ve kızarmış kurutulmuş karidesle birlikte veya blanşe edilmiş olarak yanında tatlı ekşi sosla yeriz. Bir de ulusal yemeğimiz *kimçi* (sebze turşusu) var. Genellikle Doğu'ya özgü bir lahana türü olan *baechoo* (ABD'de Napa lahanası ve Birleşik Krallık'ta Çin marulu olarak bilinir) ile yapılır, ancak aslında *herhangi* bir sebzeyle de yapılabilir. Kore mutfağı hakkında biraz bilginiz varsa *kimçi* size ilk etapta toz biberi çağrıştırabilir. Oysaki bazı *kimçi* türleri toz bibersiz yapılır. *Kimçi*nin esas olmazsa olmazı, sarımsaktır.***

İster et ister balık temelli olsun (genelde ançüez kullanılarak yapılsa da karides, kurutulmuş midye ve hatta deniz kestanesinden de yapılabilir) hemen hemen bütün Kore çorbaları, içine sarımsak katılmış et suyuyla yapılır. Kore sofralarını donatan o minik tabaklar (pilava eşlik eden şeyler olarak çevirebileceğimiz *banchan*lar) sebze, et veya balık yemeği olup olmadığına bakılmaksızın mutlaka –çiğ, kızartılmış veya haşlanmış– sarımsak içerir.

---

* (İng.) "*Korean Fried Chicken*" (*ç.n.*)

** Bana göre bizim KFC, diğer KFC'den –*Kentucky Fried Chicken* (*ç.n.*)– daha iyi.

*** Budist tapınaklarında yapılanlar hariç. Budist rahiplerin sarımsak veya soğan ve ayrıca (elbette) herhangi bir hayvansal ürünü tüketmelerine veya bunlarla yemek pişirmelerine izin verilmez.

Biz Koreliler sarımsağı sadece yemeyiz, onu içimize işleriz. Hem de endüstriyel miktarlarda. Biz sarımsağın *ta kendisiyiz.*

Güney Koreliler, 2010 ile 2017 yılları arasında kişi başına yılda 7,5 kg gibi uçuk bir düzeyde sarımsak tüketti.[1] 2013'te 8,9 kg ile zirveye ulaştık.[2] İtalyanların tükettiğinin on katından fazlası (2013'te 720 gr.) demek bu.[3] Sarımsak tüketimi söz konusu olduğunda İtalyanlar biz Korelilerin yanında biraz "amatör" kalıyor.* İngilizler ve Amerikalıların gözünde "sarımsaksever" olarak görülen Fransızlar, yılda yalnızca 200 gramcık sarımsak tüketiyor (2017'de)[4] ve bu miktar Korelilerin tükettiğinin %3'ü bile değil. Amatörler!

Tamam, 7,5 kg'ın tamamını midemize indirmiyoruz. *Kimçi*nin suyunda çok miktarda sarımsak kalır ve bu su genellikle atılır.** *Bulgogi* veya marine edilmiş bir başka çeşit et yediğinizde, etin marinesinde bir sürü sarımsak yüzer halde kalır. Ancak tüm bu sarımsak israfına rağmen, sarımsağın çok büyük –ama gerçekten çok büyük– bir miktarı yenilerek tüketilir.

Hayatınız boyunca sarımsak canavarlarının arasında yaşadığınızda ne kadar çok sarımsak tükettiğinizin farkına varmazsınız. İşte ben de 1986 Temmuz'unun sonlarında, yirmi iki yaşındayken Cambridge Üniversitesi'ndeki yüksek lisans eğitimime başlamak üzere bir Kore Havayolları uçağına bindiğimde aynen böyleydim. Kore anakarasının güneyinde yarı tropikal volkanik bir ada olan Jeju'ya iki kez gidiş-dönüş uçarak edindiğim tamı tamına, *öhöm*, dört uçuş deneyimim sayesinde uçak yolculuğuna tamamen yabancı değildim. Uçuş süresi çok uzun değildi. Seul ve Jeju arasındaki uçuş kırk beş dakikadan biraz kısa sürdüğünden, o dönemde toplam uçuş deneyimim henüz üç saat bile etmiyordu. Fakat beni endişelendiren, uçma fikri değildi.

Güney Kore'den ilk ayrılışımdı. Yerime çakılıp kalmış olmamın

* İngiliz şair ve gazeteci James Fenton'un 1988 Seul Olimpiyatları'nın hemen öncesinde *Independent* gazetesi için yaptığı haberde yer alan sözlerinden.

** Bazen Koreliler bu sıvıyı da tüketir. Genellikle kızarmış pirinci tatlandırmak için, özellikle de kimçi bokkum-bapta kullanırlar (bokkum-bap: bokkum kızarmış anlamındadır ve bap, hayır, ekmek değil, pirinç demektir). Tatsız bir erişte çorbasını lezzetlendirmek için çorbaya ekleyebilir veya yiyecek başka bir şey yoksa pirinçle karıştırabilirler.

sebebi yoksulluk değildi. Çok zengin olmasak da babam üst düzey memur olarak çalıştığından rahat geçinebiliyorduk ve yurtdışında bir tatili karşılayabilecek durumdaydık. Ancak o günlerde hiçbir Güney Korelinin yurtdışına eğlence amaçlı seyahat etmesine izin verilmiyordu; hükümet bu amaçla pasaport vermiyordu. Kore, hükümetin liderliğinde yürütülen bir sanayileşme dönemindeydi ve hükümet böyle bir dönemde ihracat gelirlerinin her dolarını ekonomik kalkınma için gerekli olan makine ve hammaddeyi satın almakta kullanmak istiyordu. Yurtdışı tatilleri gibi "anlamsız" şeyler için "çarçur edilecek" döviz yoktu.

Daha da kötüsü, o günlerde Kore'den İngiltere'ye yolculuk inanılmaz uzun sürüyordu. Bugün Seul ve Londra arasını yaklaşık on bir saatte uçabilirsiniz. Soğuk Savaş'ın tam gaz sürdüğü 1982 yılında ise Güney Kore'den kalkan kapitalist uçaklar, komünist Çin veya SSCB üzerinden uçamadığı gibi, Kuzey Kore üzerinden zaten hiç geçemiyordu. İlk olarak, dokuz saat boyunca Alaska'daki Anchorage'e uçtuk. İki saatlik yakıt ikmalinden sonra (uçak için jet yakıtı, benim içinse Kore sınırları dışında tattığım ilk şey olan Japon *udon* çorbası), bir dokuz saat daha Avrupa'ya uçtuk. Ama Londra'ya değil. Kore Havayolları o dönem Londra'ya uçmuyordu. Bu yüzden ancak Paris'teki Charles de Gaulle Havalimanı'nda üç saat geçirdikten sonra son uçuşuma binebildim. Seul Gimpo Havalimanı'ndan Londra Heathrow Havalimanı'na gitmek yirmi dört saat (havada geçen on dokuz saat ve havalimanlarında beş saat) sürdü. *Bir dünya* yol gitmiştim.

Kendimi yabancı hissetmemin sebebi sadece mesafe değildi. Dil engeli, ırksal farklılıklar ve kültürel önyargılar, kendimi en azından bir nebze hazırladığım şeylerdi. Akşam ona kadar süren gün ışığını ve (daha sonra) akşamüzeri dörtte başlayan kış gecelerini iyi kötü idare edebiliyordum. Bir yaz gününde en yüksek sıcaklığın 15, 16 derece olabileceğini kabul etmek zordu ama etmiştim (Kore'nin yazları tropiktir; 33 derece sıcaklık, %95 nem, vesaire). Yağmur bile katlanılabilirdi; gerçi bu kadar sık yağmur yağabileceğini tahmin etmemiştim.*

* Sık ama "fazla" değil. Kore'deki yağış miktarı, yılda yaklaşık 1200-1300 mm ile Birleşik Krallık'takiyle hemen hemen aynıdır. Ama Kore'de yağmur yoğunlukla yaz aylarında yağdığından İngiltere'deki yağmurun sıklığıyla karşılaştırılamaz.

Benim travmam yemeklerdi. Kore'deyken İngiliz yemeklerinin dünyanın en iyi yemekleri olmadığı konusunda uyarılmıştım (kitaplar tarafından, zira İngiltere'ye giden pek fazla Koreli yoktu). Ama yemeklerin gerçekten bu kadar kötü olacağını tahmin edememiştim.

Tamam, Cambridge'de sevdiğim birkaç şey bulmuştum –biftekli ve böbrekli *pie*, kızarmış balık ve patates kızartması, *cornish* böreği– ama çoğu şey, en hafif tabiriyle berbattı. Etler fazla pişmiş ve az baharatlıydı. Yanında *gravy* sosu olmadan yemesi çok zordu. *Gravy* çok iyi olabildiği gibi, bazen çok kötü de olabiliyordu. Âşık olduğum İngiliz hardalı, akşam yemeği mücadelemde adeta can simidim oldu. Sebzeler, ölüm eşiğinin çok ötesinde, dokularını yitirene kadar haşlanıyordu ve yenilecek hale gelmeleri için el altında sadece tuz bulunuyordu. Bazı İngiliz arkadaşlar yiğitçe, yemeklerinin bilerek baharatsız bırakıldığını (tatsız tuzsuzun kibarcası?) çünkü içlerindeki malzemelerin, üçkâğıtçı Fransızların kötü etlerinin ve bayat sebzelerinin tadını bastırmak için kullandıkları *soslar* gibi tuhaf şeylerle mahvedilemeyecek kadar iyi olduğunu söylüyorlardı. Bu argümanda benim için en ufak bir inandırıcılık payı vardıysa da Cambridge'deki ilk yılımın sonundaki Fransa gezim sırasında ilk kez gerçek Fransız yemeklerini tattığım anda yok oldu.

1980'lerde İngiliz yemek kültürü –tek kelimeyle– muhafazakârdı, hem de oldukça. İngilizler tanıdık olmayan hiçbir şeyi yemiyorlardı. Yabancı ülkelerin yiyecekleri, neredeyse dinî bir şüphecilik ve içgüdüsel bir hoşnutsuzlukla karşılanıyordu. Soho'ya veya Londra'nın başka bir sofistike bölgesine gitmediğiniz sürece, tamamen İngilizleştirilmiş –ve genellikle çok kaliteli– Çin, Hint ve İtalyan yemekleri dışında alternatif bir mutfak bulmak mümkün değildi. İngiliz gıda muhafazakârlığının benim için en somut örneği, o zamanlar yaygın olan Pizzaland zinciriydi. Pizzanın travmatik derecede "yabancı" gelebileceğini düşündüklerinden, müşterilerini cezbetmek için menülerinde pizzalarının üstüne fırında patates ekleme seçeneği sunuyorlardı.

Elbette yabancılıkla ilgili tüm tartışmalarda olduğu gibi bu tavır da irdelendiğinde oldukça saçma bir hal alıyor. İngiltere'nin pek sevilen Noel yemeği, hindi (Kuzey Amerika), patates (Peru), havuç

(Afganistan) ve Brüksel lahanasından (eee... Belçika'dan) oluşuyor. Ama bunu boş verin şimdi. İngilizler "yabancı şeylerle uğraşmıyordu" deyip geçelim.

Tüm "yabancı" malzemeler arasındaki ulusal düşman sarımsak gibi görünüyordu. Kore'deyken, İngilizlerin Fransızlardaki sarımsak hayranlığından hoşlanmadıklarına dair bir fikir edinmiştim. Söylentilere göre kraliçe sarımsağı o kadar sevmezmiş ki Buckingham Sarayı'nda veya Windsor Kalesi'nde ikamet ettiği sürelerde kimsenin sarımsak yemesine izin verilmezmiş. Ama oraya gidene kadar sarımsak yemenin ne kadar kötü karşılandığı hakkında hiçbir fikrim yoktu. Birçok kişi bunu bir barbarlık eylemi ya da en azından çevrenizdekilere karşı pasif-agresif bir saldırı olarak görüyordu. Güneydoğu Asyalı bir arkadaşım, Hintli erkek arkadaşıyla kiraladığı odaya giren ev sahibesinin etrafı koklayarak sert bir tavırla kimsenin sarımsak yiyip yemediğini sorduğunu anlatırdı. (Herhalde bu, başıboş bırakılan "kahverengi" insanların yapabilecekleri türden bir şeydi.) Bu arada arkadaşımın odasında yemek pişirme gereçleri bulunmadığını belirtmekte fayda var.

Koreliler için yaşamın özü olan bir şeyin, medeniliğe bir hakaret hatta belki de medeniyetin kendisine bir tehdit olarak algılandığı bir yere taşınmıştım. Tamam, abartıyorum. Süpermarketlerden –dişleri küçük ve solgun olsa da– sarımsak satın *alabiliyordunuz*. İngiliz yemek kitaplarına sızmış İtalyan yemekleri, tariflerinde –ben birkaç diş gerektiğini düşünürken sadece birkaç dilim de olsa– sarımsak içeriyordu. Üniversitenin kafeteryası bile sarımsak içerdiği iddia edilen bazı egzotik yemekler servis ediyordu; gerçi gerçekten sarımsak içerdiklerinden emin değilim. Bu mutfak cehenneminden kaçmak için kendim yemek yapmaya başladım.

Gelgelelim o zamanlar yemek pişirme becerilerim oldukça sınırlıydı. O günlerde birçok Koreli anne oğullarının mutfağa girmesine bile izin vermezdi ("Mutfağa girersen çükün* düşer!" nakaratı bi-

* Kore'nin baharatlı acı yiyeceklere tutkusunu yansıtan, "*Gochoon* (acı biber) düşer," diye de söylenir.

zim için çok tanıdıktı). Mutfak kadınların alanıydı. Annem o kadar geleneksel olmadığı için erkek arkadaşlarımın çoğunun aksine mutfakta birkaç şey yapabiliyordum; hazır *ramen*i iyi pişirebiliyor (ki iyi yapması şaşırtıcı derecede zordur), güzel sandviçler hazırlayabiliyor, buzdolabında ve rafta bulduğum rasgele malzemelerle kızarmış pilav yapabiliyordum, vesaire. Ama bunlar pek sağlam bir temel oluşturmuyordu. Üstelik yemek yapmak için yeterli motivasyonum da yoktu. Yalnız yaşıyordum ve açıkçası, insanın kendine yemek yapması o kadar da eğlenceli bir şey değil. Ayrıca yirmili yaşlarındayken insanın midesi sağlam oluyor (Biz Kore'de "yirmili yaşlarda taş bile sindirebilirsin" deriz). Bu yüzden üniversite kantini kafama kuru, tatsız bir kuzu rosto fırlatsa ya da bir restoranda önüme fazla pişmiş (ah, kâbus ötesi!) makarna gelse bile yalayıp yutabiliyordum. Sonuç olarak, Cambridge'de önce yüksek lisans öğrencisi, sonra genç bir öğretim görevlisi olarak geçen hayatımın ilk birkaç yılında nadiren yemek yaptığım için repertuvarım ve pişirme becerilerim çok yavaş gelişti.

Bu bir krize sebep oldu. Yemek konusundaki *bilgim* hızla artarken aşçılık becerilerim ilerlemiyordu. Durum tam bir akademisyenlik klişesiydi: İş pratiğe gelince teoride olduğum kadar iyi değildim. Aradaki uçurum gülünç hale gelmeye başlamıştı.

İşin ilginç yanı, İngiltere'ye bir mutfak devriminin eşiğinde gelmiş olmamdı. "Yabancı" yiyeceklere karşı İngiliz direnişinin pürüzsüz yapısında çatlaklar belirmeye ve dışarıdan gelen mutfak gelenekleri ufak ufak içeri sızmaya başlamıştı. Bu sırada İngiliz mutfağı yavaş yavaş geliştiriliyor, yeniden yaratılmaya ve yeniliklerle kaynaştırılmaya çalışılıyordu. Şefler, restoran eleştirmenleri ve gurmeler ünlü olmaya başlamışlardı. Yemek kitaplarının sayısı bahçecilik (tuhaf bir İngiliz takıntısı; başka hangi ülke akşamları TV'nin en kıymetli saatlerinde bahçecilik programları yayınlar?) üzerine yazılan kitapların sayısına erişiyordu. Pek çok yemek kitabı, sadece tariflere değil, yemeğin tarihine ve kültürel olarak yorumlanış biçimlerine de yer vermeye başlamıştı. Bu değişiklikler (ve yurtdışı yolculuklarım) sayesinde, hakkında hiçbir şey bilmediğim mutfaklarla giderek daha sık karşılaşıyordum. Çok etkilenmiştim. Farklı yiyecekler denemeye başladım.

Kitapçılarda yemek kitaplarını karıştıra karıştıra epeyce kitap satın aldım. Gazetelerdeki yemek incelemelerini çok sıkı takip ediyordum. Kendi mutfak devrimimi başlatıyordum.

İşin aslı, Kore çok daha lezzetli bir mutfağa sahip olmakla birlikte, o zamanlar mutfak konusunda Britanya'dan bile daha yalıtılmış bir adaydı. O dönemde Kore'de, Çin ve Japon mekânları ve esasen "Japonlaşmış" Avrupa yemekleri sunan, "hafif Batı" restoranları olarak bilinen restoranlar dışında pek yabancı yiyecek bulunmazdı. Tipik yemekler şunlardı: *tonkatsu* (Avusturya'da dana eti ile yapılan orijinal şnitzelin domuz eti ile yapılanı); *hahmbahk* (hamburger) köftesi (Fransız *haché köftesinin,* et miktarı azaltılarak yerine soğan ve un gibi dolgu maddeleri kullanılan ucuz bir taklidi) ve (oldukça vasat) spagetti bolonez (sadece *supageti* deniyordu). Hamburger çok az bulunur, lüks mağazaların kafeteryalarında egzotik yemekler kategorisinde satılırdı; pek de iyi olmazlardı zaten. 1980'lerin ortalarında Burger King'in ülkeye gelişi kültürel bir olay olmuştu. Çoğu insan pizzanın ne olduğunu ilk kez o dönemlerde öğrendi (Pizza Hut, Seul'e 1985'te geldi). İngiltere'ye gelmeden ve iş ya da tatil için Avrupa'ya seyahat etmeden önce, gerçek Fransız ya da İtalyan yemeklerini hiç tatmamıştım. O zamanlar Kore'de az sayıda olan Fransız ve İtalyan restoranları, yemeklerin oldukça Amerikanlaştırılmış versiyonlarını sunuyordu. Japon veya Çin dışındaki Asya yemekleri de (Tayland, Vietnam, Hint mutfağı diye bir şey yoktu) bir o kadar gizemliydi. Yunanistan, Türkiye, Meksika veya Lübnan gibi daha uzak diyarların yemeklerinden bahsetmiyorum bile.

1993'te evlendikten sonra ciddi olarak yemek pişirmeye başlamamla birlikte teorik yemek bilgim ve pratiğim arasındaki uçurum kapanmaya başladı. Eşim Hee-Jeong, Kore'den Cambridge'e, yanıma taşındı. Evimde bir düzineden fazla yemek kitabı olduğu halde onları yemek yapmak için hiç kullanmadığıma inanamadı. Hee-Jeong, büyük bir halıdan birazcık daha büyük olan dairemdeki raf alanı eksikliğini düşünerek kitapların, eğer kullanılmıyorlarsa elden çıkarılmaları gerektiğine dair çok makul bir karar verdi.

Yemek yapmaya Claudia Roden'ın klasik eseri *The Food of Italy* ile başladım. İtalyan yemekleri, özellikle Güney İtalya yemekleri, Korelilerin sevdiği temel malzemelerden (sarımsak, kırmızı biber, ançüez, patlıcan, kabak) yapıldığından böylesi normaldi. Öğrendiğim ilk Roden yemeği, domates soslu ve üç peynirli (mozzarella, ricotta ve parmesan) patlıcanlı makarnaydı. Hâlâ –birkaç kişisel dokunuş yapılmış hali– ailemizin favorisidir. Antonio Carluccio'nun kitapları bana makarnalar ve risottolar hakkında çok şey öğretti. Ana cephaneliğim İtalyan mutfağı olsa da belirli bir sıra gözetmeksizin Fransız, Çin, Japon, İspanyol, Amerikan, Kuzey Afrika ve Ortadoğu yemekleri yapmayı da çok severim. Ayrıca –içinde yaşadığımız yeni çağın bir kanıtı olarak– özellikle Delia Smith, Nigel Slater ve Nigella Lawson'dan birçok harika İngiliz tarifi öğrendim. Hee-Jeong nefis Kore yemekleri yaptığından ve onun yeteneğiyle rekabet etmekten kurnazca kaçındığımdan Kore yemeklerini pek pişirmem.

Ben yemek yapmayı öğrenirken İngiltere'nin mutfak devrimi yeni ve belirleyici bir aşamaya giriyordu. 1990'ların ortalarında, büyülü bir yaz gecesi rüyasından nihayet uyanan ve yemeklerinin gerçekten berbat olduğunu fark eden İngiliz halkı... Kendi yemeklerinizin berbat olduğunu bir kere kabul ettiğinizde, İngilizlerin o zamanlar yaptığı gibi, dünyanın tüm mutfaklarını özgürce kucaklayabilirsiniz. Tayland mutfağı yerine Hint yemeğinde ısrar etmek veya Meksika yerine Türk yemeklerini tercih etmemek için hiçbir sebep yoktur. Lezzetli olan her şey güzeldir. Müthiş bir özgürlük getirir. İngilizlerin mevcut tüm seçenekleri eşit olarak değerlendirmeye dair bu özgürlüğü, belki de dünyadaki en sofistike yemek kültürlerinden birini geliştirmelerine olanak sundu.

İngiltere yemek yenecek harika bir yer haline geldi. Londra'da artık her şeyi bulmak mümkün; gecenin bir yarısı sokaktaki seyyar satıcıdan yenen ucuz ama mükemmel Türk dönerinden, göz yaşartıcı derecede pahalı Japon *kaiseki* sofralarına kadar ne ararsanız var. Karşınıza çıkabilecek lezzetler insanın gözünü kanatan canlılıktaki Kore yemeklerinden aslında iç ısıtan ama kıymeti bilinmeyen Polonya

mutfağına kadar uzanır. İberik, Asya ve İnka kökenli Peru yemeklerinin karmaşıklığı ile Arjantin bifteğinin basit güzelliği arasında seçim yapabilirsiniz. Çoğu süpermarket ve gıda mağazası İtalyan, Meksika, Fransız, Çin, Karayip, Yahudi, Yunan, Hint, Tayland, Kuzey Afrika, Japon, Türk, Polonya ve hatta Kore mutfaklarının malzemelerini satmaktadır. Daha özellikli bir çeşni veya malzeme istiyorsanız onu da bulmanız kuvvetle muhtemel. Bu durum, 1970'lerin sonlarında, o zamanlar değişim öğrencisi olan Amerikalı bir arkadaşımın anlattığına göre, Oxford'da zeytinyağı alınabilecek tek yerin bir eczane olduğu bir ülkede gerçekleşiyor. Zeytinyağının eczanede ne işi var diyorsanız kulak kirini yumuşatmak için.*

Elbette bu küresel bir eğilim. Uluslararası ticaretin, uluslararası göçün ve uluslararası seyahatin artmasıyla tüm dünyada insanlar yabancı yiyeceklere daha meraklı ve açık hale geldi. Yine de İngiltere, o dürüst öz-farkındalık anından (gıda açısından) bu yana, yedikleri konusunda tamamen rahatlamış bir hal alması sebebiyle diğer ülkelerden farklı, hatta belki benzersizdir. Güçlü mutfak geleneklerinin yerleşik olduğu İtalya ve Fransa'da, yerel halk savunmacıdır ve değişim denince herkesin eli ayağı titrer. Buralarda harika ulusal yemekler yiyebilirsiniz, ancak Amerikan *fast-food* zincirleri, ucuz Çin restoranları ve falafel veya kebap satan birkaç dükkân (bunlar çok iyi olabildiği gibi bazen çok kötü de çıkabilir) ve belki de aşırı pahalı bir Japon restoranı dışında pek bir şey bulamazsınız.

Yiyecek evrenim ışık hızında genişlerken diğer evrenim olan iktisat ne yazık ki bir kara deliğin içine çekiliyordu. İktisat, 1970'lere kadar farklı görüşler ve araştırma metodolojileri içeren –sadece en önemlilerini saymak gerekirse, klasik, Marksist, neoklasik, Keynesyen, kalkınmacı, Schumpeterci, kurumsalcı, davranışsal ve Avusturya okulları gibi– çok çeşitli okullara ev sahipliği yapmıştı.** Bu okullar sadece

* Bugün bakınca (14 Ocak 2022), Tesco'nun internet sitesinde 43, Sainsbury's'te 60 ve Waitrose'da 70 çeşit zeytinyağı listeleniyor.

** İktisatta işlerin nasıl yürüdüğü konusunda apayrı anlayışlara, farklı ahlaki değerleri ve siyasi pozisyonları olması anlamında da bambaşka vizyonlara sahiplerdi (ve hâlâ

bir arada var olmakla kalmıyor, birbirleriyle etkileşime de giriyorlardı. 1920'ler ve 30'larda Avusturya okuluna karşı Marksistler veya 1960'lar ve 70'lerde Keynesyenlere karşı neoklasikler kapışmalarında olduğu gibi bazen "ölümüne bir müsabaka" için karşı karşıya gelirlerdi. Bazense daha iyi niyetli etkileşimler olurdu. Dünyanın dört bir yanındaki farklı devletler tarafından yapılan müzakereler ve politika deneyleri sayesinde zaman içerisinde her okul kendi argümanını bıçak gibi bilemek zorunda kaldı. Farklı okullar birbirlerinden fikirler ödünç aldılar (çoğunlukla aldıklarını açıkça kabul etmeden). Bazı iktisatçılar farklı teorileri birleştirmeyi bile denediler. 1970'lere kadarki o dönemde iktisat, İngiliz yemek sahnesinin bugünkü durumuna benziyordu: Her biri farklı güçlü ve zayıf yönlere sahip, dikkat çekmek için birbirleriyle yarışan, hepsi kendi gelenekleriyle gurur duysa da birbirlerinden öğrenmek zorunda kalan birçok farklı mutfak ve çok sayıda kasıtlı ve kasıtsız füzyon.

1980'lerden itibaren iktisat, 1990'lardan önceki İngiliz yemek sahnesinin halini aldı. Tek bir gelenek –neoklasik ekonomi– menüdeki tek şey haline geldi. Tüm diğer okullar gibi güçlü yanları olmakla beraber, ciddi sınırlamaları da olan neoklasik okulun bu yükselişi, burada yeterince ele alınamayacak kadar karmaşık bir hikâyedir.* Nedenleri

---

da öyleler). Burada aralarındaki farkların tam olarak ne olduğuna kafa yormaya gerek yok. Bu konuda daha fazla bilgi edinmek isterseniz son kitabım *Economics: The User's Guide*'da (Penguin Books, Londra, 2014) her birinin göreceli meziyetlerini ele almıştım. Burada akılda tutulması gereken kritik nokta, iktisadın bir bilim olmadığıdır; mükemmel kanıtlanabilir cevaplar yoktur. Her durumda işe yarayan tek bir ekonomik çözüm veya model yoktur; doğru ekonomik ihtiyacı seçmek, ekonominin içinde bulunduğu duruma ve karşı karşıya olduğu koşullara bağlıdır. Aynı zamanda, Covid-19 salgını ve sosyoekonomik sonuçlarının yönetimindeki keskin uluslararası farklılıklardan da gördüğümüz gibi, ülkenin vatandaşları için neyin en önemli olduğuna etik olarak nasıl karar verdiğinize de bağlıdır. İktisat, insan faaliyetinin, içerdiği tüm duygularla, etik duruşlarla ve hayal gücüyle, yani insana özgü olan her şeyle birlikte incelenmesidir.

* Eğer bu hikâye bir yemek tarifi olsaydı birçok malzeme gerektirirdi. Farklı okulların avantajları ve dezavantajları ve bir araştırma aracı olarak matematiğin artan hâkimiyeti (bu sayede belirli türden bilgileri geliştirirken diğerlerini bastırması) gibi akademik faktörler elbette önemliydi. Ancak bu yükselişin şekillendirilmesinde hem iktisatçılıktaki hem de dış dünyadaki güç politikaları da önemli rol oynadı.

ne olursa olsun neoklasik ekonomi bugün çoğu ülkede o kadar baskındır ki "ekonomi" teriminin –birçokları için– "neoklasik ekonomi" ile eşanlamlı hale geldiği söylenebilir (istisnaları Japonya ile Brezilya ve daha az derecede İtalya ile Türkiye'dir). Bu entelektüel "monokültür ekim"*, alanın entelektüel gen havuzunu daraltmıştır. Çok sayıda neoklasik iktisatçı (yani, günümüz ekonomistlerinin büyük çoğunluğu), diğer okulların entelektüel meziyetlerini kabul etmek bir yana, varlığını bile tanımıyor. Diğer okulların varlığını tanıyan ekonomistler ise onların kendilerinden daha alt seviyede olduğunu iddia edenler. Bu kişiler, Marksist okulunkiler gibi bazı fikirlerin "iktisat bile olmadığını" savunuyorlar. Bu bahsedilen diğer okulların bir zamanlar sahip olduğu az sayıda faydalı düşüncenin, –örneğin Schumpeterci okulun yenilikçilik fikri veya davranışsal okulun insan rasyonalitesinin sınırlılığıyla ilgili fikirleri– iktisadın "ana akımına", yani neoklasik ekonomiye zaten dahil edildiği iddia ediliyor. Bu birleştirmelerin, Pizzaland pizzasına eklenen fırında patates gibi sırıttığını göremiyorlar.**

Bazı okurlar haklı olarak şunu sorabilir: Dar görüşlü bir hale gelen bir grup akademisyenin entelektüel monokültür ekimle uğraşması beni neden ilgilendirsin? Bu soruya cevabım, iktisadın, örneğin İskandinav dillerini öğrenmek veya yüzlerce ışık yılı uzaklıktaki Dünya benzeri gezegenleri tespit etmeye çalışmak gibi bir şey olmadığına

---

Mesleğin içindeki güç politikaları açısından, Neoklasik ekonominin sözde Ekonomi alanında Nobel Ödülü ile desteklenmesi (gerçek bir Nobel Ödülü olmayan bu ödül, yalnızca İsveç Merkez Bankası [Riksbank] tarafından "Alfred Nobel anısına" verilen bir ödüldür) büyük rol oynamıştır. Mesleğin ötesindeki güç politikaları açısından ise neoklasik okulun var olan herhangi bir sosyoekonomik düzenin altında yatan gelir, zenginlik ve güç dağılımını sorgulamaya yönelik içkin suskunluğu, onu yönetici seçkinler için daha kabul edilebilir hale getirdi. ABD'nin orantısız "yumuşak" kültürel gücünün en büyük etkiye sahip olduğu İkinci Dünya Savaşı sonrası dönemde eğitimin küreselleşmesi, ilk olarak (1960'larda) ABD'de egemen olan neoklasik ekonominin yayılmasında çok önemli bir rol oynadı.

* Monokültür ekim, tarımda, aynı arazide her yıl ardı ardına aynı ürünü yetiştirme uygulamasıdır. (*ç.n.*)

** Oysa özgün füzyon denince akla İnka, İspanyol, Çin ve Japon etkileri taşıyan Peru mutfağı veya Amerikan, Kore, Japon, Çin ve Meksika etkileri taşıyan Koreli-Amerikalı şef David Chang'ın (akraba değiliz) yemekleri geliyor.

işaret ederek başlayacaktır. İktisadın yaşamlarımız üzerinde doğrudan ve muazzam bir etkisi vardır.

Ekonomi teorilerinin, vergileri, sosyal refah harcamalarını, faiz oranlarını ve işgücü piyasası düzenlemeleri ile ilgili hükümet politikalarını etkilediğini ve bunun da işlerimizi, çalışma koşullarımızı, maaşlarımızı ve ev veya öğrenci kredilerimizin geri ödeme yüklerini etkileyerek bireysel ekonomik durumlarımız üzerinde söz sahibi olduğunu hepimiz biliyoruz. Ekonomi teorileri, aynı zamanda, bir ekonominin yüksek verimli endüstrilere açılabilme, çevresel olarak sürdürülebilir yenilikler yapabilme ve kalkınma yeteneklerini belirleyen politikaları etkileyerek, uzun vadeli kolektif beklentilerini de şekillendirir. Ancak iktisat bunun da ötesinde, yalnızca kişisel veya kolektif ekonomik değişkenleri etkilemekle kalmaz, kim olduğumuzu da değiştirir.

Kimliğimiz üzerindeki bu etki iki şekilde gerçekleşir. İktisat fikirler yaratır: Farklı ekonomi teorileri, insan doğasının özünde farklı nitelikler yer aldığını varsaydıklarından, hâkim olan ekonomi teorisi, "insan doğası" olarak görülen şeyi etkiler. İnsanoğlunun bencil olduğunu varsayan neoklasik ekonominin son birkaç onyıldaki hâkimiyeti, kendi çıkarlarını gözetme davranışını normalleştirdi. Özgecil bir şekilde hareket eden kişiler, "enayi" olarak alay konusu oldular veya iyiliklerinin altında bazı (bencilce) gizli amaçlar yattığından şüphelenilir hale gelindi. Davranışsal veya kurumsalcı ekonomi teorileri baskın olsaydı insanların karmaşık motivasyonları olduğuna inanırdık, kendi çıkarını gözetmek de bunlardan sadece biri olarak görülürdü. Bu görüşlere göre, farklı toplum tasarımları farklı motivasyonları ortaya çıkarabilir ve hatta insanların motivasyonlarını farklı şekillerde biçimlendirebilir. Sonuç olarak iktisat, insanların neyi normal kabul ettiklerini, birbirlerini nasıl gördüklerini ve uyum sağlamak için sergiledikleri davranışları etkiler.

İktisat aynı zamanda piyasanın gidişatını ve dolayısıyla yaşama ve çalışma şeklimizi etkileyerek de bizi şekillendirir. Örneğin farklı ekonomi teorileri, gelişmekte olan ülkelerin kamu politikası müdahaleleriyle sanayileşmeyi teşvik edip etmemeleri gerektiği konusunda farklı görüşlere sahiptir. Bunun karşılığında farklı sanayileşme dereceleri,

farklı tipte bireyler üretir. Mesela tarım toplumlarında yaşayanlarla karşılaştırıldığında, daha sanayileşmiş ülkelerde yaşayan insanlar, işleri ve dolayısıyla hayatlarının geri kalanı saate göre düzenlendiğinden, zaman idaresi konusunda daha iyi olma eğilimindedir. Sanayileşme aynı zamanda çok sayıda işçiyi, çiftliklerdekinin aksine, birbirleriyle daha yakın işbirliği yapmaları gereken fabrika ortamlarında bir araya getirerek sendika hareketlerini de teşvik eder. Bu hareketler, son birkaç onyılda çoğu zengin ülkede olduğu gibi zayıflasa da fabrikalar ortadan kalktığında bile ortadan kalkmayan daha eşitlikçi politikalar için bastıran merkez-sol siyasi partiler yaratır.

Daha da ileri giderek iktisadi tercihlerin nasıl bir toplum olduğumuzu etkilediğini bile iddia edebiliriz. Öncelikle farklı ekonomi teorileri bireyleri farklı şekillendirerek, toplumları da farklı kılar. Yani, sanayileşmeyi teşvik eden bir ekonomi teorisi, yukarıda açıklandığı gibi, daha fazla gücün daha eşitlikçi politikalar için bastırdığı bir toplum yaratacaktır. Başka bir örnek olarak, insanların (neredeyse) tamamen kişisel çıkarları tarafından yönlendirildiğine inanan bir ekonomi teorisi, işbirliğinin daha zor olduğu bir toplum yaratacaktır. İkincisi, farklı ekonomi teorileri, "ekonomik alan"ın sınırlarının nerede olması gerektiği konusunda farklı görüşlere sahiptir. Dolayısıyla bir ekonomi teorisi sağlık, eğitim, su, toplu taşıma, elektrik ve barınma gibi birçok kişinin temel hizmet olarak gördüğü hizmetlerin özelleştirilmesini öneriyorsa bunun anlamı, bu teorinin "bir kişi eşittir bir oy" demokratik mantığına karşılık, "bir dolar eşittir bir oy" piyasa mantığının benimsenmesini öneriyor olmasıdır (*bkz.* "Kırmızı Biber" ve "Misket-limonu"). Son olarak, farklı ekonomi teorileri, eşitsizlik (gelir veya refah) (*bkz.* "Tavuk") veya ekonomik haklar (emeğe karşı sermaye, tüketiciye karşı üretici) (*bkz.* "Bamya") gibi iktisadi değişkenler üzerinde farklı etkiler yaratır. Bu değişkenlerdeki farklılıklar, neticede toplumdaki çatışma miktarını etkiler. Daha fazla gelir eşitsizliği veya daha az işçi hakları, yalnızca güçlüler ile altlarındakiler arasındaki çatışmayı artırmakla kalmaz, aynı zamanda pastanın kendilerine düşen dilimi küçüldüğü için birbirleriyle mücadele etmek zorunda kalan daha az ayrıcalıklı kesim arasında da çatışmalara sebep olur.

İktisat bu şekilde anlaşıldığında bizi –gelir, iş ve emekli maaşları gibi– dar bir şekilde tanımlandığına nazaran çok daha temel şekillerde etkilediği görülür. Bu nedenle, sadece kendi çıkarlarımızı savunmak için değil, toplumumuzu kendimiz ve gelecek nesillerin daha iyi yaşayabileceği bir yer haline getirmek için ekonominin ilkelerinden en azından bazılarını anlamamızın hayati önemi olduğuna inanıyorum.

Bu noktaya değindiğimde bazıları, konunun sıradan vatandaşlar değil, "uzmanlar" için olduğu şeklinde yanıt veriyor. Ekonominin jargonlarla, karmaşık denklemlerle ve istatistiklerle dolu teknik bir argüman olduğunu söylüyorlar. Bunlar bizi aşar, diyorlar.

Peki böyle mi olmalı? Etrafınızdaki dünyanın anlamadığınız çeşit çeşit ekonomi teorisine göre yoğurulup şekillendirilmesini seyrederken sadece "sessiz bir çaresizlik içinde mi yaşayacaksınız"?* Söyleyin. Toplumunuzun tasarlanma biçimi hoşunuza gidiyor mu? Hükümetlerinizin fikir ve politikalarının hepimiz için en önemli olduğuna inandığınız şeylerle uyumlu olduğunu düşünüyor musunuz? Vergi yükü sıradan işçiler kadar dünyanın en büyük şirketleri tarafından da adil bir şekilde paylaşılıyor gibi görünüyor mu? Her çocuğa hayat başarısı konusunda mümkün olan en adil şansı vermek için elden gelen her şeyin yapıldığını düşünüyor musunuz? Toplum değerlerimizin topluluğu, ortak sorumlulukları ve paylaşılan hedefleri yeterince vurguladığını düşünüyor musunuz? Sanmam.

Sizi ekonomiye ilgi duymanız için böylesine tatlı dille kandırdıktan sonra, tam bu noktada terk edemem. Bu kitapta ekonomiyi yemekle ilgili hikâyelerle birlikte sunarak daha lezzetli hale getirmeye çalışıyorum. Ama sizi uyarmış olayım: Yemeklerle ilgili bu hikâyeler genellikle gıda ekonomisiyle, yani gıdanın nasıl yetiştirildiği, işlendiği, markalandığı, satıldığı, satın alındığı ve tüketildiğiyle ilgili değil. Bu yönler genellikle size sunacağım iktisadi hikâyelerin merkezinde yer almıyor. Piyasada bu konular hakkında birçok ilginç kitap var. Benim

* *The Dark Side of the Moon* albümündeki "Time" şarkısında Pink Floyd'un söylediğine göre bu, "İngilizlerin yolu". Ama bence İngiliz olmayan pek çok insan da bugünlerde hayatları hakkında böyle hissediyor.

yemek öykülerim biraz, annelerinizin size "sebzelerinizi" yemeniz için "rüşvet" olarak teklif ettiği dondurmaya benziyor; üstelik bu kitapta dondurma önce, yeşillikler sonra geliyor (nasıl ama!).

Aslında tam da rüşvet diyemeyiz. Bu kitaptaki yemek hikâyeleri gerçek rüşvet olamaz çünkü rüşvet, insanlara istemedikleri şeyleri yaptırmak için sunduğunuz şeylerdir. İngilizce konuşulan ülkelerde çocuklarına sebze yemeleri için dondurma ikram eden birçok anne çocuklarına gerçekten rüşvet vermektedir çünkü kendileri de sebzelerin, eh, pek lezzetli olmadığını bilirler. Buna karşılık, Hint, Koreli veya İtalyan anneler bu tür bir rüşvete çok daha az ihtiyaç duyarlar (çoğunlukla hiç ihtiyaç duymazlar) çünkü sebzeleri haşlanmış brokoli, ıspanak veya havuçtan (kırk birinci ABD Başkanı, brokoli karşıtı gözü pek George H. W. Bush havuç için "turuncu brokoli" demişti) çok daha heyecan vericidir. Bu mutfakların geleneklerinde sebze, kendi başına yeterince iyi bir ödüldür (gerçi bu kültürlerde bile birçok çocuk hâlâ dondurmayı sebzelere tercih eder). Aynı şekilde, benim ekonomi hikâyelerimin de kendileri ödül olacak çünkü hikâyelerimi daha zengin çeşitlerle ve daha karmaşık tatlarla donatarak her zamankinden daha lezzetli olmalarını sağladım. Bu zengin lezzetin içinde ihmal edilen konular gündeme getirilecek, çok sayıda ekonomi teorisi (tek bir teori yerine) kullanılacak, ekonomi politikalarının siyasi (ve hatta felsefi) sonuçları tartışılacak, mevcut ekonomik düzenlemelerin hem halihazırda var olan hem de hayal edilen gerçekçi alternatifleri keşfedilecek.

Sevdiğim yemekleri, bazen onlar için yemek pişirerek, bazen onları en sevdiğim restoranlara götürerek, hatta bazen sadece belirli yemekler hakkında konuşup karşılıklı birbirimizin ağzını sulandırarak arkadaşlarımla paylaşmaktan çok hoşlanırım. Okurlarımın, yani entelektüel dostlarımın, dünyamızın nasıl işlediğini anlamama yardımcı olan ve bana üzerinde düşünmek ve daha iyi bir dünya inşa etmek için araçlar sağlayan farklı ekonomi teorilerini sindirmek, karıştırmak ve kaynaştırmaktan aldığım tatminin bir kısmını paylaşmalarını istiyorum.

BÖLÜM BİR

Önyargıları Yenmek

1

Meşe Palamudu

Dotori mook
(Kore mutfağından)
Baharatlı soya sosu, marul yaprakları, salatalık ve havuç ile sunulan Kore'ye özgü meşe palamudu jölesi

Meşe ağacının yemişi olan meşe palamudunun pek tercih edilen bir yiyecek olduğu söylenemez. Ancak özellikle Kaliforniya'da yaşayan bazı Kızılderililerin ve bazı Japonların zamanında meşe palamudu yediği bilinmektedir. Daha kaliteli karbonhidrat kaynakları bulamadıklarında veya edinmeye güçleri yetmediğinde meşe palamudu yiyorlardı. Tıpkı İtalya'nın kuzeyindeki yoksul halkın makarna yapmak için buğday ununa kestane unu katması gibi.

Koreliler meşe palamudunu (*dotori*) sebze jölesi (*mook*) olarak bol miktarda yerler. Genellikle soya sosu (*gan jang*), susam yağı ve kıyılmış taze soğan, kırmızı biber tozu ve susam gibi çeşnilerle (*yangnyum*) yapılan bir sos olan *yangnyum ganjang*ın tuzlu ve keskin tadı sayesinde meşe palamudundaki hafif acı, fındığımsı alt tadı ortaya çıkaran *dotori mook*'u severek yerim. İçine biraz salatalık ve havuç dilimlerseniz güzel bir salata haline gelir.

Dotori mook'u ne kadar çok sevsem de lezzetli bir yemek olmadığını kabul edeceğim. Sabah zor bir tırmanışın ardından dağ başında karşınıza çıkan derme çatma yemek tezgâhlarında veya gece ucuz bir yerel tavernada yiyeceğiniz türden bir şeydir. Temelinde meşe palamudu olan bir şeyden lezzetli bir yemek çıkması çok zor zaten.

Pata negra (siyah toynak) domuzu olarak da bilinen *Ibérico* domuzlarını beslemek için kullanıyorsanız o zaman işler değişir. Bu domuzların

bacaklarından yapılan jambon, *Jamón Ibérico* olarak bilinir. En kaliteli *Jamón Ibérico*, hayatlarının son evrelerinde yalnızca meşe ormanlarında yaşayıp meşe palamudu yediği için *Jamón Ibérico de bellota* (*bellota* İspanyolcada meşe palamudu anlamına gelir) olarak adlandırılan, serbest gezen *pata negra* domuzlarından yapılır.[5] Meşe palamudu bu jambona benzersiz derinlikte bir fındık aroması verir. Tatlı kavunun üzerinde sunulan *Prosciutto di Parma*'ya (*Parma jambonu*) olan düşkünlüğüme rağmen, dünyanın en iyi jambonunun *Jamón Ibérico* olduğunu düşünüyorum. Umarım yemek konusunda kimselere boyun eğmeyen İtalyan arkadaşlarım bunun için beni bağışlar. Satış fiyatının yüksekliği –şüphesiz ki İtalya dışından– birçok insanın benimle aynı fikirde olduğunu gösteriyor.

Jambon, İspanyol kültürünün merkezinde yer alır – *Jambon, Jambon* (Penélope Cruz'un Javier Bardem ile rol aldığı ilk filmi *Jamón Jamón*) adlı bir film başka nerede çekilebilirdi? Jambon, Hıristiyanların bir zamanlar İberik Yarımadası'nın büyük bölümünü kontrol eden Müslümanlarla savaşarak İspanya'yı kurmalarıyla birlikte önemli hale geldi. Domuz eti yemek Hıristiyanları Müslümanlardan ayıran bir şey olduğu için domuz eti Hıristiyan kimliklerinin bir sembolüne dönüştü[6]

Hıristiyanlığın İspanya'daki bu canlanışı sırasında domuz eti yemeyen diğer bir halk olan Yahudiler de korkunç bir şekilde acı çekti. 1391'de, öfkeli Hıristiyan çeteler tarafından ölümle tehdit edilen birçok Yahudi, bu tehditler üzerine Hıristiyanlığa geçmek zorunda kaldı. Hıristiyanlığa geçen Yahudilere, din değiştirme konusunda samimi olduklarının bir göstergesi olarak, halka açık yerlerde domuz eti yedirildi. Din değiştirenlerin bazıları, domuz eti ve kabuklu deniz ürünleri pişirmeyerek ve sütle eti karıştırmayarak (aynı zamanda kendi ritüellerinde ve bayram geleneklerinde yer alan diğer birçok uygulamayı sürdürerek) orijinal dinlerine gizlice inanmaya devam ettiler.

1478'de kurulan İspanyol Engizisyonu'nun hedeflerinden biri, Yahudilikten Hıristiyanlığa geçmiş gibi görünen sözde Hıristiyanları yakalamak oldu (bu kişiler *marranos* olarak adlandırılırdı, bazıları bu

kelimenin domuz anlamına gelen Arapça bir kelimeden türetildiğine inanır).* Bir cumartesi günü şüphelinin evinin bacasını izlemek, bunun için kullanılan yaygın bir yöntemdi. Evin sakinleri hâlâ Yahudi Şabatı'nı uyguluyorlarsa evin bacasından duman çıkmazdı; dindar Yahudiler o gün yemek pişirmezlerdi. Engizisyon görevlilerinin aynı zamanda cumartesi günleri ara sokaklarda dolaşarak yemek kokusu gelmeyen evleri tespit ettikleri de söylenmektedir.[7]

Ocak 1492'de *Reconquista*** başarıya ulaştı. Hıristiyanlar, Müslümanları İberik Yarımadası'ndan kovdular. Yılın ilerleyen günlerinde bir kraliyet kararnamesiyle Yahudiler de artık Hıristiyan olan bu bölgeden kovuldu. Portekiz de İspanya örneğini izledi. İspanya ve Portekiz'den sürülen birçok Yahudi, o zamanlar Müslüman dünyasının merkezi olan Osmanlı İmparatorluğu'na kaçtı. Ünlü Türk iktisatçı Dani Rodrik de bu insanlardan birinin soyundan geliyor; bana söylediğine göre asıl soyadı, tipik bir İberya Yahudisi adı olan Rodriguez'miş.

Bugün, zulüm gören Yahudilerin Müslüman bir ülkeye kaçmaları garip görünse de o zamanlar bu bariz bir seçimdi. İspanya ve diğer Hıristiyan ülkelerle karşılaştırıldığında Osmanlı İmparatorluğu, Yahudiler de dahil olmak üzere dinî azınlıklara karşı çok daha hoşgörülüydü. Sultan II. Beyazıt'ın Yahudilere kucak açtığı, Katolik hükümdarın kaybını kendi kazancı olarak gördüğü söylenir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda dinlerini özgürce yaşamalarına izin verilen ve topluluklarını istedikleri gibi yönetme özerkliğine sahip olan Yahudiler, tüm diğer gayrimüslimler gibi daha yüksek vergiler ödemek zorundaydılar. İmparatorluktaki her görevde Yahudilerle karşılaşmak mümkündü: saray danışmanları, diplomatlar, tüccarlar, imalatçılar, hamallar, duvarcılar... Hoşgörüsüzlük, bazılarının sandığının aksine, İslam'ın kaçınılmaz bir tezahürü değildir.

---

* *Bellota* kelimesi de Arapça meşe ağacı anlamına gelen *balewt* kelimesinden türemiştir ve bu da İspanyol kültürü üzerindeki Müslüman etkisini bir kez daha teyit etmektedir. Bana bunu öğrettiği için Reda Cherif'e teşekkür ederim.

** Endülüs döneminde İberik Yarımadası'ndaki Hristiyanların, bölgeyi Müslümanlardan geri alma çabalarına verilen ad. 1492 yılında son Endülüs devletinin de yıkılmasıyla başarıya ulaşan *Reconquista* İspanyolca "yeniden fetih" anlamına gelir. (*ç.n.*)

İslam'a dair diğer olumsuz kültürel klişeler de incelenme karşısında dağılıyor. Pek çok insan İslam'ı militarist bir din olarak görürken, köktendinci Müslümanlar bu görüşü pekiştirmişlerdir. Esasında "herhangi bir değerli amaç için çabalamak" anlamına gelen *cihat* teriminin, yaygın olarak "kâfirlere karşı dinî savaş" şeklinde yanlış anlaşılması da bundandır. İslam, militarist bir yoruma izin veren bir çizgiye sahip olmakla birlikte, Hz. Muhammed'in "âlimin mürekkebi şehidin kanından kutsaldır" sözlerinde özetlediği gibi, öğrenmenin önemini de vurgular. Müslümanlar birçok klasik Yunanca ve Latince eseri Arapçaya tercüme etmemiş ve daha sonra Avrupa dillerine yeniden tercüme edilebilecek şekilde muhafaza etmemiş olsalardı Rönesans gerçekleşemezdi. Avrupa'daki Hıristiyanlar, dinsiz ilan ettikleri Hıristiyanlık öncesi Yunanca ve Latince metinleri yok saymış veya birçoğunu imha etmişlerdi.

İslam'a dair bir başka klişe de bilimsel ilerleme ve ekonomik kalkınma gibi pratik meselelerle ilgilenmeyen, uhrevi bir din olduğudur. Bu görüşe karşın, İslam sıklıkla ekonomik kalkınmayı teşvik eden kültürel değerlere uyum sağlamıştır. Ortaçağda Müslüman dünyası, hukukun yanı sıra matematik ve bilimde (özellikle 10. ve 11. yüzyıllarda Bağdat çevresinde yoğunlaşmıştı) Avrupa'dan çok daha ileri düzeydeydi. Bunu görmek için tek yapmanız gereken ne kadar çok bilimsel terimin Arapça kökenli olduğuna bakmaktır: alkol, alkali, [al]cebir, algoritma (yapay zekânın özü!) vb. (*"al"* Arapçada belirli tanımlıktır.)* Ticaret oldukça gelişmişti: Arap tüccarlar doğuda Kore ve batıda Afrika ile ticaret yaparlarken, Akdeniz ülkeleriyle ticaretlerinden bahsetmeme bile gerek yok herhalde. Özellikle Hz. Muhammed'in kendisi de tüccar olduğundan, tüccarlar yüksek sosyal statüye sahipti. Bir ticaret dini olan İslam, sözleşme hukukunu çok ciddiye almıştır. Müslüman ülkeler, Hıristiyan ülkelerden yüzyıllar önce hâkimler (*kadılar*) yetiştirmeye başlamıştı; çoğu Avrupa ülkesinde, on dokuzuncu yüzyıla kadar hâkim olmak için hukuk eğitimi almanız bile gerekmiyordu.

* İngilizcedeki "the" gibi, belirleyici rol üstlenir. Dilimizde karşılığı yoktur. (*e.n.*)

İslam kültürü, onu diğer kültürlere göre ekonomik kalkınmaya daha uygun hale getirme potansiyeli sunan bir başka önemli özelliğe daha sahiptir. Güney Asya'daki Hinduizm veya Doğu Asya'daki Konfüçyüsçülük'ün* aksine Müslüman kültüründe, insanların meslek seçimlerini içine doğdukları şartlara göre kısıtlayarak sosyal hareketliliği sınırlayan bir kast sistemi yoktur. Hindu kast sisteminin karmaşıklığı ve katılığı ile sosyal hareketlilik üzerindeki olumsuz etkileri iyi bilinmektedir. O kadar detaylı veya sert olmasa da geleneksel Konfüçyüsçü toplumlardaki kast sisteminin de şakaya alınacak yanı yoktu. Bu sistemde, çiftçi oğullarının (ama sadece oğullarının) kamu hizmeti sınavını geçerek yönetici âlim bürokratlar kastına dahil olabilmeleri konusunda bir dereceye kadar sosyal hareketlilik mümkündü. Ancak bu, pratikte nadiren olurdu. Sistemde kölelerin hemen üzerinde yer alan zanaatkâr ve tüccar oğullarının, memurluk sınavına girmelerine bile izin verilmezdi. Geleneksel kast sistemi erken modern çağlarda resmen kaldırılmış olsa bile Konfüçyüsçü ülkelerin, yetenekli gençleri mühendis (aşırı eğitimli zanaatkârlar olarak görülür) veya iş adamı (tüccarların modern eşdeğeri) olmaya ikna etmekte hâlâ güçlük çekmelerine şaşmamalı. Bu meslekler, ancak Konfüçyüsçü ülkelerdeki ekonomik kalkınma hızlanıp bu ülkeleri kazançlı ve güçlü kıldığında saygın hale geldi.

Dolayısıyla Müslüman kültürünün özünde kalkınma karşıtı hiçbir şey yoktur. Müslümanlığın pek çok unsuru ekonomik ilerlemeye uygundur: öğrenme konusuna yapılan vurgu, bilimsel düşünme geleneği, sosyal hiyerarşinin olmaması, ticarete verilen değer, güçlü bir yasallaşma ve hoşgörü. Malezya ve Dubai örnekleri İslam'ın ekonomik ilerlemeyle uyumlu olduğunu gösteriyor.

Cehalet ve bazen de kötü niyet, bizi "yabancı" kültürlerin olumsuz kültürel klişelerini kendi işimize geldiği gibi kullanmaya yönlendiriyor. Bir kültürün sadece bizi rahatsız eden olumsuz özelliklerini

* Konfüçyüsçülük, Yunan filozof Sokrates'in doğduğu sıralarda (milattan önce erken beşinci yüzyıl) ölen Çinli filozof Kongzi (adının bir versiyonu olan Kongfuzi, Konfüçyüs olarak Latinceleştirilmiştir) tarafından icat edilen politik ve sosyal bir felsefedir (bir din değildir).

seçip ülkelerin sosyoekonomik sorunları ne olursa olsun kültürlerine atfediyoruz. Ancak bu, sorunlarının gerçek nedenlerini gözden kaçırmamıza sebep oluyor.

Kültürel basmakalıplaştırma –bir toplumda (genellikle kendi toplumumuzda) bulunan iyi nitelikleri abartarak– "olumlu" yönde yapılabilir ancak yine de gerçekliği yanlış temsil eder ve geçerli olan gerçek mekanizmaları anlamamızı engeller.

Pek çok insan Doğu Asya'nın "ekonomi mucizesini", bölgenin sözde sıkı çalışmayı, tutumluluğu ve eğitimi vurgulayan Konfüçyüsçü kültürüne bağladı. Ama hangi kültür bunları vurgulamıyor ki? Örneğin, 1960'ların başında benzer ekonomik kalkınma düzeyindeki iki ülke olan Güney Kore ve Gana (Kore aslında o zamanlar çok daha fakirdi – 1961'de kişi başına düşen geliri 93 dolar iken Gana'nınki 190 dolardı) arasındaki ekonomik farklılığı açıklamaya çalışan Amerikalı emektar siyaset bilimci ve tartışmalı *Medeniyetler Çatışması* kitabının yazarı Samuel Huntington şöyle iddia ediyordu: "Kuşkusuz pek çok faktör rol oynuyordu, ancak (...) aradaki farkın büyük kısmı sadece kültürle açıklanabiliyordu. Güney Koreliler tutumlu olmaya, yatırım yapmaya, sıkı çalışmaya, eğitime, organize olmaya ve disipline değer veriyordu. Ganalıların farklı değerleri vardı. Kısacası, kültür önemliydi." Huntington'ın Konfüçyüsçü kültür tanımı –olumlu bir açıdan tasvir etmek istediğiniz bir kültürü tanımlamak için yalnızca işinize yarayan unsurları seçmek– pozitif kültürel klişeleştirmenin mükemmel bir örneğidir.

Konfüçyüsçülük normalde sıkı çalışmayı teşvik eder. Ancak geçmişte Doğu Asyalılar, Batılı ziyaretçiler tarafından genelde tembel olarak tanımlanırdı. 1915'te, Japon hükümetinin talebiyle üretkenliği artırma konusunda tavsiyelerde bulunmak üzere Japonya'daki fabrikaları gezen Avustralyalı bir mühendis, "Adamlarınızı iş başında görmek, bana sizin halinden fazlasıyla memnun, zora gelemeyen, zamanı hedefe koymayan bir ırk olduğunuzu hissettirdi. Bazı yöneticilerle konuştuğumda bana ulusal mirasın alışkanlıklarını değiştirmenin

imkânsız olduğunu söylediler,"[8] demişti. İngiliz sosyolog ve sosyal reformcu Beatrice Webb, 1912'deki Japonya ve Kore gezisinde, Japonların "eğlence anlayışlarının tartışmaya açık ve bireysel bağımsızlıklarının oldukça katlanılmaz'"[9] olduğunu söylemiş ve benim atalarımı "olabilecek en kötü cinsten kirli beyaz giysiler içinde dolanarak pis çamurdan kulübelerde yaşayan on iki milyon kirli, aşağılık, asık suratlı, tembel ve dinsiz vahşi" olarak tanımlamıştı.[10] Bu cümle, Fabian *sosyalizm*inin kurucularından birine ait. O dönemin tipik sağcı beyaz üstünlükçülerinin Konfüçyüs ülkelerindeki insanlar hakkında neler söylediklerini tahmin edebiliriz.

Konfüçyüsçülerin ünlü eğitim hevesine gelince: Burada geleneksel olarak vurgulanan eğitim, kamu hizmeti sınavı için gerekli olan eğitimdi. Siyaset felsefesi ve şiir. Bu bilgiler ekonomik kalkınma için doğrudan yararlı değildir. Bir şeyler yapıp satmak gibi tarım dışı fiili uğraşlar küçümseniyordu. Her ne kadar Beatrice Webb, Japonya ve Kore'de yalnızca disiplinsizlik bulmuşsa da Huntington gibi yorumcular Konfüçyüs kültürünün insanlara aşıladığı disiplini övüyorlar. Ancak bu disiplin, konformizm pahasına satın alınıyor. Diğer yorumcular, konformizm baskısının Doğu Asyalıların özgünlük ve girişimcilikten yoksun olduğunu gösterdiğini iddia ettiler. Oysa Doğu Asyalıların ürettikleri teknolojik yenilikler, orijinal filmler, bağımlılık yaratan diziler ve yaratıcı müzik miktarı göz önüne alındığında bu iddianın giderek daha az makul hale geldiği söylenebilir.

Konfüçyüsçülük'teki Huntington'ın temsil ettiği türden pozitif klişeleştirmenin yapısal çözümlemesini daha fazla yapabilirim ama meseleyi anlamışsınızdır. Nasıl İslam tamamen olumlu bir bakış açısıyla örneklendirilebiliyorsa Konfüçyüsçülük de tamamen olumsuz bir bakış açısıyla sunulabilir. Kültürlerin farklı ve karmaşık yönleri vardır. İslam'ın hoşgörülü, kurallara dayalı, bilim ve ticaret odaklı versiyonu da uhrevi, hoşgörüsüz veya militarist versiyonu kadar gerçektir. Konfüçyüsçülük'ün çalışkan, öğrenme odaklı, tutumlu ve disiplinli versiyonu olduğu gibi, halkına sıkı çalışma kültürünü öğretmede etkisiz

kalan, sosyal hareketliliği kısıtlayan, ticaret ve sanayiyi küçük gören, yaratıcılığı baskılayan bir biçimi de vardır. Bir toplumun sahip olduğu kültürel malzemeden ortaya ne çıkaracağı, büyük ölçüde bir tercih meselesidir ve dolayısıyla politik bir eylemdir.

Doğru ekonomik ve sosyal politikalar kullanıldığı sürece kültürel bağlam ne olursa olsun kalkınma, fırsat eşitliği ve diğer olumlu şeyler teşvik edilebilir.

Japonya ve Kore, zaman tutma ve disiplin alışkanlığına sahip modern bir endüstriyel işgücünden yoksundu. Bu işgücü somut eylemlerle ortaya çıkarıldı: okullarda zaman tutma alışkanlıklarının ve disiplinin aşılanması, ekonomik kalkınma yoluyla "ulusu yeniden inşa etmek" için yapılacak "vatanseverlik savaşında" çok çalışmanın gerekliliğini vurgulayan ideolojik bir kampanya ve uzun çalışma saatlerine ve zorlu çalışma uygulamalarına izin veren bir iş kanununa sahip olmak.

Konfüçyüsçü ülkelerde insanların eğitime yüksek yatırımlar yapmalarının sebebi, Konfüçyüs'ün bilgeliğe vurgu yapması değil, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra getirilen toprak reformu ve diğer politikaların toplumsal hareketliliği ve dolayısıyla eğitime dönüşü artırmasıydı. Güney Kore'de Konfüçyüsçülük birkaç yüz yıldır resmî devlet ideolojisiydi ve ülke başka bir Konfüçyüsçü ülke tarafından sömürgeleştirilmişti ama 1945'te Japon sömürgeciler Güney Kore'yi terk ettiğinde okuryazarlık oranı yalnızca %22'ydi. Aynı dönemde okuryazarlık oranları Budist Tayland'da %53 (1947), Hıristiyan Filipinler'de %52 (1948) ve çoğunluğu Müslüman olan Malezya'da %38'di (1947).[11]

Kore, 1960'lar ve 1970'lerdeki ekonomik kalkınma hamlesinin ilk günlerinde, uygulamalı uğraşlara karşı olan eski Konfüçyüsçü kültürel önyargılar nedeniyle gençlerin bilim ve mühendislik gibi meslekleri üstlenme konusunda isteksiz olduğunu gördü. Buna karşılık, Kore hükümeti kasıtlı olarak beşerî ve sosyal bilimler bölümlerindeki kontenjanları ve bu bölümlerin finansmanını kısıtlayarak bilim ve mühendislik mezunlarının en iyilerinin büyük ölçüde kısaltılmış (zorunlu) askerlik hizmeti yapmalarına olanak sağladı. Tabii bu mezunların

gireceği uygun işler olmasaydı daha fazla gencin bilim ve mühendislik alanlarından mezun olması ve diğer birçok gelişmekte olan ülkede olduğu gibi bir sürü yüksek eğitimli işsiz demek olacaktı. Bundan kaçınmak için Kore hükümeti kamu politikası müdahalesi yoluyla sanayileşmeyi teşvik etti (*bkz.* "Karides" ve "Erişte") ve böylece bilim ve mühendislik mezunu bu gençlerin mezun olduktan sonra girebilecekleri iyi maaşlı ve entelektüel olarak tatmin edici işler yarattı.

Konfüçyüsçü ülkelerin dünyadaki en yüksek hane halkı tasarruf oranlarından bazılarına sahip olduğunu görünce –örneğin Kore'de 1990'ların başında GSYH'nin %22'si ve 2010'da Çin'de GSYH'nin %39'u– insanlar tasarrufun bu ülkelerin kültürel bir özelliği olduğunu düşündü. Bu doğru değildir.

1960'ların başında Güney Kore dünyanın en fakir ülkelerinden biriyken ülkenin brüt (sadece hane halkı değil) tasarruf oranı GSYH'nin %3'ünün altındaydı; 1960'ta bu oran %1 bile değildi. Konfüçyüs kültürü ya da başkası fark etmez, ülke halkı resmen hiçbir şey tasarruf edemeyecek kadar fakirdi.

Sonraki otuz yılda Kore'nin tasarrufları, özellikle hane halkı tasarrufları çarpıcı biçimde arttı. Bu artışın sebebi Konfüçyüs kültürünün canlanması değildi. Aslında tarım toplumlarına daha uygun bir ideoloji olan Konfüçyüsçü kültür, sanayileşme ve kentleşme sayesinde bu süre boyunca sürekli olarak zayıflamaya devam etmişti. Hane halkı tasarruflarının artmasının esas sebebi, ülkenin aşırı hızlı büyümesi sırasında insanların tüketimindeki artışın gelirlerindeki artışa ayak uyduramamasıydı. Bunun da üstüne devlet, üreticilere verilen kredileri en üst düzeye çıkarmak için ipotek ve tüketici kredilerini ciddi şekilde kısıtladı. Koreliler ev, araba ya da buzdolabı gibi pahalı ürünleri alabilmek için önce para biriktirmek zorunda kaldılar.

Ülke 1990'ların sonunda bu kısıtlamaları kaldırdığında birkaç yıl içinde hane halkı tasarrufları 1990'ların başındaki GSYH'nin %22'si seviyesinden (o zamanlar dünyanın en yüksek seviyesi) dünyanın en düşük seviyelerinden birine düştü (%3-5). Şimdi ise ülkenin hane halkı tasarruflarının GSYH içindeki oranı (2005-14 ortalaması) yalnızca

%5'tir; bu oran, Şili (%10,5) veya Meksika (%11,4) gibi sözde "savurgan" Latin Amerika ülkelerinin yarısından daha azdır.[12]

Kültürün, insanların değerleri ile davranışlarını ve dolayısıyla bir ulusun ekonomisinin örgütlenme ve kalkınma biçimini etkilediğini inkâr etmek aptalca olur. Ancak bu etkinin gerçekleşme yolu basit basmakalıplaştırmaya karşı gelir. Zira tüm kültürlerin karmaşık ve sürekli gelişen birçok yönü vardır. Çok daha önemlisi, ister meşe palamudu yiyen Korelilerinki ister meşe palamudu yiyen, domuzları yemeyen Müslümanlarınki olsun kültürün, bireysel ekonomik davranışları ve ulusal ekonomik performansı belirlemedeki etkisi, politikalarla karşılaştırıldığında çok daha önemsiz kalır.

2

Bamya

Creole succotash
(Kuzey Amerika mutfağından; Treme *yemek kitabından uyarlanmıştır)*
Bamya, tatlı mısır, fasulye, domates, baharatlı sosis ve karides (veya kerevit) ile Creole tarzı yapılan güveç

Bamyayla ilk kez, 1986'da İngiltere'ye gelişimden birkaç yıl sonra bir Güney Asya* restoranında karşılaştım. Bamya *bhindi bhaji* adlı bir yemeğin içindeydi ve Güney Asyalı olmayan müşterilerin de anlayabilmesi için menüde "sotelenmiş hanım parmağı" olarak çevrilmişti. İngiltere'ye gelmeden önce hiç tatmadığım ama varlığından kitaplardan ve filmlerden haberdar olduğum bazı sebzeler vardı (brokoli, pancar, şalgam, vesaire) ama bamyayı hiç duymamıştım.

Şeklini bozacak şekilde ince ince doğrandığından, bu sebzeye neden "hanım parmağı" dendiğini anlayamadığım gibi, yemeğin kendisi de beni pek ikna edememişti. "Sümüksü" dokusundan (daha sonra teknik terimin "müsilajlı" olduğunu öğrendim) pek hazzetmemiştim.

Daha sonraları çok daha iyi, daha az sümüksü, aşırı pişmemiş ve daha baharatlı *bhindi bhaji* denemelerim oldu. Japonya'da bir restoranda yediğim lezzetli bir *okura tempura*dan sonra bu sebze hakkında daha da olumlu düşünmeye başladım. Brezilya ziyaretlerimden birinde tattığım, bamyayla sotelenmiş Brezilya tavuğu, *frango com quiabo*dan da keyif aldım. Bamyadan hoşlanmaya başlamış olsam da en sevdiğim sebze olduğunu söyleyemezdim.

---

* Neden yaygın olarak bilinen "Hint" restoranı ifadesi yerine "Güney Asya" restoranı dediğimin açıklaması için "Baharatlar" bölümüne bakabilirsiniz

Tüm bunlar, Washington DC'de Güney yemekleri yapan bir restorana gittiğimde değişti. Orada, zengin aromalarla dolu, yapışkan dokulu bir Güney çorbası/güveci olan ve temel malzeme olarak bamyayla yapılan ilk *gumbo*mu yedim (bamyanın ABD'deki diğer yaygın adı *gumbo* ya da *gombo*dur). Sonra birkaç yıl önce, Güneyli bir yemek kitabında gördüğüm bir *succotash*[*] tarifi olan ilk (ve şimdiye kadarki tek) bamya yemeğimi pişirmeyi denedim ve çok etkilendim. Muhteşem yemek pişirme becerimden (ah keşke!) ziyade bamyanın yemeğe kattığı yapışkanlıktan etkilenmiştim. Bamyanın, onunla ilk karşılaşmamı biraz garipleştiren bu müsilajlı doğası, yemeği son derece pürüzsüz, rahatlatıcı, iç ısıtan bir yemek haline getiren büyülü bir özelliğe dönüşmüştü.

Bamya pamuk, kakao, ebegümeci ve duryan[**] gibi ünlü üyeleri içeren tanınmış bir bitki ailesine (*Malvaceae*) aittir. Kökeninin Güneydoğu Asya ve Hindistan'a kadar uzandığını iddia eden güçlü teoriye rağmen gerçek kökeni muhtemelen Kuzeydoğu Afrika'dır (bugünkü Etiyopya, Eritre ve Sudan).[13] Baskın teoriye göre, bamya Kuzeydoğu Afrika'da ehlileştirilerek kuzeye (Akdeniz), doğuya (Ortadoğu, Güney Asya, Çin ve Japonya) ve batıya (Batı Afrika) yayılmıştır. Ne yazık ki Kore'yi atlamış.

Bamya, ABD'ye ve Amerika kıtasına karpuz, yerfıstığı, pirinç, susam, börülce ve muz [hem yaygın olarak "muz" olarak bilinen tatlı muz hem de pişen muz olarak bilinen "eşek muzu" (*plantain*); *bkz.* "Muz"] gibi mahsullerle birlikte, köleleştirilmiş Afrikalılar tarafından getirildi.[14] İsmi, bamyanın hikâyesini içinde saklar. Bamya kelimesinin İngilizcesi olan *"okra"*, günümüz Nijerya'sının ana dillerinden biri olan Igbo'daki karşılığından türetilmiştir. ABD'de bu sebzenin

[*] Succotash (anlamı ezilmiş mısırdır) aslen ABD'nin kuzeydoğusundaki Amerikan yerlilerinden gelir. Kullandığım tarif, temeline *Cajun/Creole* "kutsal üçlüsü"nü (soğan, kereviz ve [dolmalık] biber), *cajun andouille* sosisini (ben *chorizo* ile değiştiriyorum) ve tabii bamyayı alarak "Güneyli" hale getirmiş.

[**] Tadı bana mavi küflü peynirle karıştırılmış muhallebi gibi gelen ve garip bir şekilde yedikçe yiyesim gelen, Güneydoğu Asya'da çok değer verilen, meşhur kötü kokulu meyve.

(ve ayrıca önemli bir malzemesi olduğu yemeğin) diğer bir yaygın adı olan "gumbo" kelimesi ise Orta ve Güneydoğu Afrika dillerinden gelmektedir.

Avrupalıların Yeni Dünya'yı işgal etmesiyle birlikte Afrikalılar endüstriyel ölçekte köleleştirilmeye başladı. Buradaki yerli nüfusu yalnızca soykırım yoluyla değil, aynı zamanda bölgeye yeni patojenler getirerek neredeyse yok ettikleri için acilen yerlerine koyacakları yeni ve mümkün olan en düşük ücretli işçilere ihtiyaçları vardı. 12 milyondan fazla Afrikalı, köle tüccarları tarafından esir alındı. Bunlardan en az 2 milyonu, köleleştirme sürecinde can verdi. Afrika'da köleleri yakalama ve esaretle başlayan süreç, korkunç Atlantik geçişi (Orta Geçit olarak adlandırılır) ve Afrikalıların satılmadan önce Amerika kıtasındaki "alıştırma kamplarında" boyun eğdirilmesi şeklinde ilerliyordu.

Köleleştirilmiş Afrikalılar ve onların soyundan gelenler olmasaydı Avrupalı kapitalist ülkeler fabrikalarını, bankalarını ve işçilerini besleyen altın, gümüş, pamuk, şeker, çivitotu, kauçuk ve diğer türlü çeşit ucuz kaynağa erişemezdi. Bu insanlar olmasaydı özellikle ABD bugün olduğu ekonomik süper güç haline gelemezdi. Çok ciddiyim; sırf söylemiş olmak için söylemiyorum.

ABD plantasyonlarında çalışarak pamuk ve tütün üreten Afrikalı kölelerin kırbaçlandığını ve işkence gördüğünü hepimiz biliyoruz. Ancak çoğumuz bu mahsullerin ABD ekonomisi için ne kadar önemli olduğunu bilmiyoruz. Tek başına bu iki ürün, on dokuzuncu yüzyıl boyunca ABD ihracatının en az %25'inden %65'ine kadarını oluşturuyordu. Pamuk, 1830'larda en iyi dönemindeyken, tek başına ABD ihracatının %58'iydi.[15] Pamuk ve tütünden elde edilen ihracat kazançları olmasaydı ABD ekonomik kalkınma için ihtiyaç duyduğu makineleri ve teknolojiyi o zamanlar ekonomik açıdan üstün olan Avrupa'dan, özellikle de bu sayede Sanayi Devrimi sırasında tekstil fabrikalarını besleyen çok miktarda ucuz pamuğa erişim sağlayacak olan İngiltere'den, ithal edemezdi.

Köleleştirilmiş Afrikalılar sadece (ücretsiz) emek sağlamakla kalmadılar, aynı zamanda çok önemli sermaye kaynakları olarak kullanıldılar ve itiraf etmeliyim ki bunu yakın zamana kadar bilmiyordum.

The New York Times'ta köleliğin tarihini inceleyen Amerikalı sosyolog Matthew Desmond şöyle yazıyor: "Ev ipoteğinden yüzyıllar önce ipotek için teminat olarak köleleştirilmiş insanlar kullanılıyordu (...) Toprağın çok değerli olmadığı sömürge dönemlerinde (...) çoğu borç, insan zilyetliğine* dayanıyordu."[16] Dahası, Desmond bize, bu köle temelli bireysel ipoteklerin daha sonra, tıpkı binlerce ev ipoteğinin, öğrenci ve araba kredisinin bir araya getirilmesiyle oluşturulan günümüzün VDMK'leri (varlığa dayalı menkul kıymetler) gibi alınıp satılabilir tahviller oluşturmak için bir araya getirildiğini anlatıyor.** Bu tahviller İngiliz ve diğer Avrupalı yatırımcılara satılarak ABD'nin sermayeyi küresel ölçekte harekete geçirmesine ve aynı zamanda sahip olduğu finans sektörünü küresel bir oyuncu haline getirmesine olanak sağladı. Köleler olmasaydı ABD'nin ilkel bir finans sektörüne sahip modern dönem öncesi bir ekonomi olarak kalma süresi çok daha uzun olacaktı.

Köleleştirilmiş Afrikalılar sadece ABD ekonomisini inşa etmekle kalmadılar, aynı zamanda, bizzat ABD'deki köleler tarafından yapılmamış olsa da nihayetinde ABD'yi kıta büyüklüğünde bir ülke haline getiren jeopolitik yeniden yapılanmayı ateşleyenler de onlardı.

1791'de, bugünün Haiti'si olan Saint Domingue'nun köleleştirilmiş halkı, kendisi de eski bir köle olan Toussaint Louverture'ün askerî dehasının liderliğinde, Fransız şeker plantasyonu sahiplerine karşı ayaklandı. Louverture, 1802'de Fransızlar tarafından ele geçirilerek bir yıl sonra esaret altında öleceği Fransa'ya gönderildi. Ancak 1804'te, Saint Domingue'nun köleleştirilmiş halkı nihayet Fransızları ülkelerinden kovdu ve lider olarak Louverture'ün yerini almış olan Jean-Jacques

---

* Hukukta bir kimsenin taşınır veya taşınmaz bir mal üzerindeki fiili hâkimiyeti. (*e.n.*)

**Bu VDMK'ler birleştirilip küçük parçalara bölünerek 2008 küresel mali krizinde önemli bir rol oynayan kötü şöhretli CDO'lara (teminatlandırılmış borç yükümlülükleri) dönüştürüldü. VDMK'ler, CDO'lar ve 2008 küresel mali krizine ilişkin hızlıca erişilebilir bir kaynak için *bkz.* Chang, *Economics: The User's Guide*, Bölüm. 8, "Trouble At The Fidelity Fiduciary Bank".

Dessalines ile bağımsızlığını ilan etti. Haiti, kuruluşunun ardından köleliği kaldırarak insanlık tarihinde bunu yapan ilk ülke oldu.

Haiti Devrimi'nin ABD ekonomisi üzerinde bazı anlık etkileri oldu. Şeker plantasyonu sahibi Fransızların birçoğu isyan başlar başlamaz, bugün ABD'nin Louisiana eyaleti olan bölgeye kaçtı. Şeker yetiştirmek için çok elverişli olan bu topraklar o zamanlar Fransız toprağıydı. Fransızlar yanlarında hem şeker yetiştirme ve işlemede yetenekli köleler hem de daha iyi çiftçilik ve işleme teknolojileri getirerek Louisiana'nın şeker endüstrisini başka bir boyuta taşıdılar. Bundan elli yıl sonra, Louisiana dünyanın şekerkamışı arzının dörtte birini üretir hale geldi.[17]

Haiti Devrimi'nin –tamamen kasıtsız olsa da– en geniş kapsamlı etkisi, 1803 Louisiana Purchase* olarak adlandırılan olaydı. Haiti Devrimi'nin Fransa'nın o dönemdeki hükümdarı olan Napolyon'da açtığı yara, Napolyon'un Amerika'ya, özellikle Fransa'nın Kuzey Amerika'da sahip olduğu topraklara olan ilgisini kaybetmesine sebep oldu. O zamanlar adını XIV. Louis'den** alarak Louisiane olarak adlandırılan ve kabaca kuzeybatıda Montana'dan, güneydoğuda ABD'nin Louisiana eyaletine kadar uzanan bölge, bugünkü ABD topraklarının yaklaşık üçte birini kaplıyordu. ABD, birkaç yıldır New Orleans limanını ve şimdi ABD'nin Florida eyaleti olan yeri satın almak için Fransa ile pazarlık yapıyordu, ancak Napolyon Amerika'yı bırakmaya karar verdiğinde Louisiana'nın tamamını ABD'ye "satmayı"*** kendisi teklif etti.

Louisiana Purchase sayesinde ABD toprakları bir anda neredeyse ikiye katlandı. Başlangıçta yeni bölgedeki ana faaliyet madencilikti.

---

* "Louisiana'nın Satın Alınışı". (*e.n.*)

** Ama Fransız tarihini bilmiyorsanız önceki on üç Louis'den herhangi biri olduğunu da düşünebilirsiniz. Fransızların bu kadar çok kralı aynı isimle adlandırma alışkanlığı biraz can sıkıcı.

*** Burada "satmak" kelimesi çok büyük bir abartıydı çünkü Fransa, sınırlı birkaç bölge dışında hiçbir gerçek manada bölgenin "sahibi" değildi. Fransız Louisiana'sındaki çoğu bölge hâlâ Amerikan yerlilerinin kontrolündeydi ve Avrupalı işgalciler henüz buraları keşfetmemişlerdi. Napolyon'un ABD'ye asıl sattığı, yerlileri Fransız müdahalesi olmadan kovma hakkıydı.

Ama yüzyılın ilerleyen günlerinde giderek daha fazla Avrupalı yerleşimcinin taşınıp çiftçiliğe başlamasıyla sahip olduğu devasa verimli, düz ovalar sayesinde bölge, ülkenin (ve dünyanın geri kalanının) tahıl ambarı haline geldi (*bkz.* "Çavdar"). Ancak bu yerleşim, Amerika yerlileri arasında tahmin edilemeyecek kadar büyük bir sefalete neden oldu. Atalarının topraklarından sürüldüler. Birçoğu, yoksulluğa ve marjinalleşmeye maruz kaldıkları "rezervasyon" bölgelerine sürüldü. Diğer pek çoğu ise daha oralara varamadan silahlı şiddet, yoksulluk ve hastalık nedeniyle can verdi.

Louisiana Purchase daha sonra ABD'nin Pasifik'e ulaşması için bir basamak oldu. ABD'nin batıya doğru süregiden hareketi, Oregon Bölgesi'nin* 1846'da İngilizlerden satın alınması ve Meksika ile savaşın (1846-8) ardından Meksika'nın, topraklarının üçte birini çok düşük bir fiyata satmak zorunda kalmasıyla sonuçlandı.**

Dolayısıyla köleleştirilmiş Haitililerin isyanı olmasaydı Fransa Kuzey Amerika topraklarından çıkmazdı. Bu da ABD'nin, bugünkü topraklarının doğusundaki üçte birlik kısmı işgal eden büyük ama kıta büyüklüğünde olmayan bir ülke olacağı anlamına gelirdi. Bu büyüklükteki bir ülkenin, bugün dönüşmüş olduğu küresel süper güç haline gelip gelemeyeceği ise belli değildir.

ABD'de kölelik, ülke kıta büyüklüğüne eriştikten birkaç onyıl sonra resmen sona erdi. 1862'de, Amerikan İç Savaşı'nın kritik bir dönüm noktasında, Abraham Lincoln'ın ABD'de kölelerin özgürleştirildiğini ilan etmesini takiben 1865'te Kuzeyliler savaşı kazandığında bu konu tüm ülke için yasalaştı. Britanya İmparatorluğu köleliği 1833'te çoktan bitirmiş olmasına rağmen bu durum, fabrikalarının ve bankalarının ABD'deki köleler tarafından üretilen pamuktan ve köleye endeksli ipoteklerden yaratılan tahvillerden kâr elde etmesini engellememişti. 1888'de, köleliğe dayalı diğer bir büyük ekonomi olan Brezilya'da da kölelik sona erdi.

* Bugünkü Oregon, Washington ve Idaho'yu kapsar.

** Bu topraklara günümüzdeki Kaliforniya, Nevada ve Utah'la birlikte Arizona, Oklahoma, New Mexico, Colorado ve Wyoming'in bazı bölümleri dahildir.

Köle sahibi büyük ekonomilerde köleliğin sona ermiş olması, insanları zorla çalıştırmanın da bittiği anlamına gelmiyordu. Yaklaşık 1,5 milyon Hint, Çinli ve hatta Japon, on dokuzuncu yüzyıl boyunca ve yirminci yüzyılın başlarında serbest bırakılan kölelerin yerine çalışmak üzere sözleşmeli işçi* olarak yurtdışına göç etti. Sözleşmeli işçiler köle değildi. Ancak, iş değiştirme özgürlükleri olmadığı gibi, sözleşme süreleri boyunca (3-10 yıl) yalnızca asgari haklara sahiptiler. Üstelik birçoğu kölelerin karşılaştığı koşullara benzer koşullarda çalışıyordu; birçoğu gerçekten de eski köle barakalarına yerleştirilmişti. Brezilya ve Peru'daki 2 milyon civarı etnik Japon'un çoğu, Karayipler ve Latin Amerika'nın çeşitli bölgelerindeki Çinli ve Hint topluluklar ve Güney Afrika, Mauritius ve Fiji gibi yerlerde Hint soyundan gelen kişilerin büyük çoğunluğu, köleliğin kaldırılmasından, 1917'de İngiliz İmparatorluğu'nun sözleşmeli işçiliği kaldırmasına kadarki birkaç onyıl boyunca zorla çalıştırma pratiğini sürdüren bu büyük ölçekli uluslararası sistemin sonucudur.

Serbest piyasa tutkunları kapitalizmi savunurken sıklıkla özgürlük dilini kullanırlar. Amerikalılar bir "serbest girişimcilik" sistemine sahip oldukları için kendileriyle gurur duyarlar. Serbest piyasa gurusu Milton Friedman ve eşi Rose Friedman'ın en etkili kitabının başlığı *Tercih Özgürlüğü*'dür. Önde gelen serbest piyasa düşünce kuruluşları düzenli olarak ekonomik özgürlük endeksleri yayınlar; Heritage Foundation'ın Ekonomik Özgürlük Endeksi ve Cato Institute'ün Dünyanın Ekonomik Özgürlüğü Endeksi bunların en iyi bilinenleridir.

Ancak serbest piyasa savunucularının önem verdiği özgürlük çok dar bir alanı kapsar. Öncelikle söz konusu özgürlük, ekonomik alandaki özgürlüktür: işletmelerin en kârlı bulduklarını üretme ve satma özgürlüğü, işçilerin mesleklerini seçme özgürlüğü, tüketicilerin istediklerini satın alma özgürlüğü. Diğer özgürlükler (siyasi veya toplumsal) ekonomik özgürlükle çatışırsa serbest piyasa iktisatçıları ekonomik özgürlüğü birinci sıraya koymakta hiç tereddüt etmezler. Milton Friedman ve Friedrich von Hayek'in, Şili'de General

* "Sözleşmeli veya senetli kölelik" de denen bir çalışma yöntemi. (*e.n.*)

Pinochet'nin yürüttüğü kanlı askerî diktatörlüğü açıkça desteklemelerinin sebebi budur. Çünkü Pinochet'nin yönetimindeki "Chicago Boys"* tarafından uygulanan serbest piyasa politikalarını, 1973 askerî darbesinde öldürülen devlet başkanı Salvador Allende'nin "sosyalist" politikalarına (aslında *o kadar da* sosyalist değillerdi ama o başka bir konu) karşı ekonomik özgürlüğü savunmak olarak görmüşlerdi.**

Dahası, Friedman veya Heritage Foundation gibilerinin savundukları bu dar ekonomik özgürlük kavramı içinde en çok değer verdiği özgürlük, mülk sahiplerinin (örneğin sermayedarlar, toprak sahipleri) mülklerini en kârlı şekilde kullanma özgürlüğüdür. Diğer insanların, mülk sahiplerininkiyle çatışabilecek ekonomik özgürlükleri –işçilerin toplu eylemde bulunma özgürlüğü (grev gibi), güçlü bir sosyal devletin (refah devletinin) işsizlere yeni işleriyle ilgili biraz daha seçici olmak konusunda verdiği özgürlük gibi şeyler– en iyi ihtimalle göz ardı edilir, en kötü ihtimalle yarardan çok zararlı olmakla suçlanırdı. Daha da kötüsü, "sahipleri" mülkiyet haklarını özgürce kullanabilsinler diye, köleleştirilmiş Afrikalılar gibi "mülk" olarak tanımlanan kişilere esaretin şiddet ve hatta savaş yoluyla dayatılması gerekiyordu.

Son bir buçuk yüzyılda kapitalizmin daha insancıl hale gelmesinin tek sebebi, mülk sahiplerine ait –serbest piyasa savunucularının dokunulmaz olması gerektiğini düşündüğü– ekonomik özgürlüğü kısıtlamamızdı. Toplum, siyasal ve toplumsal özgürlükleri mülk sahiplerinin ekonomik özgürlüğüne karşı koruyan, demokratik anayasalar, insan hakları yasaları ve barışçıl protestoların yasal olarak korunması gibi uygulamaları yürürlüğe koydu. Köleliği ve sözleşmeli işçiliği yasaklayarak, işçilerin grev hakkını koruyarak, sosyal devlet kurarak (*bkz.* "Çavdar"), çevreyi kirletme özgürlüğünü kısıtlayarak

---

* Bunlar, serbest piyasa ekonomisi dersleriyle ünlü ve hem Hayek (1950-61) hem de Friedman'ın (1946-77) ders verdiği Chicago Üniversitesi'nde eğitim görmüş serbest piyasa ekonomistleriydi.

** Böylece Şili, başka yerlerde ancak 1980'lerde uygulanmaya başlanan ve liderliğini Margaret Thatcher ve Ronald Reagan'ın üstlendiği neoliberalizm hastalığının tespit edildiği ilk kaynak, yani "indeks vaka" oldu (*bkz.* "Coca-Cola").

(*bkz.* "Misketlimonu") ve bunlar gibi çok sayıda kanunla mülk sahiplerinin ekonomik özgürlüğünü kısıtladık.

Bamya nasıl yemeğin içinde pişerken malzemeleri birbirine bağlıyorsa bu bölümde anlatılan hikâyesiyle de kapitalizm kavramı altındaki ekonomik ve diğer özgürlüklerin ve esaretin iç içe geçmiş hikâyelerini birbirine bağlıyor: Köleleştirilmiş Afrikalılar ve onların soyundan gelenler, Amerikan yerlileri, zorla çalıştırılan Asyalılar, Avrupalı plantasyonların köle ve sözleşmeli işçi kullanan sahipleri ve Kuzey Amerika'ya yerleşen Avrupalı çiftçiler. Hikâye, kapitalizm ve özgürlük arasındaki ilişkinin, serbest piyasa kapitalizminin savunucuları tarafından bize anlatılan katıksız özgürlük öyküsünün aksine, karmaşık, çatışma dolu ve hatta bazen çelişkili olduğunu ortaya koyuyor. Kapitalizmi daha insancıl bir sistem haline getirmek için ne yapmamız gerektiğini anlamaya başlamamız, ancak bu ilişkinin karmaşıklığını daha iyi anladığımızda mümkün olabilir.

3
Hindistancevizi

Piña colada
(Porto Riko'dan)
Rom, hindistancevizi sütü ve ananas suyu

Hayatımın ilk otuz beş yılında, hindistancevizi hakkındaki fikrim çok sınırlı ve oldukça olumsuzdu. Güney Kore böyle meyveler yetiştirmek için çok kuzeyde kaldığından ve yabancı meyveler gibi "lüks" ürünleri ithal edemeyecek kadar fakir olduğundan, 1986'da İngiltere'ye gelene kadar hiç hindistancevizi görmemiştim. Karşılaştığım tek hindistancevizi biçimi, egzotik ikramlar olarak satılan bazı bisküvilerdeki kurutulmuş, kıyılmış hindistancevizi tozuydu.

1990'ların sonlarında Cancún'daki (Meksika) ilk tropik plaj tatilim sırasında ilk *piña colada*mı tattığımda hindistancevizi hakkındaki görüşüm radikal bir revizyona uğradı. Ananas suyunu her zaman sevmiştim ama hindistancevizi sütü ve romla karıştırıldığında sonuç büyüleyiciydi. O tatilin yarısını *piña colada*yla sarhoş olarak, diğer yarısını da yürümeye yeni başlayan kızımın peşinden plajda ve havuz kenarlarında koşarak geçirmiştim.

Hindistancevizi sütü kullanılarak hazırlanan bir dizi lezzetli yemekle karşılaştıktan sonra hindistancevizine saygım arttı. Önce Tayland körileriyle başladım; hem yeşil hem de kırmızı çeşitleriyle. Daha sonra Malezya-Singapur mutfağından hindistancevizi sütüyle yapılan baharatlı şehriye çorbası *laksa* ve pandan yapraklarında hindistancevizi sütüyle pişirilerek yanında enfes garnitürlerle (genellikle kızarmış kuru ançüez, kavrulmuş yerfıstığı, yarım haşlanmış yumurta ve

salatalık dilimleri) yenen Malezya-Endonezya pilavı *nasi lemak*la ve *sambal*la (biber sosu) tanıştım. Brezilya gezimde, Brezilya'nın Bahia eyaletine özgü balık yahnisi *moqueca*nın biber ve hindistancevizi sütü ile yapılan versiyonu olan *moqueca Baiana*ya bayıldım. Hindistancevizi sütünü sadece yemeğe zengin bir tat vermek için kullanan ve Kuzey Hindistan'daki yemekler gibi ağır olmayan Güney Hindistan ve Sri Lanka yemekleriyle karşılaştığımda (fakat birini diğerine tercih ettiğim söylenemez), bir hindistancevizi hayranı olma yolculuğundaki dönüşümüm tamamlandı.

*Piña colada*nın içinde hindistancevizi sütüyle ilk karşılaşmamdan çeyrek asır sonra, hindistancevizi tüketiminin diğer biçimlerinin de tadını çıkarmaya başladım. Ferahlatıcı tatlı-tuzlu bir tadı olan hindistancevizi suyunu çok seviyorum. Güneydoğu Asya ya da Güney Amerika'daki salata barlarına gittiğimde, tabağımı mutlaka palmiye kalbiyle[18] doldururum (bunların mutlaka hindistancevizi palmiyesinden yapılması gerekmez; sıklıkla diğer palmiyeler de kullanılıyor). Hatta *sambar* veya *thoren* gibi bazı Güney Hindistan yemeklerinde kullanılan kıyılmış hindistancevizini bile –pek sevmesem de– takdir etmeye başladım; yine de hâlâ neden makaronlarda ve diğer bisküvilerde kullanıldığına tam olarak ikna olamadım (bazı önyargıları yenmek zor oluyor).

Hindistancevizi yemek dışında da kullanılır. Olgunlaşmamış hali, harika bir hazır temiz su kaynağıdır. Tropik okyanusları aşan uzun mesafe yelkenli gemilerin, acil durum su kaynağı olarak kullanmak üzere yanlarında sürekli olgunlaşmamış hindistancevizi taşıdığı söylenir. Yağı, yemek pişirmede yaygın kullanılır. Birleşik Krallık'ta 19. yüzyılın ortalarında Yahudi göçmenler tarafından kurulan "balık ve patates" restoranlarında kullanılan ilk bitkisel yağ* olduğu bilinmektedir ("İngiliz" olduğu sanılan bir sürü şeyin aslında yabancı menşeli olduğunun bir başka örneği; ayrıca *bkz.* "Sarımsak").[19] Hindistancevi-

* Popüler bir yağ markasının adı Nut Lard'dı (Ceviz Yağı).

zi yağı, sabun ve kozmetik ürünlerinde önemli bir bileşen olarak kullanılır. Petrol bazlı yağlar kullanılmaya başlamadan önce fabrikalarda yağ olarak ve dinamit üretimi için gliserin kaynağı olarak kullanılırdı (ayrıca *bkz.* "Hamsi"). Hindistancevizinin kabuğundan elde edilen lifler, iplerde, fırçalarda, çuvallarda, hasırlarda ve ayrıca şilte dolgusu olarak kullanılır. Hindistancevizi aynı zamanda bir yakıt kaynağıdır; kabuğu kömür haline getirilirken, yağı Filipinler'de olduğu gibi biyodizel yakıt olarak değerlendirilebilir.

Bu kadar çok yönlü ve kullanışlı bir şey olan hindistancevizi, en azından orada yaşamayan birçok insanın zihninde, tropik bölgelerin doğal cömertliğini sembolize eder hale gelmiştir.

İngiltere ve Kanada'da popüler olan ve ambalajında hindistancevizi ağacı, masmavi deniz, beyaz kumlar ve açılmış bir hindistancevizi olan hindistancevizi dolgulu çikolatanın adının Bounty* olması tesadüf değildir. Bounty, dünyanın en ünlü çikolatalarından biri olmasa bile yine de Mars, Inc. tarafından yapılan Celebrations minyatür çikolata koleksiyonuna Mars, Snickers, Twix, Galaxy ve Milky Way gibi çikolatalarla omuz omuza dahil edilecek kadar popülerdir.

Hindistancevizinin tropik bölgelerle ilişkisi o kadar derindir ki pek çok iktisatçının öğrencilerine bazı temel ekonomik kavramları öğretmek için kullandığı "Robinson Crusoe ekonomisi" olarak adlandırılan model yalnızca hindistancevizi üreten ve tüketen tek metalı bir ekonomi üzerine kuruludur.[20] İşin komik yanı, aslında *Robinson Crusoe*'da** hindistancevizi hakkında tek bir kelime bile edilmez.

Birçok insanın zihninde tropik bölgelerin doğal cömertliğini simgeleyen hindistancevizi, genellikle söz konusu bölgelerde sık sık karşılaşılan yoksulluğu "açıklamak" için kullanılır.

---

* (İng.) Cömert. (*ç.n.*)

** Robinson Crusoe, meyve olarak adasında yetişen misketlimonu, normal limon, üzüm ve kavunu yer. Arpa ve pirinç yetiştirir (bunlar, enkaz halindeki gemisinde bulduğu ve boş zannederek çöpe attığı tavuk yemi torbasındaki kabuklardan yetişmiştir), keçi ve balık avlar. Ama menüsündeki hindistancevizi sayısı sıfırdır.

Zengin ülkelerde yaygın olan bir varsayım, fakir ülkelerin, insanları çok çalışmadığı için fakir kaldığı yönündedir. Ayrıca fakir ülkelerin hepsi olmasa da çoğunun tropik bölgelerde bulunduğu göz önüne alındığında, genellikle fakir ülkelerdeki insanların iş ahlakı eksikliği, tropik bölgelerin doğal cömertliği sayesinde elde ettikleri varsayılan kolay yaşama koşullarına bağlanır. Tropik bölgelerde her yerde yiyecek yetiştiği söylenir (muz, hindistancevizi, mango gibi şeyler hemen gözümüzde canlanır), yüksek sıcaklık ise insanların çok dayanıklı bir barınağa veya fazla giysiye ihtiyaç duymaması anlamına gelir. Sonuç olarak, tropik ülkelerdeki insanlar hayatta kalmak için çok çaba sarf etmeleri gerekmediğinden daha az çalışkan olurlar.

Bu fikir genellikle hindistancevizi kullanılarak (argümanın saldırgan doğası göz önüne alınarak tercihen özel konuşmalarda) ifade edilir. Bu "tropik çalışma ahlakı eksikliği" tezinin savunucuları, tropik ülkelerin fakir olduğunu çünkü "yerlilerin" aktif olarak bir şeyler yetiştirmeye veya bir şeyler oluşturmaya çalışmak yerine ağacın altında yatıp hindistancevizlerinin düşmesini beklediklerini öne sürerler.

Tamamen yanlış olması dışında gayet makul bir hikâye.

Öncelikle tropik ülke sakinlerinin aklı başında olanları, canları bedava hindistancevizi çekse bile bir hindistancevizi ağacının altında yatmaz. Çünkü düşen hindistancevizinin kafataslarını ezme tehlikesi olduğunu bilirler (insanlar gerçekten düşen hindistancevizleri yüzünden ölüyor; hindistancevizlerinin köpekbalıklarından daha fazla insanı öldürdüğüne dair bir şehir efsanesi bile vardır ki doğru değildir). Bu nedenle bu hayalî "tembel yerli" olsanız bile gidip hindistancevizi ağacının altında yatmazsınız; başka bir yerde bekler, (isterseniz uzanabilirsiniz, ancak böyle bir zorunluluk yoktur) ara sıra ağacın altına hindistancevizi düşüp düşmediğini kontrol edersiniz.

Pek çoğu tropik bölgelerde bulunan fakir ülkelerdeki insanların iş ahlakından yoksun olduğu fikri tam bir efsanedir. Hatta buralarda yaşayan kişiler zengin ülkelerdeki emsallerinden çok daha fazla çalışırlar.

Öncelikle fakir ülkelerde genellikle çalışma yaşındaki nüfusun zengin ülkelere göre çok daha yüksek bir oranı çalışmaktadır. Dünya

Bankası verilerine göre 2019 yılında işgücüne katılım oranı* Tanzanya'da %83, Vietnam'da %77 ve Jamaika'da %67 iken Almanya'da bu oran %60, ABD'de %61 ve sözde işkolik bir millet olan Güney Kore'de %63 oldu.[21]

Yoksul ülkelerde çocukların büyük bir bölümü okula gitmek yerine çalışmaktadır. UNICEF (Birleşmiş Milletler Uluslararası Çocuklara Acil Yardım Fonu), 2010-18 döneminde, en az gelişmiş ülkelerdeki (LDC'ler)** beş ila on yedi yaş arasındaki çocukların ortalama %29'unun çalıştığını tahmin etmektedir. Buna ev işleri, küçük kardeşlere bakmak, evlere gazete dağıtmak gibi "çocuk işi" yapan çocuklar dahil *değildir*. Etiyopya'da çocukların yaklaşık yarısı (%49) çalışırken, Burkina Faso, Benin, Çad, Kamerun ve Sierra Leone gibi ülkelerde çocuk işçiliği oranı (çalışan çocukların oranı) %40 civarındadır.[22]

Ayrıca, zengin ülkelerde, fiziksel olarak en iyi çağlarını yaşayan on sekiz ile yirmi dört yaş arasındaki insanların büyük çoğunluğu yükseköğretim sürecindedir (meslek yüksekokulları, üniversiteler ve ötesi). İlgili yaş grubunda yükseköğrenim görmekte olanların oranı bazı zengin ülkelerde (ABD, Güney Kore ve Finlandiya gibi) %90'a kadar çıkabilirken, kırk kadar fakir ülkede bu oran %10'un altındadır. Bunun anlamı, zengin ülkelerde, çoğu insanın erken yetişkinlik dönemine kadar çalışmadığı ve bu dönemi ekonomik verimliliklerini direkt artırmayan edebiyat, felsefe, antropoloji, tarih vb. şeyler öğrenerek geçirdikleridir. Bu bilgilerin başka nedenlerle çok değerli olduğuna inanıyorum ama o ayrı.

Yoksul ülkelerde, zengin ülkelere kıyasla insanların daha düşük bir oranı emeklilik sonrası yaşa (ülkeye bağlı olarak altmış ila altmış yedi yaş) kadar hayatta kalmaktadır. Ancak yoksul ülkelerdeki yaşlı insanlar hâlâ hayatta oldukları süre boyunca, zengin ülkelerdeki

---

* İşgücüne katılım oranı, kazanç elde eden bir işte çalışan veya şu anda çalışmasa da aktif olarak iş arayan kişilerin sayısının çalışma çağındaki toplam nüfusa bölünmesiyle elde edilir.

** En az gelişmiş ülkeler kabaca 1.000 dolardan az gelire sahip ülkelerdir, ancak tam tanımı bundan çok daha karmaşıktır.

yaşıtlarına göre çok daha ileri yaşa kadar çalışmaya eğilimlidirler çünkü birçoğunun emekli olmaya gücü yetmemektedir. Bunların çok büyük bir bölümü, fiziksel olarak yıpranana kadar kendi hesaplarına çiftçilik ve esnaflık yaparak ya da ücretsiz ev işlerinde veya bakım işlerinde çalışır.

Dahası, yoksul ülkelerdeki insanlar çalıştıkları zaman, zengin ülkelerdeki insanlardan çok daha uzun süre çalışıyorlar. Kamboçya, Bangladeş, Güney Afrika ve Endonezya gibi daha fakir, "nispeten daha sıcak" ülkelerdeki insanlar çalışma saati olarak Almanlar, Danimarkalılar veya Fransızlardan yaklaşık %60-80 ve Amerikalılar veya Japonlardan %25-40 daha uzun süre çalışıyor. Bu arada Japonlar, "işçi karıncalar" olarak ünlenmiş olmalarına rağmen, bugünlerde Amerikalılardan daha az çalışıyorlar.[23]

Fakir ülkelerdeki insanlar, zengin ülkelerdekilere göre gerçekten bu kadar daha fazla çalışıyorsa yoksullukları çalışkan olmayışlarından kaynaklanıyor olamaz. Bu, verimlilikle ilgili bir mesele. Bu insanlar, zengin ülkelerdekilerle karşılaştırıldığında hayatlarının çok daha büyük bir bölümünde çok daha uzun saatler çalışmalarına rağmen çok daha az üretiyorlar çünkü o kadar da üretken değiller.

Üretkenliğin düşük olması, esasen çalışanların eğitim seviyesi veya sağlığı gibi niteliklerden de kaynaklanmıyor. Bu nitelikler bazı üst düzey işler için önemli olabilir. Ancak çoğu işte, yoksul ülkelerdeki işçiler, bireysel olarak en az zengin ülkelerdeki meslektaşları kadar üretkenler.[24] Yoksul ekonomilerden zengin ekonomilere gelen göçmenlerin, göç sürecinde fazladan beceri edinmemelerine veya sağlıklarında çarpıcı gelişmeler yaşamamalarına rağmen gelir gelmez verimliliklerinde büyük bir artış yaşadıkları gerçeğini düşündüğünüzde bu nokta kolayca fark edilir. Artışın sebebi, bir anda, daha iyi yönetilen ve daha kaliteli altyapıyla (elektrik, ulaşım, internet gibi) desteklenen üretim birimlerinde (fabrikalar, ofisler, dükkânlar ve çiftlikler gibi), daha iyi işleyen sosyal düzenlemelerle (örneğin, ekonomi politikaları, yasal sistem) çalışmaya başlamış olmalarıdır. Sanki yetersiz beslenmiş

bir eşeğe binmeye alışmış bir jokey, birdenbire safkan bir yarış atına binmeye başlamıştır. Jokeyin becerisi elbette önemlidir ama yarışı kimin kazanacağı büyük ölçüde bindiği ata –veya eşeğe– bağlıdır.

Yoksul ülkelerin neden düşük verimliliğe yol açan daha az üretken teknolojik ve sosyal düzenlemelere sahip olduklarına gelince: Bu konu, bu kısa bölümde hakkını veremeyeceğim bir dizi faktörün tartışılmasını gerektiren karmaşık bir hikâye. Bu faktörlerin en önemlileri arasında sömürgeciliğin ülkeleri düşük değerli birincil mallarda uzmanlaşmaya zorlayan tarihi (*bkz.* "Hamsi"), kontrol altına alınamayan siyasi bölünmeler, ülkelerin elit sınıfındaki kişilerin yetersizliği (beceriksiz toprak sahipleri, güçsüz kapitalist sınıf, vizyonsuz ve yozlaşmış siyasi liderler), uluslararası ekonomik sistemin zengin ülkeleri kayıran adaletsiz doğası (*bkz.* "Sığır Eti") sayılabilir.

Bununla birlikte, açık olan bir şey var: Yoksul ülkelerdeki yoksul insanlar, bireysel eksikliklerinden, en azından sıkı çalışma isteksizliklerinden ziyade büyük ölçüde kendi kontrolleri dışındaki tarihsel, politik ve teknolojik güçler nedeniyle yoksuldurlar.

Hindistancevizi etrafında inşa edilen yanlış imgelerle temsil edilen bu temel yanlış anlaşılma hem zengin ülkelerin hem de yoksul ülkelerin kendi küresel elitlerinin, fakir ülkelerdeki yoksulluğun sorumluluğunu bu ülkelerdeki yoksul bireylerin üstüne yıkmasına yardımcı oldu. Belki de hindistancevizinin hikâyesini doğru anlamak, bu elitleri, tarihsel adaletsizlik ve bunun tazmini, uluslararası güç dengesizliği ve ulusal ekonomik ve politik reformlar hakkındaki zor soruları yanıtlamaya zorlamamız konusunda bize yardımcı olabilir.

BÖLÜM İKİ

Daha Üretken Olmak

4
Hamsi

Hamsili yumurtalı tost (Kendi tarifim)
Tost ekmeğine mayonez sürülerek üzerine çırpılmış yumurta ve tütsülenmiş hamsi filetosu eklendikten sonra toz biberle süslenerek hazırlanır

Hamsi herkesçe bilinen küçük bir balıktır. Kore'de cılız çocuklara "hamsi çirozu" denir. Buna karşılık, yemek kültürleri üzerindeki etkisi açısından aslında dünyanın en büyük balığıdır. Koreliler, Japonlar, Malaylar, Vietnamlılar, Taylandlılar, Hintler, Fransızlar, İspanyollar ve İtalyanlar tarafından büyük miktarlarda ve pek çok değişik şekilde yenen başka hangi balık vardır?

Asya ve Akdeniz dışındaki çoğu insanın muhtemelen hamsi ile ilk karşılaşması, pizzanın üzerindeki ançüezle olmuştur. Bu ançüezler Akdeniz usulü fileto haline getirilmiş, tuzlanarak olgunlaştırılmış ve yağda muhafaza edilmiş hamsilerdir. Ançüez Güney İtalya'da makarna soslarında kullanılır. Kuzey İtalya'daki Piedmont'ta, çiğ veya pişmiş sebzelerle yenen *bagna cauda* adı verilen sarımsaklı bir sos haline getirilir. Fransa'nın Provence bölgesinde yaşayanlar, ançüeze kapari ve siyah zeytin ekleyip ezerek *tapenade* yaparlar ve bunu ya *crudité*ler (çiğ sebze) için dip sosu olarak ya da kızarmış ekmeğin üzerinde yerler (mmm...). İspanya'da, *boquerones en vinagre* –sirke ve yağda marine edilmiş hamsi– *tapas* barlarında popüler bir yemektir. Yazarken bile ağzım sulandı.

Asya'ya giderseniz hamsinin kullanımının daha da çeşitli olduğunu görürsünüz. Malezya ve Endonezya'da *ikan bilis* olarak bilinen hamsi, kurutulup kızartılarak yenir, hatta hindistancevizi sütü ve

pandan yaprağında pişirilen bir pilav olan *nasi lemak*a da eşlik eden yemeklerden biridir (*bkz.* "Hindistancevizi"). Koreliler de çok fazla kurutulmuş hamsi tüketirler. Bazen *anju* (alkollü içkiyle yenen atıştırmalıklar) olarak tek başına, bazen de *gochujang*a (Kore usulü acılı *miso*) batırarak yerler. Ayrıca, genellikle soya sosu ve şekere buladıkları kurutulmuş hamsileri kızartarak *banchan* (pilavın yanında yenen küçük bir yemek) olarak yerler. Damak zevkinize bağlı olarak, ekstra besleyicilik için içine çeşitli kuruyemiş ve tohumlar veya daha yoğun bir lezzet katmak için yeşil biber ekleyebilirsiniz. Kore ve Japon çorba stoklarının çoğu, kurutulmuş hamsi ve kurutulmuş *dashima*yla (Kore dışında yaygın olarak Japonca adı *kombu* ile bilinen bir deniz yosunu) ve ayrıca biz Koreliler için elbette sarımsakla yapılır. Hamsi Japonya ve Kore'de, pek yaygın olmasa da *sashimi* olarak, yani çiğ de yenir.*

Kullanım şekline göre değişiklik göstermekle birlikte, hamsinin birçok mutfak kültüründe oynadığı en önemli rol, fermente balık sosunun hammaddesi olmasıdır. Romalıların, yemeklerine umami** tat vermek için genellikle hamsiden yapılan fermente balık sosları olan *liquamen* veya *garum*dan (bunların esasen aynı şey olup olmadığı konusunda tartışmalar olsa da burada buna takılmamıza gerek yok) bol miktarda kullandıkları söylenir. Hamsi, Vietnam'da *nuoc mam* ve *Thai nam pla*da en sık kullanılan balıktır. Tayland veya Vietnam yemeklerinin özel balık sosları bu yemeklerin olmazsa olmazıdır. Balık sosu için hamsilerine yani *myulchi*lerine oldukça sadık olan Koreliler, bunlardan *myulchi-jut* veya fermente hamsi sosu yaparlar. İyi bir *myulchi-jut*, iyi kimçi yapmanın anahtarıdır.

Kulağa garip gelecek ama fermente hamsi sosunun en büyük hayranı olan Amerikalıların, bunun için bir ödülü hak ettiklerine inanıyorum. Bu sosu resmen içiyorlar (kim içer? İğrenç!). ABD'nin imza

---

* Yaygın olmamasının sebebi, çabuk bozulabilir olmasından kaynaklanmaktadır. Hamsi çok çabuk bayatladığı için ancak avlandığı yerlerin çok yakınında *sashimi* şeklinde tüketilebiliyor.

** Umami; tatlı, tuzlu, acı ve ekşi ile birlikte beş temel tattan biri olarak kabul edilen yoğun, iştah açıcı bir lezzettir. (*ç.n.*)

kokteyllerinden biri olmakla birlikte adını VIII. Henry'nin kızlarından biri ve I. Elizabeth'in üvey kız kardeşi olan İngiliz kraliçesi Mary'den alan *Bloody Mary*, içindeki Worcestershire sosunda saklı olarak fermente hamsi sosu içerir.* İngilizler ayrıca, üzerine Worcestershire sosu ekledikleri en sevdikleri ızgara peynirli tosttan ("cheese toastie"; *bkz.* "Baharatlar") bir ısırık alırken de onu kılık değiştirmiş haliyle yemiş olurlar.

Hamsi, zengin lezzetler sunmanın yanında, aynı zamanda belli bir dönem pek çok kişinin zenginleşmesinin sebebi de oldu. On dokuzuncu yüzyılın ortalarında Peru için ekonomik refahın kaynağı hamsiydi. Bunun nedeni ülkenin hamsi ihraç etmesi değildi.** O zamanlar Peru, deniz kuşu guanosu (yani kurumuş kuş pisliği) ihracatına dayalı bir ekonomik patlama yaşıyordu. Guano, nitrat ve fosfor açısından zengin olan ve çok rahatsız edici kokmayan çok değerli bir gübreydi. Önemli bir bileşen olan güherçile içerdiğinden barut yapımında da kullanılıyordu.***

Peru kuş gübresi, Pasifik kıyısındaki adalarda yaşayan karabatak ve sümsük kuşu gibi kuşların dışkısından oluşuyordu. Bu kuşların ana besin kaynağı, Güney Amerika'nın batı kıyısı boyunca uzanan ve besin açısından oldukça zengin olan Humboldt akıntısıyla Güney Şili'den Kuzey Peru'ya göç eden balıklardı. Özellikle de hamsi. Akıntı, adını Prusyalı biliminsanı ve kâşif Alexander von Humboldt'tan alır. Humbolt, 1802'de Ekvador'un 6.263 metre yüksekliğindeki en yüksek dağı olan Chimborazo yanardağında 5.878 metreye ulaşarak zamanının dünya en yüksek tırmanış rekorunu kırmıştı. Humbolt

* İlk olarak 1837'de İngiliz şirketi Lea & Perrins (şu anda ABD şirketi Kraft Heinz'e ait) tarafından ticarileştirilen Worcestershire sosu sirke, pekmez, demirhindi, çeşitli baharatlar, şeker, tuz ve fermente hamsi ile yapılır. Bu bileşenlerin kesin oranları elbette ticari sırdır.

** Peru günümüzde yem haline getirilerek özellikle Şili gibi yerlerde yetiştirilen somon balıklarını beslemek için kullanılan hamsiyi doğrudan ihraç ediyor. Andy Robinson'a bu konuya dikkatimi çektiği için teşekkür ederim.

*** Barutun diğer önemli bileşeni olan gliserin ise hindistancevizinden sağlanır. *Bkz.* "Hindistancevizi".

aynı zamanda Peru kuş gübresinin Avrupa'daki en eski destekçilerinden biriydi. Guano, Peru için o kadar önemli hale geldi ki ekonomi tarihçileri 1840'lar-1880'ler arasındaki dönemden "Guano Dönemi" olarak söz eder.

Guanonun önemli olduğu başka ülkeler de vardı. 1856'da ABD Meclisi, ABD vatandaşlarının dünyanın herhangi bir yerinde guano yatakları içeren adaları, adaların halihazırda işgal edilmemiş olması veya başka hükümetlerin yetki alanı içinde olmaması koşuluyla ele geçirmesine izin veren Guano Adaları Yasası'nı kabul etti. Bu yasa, ABD'nin Pasifik ve Karayipler'deki yüzden fazla adanın işgalini meşrulaştırarak Peru guanosu ticaretinde İngilizlerin tekeline karşı atak yapmasını sağladı. İngiltere, Fransa ve diğer ülkeler de guano yatakları olan adaları işgal etti.

Peru guanosunun saltanatı çok uzun sürmedi. Otuz yıl içinde, Peru guano ihracatı aşırı sömürülme nedeniyle azalmaya başladı. Bu azalmanın etkisi, nitrat bakımından zengin bir mineral olan ve gübre ve barut olarak, ayrıca et için koruyucu olarak da kullanılabilen güherçile (sodyum nitrat) yataklarının 1870'lerde keşfedilmesinin ardına bir süreliğine de olsa gizlendi. Ancak Peru'nun refahı, Şili'nin Bolivya'ya ait tüm kıyı bölgesini işgal ederek ülkenin denizle bağlantısını kestiği ve Peru'nun yaklaşık yarısının bulunduğu güney kıyı bölgesini aldığı, Güherçile Savaşı olarak da bilinen Pasifik Savaşı (1879-84) ile sona erdi. Kuş pisliğinin yanı sıra çok sayıda güherçile yatağına da sahip olan bu bölgeler Şili'yi oldukça zenginleştirdi.

Ne var ki bu da uzun sürmedi. 1909'da Alman biliminsanı Fritz Haber, yüksek voltajlı elektrik kullanarak havadaki nitrojeni izole eden ve bu sayede ortaya çıkardığı amonyakla suni gübre üretebilen bir yöntem icat etti. Haber, resmen havadan gübre yapmanın yolunu bulmuştu. Bu buluşu ona 1918'de Kimya dalında Nobel Ödülü kazandırdı ama Birinci Dünya Savaşı'nda kullanılan zehirli gazları geliştirme konusundaki çalışmaları yüzünden adı öyle kötüye çıktı ki resmî ortamlarda Nobel Ödülü sahibi olduğu gerçeğinden bahsedilmez oldu.

Haber'in icadı, bu teknolojiyi satın alan Alman kimya şirketi BASF'de (Badische Anilin und Soda Fabrik, Baden Anilin* ve Soda Fabrikası anlamına gelir) çalışan bir diğer Alman biliminsanı Carl Bosch tarafından ticarileştirildi. Bugün buna Haber-Bosch işlemi deniyor. Bu işlem, suni gübrenin seri üretimini mümkün kılarak guanoyu gübre krallığındaki tahtından indirdi. Hatta daha önemli bir nitrat kaynağı olan güherçile bile değerini kaybetti. Şili'de doğal yöntemlerle çıkarılan nitratların (guano ve güherçile) üretimi 1925'te 2,5 milyon ton iken 1934'te bu miktar sadece 0,8 milyon tona düşmüştü.[25]

On dokuzuncu yüzyıldaki başka teknolojik yenilikler, pek çok birincil mal ihracatçısını yok etti. İngiltere ve Almanya'da yapay boyaların icadı, tüm dünyadaki doğal boya üreticilerini mahvetti. Alizarin gibi yapay kırmızı boyalar Guatemala'nın zenginlerini piyasadan sildi. Guatemala o dönemlerde, Katolik kardinallerin cüppelerini boyamak için kullanılan çok değerli bir kırmızı boya olan karmin (koşineal) ihracatına büyük ölçüde bağımlıydı. Bir başka eğlenceli ilginç bilgiyse karminin aynı zamanda popüler İtalyan kokteyli Negroni'de kullanılan Campari likörünü renklendiren madde olmasıdır. Koşineal, aslında bir böcek olmayan ve böcek gibi görünmeyen (daha çok tahta kurusuna benzeyen) koşineal "böceği" *Dactylopius coccus*tan türetilmiştir...

BASF, 1868'de kömür katranından alizarin üretme teknolojisini geliştirdiğinde (daha sonra havadan gübre üretmeye de başladılar) en güzel kırmızıyı, en kara şeyden, kömürden yapmaya başladı. BASF ayrıca 1897'de çok değerli bir diğer boya olan yapay çividi toplu olarak üretecek teknolojiyi geliştirdi. Bu gelişme, birçok İngiliz ve diğer Avrupalı çivitotu plantasyon sahibini iflas ettirmenin yanı sıra, Hindistan'da birçok Hint işçinin geçim kaynağı olan çivitotu endüstrisini de yok etti.

* Anilin, leylak rengi, çivit mavisi ve sarı renkler de dahil olmak üzere birçok yapay boya için temel malzeme olarak kullanılır. Ayrıca çeşitli ilaç türlerinin imalatında da kullanılır.

Daha sonraları, 1970'lerde, o zamanlar dünya kauçuğunun yarısını üreten Malezya ekonomisi, yirminci yüzyılın ilk yarısında Alman, Rus ve Amerikalı biliminsanları tarafından geliştirilen çeşitli sentetik kauçuk türlerindeki artan rekabetten zarar gördü. Malezya daha sonra palmiye yağı gibi diğer birincil mallara ve elektroniğe yönelse de suni kauçuğun vurduğu o ilk darbe ekonomisini sarsmıştı bir kere.

Birincil mal (tarım ve madencilik ürünleri) üreticilerini tehdit eden yalnızca bunların sentetik ikamelerini icat eden kişiler değil. Birincil malların üretimi nispeten kolay olduğu için daha verimli üreticilerin hızlıca ortaya çıkması da tehlike oluşturuyor. Brezilya'nın 1880'lere kadar kauçuk üzerinde sürdürdüğü tekel, Brezilya'nın kauçuk üreten bölgelerini o kadar zenginleştirmişti ki o zamanlar kauçuk ekonomisinin başkenti olan Manaus'ta muhteşem bir opera binası (Amazon Tiyatrosu, Portekizce Teatro Amazonas) yapılmıştı. O dönemlerde opera dünyasının parlayan yıldızı olan Enrico Caruso, 1897'de şarkı söylemek için İtalya'dan ta buralara kadar gelmişti. Ancak İngiliz-ler, Brezilya'dan bu bitkileri kaçırıp Malezya (o zamanlar Malaya), Sri Lanka ve diğer tropik bölgelerdeki kolonilerinde kauçuk tarlaları kurduktan sonra Brezilya ekonomisi ağır darbe aldı. 1980'lerin ortalarında Vietnam neredeyse hiç kahve ihraç etmezken, kahve ihracatını çok hızlı bir şekilde artırarak 2000'li yılların başından bu yana, Brezilya'nın ardından dünyanın ikinci en büyük kahve ihracatçısı haline geldi ve bu durum diğer kahve üreten ülkeleri ciddi şekilde etkiledi.*

* Bu örnekler, gelişmekte olan ülkelerin ürettiği "doğal" kaynakların aslında hiçbir şekilde doğal olmadığını ortaya koymaktadır. Kauçuk bir Brezilya ürünü olabilir, ancak bugünlerde en büyük üç kauçuk üreticisi Tayland, Endonezya ve Malezya'dır. Brezilya ilk onda bile yer almıyor. Ağırlıklı olarak Latin Amerika ve Asya'da üretilen kahve, kâr amaçlı olarak ilk kez Yemenliler tarafından Arabistan'da yetiştirilen bir Afrika bitkisidir. Çikolata aslen Latin Amerika'dandır (Ekvador ve Peru), ancak bugün dünyanın en büyük beş kakao üreticisi Afrika ve Asya'dadır (Fildişi Sahili, Gana, Endonezya, Nijerya ve Kamerun ilk beş üreticidir). Aynı şekilde, önceleri Çin tek çay üreticisiyken, günümüzde Hindistan, Kenya ve Sri Lanka da çayın başlıca üreticileridir. Tüm bu ürünler bize çoğumuzun "doğal" zenginlik sandığı şeylerin aslında sömürgeciliğin sonuçları, ticari açıdan kârlı ürünleri dünyanın başka bir yerinden kendi kolonilerine nakleden ve bunları genellikle köleleri çalıştırdıkları tarlalarda yetiştiren sömürgeci efendilerin eserleri olduğunu gösteriyor.

Dolayısıyla birincil bir malın ana üreticisi olan bir ülkenin konumu, bu malları üretmenin çok kolay olması sebebiyle kolayca baltalanabiliyor. Bununla birlikte, bir yanda Vietnam'ın Brezilya, Kolombiya ve diğer kahve üreten ülkelere yaptıkları ile öte yanda Alman kimya endüstrisinin Peru, Şili, Guatemala, Hindistan ve ekonomisi birincil mallara dayanan diğer sayısız ülkeye yaptıklarını gerçekten birbiriyle karşılaştırmak mümkün değil. Doğal maddeler için yapay ikameler üretecek teknolojiler geliştirme becerisi, bir ekonomiye mevcut pazarları (örneğin kuş gübresi) yok ederek, yenilerini (bu örnekte suni gübre) yaratma imkânı veriyor.

Daha genel bir ifadeyle söylemek gerekirse yüksek teknolojik imkânlara sahipseniz doğanın size dayattığı kısıtlamaların üstesinden gelebilirsiniz. Almanlar, guano yatakları, koşineal "böcekleri" veya çivitotu bitkileri olmadığı için yerlerine kimyasal ikame maddeleri üreterek sorunu aştılar.

Şehir veya ada devletleri dışında dünyanın en yüksek nüfus yoğunluklarından birine sahip olan Hollanda, çok az toprağı olmasına rağmen dünyanın en büyük ikinci tarım ihracatçısı haline gelmiştir. Önünde sadece ABD vardır. Bunun nedeni ise Hollanda'nın teknoloji yoluyla arazilerini büyütmenin yollarını bulmuş olmasıdır. Hollandalılar, oldukça soğuk iklime rağmen bir yıl içinde birden fazla ürün elde etmeyi mümkün kılan seracılık yöntemiyle tarımsal arazilerini katbekat artırmayı başardı. Hidroponik ekim yoluyla, yani bitkileri su yataklarından oluşan raflarda yetiştirerek toprak kütlelerini daha da genişletmiş oldular ve bu teknoloji, aynı toprak kütlesi üzerinde çok sayıda bitki katmanını üst üste yığmalarına olanak sağladı. Bunun da ötesinde, bilgisayar kontrollü besleme yoluyla bitkilere maksimum verimlilikle yüksek kaliteli zirai kimyasallar vererek hiper büyüttükleri kara kütlelerinin bir de üretkenliğini artırdılar.

Yine başka bir örnek, Japonya'nın doğal yakıt eksikliğinin üstesinden gelebilmek için dünyanın en verimli yakıt teknolojilerinden bazılarını geliştirmesidir. Teknolojik olarak daha az gelişmiş diğer ülkeler 1970'lerdeki Petrol Krizi'nin yıkıcı etkileriyle ancak petrol tüketimini azaltarak başa çıkabilirken Japonya, teknolojik gücü sayesinde

petrol kullanımını daha verimli hale getirmenin yanı sıra, oldukça verimli bir nükleer enerji endüstrisi de geliştirerek sorunun üstesinden gelebildi.

Tarih, sürdürülebilir yüksek yaşam standartlarının ancak sanayileşme yoluyla, yeniliğin ve teknolojik gücün ana kaynağı olan imalat sektörünün geliştirilmesi yoluyla elde edilebileceğini göstermektedir (*bkz.* "Çikolata").

Sanayileşme yoluyla daha yüksek verimlilik kapasitesi elde ettiğinizde, doğanın sizi maruz bıraktığı kısıtlamaları en "büyülü" yollarla aşabilirsiniz. En kara kömürden en canlı kırmızı rengi çıkarabilir, havadan gübre yapabilir ve kara kütlenizi başka bir ülkeyi işgal etmeden de katbekat genişletebilirsiniz. Ayrıca, bu kapasiteye sahip olduğunuzda, yaşam standardınızı uzun bir süre boyunca yüksek bir seviyede sürdürmeniz mümkün hale gelir. Çünkü güherçile gibi yenilenmeyen maden kaynakları ya da hamsiyle beslenen kuşlardan elde edilen Peru guanosu gibi, aşırı sömürülmesi kaçınılmaz olduğu için yenilenebilir olmasına rağmen tükenen doğal kaynakların aksine, yetenekler "tükenmez".

5
Jumbo Karides mi, Normal Karides mi?

Gambas al ajillo
(İspanyol mutfağından)
Kızgın yağda sarımsakla kızartılmış jumbo karides

Eskiden jumbo karidesle normal karidesin (İng. *prawn* ve *shrimp*) aynı şey için kullanılan farklı isimler olduğunu düşünürdüm. İngilizler ve Avustralyalıların jumboyu, Kuzey Amerikalıların normali tercih ettiğini sanırdım. Geçenlerde jumbo karidesle normal karidesin farklı vücut bölümleri ve solungaçları olan farklı türler olduğunu öğrendim. Mesela, jumbo karideslerin üç çift bacağında kıskaç varken, karideslerde sadece iki çiftte bulunuyormuş.

Dahası da var ama bu kitap biyoloji hakkında değil, yemekler hakkında olduğu için burada duracağım. İster Akdeniz usulü, yağda sarımsakla kızartılmış (örneğin, İspanyol mutfağından *gambas al ajillo*) ister ızgaralanmış (Anglo ülkelerinde olduğu gibi) ister Çin usulü soslarla *wok* tavada kızartılmış ya da Güney Asya'daki gibi leziz baharatlarla pişirilmiş olsun, bir kere kabukluların lezzetli olduğunu biliyoruz. Japonlar, *ebi*lerini kızartarak *ebi tempura* yaparlar veya *ebi*yi *nigiri* suşi üzerine, bazen pişmiş bazen çiğ olarak koyarlar. Çiğ olanı, tatlı jumbo karides anlamına gelen *"ama ebi"* olarak adlandırılır ve gerçekten de adı gibi tatlıdır. Kore'de bunlardan fermente edilmiş sos bile yapıyoruz (*saewoo-jut – saewoo*, Korece'de jumbo karides / karides anlamına gelir ve *jut*, Korece'de, hamsiyle yapılan *myulchi-jut*ta olduğu gibi, fermente edilmiş balık sosu anlamına gelir). Kore yarımadasının kuzey yarısında (Kuzey Kore ile aynı şey değil), *myulchi-jut*a nazaran *kimç*inin daha hızlı ve daha yoğun bir tatla mayalanmasına

yardımcı olan bir etmen olarak *saewoo-jut* tercih edilir. Ancak kuzeyliler ve güneylilerin hemfikir olduğu bir şey vardır; *baeçu*ya (çin lahanası) sarılı haşlanmış domuz eti *bossamı* yerken, haşlanmış domuzun *saewoo-jut*tan başka bir şeye batırılmaması gerekir. Bu yemeğe yanında *moo namul* (turp turşusu veya kırmızı biberli *moo*) ile *kimçi* ve *ssamjang* (doğranmış sarımsak, susam yağı ve balla tatlandırılan Kore usulü *miso*) eşlik eder.

Dünyanın her yerinden insanlar karidesi o kadar çok seviyor ki özellikle Tayland, Vietnam ve Çin'de karides çiftliklerine yer açmak için devasa mangrov ormanları yok ediliyor. 2012'den bir Reuters* raporuna göre, 1980'den itibaren dünyadaki mangrov ormanlarının yaklaşık beşte biri, çoğunlukla bu tür çiftlikler yapmak için yok edildi.[26] Mangrovların sağladığı değerli çevresel faydalar göz önüne alındığında bu, ciddi bir sorun oluşturuyor. Diğer bir sürü faydasının yanı sıra, sellere ve fırtınalara karşı da koruma sağlayan mangrov ormanları, yavru balıklar için yuva görevi görürken (yabani karidesler de dahil), civarda yaşayanlara hem sudan hem de ormandan gelen zengin besin kaynakları sunuyor.[27]

Şöyle bir düşününce jumbo karides, karides ve akrabalarının bu popülaritesi ilginçtir.

Çevreye et yemekten çok daha az zarar verdiği için bir protein kaynağı olarak böcek yeme fikrinin giderek yayılması üzerinde biraz düşünelim. Böcek yetiştirmek neredeyse hiç sera gazı üretmez ve 1 kg canlı ağırlık başına yalnızca 1,7 kg yem gerektirirken, bu konunun en büyük suçlusu olan sığır eti üretimi 1 kg canlı ağırlık başına 2,9 kg sera gazı ve 10 kg yem gerektirir (ayrıca *bkz.* "Sığır Eti" ve "Misketlimonu").[28] Böcekler ayrıca üretilen gram protein başına hayvanlara kıyasla çok daha az su ve toprağa ihtiyaç duyarlar.[29] Yine de vejetaryenlik ve veganlık yaygınlaşmaya devam etmesine rağmen böceklere olan talep artmıyor. Böcek yemenin özellikle Avrupa ve Kuzey Amerika'da yayılmasını engelleyen en önemli şeyin "iğrençlik

* Londra merkezli bir haber ajansı. (*e.n.*)

faktörü" olduğunu söyleyebiliriz. Pek çok insan böcek yeme fikrini tiksindirici buluyor.[30]

Ancak böcek yemeyi itici bulanların çoğu, ilginç bir şekilde jumbo karidesleri, bebek karidesleri ve bunların ıstakoz ve Norveç ıstakozu ve kerevit gibi böcek akrabalarını memnuniyetle mideye indiriyor. Bu durum, en azından benim için yemek seçmenin en garip şekli. Kabuklular ve böcekler eklembacaklılardır; dokunaçları, dış iskeletleri, parçalı gövdeleri ve çok sayıda bacakları vardır. Öyleyse neden birini yiyoruz da öbürünü yemiyoruz?

Adlarını değiştirsek daha fazla insan böcek yer miydi? Bence cırcırböceklerine "çalı karidesleri" ve çekirgelere "tarla kerevitleri" demeliyiz (veya belki *"langoustines des champs"* desek daha da popüler hale getiririz).

Bazı insanlar böcek yemeyi sever. Çinliler, Taylandlılar ve Meksikalılar entomofajileriyle (böcek yemek anlamına gelen havalı bir terim) ünlüdür. Biz Koreliler de birkaç onyıl öncesine kadar böcek yiyorduk. Kızarmış çekirge oldukça popülerdi (Meksika'nın *chapulin*elerine çok benziyordu) ama bizim için açık ara en popüler olanı, *bun-de-gi* idi.

Bilimsel adı *Bombyx mori* olan ve J. K. Rowling'in Robert Galbraith mahlasıyla yazdığı polisiye romanı *İpekböceği* sayesinde ünlenen ipekböceği kelebeğinin pupasının haşlanmış haline *bun-de-gi* denir. 1970'lerdeki çocukluğumda, okuldan dönen çocuklar, okulların çevresinde sıralanarak, harçlıklarını almak için var güçleriyle çabalayan sokak satıcılarından bir külah (gazetelerden rulolanmış) haşlanmış *bun-de-gi* alırdı. Sokak satıcılarında daha neler neler vardı: lolipoplar, pamuk şeker, *popki* (kabartma tozu eklenerek kabartıldıktan sonra bir disk haline getirilen ve *Squid Game* dizisiyle dünyaca ünlü hale gelen karamelize şeker), ucuz oyuncaklar ve hatta yumurta endüstrisi tarafından istenmeyen erkek civcivler. Bir keresinde böyle bir civciv almıştım ama çok geçmeden ölünce kalbim kırılmıştı. Çoğu çabucak ölüyordu.

İpekböceği pupası, çok lezzetli ve ucuz olduğu için 1970'lerde Koreli çocuklar arasında popüler bir atıştırmalıktı (şahsen pek

hoşlanmazdım). Okullar, çocukların protein ve demir açısından zengin olan bu atıştırmalıkları sokak satıcılarından satın almalarını hijyenik nedenlerle teşvik etmezdi. *Bun-de-gi,* ipek üretimi gibi büyük bir endüstrinin "atık ürünü" olduğu için ucuzdu. O zamanlar ipek kumaşlar Kore'nin ana ihracat kalemlerinden biriydi ve sonuç olarak ipek tekstil endüstrisinin elinde, ipek kozadan alındıktan sonra çok sayıda istenmeyen pupa kalıyordu.

İpekböceğinden elde edilen ipekten kumaş üretilmesi ilk defa MÖ 2500 civarında Çin'de başladıktan sonra ipekli kumaş üretimi birkaç bin yıl boyunca Çinlilerin tekelinde kalmaya devam etti ve daha sonra sırasıyla Kore, Hindistan ve Bizans İmparatorluğu'na yayıldı. Batı Avrupa'da en önemli ipek üreticisi sektöre (çok) geç giren İtalya'ydı. Bazı yaş almış okurlar, Bernardo Bertolucci'nin Lombardiya kırsalındaki sınıf çatışması ve İtalya'da faşizmin ve komünizmin yükselişi hakkındaki *1900* isimli filminde bir ipekböceği besleme evinde geçen sahneyi hatırlayacaklardır. Sahnede, genç Olmo (yetişkin versiyonunu Gérard Depardieu'nun canlandırdığı çiftçi kiracının oğlu) ve genç Alfredo (yetişkin versiyonunu Robert De Niro'nun oynadığı ev sahibinin oğlu) bir ipekböceği besleme evinde konuşurlar. Arka planda raflardaki dut yapraklarını çiğneyen ipekböceklerinin aralıksız gürültüsü vardır. Ses o kadar yüksektir ki kulağa çatıya yağan şiddetli yağmurun sesi gibi gelir.

Aslında modern zamanların en çok ipek üreten ülkesi, halkı aynı zamanda ipekböceği pupası da yiyen Japonya'ydı. Yedinci yüzyılda Kore'den ipekböcekçiliğini öğrendiğinden beri ipek kumaş üretimi konusunda derin bir tecrübe edinmesine rağmen, Japonya'nın ipek endüstrisi tam olarak İkinci Dünya Savaşı sonrası yılların başlarında kendine geldi. 1950'lerde Japonya dünyanın en büyük ipek ihracatçısıydı (hem ham ipek hem de ipek kumaş olarak) ve ipek, ülkenin en büyük ihracat kalemiydi.

Japonlar bununla yetinmedi. Çelik, gemi yapımı, otomobil, kimya, elektronik gibi "gelişmiş" endüstrilerde Amerikalılar ve Avrupalılarla boy ölçüşmek isteyen Japonlar, teknolojik olarak geride

olduklarından, bu endüstrilerde rekabet edebilmelerinin hiçbir yolu yoktu. Böylece Japon devleti, yüksek gümrük tarifeleri, yani ithalat vergileri uygulayarak (böylece bu malların ithalatını çok pahalı hale getirerek) ve yabancı şirketlerin Japonya'da bu sektörleri işletmesini yasaklayarak bu endüstrilerdeki yerli üreticileri yabancı rekabetten korudu. Ayrıca, getirdiği düzenlemelerle, bankaların ipotek kredileri, tüketici kredileri veya köklü sektörlere (örneğin ipek üretimi) kredi vermek gibi daha kazançlı faaliyetlerde bulunmak yerine, gelişmesi hedeflenen bu sektörlerdeki ulusal firmalara kredi vermelerini sağladı.

Bu politikalar sadece Japonya'nın dışında değil, içinde de çok eleştirildi. Eleştirenler, Japonya'nın çelik ve otomobil gibi şeyleri ithal ederek, konsantrasyonunu iyi olduğu (ipek ve diğer tekstil ürünleri gibi) alanlarda üretim yapmaya yönlendirmesinin ülke için daha iyi olacağına dikkat çektiler. Mesela (Toyota ve Nissan gibi) verimsiz binek araç üreticilerini korumak için yabancı arabalara gümrük vergileri uygulanırsa tüketicilerin ya daha iyi olan ithal arabaları alabilmek için dünya piyasa fiyatından daha fazlasını ödemek zorunda kalacağına ya da daha kalitesiz ve çirkin Japon arabaları kullanmak zorunda olacaklarına dikkat çektiler. Ayrıca banka kredilerinin hükümetin direktifleri aracılığıyla otomobil üretimi gibi verimsiz sektörlere yapay olarak kanalize edilmesinin, aynı miktarda sermayeyle çok daha fazla çıktı üreten ipek gibi verimli sektörlerden fonların çalınmasına sebep olduğunu eklediler.

Bu kesinlikle doğru bir argüman. Ama bir ülkenin üretici olarak kapasitesini değişmez olarak kabul ederseniz. Oysa bir ülke uzun vadede üretim becerisini değiştirebilir ve bugün iyi olmadığı şeylerde daha iyi hale gelebilir.

Bu kendiliğinden gerçekleşmez –daha iyi makinelere, çalışanların vasıflarını artırmaya ve teknolojik araştırmalara yatırım yapılmasını gerektirir– ancak gerçekleşme ihtimali vardır. Tıpkı Japonya'daki otomobil, çelik, elektronik endüstrilerinde ve sayısız başka endüstride yaşandığı gibi. 1950'lerde Japonya bu endüstrilerde kesinlikle uluslararası pazarda rekabet edecek durumda değildi ama 1980'lerde

birçok alanda dünya lideri haline geldi. Bir ülkenin üretim kapasitesini önemli ölçüde değiştirmek en az yirmi yıl alır. Bu da serbest ticaret koşullarında böyle bir değişimin olamayacağı anlamına gelir çünkü serbest ticarette, yeni endüstrilerdeki henüz olgunlaşmamış, verimsiz üreticiler, kendilerinden üstün, daha büyük yabancı rakipleri tarafından hızla yok edilecektir.

Ekonomik olarak geri kalmış bir ülkede yeni üreticileri, bir gün daha iyi olacakları umuduyla korumak, "bebek endüstriler" argümanı olarak bilinir. Terim, ekonomik kalkınma ile çocuk gelişimi arasında bir paralellik olduğunu öne sürmektedir. Çocuklarımızı büyüyene ve işgücü piyasasında yetişkinlerle rekabet edebilene kadar korur ve besleriz. Argüman, ekonomik olarak geri kalmış bir ülkede devletin, genç endüstrileri üretici olarak yeteneklerini geliştirene ve dünya pazarında üstün yabancı rakiplerle rekabet edebilecek hale gelene kadar koruması ve beslemesi gerektiğini savunur.

Bebek endüstriler tezi Japonya'da ortaya çıkmadı. ABD'de, ülkenin ilk maliye bakanı Alexander Hamilton tarafından icat edildi. On dolarlık banknotta yüzünü gördüğünüz Hamilton, şu sıralar Lin-Manuel Miranda'nın *Hamilton* müzikali aracılığıyla umulmadık bir şekilde yeniden gündemde. Hamilton, aksi takdirde Amerika asla sanayileşemeyeceği için ABD hükümetinin "bebeklik dönemindeki endüstrileri" (kendi sözleriyle) üstün İngiliz ve diğer Avrupalı rakiplerine karşı koruması gerektiğini savunmuştu.

Hikâye derinleşiyor: Hamilton ilhamını Birleşik Krallık'ın on sekizinci yüzyıldaki korumacı politikalarından, özellikle de ülkenin küresel endüstriyel üstünlüğe yükselmeye başladığı Robert Walpole yönetimindeki politikalardan almıştı. Hamilton, ABD'nin ilk dışişleri bakanı ve üçüncü başkanı Thomas Jefferson gibi serbest ticaret muhalifleri tarafından sık sık bir "Walpolecu" olmakla, merkezileşme peşinde koşmakla ve ekonomiye karışmakla suçlandı (Louisiana Purchase de Jefferson döneminde yapılmıştı; *bkz.* "Bamya").[31]

Bugün kamuoyunda serbest ticaretin yuvası olarak algılanan imajlarının aksine, İngiltere ve ABD, ekonomik gelişimlerinin ilk

aşamalarında dünyanın en korumacı ülkeleriydi. Serbest ticareti ancak endüstriyel üstünlüğe ulaştıktan sonra benimsediler (ayrıca *bkz.* "Sığır Eti"). Aynı şey diğer birçok zengin ülke için de geçerli. Hollanda ve (Birinci Dünya Savaşı'na kadar) İsviçre dışında, on dokuzuncu yüzyılın sonlarında Belçika, İsveç ve Almanya'dan, yirminci yüzyılın sonlarında Fransa, Finlandiya, Japonya, Kore ve Tayvan'a kadar günümüzün tüm zengin ülkeleri sanayileşmeyi ve ekonomik kalkınmayı teşvik etmek için bebek endüstrileri koruma politikalarını azımsanmayacak süreler boyunca kullandı.

Bütün bunlar, bebek endüstrileri koruma politikasının ekonomik başarıyı garanti ettiği anlamına gelmez. Çocuk yetiştirirken olduğu gibi, bebek endüstriler de yanlış şekilde yetiştirirseniz "olgunlaşmak" konusunda başarısız olabilirler. 1960'larda ve 1970'lerde pek çok gelişmekte olan ülkede uygulanan koruma aşırıydı, yerli üreticileri çok rahat ettiriyordu ve zamanla azaltılmıyor, verimliliklerini artırmaları için onları hiçbir şekilde teşvik etmiyordu. Bebek endüstrileri koruma politikalarını en iyi şekilde kullanan Japonya ve Kore gibi ülkeler, tıpkı ebeveynlerin korumayı kademeli olarak azaltması ve büyüdükçe çocuklardan daha fazla sorumluluk talep etmesi gibi, korumayı zamanla azaltarak bu tür bir durumu önlemeye çalıştılar.

Bebek endüstrileri korunmasaydı bir zamanlar ekonomik karidesler olan tüm bu ülkeler (18. yüzyılda Birleşik Krallık, 19. yüzyılda ABD, Almanya ve İsveç veya 20. yüzyılda Japonya, Finlandiya ve Kore gibi) kendilerini günümüz dünya ekonomisinin büyük balıklarına dönüştüremezlerdi.

6
Erişte

Fırında Patlıcanlı Makarna
(İtalyan mutfağından, Claudia Roden'in
Timballo alle Melanzane*'sinden kendi uyarlamam)*
Patlıcan ve domates soslu (domates, fesleğen ve sarımsak) penne makarna, üzeri üç peynirle (mozzarella, ricotta, parmesan) süslenerek fırınlanmış

Dünya Hazır Erişte Derneği'ne göre (evet, gerçekten böyle bir kuruluş var), hazır eriştenin en büyük tüketicilerinin başında yılda kişi başına 79,7 porsiyonla Güney Koreliler, ardından Vietnamlılar (72,2) gelirken Nepalliler onları uzaktan takip ediyor (53,3).[32] 51 milyonun biraz üzerinde olduğumuz göz önüne alındığında, yılda yaklaşık 4,1 milyar porsiyon hazır erişte anlamına geliyor. Bu da çok fazla erişte demek.

Bunların çoğu, *ra-myun* (veya Japoncada *ramen*) olarak bilinen, lastik gibi çiğnenen kıvırcık buğday eriştelerdir. Kore hazır eriştelerinin çoğu, pakette satılan hazır çorbalardan yapılan ve "biraz baharatlı" derecesinden "ölümcül acılık" derecesine kadar değişen tatlardaki çorbaların içinde yenir, ancak kızartılmış olarak veya (özellikle öyle olması gerekmese de genellikle yakıcı acılarla) soslanarak servis edilen çeşitler de vardır.

Bu daha sadece hazır erişte. Bizde daha eriştenin feriştahı var.

İlk olarak, sade buğday eriştelerinden başlayabiliriz. Bunların yumuşak ince olanı (*so-myun*), yumuşak kalın olanı (*kal-gooksoo*)* ve hafif lastiğimsi kalın olanı (Japon *udon*una benzeyen *garak-gooksoo*) vardır. Bunların hepsi (bir değişiklik olarak!) genellikle acı olmayan çorbalarda servis edilirken, *so-myun* aynı zamanda sebzelerle (ve bazen etle)

* *Kal-gooksoo* kelime anlamıyla "bıçak eriştesi" demektir. Diğer birçok eriştede olduğu gibi eriştenin bir makineden geçirilmesinin aksine hamur kesilerek yapıldığından bu isim verilmiştir.

karıştırılarak ve (bazıları acılı, bazıları acısız) çeşitli soslarla servis edilir.

Buğday eriştesine fazladan nişasta ekleyip yüksek sıcaklık ve yüksek basınç altında kalıptan geçirirseniz dünyanın en keyifli çiğnenen eriştesi *chol-myun*'u elde edersiniz. Bu erişte, tatlı ekşi ve sirkeli acı sosla ve sebzelerle karıştırarak yenir. Aşırı lastiğimsi çiğneme keyfi ve göz yaşartan acı biber sosunun kombinasyonu, *chol-myun* yeme deneyimini bir triatlonun mutfaktaki eşdeğeri haline getirir: son derece zor ama bir o kadar tatmin edici.

Buğday hamuruna sodyum karbonat (Na_2CO_3) karıştırırsanız ekstra lastiğimsi alkali erişte elde edersiniz. Bu erişte, Kore'deki en popüler türdür. *Ra-myun*, alkali bir eriştedir. Sonra bir de *chajang-myun* (ya da *jajang-myun*) var. *Chajang-myun*, İngiltere'de icat edilen "Hint" yemeği tavuk *tikka masala* gibi Kore'de icat edilmiş bir "Çin" erişte yemeğidir. Kalın, lastiğimsi alkali eriştelerden yapılan bu yemek, fermente siyah fasulye ezmesinde (*choonjang*) domuz eti, soğan ve diğer sebzeleri (zevkinize göre patates, kabak veya lahana) kızartarak yapılan bir sosla servis edilir. Kore dizilerinin hayranıysanız bu eriştеyi kesinlikle görmüşsünüzdür: K-dramalarında insanların her zaman ve her yerde, restoranlarda, ofislerde, evlerde (dışarıdan söylenir, evde pek pişirilmez) ve hatta polis karakollarındaki sorgu odalarında yedikleri kahverengi soslu erişte budur.* Güney Korelilerin günde 1,5 milyon porsiyon *chajang-myun* tükettikleri tahmin ediliyor.[33]

Bir başka popüler erişte, iki türü bulunan karabuğday (*mémil*) eriştesidir. Bunların bir tanesi çok yaratıcı bir şekilde *mémil-gooksoo* (karabuğday eriştesi) olarak adlandırılan, Japon *soba*sına benzer yumuşak olanıdır. Daha kalın olan ve çiğneme keyfi veren diğer tür ise Pyongyang *naeng-myun gooksoo* (kelime anlamı "*Pyongyang* soğuk eriştesi için erişte") olarak bilinir. Bu garip isme sahip olmasının sebebi, neredeyse sadece *Pyongyang naeng-myun* için kullanılıyor olmasıdır. Bu yemek, et suyuyla (veya Kuzey Kore'nin başkenti *Pyongyang*'ın

* Kısacası, *chajang-myeon*, pizzanın Kore'deki karşılığıdır; hem hızlı hem doyurucu bir yemek isteyenler için bir çözüm.

orijinal usulüne göre sülün suyuyla) yapılıp sirke ve hardalla tatlandırılan soğuk bir erişte çorbasıdır. Karabuğday ununa bazen, hacmi artırmak ve daha topraksı bir tat katmak için meşe palamudu (*dotori*) veya ararot (*chik*) eklenir.

Koreliler ayrıca undan ziyade çeşitli nişasta türlerinden de erişte yaparlar.* Bu kategorideki eriştelerin en ünlüsü, tatlı patates nişastasından yapılan şeffaf görünümlü bir erişte (cam erişte) olan *dang-myun*dur. Tam anlamı "Çin eriştesi" olan bu kelimede geçen *dang*** Korece'de Çin menşeini ifade eden önektir. Bu eriştenin orijinal Çinli versiyonu, maş fasulyesinden (veya yeşil fasulyeden) elde edilen nişasta ile yapılır, ancak biz Koreliler tatlı patates nişastasını tercih ederiz (bunu Çinliler de kullanır). *Dang-myun* ayrıca manyok, tatlı mısır ve patates nişastalarından da yapılabilir. Japonlar, şiirsel bir dille *harusame* (bahar yağmuru) diye adlandırdıkları ince cam eriştеleri yapmak için patates nişastası kullanırlar. *Dang-myun*un Kore mutfağındaki en belirgin kullanımı *japchae*dir (jülyen doğranmış sebzelerle kızartılan Kore cam eriştesi; *bkz.* "Havuç"). Ayrıca *mandoo* (dolgulu hamur) ile *soondae*de (Kore usulü kan pudingi)*** ve (ucuz ve doyurucu olduğundan) bazı yahnileri zenginleştirmek ve yiyeceğe çiğneme zevki veren bir doku katmak için kullanılır.

İlginç bir şekilde, ülkedeki baskın tahıl olmasına rağmen pirinçle yapılan geleneksel bir Kore eriştesi yoktur. Belki de sebebi, pirincin eriştelerde "ziyan edilemeyecek kadar" değerli olmasıdır. Ama merak etmeyin, hızla arayı kapatıyoruz. Bugünlerde Vietnam usulü pirinç eriştesi çorbası olan *pho*nun ve Tayland usulü kızarmış pirinç eriştesinden yapılan *pad Thai*nin hızla artan popülaritesi göz önüne alındığında, Güney Koreliler pirinç eriştesi yemeye doyamıyorlar gibi görünüyor.

---

* Nişasta, bitkinin özünden çıkarılarak işlenen saf karbonhidrattır. Un ise toz haline gelene kadar öğütülmüş tahıldır. Bugünlerde "un" kelimesi, "badem unu" veya "ararot unu" gibi tüm toz halindeki öğütülmüş bitki materyallerini ifade etmek için de kullanılmaktadır.

** Kelime, Çin'i 618 ile 907 yılları arasında yöneten hanedanın adı olan Tang'dan türetilmiştir. Birçok kişi Tang İmparatorluğu'nun, feodal Çin'in Altın Çağı olduğunu düşünür.

*** Domuz kanı, yağı ve yulaf ya da arpadan üretilen bir çeşit sosis. (*e.n.*)

Biz Koreliler, tıpkı tüm sebzeleri *kimçi*ye dönüştürdüğümüz gibi (*bkz.* "Sarımsak"), karbonhidrat açısından zengin hemen hemen her tahılı ve yumru kökü de *gooksoo*ya dönüştürürüz. Buğday, karabuğday, tatlı patates, patates, tatlı mısır, manyok, meşe palamudu, ararot, pirinç ve son zamanlarda arpayı bile. Ancak şekil açısından, Kore eriştelerinin temelde sadece iki çeşidi vardır: şerit veya tel.

1980'lerin sonlarında İtalya'ya yaptığım ilk seyahatlerimde, spagetti ve makaroninin (veya İtalyanca adıyla *maccheroni*) orada yenen tek erişte türü veya onların makarna dedikleri şey olmadığını öğrendiğimde ne kadar şaşırdığımı hayal edin. Özellikle yüksek lisans öğrencisi olarak gittiğim İtalya'daki bir yaz okulunda arpa şehriye (*risoni*) servis edilmesine şok olmuştum. Arpa şehriye (*orzo veya risoni*), küçük bir taneye benzeyen bir makarna şeklidir –adının kelime anlamı arpa veya pirinçtir– bazen sıcak et suyunda servis edilir. Kore'de pirinci sıcak çorbaya koyup birlikte yemek oldukça yaygın olduğu için yemek önüme bu şekilde geldiğinde, çorbada servis edilen bir pirinç yemeği olduğunu düşündüm. Az önce bir "erişte" (makarna) yemeği yediğim söylendiğinde inanamadım.

İtalya'da, makarna üretmek için temel olarak yalnızca bir tek karbonhidrat kaynağı –buğday– kullanılır (fakat *bkz.* "Meşe Palamudu"). Bununla birlikte, şekli değiştirilerek iki yüzden fazla makarna çeşidi yaratılmıştır. Elbette Kore'de ve dünyanın geri kalanında olduğu gibi tel veya şerit şeklinde makarnalar da var. Ancak tüp, halka, spiral/burgu, kelebek, kulakçık, deniz kabuğu, arpa şehriye, top, dolgulu hamur, yaprak şeklinde ve daha pek çok değişik şekilde yapılmış makarnalar bulabilirsiniz (görünüşe göre denemediklerim arasında vagon tekerleği, zeytin yaprağı, topaç ve hatta radyatör şeklinde olanlar da varmış).*

* Tel şekildeki makarnalar arasında spagetti, *bucatini*, *linguine*, *capelli d'angelo* (melek saçı) ve *vermicelli* (küçük solucanlar) bulunurken, şerit şeklindeki makarna çeşitleri arasında *fettuccine*, *pappardelle* ve *tagliatelle* bulunur. *Penne*, *rigatoni* ve *maccheroni*, çeşitli çap ve uzunluklardaki tüp makarnalardır. Halka biçimliler arasında *anellini* yer alırken, *fusilli*, *trofie* ve *gemelli* spiral/burgu biçimlidir. Kelebek (*farfalle*), kulak (*orecchiette*), denizkabuğu (*conchiglie*), arpa şehriye (*orzolrisoni*) ve top (*fregola*) da yaygın şekillerdir. Yaprak şeklinde olan lazanya, içi doldurulmuş hamur olan ise *ravioli*, *tortellini* ve *mezzelunedir* (yarım ay).

İtalyanların makarna şekillerine olan tutkusu o kadar fazladır ki 1980'lerin başında dünyanın en büyük makarna üreticisi Barilla'nın premium markası Voiello, en iyi makarna şeklini –sosu çok fazla emmeden içinde tutabilen hem dekoratif hem de "mimari" olan şekli– bulması için ünlü endüstriyel tasarımcı Giorgetto Giugiaro'yu görevlendirmişti (Dönem, yeni mutfak* dönemiydi).[34]

Giugiaro, bir dalga ile bir tüpün birleşmesinden oluşan estetik ve fütüristik bir makarna şeklinin gerçekten de "mühendisliğini yaptı". Marille olarak adlandırılan ve 1983'te büyük bir gösterişle piyasaya sürülen şekil ne yazık ki tam bir başarısızlıkla sonuçlandı. Üretim adedi sınırlı ve dağıtımı zayıf olduğu için ürünü bulmak zordu. Daha da önemlisi, karmaşık şekli makarnayı eşit şekilde pişirmeyi zorlaştırıyordu.[35] İtalyanların makarnayı *al dente*** pişirme tutkusu göz önüne alındığında, eşit olmayan şekilde pişirilen makarna (neredeyse) ölümcül bir günahtı.

Marille'in başarısızlığının Giugiaro'nun uykularını kaçırmadığı açıktır zira kendisi dünyada son yarım yüzyılın en başarılı ve etkili otomobil tasarımcısıdır. Uluslararası üne sahip neredeyse tüm otomobil üreticileri için (General Motors, Mercedes-Benz ve Nissan yegâne istisnalardır) Volkswagen Golf ve Fiat Panda gibi güvenilir klasiklerden Maserati Ghibli ve Lotus Esprit gibi ikonik lüks modellere kadar uzanan yüzden fazla araba tasarlamıştır. Bu konuda söylediklerine bakılırsa Marille fiyaskosunu muazzam kariyerinde eğlenceli bir ara dönem olarak gören Giugiaro, 1991'de verdiği bir röportajda şöyle diyor: "Şöhretimi o makarnaya borçluyum, hatta *Newsweek*'te bile yayımlandım; şaka gibi, değil mi?"[36]

Çoğu insan bilmese de erişteye takıntılı olan İtalya'nın bu *über* tasarımcısı tarafından tasarlanan ilk otomobillerden biri, 1975 yılında bir diğer erişte takıntılı ülke olan Güney Koreli Hyundai Motor Company tarafından piyasaya sürülen küçük bir *hatchback* otomobil olan Pony idi.

---

* *Nouvelle cuisine*: Fransız mutfağına ait bir yemek pişirme ve sunum yaklaşımı. (*e.n.*)

** Kelime anlamı "dişe gelen"dir, ısırınca sert gelmesi anlamında.

Hyundai Motor Company (HMC), 1940'ların sonunda efsanevi Koreli girişimci Chung Ju-yung tarafından kurulan Hyundai Grubu'nun bir parçasıydı. Başlangıçta ana işi inşaat olan Hyundai Grubu, 1960'ların sonlarında daha yüksek verimliliğe sahip sektörlere geçmeye başladı. Otomobil, bu girişimlerin ilkiydi.* Ford ile ortak girişim olarak kurulan HMC, Ford İngiltere tarafından çoğunlukla ithal parçalar kullanılarak geliştirilen Cortina modelinin montajını yapmaya başladı. HMC, Kasım 1968'de başlayan operasyonun ilk üç yılında 8.000 adetten biraz daha fazla (yani yılda 3.000'e yakın araba) Cortina monte etmeyi başardı.[37]

1973'te HMC, Ford ile ilişkisini keserek kendi yerel tasarlanmış arabası Pony'yi üreteceğini duyurdu. HMC ilk tam üretim yılında (1976), 10.000 adetten yalnızca biraz fazla Pony arabası üretebildi; bu sayı, o yıl Ford'un ürettiğinin %0,5'i ve GM'nin ürettiğinin %0,2'siydi.[38] Ekvador, Haziran 1976'da Hyundai arabaları ithal etmeye karar verdiğinde Kore'yi büyük bir sevinç sardı. Ekvador'un Hyundai'den yalnızca beş Pony araba ve bir otobüs satın aldığı gerçeğinden pek bahsedilmezken, bahsedildiği nadir durumlarda da küçük bir ayrıntı olarak göz ardı edildi. Önemli olan, yabancıların, o zamanlar peruk, el dikimi giysiler, doldurulmuş oyuncaklar ve spor ayakkabılar, yani ucuz emek gerektiren şeyler üretmesiyle ünlü bir millet olan Korelilerden araba satın almak istemeleriydi.

Bu tamamen talihsiz başlangıca rağmen, Hyundai sonraki yıllarda inanılmaz bir hızla büyüdü. 1986 yılında ABD'li iş dergisi *Fortune* tarafından yılın en dikkat çekici 10 ürününden biri olarak gösterilen Excel modeli (Pony'nin üst modeli) ile ABD pazarına muhteşem bir giriş yapan firma, 1991 yılında dünya çapında kendi motorlarını tasarlayan bir avuç otomobil üreticisinden biri haline geldi. Yirmi birinci yüzyılın başında ise dünyanın en büyük on otomobil üreticisinin arasındaydı. Hyundai (1998'de daha küçük yerli rakibi Kia'yı devraldıktan sonra

* Hyundai Grubu daha sonra çimento, mühendislik, gemi yapımı, çelik, elektronik, nakliye, asansör, petrol arıtma, yarıiletkenler ve diğer birçok yüksek verimli, yüksek teknolojili endüstrilere yönelerek iş alanlarını çeşitlendirdi.

resmî olarak Hyundai-Kia olarak anılıyordu), 2009 yılında Ford'dan daha fazla araba üretti. 2015 yılına gelindiğinde, üretim hattından çıkan Hyundai ve Kia markalı otomobil sayısı, GM markalı otomobillerden daha fazlaydı.[39]

Bu, gerçekten inanılmaz bir hikâye. Bir zaman makinesiyle 1976'ya geri dönüp insanlara Güney Kore adında, kişi başına düşen geliri Ekvador'un üçte ikisi bile olmayan,[40] fakir ama gelişmekte olan bir ülkedeki adı duyulmamış, havalı bir araba tamircisinden hallice bir araba üreticisinin otuz yıl içinde Ford'dan daha büyük olacağını ve kırk yıldan kısa bir süre içinde General Motors'tan daha fazla araba üreteceğini söyleseydiniz sizi bir tımarhaneye kapatmaya çalışırlardı.

Peki bu nasıl mümkün olabildi? İnsanlar bu tür inanılmaz bir kurumsal başarıyı duyduğunda hemen, bunun arkasında hangi vizyoner girişimcinin olduğunu merak ederler: Bill Gates, Steve Jobs, Jeff Bezos, Elon Musk gibi birisini.

Gerçekten de Hyundai'nin başarısının arkasında sadece bir değil, iki vizyoner girişimci vardı: Hyundai Grubu'nun kurucusu Chung Ju-yung ve 1967 ile 1997 yılları arasında HMC'yi yöneten küçük kardeşi Chung Se-yung (Pony'nin yaratılışında o kadar önemli bir rol oynamıştı ki Pony Chung takma adını almıştı). Neredeyse herkes HMC'nin sektördeki en iyilerden biri olmak şöyle dursun uluslararası rekabette hayatta kalmasının imkânsız olacağını düşünürken Chung kardeşler iddialı bir vizyonla çalışarak bir gün küresel anlamda rekabet edebilecek bir şirket kurdular. Dünyanın en iyi araba tasarımcılarından biri olan Giugiaro'dan ilk arabalarını tasarlamasını isteme kararları, bu inançlarını en iyi şekilde sembolize ediyordu. Başlangıçta zarar eden bir şirketi devam ettirebilmek için Hyundai Grubu'nun daha oturmuş (ve kârlı) diğer bölümlerinin kazandığı parayı buraya yatırdılar. Buna grup içi çapraz sübvansiyon deniyor.

Bu kurumsal liderler ne kadar önemli olsalar da, daha yakından baktığınızda HMC'nin başarı öyküsünün sadece –ya da esas olarak –kahraman girişimcilerin bireysel dehalarıyla ilgili olmadığını görürsünüz.

İlk olarak, HMC'de uzun saatler boyunca çalışan, ithal ettikleri ileri teknolojilerde uzmanlaşan, uzmanlaştıkları bu teknolojilerde aşamalı iyileştirmeler yapan ve nihayetinde Volkswagen ve Toyota gibi dünyanın en iyi otomobil üreticilerininkine eşdeğer kendi üretim sistemlerini ve teknolojilerini geliştiren üretim hattı çalışanları, mühendisler, araştırmacı biliminsanları ve profesyonel yöneticiler vardı. Kendini işine adamış yetenekli bir işgücü olmazsa kurumsal vizyon ne kadar iyi olursa olsun olduğu haliyle, yani, sadece bir vizyon olarak kalır.

Sonra bir de devlet vardı. Kore hükümeti, (aynı zamanda diğer "stratejik" endüstrilerde de uygulanan "bebek endüstrilerin korunması" mantığına dayalı olarak; *bkz.* "Karides") 1988'e kadar tüm otomobillerin ithalatını ve 1998'e kadar Japon otomobillerinin ithalatını yasaklayarak Hyundai ve diğer otomobil üreticilerinin "yetişkin olup kendi ayaklarının üzerinde durabilmeleri" için alan açtı. Bu, elbette Koreli tüketicilerin kalitesiz yerli arabalara onlarca yıl katlanması anlamına geliyordu ama bu koruma olmadan Koreli otomobil üreticileri ayakta kalamaz ve büyüyemezdi. Kore hükümeti, 1990'ların başına kadar HMC'nin ve stratejik ileri teknoloji endüstrilerindeki diğer firmaların, özellikle bunların ihracat yapanlarının, yüksek düzeyde sübvansiyonlu kredilere erişimi olmasını sağladı. Bu başarının kaynağı, üretken işletmelere öncelikli olarak kredi verilmesini (ev kredileri veya tüketici kredilerine nazaran) zorunlu kılan sıkı bankacılık düzenlemeleri ve bankacılık sektörünün devlet mülkiyetinde olmasıydı (*bkz.* "Meşe Palamudu").*

Hükümet politikası her zaman "yardımcı" türden değildi. HMC'nin kendi modelini tasarlama kararı aslında Kore hükümetinin otomobil sektörüne yönelik "yerlileştirme" programı nedeniyle

* 1961 ile 1983 yılları arasında ülkedeki tüm bankalar devlete aitti ve bu bankaların birçoğu 1990'ların başına kadar devletin elinde kalmaya devam etti. Bugün bile hâlâ önemli bankaların bazıları devlet bankalarıdır: Kore Kalkınma Bankası (uzun vadeli büyük ölçekli krediler alanında uzmanlaşmış), Export-Import Bank (ticari krediler alanında uzmanlaşmış) ve Kore Sanayi Bankası (KOBİ kredileri konusunda uzmanlaşmış).

alınmıştı. 1973'te hükümet, HMC'yi ve diğer otomobil üreticilerini, kendi modellerini üretmezlerse otomobil üretme lisanslarının iptal edileceği konusunda tehdit etti. Düzenleyici olma gücünü ve mali imkânlarını kullanan Kore hükümeti, yerli araba parçası endüstrisinin de gelişimini sağlamak için HMC ve diğer şirketlere (ulusal şirketlerle birlikte yabancılara da) ürünlerinin "yerel içeriğini", yani yurt içinde üretilen parçaların oranını artırmaları konusunda hem açık hem üstü kapalı baskılar yaptı (ayrıca *bkz.* "Muz").

Peki, o zaman Hyundai'nin hikâyesi kahraman girişimciler dünyasında bir istisna olarak sayılmaz mı, diye sorduğunuzu duyar gibiyim. Cevap, hiç de öyle olmadığıdır.

Başlangıç olarak, Hyundai ile aynı şekilde başarılı olan ve şeker arıtma ve tekstilden yarıiletkenler ve cep telefonlarında dünya liderliğine ulaşan Samsung ile kozmetik ve diş macunundan küresel ekran pazarının zirvesine uzanan LG gibi pek çok başka Kore firması vardır.

Adını duymuş olduğunuz Japon çokuluslu şirketlerin birçoğu gelişimlerinde benzer yolları takip etti. Basit bir tekstil makineleri üreticisi olarak başlayan Toyota, sonunda dünyanın en büyük otomobil üreticisi haline geldi. Bir nakliye şirketi olarak başlayan Mitsubishi ise gemi yapımından nükleer enerji santraline, elektronikten motorlu arabalara kadar çok çeşitli endüstrileri kapsayan çokuluslu bir şirkete dönüştü. Bu firmaların hepsi, bireysel dehalar, kurumsal çabalar, grup içi çapraz sübvansiyonlar, devlet desteği ve tüketici fedakârlığının birleşimiyle böyle bir dönüşümü başardı.

Bir kâğıt fabrikası olarak başlayan Fin sanayi devi Nokia, benzer bir formülle cep telefonlarında bir zamanlar dünya lideriyken şimdi ağ donanımı ve yazılımında büyük bir güç haline geldi. 1960 yılında kurularak ilk kârını 1977'de elde eden Nokia elektronik bölümü, bu süreçte bir yandan ticari koruma, yabancı yatırımlar ve "kamu alımlarında" (devletin mal ve hizmet alımı) tercih kısıtlamalarıyla desteklenirken, diğer yandan Nokia grubundaki daha köklü şirketler (kâğıt, lastik çizmeler, elektrik kablosu) tarafından sübvanse edilmek durumunda kaldı.

Sahip olduğu "serbest girişimcilik" sisteminden çok gurur duyan ve her zaman kahraman girişimcileri metheden ABD bile aslında modern girişimciliğin kolektif doğasında bir istisna olmamıştır. "Bebek endüstrileri koruma" teorisini icat eden ve on dokuzuncu yüzyılda ve yirminci yüzyılın başlarında genç şirketlerini üstün yabancı üreticilerden, özellikle İngilizlerden koruyarak, büyümeleri için onlara alan yaratmak üzere yüksek bir korumacılık duvarı ören ülke ta kendisidir (*bkz*. "Karides").[41] Buradaki konumuz için önemli olan kısmı ise ABD hükümetinin İkinci Dünya Savaşı sonrası dönemde, kamu finansmanı yoluyla temel teknolojiler geliştirerek şirketlerine sağladığı hayati önemdeki destektir. ABD hükümeti, Ulusal Sağlık Enstitüleri (NIH) aracılığıyla farmasötik ve biyomühendislik alanında araştırmalar yürüterek bunları finanse etti. Bilgi çağının bilgisayar, yarıiletken, internet, GPS sistemi, dokunmatik ekran gibi pek çok temel teknolojisi ilk olarak Pentagon ve ABD ordusunun "savunma araştırmaları" programları aracılığıyla geliştirildi.[42] Bu teknolojiler olmasaydı ne IBM ne Intel ne Apple, ne de Silikon Vadisi olurdu.

Halihazırda hâkim olan serbest piyasa ekonomisinin girişimcilik ve kurumsal başarıya dair bireysel vizyona dayandığına dair temel efsane, kapitalizmin ilk günlerinde henüz üretim ölçeği küçük ve teknolojiler basitken bir anlam ifade etmiş olabilir. Böyle bir ortamda, parlak bireysel girişimciler büyük bir fark yaratabiliyordu, ancak o günlerde bile kurumsal başarı, bireysel zekâdan daha fazlasını gerektiriyordu. On dokuzuncu yüzyılın sonlarından bu yana, büyük ölçekli üretim, karmaşık teknolojiler ve pazarın küreselleşmesiyle birlikte kurumsal başarı, yalnızca şirket liderlerini değil, işçileri, mühendisleri, biliminsanlarını, profesyonel yöneticileri, hükümet politikalarını ve hatta tüketicileri de içeren –bireyselden ziyade– kolektif çabanın bir sonucu olmuştur.

Erişte takıntılı iki milletin, Kore ve İtalya'nın iç içe geçmiş öyküsünün gösterdiği gibi, girişimcilik modern ekonomide artık bireysel bir eylem değil, kolektif bir çabadır.

7
Havuç

Havuçlu Kek
(Havuç, çeşitli baharatlar ve cevizle yapılan kek)

İngiltere'ye ilk geldiğimde garip bulduğum (birçok) şeyden biri, havuçlu kekti. Havuç, *kimçi*de Çin lahanasıyla birlikte turşusunu kuracağınız, Japon tarzı *karé*de (köri) soğan ve patatesin yanında haşlayacağınız, *japchae*[*] için diğer sebzelerle birlikte kızartacağınız veya salataya koyacağınız bir şeydi. Tatlı olarak yiyeceğiniz bir şey değildi. Asla!

Havuçlu kek artık en sevdiğim tatlılardan biri ama başlangıçta, ne bileyim, bir İngiliz'in kulağına Brüksel lahanalı *crumble*[**] nasıl gelirse veya bir Amerikalı için brokolili turta neyse havuçlu kek de bana da öyle gelmişti. Böyle bir şey mümkün olamazdı.

Düşününce, tuzlu-tatlı ayrımının aslında kültürel olarak epey spesifik olduğunu söyleyebiliriz. Çoğu insan avokadoyu tuzlu yese de Brezilyalılar genellikle avokadolarını şekerli yerler. Çoğu mutfakta domates tuzlu bir malzeme olsa da ben gençken Kore'de tatlı(-msı) bir şey olarak görülürdü. Yeterince tatlı değilse (ki çoğu zaman değildi) şeker eklenerek, meyve niyetine (tabii ki botanik açıdan öyledir) yenirdi. Özellikle eski nesil, domatesi cennet hurmasına benzediği ancak ağaçta yetişen hurmadan farklı olarak her yıl dikilen bir bitkiden geldiği için genellikle "bir yıllık cennet hurması" olarak adlandırırdı.

---

[*] *Dang-myun* olarak da adlandırılan Kore cam eriştesinin jülyen sebze ve dilerseniz kıyılmış etle birlikte kızartılmasıyla yapılan bir yemek (*bkz.* "Erişte").

[**] Kırıntılı turta. (*e.n.*)

Domateslerin kesinlikle tuzlu yendiği Birleşik Krallık'ta birkaç yıl yaşadıktan sonra bile, *Kızarmış Yeşil Domatesler* adlı 1991 yapımı (harika) Amerikan filmini görmek, beni yine de sarsmıştı (cennet hurmasını kızartmazsınız, değil mi?).

Aslen Orta Asya'dan (neredeyse kesinlikle bugünkü Afganistan'dan) gelen havuçlar beyazdı. Daha sonraları mor ve sarı çeşitleri geliştirildi. Şu anda hâkim olan turuncu çeşidi, ancak on yedinci yüzyıldan itibaren ve ilk olarak Hollanda'da yetiştirilmeye başladı.

Hollandalıların, bu yeni çeşidi, o zamanlar bugünkü Hollanda'nın hükümdarı Sessiz William (Hollandacada *Willem de Zwijger*) olarak da bilinen ve on altıncı yüzyılda İspanya'ya karşı çıkarılan isyanın lideri olan Orange'lı William (Hollandacada *Willem van Oranje*) ile ilişkilendirildiği için desteklediğine inanılıyor. Herhalde bu durum, havucu tarihteki tartışmasız en politik sebze yapardı. Ne yazık ki gerçeklerin genellikle iyi bir hikâyenin yoluna çıkmak gibi bir huyu vardır. Görünüşe göre bu hikâye de hiçbir temele dayanmıyor.[43]

Habsburg İmparatorluğu ve Felemenk siyasetinin ötesinde, turuncu havucun yetiştirilmeye başlanması beslenme açısından gerçekten önemliydi. Turuncu rengin kaynağı, yenildiğinde vücutta A vitaminine dönüşen beta-karotendir. Cildi, bağışıklık sistemini ve özellikle gözleri iyi durumda tutmak için gerekli olan A vitamini yönünden zengin olması sebebiyle turuncu havuç, beyaz atasına göre ek bir besinsel fayda sağlıyordu. Çoğu vitaminde olduğu gibi, A vitamini de çok fazla alındığında sizi zehirler. Halsizliğe, bulanık görmeye, kemik ağrılarına ve aşırı durumlarda cildin soyulmasına kadar (ıyyy!) sebep olabilen bu durum, hipervitaminöz A olarak bilinir. Bazı erken dönem Avrupalı kutup kâşifleri, A vitamini açısından son derece zengin olan fok ciğeri veya ana besinleri foklar olan kutup ayılarını yediklerinde bunu dehşet içinde fark etmişlerdi.

Beta-karoten, vitamine dönüştürülecek miktarın vücut tarafından düzenlenmesi sebebiyle hipervitaminöz A'ya sebep olmayan güvenli bir A vitamini kaynağıdır. 2000 yılında Ingo Potrykus (İsviçreli) ve

Peter Beyer (Alman) liderliğindeki bir grup biliminsanı, bu bilgiyi kullanarak beta-karoteni biyosentezleyebilen iki geni (biri mısırdan, diğeri yaygın bir toprak bakterisinden) pirince naklederek Altın Pirinç olarak adlandırılan gıdayı yarattı. İçerdiği beta-karoten sayesinde sarı-altın rengine sahip olan Altın Pirinç, doğal pirincin aksine A vitamini açısından zengindir.[44]

Çok besleyici bir besin olan pirinç, eşit büyüklükte bir arazide yetiştirilen buğdaya nazaran daha fazla insanı besleyebilse de içerdiği A vitamini miktarı düşüktür. Asya ve Afrika'da pirinç tüketiminin çok olduğu ülkelerde yaşayan fakir insanlar pirinçten başka pek bir şey yemediklerinden, A vitamini eksikliğinden (VAD) mustariptirler. VAD'nin her yıl iki milyona yakın ölüme, yarım milyon körlük vakasına ve güçten düşüren bir göz hastalığı olan kseroftalmiden mustarip milyonlarca vakaya sebep olduğu tahmin edilmektedir. Altın Pirinç potansiyel olarak milyonlarca insanı, ölümden ve sakat bırakan hastalıklardan koruyabilir.

Portrykus ve Beyer, Altın Pirinç'i yarattıktan kısa bir süre sonra bu teknolojiyi çokuluslu bir tarım ticareti ve biyoteknoloji şirketi olan Syngenta'ya sattı. Merkezi İsviçre'nin Basel kentinde bulunan Syngenta'nın kendisi de genetik mühendisliğinin en karmaşık halinin kurumsal eşdeğeridir. İsviçreli ilaç şirketleri Ciba, Geigy ve Sandoz, İngiliz kimya devi Imperial Chemical Industries (ICI), İsveç ilaç şirketi Astra ve Çin devletine ait kimya şirketi ChemChina* gibi firmaları içeren ve tarihi 1970'e kadar uzanan bir dizi birleşme ve satın almanın ürünüdür. Araştırmayı Avrupa Birliği aracılığıyla dolaylı olarak finanse ettiği için bu teknoloji üzerinde zaten meşru bir kısmi hak iddiasına sahip olan Syngenta, biliminsanlarının fikrî mülkiyet haklarını

* Ciba ve Geigy, 1970 yılında birleşerek Ciba-Geigy oldu. Ciba-Geigy, 1996 yılında Sandoz ile birleşen Ciba-Geigy Novartis'i oluşturdu. 1993 yılında, ICI'nin ilaç ve tarımla ilgili işletmeleri ayrıldı ve daha sonra 1999'da Astra ile birleşerek (Covid-19 aşısıyla ünlü) AstraZeneca haline gelen Zeneca'yı oluşturdu. ICI'nin geri kalanı 2008'de Hollandalı kimya şirketi AkzoNobel tarafından satın alındı. 2000 yılında Novartis ve AstraZeneca, tarım ticareti operasyonlarını birleştirerek Syngenta'yı oluşturmaya karar verdiler. Ardından, 2016 yılında Syngenta, China National Chemical Corporation (ChemChina) tarafından devralındı.

da satın alarak Altın Pirinç üzerinde tam kontrolü ele geçirdi. Gelişmekte olan ülkelerdeki daha fakir çiftçilerin teknolojiyi ücretsiz kullanmalarına izin vermeleri konusunda Syngenta ile sıkı bir pazarlık yapan iki biliminsanının hakkını teslim etmek gerek.

Yine de bazıları Altın Pirinç gibi değerli bir "kamu amaçlı" teknolojinin kâr amacı güden bir firmaya satışını kabul edilemez buldu. Biliminsanları, Altın Pirinci kendileri ticarileştirecek olsalardı yetmişten fazla patentli teknoloji için otuz iki farklı mal sahibini dahil etmelerini gerektirecek lisans müzakereleri yapmak zorunda kalacaklarını açıklayarak kararlarını savundular. Bu kadar çok patentin lisanslanması için pazarlık ve ödeme yapacak kapasiteye sahip olmadıklarına dikkat çektiler. Eleştirenler, biliminsanlarının gerçekte lisans alması gereken yaklaşık otuz kritik patent olduğunu söyleyerek karşılık verdiler.

Bununla birlikte asıl mesele, patent sayısının, biliminsanlarının bireysel olarak yönetemeyeceği kadar fazla olmasıydı. Ne yazık ki patent konusu büyük bir çokuluslu şirket (ÇUŞ) tarafından halledilmiş olmasına rağmen Altın Pirinç, genel olarak GDO'lar (genetiği değiştirilmiş organizmalar) hakkında sürüp giden tartışmalar nedeniyle yirmi yıl sonra bile hâlâ piyasaya sürüleceği büyük günü bekliyor. Fakat bu, başka bir hikâye.

Patent, yeni bir teknolojik buluşun sahibine buluşunu ifşa etmesi (onu "patent", yani apaçık hale getirmesi) karşılığında, devlet tarafından belirli bir süre için verilen tekel olma hakkıdır. Patent, bilginin ilerlemesi üzerindeki etkileri açısından iki ucu keskin bir bıçaktır. Yeni (yeterince yeni) fikirlerin mucitlerine, fikirlerini bir süreliğine (bugünlerde yirmi yıl, ancak eskiden biraz daha kısaydı; bu konuya daha sonra değineceğiz) kullanma tekeline sahip olacaklarını vaat ederek yeni bilginin yaratılmasını teşvik eder. Böylece rekabet korkusu olmadan piyasanın tolere edebileceği kadar yüksek bir fiyat talep edebilirler. Bununla birlikte patent, tekel dönemi boyunca başkalarının ilgili teknolojiyi kullanmasını imkânsız kılarak yeni bilginin yaratılmasını engeller.

Sorun, bilgi üretimindeki en önemli girdinin yine bilgi olmasıdır. Bu nedenle ilgili bilginin çoğu patentlenirse Altın Pirinç örneğinde olduğu gibi, yeni bilgi geliştirmek pahalı hale gelir. Ünlü iktisatçı Joseph Stiglitz'in "patent çalılığı" olarak adlandırdığı, benimse "birbirine kenetlenmiş patentler" sorunu dediğim şey budur.[45]

Birbirine kenetlenmiş patentler sorununun yeni bir sorun olduğunu söyleyemeyiz. 19. yüzyılın ortalarında dikiş makinesi endüstrisindeki teknolojik ilerlemenin kilitlenmesinin sebebi, bu sorunun ta kendisiydi. O zamanlar sektördeki herkes, teknolojileri yakından ilişkili olduğu için birbirini patent ihlalinden dava ederek teknolojinin gelişmesini durduruyordu. Bu açmazın çözümü, sektördeki şirketlerin tüm önemli teknolojilerdeki patentleri paylaşmayı kabul ettiği ve yeni teknolojiler geliştirmeye odaklandığı, Dikiş Makinesi Kombinasyonu olarak bilinen 1856 tarihli "patent havuzu" sisteminde bulundu. DVD (MPEG-2; Moving Picture Expert Group-2) ve cep telefonu (RFID, yani Radyo Frekansı ile Tanımlama) endüstrileri de aralarında olmak üzere, birbiriyle ilgili endüstriler tarafından oluşturulan birçok patent havuzu örneği vardır.

Çeşitli dönemlerde bazı hükümetler patent havuzu oluşturmak konusunda müdahalelerde bulundu. Özellikle ABD hükümeti (patent haklarının sözde en büyük savunucusu) bunlardan biriydi. ABD hükümeti 1917'de, Birinci Dünya Savaşı'nda hava saldırılarının önem kazanmaya başladığı sırada savaşa girme hazırlıkları yapılırken havacılık endüstrisi için dönemin en büyük iki uçak üreticisi olan (Wright Kardeşler tarafından kurulan) *Wright Company* ve *Curtiss*'in de dahil olduğu bir patent havuzu kurmayı "önerdi" (dayattı diye de okuyabilirsiniz). Yarıiletkenle ilgili ilk araştırmaları fiilen neredeyse tamamen finanse etmiş olan ABD Donanması, 1960'larda, o zamanlar önde gelen yarıiletken üreticileri olan *Texas Instruments* ve *Fairchild*'e bir patent havuzu dayattı.

Altın Pirinç örneğinde gördüğümüz gibi (tek bir pirinç tanesinde yetmişin üzerinde patent!), kenetlenmiş patentler sorunu, son zamanlarda giderek daha fazla bilgi kırıntısının her bir atomuna kadar patentlenmesiyle birlikte, eskisinden çok daha büyük bir problem

haline geldi. Biliminsanlarının büyük bir teknolojik ilerleme kaydedebilmelerini istiyorsak öncelikle önlerindeki patent çalılıklarını temizlemek gerekiyor. Bunun için de bir ileri düzey avukat ordusuna ihtiyaç var. Bir zamanlar teknolojik yenilikler geliştirmek için güçlü bir itici güç olan patent sistemi, mevcut haliyle artık gelişimin önünde büyük bir engele dönüşüyor. Bu sistemi reforme etmemiz lazım.

Mevcut patent sistemini iyileştirmenin bir yolu, tüm patentlerin ömrünü kısaltmak olacaktır. 18. yüzyılın sonlarında Avrupa'da ilk kez geliştirildiğinde, patentler genellikle on dört yıl sürüyordu. Bu süre o dönemdeki çıraklık süresinin iki katıydı. Bugün patent koruması yirmi yıl sürmektedir ve ilaç endüstrisi, klinik araştırmalar için gereken ek süre ve araştırmalardan elde edilen verilerin korunması gereği nedeniyle sekiz yıla kadar ek koruma almaktadır. Yirmi yılın (veya yirmi sekiz yılın) optimum koruma süresi olduğunu söyleyen hiçbir ekonomi teorisi yoktur. Yirmi yılın on dört yıldan, hatta on yıldan daha iyi olduğunu söyleyen bir teori de yok. Patent ömürlerini kısaltırsak bilgi kamuya daha hızlı açıklanacak ve patent bıçağının inovasyonu engelleyen ucu körelecektir.

Patent sistemini bilginin ilerlemesi konusunda daha az engelleyici hale getirmenin bir başka yolu da ödül sistemini kullanmaktır. Bu sisteme göre, bir teknolojinin mucidi bir defaya mahsus –buluşun tahmin edilen faydasıyla orantılı– bir ödül alır, dolayısıyla teknoloji icat edilir edilmez kamu malı haline gelir. Ödül sistemi, geçmişte insanlık tarihindeki en önemli buluşlardan bazılarının kamuya açılmasında başarıyla kullanıldı. John Harrison'ın 1760'larda denizde boylamın ölçülmesini sağlayan ve böylece doğru navigasyonu mümkün kılan deniz kronometresini icadı, kısmen 1714'te İngiliz Parlamentosu tarafından sunulan 20.000 sterlinlik ödüle verilmiş bir yanıttı.[46] 1809'da bir Fransız şekerlemeci ve bira üreticisi olan Nicolas Appert, "konserve" teknolojisini icat etti (kullanılmaya daha sonra başlanan teneke kutular yerine cam kavanozlar kullandığı için bu daha çok bir "şişeleme" teknolojisiydi; konserve için *bkz.* "Sığır Eti"). Bu buluş, ordusunu düzgün bir şekilde beslemek isteyen Napolyon'un vaat ettiği ödüle

bir yanıttı. Napolyon'un ünlü "ordular mideleri üzerinde yürür" sözünün sahibi olduğu söylenir (gerçi bu söz, büyük olasılıkla Prusyalı Büyük Frederick'e aitti).

Teknolojik ilerlemenin hızlı olduğu alanlarda, ödül sistemi aslında yaratıcıya daha fazla kâr (ve dolayısıyla yenilikler yaratmak için daha büyük bir teşvik) sağlayabilir çünkü başka birinin kendi teknolojisini geçersiz kılan daha iyi bir teknolojiyle ortaya çıkarak pazarını yok edeceğinden endişe etmesine gerek kalmaz. Zira böyle bir durum olması halinde, kendi teknolojisi üzerinde hâlâ patent tekeline sahip olsa bile hiçbir şey üzerindeki tekel, elde var sıfır demek olacaktır.

Ayrıca, kamu amaçlı teknolojilerin geliştirilmesi için gerekli görüldüğü takdirde, patent sahiplerini sahip oldukları teknolojileri indirimli ücretlerle lisanslamaya zorlayacak uluslararası bir anlaşma da yapılabilir. Altın Pirinç örneğinde, Syngenta teknolojiyi satın aldıktan kısa bir süre sonra –2001'de– bu konudaki ticari çıkarını gönüllü olarak sonlandırdı. 2021 sonbaharında ben bu bölümü yazdığım sırada, patentli aşılar ve Covid-19 tedavileri için, gelişmekte olan ülkelere indirimli fiyatlarla –hatta ücretsiz olarak– lisans vermek konusunda, ilaç şirketlerini zorlayıp zorlamamak üzerine bir tartışma süregidiyor. Benzer şekilde, iklim krizini düşünerek aynı şeyi yeşil enerji ve iklim değişikliğine uyum sağlamaya yarayan diğer teknolojiler (ör. tuzlu suyun tuzdan arındırılması) için de yapmalıyız. Gelişmekte olan ülkeler, en azından elimizde kalan kısa zaman içinde, bu tarz teknolojileri yaratma kapasitesine sahip değiller (*bkz.* "Misketlimonu").

Tüm yerleşik uygulamalarda olduğu gibi patent sistemini de faydası maliyetinden fazla olduğu için kullanıyoruz. Artık durum böyle olmadığında, uygulamayı –değiştirilen hali ilk başta gözümüze ne kadar acayip görünse de– değiştirmeliyiz. Nihayetinde, bugün turuncu havuç yiyorsak sebebi, on yedinci yüzyılda bir Hollandalının havuçların turuncu olabileceğine dair gülünç bir fikre sahip olmasıydı.

BÖLÜM ÜÇ

Dünyaca Daha İyiye Gitmek

8
Sığır Eti

Chili Con Carne
(Meksika mutfağından)
Domates, kırmızı biber, barbunya ve çikolatalı sığır eti
(veya hindi ya da et ikameleri) güveci

Futbolda dünyanın en iyi ülkesi hangisidir?

Pek çok kişi muhtemelen en fazla sayıda (beş) Dünya Kupası kazandığı için Brezilya diyecektir. Peki ya İtalya? İtalya kupayı yalnızca dört kez kazandı ama bunu Brezilya'nın üçte birinden daha az (212 milyona karşı 61 milyon) olan nüfusuyla başardı.*

Ama cevap İtalya da değil. Doğru cevap, Uruguay.

Uruguay mı? Evet, öyle. Futbol dünyasında diğer oyuncuları ısırmasıyla ünlü başarılı futbolcu Luis Suárez'in memleketi olarak bilinen ülke.

Sadece 3,5 milyon nüfusu olan Uruguay, Dünya Kupası'nı iki kez kazandı. Tarihin ilk Dünya Kupası'nı 1930'da kendi sahası Montevideo'da kazanan Uruguay, daha sonra 1950'de o zamanlar Brezilya'nın başkenti olan Rio de Janeiro'da futbol tarihinin tartışmasız en büyük sürprizlerinden birinde ev sahibi takıma karşı başarısını perçinledi. Eğer Uruguay, Brezilya'nın nüfusuna sahip olsaydı sadece iki değil, 121 Kupa kazanırdı; bu, şimdiye kadar kazanılan tüm Dünya Kupalarından 100 adet fazla demek.

* Almanya da Kupa'yı dört kez kazandı. Ancak, Almanya'nın dördüncü galibiyeti, İtalya'nınkinden önemli ölçüde daha büyük bir nüfusa (80 milyonun üzerinde) sahip olduğu sırada olduğundan, İtalya yine önde sayılır. Daha önceki üç galibiyeti (1954, 1974 ve 1990), Kupa'ya İtalya'nınkine benzer bir nüfusa sahip olan Batı Almanya olarak katıldığı dönemlerdeydi.

İlki yaklaşık bir asır önce ve sonuncusu iki nesil önce olmasına rağmen, böylesine küçük bir ulus için iki Dünya Kupası şampiyonluğu muazzam bir başarıdır. Yani, sevgili İngiltere taraftarları sözüm size: Milli takımları son kupasını sizden bile uzun zaman önce kazanan taraftarların da olduğunu bilerek bir nebze rahatlayabilirsiniz.

Bu başarı inanılmaz olsa da Uruguay'ın üstün olduğu tek saha futbolunki değil (kelime oyunu yapmadım). Aynı zamanda siyasi haklar ve vatandaşlık hakları alanında da etkileyici rekorlara sahip olan Uruguay, 1912'de kadınların belirli bir sebep olmaksızın boşanma davası açma hakkını kazandığı ilk Latin Amerika ülkesi oldu. Kadınların oy kullanma hakkını elde ettiği (1917'de) ilk ülkelerden biri olan Uruguay, aynı zamanda 2013 yılında esrarı yasallaştıran ilk ülke oldu.*

Futbol, politika veya sivil haklar kadar çekici olmayabilir ama sığır eti endüstrisi de Uruguay'ın uluslararası ligde zirvede olduğu alanlardan biridir. Şu anda, kişi (insan) başına en yüksek sığır sayısına sahip ülke Uruguay'dır.[47] Uruguay için mesele sadece et miktarı değil, aynı zamanda etin kalitesidir; Uruguay, sığırlarının her birini izlenebilir hale getiren ilk ülkedir (2004).** Tarihsel olarak Uruguay, et suyunun koyu bir sıvıya indirgenmesiyle başlayan (bu nedenle "sıvı et" olarak da bilinen ve daha sonra ikonik et suyu küpü Oxo haline gelen) sığır eti özütünü toplu olarak üreten ilk ülkeydi.

1847 yılında, bitkilerde beslenme konusundaki çalışmalarıyla tanınan ve organik kimyanın kurucularından biri olarak kabul edilen Alman bilimadamı Justus von Liebig, sığır eti özütünü icat etti. Liebig, gerçek ete gücü yetmeyen fakir insanların sığır etindeki besinlere bu buluşu sayesinde erişim sağlayabileceğini düşünmüştü. Ne yazık ki kullandığı hammadde, Liebig'in özütünü çoğu insan için erişilebilir hale

---

* Fakat ülke sütten çıkmış ak kaşıkmış gibi yanlış bir izlenim vermek istemiyorum. 1973 ile 1985 yılları arasında, José Mujica'nın (2010-15 yılları arasındaki cumhurbaşkanı) çoğu zaman siyasi tutuklu olduğu dönemde ülkede acımasız bir askerî diktatörlük yaşandı.

** Bu, Uruguay etinin en iyi et olduğu anlamına gelmez. Sınırlı deneyimlerime dayanarak söylüyorum; bence Arjantin bifteğinin tadı en az Uruguay bifteği kadar iyi. Ayrıca Brezilya'ya özgü bir et çeşidi olan *picanha*'ya karşı da aşırı zaafım var.

getiremeyecek kadar pahalı olduğundan takip eden on beş yıl boyunca küçük partiler halinde üretilen bir mutfak ilginçliği olarak kaldı.

Daha sonra, 1862 yılında Uruguay'da çalışan genç bir Alman demiryolu mühendisi olan Georg Christian Giebert, Liebig'in bu icadını duydu. Giebert, Liebig'in özütünü, esasen deri endüstrisinin bir yan ürünü olduğu için (Arjantin ve Brezilya'da olduğu gibi) sığır etinin çok ucuz olduğu Uruguay'da üretmeyi önerdi. Zira o zamanlar soğutmalı gemilerin yokluğunda Avrupa ve Kuzey Amerika'daki potansiyel pazarlara et ihraç etmek imkânsızdı.*

1865 yılında Londra'da kurulan Liebig Extract of Meat Company'nin (LEMCO) üretim tesisleri Uruguay'ın, adını yakınlardaki bir mağarada yaşamış olduğu söylenen bir on yedinci yüzyıl keşişinden alan Fray Bentos (Rahip Benedict) kasabasında inşa edildi.[48] Fray Bentos fabrikasının bilimsel bilgiden yararlanarak ticarete uygun ürünler ve üretim teknolojileri geliştiren kendine ait bir Ar-Ge (araştırma ve geliştirme) laboratuvarı vardı. O günlerde böyle bir tesis yalnızca Alman kimya devi BASF (*bkz.* "Hamsi") gibi teknolojik olarak en gelişmiş şirketlerin sahip olduğu bir lükstü.[49] Daha sonraları dünya genelinde birçok ülkede (Avrupa, Güney Amerika ve Afrika'da) operasyonlara sahip olan LEMCO'yu pek çok tarihçi dünyanın ilk çokuluslu gıda şirketi olarak değerlendirir (çokuluslu şirketler, yani ÇUŞ'lar için *bkz.* "Muz").

LEMCO'nun sığır eti özütü başlangıçta –çok yaratıcı bir şekilde– Lemco olarak adlandırılmıştı. Ticaret tarihindeki en yavan isme sahip olmasına rağmen, ürün dünya çapında başarı kazandı. Von Liebig'in düşündüğü besinleri içermese de (özütleme işleminin, protein ve yağın çoğunu ve onlarla birlikte çoğu besini de ortadan kaldırdığı ortaya çıktı) tatmin edici bir et suyu yapmanın uygun ve ucuz bir yolu oldu.[50] Özüt, 1908'de kuru küp haline getirilip Oxo olarak yeniden adlandırılarak daha da kullanışlı hale getirildi.

LEMCO, sığır eti özütü ile elde ettiği başarıdan kısa bir süre sonra, 1873'te üretmeye başladığı başka bir dünya lideri ürün ile karşımıza çıktı: konserve sığır eti.

---

* 1870'lerde icat edilen soğutmalı gemiler ancak yirminci yüzyılın başından itibaren geniş ölçekte kullanılmaya başladı.

Konserve sığır eti –tuzla kurutulmuş sığır eti– Avrupa'da en azından birkaç yüzyıldır bulunuyordu. Ancak LEMCO, daha ucuz malzemeler ve ek koruma teknolojisinin birleşimiyle çok daha fazla insanın buna erişebilmesini sağladı. Zaten ucuz olan Uruguay etinin, asıl tarifte "olması gereken" döşe nazaran daha ucuz kısımlarının kıyma haline getirilmesi (muhtemelen iyi olmayan kısımları ayırt etmeyi imkânsız kılmak için) yoluyla ortaya çıkarılan ürün, böylece daha da ucuza mal edilmeye başladı. LEMCO, kurutulmuş sığır etini konserveleyerek, etin orijinal "tuzla kurutma" teknolojisinin imkân verdiğinden çok daha uzun süre dayanmasını sağladı ve böylece ürün daha uzun mesafelere ihraç edilebilir hale geldi.

BBC için Fray Bentos Dünya Mirası alanı* hakkında haber yapan ödüllü seyahat yazarı Shafik Meghji, Oxo küpleri ve konserve sığır eti, "Avrupa'da daha önce etin kendileri için lüks bir ürün olduğu işçi sınıfının temel gıda maddesi haline geldi. Ayrıca Boer Savaşı sırasında İngiliz askerleri, Birinci Dünya Savaşı'nda İngiliz ve Alman birlikleri ve ayrıca Robert Falcon Scott ve Ernest Shackleton gibi kutup kâşifleri için ucuz, uzun ömürlü ve taşıması kolay erzak oldu," diyor.[51] Daha sonra, İkinci Dünya Savaşı sırasında konserve sığır eti hem İngiliz askerlerine hem de sivillere protein sağlanmasında da kritik rol oynadı. 1942 yılının Nisan ve Eylül ayları arasında, ABD'den İngiltere'ye (ve Sovyetler Birliği'ne) yapılan gıda sevkiyatının önemli bir kısmının Alman U-botları tarafından batırıldığı (İngilizler, Alman donanmasının sözde kırılmaz Enigma kodunu kırana kadar) Atlantik Muharebesi adlı çarpışmanın en hararetli döneminde konserve sığır eti, İngiliz et tayınının yedide birini oluşturuyordu.[52]

---

* 1924'te LEMCO, Vestey Group (İngiliz) tarafından devralındı ve *Frigorífico Anglo del Uruguay* (kısaca *El Anglo*) olarak yeniden adlandırıldı. Bu isim o dönemde çok miktarda dondurulmuş ve soğutulmuş sığır eti ihracatı yaptığı gerçeğini çok güzel yansıtıyordu (*frigorifico* İspanyolcada "buzdolabı" demektir). *El Anglo*, 1960'larda başlayan düşüşüne kadar küresel gıda endüstrisinde önemli bir güç olarak kalmaya devam etti. 1979 yılında faaliyetine son veren *El Anglo*'nun fabrika, laboratuvar, ofis ve yaşam alanlarının bulunduğu kompleks, 2015 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alındı.

*

Konserve sığır etine İngilizcede *corned beef* denmesinin sebebi, içinde mısır (veya tatlı mısır) olması değildir zira günümüzde İngilizcedeki *"corn"* kelimesi çoğu insan için mısır anlamına gelir. *"Maize"* kelimesi ile eşanlamlı olan *"corn"* kelimesi, nispeten yeni Amerikan kullanımıdır. Eski İngiliz kullanımında, "tane" anlamına gelen bu kelime sadece mısır tanesini değil, her türden taneyi ifade eder.* *"Corned beef"*, yani konserve sığır etinin orijinal ismi, eskiden tuz taneleriyle yapılan kürleme tipinden gelir; bugünlerde bunun yerine genellikle tuzlu su kullanılıyor.

Şöyle bir düşünecek olurlarsa İngilizlerin çoğu, *corn* kelimesinin eski kullanımıyla sık sık karşılaştıklarını fark edeceklerdir. Birçoğunun yaşadığı yerde, eski günlerde tahıl pazarının kurulduğu yer olan Mısır Borsası (*Corn Exchange*) adlı bir bina (ABD'de bu binalara Tahıl Borsası denir) vardır. Pek çok İngiliz, ortaokullardaki tarih derslerinde Tahıl Yasalarını (*Corn Laws*) öğrenmiştir.

İngiliz tahıl üreticilerine koruma sağlamak için 1815'te yürürlüğe konan söz konusu Tahıl Yasaları, daha ucuz yabancı tahıllara ithalat vergileri veya ithalat yasağı getirilmesi anlamına geliyordu. Britanya'nın on beşinci yüzyıla kadar uzanan çok sayıda Tahıl Yasası olmasına rağmen, imalat sanayilerinin hızla genişlediği ve sonuç olarak kentsel nüfusun hızla arttığı Sanayi Devrimi'nin eşiğinde ortaya çıkması sebebiyle 1815 yasası özellikle tartışmalıydı. Tahıl Yasaları, tahıllarını yetiştirmek yerine satın almak zorunda olan şehir sakinleri (fabrika işçileri, memurlar, dükkân sahipleri ve kapitalistler) için lanet gibi bir şeydi.

Tahıl Yasalarını eleştirenler, bu yasalar olmasaydı İngiltere'nin daha ucuz yabancı tahıllar ithal edebileceğini ve böylece şehirli nüfusunun (ve hatta yiyecek satın almak zorunda olan birçok taşralının, mesela tarım işçilerinin) daha ucuza yemek yemesini sağlayabileceğini savundu. Gıdanın daha ucuz olması sebebiyle çalışanlarına daha

* "*Corn*" kelimesinin değişen anlamı, tarihte bazı büyük kafa karışıklıkları yarattı. On sekizinci yüzyıl romanı *Robinson Crusoe*'nun internette bulabileceğiniz bazı çizimleri düzgün ekilmiş mısır sıraları içerir, oysaki Crusoe "*corn*" derken aslında pirinç ve arpa olan tahıl ekiminden bahsediyordur (Robinson Crusoe'nun menüsünün ayrıntıları için *bkz.* "Hindistancevizi").

düşük ücret ödeme imkânına sahip olacak olan kapitalistlerin böylece daha fazla kâr elde edeceklerinden, o zamanlar ülkenin refahını artıran imalat sanayilerine daha fazla yatırım yapabileceklerine dikkat çekildi. Tahıl Yasalarının muhaliflerine göre bunun gerçekleşmesi, toprak sahipleri için daha az kira geliri ve tahıl yetiştiren kapitalist çiftçiler için daha düşük kâr anlamına gelse bile bu muhalifler, ülkenin bir bütün olarak daha iyi durumda olacağını savundu.

Ünlü Tahıl Yasası Karşıtı Birlik, 1838'de –liberalleşme gayretiyle tanınan eski İngiliz başbakanı Margaret Thatcher'ın siyasi kahramanları arasında olan– iki MP (Parlamento Üyesi), Richard Cobden ve John Bright tarafından kuruldu.[53] Birlik, Sanayi Devrimi sayesinde sayıları ve güçleri artan tarım dışı grupların da desteğiyle etkili bir kampanya yürüterek 1846'da yasayı yürürlükten kaldırmayı başardı.[54]

Yirminci yüzyılın en tanınmış serbest piyasa iktisatçısı Milton Friedman, eşi Rose Friedman ile yazdığı son derece etkili kitabı *Tercih Özgürlüğü*'nde, Tahıl Yasalarının yürürlükten kaldırılmasının, "sanayi ve ticaret üzerindeki hükümet kısıtlamalarına son verme savaşında nihai zafer" olduğunu söylüyor. Yürürlükten kaldırma, Friedman'ların sözleriyle "Birinci Dünya Savaşı'nın patlak vermesine kadar neredeyse bir yüzyılın üç çeyreği boyunca süren tam bir serbest ticaretin müjdecisi olurken, oldukça sınırlı bir hükümete geçişin onlarca yıl önce başlayan sürecini tamamladı".[55] Kapitalizmin tarihi ile ilgili hâkim görüşe göre serbest ticaret ve sermayenin serbest dolaşımı üzerine kurulu bu uluslararası "liberal" ekonomik düzen, iki dünya savaşı ve Büyük Buhran'ın yarattığı ekonomik ve siyasi istikrarsızlıklarla üzücü bir şekilde kesintiye uğrayana kadar İngiltere'nin liderliğinde eşi benzeri görülmemiş bir küresel refah dönemiyle sonuçlandı.[56]

Bununla birlikte, bu çeşit tüm hikâyeler gibi, serbest ticaretin "kökeninin nereden geldiğinin hikâyesi" de yanlışlıklar ve efsanelerle doludur. Friedman'ların verimsiz olmakla suçladığı "ticaret ve sanayi üzerindeki hükümet kısıtlamalarının" birçoğunun, ülkede serbest ticaretin benimsenmesine giden yolda tam da İngiliz imalat sektörünün küresel hâkimiyetini sağlayan şey olduğu gerçeğini bir an

için bir kenara bırakalım (*bkz.* "Karides").* İngiltere'nin, Tahıl Yasalarının yürürlükten kaldırılmasıyla serbest ticarete fiilen tam olarak geçiş yapmadığı şeklindeki "ayrıntı"yı da göz ardı edelim. 1848'de 1.100'den fazla ürün, hâlâ gümrük tarifelerine tabiydi (ve bunların çoğu hâlâ çok yüksekti). İngiltere'nin gerçek anlamda serbest ticaret yapan bir ülke olarak tanımlanabilmesi ancak elliden az ürünün tarifeye tabi olduğu 1860'ta mümkün oldu.[57]

Bu "uygunsuz gerçekleri" görmezden gelsek bile serbest ticaretin yaratılış efsanesinde yine de göze batan bir boşluk kalıyor: İngiltere'nin aslında serbest ticareti uygulayan ilk ülke bile olmaması. Bu gurur, Britanya'dan onlarca yıl önce, 1810'lar ile 1830'lar arasında serbest ticaret politikasını benimsemiş olan Latin Amerika ülkelerine ait.[58]

Latin Amerika ülkeleri serbest ticaretin öncüleriydiler belki ama "serbest" ticaretleri "serbestçe" benimsenmemişti. On dokuzuncu yüzyılın başlarında sömürgeci İspanyol ve Portekizli efendilerinden bağımsızlıklarını kazandıktan sonra, Britanya liderliğindeki Avrupalı güçler tarafından "eşitsiz anlaşmalar" olarak bilinen anlaşmaları imzalamaya zorlanmışlardı. Bu anlaşmalar, zayıf ulusları "tarife özerkliğinden", yani bir ülkenin kendi gümrük tarifelerini belirleme hakkından ve diğer şeylerden mahrum bırakarak serbest ticareti dayatıyordu.** Yalnızca çok düşük tek tip bir tarife oranına –genellikle %5, ancak %3'e kadar düşebilen bir orana– izin veriliyordu, böylece hükümet bir miktar gelir elde edebilse de uluslararası ticaret akışlarını etkileyemiyordu.

1830'lardan itibaren, Türkiye (o zamanki Osmanlı İmparatorluğu), Tayland (o zamanki Siyam), İran ve Çin gibi hâlâ bağımsız olan diğer zayıf ülkeler, eşitsiz anlaşmalar imzalamaya zorlanarak serbest

* 1860'ta İngiltere, dünya imalatının %20'sini üretirken, 1870'te dünya mamul mal ticaretinin %46'sını oluşturuyordu.

** Bu "diğer şeyler" arasında en önemlisi, "diplomatik dokunulmazlık"tı. Bu, daha güçlü ülkelerin vatandaşlarının, daha zayıf olan ülkenin mahkemesinde yargılanamayacağı anlamına geliyordu çünkü hukuk sisteminin daha "gelişmiş" ülkelerin vatandaşları için çok düşük kalitede olduğuna karar verilmişti. Bu anlaşmalar aynı zamanda daha güçlü ülkelerden gelen şahıslara ve şirketlere doğal kaynakları (örneğin madencilik hakları, ağaç kesme hakları) düşük fiyatlarla kullanma tavizleri vermeyi de içeriyordu.

ticaret yapanlar grubuna katılmaya zorlandı. Japonya da ABD donanmasından Amiral Perry'nin "gambot diplomasisi" sayesinde dış dünyaya zorla açıldığı 1853 yılından itibaren bu tür anlaşmaları imzalamak zorunda kaldı. 1910'larda tüm bu anlaşmalar sona erdiğinde, Japonya serbest ticareti hızla terk edip sanayi ürünlerinin ithalatına uygulanan gümrük tarifelerini ortalama %30'a çıkararak yeni gelişen sanayilerini üstün yabancı üreticilerin rekabetine karşı destekleyebildi (*bkz.* "Karides"). Latin Amerika ülkeleri de 1870'lerde ve 1880'lerde eşitsiz anlaşmaları sona erdiğinde aynı şeyi yapmıştı.

19. yüzyıl boyunca ve 20. yüzyılın başlarında zorunlu serbest ticaret tüm dünyaya yayılırken, Kıta Avrupası (Hollanda ve İsviçre hariç) ve Kuzey Amerika'daki ülkeler arasında hâkim norm, korumacılıktı.[59] Bunun özellikle en büyük suçlusu ABD'ydi. 1830'lardan İkinci Dünya Savaşı'na kadar sanayi ürünlerine uygulanan gümrük tarifesi oranlarının ortalama %35-50 civarında olması, ABD'yi bu dönemin büyük bölümünde dünyanın en korumacı ülkesi yaptı.

Dolayısıyla, Friedman'ların "bir yüzyılın üç çeyreği boyunca süren tam bir serbest ticaret" olarak tanımladıkları dönemin, aslında normalde anladığımız anlamda "serbest" bir ticaret dönemi olmadığı ortaya çıkıyor. Avrupa ve Kuzey Amerika'daki kendi ticaret politikalarını seçebilen birkaç düzine ülkeden sadece birkaçı (İngiltere, Hollanda ve İsviçre) serbest ticaret uyguluyordu. Serbest ticaret yapan diğer tüm uluslar bunu özgür seçimleriyle değil, zorlama altında yapıyorlardı. Asya ve Latin Amerika'daki daha zayıf uluslar eşitsiz anlaşmalar altındayken, Avrupalı güçlerin Asya ve Afrika kolonileri, sömürgeci efendileriyle serbest ticarete zorlanıyordu.

Serbest ticareti destekleyenlerin şansına, günümüzün uluslararası ticaret sistemini artık bu tür "serbest olmayan serbest ticaretler" lekelemiyor. Eşitsiz anlaşmaların hepsinin süreleri 1950'lerde artık sona ermişti. 1980'lere gelindiğinde, halen sömürge yönetimi altında şaşırtıcı derecede çok sayıda bölge olmasına rağmen (altmış civarında), önemli sayıda nüfusa sahip olan çoğu ülke sömürgecilikten kurtulmuştu.[60] Hepsinden önemlisi, uluslararası ticaret, 1995'ten itibaren daha güçlü

askerî ve/veya ekonomik güce sahip ülkelerin resmî olarak daha fazla söz sahibi olduğu diğer tüm uluslararası kuruluşların aksine, tüm üye ülkelerin eşit oy hakkına sahip olduğu Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından düzenleniyor.*

Ne var ki tüm bunlar yine de uluslararası ticarette güç dengesizliği olmadığı anlamına gelmiyor. Daha güçlü ülkeler eskisi kadar pervasızca ve vahşice olmasa da uluslararası ticaret sistemini kendi çıkarları doğrultusunda şekillendirmek ve yönetmek için güçlerini kullanmaya devam ediyorlar.

İlk olarak, daha güçlü ülkeler, DTÖ'nün kuralları hakkında ilk müzakerelerin gündemini belirlemede çok daha fazla etkiye sahip olurken kuralların kendi lehlerine konmasını sağladılar. Örneğin DTÖ, tarım üreticileri için uygulanan ticari koruma ve sübvansiyonlara, imalat firmalarına göre daha az kısıtlama getirmektedir. Bunun neden böyle olduğunu tahmin etmek zor değil. Zengin ülkelerde tarım nispeten daha zayıfken fakir ülkelerde imalat daha zayıftır. Bir de ulusal hükümetlerin kendi sınırları içinde faaliyet gösteren ÇUŞ'leri düzenleme imkânını sınırlayan DTÖ kurallarını ele alalım. DTÖ, "yerel girdi gerekliliği" düzenlemesinin kullanımını yasaklar (yani, çokuluslu şirketlerin girdilerinin belirli bir oranından fazlasını ithal etmek yerine yerel olarak satın almalarını şart koşan düzenlemeyi; *bkz.* "Muz" ve "Erişte"). Çoğu ÇUŞ zengin ülkelerden olduğu için bu kural orantısız bir şekilde zengin ülkelere fayda sağlar. Bu örnekler, tüm ülkeler aynı kurallara tabi olsa bile daha güçlü olan ülkelerin, zaten kuralların içeriğinin kendi lehlerine olmasını sağladıkları için sistemden daha fazla yararlanma imkânına sahip olduklarını göstermektedir.

Ayrıca yazılı kurallar başka, nasıl uygulandıkları başka şeydir. Mesela gelişmekte olan ülkelerin daha yüksek gümrük tarifeleri

* Birleşmiş Milletler'de, Güvenlik Konseyi'nin beş daimi üyesi (ABD, İngiltere, Fransa, Rusya ve Çin) veto yetkisine sahiptir. Dünya Bankası ve IMF'de (Uluslararası Para Fonu) bir ülkenin oy hakkı, yatırdığı sermayeye bağlıdır ve dolayısıyla zengin ülkeler orantısız güce sahiptir. Sonuç olarak, zengin ülkeler oyların çoğunluğuna sahipken, önemli kararlar %85'lik süper çoğunluk gerektirdiğinden %18 oy hakkı olan ABD fiilen veto yetkisine sahiptir.

kullanmalarına izin vererek aslında onların lehine olan, gümrük tarifeleriyle ilgili DTÖ kurallarını ele alalım. Zengin ülkeler, güçlerini kullanarak gelişmekte olan ülkelerin kendilerine tanınan tarife seçeneklerinden tam olarak faydalanmalarını engellediği için ne yazık ki bu ülkelerin bu kuraldan elde ettikleri faydalar uygulamada sınırlı kalır. Bunun nedeni genellikle finansal güçtür. Zengin ülkeler, ticaretin serbestleştirilmesini, gelişmekte olan ülkelere verdikleri mali desteklerin kilit bir koşulu haline getirdiler (*Bkz.* dipnot 67). Mali destek deyince ikili "dış yardımlar" ve kontrol ettikleri Dünya Bankası ve IMF gibi çok taraflı mali kuruluşlar tarafından verilen kredileri düşünebiliriz. Bazen de gelişmekte olan ülkeleri serbest ticaretin kendileri için iyi olduğuna ikna etmekte –üniversiteler, uluslararası medya ve politika düşünce kuruluşları aracılığıyla– "yumuşak güçlerini" (veya daha süslü bir terim kullanırsak düşünsel güçlerini) kullanırlar. Sonuç olarak, gelişmekte olan ülkelerin günümüzde fiilen uygulanan sanayi tarife oranı ortalama %10 civarındadır; oysaki DTÖ kurallarına göre bu ülkelerin %20, %30 ve hatta daha yüksek (ülkeye göre değişen) tarife oranları uygulamalarına izin verilmektedir. Bu durum bize gücün sadece birine iradesi dışında bir şey yaptırmak anlamına gelmediğini gösterir. Güç aynı zamanda, sizin tarafınızdan cezalandırılacağı korkusuyla, hatta belki de kendi çıkarlarına aykırı olduğu inancıyla başkalarını kendi çıkarlarına hizmet eden bir şeyi yapmaktan alıkoymak anlamına da gelir.

İnsanların görünüşe göre ete olan bitmek bilmeyen düşkünlüğü ve saklama teknolojilerindeki (ekstraksiyon, konserveleme, soğutma) gelişmelerin birleşimi sayesinde, sığır eti son bir buçuk yüzyılda dünyayı fethetmeyi başardı.

Sözünü sakınmayan çevrebilimci Vaclav Smil'in* dediği gibi sığır eti, dünyayı "ineklerin gezegeni" haline getirecek kadar büyük bir hâkimiyet kurdu. Sığır eti endüstrisi, sera gazları, ormansızlaşma ve su

* Smil'in *Numbers Don't Lie* adlı kitabının "İneklerin Gezegeni" başlıklı bölümündeki hesaplamasına göre, sığırın biyokütlesi insanınkinin 1,5 katı, filinkinin ise 200 katıdır.

kullanımı açısından gezegene çok büyük çevresel yükler getirmektedir (ayrıca *bkz.* "Karides" ve "Misketlimonu").[61] Sığır eti, insan beslenme sisteminde o kadar baskın bir konuma geldi ki etin insan toplumu ve ekonomisindeki rolüne ilişkin bir tartışmada sığır etinden –olumlu ya da olumsuz– bahsetmemek düşünülemez.

Benzer şekilde, kapitalizmin yükselişi ve beraberindeki serbest piyasa-serbest ticaret ekonomisi ideolojisiyle birlikte, "serbestlik", toplum ve ekonomi hakkında düşüncelerimizi şekillendiren çok baskın bir kavram haline geldi. İçinde "serbestlik" veya "özgürlük" ifadeleri bulunan herhangi bir fikir iyi kabul edilir hale geldi: serbest ticaret, serbest piyasa, ifade özgürlüğü, özgür basın, özgürlük savaşçıları vb. Buna karşı olabilecek her şey ise ilkel, baskıcı ve gerici olarak kabul ediliyor.

İşin aslı, pek çok farklı özgürlük kavramının hepsinin herkes için kesin olarak iyi olduğu düşünülemez (*bkz.* "Bamya"). Serbest ticaretteki "serbestlik" kelimesinin tek anlamı, ulusal sınırları ötesinde ticaret yapanların ulusal hükümetler tarafından yapılan düzenlemelere (ör. ithalat yasakları) veya uygulanan vergilere (ör. tarifeler) tabi olmama serbestliğidir. Ne bir eksik ne bir fazla. "Serbest" ticaretin ilk çağında (19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başlarında), neredeyse ticaretin tamamının sömürgecilik ve eşitsiz anlaşmalar yoluyla kendi geleceklerini belirleme hakkından yoksun bırakılmış "özgür olmayan" uluslar tarafından yürütüldüğü sapkın durum buradan kaynaklanmaktadır. Serbest ticaretin mevcut (ikinci) çağında olduğu gibi, ülkeler arasında resmî eşitliğin olduğu durumda bile uluslararası ticaretin kuralları daha güçlü ülkeler tarafından kendi çıkarlarına göre belirlendiği ve uygulandığı için serbest ticaretin hâlâ herkes için eşit fayda sağladığı söylenemez.

Ancak uluslararası ticareti tanımlayan güç dengesizliklerini anlayıp "serbest" kelimesinin gözümüzü kamaştırmasına izin vermediğimiz zaman, serbest ticaret gibi tartışmasız bir şekilde iyi olması gereken bir şey hakkında milletler arasında neden bu kadar çok anlaşmazlık ve çatışma çıktığını anlayabiliriz.

9
Muz

Elvis Sandviçi, Chang ailesi versiyonu
(Amerika mutfağından)
Fıstık ezmesi ve muz dilimleriyle süslendikten sonra üzerinde bal gezdirilmiş kızarmış ekmek

Dongpo domuzu, Sezar salata ve Nachos* gibi (sözde) icat eden kişinin veya Beef Wellington, pizza Margarita ya da peşmelba** gibi (sözde) uğruna icat edildiği kişinin adını taşıyan pek çok yemek vardır.

Ancak sadece hayranı olan bir kişinin adını taşıyan tek bir yemek var: Elvis sandviçi. Elvis sandviçi veya sadece Elvis, efsanevi Amerikan *rock 'n' roll* şarkıcısı, bazılarınca yalnızca "Kral" olarak anılan Elvis Presley'nin çok sevdiği muzlu ve fıstık ezmeli bir sandviçtir (şart olmasa da genellikle domuz pastırması, bazen de bal ya da jöleyle yapılır).*** Presley anlaşılan bu sandviçi o kadar çok yemiş ki sandviçe adı verilmiş.

Bu konuda ben de Kral'ın tarafındayım. Hafifçe bal gezdirilmiş fıstık ezmeli ve muzlu sandviç eşimin en sevdiği kahvaltılıklardan biridir ve ben de sık sık yemekte ona katılırım. Muzun tatlı, kremsi tadıyla

---

* İsimleri sırasıyla, on birinci yüzyılın Çinli şairi Su Dongpo'dan, yirminci yüzyılın başlarında yaşayan İtalyan-Amerikalı şef Cesare Cardini'den ve yirminci yüzyılın ortalarında yaşamış Meksikalı şef Ignacio "Nacho" Anaya'dan gelir.

** İsimleri sırasıyla, Waterloo'da Napolyon'u yenen ve Wellington'ın ilk dükü olan İngiliz General Arthur Wellesley, Birleşik İtalya'nın (1871'den itibaren) ilk kraliçesi Kraliçe Margherita, on dokuzuncu yüzyılın sonlarında yaşamış Avustralyalı soprano Nellie Melba'dan gelir.

*** Jöle burada jelatinli tatlı değil, ilk pişirmeden sonra meyve posası süzülerek yapılan marmelattır.

fıstık ezmesinin fıstığımsı, hafif tuzlu tadının kombinasyonu benim için resmen karşı konulamaz bir lezzet.

Muzu ekmek arasında yemenin, muz tüketmenin alışılmadık bir yolu olduğunu kabul ediyorum. İnsanlar muzu "tatlı unlu mamuller" (muzlu ekmek veya muzlu kek gibi) veya tatlı (Amerikalıların *banana split*'i veya İngilizlerin *banoffee* turtası gibi) yapmak için kullanırlar. Ancak muz tüketiminin baskın şekli, elma veya çilek gibi bir meyve olarak (sonuçta muz bir meyvedir, değil mi?) "sek" halde ya da kahvaltılık gevreklerin, yoğurtların yahut dondurmanın üzerinde süs olarak yemektir.

İşin ilginç yanı, bu durumun yalnızca muz üretilmeyen ülkelerde yaşayan insanlar için geçerli olmasıdır. Üretilen muzun %85'inin, üretildiği yerlerde (Güney ve Güneydoğu Asya, Afrika, Güney Amerika ve Karayipler) tüketildiği tahmin edilmektedir.[62] Muz bu bölgelerde elbette meyve olarak yense de çoğu zaman pişirilir. Yemeğin karbonhidrat bileşeni (haşlanmış, buharda pişirilmiş, kızartılmış, ızgarada pişirilmiş, fırınlanmış, adını siz koyun) veya tuzluların yanında sebze olarak (özellikle güney Hindistan'da) tüketilir. Sadece *plantain* olarak da bilinen "pişirilebilen muz" (eşek muzu) değil, "tatlı muz" olarak adlandırılan daha tatlı çeşit de pişirilir (uluslararası ticareti yapılan muzların %95'i tatlı muz olduğundan, muz üreten bölgelerin dışındaki insanlar bunu normal muz olarak bilirler).[63*] Bu iki muz türünün aynı türün farklı çeşitleri olduğu ve muz üreten birçok ülkede insanların genellikle bu iki türü birbirinden ayırmadığı göz önüne

* Dünya çapında binden fazla muz çeşidi olmasına rağmen, uluslararası ticareti yapılan muzların neredeyse tamamı (%95) (ve dünya çapında üretilen tüm muzların yaklaşık yarısı) tek bir çeşittir, *Cavendish*. 1830'ların ortalarında geliştirilen bu çeşit, adını Devonshire'ın altıncı dükü William Cavendish'ten almıştır. Cavendish bu türü kendisi geliştirmedi, işi esas yapan baş bahçıvanı ve arkadaşı Joseph Paxton'dı. Paxton, Cavendish ailesinin düklüğünün merkezi olan Chatsworth House, Derbyshire'daki serada geliştirildiği için işvereni ve arkadaşının onuruna yeni muz çeşidine *Musa cavendishii* (Musa, çeşitli muz türlerini içeren familyadır) adını verdi [bana Devonshire Dükü'nün neden Devonshire'da (veya Devon'da) değil de Derbyshire'da yaşadığını sormayın; İngiliz aristokrasi dünyasında tuhaflıkların ve alışılmışın dışında olan şeylerin sonu yoktur].

alınınca bu, şaşırtıcı gelmiyor.[64] Birçok Afrika ülkesinde muzlar mayalanarak bira da yapılır. Uganda, Ruanda ve Kamerun gibi ülkelerin kırsal kesimlerinde günlük kalori alımının %25'ine kadarı muzdan karşılanabilmektedir.[65]

Aslen Güneydoğu Asya'dan gelen muzun birkaç bin yıl önce ehlileştirildiği tahmin edilmektedir.[66] Yenilebilir kısımları daha fazla olduğu için çekirdeksiz mutantların seçildiği ehlileştirme süreci sırasında muz doğal yollarla üreme yeteneğini kaybetmiştir. Ehlileştirilmiş muz, "olgun bitkinin yeraltındaki köklerinden (veya soğanından) gelişen sürgünlerin (veya emicilerin) vejetatif kesimlerinin çıkarılmasını ve yeniden dikilmesini" içeren insan müdahalesi olmaksızın çoğaltılamaz.[67] Bu şekilde yayılan muzların hepsi sonuçta genetik olarak aynıdır.*

Muz, MÖ ikinci binyıl ile MS birinci binyıl arasında bir zamanda Hint Okyanusu'nu geçerek Afrika'ya ulaştı (Biliyorum, geniş bir zaman aralığı ama bu işler böyledir).[68] Böylece ilk Avrupalılar, yani Portekizliler, 1470'lerde Sahra Altı Afrika'nın batı kıyısına geldiklerinde, kıtada en azından birkaç yüz yıl, hatta muhtemelen bin yıldır var olan muz artık benimsenmişti. Portekizliler muzun Portekizce karşılığı olan "banana" kelimesini Batı-Orta Afrika'nın Bantu dillerinden aldılar.[69] İronik bir şekilde, Avrupalılar muzla ilk kez 1521'de, muzun Güneydoğu Asya'daki memleketinde, Portekizli kaptan Ferdinand

* Diğer mahsullerle karşılaştırıldığında, muzun çok hızlı bir şekilde genetik olarak homojen hale gelebileceği anlamına gelen bu ifade özellikle kârlılığın kral olduğu ticari bir ortamda çok önemlidir. Ancak ortaya çıkan sınırlı gen havuzu, muzda oluşabilecek hastalıkların kontrolünü zorlaştırıyor. Şu anda, uluslararası ticarete konu olan muzların %95'ini oluşturan *Cavendish* muzunun, bir mantarın neden olduğu soldurucu bir hastalık olan Panama hastalığı tarafından yok edilebileceği endişesi var. Muz endüstrisinin bu durumda olmasının sebebi ise kâr peşinde koştuğu için tarihsel bir hatasını tekrarlayarak genetik çeşitliliği azaltması. *Cavendish*'in kendisi de 1950'lerde, o zamana kadar kesinlikle en baskın ticari çeşit olan *Gros Michel* muzu Panama hastalığının daha eski bir versiyonu (mevcut TR Four çeşidinin aksine TR One, yani Tropical Race One) tarafından yok edildikten sonra, ticari sahneye çıkan ikame bir türdür.

Macellan'ın (Portekizce Fernão de Magalhães) ünlü Pasifik yolculuğu sırasında karşılaştılar.[70]

Portekizliler, Madeira adasında ve (1479'a kadar bir kısmı Portekiz'e ait olan) Kanarya Adaları'nda şeker üretmeye zorladıkları köleleştirilmiş Afrikalıları beslemek için muz kullandılar. Afrikalıları Amerika'ya köle olarak göndermeye başlayan Portekizliler, muzu (özellikle *plantain*leri) köle gemilerinde pirinçle birlikte temel gıda maddesi olarak verdiler. Plantasyonlardaki köleler, yetersiz tayınlarını tamamlamak için yiyecek yetiştirmek amacıyla kendilerine verilen küçük arazilere muz dikmeye teşvik edildi. Doğru iklimde tüm yıl boyunca büyüyen ve aynı zamanda son derece verimli olan muz bitkisi dönüm başına yaklaşık 91.000 kilogram ürün verir –bu da yerelmasının on katı ve patatesin yüz katıdır– ve asgari insan emeği gerektirir.[71] Dolayısıyla köle sahiplerinin kölelerin mümkün olduğunca az zaman geçirmesini istediği köle kontrolündeki araziler için ideal bir mahsuldür.

Muz, Amerika'ya köle temelli plantasyon ekonomisinin çarkında önemli bir dişli olarak girmiş olsa da birkaç yüzyıl sonra bölgedeki birçok ülke için ihracat ekonomisinin motoru haline geldi.

On dokuzuncu yüzyılın sonlarında demiryolları, buharlı gemiler ve soğutma tekniklerindeki gelişmeler, çabuk bozulan tarım ürünlerinin uzun mesafeler boyunca büyük ölçekli ihracatını mümkün kılmaya başladı (ayrıca *bkz.* "Çavdar", "Bamya" ve "Sığır Eti"). Muz, bu gelişmeden en çok yararlananlardan biriydi. Dayanıksız olması nedeniyle on dokuzuncu yüzyılın sonlarına kadar Amerika kıtasındaki muz yetiştiren ülkelere oldukça yakın olan ABD'de bile muz küçük miktarlarda satılan lüks bir meyveydi. ABD'ye büyük ölçekli muz ithalatı bir olasılık haline geldiğinde, özellikle United Fruit Company (bugünkü Chiquita) ve onun daha küçük rakibi Standard Fruit Company (bugünkü Dole) gibi ABD şirketleri, Karayipler'de (Küba, Dominik Cumhuriyeti, Haiti), Orta Amerika'da (özellikle Honduras, Kosta Rika, Nikaragua, Panama ve Guatemala) ve Güney Amerika'nın

kuzeyinde (bugünlerde dünyanın en büyük muz ihracatçıları olan Kolombiya ve Ekvador) büyük ölçekli muz plantasyonları kurdular.

ABD'li muz şirketleri çok geçmeden bu ülkelerin ekonomisine hâkim oldular. Örneğin Honduras'taki United Fruit Company (UFC) ve Standard Fruit Company (SFC) ülkenin demiryollarını, elektriğini, postayı, telgrafı ve telefonu kontrol ediyordu.[72] 1930'larda UFC, Guatemala'daki "en büyük toprak sahibi, en büyük işveren, en büyük ihracatçı ve ülkenin neredeyse tüm demiryollarının sahibiydi".[73] Ekonomisi muza bağımlı olan ülkelerdeki pek çok kişi, ekonomilerinin neredeyse tüm alanlarını sıkı bir şekilde kontrol eden ABD'li muz şirketlerine *El Pulpo*, "ahtapot" adını vermişlerdi.[74]

Neredeyse mutlak ekonomik kontrol anlamına gelen bu durum, doğal olarak muz şirketlerine, Amerika kıtasında muz üreten ülkelerin politikaları üzerinde yüksek derecede hâkimiyet sağladı. Kendi gümrükleri ve polisleri olan muz şirketlerinin işlerinin çoğu ulusal yargı yetkisinin dışındaydı. "İş dünyası yanlısı" politikaları garanti altına almak için politikacılar satın alınıyordu. Çıkarlarına aykırı şeyler (örneğin, aşırı düşük vergileri birazcık yükselterek çok düşük seviyelere getirmek, kullanılmayan toprakları sattırmak, işçi haklarını azıcık güçlendirmek gibi) yapmaya çalışan hükümetlere karşı planlanan darbelere muz şirketleri tarafından verilen desteğe, bazı durumlarda ABD de *filibusters* adı verilen paralı askerlerini (Hollandaca korsanlar kelimesinden türetilmiştir) kullanarak arka çıktı. Yirminci yüzyılın ilk yarısı boyunca ABD Deniz Piyadeleri, Amerikan şirketlerinin, özellikle de muz şirketlerinin çıkarlarını korumak için düzenli olarak bu ülkelerin bazılarını istila ve işgal etti.[75]

ABD'li muz şirketlerinin kötü şöhreti, Kolombiya'daki Muz Katliamı olarak adlandırılan olayın ardından daha da perçinlendi. 1928 sonbaharında, UFC plantasyonlarındaki işçiler, günümüzde asgari ihtiyaç olarak görülen bazı şeyler talep ederek greve gittiler: tuvalet ve tıbbi tesis sağlanması, maaşların yalnızca şişirilmiş fiyatlarla mal satan UFC mağazalarında kullanılabilen kuponlar yerine nakit olarak ödenmesi, işçilere zayıf iş kanunlarının sunduğu asgari korumayı bile alamayan taşeronlar gibi muamele etmek yerine, çalışan muamelesi

yapılması.[76]* Grev kısa sürede kırılmazsa askerî müdahale tehdidinde bulunan (ki bölgenin geçmişi göz önüne alındığında bu epey olasıydı) ABD hükümetinin baskısı altındaki Kolombiya ordusu 6 Aralık tarihinde grevi zor kullanarak sonlandırmaya karar verdi. Bu süreçte, muz kasabası Ciénaga'da grev yapan –ve direnen– çok sayıda işçiyi (tahmin 47 ile 2.000 arasında değişiyor) kurşuna dizdi.[77] Muz Katliamı, Kolombiyalı romancı ve Nobel Ödülü sahibi Gabriel García Márquez'in başyapıtı *Yüzyıllık Yalnızlık* (itiraf etmeliyim ki şimdiye kadarki en sevdiğim kitap) sayesinde kolektif hafızamıza kalıcı olarak kazındı. Kitapta García Márquez, üç binden fazla grevci işçinin öldürüldüğü ve işçilerin naaşlarının katliamın tüm kanıtlarını yok etmek için romanın geçtiği kurgusal kasaba olan Macondo'nun muz tarlasından vagonlara yüklenerek götürüldüğü olayı kurgulanmış bir şekilde anlatır.

On dokuzuncu yüzyılın sonları ile yirminci yüzyılın ortaları arasında ABD'li muz şirketlerinin Orta Amerika ve Güney Amerika'nın kuzeyindeki hâkimiyeti o kadar güçlüydü ki bu ülkelere "muz cumhuriyetleri" denmeye başladı. Bu terim, Amerikalı öykü yazarı O. Henry'nin (gerçek adı William Sydney Porter) 1904'te kaleme aldığı ve 1897 yılında sürgünde yaşadığı Honduras'ın kurgusal bir versiyonu olan Anchuria'da geçen öyküsü "The Admiral"da (Amiral) ilk olarak ortaya atıldı. O. Henry, ülkenin hükümetinin hem mali hem de örgütsel açıdan ne kadar zavallı bir durumda olduğunu gösterdiği öyküsünde, Anchuria'yı bir "muz cumhuriyeti" olarak adlandırır.[78] Yaklaşık yarım yüzyıl sonra, 1950'de, Şilili şair ve bir diğer Nobel Ödülü sahibi Pablo Neruda, "muz cumhuriyetlerinden" bahsettiği "La United Fruit Co." adlı bir şiir yazarak terimin popülaritesini artırdı.

Günümüzde, ABD ve diğer zengin ülkelerdeki birçok kişi "muz cumhuriyeti" terimini yalnızca bir giyim markası (*Banana Republic*) olarak biliyor. Ancak bu terim esasında, gelişmekte olan yoksul ülkelerin zengin ülkelerden gelen büyük şirketlerin neredeyse mutlak hâkimiyeti altında oluşuna dair karanlık gerçekliği anlatmak için icat

* Demek ki o zamanlar Silikon Vadisi'nde henüz gig ekonomisi icat edilmemişti.

edilmişti. Bir giyim markasını böyle adlandırmak en iyi ihtimalle cahillik, en kötü ihtimalle saldırganlıktır. Bu –ne bileyim, mesela– *hipster* bir kahve dükkânına Şeytan Değirmenleri* ismini vermek ya da lüks bir güneş gözlüğü mağazasını Karanlık Kıta olarak adlandırmak gibi bir şey.

Muz cumhuriyeti olgusu, zengin ülkelerden gelen ve birçok ülkede faaliyet gösteren –çokuluslu şirketler (ÇUŞ'ler) veya ulusötesi şirketler (UÖŞ'ler) olarak bilinen– güçlü şirketlerin, yatırım yaptıkları "ev sahibi ekonomiyi" nasıl olumsuz etkilediğini gösteriyor.

Ancak bunun kafanızda ÇUŞ'ler hakkında tekdüze olumsuz bir görüş oluşturmasına izin vermeyin. Çokuluslu şirketlerin varlığı, ev sahibi ekonomiye pek çok fayda sağlayabilir.

ÇUŞ'lerin var olduğu bir ekonomiye sahip olmak, ekonomik olarak geri kalmış ülkelerin kendi başlarına hayal bile edemeyecekleri, tamamen yeni bir sektöre girmelerini sağlayabilir. Tıpkı Intel'in 1998'de açtığı yeni mikroçip montaj fabrikasıyla ilk "muz cumhuriyetlerinden" biri olan Kosta Rika'da yarıiletken endüstrisini başlatması gibi.[79] Ya da dünyanın ilk yarıiletken şirketleri Fairchild ve Motorola'nın, 1960'ların ortalarında, montaj operasyonlarını şimdilerde yarıiletken endüstrisinin süper güçlerinden biri olsa da o zamanlar transistörlü radyo montajının (çoğunlukla ithal parçalarla) en gelişmiş sektörlerden biri sayıldığı fakir bir ülke olan Güney Kore'de kurmaları gibi.[80]

ÇUŞ'ler, ev sahibi ekonomide halihazırda var olan endüstrilere bile üstün teknolojiler ve yeni yönetim teknikleri öğretebilir. Ev sahibi ülkenin vatandaşlarının ÇUŞ iştiraklerinde yönetici, mühendis veya işçi olarak çalıştıktan sonra yerel şirketlere geçerek ve hatta kendi işlerini kurarak öğrendiklerini yanlarında götürdüklerinde doğrudan bilgi transferi gerçekleştirmiş olurlar. ÇUŞ'lerin yerel firmalardan girdi satın alması sebebiyle bu firmalar daha yüksek teknoloji ve

* İngiliz şair William Blake'in, doğaya ve insan ilişkilerine yıkım getiren Sanayi Devrimi'ni eleştirmek için 1808 tarihli şiirinde kullandığı bir eğretileme. (*e.n.*)

kalite standartlarını karşılamayı –bazen de ÇUŞ'lerden teknik yardım alarak– öğrendiklerinde de dolaylı bilgi transferi söz konusu olur.

Yani, ülkenizde faaliyet gösteren ÇUŞ'lerin büyük potansiyel faydaları olabilir. Bu faydalardan bahseden birçok iş dünyası lideri, akademik iktisatçı ve Dünya Bankası ve DTÖ gibi uluslararası kuruluş, gelişmekte olan ülkelere ÇUŞ'leri kucaklamalarını, onlara düşük vergiler ve hatta vergi muafiyetleri sunmalarını, tabi oldukları düzenlemeleri hafifletmelerini ve hatta onları özellikle çalışma ve çevreyle ilgili yerel yönetmeliklerden muaf tutmalarını tavsiye ediyor. İrlanda ve Singapur, bu tür politikalar aracılığıyla DYY (doğrudan yabancı yatırım) olarak bilinen ÇUŞ yatırımlarına aktif olarak ev sahipliği yaparak refah elde edebilen ülkelere sıklıkla örnek olarak gösterilmektedir.

Ancak sorun, çokuluslu şirketlerin varlığından kaynaklanan bu potansiyel faydaların sadece "potansiyel" olmalarıdır. Bunların gerçekleştirilmesi, beraberinde ÇUŞ'lerin doğru şekilde davranmasını sağlayan hükümet politikalarının da varlığını gerektirir.

Gelişmekte olan ülkelerde var olan nispeten düşük beceri düzeyini göz önüne alan ÇUŞ'ler, üst düzey yönetimsel ve teknolojik pozisyonlar için yaptıkları işe alımlarda uluslararası işgücü havuzundan yararlanırlar. Sonuç olarak ev sahibi ülkelerdeki yerel halk, kendini üst düzey bilgileri özümsemek için pek fırsat bulamadığı düşük seviye işleri yaparken bulur. Bazı durumlarda ÇUŞ'ler, bazı Çinli inşaat şirketlerinde olduğu gibi politik nedenlerle, daha düşük düzeydeki işler için bile kendi çalışanlarını getirirler. ÇUŞ'ler, ayrıca yerel firmaların düşük verimlilik kapasitelerini göz önüne alarak, kuvvetle muhtemel yeni şeyler öğrenmek zorunda kalacak olan bu firmaların sunacağı "bilinmeyen miktarları" denemek yerine, kendi ülkelerinden veya zaten tedarikçi ağı kurdukları diğer ülkelerdeki düzenli tedarikçilerinden girdi ithal etmeyi tercih ederler.

Neticede ev sahibi ülkenin elinde yerel firmalardan pek alım yapmayan ÇUŞ iştiraklerinin, çoğunluğu ithal olan girdiler ve ucuz yerel işçiler kullanarak yalnızca son montajı yaptıkları "tornavida

faaliyetlerini"* (*screwdriver operations*) yürüttüğü, ekonominin geri kalanından yalıtılmış "anklavlar" kalır. Böyle bir durumda, bazı sınırlı kısa vadeli faydalar (işçilere ödenen ücretler, yerel firmalardan satın alınan bazı düşük teknolojili girdiler gibi) olsa da ÇUŞ'lerin varlığının asıl faydalarının çoğu (daha iyi teknolojilerin transferi, daha iyi yönetim uygulamalarının deneyimlenmesi, işçilerin ve mühendislerin daha ileri beceriler ve teknolojiler konusunda eğitimi) gerçekliğe erişmez.

"Anklav ekonomisi"nin en çarpıcı örneği, mamul ihracat sepetinde en fazla yüksek teknoloji ürünü (çoğunlukla elektronik) oranına sahip olması sebebiyle bazı raporlara göre kelime anlamıyla dünyanın en "ileri teknoloji" ekonomisi olarak görünen Filipinler'dir. Dünya Bankası verilerine göre bu oranın ABD'de %20 ve hatta Kore'de bile %35 olduğu düşünüldüğünde Filipinler'deki %60'lık oranın çok yüksek olduğu söylenebilir.[81] Bu kadar "ileri teknoloji" olmasına rağmen, Filipinler'in kişi başı geliri 3.500 dolardır. Güney Kore'de 30.000 doların üzerinde olan bu rakam ABD'de ise yaklaşık 60.000 dolar olarak gerçekleşir. Bunun nedeni, Filipinler tarafından ihraç edilen elektronik ürünlerin tamamının anklavlarda tornavida faaliyetleri yürüten ÇUŞ iştirakleri tarafından üretilmesidir. Filipinler bunun en uç örneklerden biri olsa da gelişmekte olan ülkelerdeki ÇUŞ iştiraklerinin sonu genellikle anklavlardaki tornavida faaliyetleri olur.

Bunlar göz önüne alındığında, birçok hükümetin, elde edilecek faydaları en üst düzeye çıkarmak için ÇUŞ'leri çeşitli düzenlemelere tabi tutması büyük bir sürpriz değildir. Hükümetler, daha iyi olan şirketten daha fazla öğrenme şansına sahip olabilmek için ÇUŞ'lerin edinebileceği mülkiyet paylarını, onları yerel bir ortakla bir ortak girişime girmek zorunda bırakacak şekilde kısıtladılar. Önemli sektörlerde, yerel halkın pazarlık üstünlüğüne sahip olması için ÇUŞ'lerin mülkiyet payını genellikle %50'nin altında tuttular. Ülkeler, çokuluslu şirketlerden teknolojilerini iştiraklerine transfer etmelerini ya da iştiraklerine lisansladıkları teknolojileri için alabilecekleri

* Az beceri gerektiren işlemler. (*e.n.*)

telif ücretlerine tavanlar koymalarını şart koştu. Bazen ÇUŞ'leri çalışanlarının belirli bir oranından fazlasını yerel işgücünden istihdam etmekle veya işe aldıkları işçileri eğitmekle yükümlü kıldılar. ÇUŞ yatırımlarının dolaylı faydalarını maksimize etmek için ÇUŞ iştiraklerinin girdilerinin belirli bir oranından fazlasını yerel tedarikçilerden satın almalarını şart koştular. Bu, "yerel içerik gerekliliği" (*local content requirement*) olarak bilinir. Bu politikalar, İkinci Dünya Savaşı'nın sonu ile 1980'ler arasında Japonya, Güney Kore, Tayvan ve Finlandiya gibi ülkeler tarafından yoğun ve başarılı bir şekilde kullanıldı.[82]

Kore ve Tayvan vakaları özellikle ilginçtir. Bu ülkeler ÇUŞ'leri kendilerine çekmek için başlangıçta vergi indirimleri sunarken yüksek teknoloji içermeyen sektörlerde (giysiler, doldurulmuş oyuncaklar, spor ayakkabılar gibi) zaten zayıf olan ulusal iş kanunlarının kısmen askıya alınması gibi tekliflerde bile bulundular. Bununla birlikte, bugün hâkim olan görüşün aksine, ÇUŞ yatırımlarını elektronik ve otomobil gibi yüksek teknolojili endüstrilere yönlendirmek ve ÇUŞ'lerden mümkün olan en yüksek miktarda teknoloji ve beceriyi edinmek için her türlü düzenlemeyi dayattılar. Bu politikalar sayesinde, Kore ve Tayvan artık yarıiletken üretiminde Samsung (Kore) ve TSMC (Tayvan), ekran üretiminde LG (Kore) ve otomobilde Hyundai-Kia (Kore) gibi kendi dünya standartlarında ÇUŞ'lerine sahipler (*bkz.* "Erişte"). Çin de son birkaç onyıldır benzer şeyler yapmasına rağmen (çoğu ÇUŞ'nin girmek için can attığı) geniş iç pazarı Çin'e öyle bir pazarlık avantajı sağladı ki bilgi aktarımının büyük bir kısmı Kore ve Tayvan örneklerinde olduğu gibi resmî mevzuatla değil, ÇUŞ'lerle tek tek yapılan gayriresmî müzakereler yoluyla düzenlendi.

Çoğu kişinin, ÇUŞ'ler konusunda liberal oldukları için ekonomik olarak başarılı olduklarını varsaydıkları İrlanda ve Singapur bile aslında bu başarıya kamu politikası müdahalesi sayesinde ulaştı (stratejik konumları –İrlanda'nın AB üyeliği, Singapur'un uluslararası ticaretteki kilit konumu– da önemli rol oynadı). Bu devletler, herhangi bir ÇUŞ'nin gelip canı ne istiyorsa onu yapmasını beklemek yerine, elektronik ve ilaç gibi yüksek teknolojili endüstrilere yatırım yapmaya istekli ÇUŞ'lere özel tasarlanmış destekler sağlamak için

ellerinden geleni artlarına koymadılar.[83] Singapur örneğinde, aynı zamanda ülkenin en büyük toprak sahibi (arazinin neredeyse %90'ına sahip) konumundan en iyi şekilde yararlanan devlet, ÇUŞ'lere makul kiralar karşılığında iyi yerler sunarak yüksek verimli endüstrilerdeki ÇUŞ'leri cezbetti.

Muz dünyanın en verimli meyvesidir. Ancak yanlış şekilde kullanılan bu verimlilik, son derece olumsuz sonuçlara yol açtı. Başlangıçta Amerika'daki köleleri minimum maliyetle hayatta tutmak için plantasyon sahipleri tarafından kullanıldı. Daha sonraları, Karayip Denizi'nde ve çevresindeki birçok ekonomide emek sömürüsünün, siyasi yozlaşmanın ve uluslararası askerî işgalin müsebbibi oldu.

ÇUŞ'ler de aynı böyledir. Muz gibi, birçoğu oldukça verimlidir. Ancak, yanlış şekilde kullanılmaları durumunda, ev sahibi ülke bir "muz cumhuriyeti" olmasa bile en iyi ihtimalle bir "anklav ekonomisi" haline gelecektir. Ev sahibi ekonomilerin, 'ÇUŞ'lerin varlığından gerçekten faydalanabilmesinin tek koşulu, teknolojilerin, çalışan becerilerinin ve yönetim uygulamalarının maksimum transferini sağlayacak kamu politikalarının varlığıdır.

10

Coca-Cola

Coca-Cola
(Amerikan)
Ne olduğunu iyi biliyorsunuz

Düzenli bir Coca-Cola –ya da başka herhangi bir çeşit kola– içicisi olduğumu söyleyemem.

Ama bazen bana bile sıcak bir yaz gününde buz gibi bir Coca-Cola gibisi yokmuş gibi geliyor. Fakat, kolayı asla doğrudan şişeden veya kutudan içmem. Sebebi, içki adabı konusunda titiz olmamdan çok, sadece içeceğimi içine koyacak bir kaba ihtiyaç duyuyor olmam; gerekirse bir kâseden de içebilirim. Coca-Cola'yı soğuk bile olsa içinde (bir sürü) buz küpü bulunan bir bardaktan içmek istiyorum çünkü içeceği kendi başına çok tatlı buluyorum ve sulandırmam gerekiyor.

Görünen o ki gezegendeki milyarlarca insan benimle aynı fikirde değil. Coca-Cola'nın bana aşırı tatlı gelen tadı çok seviliyor. 2000'lerin ortalarında yazarlık yapan İngiliz gazeteci Tom Standage'a göre, "Coca-Cola Company'nin faaliyet gösterdiği iki yüz bölge var ve bu sayı, Birleşmiş Milletler'in üye sayısından fazla." Bu şirketin ürettiği içecek artık dünyanın en çok bilinen ürünü ve "Coca-Cola" kelimesinin dünyada *"ok"*den sonra en çok anlaşılan ikinci ifade olduğu söyleniyor.[84]

Herhalde en ikonik Amerikan ürünü olan Coca-Cola, Amerikan kapitalizmini ve onun iyi ile kötü yanlarını simgeleyen bir ürün haline geldi. Eski Sovyetler Birliği'ndeki muhalif gençler için Coca-Cola ki-

şisel, ekonomik ve politik bir özgürlük sembolüydü.* Hindistan'ın sol gruplarına göre ise 1980'lere kadar Amerikan kapitalizmindeki yanlışın, yani tüketimciliğin ve daha da kötüsü, tüketici zevkinin ticari olarak manipüle edilmesinin somut örneğiydi. 1977'de Hindistan hükümeti, Coca-Cola'nın yerel bir ortakla ortak girişime girmeyi reddetmesi üzerine oldukça sembolik bir hareket sergileyerek firmanın ülkede faaliyet gösterme lisansını iptal etti. Aynı derecede sembolik bir hareketle karşılık veren şirket, 1991'deki ekonomik serbestleşmenin hemen ardından 1993'te Hindistan'a geri döndü. Siyasi sembolizmle böylesi yüklü bir gıda maddesi olan Coca-Cola'nın bu anlamda dünyada eşi benzeri yoktur.

Coca-Cola olarak adlandırılan sembolik mayın tarlasıyla ilgili ustalıkla müzakere eden kişilerden biri, İkinci Dünya Savaşı'nın kritik öneme sahip Leningrad ve Stalingrad Muharebelerinde Nazilere karşı kazanılan Sovyet zaferlerinin planlayıcısı Mareşal Georgi Zhukov'dur. Bu içecekle savaş sırasında Amerikan generali (daha sonra cumhurbaşkanı) Dwight Eisenhower tarafından tanıştırıldığı ve kolaya bayıldığı söyleniyor. Zhukov, Avrupa'da Sovyet işgal kuvvetlerinin komutanı olarak görev yaptığı sırada (Mayıs 1945-Haziran 1946), Coca-Cola şirketinden içeceğin berrak bir versiyonunu üretmesi için özel bir talepte bulundu. Böylece Amerikan kapitalizminin özünü kafaya diktiği görülmeden rahatça kola içebilecekti. Karamel renginden arındırılarak oluşturulan beyaz versiyon Brüksel'de üretilip sıradan bir şişeye konduktan sonra Mareşal'in Avrupa karargâhına gönderildi.[85] Tarihin en büyük askerî stratejistlerinden birine yakışan parlak bir manevra.

Coca-Cola ABD'de, Georgialı John Pemberton tarafından icat edildi.[86] 1885'te ana malzemeleri koka yaprağı, kola fındığı ve şarap olan Pemberton's French Wine Coca'yı piyasaya sürdü. Alkol ve koka yaprağının karışımından yapılan başka içecekler de vardı. Özellikle

* Coca-Cola'nın sembolik önemini abartmamam lazım. Muhtemelen en önemli semboldü ama aynı zamanda Levi's kot pantolonları, Marlboro sigaraları ve *rock'n roll* gruplarının plakları da ikonikti.

koka yapraklarını altı ay boyunca demlendirerek yapılan ve hayranları arasında Kraliçe Victoria ve Thomas Edison'un da bulunduğu Vin Mariani oldukça popülerdi.[87] Pemberton'ın kattığı yenilik, karışıma kola fındığı eklemekti. İçecek bir "sinir toniği" olarak satıldı (artık ne demekse; görünüşe göre on dokuzuncu yüzyıl Batı dünyasında pek çok sinirsel sorun varmış).

1886'da Pemberton'ın içkisinin o zamanki ana pazarında (Atlanta, Georgia ve çevresindeki Fulton County) alkol yasaklanınca Pemberton, French Wine Coca'sından alkolü çıkarıp yerine –iki ana bileşen, koka yaprağı ve kola fındığının şarabın tadı olmayınca çok baskın hale gelen acı tadını maskelemek için– şeker ve narenciye yağları ekledi. Ortaya çıkan alkolsüz içeceğe Coca-Cola adı verildi.

Coca-Cola, o zamanlar gazlı içeceklerin sağlığa yararları olduğu düşünüldüğünden, başlangıçta muhtemelen tıbbi faydalarına dair fikirleri güçlendirmek için eczanelerdeki soda makinelerinde satılıyordu. 1894'te şişelenmeye başlamasıyla birlikte uzun mesafeli nakliyesinin mümkün hale gelmesi sayesinde potansiyel pazarını büyük ölçüde genişletti. 1910'ların ortalarına gelindiğinde, marka o kadar popüler hale gelmişti ki şirket "Taklitlerinden sakınınız" sloganıyla bir reklam kampanyası yürüterek rakiplerini alt etmeye çalıştı.[88] 1920'lerde içecek ihraç edilmeye başladı. 1930'larda ulusal bir ikon haline gelen Coca-Cola, 1938'de "Amerikan ruhunun en rafine hali" olarak tanımlandı.[89]

İçeceğin iki temel bileşeni olan *koka* yaprağı ve *kola* (*cola*) fındığından gelen Coca-Cola ismi, Pemberton'ın iş ortaklarından Frank Robinson tarafından icat edildi.

Kahveden ve çoğu çaydan daha fazla miktarda kafeine ek olarak aynı zamanda çikolatada da bulunan teobromin (*bkz.* "Çikolata") gibi uyarıcılar içeren kola fındığının menşei Batı Afrika'dır.[90] Bu özelliği bilen Batı Afrikalılar kendilerini uyarmak ve iştahlarını bastırmak için "uzun süreli emek gerektiren işlere yorulmadan ve susamadan katlanmalarını sağlayan" kola fındığı çiğnerlerdi.[91] Kola fındığı çiğnemek, Batı Afrika kültürlerinde topluluk buluşmalarında, geçiş ayinlerinde ve anlaşma ve sözleşme bağlarken yapılan törenlerde önemli bir rol oynar.[92] Kola fındığının uzun mesafeli yolculuklardaki pis, bozuk

suyu daha lezzetli hale getirdiği ve bu nedenle Afrika'dan gelen köle gemilerinde kullanıldığı da söylenmektedir.[93]

2016 yılında Coca-Cola'daki kola fındığının yerine sentetik bir kimyasal kullanılmaya başlanması, içeceği, sanatsal farklılıklar ve ego çatışmaları nedeniyle yıllar içinde pek çok kadro değişikliğinden sonra artık hiç orijinal üyesi kalmayan yaşlı *rock* gruplarına benzetti.[94] Coca-Cola'nın diğer kurucu üyesi olan ve –kola fındığından elde edilen teobromin ve kafeine ek olarak– kokain sağlayan koka yaprağı, yüz yıldan uzun bir süre önce, yirminci yüzyılın başlarında, kokainin bağımlılık yapıcı özelliğinin kesinleşmesiyle birlikte şirket tarafından formülden çıkarılınca "gruptan ayrılmıştı".*

Kokain, Güney Amerika'nın batısına özgü koka bitkisinden elde edilir. Özellikle bu habitatın yüksek rakımlı, oksijen açısından zayıf And bölgesindeki yerli halk, çalışırken ağrıları gidermek ve yiyeceksiz daha uzun dayanabilmek için –kola fındıkları gibi– iştahı azaltan koka yapraklarını çiğnemiş veya çay olarak demlemiştir.[95] Koka bitkisini bu şekilde tüketmek, bağımlılık yapmadığı veya sağlığa zararlı olmadığı gibi, kola fındığının toplu ortamlarda çiğnenmesine benzer şekilde, And Dağları bölgesinde ve Latin Amerika'nın kendine özgü diğer topluluklarında kültürel ve dinî bir rol oynar.[96] Bölgede birçok kişi koka bitkisi yetiştirir.

Bolivya'nın eski cumhurbaşkanı (2006-19) ve bir Latin Amerika ülkesinde görev yapan ikinci yerli başkan [19. yüzyıl Meksika başkanı Benito Juárez'den (1858-72) sonra] Evo Morales'in kendisi de bir koka yetiştiricisiydi. Morales'in siyasi olarak öne çıkışı, Bolivya hükümetinin 1990'ların sonu 2000'lerin başında, ABD hükümetinin güçlü desteğiyle "ABD'nin Uyuşturucuyla Savaşı"nın bir parçası olarak sürdürdüğü, koka tarımının zorla ortadan kaldırılmasına karşı yürüttüğü kampanyayla oldu.

* Daha kesin konuşmak gerekirse koka yaprağı hâlâ grubun bir parçası ama sadece bir hayalet olarak. Şirket, içecekten kokaini çıkarmaya karar verdiğinden beri, kokaini tamamen özütlenmiş, yani "tükenmiş" koka yapraklarını yalnızca tatlandırıcı olarak kullanıyor.

Morales 2005'te, "Washington Konsensüsü" olarak adlandırılan ve önceki yirmi yıl boyunca ülkesine bir faydası dokunmayan mali kısıtlama, ticari serbestleşme, deregülasyon ve özelleştirme politikalarına karşı yürütülen protesto dalgasıyla birlikte başkan oldu. Washington Konsensüsü politikaları, merkezi Washington DC'de bulunan ve uluslararası düzeyde en güçlü üç ekonomik kuruluş olan ABD Hazinesi, Uluslararası Para Fonu (IMF) ve Dünya Bankası tarafından desteklendiği için böyle adlandırılmıştır.

Morales, devlet başkanı olduktan sonra, ülkenin ana ihracat endüstrisi olan doğal gaz endüstrisini kamulaştırdı. Ardından (en azından kısmen) "kamu hizmetlerini" (elektrik, su ve demiryolları) kamulaştırdıktan sonra (çoğunlukla yabancı olan) madencilik şirketlerinin (ulusal maden kaynaklarının koruyucusu sıfatıyla) hükümete ödediği telif ücretlerini ve sosyal refah harcamalarını artırdı. Pek çok iktisatçı, Morales'in yaptığı değişikliklerin korkunç bir ekonomik felakete yol açacağını düşünüyordu. Kamulaştırılmış endüstriler, yabancı yatırımcılara yönelik düşmanca politikalar ve gelirin "aşağıya doğru" yeniden dağıtımı, Washington Konsensüsü'ne göre bir hükümetin ekonomi için yapabileceği en kötü şeylerdi.

Ancak Bolivya'nın performansı şüphecileri fena yanılttı. Uyguladığı politikalar göz önüne alındığında, Morales'in döneminde ülkenin gelir eşitsizliğinde keskin bir düzelme yaşaması doğaldı.* Ancak ülkenin ekonomik büyümesi de önemli ölçüde hızlandı: Kişi başına düşen gelirin büyüme oranı, Washington Konsensüsü döneminde (1982–2005) yıllık %0,5 iken, Morales döneminde bu oran yılda %3'e yükseldi.

Latin Amerika'da Washington Konsensüsü'ne başkaldırarak ekonomik performansını iyileştiren tek ülke Bolivya değildi. 1990'ların

* Dünya Bankası ve Birleşmiş Milletler'in Latin Amerika ve Karayipler Ekonomik Komisyonu'ndan (ECLAC) alınan verilere göre, Bolivya'nın Gini katsayısı (bir ülkenin gelir eşitsizliğini ölçmenin yaygın bir yöntemidir, daha yüksek bir sayı daha büyük eşitsizliği ifade eder) bir dönemden diğerine 0,57'den 0,48'e düştü. Verilerin toplanması ve işlenmesi konusundaki yardımları için Mateus Labrunie'ye teşekkür ederim.

sonları ile 2000'lerin ortaları arasında, Pembe Dalga* olarak bilinen olayda, Arjantin, Brezilya, Ekvador, Uruguay ve Venezuela gibi birçok Latin Amerika ülkesinde solcu veya sol eğilimli partiler iktidara geldi.

Bu ülkelerin hiçbiri Bolivya kadar ileri gitmemiş olsa da Pembe Dalga hükümetleri, Washington Konsensüsü'nün birçok "neoliberal"** politikasını tersine çevirdi. Yoksullar için sosyal yardım harcamalarını artıran bu ülkelerin bazıları asgari ücreti yükseltip sendikaları güçlendirerek milli gelirden işçilere giden payı artırdı. Bazıları aynı zamanda ticaretin serbestleştirilmesini kısmen tersine çevirerek belirli endüstrilere verilen sübvansiyonları artırdılar ve yabancı yatırımcılara yönelik düzenlemeleri sıkılaştırdılar (*bkz.* "Muz").

Uyguladıkları politikalar, Ortodoks neoliberallerin öngördüğünün aksine hem daha fazla eşitlik hem de daha hızlı büyüme sağladı. Bunun tek istisnası, Nicolás Maduro'nun feci başkanlığındaki Venezuela oldu. Bu dönemde ekonomisi çöken Venezuela'da, Maduro'nun ardından gelen Hugo Chávez yönetimindeki ekonomik performans diğer Pembe Dalga ülkelerindeki kadar etkileyici olmasa bile önceki dönemin neoliberal politikalarına göre kesinlikle daha iyiydi.***

---

* Dönemin başkanları şunlardı: Arjantin'de Néstor Kirchner ve Cristina Fernández; Brezilya'da Luiz Inácio "Lula" da Silva ve Dilma Rousseff; Ekvador'da Rafael Correa; Uruguay'da Tabaré Vásquez, José Mujica ve tekrar Tabaré Vázquez; Venezuela'da Hugo Chávez ve Nicolás Maduro.

** Neoliberalizm, Birinci Dünya Savaşı ile 1970'ler arasında gerilemeye başlayan on dokuzuncu yüzyıl klasik liberalizminin 1980'ler sonrası versiyonudur. Liberalizmin hem klasik hem "yeni" versiyonu, özel mülkiyetin güçlü bir şekilde korunmasını, piyasaların asgari düzeyde düzenlenmesini, serbest ticareti ve sermayenin serbest dolaşımını savunur. Bununla birlikte, yeni versiyon, demokrasiye –demokrasinin, mülksüz sınıfların özel mülkiyeti ve dolayısıyla kapitalizmi yok etmesine izin vereceğini savunan– eski versiyonun olduğu kadar açık bir şekilde karşı çıkmadığı gibi, klasik liberalizmden farklı olarak, kurlar (kur konusunda tekele sahip olan güçlü bir merkez bankasını savunur) ve fikirler (fikrî mülkiyetin güçlü bir şekilde korunmasını savunur; *bkz.* "Havuç") konusunda da serbest piyasalara karşıdır.

*** Venezuela'da kişi başına düşen gelir, Washington Konsensüsü döneminde (1989-99) durgunlaştı. Chavez döneminde (1999-2012) yılda %1,3 oranında büyürken, Gini katsayısı yaklaşık 0,45 ile gösterilen gelir eşitsizliği iki dönem arasında aynı kaldı. Veriler, 79 no'lu dipnottakilerle aynı kaynaklardan alınmıştır.

*

Pembe Dalga ülkelerinde her şeyin mükemmel gittiğini söylemiyorum. Eşitsizlik, çoğu ülkede azalmış olsa da uluslararası standartlara göre hâlâ çok yüksek olmaya devam ediyordu. Daha da önemlisi, Pembe Dalga hükümetleri, uzun vadeli büyüme potansiyelleri sınırlı olan madencilik ve tarım gibi geleneksel doğal kaynaklara dayalı endüstrilerin yerini alabilecek yüksek üretkenliğe sahip endüstriler geliştirerek sürdürülebilir ekonomik büyümeye öncü sağlam bir temel oluşturmak için yeterince çaba göstermedi (*bkz.* "Hamsi"). Bu konudaki en büyük başarısızlık Brezilya'nın oldu. Brezilya'nın "Lula" (Kalamar!) Da Silva ve Dilma Rousseff yönetimindeki "Pembe Dalga" hükümetleri, neoliberal çağın liberal ticaret ve sanayi politikalarını büyük ölçüde sürdürerek bir zamanlar güçlü olan imalat endüstrisinin toparlanamayacak kadar gerilemesine sebep oldular. Pembe Dalga döneminin sonuna gelindiğinde, Brezilya doğal kaynak (ör. demir cevheri, soya fasulyesi, sığır eti) ihracatına neoliberal çağın zirvesindeyken olduğundan bile daha fazla bağımlı hale gelmişti.*

Çin'in süper büyümesiyle 2000'li yıllarda körüklenen küresel emtia fiyatlarındaki patlamanın 2012-13'te sona ermesiyle birlikte "Pembe Dalga" ülkeleri, birincil mallara olan bağımlılıklarını azaltmadaki başarısızlıkları sebebiyle sert bir darbe aldı. Sonuç olarak, (Nicolas Maduro'nun otokratik yönetimi altında tuhaf bir sosyalizm taklidine dönüşen) Venezuela hükümeti dışındaki tüm bu hükümetler, 2010'ların ikinci yarısındaki seçimlerde iktidarı kaybederken, Bolivya'da hükümet darbeyle indirildi.

Ne var ki hükümet değişiklikleri eski neoliberal rejimin geri dönmesine yol açmadı. Arjantin ve Bolivya'da, Pembe Dalga partileri kısa bir aranın ardından yeniden iktidara geldi.** 2022'nin baharında ben

* Brezilya'nın 1980'lerin sonlarında ulusal üretiminin yaklaşık %30'unu oluşturan imalat sektörü, Pembe Dalga döneminin sonunda %10'un biraz üzerine gerilemiştir.

**Arjantin'de Alberto Fernández 2019'da, yani bir dönem sonra cumhurbaşkanlığını geri alırken, Bolivya'da Luis Arce, darbe hükümeti tarafından göreve getirilen Jeanine Añez'in bir yıllık geçici başkanlığının ardından 2020'deki devlet başkanlığı seçimlerini kazandı.

bunları yazarken, pek çok yorumcu, Brezilya'da sağcı Jair Bolsonaro'nun felaketle sonuçlanan başkanlığının ardından bir Pembe Dalga hükümetinin Brezilya'nın 2022 başkanlık seçimlerini tekrar kazanabileceğini ve eski başkan Lula'nın siyasete döneceğini tahmin ediyor.

Dahası, 2010'ların sonu ve 2020'lerin başında Pembe Dalga'ya katılmamış bazı Latin Amerika ülkeleri sola kaymaya başladı. Meksika ve Peru'da, 2019 ve 2021'de sırasıyla sol eğilimli Andrés Manuel López Obrador ve Pedro Castillo başkanlığı aldı. Haziran 2022'de Gustavo Petro, Kolombiya'nın ilk solcu cumhurbaşkanı seçildi.

Bu bağlamdaki en önemli gelişme, Aralık 2021'de Şili cumhurbaşkanlığı seçimlerinde Frente Amplio'yu, yani sol partilerin koalisyonu olan Geniş Koalisyon'u temsil eden ve öğrenciliğinde aktivistlik yapmış otuz beş yaşındaki Gabriel Boriç'in kazandığı zaferdir. 1973'teki askerî darbeden sonra yalnızca Latin Amerika'da değil, dünyada da neoliberalizmin öncüsü olan Şili, Margaret Thatcher ve Ronald Reagan'ın 1980'lerdeki neoliberal politikalarını önceden görmüştü (*bkz.* "Bamya"). Dolayısıyla "Neoliberalizmin doğum yeri Şili'dir ve aynı zamanda mezarı da olacaktır!" diyen Boriç'in Şili'de cumhurbaşkanı olarak seçilmesi, sanki Amerikalıların Coca-Cola'yı yasaklamaya oy vermesi gibiydi. Ağzımdan yel alsın...

Neoliberal Washington Konsensüsü politikaları, gelişmekte olan dünyanın Asya ve Afrika gibi diğer bölgelerinde bu kadar belirgin biçimde reddedilmiyordu.

Asya'da bunun başlıca nedeni, bölge ülkelerinin Washington Konsensüsü politikalarını en başta Latin Amerika ülkeleri kadar katı bir şekilde izlememiş olmalarıydı. Genel olarak iyi olan ekonomik performansları, nispeten daha az sayıda Asya ülkesinin Washington'daki kurumlardan ağır borçlar almak zorunda kalması anlamına geliyor ve bu da onların neoliberal politikalar benimsemelerini daha az gerekli kılıyordu. Dahası, pek çok Asya ülkesi, ekonomi politikalarına karşı o kadar da ideolojik bir yaklaşıma sahip olmadığından, neoliberal politikaları benimsediklerinde bile bu politikalar genellikle Latin Amerika'da olduğu gibi aşırı biçimleriyle uygulanmıyordu.

Afrika ülkeleri, Washington Konsensüsü politikalarından Latin Amerika ülkelerinden bile daha fazla zarar görmüş olsalar da* finansman için Washington kurumlarına daha fazla bağımlı olduklarını göz önüne alındığında, bu politikaları açıkça reddetmeyi daha zor buldular. Buna rağmen son on yılda, Afrika kıtası genelinde, devletin Washington Konsensüsü tarafından tavsiye edilenden çok daha aktif bir rol oynaması gerektiğine dair artan bir kabul var.[97]

Neoliberal politikalar zengin ülkelerde bile iyi işlemedi. 1980'lerden bu yana süren neoliberal dönem boyunca bu ülkeler, önceki yıllarda hükümetin piyasa güçlerini dizginleme ve düzenlemede daha aktif –yani, neoliberal bakış açısından daha müdahaleci– bir rol oynadığı "karma ekonomi" dönemine nazaran daha yavaş büyüyüp daha fazla eşitsizliğe sahip olurken, daha sık mali krizler yaşadılar.**

Ancak neoliberal politikalar, ihtiyaçlarına uygun olmaması sebebiyle, gelişmekte olan ülkeler için felaket olmuştur. Her şeyden önce Ortodoks neoliberaller, gelişmekte olan ülkelerin ekonomilerini ancak üreticilerinin "büyümesi" için "alan" yaratabilirlerse ve ticari koruma, sübvansiyonlar, yabancı yatırımcılarla ilgili düzenlemeler ve diğer destekleyici hükümet önlemleri yoluyla daha yüksek verimliliğe sahip endüstrilere girme becerileri edinirlerse geliştirebilecekleri gerçeğini reddetti (*bkz.* "Karides" ve "Muz"). Özellikle 1980'lerde ve 1990'larda Washington kurumlarının, ekonomik koşulları ve sosyopolitik ortamları ne olursa olsun tüm ülkelere aşağılayıcı bir şekilde aynı yaklaşımı benimseyen politikalar önermeleri, durumu içinden çıkılmaz bir hale soktu.

Coca-Cola'nın devam eden başarısı, başarılı bir ürün olabilmek için üründen tam olarak memnun olmayan (benim gibi) bir azınlık olsa bile ürünün mutlu müşterileri olması gerektiğini gösteriyor. Bir zamanlar gelişmekte olan dünyada çok baskın olan ancak müşterilerini

* Sahra Altı Afrika ülkelerinde kişi başına düşen gelir 1960'lar ve 1970'lerde yılda %1,6 artarken, 1980 ile 2018 arasında %0,3 arttı. Latin Amerika'da büyüme oranları sırasıyla %3,1 ve %0,8 oldu.

** *Bkz.* Bir önceki kitabım *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey*.

mutlu edemeyen Washington Konsensüsü politika paketi, tarihin ala-
cakaranlığında kaybolmaya yüz tutmuş gibi görünüyor.

BÖLÜM DÖRT
Birlikte Yaşamak

II

Çavdar

Çavdar ekmeği üzerine domates soslu uskumru
(Kendi tarifim)
Üzerine domatesli salsa sosu (domates, doğranmış maydanoz, zeytin ve kırmızı biber, bir tutam fermente ançüez sosu ile) ve ızgara uskumru fileto parçaları eklenmiş çıtır çavdar ekmeği

1980'lerin ortalarında İngiltere'de yüksek lisans eğitimi yapmaya karar verdiğimde, ailem de dahil olmak üzere çoğu Koreli, en hafif deyimiyle şaşırmıştı. O zamanlar (biraz azalmış olsa da hâlâ olduğu gibi) Koreliler için yurtdışında okumak, ABD'de okumak anlamına geliyordu. Diğer ülkelere, özellikle gerilemede olan bir ülke olarak kabul edilen ve Kore ile herhangi bir tarihsel bağı bile olmayan İngiltere'ye gitmezdiniz (çünkü benim ülkem, Britanya İmparatorluğu'nun meşhur açgözlü ilgisine layık görülmemişti).

İngiltere'de okumak istememin sebebi, Kore'deki lisans programımda öğretilen oldukça dar, teknik neoklasik iktisadın beni hayal kırıklığına uğratmasıydı. O zamanlar (ne yazık ki artık pek olmuyor), İngiltere'deki iktisadi bilimler fakülteleri ekonomiye ABD'deki meslektaşlarından daha çoğulcu bir yaklaşım sunuyordu –Keynesyen, Marksist ve diğer iktisat okullarında da eğitim veriyorlardı– bu yüzden İngiltere bana ekonomiyi daha geniş bir şekilde öğrenmek açısından daha iyi bir yer olarak görünmüştü.

Bu sebebi ekonomistlere, öğretmenlerime ve benzer şekilde arkadaşlarıma sunduğumda, çoğu bana daha başlamamış kariyerimi çöpe attığımı söylediler. Ancak konu ekonomist olmayanlara açıklayamayacağım kadar karmaşıktı, bu yüzden nedenini sorarlarsa diye kendimce abuk sabuk bir yanıt buldum: "Tümdengelim romanlarının" –polisiye romanların Korece adı olan *choorisosurl*un birebir

çevirisi– büyük bir hayranıyım ve en iyi tümdengelim romanları İngiltere'de yazılıyor. Bu cevaptan sonra beni tuhaf bulduklarını görebiliyordum ama garip cevabım çoğu insanın daha fazla soru sormasını engelliyor gibiydi.

Dedektif romanlarıyla küçük bir çocukken Arthur Conan Doyle'un Sherlock Holmes hikâyeleri sayesinde tanıştım. *Dörtlerin İmzası* ve *Baskervillelerin Köpeği* gibi romanlardaki korkunç sahneler beni ürkütürken, "Kızıl Saçlılar Kulübü" gibi öykülerinin çoğu, olay örgülerindeki ustalıkla beni etkilerdi. Ortaokuldayken yüzün üzerinde klasik "tümdengelim romanı" okumuştum: Maurice LeBlanc (Le Blanc'ın Arsène Lupin hikâyeleri, Netflix dizisi *Lupin* ile parlak ve dâhiyane bir şekilde yeniden canlandırılıyor), Ellery Queen, Georges Simenon, Raymond Chandler, G. K. Chesterton ve diğerleri.

Bununla birlikte, bence bu türün tartışmasız hükümdarı –birçok kişi için olduğu gibi– Agatha Christie'ydi; iki milyar kitap satışı bunu kanıtlıyor. Yıllar geçtikçe, sadece bulmaca çözen klasik polisiye romanların yanında daha geniş bir polisiye ve casus romanları yelpazesini sevmeye başladım. John Le Carré, Jo Nesbø, Andrea Camilleri ve Fred Vargas gibi yazarların eserlerini bir çırpıda okuyorum, ancak yaklaşık yarım yüzyıl sonra ve birkaç kere okumuş olmama rağmen, *Cinayet Alfabesi*, *Doğu Ekspresinde Cinayet*, *16.50 Treni*, *On Kişiydiler* ve *Beş Küçük Domuz*[*] gibi Christie klasiklerinin paradigma değiştiren olay örgülerinden ve anlatım şeklinden hâlâ çok etkileniyorum.

En sevdiğim Agatha Christie öyküleri arasında, kurnaz gözlemleri, keskin zekâsı ve insan psikolojisine ilişkin derin anlayışı sayesinde müthiş bir dedektif olan Miss Marple'ın başkahramanı olduğu *A Pocket Full Of Rye*[**] yer alır (Gerçi kibirli ve hiper-akılcı olduğu kadar da şefkatli bir insan olan ve muhteşem bir bıyığa sahip Belçikalı dedektif Hercule Poirot hâlâ gözdemdir). Hikâyenin kendisinin dâhice olması bir yana, aynı zamanda başlığı da dikkatimi çekmişti. Başlığın

[*] Bu onun en bilinen eserlerinden biri olmasa da favorilerimden biri. Bence haksız yere hafife alınıyor.

[**] Dilimize *Porsuk Ağacı Cinayeti* başlığıyla çevrilen, bire bir çevirisi *Bir Cep Dolusu Çavdar* olan kitap. (*ç.n.*)

(birkaç diğer Christie başlığı gibi) türetildiği çocuk tekerlemesi "Sing a Song of Sixpence"ın saçmalığı bir kenarda dursun, ben asıl çavdar yani Korece'de *homil* neydi, onu merak etmiştim.

Homil, "kuzey göçebelerinin buğdayı" anlamına gelir: *–mil*, buğday anlamındadır ve *ho*, biz Korelilerin (bazen yanlış bir şekilde) Orta ve Kuzey Asya'nın göçebe halklarından geldiğini düşündüğümüz her şeyin önüne koyduğumuz bir önektir. Avrasya kıtasının, Mançurya'dan Moğolistan'a, oradan Tibet üzerinden ta Özbekistan ve Türkiye'ye uzanan çok büyük bir alanından bahsediyoruz. Diyeceğim, çavdarın buğdaya benzer bir şey olduğunu biliyordum ama gerçekte ne olduğu hakkında hiçbir fikrim yoktu çünkü bu tahıldan yapılmış hiçbir şey yememiştim.

İngiltere'deyken çavdar yemek zorunda kaldım – en sevdiğim dedektif hikâyelerinden birinde çok önemli bir unsur olan bu tahıl konusunda kendimi cahil bırakamazdım. Denediğim ilk şey, İngiliz çavdarlı gevrek ekmeği *Ryvita*'ydı. Çavdarın fındığımsı ve hafif ekşi tadını gerçekten çok sevmiştim. Bir yüksek lisans öğrencisi olarak sabahlara kadar çalışırken gece yarısı atıştırmalığı olarak sık sık *Ryvita* yedim. Sırada çeşit çeşit çavdar ekmeği vardı. Alman *pumpernickel* ekmeği gibi koyu çavdar ekmekleri ağız tadıma göre biraz fazla yoğundu ama daha hafif olanları, özellikle frenk kimyonlu olanlarını çok sevdim. Daha sonra, Finlandiya'ya yaptığım ziyaretler sırasında, Finlandiya'nın çavdarlı gevrek ekmeklerini, özellikle de insanı biraz serin bir kuzey ormanındaymış gibi hissettiren çam kabuğu tozuyla karıştırılanları sevmeye başladım. Bu eskiden bir kıtlık yemeğiymiş; Finlandiya kıtlık yaşayan (1866-8 yılları arasında) son Avrupa ülkesidir.

Anavatanı günümüz Türkiye coğrafyası olan çavdar, Kuzey Avrupa gıda sistemlerini simgeleyen bir tahıl olmuştur; daha narin olan kuzeni buğdayın yetişemediği sert kuzey iklimlerinde yetişen, dayanıklı bir tahıldır. Rusya en büyük çavdar tüketicisi unvanını elinde tutarken, Polonya kişi başına en yüksek tüketime sahip ülkedir ve aynı zamanda en büyük çavdar ihracatçısıdır. Ancak dünya çavdar şampi-

yonu, bu tahılı en fazla üreten ülke olan Almanya'dır. Almanya'nın çavdar üretimi sıradaki en büyük üretici olan Polonya'dan %33 daha fazladır.[98] Çavdar Almanya için o kadar önemlidir ki Almanya'nın yazılı tarihinde bile öne çıkmaktadır.

"Demir ve çavdarın evliliği", esas olarak Birleşik Almanya'nın ilk şansölyesi Otto von Bismarck'ın Prusya'da yerleşik toprak sahibi soylular olan *Junkerler** ile batıda Renanya'da yoğunlaşan "ağır" sanayilerdeki yeni ortaya çıkan kapitalistler arasında aracılık ettiği siyasi ittifakın takma adıdır.

Bismarck, Almanya'nın 1871'deki birleşmesinden bu yana uzun süredir kendisinin koalisyon ortağı olan ve birçok şeyle birlikte serbest ticareti de destekleyen Ulusal Liberalleri 1879'da terk etti. Politik olarak güçlü olan çavdar üreticisi *Junkerler*e, Renanya'daki demir ve çelik gibi ağır sanayiler için konulacak tarife korumasını kabul ettirerek üstün İngiliz üreticilere karşı birlikte mücadele eden yeni bir korumacı güç bloğu oluşturdu. Bunu yapabilmek için Kuzey Amerika bozkırlarında artan yerleşimle birlikte (1970'lerin ABD TV dizisi *Küçük Ev*'i düşünün; ayrıca *bkz.* "Bamya") tahılları ovalardan Doğu Sahili'ndeki ana limanlara taşıyabilecek demiryollarının geliştirilmesi sayesinde Avrupa pazarlarına akmaya başlayan ucuz Amerikan tahıllarına karşı *Junkerler*e tarife koruması teklif etti.

Çavdar üreticileri ile demir üreticileri arasında "Demir Şansölye"nin aracılık ettiği bu ittifak, Alman ekonomisini yeni zirvelere taşırken demir, çelik, makine, kimyasallar gibi yeni ağır sanayilerin koruyucu duvarların arkasında büyümesine ve sonunda İngiltere'nin önde gelen üreticilerini yakalamasına olanak sağladı. Bunun sonucu, gıdanın, tarımda serbest ticaret uygulansaydı olacağından daha pahalı olmasıydı ama buna değerdi (neticede Almanya'nın daha başarılı sanayileşmesinin bir sonucu olarak çoğu kişi daha yüksek bir gelire sahip olduğundan, daha yüksek gıda fiyatlarının pek de bir önemi yoktu).

---

* Prusya'da toprak sahibi soylulara denir. (*e.n.*)

*

Bismarck'tan geriye sadece Alman ağır sanayisinin gelişmesi değil, etkisi daha da büyük olan ve Almanya'nın çok ötesine geçen başka bir miras kaldı: sosyal devletin kurulması.

Pek çok kişi, sosyal devletin ABD'deki Yeni Düzen Demokratları, İngiliz İşçi Partisi veya İskandinav sosyal demokrat partileri gibi "ilerici" siyasi güçlerin ürünü olduğunu düşünse de aslında onu ilk yaratan, baş muhafazakâr Bismarck'tı.

Bismarck, 1871'de, o zamana kadar düzinelerce (daha da geriye, 18. yüzyıla giderseniz yaklaşık 300) siyasi oluşuma bölünmüş olan Almanya'yı birleştirdikten kısa bir süre sonra, işçileri endüstriyel kazalardan koruyan bir sigorta programı başlattı. Bu program, herkesi kapsayan bir program olmaktan çok, yalnızca sınırlı sayıda işçiyi kapsamasına rağmen, dünyada çalışanlar için yapılan ilk kamu sigortasıydı.

Bismarck, 1879'da "demir ve çavdarın evliliği" ile gücünü pekiştirdikten sonra, refah önlemleri için gayretini hızlandırarak 1883'te kamu sağlık sigortasını ve 1889'da kamu emekli maaşını getirdi; ikisinin de dünyanın hiçbir yerinde eşi benzeri görülmemişti. 1884'te, daha önceki endüstriyel kaza sigortasını tüm işçileri kapsayacak şekilde genişletti. Almanya, modern sosyal devletin bir başka temel taşı olan işsizlik sigortasını getiren ilk ülke olmayı tam olarak başaramadı (bu onur Fransa'ya aittir), ancak tarihteki ilk sosyal devleti kuran kişinin Bismarck olduğu söylenebilir.*

Bismarck'ın sosyal devlet düzenini getirmesinin sebebi, bugünlerde sosyal devleti destekleyen herkese dendiği gibi "sosyalist" olması değildi. Aslında kendisi çok ünlü bir anti-sosyalistti. 1878-1888 yılları arasında, Almanya Sosyal Demokrat Partisi'ni tamamen yasaklamakta yetersiz kalsa da partinin faaliyetlerini büyük ölçüde kısıtlayan ve Anti-Sosyalist Yasa olarak adlandırılan yasaları sürdürdü. Ancak

* Almanya'nın işsizlik sigortasını uygulamaya koyduğu 1927 yılına gelindiğinde, 1905'te Fransa'dan başlamak üzere birçok ülke bu uygulamayı zaten başlatmıştı.

hayatın büyük şoklarına (endüstriyel kazalar, hastalıklar, yaşlılık, işsizlik vb.) karşı korunmadıkları sürece işçilerin sosyalizme doğru çekileceklerinin kesinlikle farkındaydı. Başka bir deyişle Bismarck, bugünlerde pek çok insanın "sosyalist" olarak gördüğü refah planlarını sosyalizmi uzak tutmak için başlattı.

Tam da bu nedenle başta Almanya'dakiler olmak üzere birçok sosyalist, başlangıçta sosyal devlete karşıydı. Bunu, işçileri "satın almanın" ve bir devrimle kapitalizmi devirip sosyalizmi kurmalarına engel olmanın bir yolu olarak gördüler. Ancak zamanla reformist eğilimlerin sol hareketler içindeki devrimci eğilimleri yenmesiyle birlikte sol partiler, özellikle Büyük Buhran'ın ardından, sosyal devletin genişlemesini kabul etmeye ve aktif olarak zorlamaya başladılar. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Avrupa ülkelerindeki pek çok merkez sağ parti bile özellikle Sovyet bloğu ülkelerinin sistemli rekabeti karşısında, sıradan vatandaşlara güvence sunmanın siyasi istikrarın sağlanmasında hayati önem taşıdığını fark ettikleri için sosyal devleti benimsemeye başladı.

Sosyal devletin sadece kökeni değil, doğası da yanlış anlaşılır.

Sosyal devletle ilgili en yaygın yanlış anlaşılma, ana işlevinin yoksul insanlara –gelir desteği, emekli maaşı, konut sübvansiyonları, sağlık hizmeti, işsizlik yardımı gibi– "bedava" şeyler vermek olduğudur. Bu "beleş" hizmetlerin daha zengin insanların ödediği vergilerle finanse edildiğine inanılır. Sosyal yardım alan kişileri kınamak için kullanılan ve giderek yaygınlaşan İngiliz deyimi "refah otlakçıları"yla ifade edildiği gibi, bu tarz yardımlar, fakir insanların daha zengin insanların sırtına binmesini sağlayan bir araç olarak görülüyor.

Oysa sosyal yardımlar bedava *değildir*. Bu yardımların bedelini herkes öder. İnsanlara sunulan sosyal yardımların çoğu, pek çok vergi mükellefinin ödediği "sosyal güvenlik" katkılarıyla –yani yaşlılık ve işsizlik gibi şeylere karşı belirli kamu sigorta programlarına bağlı ödemelerle– finanse edilmektedir. Buna ek olarak çoğu kişi gelir vergisi de öder ve daha fakir kişilerden, zengin insanlara nazaran gelirlerinin daha düşük bir oranı gelir vergisi olarak alınır (tabii ki "sabit vergi"

uygulayan bir ülkede yaşamıyorlarsa). Ayrıca, gelir vergisinden veya sosyal güvenlik katkı paylarından muaf olan en yoksul insanlar bile bir şeyler satın aldıklarında katma değer vergisi, genel satış vergisi, ithalat gümrük tarifeleri gibi "dolaylı vergiler" öderler.[99] Aslında bu vergiler oransal olarak fakirlere daha çok yük olur. Örneğin, Birleşik Krallık'ta 2018 itibariyle hanelerin en yoksul %20'si, gelirlerinin %27'sini dolaylı vergilere harcarken, en zengin %20'sinin gelirlerinin yalnızca yaklaşık %14'ü dolaylı vergilere gitmektedir.[100]

Bu şekilde bakınca, hiç kimse sosyal devletle "bedava" bir şey almıyor.* Bir şey "ücretsiz" görünüyorsa, bunun nedeni "erişim noktasında ücretsiz" olmasıdır. Örneğin Birleşik Krallık'ta, NHS (Ulusal Sağlık Hizmeti) kapsamında sosyalleştirilmiş sağlık hizmeti sayesinde, hastaneye her gittiğinizde ödeme yapmanız gerekmez çünkü hastane ziyaretinizin bedelini vergileriniz ve sosyal güvenlik primleriniz aracılığıyla zaten ödemişsinizdir (ve gelecekte de ödemeye devam edeceksinizdir).

Sosyal devleti daha çok, herkesin başına gelebilecek hasarları kapsayan ve tüm vatandaşlar tarafından toplu olarak satın alınan bir sosyal sigorta paketi olarak görmek daha iyidir. Gelirin aşağı doğru yeniden dağıtımı işin bir parçası olabilir (fakat vergi sisteminin ve sosyal yardım programlarının nasıl tasarlandığına bağlı olarak olmayabilir de), ancak sosyal devletin asıl rolü bu değildir.

Sosyal devletin amacı, vatandaşlar (ve uzun süreli oturum hakkı olanlar) olarak hepimizin aynı sigorta paketini toplu olarak satın aldığımızda daha düşük bir fiyata almamızdır. Bu noktayı açıklamanın en iyi yolu, genel sağlık sigortasına sahip olmayan tek zengin ülke olan ABD'deki sağlık maliyetlerini diğer zengin ülkelerle karşılaştırmaktır.

ABD, benzer derecede zengin diğer ülkelere göre sağlık hizmetlerine GSYH'nin oranı olarak bakıldığında en az %40 daha fazla

* Tabii eğer bir yandan gelirlerini vergi cennetlerinde kaydederek vergiden kendilerine düşen payları ödemezken diğer yandan işçilerini, hayatta kalmak için sosyal yardımlara mecbur bırakacak şekilde yoksulluk sınırının altında maaş veren şirketler değillerse.

(GSYH'nin %17'sine karşılık İrlanda'da %6,8 ila İsviçre'de %12 arasındaki aralıkta) ve toplam tutar olarak bakıldığında bu ülkelerin iki buçuk katına kadar daha fazla harcama yapıyor.[101] Buna rağmen ABD, zengin ülkeler arasında en kötü sağlık siciline sahip ülke; yani "sağlık" ABD'de diğer zengin ülkelerden çok daha pahalı. Bunun çeşitli açıklamaları* olmakla birlikte önemli bir neden, Amerikan sağlık sisteminin parçalara ayrılmış olması sebebiyle toplu alımlardan, daha birleşik bir sağlık sistemine sahip diğer ülkelerdeki benzerleri kadar yararlanamaması. Örneğin, bir yandan ilaç ve ekipman alımında "toplu satın alma" indiriminden yararlanan ulusal bir sistem aracılığıyla satın alım yapmak yerine her hastane (veya hastane grubu) ilacını ve ekipmanını kendi satın almak zorundayken diğer yanda her sağlık sigortası şirketi (kâr amacı güden bir kuruluş olduğu için daha yüksek prim talep etmenin yanı sıra), "ölçek ekonomisi"nden yararlanan birleşik bir sistem yerine kendi yönetim sistemine sahip olmak zorunda. Bazılarınız bu "kolektif maliyet tasarrufu" argümanı konusunda ikna olmamış olabilirsiniz, ancak Groupon gibi toplu satın alma planlarına katıldıysanız sosyal devletin ardındaki fikri zaten benimsemişsinizdir.

Sosyal devlet, kapitalizmin ekonomik dinamizm arayışında yarattığı kaçınılmaz güvensizlikle baş etmenin en etkili yolu haline geldi. Ayrıca iyi tasarlanırsa insanların yeni teknolojilere ve yeni çalışma şekillerine karşı direncini azaltacağı için kapitalist ekonomileri daha da dinamik hale getirebilir. İskandinav ülkeleri bunun en iyi örnekleridir (*bkz.* "Çilek").[102] Neoliberal ideolojinin 1980'lerden bugüne sürmekte

* Örneğin, ABD'de gelir eşitsizliğinin daha çok olması, orantılı olarak, daha fazla strese sahip olan ve kötü beslenen daha büyük bir insan grubu yaratıyor. Richard Wilkinson ve Kate Pickett'in yazdığı *Su Terazisi* adlı ünlü kitaba göre, daha yüksek eşitsizliğin sebep olduğu daha güçlü "statü kaygısı"nın sağlık üzerinde olumsuz etkileri oluyor. İşlenmiş gıda endüstrisinin giderek büyüyen gücü, Amerikalıların daha sağlıksız yiyecekler yemesine neden olurken, Amerikan şehirlerinin inşa edilme şekli, uygun fiyatlı ve besleyici gıdalara erişimin sınırlı olduğu "yiyecek çölleri"nin fazlalaşmasıyla sonuçlanıyor.

olan saldırısına rağmen sosyal devletin yaygınlaşıp büyümesine şaşmamalı.*

Günümüzün zengin ülkelerinde yaşayan insanlar, güvenliklerini –ve refahlarını– kendinden daha ünlü olan kuzeni buğdaydan genellikle daha aşağı görülen mütevazı, dayanıklı bir tahıla borçlu. Bismarck, Prusyalı toprak ağalarının ürettiği çavdarı korumasaydı dünyadaki ilk sosyal devleti kurmasını sağlayan siyasi ittifakı sağlayamazdı.

* 1930 yılında günümüzün zengin ülkelerinde sosyal devlet (veya daha teknik olarak, yoksullar için gelir desteği, işsizlik yardımı, emekli maaşları, sağlık ve konut sübvansiyonlarını içeren sosyal harcamalar) genellikle GSYH'nin %1-2'sini oluştururken bunların en büyüğü %4,8 ile Almanya'ydı. 1980'e gelindiğinde, bu ülkeler sosyal harcamalara GSYH'nin ortalama %15,4'ünü harcıyordu. Bugün (2010-16 dönemi), buna karşılık gelen oran, %20,8'dir.

12

Tavuk

Sebzeli harissa soslu tavuk
(Kendi tarifim)
Parça tavuk, patlıcan, kabak ve soğan; harissa sosu, zeytinyağı ve tuzda marine edildikten sonra ızgarada pişirilir

Zavallı tavuk. Kimse onu ciddiye almıyor. Tavuğa, Hinduların ineğe duyduğu gibi saygı duyan hiçbir kültür bilmiyorum. Müslümanların ve Yahudilerin domuza yaptığı türden karalamayı tavuğa yapan bir kültür de yok. Tavuktan doğru düzgün nefret bile edilmiyor. Bazı etlerden dinî veya kültürel tabular yüzünden değil, hoşnutsuzluk sebebiyle kaçınan insanlar var. Mesela Hindular yiyebilmelerine rağmen genellikle domuz etini tercih etmezler; aynı şekilde pek çok Koreli, kuzu eti yemek konusunda bir tabuları olmamasına rağmen, bu eti yemez. Fakat et yemeye istekli olan herkes tavuk yemeye de istekli görünüyor.

Tavuğun bu evrensel kabul edilebilirliği, kısmen canlının nispeten düşük profilinden kaynaklanıyor olabilir. Zavallı tavuk, inek, at veya domuz gibi büyük bir hayvan ya da koyun veya keçi gibi gözü pek, inatçı bir yaratık değil, küçük, görece uysal bir kuştur. Belki de tavuğun bu kadar sevilmesinin esas sebebi, çok amaçlı bir protein kaynağı olması, oldukça nötr tadı ve diğer etlere kıyasla pişirme kolaylığıdır. Gerçekten de tavuk akla gelebilecek her şekilde pişirilebilir: kızgın yağda kızartılarak (Amerikan mutfağından Güney usulü kızarmış tavuk, Japon *tori kara-age*, Kore *yangnyum* tavuğu), hafif kızartılarak (Çin, Tayland ve sayamayacağımız kadar çok diğer birçok ulusal mutfakta olduğu gibi), sote edilerek (Fransız *coq au vin* veya Kuzey Afrikalı tavuklu *tajin*), fırınlanmış (tavuk çevirmenin Avrupa'ya özgü çeşitli versiyonları veya Güney Asya'ya özgü tavuk *tanduri*), alevde

ızgaralanmış (Malay veya Tay usulü tavuk *satay* veya Afrika-Portekiz mutfağından *peri peri* soslu tavuk), tütsülenmiş (Jamaika *jerk* tavuk), haşlanmış olarak (Kore mutfağından *sam-gye tang* –yapışkan pirinç ve ginseng kökleri ile haşlanmış tavuk– veya Yahudi usulü tavuk çorbası), aklınıza ne gelirse. Hatta Japonya'da her yemeği tavukla yapan bir restoranda tavuk saşimi bile yedim.

Evrensel et statüsüne sahip olduğu göz önüne alındığında, kısıtlı bir mekânda pek çok farklı yemek tercihini ve tabuyu dikkate almak zorunda olan havayollarının tavuğu tercih etmesi şaşırtıcı değil. Rus havayolu şirketi Aeroflot, Sovyetler Birliği günlerinde bu politikayı en uç noktalara taşımış gibi görünüyor.

1980'lerin sonlarında Cambridge'de yüksek lisans öğrencisiyken, Hintli bir arkadaşım memleketine Aeroflot ile Moskova üzerinden uçardı. Havayolu akla gelebilecek her açıdan berbat (rahatlık, dakiklik, kabin ekibinin tutumu vb.) olmasına rağmen birçok Hindistan vatandaşı, biletleri açık ara en ucuz havayolu Aeroflot olduğu için bu duruma metanetle katlanırdı. Arkadaşımın dediğine göre, hastalıklı gibi görünecek kadar beyaz, tüyleri diken diken olmuş tatsız tavuk uçakta mevcut olan tek yemekti. Bu uçuşlardan birinde, arkadaşım Hintli bir yolcunun bir hostese tavuktan başka bir şey yiyip yiyemeyeceğini sorduğunu duymuş (yolcu vejetaryenmiş). Hostes yolcuya şöyle yanıt vermiş: "Hayır, yiyemezsiniz. Aeroflot'ta herkes eşittir. Burası sosyalist bir havayolu. Kimseye özel muamele yapamayız."

Hostesin yanıtı, herkesin eşit derecede değerli bir insan olması sebebiyle herkese eşit davranılması gerektiği şeklindeki Sovyet ilkesinin aşırı bir versiyonuydu elbette. Yani ister devlet bakanı ister tıp doktoru ister maden işçisi, ister temizlikçi, herkesin ekmek, şeker, sosis tayını, yıllık ayakkabısı ve diğer her şeyi kolektif olarak karneyle verilecek, kimseye özel muamele yapılmayacaktı.*

* Teori buydu ama uygulama oldukça farklıydı. Hem farklı insanlar arasında (kapitalist ülkelerdekinden çok daha küçük olsa da) önemli maaş farklılıkları vardı hem de siyasi seçkinler özel muamele görüyordu: daha iyi barınma, daha iyi (genellikle

Eşitliğe ve hakkaniyete bu şekilde yaklaşmada ciddi bir sorun vardır. İnsan olarak hepimizin temiz su, güvenli bir barınak, besleyici gıdalar gibi aynı "temel ihtiyaçlara" sahip olduğumuz doğrudur. Sosyalist ilke, bazı insanların açlıktan ölürken diğerlerinin lüks içinde yüzdüğü feodal ve kapitalist toplumlardaki uygulamaları bu anlamda önemli ölçüde itham eder. Ancak temelden uzaklaştığımızda ihtiyaçlarımız oldukça hızlı bir şekilde farklılaşmaya ve herkese aynı şekilde davranmak problem yaratmaya başlar.

Pek çok toplumda temel gıda maddesi olan ekmek örneğini ele alalım. Büyük bir gıda kıtlığı yaşıyorken herkese günde aynı miktarda ekmek vermek, adil gelebilir (örneğin, Sovyetler Birliği'nde 1928-35 yılları arasında tarımda kolektivizasyon sonrası yaşanan kıtlık sırasında ya da 1946-48 döneminde İkinci Dünya Savaşı sonrası İngiltere'sinde olduğu gibi). Bununla birlikte, ekmeğin çeşidinin bazı insanların çölyak hastalığı sebebiyle, bazılarının da Pesah Bayramı'nı kutlayan Yahudiler olmaları sebebiyle yiyemediği mayalı buğday ekmeği olmasının adil olduğu söylenemez. Başka bir örnek verecek olursak: Bir kamu binasında aynı sayıda kadın ve erkek tuvaletinin sunulması, nüfusun kabaca yarısının erkek ve diğer yarısının kadın olduğu göz önüne alındığında eşitlikçi görünebilir ama kadınlar tuvalette daha fazla zamana ve yere ihtiyaç duyduğu için çok adaletsiz bir şeydir. Sinemalarda, konser salonlarında ve diğer mekânlarda umumi kadın tuvaletlerinin önünde yılan gibi kıvrılıp giden kuyruklar bu yüzdendir.

Kısacası, farklı ihtiyaçları olan insanlara aynı şekilde davranmak –vejetaryenlere tavuk, çölyak hastalarına buğday ekmeği vermek, kadınlara erkeklerle aynı tuvalet alanını ayırmak– temelde adaletsizliktir. Aeroflot hostesinin düşündüğünün aksine, farklı ihtiyaçları olan insanlara farklı davranmak, özel muamele yapmak değil, adaletin en önemli şartlarından biridir. Uçak içi yemeklerinde vejetaryen seçenekler sunarken, glütensiz ekmek sağlarken veya kadın tuvaletlerinin sayısını artırırken, sırasıyla vejetaryenleri, çölyak hastalarını veya

ithal) malları olan özel mağazalara erişim ve kapitalist ülkelere seyahat şansı. Böylece pek çok farklı şeyle birlikte, memleketlerinde sıradan insanların erişemeyeceği lüks malları da satın alabiliyorlardı.

kadınları kayırmıyoruz. Sadece temel ihtiyaçlarının karşılanması konusunda onları diğerleriyle eşit bir zemine getiriyoruz.

İlginç bir şekilde, sosyalistlere göre siyasi yelpazenin diğer ucunda yer alan kişiler, yani serbest piyasa iktisatçıları, eşitlik ve adalet konusuna tamamen farklı bir açıdan da olsa aynı at gözlükleriyle bakıyorlar.

Serbest piyasa iktisatçıları, farklı kişilerin ekonomiye katkılarının çok farklı olduğu gerçeğini göz önüne almayan sosyalist sistemin işe yaramamasının sebebinin eşitsizliğin düşük olmasını sağlamak için herkese benzer şekilde ödeme yapması olduğunu söylüyor: Maocu Çin veya Kızıl Kmerler yönetimindeki Kamboçya gibi aşırı durumlar dışında hiçbir zaman herkese tam olarak "aynı" ödeme yapılmadı. Serbest piyasacılar, ekonomiye büyük katkılar sağlayan mucitlerin, yatırım bankacılarının, beyin cerrahlarının ve eğlence sektörü çalışanlarının varlığına dikkat çekiyor. Geri kalanlara gelince, çoğu kişi yaptığı işte yetkin olsa da sadece en basit işleri yapabilecek kişilerin de bulunduğunu belirtiyorlar. Bu gibi durumlarda, düşük bir eşitsizlik seviyesi sağlamak için insanlara dar bir aralıkta ödeme yapmanın felaket anlamına geldiğini savunuyorlar. Sağladıkları katkının gerektirdiğinden daha az (bazen çok daha az) ödüllendirilen daha yetenekli insanlar için adaletsizlik yaratan bu durum, aynı zamanda daha yetenekli olan bu insanları çok çalışmaya, yatırım yapmaya ve yenilikler getirmeye pek motive etmediği için sosyal olarak ters etki yaratıyor. Serbest piyasa iktisatçıları herkese benzer ödeme yapılmasının yalnızca yoksullukta eşitlik getirebileceğini düşünüyor.

Bu nedenle bu iktisatçılar, bazı görüşlere göre aşırı derecede eşitsiz kabul edilebilecek bir gelir dağılımı ortaya çıkarsa bile bireylerin ellerinden gelenin en iyisini yapmalarına izin vermemiz ve rekabetin sonucunu kabul etmemiz gerektiğini iddia ediyorlar. Bunun en üretken ve en adil sistem olduğunu söyleyen serbest piyasa iktisatçıları, görüşlerini şöyle destekliyorlar: "En verimli" yoldur çünkü bireyler üretimlerini en üst düzeye çıkarmalarını sağlayacak en yüksek teşviğe sahip olurlar, "en adil" yoldur çünkü ekonomiye yaptıkları katkıya göre ödüllendirilirler.

*

Bireylere, ekonomiye yaptıkları katkıya göre ödeme yapma ilkesinin geçerliliğinin önemli bir önkoşulu vardır. Herkes mümkün olan en iyi işte kendini deneme şansına sahip olmalıdır, yani fırsat eşitliği olmalıdır.

Bu göz ardı edilebilecek bir durum değil. Geçmişte birçok toplum, insanların kast, cinsiyet, ırk ve dinlerine göre eğitim ve meslek seçimlerine resmî kısıtlamalar getiriyordu (*bkz.* "Meşe Palamudu"). Oxford ve Cambridge Üniversiteleri 1871 yılına kadar Anglikan olmayanları (örneğin Katolikler, Yahudiler, Quakerler) kabul etmedi ve sırasıyla 1920 ve 1948 yılına kadar kadınlara diploma vermedi.* Güney Afrika'daki *Apartheid* rejiminde (*Apartheid* terimi karışık etnik kökene sahip insanlar için kullanılır) siyahiler ve "renkli"ler, ciddi bütçe sıkıntıları olan ve beyazların gitmediği kalabalık üniversitelerde okumaya zorlanırdı, bu da düzgün işler bulmalarını neredeyse imkânsız hale getirirdi.

Bugün, bu resmî ayrımcılıkların çoğu ortadan kalkmış olsa da hiçbir ülke gerçek fırsat eşitliğini sağlayamadı. Kadınların doğaları gereği erkeklerden daha zayıf olduklarına dair yanlış ve düpedüz saldırgan görüşe göre olmasa bile kariyerini aileden üstün tutma ihtimalinin daha düşük olduğu yönündeki cinsiyetçi görüşe dayalı olarak, işyerlerinde kadınlara erkeklerle aynı fırsatlar verilmiyor. Eğitimde, iş piyasasında ve işyerindeki ırk ayrımcılığının, tüm çok ırklı toplumlarda hâlâ yaygın olmaya devam etmesi, azınlık kökenli daha yetenekli insanların aksine, etnik çoğunluktan gelen daha az yetenekli insanlara daha fazla fırsat sağlıyor.

Ayrımcılık kısmen kendi kendine dayatılıyor bile olabilir. Pek çok toplumda, bilim, mühendislik, ekonomi gibi bazı konular "erkeksi" olarak kabul edildiğinden pek çok parlak genç kadın, bu konularda çok yetenekli olmalarına rağmen bu alanlara girmemeyi "kendileri

* Anglikan olmayanlar Oxford, Cambridge ve Durham Üniversitelerine ancak 1871'den sonra kabul edilmeye başladı. Kadınların on dokuzuncu yüzyılın sonlarından itibaren Oxford ve Cambridge'de okumalarına izin verilirken Oxford'da 1920'ye ve Cambridge'de 1948'e kadar kadınlara diploma verilmedi.

seçiyor".* 1980'lerin başında Güney Kore'de okuduğum ekonomi lisans programında, üç yüz altmış kişilik grupta yalnızca altı kız öğrenci, mühendislik fakültesindeki bin iki yüzün üzerinde öğrenci arasında ise yalnızca on bir kız öğrenci vardı.** Kız öğrencilerin mühendislik veya ekonomi okuyamayacağına dair resmî bir kural olmasa da birçok parlak kız öğrenci İngiliz edebiyatı veya psikoloji gibi "kadınsı" konuları okumayı tercih ediyordu çünkü bu dalların kendilerine daha çok yakıştığını düşünerek yetiştirilmişlerdi.***

Başka bir deyişle bazı kişilerin en iyi eğitim kurumları ve işler için rekabete girmeleri, o işlere yönelik yetenekleriyle hiçbir ilgisi olmayan özellikler (cinsiyet, din ve ırk gibi) nedeniyle resmî ve gayriresmî olarak engelleniyorsa o rekabetin sonucunun en verimli veya en adil olduğu söylenemez. Fırsat eşitliği hayati önem taşır.

Şimdi, diyelim ki gelecekteki (umarım çok da uzak olmayan bir gelecekteki) bir toplumda, rekabette herkes için gerçek fırsat eşitliğini bir şekilde elde ettik. Aynı zamanda, bir an için herkesin aynı kurallara göre oynadığını varsayalım (uygulamada, kurallar genellikle hilelidir; başvurdukları üniversitelere ebeveynleri veya büyükanneleriyle büyükbabaları gittikleri için Amerikan üniversitelerine kabul aşamasında avantaj elde eden "mezun çocukları"nı bir düşünün). Böyle bir durumda, bu toplumda var olan eşitsizlik ne olursa olsun

---

* Ancak, ülkeler arasında önemli farklılıklar göze çarpıyor. En erkek egemen alanlardan biri mühendislik olmasına rağmen Güney Kıbrıs'ta mühendislik mezunlarının %50'si kadındır. Danimarka ve Rusya'da bu oran %36 ve %38, Kore ve Japonya'da ise sadece %5-10'dur. Veriler UNESCO'dan (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) alınmıştır.

** Bugünlerde, eski üniversitemin iktisat bölümündeki kız öğrencilerin oranının %30'u aşıp %40'a yaklaştığını, mühendislik fakültesinde bile bu oranın yaklaşık %15'e çıktığını bildirmekten memnuniyet duyuyorum. Hâlâ yeterince iyi olmasa da kırk yıl öncesine göre çok daha iyi.

*** Otosansürü vurgulamak, bu seçimlerin tamamen ya da kısmen bile olsa kız öğrencilerin cinsiyetçi sosyal normları bireysel olarak "içselleştirmesinden" kaynaklandığını söylemek değildir. "Erkeksi" bölümlerde okumayı seçmeyenlerden bazıları ebeveynlerinin baskısıyla bu kararı vermek zorunda kalmış olabilirken, bazıları ise akrabalarının ve arkadaşlarının onaylamamasından korkmuş olabilir. Bu noktayı gündeme getirdiği için Pedro Mendes Loureiro'ya teşekkür ederim.

herkesin aynı oyunda aynı kurallara göre rekabet etme şansı olduğu için sonucu kabul etmemiz gerektiğini söyleyebilir miyiz?

Maalesef bu şartlarda bile söyleyemeyiz.

Çünkü herkesin aynı kurallar çerçevesinde eşit rekabet etme fırsatına sahip olması, rekabetin gerçekten adil olduğu anlamına gelmez. Bazı koşucuların tek bacaklı veya bazılarının bir gözünün kör olduğu bir yarışa, herkes aynı başlangıç çizgisinden başlıyor diye adil diyemeyiz.* Aynı şekilde, kişinin gerçek hayatta, teoride herkesin dilediği işe diğer kişilerle aynı şekilde başvurma şansına sahip olması rekabeti adil yapmaz çünkü bazı yarışmacıların çocukluklarındaki yetersiz beslenme nedeniyle beyin gelişimi sekteye uğramış olabilirken, bazıları ortalamanın altında eğitim bütçesi olan yoksun bölgelerde büyüdükleri için standartların altında eğitim aldıklarından gerekli asgari yetenekleri edinememiş olabilirler. Başka bir deyişle fırsat eşitliği, toplumun her üyesi fırsatı kullanmak için gereken asgari imkânlara sahip olmadıkça anlamsızdır.

Öyleyse yaşam yarışını gerçekten adil hale getirmek istiyorsak tüm çocukların yarışa katılmadan önce asgari becerilerini geliştirmelerini sağlamalıyız. Bu da tüm çocukların yeterli beslenebilmesi, yeterli sağlık hizmeti ve eğitim almasını ve yeterli oyun zamanına (çocuk gelişiminde önemi giderek daha fazla kabul ediliyor) sahip olmasını gerektiriyor. Bunun önkoşuluysa çocukları yetiştiren kişilerin –ebeveynler, akrabalar ve vasiler– yaşam şartlarının birbirinden çok farklı olmamasıdır; tabii tüm çocukları Aldous Huxley'in *Cesur Yeni Dünya*'sında veya bugün Kuzey Kore'de olduğu gibi (gerçi bana söylenene göre orada bile siyasi seçkinler için daha iyi kreşler varmış) toplu kreşlerde

* Gerçekten de gerçek hayattaki sporlarda, potansiyel yarışmacıların yeteneklerindeki farklılıkları son derece ciddiye alarak gerçekten adil yarışmalar yaratmak için elimizden gelen her şeyi yapıyoruz. Paralimpik yarışlarımızın yanında, cinsiyet, yaş grubu ve ağırlık ayrımlarımız da var. Özellikle boks, güreş, tekvando ve halter gibi sıkletlere ayrılan sporlarda, adil bir müsabakanın nasıl olması gerektiği konusundaki görüş son derece katı olabiliyor. Örneğin, daha hafif boks sıkletlerinde, ağırlık bandı 3-4 pound, yani 1,5-2 kilogramdır. Bunun anlamı şu: Rakibinden yalnızca birkaç kilo daha ağır olan bir adamın daha hafif olanı dövmesinin o kadar adaletsiz olduğunu düşünüyoruz ki aynı ringde dövüşmelerine bile izin vermiyoruz.

yetiştirmeyeceksek. Diğer bir deyişle fırsat eşitliği tek başına yeterli değil ve nispeten yüksek bir sonuç eşitliğine ihtiyacımız var.

Sonuçlarda daha fazla eşitlik, piyasa düzenlemeleri yoluyla elde edilebilir. Bazı düzenlemeler ekonomik olarak zayıf olanları güçlülerden korur. Örneğin, İsviçre ve Güney Kore, küçük çiftlikleri (örneğin, tarım ürünleri ithalatını kısıtlama yoluyla) veya küçük dükkânları (örneğin, büyük perakendecileri kısıtlama yoluyla) koruyarak gelir eşitsizliğini azaltmaktadır. Daha düşük eşitsizlik, mali düzenlemeler (örneğin, yüksek kârlı ancak yüksek riskli spekülatif faaliyetlerin kısıtlanması) veya işgücü piyasası düzenlemeleri (örneğin, makul bir asgari ücret uygulanması, hastalık ödemelerinde artışlar) yoluyla da sağlanabilir. Bununla birlikte, eşitliğin epey yüksek olduğu Avrupa sosyal devletleri örneklerinde görebileceğimiz gibi, sosyal devlet politikaları yoluyla yeniden dağıtım yapıldığında daha fazla sonuç eşitliği daha etkili bir şekilde elde edilir ve bu yeniden dağıtım, doğrudan gelir transferi yoluyla veya eğitim, sağlık ve su gibi kaliteli "temel hizmetlere" eşit erişimi garanti ederek mümkün kılınabilir (*bkz.* "Çavdar").

Eşitsizlik konusundaki tartışma çok uzun süredir yanıltıcı bir şekilde yürütülüyor çünkü insanlar yalnızca sonuçları ve fırsatları düşünürken ihtiyaçları ve becerileri göz ardı ediyor. Farklı bireylerin farklı ihtiyaçlara ve becerilere sahip olduğunu göz ardı eden sol, yapılacak adil şeyin, sonucu herkes için eşitlemek olduğunu düşünürken, fırsat eşitliğinin yeterli olduğuna inanan sağ, gerçekten adil rekabetin bireylerin becerileri arasında da bir miktar eşitlik gerektirdiğini gözden kaçırmıştır. Bu da söz konusu kişilerin ebeveynlerinin neslinde gelirin yeniden dağıtılması, kaliteli temel hizmetlere erişim sağlanması ve piyasaların düzenlenmesi aracılığıyla önemli derecede sonuç eşitliği sağlanmadan güvence altına alınamaz.

Vejetaryenlere tavuk vermenin adil olduğunu düşünen bir havayolu ile uçmak istemediğimiz gibi, farklı zevk ve ihtiyaçlara yönelik yemek alternatiflerini (hatta belki birden fazla tavuk yemeği türünü?) çoğumuzun karşılayamayacağı bir bilet ücreti karşılığında sunan bir havayoluyla da uçmak istemiyoruz.

13

Acı Biber

Acılı kimçi
(Kore mutfağından, kayınvalidemin tarifi)
Toz kırmızı biber ve kıyılmış sarımsaklı myulchi-jut (Kore fermente ançüez sosu) sosunda turşulanmış yeşil acı biber

Birçok kişi, acı biberin tadından anlaşılabilir bir şekilde korkar. Alışkın olmayanlar için bu yakıcı tat, bir dizi rahatsızlığa sebep olabilir: ağız yanması, göz sulanması, acıya bağlı terleme ve hatta bağırsak krampları. Meksika (acı biber anlamındaki "chilli" isminin geldiği yer), Peru, Karayipler Havzası, Kuzey Afrika, Güney ve Güneydoğu Asya, Çin ve kuzeyde Kore'ye kadar uzanan, benim "Acı Biber Kuşağı" olarak adlandırdığım bölgede yaşayan insanlar için acı biberin verdiği keskin zevk olmaksızın yemek yeme fikri düşünülemez.

Acı biberin acılığı aslında tat değil, fiziksel bir acıdır. Bu meyvenin zihnimizde canlandırdığı şey aslında en üst düzey karmaşıklıkta bir kimyasal kandırmacadır (evet, acı biber kılık değiştirmiş bir meyvedir; *bkz.* "Çilek"). Biberdeki acı tadın ana kaynağı olan kapsaisin, özellikle hücre zarlarımızda yarattığı yakıcı acıya rağmen aslında doğrudan herhangi bir doku hasarına *neden olmaz*. Sadece beynimizi vücudumuzun böyle bir hasar gördüğüne inandırarak kandırır. Bunu, "vücudun aşırı sıcaklıkları, asidik veya aşındırıcı maddelerin temasını ya da herhangi bir aşınma yahut sürtünme etkisini algılamasını sağlayan" duyu alıcılarımızdan birine bağlanarak yapar.[103]

Acı biberin acılığı öyle büyük bir meseledir ki ölçülebilmesi için özel bir ölçek icat edilmiştir. İsmini 1912'de bu fikri ortaya atan Amerikalı eczacı Wilbur Scoville'den alarak Scoville Ölçeği diye adlandırılan bu sistem, alkolde çözünen kurutulmuş numuneyi şekerli suyla

seyreltip acı komponentlerini (kapsaisinoidler) özütledikten sonra beş kişilik bir tadımcı paneline acılığı hissedip hissetmedikleri sorularak biberin "yakıcılığını" ölçer.[104] Bir tane biberin belli bir kısmı diyelim ki 10.000 birim su ile seyreltildiğinde, içindeki acı, tadımcıların çoğunluğu (yani, beşte üçü) tarafından algılanamaz hale geliyorsa biberin Scoville Acı Birimi (SHU) 10.000'dir.*

Scoville ölçeği kadar belirgin olmasa da Acı Biber Kuşağı'nda yerel yemeklerin hafif acılı olduğu ülkelerdeki restoranlar arasında, müşterilerinin biber kaynaklı problemlerden kaçınmasına yardımcı olmak için daha sezgisel bir acı biber ölçeği geliştirildi. Bu ölçeğe göre menüdeki yemeklerin yanına acı içeriğini gösteren sıfırdan iki ya da üç adete kadar biber resmi konur.

Kalkınma konusundaki çalışmalarıyla ünlü arkadaşım Duncan Green'le** Londra'da gittiğimiz bir Siçuan restoranı, 2000'lerin başında biber işaretleri sıfır ile beş arasında değişen oldukça genişletilmiş bir acı ölçeği kullanıyordu. Siçuan yemeklerinin çoğu, bir şekilde biber içerir (taze, kurutulmuş, öğütülmüş, salamura edilmiş olarak ve ayrıca acılı fasulye ezmesi ve kırmızı biber yağı şeklinde yemeğe sonradan eklenebilir).[105] Bu nedenle restoran yemeklerinin acılığını birbirinden ayırt edebilmek için her zamanki iki üç biberlik ölçekten daha ince bir ölçeğe ihtiyaç duymuş olmalı.

İyi bir Koreli olarak, beş biberli porsiyonlara kadar gitmek istedim ama Duncan aşırı acıya dayanamadığı için kendimi kontrol ederek daha az acılı seçeneklerden sipariş ettim. Baharatlı tatlara meydan okuyacağı için heyecanlanan Duncan, garanti olsun diye biber işareti

* Dolmalık biberlerin SHU'su 100 SHU'nun altındadır, *cheongyang* biberinin (Kore biberinin daha acı bir çeşidi) 10.000 ila 25.000 SHU arasında, Tayland kuşgözü biberinin 50.000 ila 100.000 SHU arasındadır. Habanero biberleri, çeşidine bağlı olarak 100.000 ile 750.000 SHU arasında değişir. Guinness Dünya Rekorları tarafından dünyanın en acı biberi olarak kaydedilen *Carolina Reaper*'ın en acı numunesinin SHU'su 2,2 milyona ulaşır.

** Duncan aynı zamanda yükselmekte olan "toplumsal değişim bilimi" alanında da öncüdür. *From Poverty to Power: How Active Citizens and Effective States Can Change the World* ve *How Change Happens* adlı kitaplarına bakabilirsiniz.

olmayan bir yemek sipariş etti. Bunun akıllıca bir hareket olduğu konusunda hemfikirdim; olabilecek en kötü şey olur ve diğer yemekleri çok acı bulursa tadını çıkaracağı en az bir tane güzel yemeği olurdu.

Fakat yemek gelince Duncan'ın beti benzi attı. "Acısız" yemeğinin içinde beş veya altı tane serçeparmak büyüklüğünde kızarmış kuru biber vardı. Şaşkına dönen Duncan, garsona bir yanlışlık olup olmadığını sordu. Garson kız bir hata olmadığını söyledi. Duncan bibersiz bir yemek sipariş ettiğini söyleyerek itiraz ettiğindeyse yemeğin yanında biber işareti olmamasının içinde acı biber olmadığı anlamına gelmediğini açıkladı. Biber işareti –yavaş anlayan bir çocuğa bir şeyler açıklamaya çalışan bir öğretmenin sabrıyla açıklıyordu– yemekteki acı miktarının değil, sadece göreli yakıcılığın göstergesiydi.

Kaderine razı olan zavallı Duncan, yemeğinden biberleri çıkarmıştı ama kapsaisinoidlerin bir kısmı çoktan yemeğe geçmişti ve bu da yemeğin onun için hâlâ biraz fazla acı olmasına neden oluyordu. Diğer yemeklere gelince, hakkını teslim etmek lazım, hepsini elinden geldiğince deneyen arkadaşım biraz ter ve gözyaşıyla da olsa yemekleri beğendi.

Hikâye mutlu sonla bitiyor. Duncan, acı biberin tadını sevmeye başlayınca restorana tekrar tekrar gitmeye devam etti. Sonunda o restoran favorilerinden biri haline geldi.

Bir şey her yerde birden kolayca bulunabildiğinde genellikle hafife alınır. Ve bir şey hafife alındığında, tıpkı hikâyemdeki Siçuan restoranının "acı skalasındaki" kırmızı biber gibi ilgili kategoriden sayılmaz. Ekonomide bu kategorinin en şahane örneği, evde veya toplum içinde yapılan ücretsiz bakım işidir.

En yaygın kullanılan ekonomik çıktı ölçüsü olan Gayri Safi Yurtiçi Hasıla, yalnızca piyasada el değiştiren şeyleri hesaba katar.[106] İktisatta faydalanılan diğer tüm ölçütler gibi GSYH'nin de kendine has problemleri vardır ve bunların en büyüğü, fazla "kapitalist" bir bakış açısına dayanmasıdır. Bu görüşe göre farklı insanların aynı şeye ne kadar farklı değerler verdiği göz önüne alındığında bir şeyin toplum için ne

kadar değerli olduğuna karar vermenin tek yolu, piyasada ne kadara alıcı bulduğuna bakmaktır.

Yalnızca pazarlanan faaliyetleri dikkate alan bu uygulama, ekonomik faaliyetlerin büyük bir bölümünü görünmez kılar. Gelişmekte olan ülkelerde bu, tarımsal üretimin büyük bir kısmının hesaba katılmadığı anlamına gelir çünkü kırsal kesimdeki birçok insan ürettiklerinin en azından bir kısmını kendisi tüketir. Tarımsal çıktının bu oranı piyasada mübadele edilmediğinden, GSYH istatistiklerinde dikkate alınmaz. Hem zengin ülkelerde hem de gelişmekte olan ülkelerde yapılan piyasaya dayalı çıktı ölçümü, evde veya yerel topluluklarda yapılan ücretsiz bakım faaliyetlerinin ulusal çıktının bir parçası olarak sayılmadığı anlamına gelir: çocuk doğurma, çocuk büyütme, çocuklara eğitimlerinde yardım etme, yaşlı ve engellilerin bakımı, yemek pişirme, temizlik, çamaşır ve ev idaresi (Amerikalı sosyolog Allison Daminger'ın "bilişsel emek" dediği şeyi içeren hizmetler).[107] Piyasa fiyatlarıyla değerlense GSYH'nin %30-%40'ı edecek olan bu faaliyetler, faaliyet olarak sayılmaz.[108]

Pazarlanmayan bakım işlerini saymamanın saçmalığı, basit bir düşünce deneyiyle görülebilir.* İki anne, çocuklarını değiştirip birbirlerinin çocuklarına baksalar ve bu hizmet için birbirlerine bu iş için piyasada geçerli olan ücreti (aynı ücreti) ödeseler (ki bu her ikisini de finansal olarak etkilemeyecektir) çocuk bakımı miktarı aynı kalmasına rağmen GSYH artacaktır.** Daha kavramsal bir düzeyde bakacak olursak insan toplumunun ve tabii ki (toplumla iç içe geçmiş olan) ekonominin vazgeçemeyeceği bu faaliyetleri faaliyetten saymamak, son derece problemli bir yaklaşımdır.

Ücretsiz bakım işlerinin büyük çoğunluğunun kadınlar tarafından yapıldığı göz önüne alındığında bu, kadınların ekonomimize ve topluma katkısının büyük ölçüde hafife alındığı anlamına geliyor. Ev

* Bu düşünce deneyini ben icat etmedim ama bu deneyi ilk nerede gördüğümü hatırlayamıyorum.

** Daha da iyisi, bu anneler birbirlerinden daha fazla ücret alarak GSYH'yi daha da artırabilir.

işlerinin öyle bir "görünmezliği" vardır ki evde kalan anneler "çalışmayan" annelermiş gibi "çalışan anne" diye bir kavramdan söz ederiz. Bu söylem, kadınların evde bakım işine harcadıkları emeğin miktarı genellikle erkek partnerlerinin ücretli istihdamına harcadığından çok daha fazla olmasına rağmen, evdeyken hiçbir şey yapmadıkları şeklindeki cinsiyetçi önyargıyı güçlendiriyor. Ücretsiz bakım işinin toplumsal olarak tam anlamıyla tanınmasına yönelik bir adım olarak, "çalışan" annelerden söz ederken onlara "ücretli olarak istihdam edilen" anneler demeliyiz.

Bakım işinin hafife alınması sadece toplumsal açıdan bir tanınma meselesi değildir. Kadınlar için maddi sonuçları da vardır. Kadınlar bakıcılık rolünü (çocuk doğurup büyütmekten, hasta ve yaşlı akrabalara bakmaya kadar) daha sık üstlenme eğiliminde olduğundan, ücretli istihdamda erkeklerden daha az zaman geçirirler. Emeklilik hakkı (temel kamu emekliliğinin ötesinde) kişinin maaşına bağlı olduğundan, bunun anlamı, diğer koşullar eşit olduğunda kadınların erkekler kadar emeklilik hakkı kazanamamasıdır. Bazı Avrupa ülkelerinde bu sorun, çocuk bakımı ve yaşlı bakımı için harcanan süreye sayılan "bakım kredisi" gibi tedbirlerle kısmen (ama yalnızca kısmen) ele alınır.[109] Bu da karşılıksız bakım işlerine zaman ayıran kadınların yaşlılıkta yoksulluk yaşama riskini büyük ölçüde artırıyor.

Sadece ücretsiz bakım işi değil, aynı zamanda ücretli bakım işi de topluma yaptığı katkılarla karşılaştırıldığında hak ettiğinden az değer biçilen bir iştir. Buna en sert ve trajik haliyle Covid-19 salgını sırasında şahit olduk.*

Pandemi sırasında birçok ülke, evde ve topluluklarda ücretsiz bakım işi yapanlar olmasaydı toplum olarak var olmamızın imkânsız olduğunu fark etti. Bunların arasında sağlık sektöründe (örneğin doktorlar, hemşireler, ambulans şoförleri), çocuk veya yaşlı bakımında, öğretmenlikte vb. ücretli bakım işlerinde çalışanlar da vardı.

* Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Covid-19 salgınını 30 Ocak 2020'de Uluslararası Önemi Haiz Halk Sağlığı Acil Durumu ve 11 Mart 2020'de pandemi ilan etti.

İşleri başlı başına bakım işi olmasa da toplumun hayatta kalması ve yenilenmesi için gerekli olan (teknik terim "toplumsal yeniden üretim"dir) diğer işleri yapan kişileri de bu gruba dahil ettiler: yiyecek ve diğer temel ihtiyaç malzemelerini üreten ve bunları dağıtan kişiler (örn. süpermarket çalışanları, kuryeler), toplu taşıma çalışanları, binaları ve altyapı tesislerini temizleyen ve tamir eden çalışanlar ve benzerleri. İngiltere'de "kilit çalışanlar", ABD'de ise "zaruri çalışanlar" olarak belirlenen bu kişilere temel alışveriş veya çocuklarının eğitimi gibi konularda "ayrıcalıklar" verildi.* Hatta "kahraman" olarak selamlandılar.

Bu deneyimden ortaya çıkan bir şey varsa o da en iyi tıp doktorları hariç neredeyse tüm bu "zaruri" işçilere düşük maaşlar ödendiğiydi. İşte, bu bir çeşit paradoks değil mi? Madem bazı faaliyetler vazgeçilmez, tanımı gereği en iyi maaşları bu faaliyetlerle uğraşanların alması gerekmez mi?

Piyasadaki bakım işine az değer verilmesinin bir nedeni, ücretsiz bakım işinin ihmal edilmesinin arkasındaki sebeple aynıdır: derinlerde yatan cinsiyet ayrımcılığı uygulaması. Bir bölüme sığması mümkün olmayan bir dizi nedenden dolayı kadınlar, özellikle beyaz olmayan ve göçmen kadınlar düşük ücretli bakım mesleklerinde (hemşirelik, çocuk bakımı, yaşlı bakımevi hizmetleri ve ev hizmetleri) çalışanlar arasında çok yüksek bir oranda yer alıyor.[110] Bu kadın işçiler, sadece benzer işleri yapan erkek meslektaşlarından daha az maaş almakla kalmıyor, aynı zamanda benzer yeteneklere sahip erkek işçilere, erkek egemen mesleklerde ödenen ücretlerden çok daha düşük maaşlar alıyorlar. Başka bir deyişle kadınların emeği piyasaya sunulduğunda ve dolayısıyla GSYH içine dahil edildiğinde bile gerçek değerinin altında değerlenmektedir.

Bu paradoksal durumun daha önemli bir başka nedeni de mal ve hizmetlerin değerine piyasanın karar verdiği kapitalist ekonomilere

* Alışveriş açısından, İngiltere'deki kilit çalışanlara, süpermarketlerde açılış saatlerinden önce alışveriş yapma ve yeterli stoku olmayan temel gıda ve ihtiyaç malzemelerine öncelikli erişim hakkı verildi. Eğitim açısından ise okulların kapalı olduğu dönemde bile çocuklarını okula göndermelerine izin verildi.

sahip olmamız. Sorunun özü, piyasanın karar verme sisteminin "bir kişi eşittir bir oy" felsefesi yerine "bir dolar eşittir bir oy" üzerine kurulu olmasıdır (*bkz.* "Sarımsak" ve "Misketlimonu"). Bu sistemde bir şeyin fiyatını belirleyen unsur, o şeye kaç kişinin ihtiyaç duyduğundan çok, insanların o şey için ne kadar ödemeye razı olduğudur. Kimi insanlar için ölüm kalım kadar elzem bir talep bu insanların o şey için ödeyecek paraları yoksa piyasa tarafından yok sayılır. Bunun anlamıysa ister temel gıda maddeleri ister sağlık, eğitim veya bakımevi hizmetleri olsun bu "zaruri" mal ve hizmetlerin devasa ölçüde eksik değerlenmesidir. Aynı zamanda, sağduyulu bir bakış açısıyla bakıldığında ne kadar gereksiz ve alakasız olursa olsun bazı insanlar bir şey için para ödemeye istekliyse o şey tedarik edilir. Bir yanda pek çok sağlık çalışanı yeterli kişisel koruma ekipmanına sahip olmadığı için hastalanıp Covid-19 hastaları tıbbi personel ve tıbbi ekipman eksikliği nedeniyle ölürken ve huzurevi sakinleri uygun bakımı alamadıkları için Covid-19'a yakalanırken, diğer yanda milyarderlerin pandeminin ortasında bir "uzay yarışına" girmesi bu yüzdendir.*

Hikâyemdeki Siçuan restoranının biberlere yaptığı gibi, biz de ekonomimiz ve toplumumuzun onsuz var olamayacağı gerçeğini bilmemize rağmen, çoğunlukla kadınlar tarafından yapılan ücretsiz bakım işinin kıymetini bilmez olduk. Bu cinsiyetçi önyargı ve eşlik eden cinsiyet ayrımcılığı uygulaması, piyasanın nesnelere verdiği değerle birleştiğinde ücretli bakım işinin de belirgin ölçüde düşük değerlendirilmesine neden oldu. Bu ikisinin birleşimi, en zaruri insan faaliyetlerinin birçoğunu en iyi ihtimalle çok hafife aldığımız ve en kötü

* Okurların piyasa ekonomisi hakkında aşırı derecede olumsuz bir görüş oluşturmaması için piyasa ekonomisinin de kendine göre avantajları olduğunu eklemek isterim. Bu avantajlardan ikisi öne çıkar. İlk olarak, piyasa sistemi, karmaşık bir ekonomi oluşturmak için gerekli olan çok miktarda bilgiyi toplamamızı ve işlememizi sağlar. Sosyalist merkezî planlamanın başarısızlığı bu bilgilerin ne kadar önemli olduğunun kanıtıdır. İkinci olarak, bu sistem tüketicilere iyi hizmet eden fikir sahiplerini ödüllendirerek üretkenliği artıran teşvikler sunar. Tabii ki piyasa ekonomisinin bu avantajlarını, birçoğu bu kitabın çeşitli bölümlerinde tartışılmış olan sınırlamalarıyla teraziye vurmak gerekir.

ihtimalle tamamen görmezden gelerek insan refahı için neyin önemli olduğuna dair tamamen önyargılı bir görüş yarattığımız anlamına geliyor.

Bu durumu düzeltmek için bakım işi konusundaki bakış açılarımızı, uygulamalarımızı ve kurumlarımızı değiştirmemiz gerekiyor.[111]

İlk olarak, bakış açıları. İnsanların hayatta kalması ve refahı için hem ücretli hem de ücretsiz bakım işinin önemini, daha doğrusu bunların zaruri doğasını kabul etmemiz gerekiyor. Bir şeyin değerinin piyasa tarafından belirlenmesi gerektiğini düşünmeyi bırakmalıyız. Bakım işinin kadın işi olduğu fikrinden de vazgeçmemiz gerekiyor.

İkinci olarak, bakış açımızdaki değişikliklerin, uygulamalarımızdaki değişiklikler yoluyla gerçeğe dönüştürülmesi gerekiyor: cinsiyetler arası ücret farkını azaltmak,* geleneksel olarak erkek egemen olan meslekleri kadınlara daha fazla açmak ve ırk ayrımcılığıyla mücadele etmek gibi (böylece düşük ücretli bakım işi, etnik azınlıktaki kadınlar için tek seçenek olmayacak).

Üçüncü olarak, bakış açıları ve uygulamalardaki bu değişikliklerin kurumsal değişikliklerle sosyal olarak sağlamlaştırılması gerekir.** Ücretsiz bakım işinin tanınması, refah sistemindeki değişikliklerle resmileştirilmelidir: her iki cinsiyet için verilen ücretli bakım izninin

---

* Dünya geneli ortalaması %20 civarında olan cinsiyete dayalı ücret farkı, Pakistan veya Sierra Leone'de olduğu gibi yaklaşık %45 veya Tayland'da olduğu gibi sıfır ve hatta Filipinler veya Panama'da olduğu gibi negatif de olabiliyor. Veriler, ILO'dan (Uluslararası Çalışma Ofisi) alınmıştır. "Understanding the Gender Pay Gap" (Cinsiyete Dayalı Ücret Farkını Anlamak), Haziran 2020.

** Kurumsal değişikliklerin önemini, Birleşik Krallık'taki NHS (Ulusal Sağlık Hizmeti) çalışanlarına yapılan muameleye baktığımızda en iyi şekilde görebiliriz. 2020'de pandeminin ilk günlerinde milyonlarca insan onlara "kahraman" olarak seslenirken haftada bir belirlenen saatte bahçelerine ve sokaklarına çıkıp onlara teşekkür etmek için alkışlıyordu. Bu uygulama "Clap for Our Carers" (Kahramanlarımızı Alkışlayalım) adı altında on hafta sürdü. Bununla birlikte, Mart 2021'de NHS çalışanları için yapılan maaş anlaşmasında Birleşik Krallık hükümetinin %1'lik zam teklif etmesi, NHS çalışanları tarafından büyük ölçüde "yüzlerine atılan bir tokat" olarak tanımlandı. Söylemesi çok basmakalıp bir şey, ancak bir değişikliği kalıcı kılmak istiyorsanız düşünce ve bireysel uygulamalardaki değişiklikler yeterli olmaz. NHS çalışanlarının ücret iyileştirme kampanyalarından birinin sloganı "Alkışlar karın doyurmuyor" diyordu. Değişim, kurumlardaki değişimle desteklenmelidir.

daha uzun olması (çocuk bakımı, yaşlı bakımı, hasta akraba ve arkadaşların bakımı), hem evde oturan ebeveynler hem de ücretli çalışan ebeveynler için uygun fiyatlı çocuk bakımı sağlanması ve emekli maaşlarının hesaplanmasında "bakım kredilerinin" güçlendirilmesi veya –mevcut olmadığı durumlarda– başlatılması. Ücretli bakım işinin öneminin kabulü, bakımla ilgili sektörlerde daha iyi çalışma koşulları yaratabilmek için asgari ücretlerin yükseltilmesi ve yasal gereklilikler ile desteklenmelidir. Daha genel olarak, bakım hizmetlerinin piyasalaştırılması kısıtlanmalı ve dikkatli bir şekilde düzenlenmeli, böylece geliri ne olursa olsun herkes temel bakım hizmetlerine erişebilmelidir.

Dünyanın dört bir yanındaki milyarlarca insan için acı bibersiz yemek düşünülemez. İster ücretli ister ücretsiz, bakım işleri olmayan bir yaşam insanlığın tümü için düşünülemez. Ancak gereklilikleri ve dolayısıyla her yerde kolayca bulunmaları, biberleri ve bakım faaliyetlerini görünmez kılar ve bu nedenle hafife alınmalarına sebep olur hatta değersiz hale getirir. Duncan'ın hikâyemdeki Sichuan restoranının acı biber konusundaki farklı bakış açısını kabul etmesi ve yeme alışkanlığında değişiklik yapması, ona yeni bir yemek ufku açarak daha iyi bir mutfak yaşamına sahip olmasını sağladı. Aynı şekilde, daha dengeli, daha şefkatli ve daha adil bir dünya inşa etmek istiyorsak bakım hizmetlerine ilişkin bakış açılarımızı, uygulamalarımızı ve kurumlarımızı değiştirmemiz gerekiyor.

BÖLÜM BEŞ
Geleceği Düşünmek

14

Misketlimonu

Caipirinha / Caipiroska
(Brezilya'dan)
Cachaça / Misketlimonu sulu ve şekerli votka

Nüfus (1938'de 531 milyon)[112] ve yüzölçümü (1922'de 34 milyon km²)[113] açısından tarihin en büyük imparatorluğu olan Britanya İmparatorluğu'nun (elbette İngilizlerin bakış açısına göre) başarısını açıklayan birden fazla unsur vardı. Bu başarının merkezinde Britanya'nın endüstriyel üstünlüğünün yer aldığı çok açıktı. Böl ve yönet politikasındaki becerisi, (çoğunlukla paralı yerel askerlerden oluşan) küçük ordularla koloniler yönetmesini sağlayarak kendi nüfusunun on katından fazlasını kontrol etmesini mümkün kıldı.[114] Ancak, böylesine büyük ve dağınık bir imparatorluğun yönetilebilir olmasını sağlayan esas beceri, üstün deniz kuvvetleri aracılığıyla okyanusları kontrol edebilmesiydi. Vatanperver şarkı "Rule Britannia"nın (*Hükmet Britannia*) bir kıtasında dediği gibi, "Britannia* dalgalara hükmeder".

On altıncı yüzyıldan itibaren Britanya, Avrupa'daki –ve nihayetinde dünyadaki– donanma üstünlüğü konusunda İspanya, Hollanda ve ardından Fransa ile rekabet etmeye başladı. Sonraki birkaç yüzyıl boyunca, iyi silahlanmış, tedarikleri iyi sağlanmış ve iyi yönetilen bir donanmanın kurulmasına agresif bir şekilde yatırım yaparak rakiplerini birer birer geride bıraktı.[115] 1805'teki Trafalgar Muharebesi'nde

* Bir trident (üç uçlu mızrak) ve kalkan tutan miğferli kadın savaşçı Britannia, Britanya'nın insan suretinde temsil edilmiş halidir.

Amiral Horatio Nelson komutasındaki Kraliyet Donanması'nın, Fransız ve İspanyol donanmalarının birleşimiyle oluşan filoları yenmesi, bir asırdan fazla bir süre boyunca Britanya'nın denizlerdeki küresel üstünlüğünü kesinleştirdi.

Böylesine güçlü bir donanmaya sahip olan Britanya, ada statüsü de göz önüne alındığında neredeyse istila edilemez bir konumdaydı. Dış işgalden bu şekilde korunuyor olmak, ülkenin nispeten küçük (ve dolayısıyla ekonomik) olan ordusunu, Britanya'nın eşitsizliğiyle ünlü sosyoekonomik düzenine karşı sık sık meydana gelen isyanları bastırarak, neredeyse özel olarak yalnızca iç düzeni korumak için kullanmasına olanak sağladı.[116] Her şeyden önemlisi, Britanya'nın güçlü donanması, uzak diyarları ele geçirerek, bu toprakları kendisinden almak isteyen rakip güçlerin girişimlerini püskürterek ve kolonyal ticaretle uğraşan ticari gemilerini korsanlıktan koruyarak imparatorluğun genişlemesini sağladı.[117]

İngiliz donanmasının yükselişindeyse misketlimonu adı verilen küçük, ucuz bir meyve kritik bir rol oynadı.

Avrupalıların on beşinci yüzyılın sonlarında yelkenli gemilerle yapmaya başladıkları okyanusaşırı yolculuklarının ilk günlerinde denizcilerin en büyük katili düşman gemiler, korsanlar ve hatta fırtınalar değil, iskorbüt hastalığıydı. Semptomları arasında uyuşukluk, şişen ve kanayan dişetleri, sallanan dişler, şiddetli eklem ağrısı ve sıklıkla ölüm olan korkunç bir hastalıktan bahsediyoruz.

Artık iskorbüt hastalığının vücuttaki C vitamini eksikliğinden kaynaklandığını biliyoruz, ancak bu hastalığın nedeni yirminci yüzyıla kadar bir sır olarak kaldı. Diğer birçok hayvanın aksine, C vitamini sentezleyemedikleri için insanların C vitaminini ağızdan almaları gerekir.[118] Aylarca süren denizaşırı seferlerde ekşimiş tuzlu et, kurtlu bisküviler (peksimet) ve bayat biradan oluşan bir menüyle idare eden denizciler, iskorbüt hastalığına yakalanıp birbiri ardına ölüyorlardı.*

* İnsan vücudu C vitaminini en az bir ay ve genellikle üç aya kadar depolayabilir, bu nedenle yolculukları okyanus aşırı hale gelene kadar iskorbüt denizciler için büyük bir sorun değildi.

İskorbüt hastalığı o kadar yaygındı ki armatörlerin ve hükümetlerin, uzun mesafeli büyük bir yolculuğa çıkan denizcilerin bu hastalıktan ölüm oranını %50 olarak varsaydıkları söyleniyor.[119] İskorbüt, tahminlere göre Kolomb'un transatlantik yolculuğundan on dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar dünya çapında 2 milyondan fazla denizciyi öldürdü.[120]

Doğal olarak, iskorbütün tedavisi için çılgınca bir arayış vardı. Sirke ve vitriyolik asit dahil her türlü çare denendi. Zamanla, turunçgillerin suyu etkili bir tedavi olarak bilinmeye başlandı, ancak 20. yüzyıla kadar etken maddenin C vitamini olduğu anlaşılamadı. İskorbüt hastalığına çare arayışı, C vitamininin keşfinde o kadar önemli bir etken oldu ki vitaminin bilimsel adı, kelime anlamı "iskorbüt önleyici asit" olan askorbik asittir.

Turunçgil meyvelerinin suyunun iskorbüt hastalığına iyi geldiği rakip donanmalar tarafından da biliniyordu ama çözümü sistematik olarak ilk uygulayan, Kraliyet Donanması oldu.[121] 1795'te, denizcilerin gıda istihkakında limon suyu bulunmasını zorunlu bir madde haline getiren Britanya Amiralliği, "grog" olarak bilinen sulandırılmış rom istihkakına limon suyu karıştırmak gibi akıllıca bir hareket yaparak gerçekten tüketildiğinden emin oldu. Limon kısa zaman sonra misketlimonuyla değiştirildi. Bunun kısmen nedeni, misketlimonunun daha ucuz ve tedarikinin daha kolay olmasıydı; limonun aksine, misketlimonu Britanya'nın Karayip kolonilerinde yetişiyordu. Ama misketlimonunun daha etkili oldüğunun düşünülmesinin bir diğer sebebi, iskorbüt hastalığını tedavi eden şeyin C vitamini (misketlimonundaki seviyesi limondakinin sadece yarısı kadardır) değil, (misketlimonunda limondan daha yüksek olan) asidite olduğuna inanılmasıydı.

Limon ve ardından misketlimonu suyunun kullanılmaya başlanmasından sonraki on yılı biraz aşan bir süre içinde, iskorbüt Kraliyet Donanması'nda fiilen ortadan kalktı.[122] Misketlimonu tüketimi, Kraliyet Donanması'nın o kadar önemli bir özelliği haline geldi ki Britanyalı denizciler Amerikalılar tarafından *"limey"* olarak anılmaya başlandı ve sonunda bu isim ABD'deki tüm Britanyalılar için kullanılır oldu.

*

Misketlimonunu ulusal kimliğinin bir simgesi olarak kabul eden bir başka ülke de Brezilya'dır. Misketlimonu, ülkenin ulusal alkollü içkisi *caipirinha*nın ana maddesidir. Bu içki, misketlimonu suyu (çarkıfelek meyvesi gibi diğer meyvelerin suları da kullanılır), şeker ve Brezilya'nın ulusal likörü olan *cachaça*dan yapılır.*

Cachaça, fermente edilmiş şekerkamışı suyundan damıtılır (yani *caipirinha*nın içinde şeker, misketlimonu ve yine şeker vardır!). Şekerkamışı suyu yüksek derecede damıtılırsa otomobiller için yakıt olarak kullanılabilen etanole dönüşür. Dünyanın en büyük şekerkamışı üreticisi olan Brezilya, yirminci yüzyılın başlarından itibaren etanolün motorlu araba yakıtı olarak kullanılması konusunda denemelerde bulunmuştu.** Ancak Büyük Buhran ve ardından İkinci Dünya Savaşı nedeniyle uluslararası ticarette yaşanan ve petrol ithalatını zorlaştıran çöküşün ardından Brezilya hükümeti benzinin içine %5'lik bir oranda etanol karıştırmayı zorunlu hale getirip etanol endüstrisini sübvanse ederek etanol yakıtının kullanılması için ciddi bir baskı yapmaya başladı. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, ucuz petrolle birlikte etanol kullanımı azalmıştı, ancak 1973'teki ilk Petrol Krizi'nin ardından Brezilya hükümeti petrolün etanolle ikame edilmesini teşvik etmek için yine iddialı bir program başlattı.

Brezilya'nın 1975 Ulusal Etanol Programı (Proálcool) hem şeker üreticilerinin etanol üretim kapasitesine yaptığı yatırımları hem de etanolün pompa fiyatını sübvanse ediyordu.[123] 1970'lerin sonlarında Brezilya'da faaliyet gösteren otomobil üreticileri (Fiat ve Volkswagen gibi) yalnızca etanol ile çalıştırılabilen motorlar geliştirmeye başladı. 1985'e gelindiğinde, Brezilya'da satılan tüm yeni arabaların %96'sı tamamen etanollü motorlara sahipti. O dönemden sonra petrol fiyatı, şekerkamışı üretimi ve devlet sübvansiyonlarının ölçeğindeki

* *Caipirinha*'nın votka ile yapılan şekline *caipiroska* denir. Şahsen, *cachaça*yı biraz fazla tatlı bulduğum için *caipiroska*yı tercih ederim.

** Henry Ford'un 1908'de piyasaya sürülen ilk seri üretim arabası Model-T de benzin-etanol karışımıyla çalışıyordu.

dalgalanmalar nedeniyle program çeşitli iniş ve çıkışlar yaşadı. Fakat 2003 yılında benzin ve etanolün herhangi bir karışımıyla çalışabilen "esnek yakıtlı" arabaların Volkswagen tarafından piyasaya sürülmesi ve ardından diğer üreticilerin bunu takip etmesi, Brezilya'nın önemli bir enerji kaynağı olan etanolün yerini sağlamlaştırdı. Bugün Brezilya'nın yıllık enerji üretiminin %15'i etanolle karşılanıyor. Amerikalı tarihçi Jennifer Eaglin'in Brezilya'daki etanol yakıtının tarihi üzerine yaptığı önemli çalışmasına "More Brazilian than Cachaça" (*Cachaça*dan Daha Brezilyalı) adını vermesine şaşmamalı.[124]

Brezilya sınırları dışında ise etanol ve diğer modern biyoyakıtlar (kolza tohumu veya soya fasulyesi gibi bitkisel yağlardan ya da hayvansal yağdan yapılan biyodizel gibi) enerji sistemine yalnızca son yıllarda ciddi şekilde girdi.* İklim değişikliğiyle ilgili artan endişelerle birlikte düzinelerce ülke fosil yakıtların kullanımını azaltmak için benzine etanol ve mazota biyodizel karıştırılmasını şart koşuyor.

Dünya halihazırda eriyen buzullar ve yükselen deniz seviyeleri, aşırı hava olaylarının (sıcak hava dalgaları, kasırgalar, seller, orman yangınları) kuvveti ve sıklığındaki artışlar ve türlerin kitlesel yok oluşuyla karşı karşıya. Sera gazı emisyonları (CO_2, metan, nitröz oksitler vb.) radikal bir şekilde azaltılarak küresel sıcaklıktaki artış çok kısa sürede kontrol altına alınmazsa insanlığın önümüzdeki yıllarda varoluşsal bir tehditle karşı karşıya kalacağı konusunda bilimsel bir fikir birliği var.

Öncelikle yeni teknolojilere ihtiyacımız var. Hem de bir sürüsüne.

Her şeyden önce, sera gazı (GHG) yaymadan enerji üretmemizi sağlayacak alternatif enerji teknolojilerine ihtiyacımız var: biyoyakıtlar, güneş enerjisi, rüzgâr enerjisi, dalga gücü, hidroelektrik, hidrojen yakıtı ve hatta geçici bir önlem olarak bazı durumlarda nükleer enerji.[125] Salınan karbonu topladıktan sonra tekrar kullanmak ya da

* "Modern biyoyakıtlar" diyorum çünkü teknik olarak yakacak odun veya hayvan gübresi de biyoyakıttır.

gömmek de (küçük) bir fayda sağlayabilir.* Güneş veya rüzgâr enerjisiyle üretilen kesintili elektriği daha kesintisiz bir şekilde kullanabilmemiz için elektriği depolamanın daha etkili yollarına ihtiyacımız var.

İhtiyacımız olan sadece yeni enerji teknolojileri değil. Fosil yakıtlar yalnızca enerji kaynağı olarak değil, aynı zamanda modern, endüstriyel yaşam tarzımızın temel malzemeleri olan çelik, gübre, çimento ve plastik yapımında da kullanılıyor.[126] Dolayısıyla, bu malzemelerin yapımında mümkün olduğunca az fosil yakıt kullanan teknolojiler, daha verimli geridönüşüm yöntemleri ve üretimi daha az (ideal olarak sıfır) fosil yakıt gerektiren alternatif malzemeler geliştirmemiz gerekiyor.

İklim değişikliğinin sonuçlarıyla başa çıkmamıza yardımcı olacak "adaptasyon teknolojilerine" de ihtiyacımız var. Daha sık ve şiddetli kuraklıklar göz önüne alındığında, bir yandan aşırı hava olaylarına daha dayanıklı mahsuller geliştirirken, diğer yandan sulama, suyun geridönüşümü ve tuzdan arındırılması konusunda daha iyi tekniklere ihtiyacımız var. Hava tahminleri ve sellerin kontrol altına alınma sürecinde yapılacak iyileştirmeler, daha sık meydana gelen daha büyük ölçekteki fırtınalar ve kasırgalarla daha iyi başa çıkmamıza yardımcı olabilir.

Daha iyi teknolojiler gerekli ama yeterli değil. Yaşam biçimimizde de değişiklikler yapmaya (özellikle zengin ülkelerdeki insanların ve gelişmekte olan ülkelerdeki nispeten daha zengin kesimin) ihtiyacımız var.

Biyoyakıtlar, elektrikli piller ve (umarım) hidrojen yakıt hücreleri gibi alternatif enerjiler kullansak bile kişisel motorlu taşıtlarımızı daha az kullanmamız gerekiyor. Özellikle yaşam alanları dağınık ve toplu taşıması zayıf olan ABD gibi uzun mesafeli sürüşün kaçınılmaz olduğu ülkelerde bunu yapmak kolay değildir. Bu tür ülkelerde kişisel taşıtların kullanımının azaltılması, toplu taşımaya büyük bir yatırım yapılmasını ve uzun vadede şehir planlama yönetmeliklerindeki

* Bu, KYKD veya karbon yakalama, kullanma ve depolama olarak bilinir.

değişiklikler yoluyla yaşam alanlarının radikal bir şekilde yeniden düzenlenmesini gerektirecektir (buna daha sonra değineceğiz).

Ayrıca yaşam ve çalışma alanlarında enerji kullanımı konusunda çok daha verimli olabiliriz. Ev yalıtımlarının daha verimli yapılması (örneğin, duvar boşluklarının doldurulması, çift veya üç camlı pencere kullanılması) ve ısı pompalarının kullanımı, evin ısıtılması için gereken enerjiyi büyük ölçüde azaltacaktır. Evde kullanmadığımız ışıkları kapatmaya daha çok dikkat edersek elektrik kullanımımızı azaltabiliriz. Aynısı çalışma alanlarında da uygulanmalı; ofis bloklarının yalıtımını daha iyi yapmalı, çalışma saatleri dışında ofis binalarında sadece sınırlı miktarda aydınlatma bırakmalıyız.

Üçüncü olarak ise yeme alışkanlıklarımızı değiştirmenin büyük bir etkisi olabilir. Azımsanmayacak miktarda sera gazı (GHG) emisyonunun sorumlusu tarımdır (tahminler %15 ile %35 arasında değişmektedir).[127] Daha az et yemek, sera gazı emisyonlarının azaltılmasına büyük katkı sağlayacaktır. Bu anlamda en önemli et, sığır etidir. Yakın tarihli bir tahmine göre, tarımdan kaynaklanan tüm sera gazı emisyonlarının %25'i sığır eti üretiminden kaynaklanmaktadır[128] (*bkz.* "Karides" ve "Sığır Eti"). Ayrıca daha fazla mevsimine göre beslenmeye çalışmalıyız. "Yerel" olsa bile seralarda bir şeyler yetiştirmeye çalışmak veya mevsimsel olmayan gıda maddelerini uzaklardan nakletmek (hatta uçakla taşımak) çok fazla karbon ayak izi yaratabilir. Yemek çeşitliliğinden tamamen vazgeçelim demiyorum ama zengin ülkelerde yaşayanların "keyfî" yiyecekler konusundaki beklentilerini azaltmaları gerektiğini düşünüyorum.

Bununla birlikte, tüm bu teknolojik olanaklar ve yaşam tarzımızdaki olası değişiklikler, yerel ve ulusal idarelerin, uluslararası kuruluşların ve ulusların birlikte çalıştığı büyük ölçekli bir kamu eylemi olmaksızın pek bir anlam ifade etmeyecektir. Pazar teşvikleri ve bireysel tercihler yeterli değildir.

Teknoloji konusuna gelince: Hükümetin "yeşil" teknolojileri teşvik etmede aktif katılımına ihtiyacımız var. Piyasaya bırakılırsa iklim değişikliğiyle baş etmek için ihtiyaç duyduğumuz teknolojilerin çoğu

geliştirilemeyecektir. Bunun nedeni, özel sektör firmalarının "kötü niyetli" olmaları değil, kısa vadeli sonuçlar elde etmek için sürekli baskı altında kalmalarıdır. Bu eğilim, finansal deregülasyon sürecinde daha da kötüleşti (*bkz.* "Baharatlar"). "Yeşil" teknolojileri geliştirip uygulamaya başlamanın getirilerini en az on yıl sonra almaya başlıyoruz. Öte yandan, özel sektördeki firmaların yıllık hatta çeyreklik zaman dilimleriyle faaliyet gösterdiği göz önüne alındığında, bu tür teknolojilerin geliştirilmesine yatırım yapma konusunda isteksiz olmaları anlaşılabilirdir.

Yeni teknolojilere yapılan büyük ölçekli yatırımların ve hayata geçirilmelerinin tarihte her zaman güçlü hükümet eylemleri gerektirmesinin nedeni, özel sektörün miyopluğudur. Bu konudaki başlıca örnek, bilgi teknolojisi ve biyoteknolojideki başlangıçta neredeyse tamamen ABD hükümeti tarafından finanse edilen (sırasıyla federal "savunma" ve "sağlık" araştırma programlarıyla; *bkz.* "Erişte".) gelişmelerdir. Bunun sebebi, bu teknolojilerin oldukça riskli olması ve geri dönüşlerinin uzun –çok uzun– bir gelecek içinde beklenmesidir. ABD'nin yanı sıra, Avrupa'daki bazı ülkelerde, Çin'de ve Brezilya'da güneş enerjisi ve rüzgâr enerjisi gibi düşük karbonlu enerji teknolojilerinin önemli ölçeklerde geliştirilerek hayata geçirilmesi yalnızca hükümet müdahalesi sayesinde mümkün olabilmiştir.[129]

Ayrıca, bir yandan iklim değişikliğinin sonuçlarıyla uğraşan nispeten yoksul ülkelerin minimum sera gazı emisyonuyla ekonomilerini iyileştirmelerine yardımcı olacak teknolojiler geliştirmemizi sağlamak için kamu müdahalesine ihtiyacımız var. Bir kişi eşittir bir oy sistemi değil, bir dolar eşittir bir oy sistemi üzerine kurulu olan piyasa (*bkz.* "Sarımsak" ve "Acı Biber") kendi haline bırakılırsa yatırımlar daha fazla paraya sahip olanlara hizmet eden teknolojilere akacaktır. Bunun anlamı, daha fakir ülkelerin en çok ihtiyaç duyduğu teknolojiler olan tarımsal ve endüstriyel üretimde enerji verimliliği teknolojileri veya "iklim adaptasyon teknolojileri" gibi alanlara nispeten az yatırım olacağıdır. Bu nedenle bu tür teknolojilerin gelişimini ve gelişmekte olan ülkelere transferlerini (zengin ülkelerdeki

araştırmacılar ve firmalar tarafından geliştirilmiş olmaları halinde) sübvansiyonlu fiyatlarla ve hatta ücretsiz olarak desteklemek için kamu müdahalesine ihtiyacımız var. Gelişmekte olan ülkelerin iklim değişikliğinde pek payı bulunmadığı halde sonuçlarından orantısız bir şekilde zarar gördüğü ve bazılarının yükselen deniz seviyeleri altında kelimenin tam anlamıyla ortadan kaybolduğu göz önüne alındığında, bu tür bir eylem "iklim adaleti" elde etmek için gerekli bir adımdır.

Bireylerin çevre yanlısı tercihlerinin yaşam biçimlerini gerçekten değiştirebilmesi için bu seçimlerin hükümet politikalarıyla etkinleştirilmeleri gerekiyor.

Bazen bunun nedeni, bireysel davranıştaki değişikliklerin, birçok bireyin imkânlarının ötesinde olan peşin yatırımlar gerektirmesidir. Daha iyi yalıtım, çift cam ve ısı pompaları yoluyla evde enerji kullanımı verimliliğinde yapılacak iyileştirmeler, bu yatırımlar uzun vadede kendini fazlasıyla amorti edecek olsa da bazı kişilerin karşılayamayacağı kadar büyük ön yatırımlar gerektirir. Bu yatırımlar yapılacaksa devlet sübvansiyonlarına ve kredilere ihtiyaç vardır.

Bazen kamusal eyleme ihtiyaç duymamızın sebebi, iklim değişikliği gibi sistemik bir sorunla başa çıkmak için piyasada "doğru" seçimi yapmayı bireylerin inisiyatifine bırakmanın sadece adaletsiz değil, aynı zamanda etkisiz olmasıdır. "Daha yeşil yemek" bu konuda verilebilecek en iyi örnektir. Teorik olarak, gıda satanlardan ürünlerinin karbon ayak izini tam olarak açıklayarak tüketicilerin "doğru şekilde alışveriş yapmalarına" ve çevreyi kirleten üreticileri piyasadan silmelerine izin vermelerini isteyebiliriz. Ancak gerçekte bu hiçbir şey yapmamakla aynı şeydir. Öncelikle tüketiciler, gıda maddelerinin karbon ayak izleri tamamen ifşa edilmiş olsa bile bunlarla ilgili tüm bilgileri anlayacak zamana ve zihinsel kapasiteye sahip değiller.[130] Aslında bu hiçbir şey yapmamaktan daha kötü bile olabilir. Hükümet asgari çevre standartlarını belirlemediği müddetçe, çevreyi daha fazla kirleten tedarikçilerin daha ucuz ürünler sunarak rakiplerini geride bıraktığı "dibe doğru giden bir yarış" olacaktır.

*

Misketlimonu, iskorbüt hastalığına karşı etkili bir panzehir olsa da onu etkili bir şekilde kullanmak ve denizcilerin hayatını büyük ölçüde kurtarmak için o zamanlar dünyanın en güçlü kurumlarından biri olan Kraliyet Donanması'nın idari faaliyete geçmesi gerekmişti. Kraliyet Donanması, denize açılmadan önce kendi narenciyesini bavuluna koyma işini denizciye bırakmayarak istihkaka dahil edilmesini zorunlu kıldı ve C vitamininin herkese ulaşmasını sağlamak için denizcilerin en sevdiği içkiyi (rom) uyarladı.

İklim değişikliği konusunda da durum aynı böyle. Çözümü biliyoruz ancak tıpkı Kraliyet Donanması'yla misketlimonunun hikâyesinde olduğu gibi, biz de bu konuyla ilgili uygulamaları pazardaki bireysel tercihlere bırakamayız. Bu çözümlerin (gıdayla ilgili düzenlemeler, toplu taşıma yatırımları, şehir planlama politikasındaki değişiklikler, devlet sübvansiyonlarıyla ev yalıtımlarının iyileştirilmesi, daha yüksek enerji verimliliği olan teknolojilerin geliştirilmesi için kamu finansmanı ve "yeşil" teknolojilerin gelişmekte olan ülkelere transferi) hayata geçirildiğinden emin olmak için elimizdeki tüm toplu eylem mekanizmalarını –yerel ve ulusal idareleri, uluslararası işbirliklerini ve küresel anlaşmaları– kullanmak zorundayız. En etkili sosyal değişimler, bireysel değişimler kararlı ve büyük ölçekli kamusal eylemlerle birleştirildiğinde ortaya çıkar.

15

Baharatlar

Körili istiridye sosunda fener balığı
(Kendi tarifim)
Körili istiridye sosunda servis edilen fener balığı (ya da herhangi bir sıkı beyaz etli balık)

Artık beni biraz tanıdınız, herhangi bir mutfağın hatta Kore mutfağının yemeklerini bile özellikle canı çeken biri değilim. Altı ay boyunca Kore yemeği yemeden mutlu bir şekilde yaşayabilirim (yüksek lisans öğrencisiyken sıklıkla böyle yaşamıştım). İtalyan, Meksika veya Japon yemekleri en sevdiğim yiyecekler olmasına rağmen bunları bile düzenli yemem gerekmez.

Gelgelelim bir istisnam var: "Hint" yemekleri ya da daha doğrusu, Güney Asya yemekleri.* Birkaç hafta Güney Asya yemeği yemezsem özlemini çekmeye başlıyorum.

İronik bir durum çünkü ilk denediğimde Güney Asya yemeklerinden hoşlanmamıştım. Oysa diğer birçok yeni mutfağın yemeklerini denediğimde, hemen o anda beğenmiştim. 1980'lerin sonlarında Soho'daki bir Tayland restoranında ilk kez denediğim Tayland yemeklerine bayılmıştım. Yunan yemeklerine (musakka, tarama mezesi, *loukaniko* sosisleri, aklınıza ne gelirse) ilk görüşte âşık olmuştum. 1987'deki ilk ziyaretimde İtalya'da yemek yerken "yabancı" bir yemek yediğimi bile hissetmemiştim. Ama "Hint yemekleri"? Hayır.

* Birleşik Krallık'taki her on Hint restoranından sekizi Bangladeş kökenliler tarafından işletildiği için tırnak içinde "Hint" diyorum. Bir de bu kişilerin %95'inin ülkenin yalnızca bir ilinden, Sylhet'ten olduğu tahmin ediliyor (*bkz.* A. Gillan, "From Bangladesh To Brick Lane", *Guardian*, 21 Haziran 2002). Bu yüzden, burada ve kitabın başka yerlerinde bu mutfağa "Hint" yerine "Güney Asya" mutfağı diyorum.

Arkadaşlarımın bazılarına (Güney Asyalı olmayanlara), Güney Asya yemeklerinin "gövdeli" olmadığından şikâyet ederdim. Tam olarak ne söylemeye çalıştığımı bilmiyorum ama denediğim yemeklerdeki umami aromasının görece eksikliği –soya sosu ihtiyacım ve sarımsak kıtlığı– konusunda bilinçaltı bir düzeyde mutsuz olmuş olmalıyım. Ama geriye dönüp baktığımda şikâyetimin gerçek sebebinin Güney Asya yemeklerindeki çok sayıda baharatın bende uyandırdığı karmaşık ve sıra dışı hisleri kaldıramamam olduğunu fark ediyorum.

İngiltere'ye gelene kadar sadece beş baharat biliyordum: karabiber, hardal, tarçın, zencefil ve kırmızı biber. Ve bu beşinden sadece tarçın, zencefil ve kırmızı biberi çiğ hallerinde görmüştüm; bildiğim karabiber, biber taneleri şeklinde değil, grimsi ince bir tozdu ve hardal, İngiliz hardalına benzer bir preparat olarak gelirdi (tadı daha yumuşak ve daha tatlı olurdu).

Elbette, bir Çin yemeği olan "beş baharatlı (*wuxiang*) domuz eti"-ni birkaç kez yemiştim. Ama bu yemekten çok hoşlanmadığımdan o beş baharatın ne olduğunu öğrenmekle uğraşmadım (merak ediyorsanız yıldız anason, karanfil, tarçın, Siçuan biberi ve rezene tohumları); hiçbirini yemesem de olurdu.

Fakat zamanla çok çeşitli baharatların Güney Asya yemeklerine verdiği tatların, aromaların ve hislerin karmaşıklığını takdir etmeye ve onlara içten içe bayılmaya başladım. Bu baharatların arasında kişniş tohumu, hardal tohumu, kimyon, karanfil, muskat, muskat kabuğu, yıldız anason, rezene tohumu, frenk kimyonu (*jeera*), safran, kakule, demirhindi, çadıruşağı otu vb. vardı.

Şimdi tam bir baharat canavarıyım. Otantik baharat çeşitlerini biraz ürkütücü ve gereksiz bulduğum için (hem restoranlarda hem de hazır yemek şeklinde bunca mükemmel Güney Asya yemekleri varken) genel olarak öğütülmüş kişniş tohumu, rezene tohumu ve kimyon kullanarak Güney Asya yemeklerinin basitleştirilmiş versiyonlarını yapıyorum. Favori içeceklerimden biri, süt ve zencefille kaynatılıp kakule ve diğer çeşitli baharatlarla tatlandırılan Güney Asya çayı *masala chai*.

Baharatları Güney Asya yemeklerinin dışında da çok kullanıyorum. Pişirdiğim güveçlerin ve makarna yemeklerinin çoğuna ister tane olsun ister öğütülmüş, bol miktarda karabiber giriyor. Elmalı raventli *crumble* yaptığımda (ikisi bir arada en sevdiğim dolgu ama sade elmalı veya erikli *crumble* yaptığım da oluyor), dolguyu aşırı miktarda karanfil, kakule kabuğu ve tarçınla (toz veya kabuk) süslüyorum. Bazen yakıcılığı artırmak için karabiber taneleri de atıyorum. Risottoyu sadece bir tutam safranla yapıyorum; iyi bir tavuk suyu* kullandığım sürece başka bir şeye ihtiyaç olmuyor. Son zamanlarda, öğütülmüş kişniş tohumu ve toz kırmızı biberin yanı sıra, doğranmış soğan, sarımsak ve kişnişle yapılan Güney Asya usulü "cheese toastie"ye (İngiliz olmayanlar için normal kaşarlı tost; ayrıca *bkz.* "Hamsi") bayılmaya başladım (avukatlıktan şefliğe geçen İngiliz-Hint Nisha Katona'nın tarifini kullanıyorum).

Bir baharat hayranına dönüştükten sonra, hayatımın ilk otuz yılında neler kaçırdığıma inanamadım. Atalarıma lanet ettim. Karanfil (en sevdiğim!) ve kişniş tohumu gibi harika şeylerle yemek yapmayı neden öğrenmemişlerdi? Biz de yıldız anason ve rezene tohumu kullansaydık Kore yemekleri daha sofistike ve ilginç olmaz mıydı?

Sonra haksızlık ettiğimin farkına vardım. Atalarım, çoğu baharatın yetişmesi için çok soğuk olan Avrasya kıtasının kuzeydoğu köşesine sıkışıp kalmışlardı. Dahası, Avrupalıların aksine baharat yetişen toprakları istila ve işgal etme istekleri (veya becerileri) de yoktu.

Avrupa'da en çok değer verilen baharatlar –karabiber, karanfil, tarçın ve muskat– eskiden yalnızca Güney Asya (özellikle Sri Lanka ve Güney Hindistan) ve Güneydoğu Asya'da (özellikle Endonezya) yetişirdi. Bu bölgelere "Doğu Hint Adaları" denirdi.**

---

* Benim garantili tavuk suyu tarifimde tavuk karkas, kereviz, soğan, Swiss Marigold vejetaryen toz bulyon ve bir tutam *myulchi-jut* (Kore fermente ançüez sosu) (*bkz.* "Hamsi") var.

** Kolomb'un ve Amerika kıtasına giden diğer erken dönem Avrupalı işgalcilerin bu toprakları Hindistan olarak düşündükleri göz önüne alındığında, görünüşe göre Avrupalılar Avrupa, Afrika, Ortadoğu ve Çin dışındaki tüm dünyanın Hindistan olduğunu düşünüyorlardı.

Avrupa'dan Asya'ya giden denizcilik yollarının keşfinin ardındaki kritik itici gücün baharat arayışı olduğu iyi bilinmektedir. Daha az bilinen, bu arayışın bizi kapitalizmin gelişmesini sağlayan en önemli araçla, yani anonim şirket ve limitet şirketle tanıştırdığı gerçeğidir.

Başlangıçta "Doğu Hint Adaları" ile yapılan baharat ticareti Avrupalılar için son derece riskliydi. Yelkenli bir gemiyle iki hatta üç okyanusu (Atlantik'i, Hint Okyanusu'nu ve –eğer Endonezya'ya gidecekseniz– Pasifik'i) geçmek, biraz abartacak olursak bugünlerde Mars'a bir araştırma aracı gönderip başarıyla geri getirebilmek gibiydi.[131]

Getirisi kesinlikle muhteşem olmakla beraber içerdiği risk göz önüne alındığında yatırımcılar baharat yarışına para yatırma konusunda isteksizdi. Ödünç aldıkları tüm parayı geri ödemeleri beklentisiyle karşı karşıya olan yatırımcıların, ticari girişimin başarısız olması durumunda yalnızca girişime yatırdıkları parayı değil, her şeylerini, tüm mal varlıklarını (ev, mobilya, hatta kap kacaklarını) kaybedebilecekleri gerçeğiyle işler daha da kızışıyordu. Daha teknik bir ifadeyle söylersek yükümlülükleri sınırsızdı. Bir iş girişiminde başarısız olmak, kişisel özgürlüklerine bile mal olabiliyordu. Sahip olduğu her şeyi sattıktan sonra bile alacaklıların paraları hâlâ ödenmemişse borçlu, kendini borçlular hapishanesinde bulurdu.

Potansiyel yatırımcılar, baharat ticareti gibi çok riskli girişimlere yatırım yapma konusunda doğal olarak isteksizdi. Çözüm, yatırımcılara sınırlı sorumluluk teklif etmekte bulundu. Potansiyel yatırımcılara, sorumluluklarının sahip oldukları her şeyle değil, girişime yaptıkları yatırımlarla ("hisseleri") limitli olacağı garantisi verildi. Potansiyel yatırımcıların karşılaştığı riski büyük ölçüde azaltan bu gelişme, yüksek riskli girişimler düzenleyenlerin çok sayıda yatırımcı toplayarak büyük miktarlarda parayı yönetmesine olanak sağladı.

İngiliz Doğu Hindistan Şirketi (1600) ve Hollanda Doğu Hindistan Şirketi (1602) gibi firmalar böyle kuruldu. Aslında kurulan ilk limitet şirketler olmamalarına rağmen Doğu Hint Adaları'ndan baharat getirme konusundaki başarıları ve nihayetinde sırasıyla Hindistan

ve Endonezya'da sömürgeler yönetir hale gelmeleri (evet, ilk günlerde ülkelerden ziyade şirketlerin sömürgeleri vardı) sınırlı sorumluluk müessesesine ciddi bir ivme kazandırdı.

Bugün bir norm olan sınırlı sorumluluk, on dokuzuncu yüzyılın sonlarına kadar, kraliyet –ve mutlak monarşinin sona ermesini takiben hükümet– tarafından yalnızca uzun mesafeli ticaret ve kolonyal genişleme gibi ulusal öneme sahip yüksek riskli girişimlere tanınan bir ayrıcalıktı.

Birçok kişi bu tür istisnai durumlarda bile bu fikre şüpheyle yaklaşıyordu. Bunların arasında, yöneticilerinin "başkalarının parasıyla" kumar oynamasına (kendi sözleri) izin verdiği için limitet şirketleri kınayan, ekonominin babası Adam Smith de vardı. Gerekçesi, tanımları gereği şirketlerin %100'üne sahip olmayan bu tür yöneticilerin, başarısızlığın tüm sonuçlarına katlanmak zorunda olmadıkları için her zaman aşırı risk alacaklarıydı.

Bu kesinlikle doğrudur ama burada asıl önemli olan, sınırlı sorumluluğun aynı zamanda sermayeyi sınırsız sorumluluk altında olduğundan çok daha büyük bir ölçekte seferber etmemize olanak sağlamasıdır. Kapitalizmin baş belası Karl Marx'ın, limitet şirketlere "kapitalist üretimin en gelişmiş hali" diye övgüler yağdırmasının nedeni budur. Gerçi Marx bunu kapitalizmin daha hızlı gelişmesinin sosyalizmin daha hızlı gelişi anlamına geleceği gibi gizli bir amaçla yapmıştır (zira Marx'ın kuramı, sosyalizmin ancak kapitalizm gelişimini tamamladıktan sonra ortaya çıkacağına dayanır) ama olsun.

Marx'ın on dokuzuncu yüzyılın ortalarındaki bu beyanatından kısa bir süre sonra, büyük ölçekli yatırımlar gerektiren "ağır sanayi ve kimya endüstrisi"nin (demir ve çelik, makineler, endüstriyel kimyasallar, ilaçlar vb.) yükselişi, sınırlı sorumluluğu daha da gerekli hale getirdi. Artık yalnızca denizaşırı ticaretiniz veya kolonyal girişimleriniz değil, önemli sektörlerinizin çoğu büyük ölçekli finansmana ihtiyaç duymaya başlamışsa her münferit durumda tek tek sınırlı sorumluluk izni vererek işin içinden çıkamazsınız. Sonuç olarak, on

dokuzuncu yüzyılın sonlarında çoğu ülke, sınırlı sorumluluğu bir ayrıcalık olmaktan çıkarıp (bazı asgari standartları karşıladığı sürece) bir hak haline getirdi. O günden bugüne, limitet şirketler (veya anonim şirketler) kapitalist gelişmenin ana aracı oldular.

Ancak, ekonomik ilerlemenin bir zamanlar güçlü olan bu aracı, son zamanlarda ilerlemenin önünde duran bir engele dönüşmeye başladı. Son yıllardaki finansal deregülasyon o kadar çok finansal fırsat yarattı ki hissedarların artık yasal olarak sahibi oldukları şirketlerde uzun vadeli taahhütleri olmuyor. Örneğin, Birleşik Krallık'ta ortalama hissedarlık süresi 1960'larda beş yılken günümüzde bir yıldan daha kısa bir süreye düştü. Paranızı bir yıl bile taahhüt edemiyorken, şirketin mülkiyetini gerçekten paylaştığınızı söyleyebilir misiniz?

Profesyonel yöneticiler, huzursuz hissedarları mutlu etmek için onlara şirketin kârından temettü adı altında son derece yüksek kâr payları ve hisse geri alım taahhütleri (şirketlerin kendi hisselerini satın alarak hisse fiyatlarını yükselttikleri, böylece hissedarların dilerlerse ellerindeki hisseleri satarak yatırımlarını nakde çevirebilmelerini sağlayan uygulama) verdiler. ABD ve İngiltere'de 1980'lerden önce şirket kârının yarısından daha azı hissedarlara verilirken, yakın dönemde bu oran %90-95'lere ulaştı. Ve birikmiş kârın –hissedarlara dağıtılmayan kârın– kurumsal yatırımların ana kaynağı olduğu göz önüne alındığında, bu değişiklik, şirketlerin, özellikle getirisi uzun vadede elde edilen projelere yatırım yapma kabiliyetini ciddi şekilde zayıflattı (*bkz.* "Misketlimonu").

Sınırlı sorumluluk kurumunun zararlı yan etkilerini sınırlayıp avantajlarından yararlanmaya devam edebileceğimiz bir reform yapmanın zamanı geldi.

Her şeyden önce, sınırlı sorumluluk uzun vadeli hissedarlığı teşvik edecek şekilde değiştirilebilir. Örneğin, oy hakları hissedarlık süresinin uzunluğuyla ilişkilendirilirse daha uzun süredir hissedar olan kişilerin sesleri daha gür çıkabilir ki bu da "imtiyazlı oy hakkı" olarak bilinir. Fransa ve İtalya gibi bunu zaten uygulamakta olan bazı ülkeler, oldukça hafifletilmiş biçimler tercih etmektedir (iki yıldan daha

uzun süredir hissedar olanların bir fazla oy hakkı alması gibi şeyler). Örneğin, sahip olunan her ek yıl için her hisseye fazladan bir oy vererek (belki de hisse başına yirmi oy üst sınırıyla) imtiyazlı oy hakkı uygulamasını ciddi şekilde güçlendirmemiz gerekiyor. Yatırımcıların uzun vadeli taahhüdünü bir şekilde ödüllendirmeliyiz.

İkinci olarak, şirket yönetiminde işçiler, tedarikçiler ve şirketlerin bulunduğu yerel topluluklar gibi diğer "paydaşlara" daha büyük söz hakkı vererek hissedarların, hatta çok eski olanlarının bile gücünü sınırlandırmalıyız. Hissedarlığın (gücü ve) sorunu, çok eski hissedarların bile her an her şeyi bırakıp gidebilecek olmasıdır. Hissedarlardan çok daha az hareket imkânı olan paydaşlara biraz güç katarak, gücü şirketin "sahipleri" olarak adlandırılan kişiler yerine şirketin uzun vadeli geleceğiyle ilgilenen çıkar gruplarına tahsis etmiş oluruz.

Ve sonuncusu ama en önemlisi, hissedarların sahip oldukları şirketlerin uzun vadedeki durumuyla daha fazla ilgilenmelerini sağlamak amacıyla hissedarların seçeneklerinin sınırlandırılması gerekir. Bunu başarmak için finansal ürün yelpazesinin daha spekülatif ucundaki finansal düzenlemeler sıkılaştırılabilir ve böylece "çabuk para kazanma" şansı azaltılarak bir şirkete uzun vadeli taahhütte bulunmak teşvik edilir.[132]

Sınırlı sorumluluk, kapitalizmin şimdiye kadar icat ettiği en önemli araçlardan biri olmuştur. Bununla birlikte, içinde olduğumuz finansal deregülasyon ve sabırsız hissedarlar çağında (ya da daha teknik bir tabirle "finansallaşma" çağında), bir ekonomik ilerleme aracından çok, bir engele dönüşüyor. Sınırlı sorumluluk müessesesinin kendisiyle birlikte finansal düzenlemeler ve paydaş etki mekanizmaları gibi onu çevreleyen şeyleri de yeniden şekillendirmemiz gerekiyor.

Bir baharat nasıl bir yemeği güzelleştirirken diğerini mahvedebiliyorsa bir müessese de bir bağlamda büyük iş görürken, diğerinde büyük bir soruna dönüşebilir.

16

Çilek

Çilekli "süt"
(Eşim Hee-Jong'un tarifi)
Sütün içinde ezilmiş çileğin üzerine yoğunlaştırılmış süt eklenir

Çilek (İng. *strawberry*) –bilimsel tanıma göre– gerçek bir *"berry"* (bakka) değildir.* Böğürtlen (*blackberry*) veya ahududu (*raspberry*) da bu tanıma girmezler. Öte yandan, üzüm, frenküzümü, muz, salatalık, domates, patlıcan, karpuz ve kırmızı biber –İngilizce isimlerinde geçmediği halde– botanik bilimine göre bakka türündendir. Ama merak etmeyin, bilimsel olarak bakka sayılan *"berry"*ler de var: turnayemişi (*cranberry*), yabanmersini (*blueberry*) ve bektaşiüzümü (*gooseberry*). Yine de botaniğin en iyi beyinlerinden bazılarının zahmet edip (yani, muhtemelen) birbirleriyle tartıştıktan sonra, aslında bakka olmadığı halde İngilizcede öyle adlandırılan ve aslında bakka olduğu halde öyle bilinmeyen birçok şey varken, ne demeye *"berry"* diye bir bilimsel kategori ortaya çıkardıklarını insan merak ediyor.

Botanik olarak bir bakka sayılsın ya da sayılmasın, dünyadaki çoğu insan için çilek "berry"lerin hasıdır. Doğal mevsiminde yendiğinde iyi çilek kendi başına yenebilecek kadar tatlı ve lezzetli olur. Diğer zamanlarda, genellikle biraz ekşi olduğundan, insanlar çileği şekerle veya (bence daha iyisi) yoğunlaştırılmış sütle tatlandırır. Daha

* Botanik olarak, basit (gerçek) bir bakka, bir adet yumurtalığı olan tek bir çiçekten üretilen, çekirdeksiz (çukursuz) etli bir meyve olarak tanımlanır. Çilekte, meyve yumurtalıktan değil, yumurtalığı tutan hazneden gelişir. Çilek, "küme meyve" (yalancı meyve) adı verilen bir meyve alt kategorisine aittir.

maceracı olanlar çileği balsamik sirke veya karabiberle yer. İngiltere'de yazın bir bahçe partisine davet edilirseniz üzerine krema dökülmüş çilek servis edildiğini görebilirsiniz (bazı İngiliz arkadaşlarımı kaybetme riskini göze alarak, bu kombinasyonu sevmediğimi itiraf etmeliyim).

Çilekle bir sürü güzel tatlı yaparız: kekler, *cheesecake*ler ve turtalar (özellikle Fransız *tarte aux fraise*'e bayılırım). Çilek; vanilya ve çikolatayla birlikte dünyanın dört bir yanındaki tüm dondurma çeşitlerinin en iyisini, Kutsal Üçlü'yü oluşturur ama çoğu "çilekli" dondurmanın içinde gerçek çilek yoktur. *Eton mess* (İngiliz siyasi elitlerini yetiştirmekle ünlü özel okul Eton Koleji'nde icat edildiği iddia edilen çilek, ezilmiş beze ve krema karışımı tatlı) ve çilekli *trifle* (çilek, muhallebi, şeriye batırılmış kedidili bisküviler ve tartışmalı bir şekilde[133] çilekli jöle karışımı üzerine bir kat kremayla hazırlanan tatlı) gibi örnekleriyle İngilizler, çilek temelli tatlılar konusunda özellikle yaratıcıdır.

Günümüzde çileğin mevsimselliği, farklı iklimlerdeki ülkelerden ithal edilerek veya seralarda yetiştirilerek aşılmaktadır. Ancak yakın geçmişe kadar bu uygulamalar pahalı olduğundan çoğu insan için mevsim dışında çilek yemenin tek yolu reçelini yapmaktı. Diğer meyvelerle de (ahududu, şeftali veya kayısı gibi) reçel yapılır ama çoğu insan için reçel denince akla çilek reçeli gelir.

Çilek reçeliyle en sık karşılaşabileceğiniz yer, tereyağı sürülmüş tost ekmeğinin üstüdür. Ancak çilek reçelini İngilizlerin reçelli peynirli sandviçi, katlanmış Fransız krepi veya fıstık ezmeli ve çilek reçelli sandviç gibi ekmek arası şeylerde de görebilirsiniz. Ailem Amerikan klasiği PB&J'yi* fıstık ezmesi ve çilek veya üzüm reçeliyle yapar (Jöleyle ilgili *bkz.* "Muz"). Bence çilek reçelini yemenin en güzel şekli, kremayla birlikte İngiliz çöreğinin üzerine sürmektir (bu arada, Devon ile Cornwall arasındaki reçel ve kremanın hangi sırayla sürüleceğine dair savaşa ilişkin olarak katı bir tarafsızlık beyan ediyorum; bence her iki şeklin de tadı güzel).** Ruslar çaylarını

* (İng.) *Peanut Butter & Jelly*: fıstık ezmesi ve jöle/reçel. (*ç.n.*)

** Devon usulünde önce krema, Cornwall usulünde önce reçel gelir.

tatlandırmak ve çayın buruk tadını dengelemek için çaylarına çilek reçeli (ve diğer meyve reçelleri) koyarlar. Zekice bir fikir olmakla birlikte şahsen sütlü İngiliz çayını çok sevdiğimden, ara sıra eğlenmek için çayıma meyve reçeli katmak dışında bu şekilde çay içmeyi pek tercih etmem.

Çilek, özellikle hasat açısından çok emek yoğun bir üründür. Elma veya üzüm gibi meyvelerin aksine, çilekler genellikle yaprakların arasında, bazen derinlerde gizlendikleri için yerlerini bulmak zaman alır. Yumuşak oldukları için toplama sürecinde kolayca zedelenebilirler; bu nedenle toplayıcıların dikkatli olması gerekir ve bu da hasat için gereken süreyi artırır.

Maaşların yüksek olduğu zengin ülkelerde, bu yüksek emek yoğunluğu, meyveyi çok pahalı hale getirebileceği için çilek üreticileri açısından büyük bir sorundur. Ana yollardan kolayca erişilebilen daha küçük çiftlikler, müşterilerin toplama işlemi için kendi işgücünü sunduğu PYO (*Pick Your Own*: kendi çileğini kendin topla) uygulamasıyla bu zorluğu kısmen karşılayabilse de bu çözüm çoğu çiftlik için geçerli değildir. Çiftlikler –potansiyel olarak– yüksek işgücü maliyeti sorununu ucuz göçmen işçileri işe alarak çözmeye çalışır.

ABD'deki en büyük tarım eyaleti olan ve ABD'nin çilek üretiminin %80'inden fazlasını karşılayan Kaliforniya'da söz konusu ucuz işgücü esas olarak Meksika'dan sağlanmaktadır. Kaliforniya'daki tarım işçilerinin yaklaşık %70'i Meksika'da doğmuştur ve bunların en az yarısı "belgesizdir", yani ABD'de yasadışı çalışmaktadırlar.[134]

Bu göçmen Meksikalı işçiler, çilek hasadı Kaliforniya'daki en düşük ücretli, en zor ve dolayısıyla en az arzu edilen çiftlik işlerinden biri olduğu için çileğe *la fruta del diablo* (şeytanın meyvesi) derler.[135] Bitkiler kısa olduğundan (10-12 cm boyundaki bitkiler, 20-30 cm yüksekliğindeki yataklardan büyür) meyveleri toplamak için sürekli eğilmeniz gerekir. Bunu haftalar boyunca her gün on ila on iki saat yapmak, "dayanılmaz ağrılara ve ömür boyu sürecek sakatlıklara neden olabilir".[136] Çoğu düşük ücret alan bu işçiler ağır koşullar altında

çalışıyorlar.[137] Belgesiz işçiler söz konusu olduğunda, bu işçilere "yasal" işçilere ödenenin yalnızca yarısı kadar ödeme yapılırken, birçoğu kötü muameleye maruz kalıyor. İşverenler bu işçilerin şikâyet etmek için polise gidemeyeceklerini biliyorlar.

Son birkaç yüzyılda tarım, en azından pahalı işçilere sahip zengin ülkelerde –öküzle ya da atla çekilen pulluklardan, çapalardan ve tırpanlardan traktörlere, biçerdöverlere ve hatta şimdi dronlara kadar– çok üst düzeyde makineleştirildi.* Ancak çilek hasadı, işin gerektirdiği muhakeme (meyvelerin ne kadar derinde saklandığı ve toplanacak kadar olgun olup olmadığı) ve incelik (meyvelerin kolay zedelenmesi) göz önüne alınarak, şimdiye kadar makineleşmeye direndi.

Ama artık işler değişiyor. Sonunda çilek –ve ahududu, domates ve marul gibi toplanması zor diğer meyve ve sebzeleri– toplayabilen robotları ticarileştirmenin eşiğindeyiz. Halihazırda çileklerin yerini saptayan, olgunluğunu değerlendiren ve onları zedelemeden toplayabilen robot hasat makineleri geliştiren birkaç şirket var.[138] Bu robotlar henüz insanlar kadar iyi olmasa da sürekli geliştikleri için tarımsal otomasyondaki son sınırın, çilek hasadının da fethedileceği gün yakındır.

İşleri otomasyon tarafından tehdit edilenler sadece çilek toplayıcıları değil. Bugünlerde hangi haber medyasını izleseniz, dinleseniz veya okusanız robotların yakında nasıl çoğu insan işçinin yerini alacağını ve sonucunda çoğu insanın nasıl işsiz kalacağını anlattıklarını görürsünüz. Gelecekte işsiz kalma korkusu, makinelerin yalnızca insan ellerinin ve kaslarının değil, insan beyninin de yerini almasını sağlayan YZ (yapay zekâ) teknolojisindeki gelişmelerle birlikte özellikle artıyor. *Financial Times* tarafından 2017'de piyasaya sürülen "İşinizi bir

* Başlarda beygir gücüyle çalışan tarım makineleri, on dokuzuncu yüzyılın başında ortaya çıkmaya başladı. Biçerdöver (orak ve harman makinesinin birleşimi) 1880'lerde icat edildi. İçten yanmalı motor kullanan modern traktörler yirminci yüzyılın başlarında ortaya çıktı. Dronlar bugünlerde mahsul sağlığı, hayvancılık ve sulama sistemlerini takip etmek için kullanılıyor.

robot yapabilir mi?" adlı etkileşimli program, otomasyonla ilgili bu küresel endişenin bir simgesidir.

Otomasyon nedeniyle iş kaybı, en azından son iki buçuk yüzyıldır (*bkz.* "Çikolata") kapitalizmin değişmez bir özelliği olmuştur.* Gerçekten de *Financial Times* gibi gazetelerde yazan gazeteciler, ekonomistler ve iş dünyası uzmanları, işten çıkarılma korkusuyla emek tasarrufu sağlayan teknolojilerin getirilmesini geciktirmeye çalışan mavi yakalı işçileri, ekonomik ilerlemeye direndikleri için sürekli azarladılar. Öyleyse neden bu muhabirler ve yorumcular birdenbire otomasyonun işler üzerindeki etkisinden endişe duymaya başladılar?

Burada sınıfsal ikiyüzlülük kokusu alıyorum. Otomasyonun kendi işlerine dokunmayacağını düşünen yorumcu sınıfın üyeleri, teknolojiye dirençli mavi yakalı işçileri, "Ludditler" (on dokuzuncu yüzyılın başlarında kendi yerlerini almaya başlayan tekstil makinelerini parçalayarak işlerini kurtarabileceklerini düşünen İngiliz tekstil zanaatkârları) gibi görerek kınamayı kolay buldular. Ancak artık otomasyon, kendilerinin ve arkadaşlarının mensubu oldukları tıp, hukuk, muhasebe, finans, öğretmenlik ve hatta gazetecilik** gibi beyaz yakalı meslekleri etkilemeye başlayınca teknoloji kaynaklı işsizlik korkusuyla ve daha da kötüsü, becerilerine bir daha hiç ihtiyaç duyulmayacağı gerçeğiyle geç de olsa yüzleştiler.

Ancak biz, yorumcular sınıfında yeni ortaya çıkan bu otomasyon paniğine kapılmayalım. Otomasyon son 250 yıldır bizimle olmasına rağmen mesleklerin geleceğimizde öngörüldüğü ölçekte kitlesel olarak

---

* İngiliz mucit Richard Arkwright, 1771'de suyla ("su çarkı") çalışan ilk tam otomatik (pamuk tekstili) eğirme makinesini geliştirdiğinden ve Amerikalı mühendis Oliver Evans, 1785 yılında bir un değirmeni yaparak ilk tam otomatik endüstriyel süreci icat ettiğinden beri.

** Basit makaleler yazmak ve spor oyunlarının önemli anlarını düzenlemek için yapay zekâyı kullanan haber medyası zaten var. Ancak YZ, bunlardan çok daha karmaşık şeyler üretme yeteneğine sahiptir. Güzel bir örnek için *bkz.* GPT-3 (YZ'nin adı), "A robot wrote this entire article. Are you scared yet, human?" ("Bu makalenin tamamını bir robot yazdı. Hâlâ korkmuyor musun, insan?") İngiliz gazetesi *The Guardian*'dan, 8 Eylül 2020.

yok edildiğine hiç şahit olmadık. Bunun nedeni, otomasyonun sadece meslekleri yok etmekle kalmayıp aynı zamanda yeni meslekler yaratılmasını sağlamasıdır.

Her şeyden önce, otomasyonun kendisi yeni işler yaratır. Örneğin, robotlar çilek toplama işlerini yok edecek olsa bile otomasyon, robot mühendislerine ve robot üretiminde çalışan işçilere talep yaratacaktır. Ayrıca, otomasyon birim çıktı başına işgücü gereksinimini azaltsa da aynı zamanda ürünü daha ucuz hale getirerek ürüne olan talebi artıracağı için toplam işgücü talebini de artırabilir (ve böylece daha fazla iş imkânı yaratabilir). James Bessen tarafından yapılan bir araştırmaya göre, on dokuzuncu yüzyılda ABD'deki otomasyon, kumaş üretmek için gereken dokuma işçiliğinin %98'ini ortadan kaldırmış olmasına rağmen düşen fiyatı sayesinde pamuklu kumaş talebinin çok artması nedeniyle dokumacı sayısının neticede dört kat artmasına yol açtı.[139]

Bir de otomasyon sayesinde yaratılan dolaylı işler var. Bilgisayarın ve internetin gelişi, seyahat acentelerinin yaptığı birçok işi yok etmiş olsa da (çünkü artık çoğumuz seyahatlerimizi çevrimiçi olarak kendimiz rezerve ediyoruz) aynı zamanda seyahat endüstrisinde başka işler yarattı: rezervasyon siteleri işletenler, Airbnb gibi sitelerden evlerini kiraya verenler veya yalnızca internette verdikleri reklamlar sayesinde ihtiyaç duydukları müşteriye ulaşabilen küçük çaplı özel tur rehberleri. Sonuncusu ve en önemlisi, otomasyon verimliliği ve dolayısıyla kişi başına düşen geliri artırır ve bu da daha çeşitli, "daha sofistike" ihtiyaçları karşılayan yeni mal ve hizmetlere talep yaratır ve böylece yeni işler ortaya çıkar: yüksek öğrenim, eğlence, moda, grafik tasarım veya sanat galerileri.

İlaveten, politik önlemler vasıtasıyla her zaman daha fazla iş yaratmaya toplu olarak karar verebiliriz. En azından 1930'lardan beri, ekonomik bir gerileme halinde özel sektör firmaları harcamalarını (yatırımları veya istihdamı kısarak) azaltırken, devletin kendi harcamalarını artırarak ekonomideki talep seviyesini yükseltmesi standart bir uygulama olmuştur. Bu da özel sektör firmalarını işçi

çıkarmamaya ve hatta yeni işçi almaya teşvik etmiştir. Covid-19 salgını sırasında birçok zengin ülke hükümeti, işten atılmalarını önlemek için "boşta kalan" çalışanların maaşlarının yüksek bir kısmını ödeyecek kadar ileri gitti (İngiltere hükümetinin uyguladığı "izin programı"nda bu oran %80'e kadar çıktı). Hükümetler ayrıca düzenlemeler yoluyla da istihdam yaratabilir ve yaratmışlardır. Bir devlet, eğitimde (okullarda öğrenci başına öğretmen, kreşlerde çocuk başına bakıcı), sağlık hizmetlerinde (hastanede hasta başına doktor veya hemşire) veya yaşlı bakımında (huzurevi sakini başına bakıcı) hizmet verilen kişi başına daha fazla sayıda işçi talep eden bir düzenleme getirirse bu iş kollarında daha fazla iş imkânı yaratacaktır. Ve Covid-19 salgınında da gördüğümüz gibi, kaliteli hizmet sunabilmek için daha fazla insan istihdam etmesi gereken sektörler (*bkz.* "Acı Biber") tam da bunlardır.

Uzun bir süredir yavaş yavaş kendini göstermekte olan, bizi farklı farklı yönlere çeken ve öngörülemeyen şekillerde hareket eden tüm bu güçler işbaşındayken ister çilek hasadı, ister pamuklu kumaş dokuma isterse gazetecilik olsun herhangi bir alanda otomasyonun genel olarak istihdamı azalttığını söylemek imkânsızdır. Ancak 250 yıllık kesintisiz otomasyon süreci boyunca çoğu insanın bir işte çalışıyor olması (bunların çoğu, idealden daha alt seviye, hatta tehlikeli veya baskıcı olsa da), otomasyonun şimdiye kadar işler üzerindeki genel etkisinin olumsuz olmadığını gösteriyor.

Bazıları bu sefer durumun farklı olduğunu çünkü eskiden otomatikleştirilemeyen işlerde bile artık işçilerin yerini makinelerin aldığını söyleyebilir. Ancak teknolojik ilerlemenin doğası budur: Yenilik gelene kadar çoğu kişi yaklaşmakta olduğunu göremez. 1900 yılında üst-orta sınıftan bir İngiliz leydisine birkaç nesil sonra hizmetçilerinin işlerinin çoğunun makineler tarafından yapılacağını söyleseydiniz yüzünüze gülerdi. Ama sonra çamaşır makineleri, elektrikli süpürgeler, mikrodalga fırınlar, buzdolapları, hazır yemek pişiren makineler ve benzerleri çıktı. 1950'de bir Japon makiniste yakın gelecekte işinin çoğunun başka bir makine (bir bilgisayar) tarafından kontrol edilen bir makine (torna) tarafından yapılacağını söyleseydiniz deli olduğunuzu düşünürdü. Ama

şimdi zengin ülkelerdeki fabrikalarda CNC (bilgisayarlı sayısal kontrol) cihazları standart hale geldi.* Elli yıl sonra, birçok insan yirmi birinci yüzyılın başlarında neden bu kadar çok insanın sözde beyaz yaka işlerin otomatikleştirilemeyeceğini düşündüğünü merak edecek.

Bütün bunlar, otomasyonun işler üzerindeki etkisini göz ardı edebileceğimiz anlamına gelmiyor. Bazı işleri yaratırken bazılarını yok eden otomasyonun işsiz bırakılanlar üzerindeki etkisi yıkıcı oluyor. Otomasyonun genel istihdam üzerindeki etkileri uzun vadede olumsuz olmasa bile işini kaybeden işçiler için bu bir teselli değil.

Teorik olarak, makinelerin becerilerini geçersiz kılması nedeniyle işten çıkarılanlar yeniden eğitim alarak başka bir iş bulabilir. Bu teori, insanların yalnızca piyasada geçerli olan ücretler karşılığında çalışmak istemedikleri için işsiz kaldıklarına inanan serbest piyasa iktisatçıları arasında standart bir varsayım olmuştur. Gerçekteyse bir dizi devlet desteği olmadan, bu tür işçilerin yeniden istihdam için gerekli olan eğitimi almaları, süpermarketlerde raf istiflemek, ofisleri temizlemek veya binalarda güvenlik görevlisi olmak gibi düşük vasıflı işleri kabul etmedikleri sürece çok zor hatta belki imkânsızdır. İşlerinden edilen işçiler, onları bu yeniden eğitim sürecinde idare edecek işsizlik yardımına ve gelir desteğine ihtiyaç duyar. Bu işçilerin, maliyetini karşılayabilecekleri bir yeniden eğitim sistemine olan gereksinimlerini karşılamak için eğitim kurumları ve/veya kursiyerlerin devlet sübvansiyonlarıyla desteklenmesi gerekiyor. İş arama konusunda İsveç ve Finlandiya gibi ülkelerde uygulanan ve Aktif İşgücü Piyasası Politikaları aracılığıyla sağlanan etkili (yalnızca kâğıt üzerinde olmayan) yardımların benzeri yardımlara ihtiyaçları var.[140]

* Amerikalı bilimkurgu yazarı Kurt Vonnegut, 1951 tarihli kehanet niteliğindeki *Otomatik Piyano* adlı romanında, yüksek verimli CNC makineleri sayesinde artık fiziksel insan emeğine ihtiyaç duyulmayan, benzeri görülmemiş bir refah dünyasını tasvir eder. Bununla birlikte, bu dünyada, küçük bir yönetici, mühendis ve biliminsanı kadrosu dışında çoğu insan, maddi rahatlık içinde yaşamalarına ve bir sürü boş zamanları olmasına rağmen yapacak faydalı işleri çok az olduğundan ve daha da önemlisi, toplum için gereksiz olduklarını hissettiklerinden sefil durumdadırlar.

*

Otomasyon, gerçekte öyle olmadığı halde işkollarını yok ediyor gibi görülmeye başlandı; tıpkı çileğe gerçek bir *"berry"* olmamasına rağmen *"strawberry"* denmesi gibi. Otomasyonu, olduğu haliyle görmemiz gerekiyor. İşleri net bir şekilde yok ettiği söylenemez. Ayrıca, mevcut işlerin sayısını tam olarak belirleyen şey teknoloji değildir. Toplum isterse –maliye politikaları, işgücü piyasası politikaları ve belirli endüstrilerin düzenlenmesi yoluyla– yeni işler yaratmak için harekete geçebilir.

Otomasyonu olduğu haliyle kabul ettiğimiz zaman dünyaya musallat olmaya başlayan teknofobiyi ("otomasyon kötüdür") ve genç nesildeki umutsuzluk duygusunu ("bize ihtiyaç duyulmayacak") yenebiliriz.

17

Çikolata

Fernanda'nın browniesi
(Norveçli arkadaşım Fernanda Reinert'ten)
Şimdiye kadar yaptığımız en iyi brownieyi yapmak için gerekli malzemeler: şeker, un yumurta, kabartma tozu ve bol miktarda kakao

Bir itirafım var. Ben bir bağımlıyım.

Alışkanlığım 1960'ların ortalarında yeni yürümeye başladığım sıralarda başladı (evet, biraz erken gelişmiştim). Pençesine düştüğüm ilk yasadışı madde, çocukluğumun Güney Kore'sinin Amerikan askerî üslerinden kaçırılıp karaborsada satılıyordu.

İsmi, M&M's'di.

Karaborsa M&M's mi? Uydurmuyorum. O zamanlar Kore'de, ülkenin sanayileşmesi için doğrudan ihtiyaç duyulan makine ve hammaddeler dışındaki yabancı malların ithalatı yasaktı. Binek otomobiller, TV'ler, bisküviler, çikolatalar, hatta muz... Aklınıza ne gelirse. Yurtdışından araba ve televizyon gibi şeyleri kaçak getirmek çok zordu ama girişimci ruhlu Koreliler, daha küçük tüketim mallarını o sırada ülkenin her yerinde bulunan (hâlâ birkaç tane var) Amerikan askerî üslerinden büyük ölçekte temin ediyorlardı. Konserve ürünler (Dole meyve salataları ve Spam'in özellikle popüler olduğunu hatırlıyorum), meyve suyu tozları (Tang çok popülerdi!), bisküviler, sakızlar ve çikolatalar seyyar satıcılara satılıyor, onlar da fazladan biraz para kazanmak için ellerindeki ürünleri orta sınıf ailelere satıyordu.

En popüler ürünler arasında M&M's ve Hershey gibi çikolatalar vardı. 1967'ye kadar Kore'de hiç kimse çikolata üretmemişti ve 1975'te Lotte şekerlemecisi tarafından özel olarak Gana'dan ithal edilen kakao çekirdeklerinden üretilen Gana (Kore alfabeleri "gh" sesini

belirtemez, içindeki "h" harfi de zaten sessizdir.*) dışında çikolata çıkana kadar bu anlamda pek işe yarar bir şey yoktu. Bu marka hâlâ ülkenin en uzun süredir devam eden çikolata markasıdır.

M&M's günlerimden başlayarak, neredeyse altmış yılımı sürekli olarak kakao çekirdekleriyle ilgili her şeyi ama her şeyi tüketme arzumla mücadele ederek (ve genellikle arzuma teslim olarak) geçirdim.

Listemin en üstünde çikolata barlar, *truffle* çikolatalar, *florentine*ler ve üst sınıf çikolatacılardan alınan diğer harika şeyler var. Örneğin –herhangi bir kayırmacılık göstermemek için alfabetik sırayla sayıyorum– Hotel Chocolat (İngiliz), Lindt & Sprüngli (İsviçre), Pierre Marcolini (Belçika), Republica del Cacao (Ekvador) ve Valrhona (Fransız). Bir çikolatadaki kakao çekirdeklerinin tek köken oluşuna çok fazla değer verecek veya bu çikolatacıların sıklıkla vurguladığı Venezuela ve Trinidad çekirdekleri arasındaki tat farklılıkları hakkında yaygara koparacak kadar uzman değilim ama uyandırdıkları tat ve aromaların yoğunluğuna ve karmaşıklığına karşı koyamıyorum.

Ne var ki bu çok rafine çikolata ürünlerini sevmem züppe olduğum anlamına gelmiyor. Çikolatanın her halini beğeniyorum.

Genellikle, %70 kakao oranlı çikolatalar veya lüks çikolata üreticilerinin birinden gelen bir kutu egzotik *truffle* yerine Cadbury's Dairy Milk veya Gana Çikolata gibi normal, güvenilir çikolataları seçerim. Bağımlı arkadaşlarımın çoğu, özellikle Avrupa'dakiler, içinde yeterince çikolata olmadığı için Hershey's çikolatasını oldukça kaba bir şekilde küçümsüyor. Bir BBC raporunda, içinde yalnızca %11 oranında çikolata olduğu yazıyor – kendisine "çikolata" demeye cesaret edemeyecek kadar az çikolata içeren bir çikolatanın, yani %23 çikolata içeriğine sahip Cadbury's Dairy Milk'in sahip olduğunun yarısından daha az.[141] Bununla birlikte, tadına M&M's günlerimde alıştığım için Hershey's çikolatasına karşı hâlâ çok zaafım var. Bu arada belirteyim, ister %70 ister %23 isterse %11, benim için çikolata, çikolatadır.

Eğer çikolataya bir şey katılacaksa ben oyumu yerfıstığından yana kullanırım: fıstıklı M&M's'i, çeşitli Reese's ürünlerini ve (favorim)

* Bu sebeple Kore'de İngilizcedeki gibi Ghana değil, Gana denir. (*ç.n.*)

Snickers'ı düşünün bir. Ayrıca çikolata kaplı bademli drajeleri hapır hupur götürmeye, Toblerone barlarının küçük tepelerindeki fındık parçalarına dalmaya ve Ferrero Rocher'in Kutsal Fındık Üçlüsü (ortasında kavrulmuş bütün fındık, etrafı fındık aromalı çikolata ve fındık parçalarıyla kaplı) çikolata toplarını keyifle yemeye bayılırım. Çikolataya meyve ekleme konusunda karışık hislerim olsa da portakal ve çikolatalı kombinasyonlara çok düşkünüm: Terry's Chocolate Orange, bitter çikolata kaplı portakal şekerlemeleri, hatta Jaffa Cakes bile olur. Gönderin, gelsin.

Çikolatayı –yağlı, özellikle tereyağı ve şekerli– unla buluşturduğunuzda ise yepyeni bir evren yaratırsınız. Çikolatalı *brownie*, eritilmiş çikolatalı pasta, çikolatalı Guinness pasta, ıslak "lav" çikolatalı pasta, kara orman pastası... Ve sonra tüm o bisküviler ve kurabiyeler! Kit Kat ve Twix gibi gofretleri severim ama çikolatalı yulaflı bisküviler kesinlikle favorimdir. Sonra bir de yemeye doyamadığım o çikolata parçalı kurabiyeler var: Maryland, Pepperidge Farm, süpermarketin kendi markasıyla satılanlar ve ev yapımı kurabiyeler.

Son olarak, çikolatayı şekerleme haricinde de tüketebilirsiniz. Çocukken çikolata içmeyi çok severdim (o zamanlar Kore'de sıcak çikolataya *kokoa* derdik) ancak bugünlerde çay ve kahveye geçtiğim için pek içmiyorum. Genelde dondurmayı pek sevmem ama içinde çikolata varsa seve seve yerim. Bazen kahvaltılık gevreklerin, yoğurdun veya dondurmanın üzerine kakao parçacıkları serpiyorum. Geçenlerde bir arkadaşım, *chili con carne* yaparken içine birkaç kare bitter çikolata eklemeyi öğretti ve bu dokunuş gerçekten harikalar yarattı. Meksika'ya gittiğimde genellikle tavuğu çikolata ve acı biberle yapılan bir sos olan *mole poblano*yla deniyorum.

Daha da devam edebilirim ama durumu anlamışsınızdır.

Çikolata, kakao ağacının (*Theobroma cacao*) çekirdeklerinden yapılır. Aslında Mezoamerika menşeli olan kakaonun günümüzdeki ana üreticileri bu bölgenin dışındadır. En büyük üç üretici Fildişi Sahili, Gana ve Endonezya'dır. Bununla ilgili devam eden bir tartışma olsa da ilk olarak günümüzün Ekvator ve Peru'su olan bölgede ehlileştirildiğine

inanılan kakao ağacı, günümüz Meksika'sının ulusları Olmekler, Mayalar ve Aztekler tarafından coşkuyla benimsenmişti. Mısır püresiyle karıştırarak acı biber, yenibahar ve vanilya ile bağlanan soğuk bir çikolata içeceği yapan Aztekler, kakaoya pek düşkündüler. Azteklerin yaşadığı yüksek yaylalarda kakao ağacı yetişemediği için kakao çekirdeklerine özellikle çok değer veriyorlardı. Mayalar ve Azteklerin kakao çekirdeğini para birimi olarak kullandıkları söylenir.

İspanyollar 16. yüzyılda Aztek İmparatorluğu'nu fethettikten sonra Meksika'dan dönerken yanlarında çikolata getirmişti. Bu maddenin şu anki isimlerinin Aztek kelimesi *xocolatl*'dan gelmesi bu yüzdendir.

Çikolata, Avrupa'ya ilk getirildiğinde orijinal Aztek tarzında bir içecekti. Ancak o zamana gelene kadar, Meksika'daki İspanyollar sıcak çikolatanın içinden acı biberi çıkarıp (pısırıklar!) orijinal Aztek tarifine şeker veya bal eklemişlerdi bile. (İçilen) Çikolata on yedinci yüzyıldan itibaren Avrupa'da hızla yayılmaya başladı.

Çikolata ancak 1847'de katı hale getirildi. O dönemde İngiltere'nin Quaker şekerlemecileri üçlü çetesinin bir üyesi olan Fry's of Bristol (diğerleri Cadbury's of Birmingham ve Rowntree's of York), seri üretilen ilk kalıp çikolatayı icat etti.

Çikolatalı içecekleri sütle karıştırmak birkaç yüzyıldır uygulanan bir yöntem olsa da ilk kare çikolata sütlü değil, bitter çikolatadan yapılmıştı. Bunun nedeni, bitter çikolatanın sütlü çikolatadan daha popüler olması değildi. Esas sebep, çikolata kalıplarına süt eklemeye yönelik önceki tüm girişimlerin, sonuçta ortaya çıkan fazla sıvı sebebiyle oluşan küf yüzünden başarısız olmasıydı.

Bu sorun 1875'te iki İsviçreli tarafından çözüldü. Bir çikolatacı olan Daniel Peter, taze süt yerine süt bazlı işlenmiş gıda teknolojisinin sihirbazı Henri Nestlé'nin icadı süt tozunu kullanarak ilk sütlü kalıp çikolataları yarattı. İkisi daha sonra başkalarıyla güçlerini birleştirerek gıda devi Nestlé'yi oluşturdu. 1879'da başka bir İsviçre firması olan Lindt & Sprüngli, malzemelerin makinede uzun süre karıştırılmasıyla çikolatanın dokusunu ve lezzetini iyileştiren "konçlama" sürecini icat ederek çikolata yapımında bir sonraki adımı attı. Böylece İsviçre, yüksek kaliteli çikolatanın sembolü haline geldi.

*

Pek çok insan İsviçre'nin, yalnızca oligarkların, bankacıların ve spor yıldızlarının karşılayabildiği gülünç derecede pahalı saatleri dışında ürettiği tek şeyin çikolata olduğunu düşünür. Yaygın görüş, İsviçre'nin az şey üreten ve hizmetle geçinen bir ülke olduğu yönündedir.

Buna tamamen negatif açıdan bakarsak İsviçre'nin Üçüncü Dünya diktatörleri tarafından gizli bankalarına yatırılan kara parayı yönetirken, hiçbir şeyden haberi olmayan Amerikalı ve Japon turistlere guguklu saatler ve inek çanları gibi –bugünlerde muhtemelen hepsi zaten Çin'de üretilen– uyduruk hediyelik eşyalar satarak geçimini sağlayan bir ülke olduğunu söyleyebiliriz. Olumlu ve daha yaygın olan bakış açısıysa ülkenin, refahın imalattan ziyade finans ve üst düzey turizm gibi hizmetlere dayalı olduğu bir post-endüstriyel ekonomi modeli olduğudur.

1970'lerde ortaya çıkan post-endüstriyel çağ söylemi, insanların zenginleştikçe daha kaliteli şeyler istedikleri yönündeki basit ama güçlü fikirden yola çıkıyor. İnsanlar karınlarını doyurduktan sonra tarım geriler. Giyim ve mobilya gibi diğer daha temel ihtiyaçlarını karşıladıklarında, elektronik ve araba gibi daha sofistike tüketim mallarına yönelirler. Çoğu insan bu şeylere sahip olduğunda tüketici talebi, dışarıda yemek yeme, tiyatro, turizm, finansal hizmetler vb. hizmetlere kayar. Bu noktada, sanayi gerilemeye başlar ve hizmetler, insanın ekonomik ilerlemesinin post-endüstriyel çağını başlatarak baskın ekonomik sektör haline gelir.

Post-endüstriyel çağa ilişkin bu görüş, neredeyse tüm zengin ekonomilerin hem çıktı hem de istihdam açısından imalatın öneminin düştüğünü ve hizmetlerin öneminin arttığını görmeye başladığı 1990'larda ilgi görmeye başladı. Bu süreç "sanayisizleşme" olarak bilinir. Özellikle Çin'in dünyanın en büyük sanayi ülkesi olarak ortaya çıkmasıyla post-endüstriyel toplumun savunucuları, imalatın Çin gibi düşük teknolojili, düşük ücretli ülkelerin yaptığı bir şey, finans, bilişim hizmetleri ve iş danışmanlığı gibi üst düzey hizmetlerin ise özellikle zengin ülkelerin geleceği olduğunu savundu.

Bu söylemde İsviçre, bazen Singapur ile birlikte ülkelerin hizmetlerde uzmanlaşarak çok yüksek bir yaşam standardı sürdürebileceklerinin kanıtı olarak lanse edildi. Bu argümana ikna olarak İsviçre ve Singapur örneklerinden ilham alan Hindistan ve Ruanda gibi bazı gelişmekte olan ülkeler, sanayileşmeyi neredeyse tamamen atlayıp üst düzey hizmet ihracatında uzmanlaşarak ekonomilerini geliştirmeye çalışıyor.

Post-endüstriyel toplum savunucularını üzmek istemem ama kişi başına en yüksek üretim miktarıyla İsviçre aslında dünyanın en sanayileşmiş ekonomisi.[142] Etrafımızda bir sürü "İsviçre Malı" ürün görmememizin sebebi, bir kere kısmen ülkenin küçük olması (yalnızca yaklaşık 9 milyon kişi yaşıyor) ama aynı zamanda sizin ve benim gibi sıradan tüketicilerin görmediği, ekonomistlerin "üretim malları" dediği makineler, hassas ekipmanlar ve endüstriyel kimyasallar konusunda uzmanlaşmış olması. Bir başka post-endüstriyel başarı öyküsü sanılan Singapur'un dünyanın ikinci en sanayileşmiş ekonomisi olduğunu belirtmek de ilginç olacak. İsviçre ve Singapur'u post-endüstriyel hizmet ekonomisi modeli olarak kullanmak –nasıl desem?– plaj tatillerinin reklamını yapmak için Norveç ve Finlandiya'yı kullanmak gibi bir şey.

Post-endüstriyalizmin savunucuları, son ekonomik değişikliklerin doğasını temelde yanlış anlıyor. Sanayisizleşmeyi yönlendiren şey, talepteki değişiklikler değil, esasen üretim verimliliğindeki değişikliklerdir.

Bu noktayı istihdam ile ilişkilendirerek incelemek daha kolay olacak. Üretim süreci giderek mekanize hale geldiğinden, aynı miktarda üretim çıktısı elde etmek için artık aynı sayıda işçiye ihtiyaç duymuyoruz (*bkz.* "Çilek"). Bugünün işçileri, makinelerin ve hatta endüstriyel robotların sayesinde, ebeveynlerinin neslinin üretebildiğinin kat kat fazlasını üretebiliyor. Yarım asır önce zengin ülkelerde işgücünün yaklaşık %40'ı imalatta çalışırken bugün aynı miktarda –hatta bazen daha da fazla– üretim, işgücünün %10-20'siyle yapılıyor.

Çıktılarla ilgili dinamikler biraz daha karmaşık. Bu ülkelerin ekonomisinde imalatın önemi azalırken, hizmetlerin öneminin arttığı

doğru. Ancak bunun sebebi, post-endüstriyel söylemin savunucularının bizi inandırmaya çalıştığı gibi hizmetlere olan talebin, mamul mallara olan talepten mutlak olarak daha fazla artması değil. Başlıca neden, üretimdeki verimlilik artışının hizmetlere göre daha fazla olduğu göz önüne alındığında hizmetlerin nispeten daha pahalı kalmasıdır. Son dönemde bilgisayarların ve cep telefonlarının saç kesimi veya dışarıda yemek yemeye kıyasla nasıl çok daha ucuz hale geldiğini bir düşünün. Bu tür nispi fiyat değişikliklerinin etkilerini hesaba kattığımızda çoğu zengin ülkede imalatın ulusal üretim içindeki payının yalnızca marjinal bir düşüş gösterdiğini (İngiltere bunun bir istisnasıdır) ve hatta bu oranın yakın geçmişte bazı ülkelerde (İsviçre, İsveç ve Finlandiya gibi) arttığını görürüz.[143]

Post-endüstriyel mitin aksine, mamul malları rekabetçi bir şekilde üretebilme becerisi bir ülkenin yaşam standardının en önemli belirleyicisi olmaya devam ediyor (*bkz.* "Hamsi").

Finans, nakliye ve iş hizmetleri (örneğin yönetim danışmanlığı, mühendislik, tasarım) gibi imalatın yerini alması beklenen yüksek verimli hizmetlerin çoğu, ana müşterisi olan imalat sektörü olmadan var olamaz. Bu hizmetlerin "yeni" gibi görünmesinin sebebi, önceden yalnızca imalatçı şirketlerde kurum içinde sağlanırken (ve dolayısıyla imalat sektörünün çıktısı olarak sayılırken) artık bu hizmetlerde uzmanlaşan firmalar tarafından sağlanmasıdır (ve dolayısıyla hizmet sektörünün çıktısı olarak sayılmasıdır).* Bu nedenle İsviçre ve Singapur gibi imalat sanayileri güçlü olan ülkelerde aynı zamanda güçlü hizmet sanayileri de vardır (ancak bunun tam tersinin doğru olduğu söylenemez).

Dahası, teknolojik yeniliğin ana kaynağı hâlâ üretimdir. Üretimin ekonomik çıktının yalnızca yaklaşık %10'unu oluşturduğu ABD ve İngiltere'de bile Ar-Ge'nin (Araştırma ve Geliştirme) %60-70'i imalat sektörü tarafından yürütülmektedir. Almanya ve Güney

* Hatta bazıları bu nedenle bu hizmetlerin hizmet faaliyeti yerine imalat faaliyetleri olarak sınıflandırılması gerektiğini savunmaktadır. Bu noktayı vurguladığı için Jostein Hauge'a teşekkür ederim.

Kore gibi daha ziyade üretim odaklı olan ekonomilerde bu rakam %80-90'dır.

Artık bir post-endüstriyel ekonomi çağında yaşadığımız inancı özellikle ABD ve İngiltere için zararlı oldu. 1980'lerden bu yana, bu ülkeler, özellikle İngiltere, imalatın düşüşünün ulusal ekonomisinin endüstriyel bir ekonomiden post-endüstriyel bir ekonomiye geçiş yaptığının olumlu bir işareti olduğu yanılsamasıyla imalat sektörünü ihmal etti. Bu ihmalkârlık, politika yapıcılara imalat sektörünün gerilemesi hakkında hiçbir şey yapmamak için güzel bir bahane sundu.

Bunun yerine, İngiltere ve ABD ekonomileri, son birkaç onyılda aşırı gelişen ve nihayet 2008'deki küresel ekonomik krizde çöken mali sektör tarafından yönlendirildi. Bu çöküşten sonra, yarattıkları cılız toparlanma (ekonomistler seküler stagnasyondan bahsediyorlar...) merkez bankaları tarafından yürütülen, tarihte görülmemiş düşüklükteki faiz oranları* ve "parasal genişleme" olarak adlandırılan programlar aracılığıyla şişirilen başka bir finansal balona (ve emlak balonuna) dayanıyor.

2020-22'deki Covid-19 salgını, ABD ve İngiltere'nin artık reel ekonomiyle hiçbir ilgisi olmayan finansal piyasalara sahip olduğunu ortaya çıkardı. Pandemi sırasında bu ülkelerdeki reel ekonomi dibe vurup sıradan insanlar işsizlik ve gelir kesintileriyle yaşamaya çalışırken, borsalar tarihi zirvelerine çıkıyordu; Amerikan deyişiyle Wall Street ve Main Street'in** artık birbirleriyle hiçbir ilgisi kalmamıştı.

Satın aldığınız tek "Made in Switzerland" ürün çikolata olsa bile (İsviçre'de yaşamıyorsanız bu kuvvetle muhtemeldir) bunun sizi kandırmasına izin vermeyin. İsviçre'nin başarısının sırrı, genellikle sandığımız gibi bankacılık ve lüks turizm tarzı şeyler değil, dünyanın

---

* İngiltere'de faiz oranları, *Bank of England*'ın (İngiltere Merkez Bankası) kurulmasıyla birlikte kayıtların tutulmaya başlandığı 1694'ten bu yana hiç bu kadar düşük olmamıştı.

** Wall Street, dünyanın en büyük borsaları NYSE ve NASDAQ'a ev sahipliği yapan caddedir. Main Street ise Wall Street'in aksine belirli bir yer değil, herhangi bir yerleşim merkezinin pazarı anlamına gelir. (*e.n.*)

en güçlü imalat sektörüne sahip olmasıdır. Gerçekten de İsviçre'nin çikolata alanındaki itibarı bile hizmet sektörlerindeki yetkinliğinden (bankalarının çikolata alıcıları için sunduğu gelişmiş taksitli ödeme planları veya reklam ajanslarının çikolata için yaptıkları gösterişli pazarlama kampanyası) değil, imalat sektörünün ustalığından kaynaklanmaktadır (süt tozunun icadı, sütlü çikolatanın üretilmesi ve konçlama teknolojisinin geliştirilmesi).

İsviçre'nin farkında olmadan rol modeli olduğu post-endüstriyel toplum söylemi, reel ekonomi için en iyi ihtimalle yanıltıcı ve en kötü ihtimalle zararlıdır. Post-endüstriyel topluma, sonuçlarına katlanmak pahasına inanıyoruz.

Sonuç: (Ekonomiyi) Daha İyi Yemenin Yolları

Biliyorum. Garip bir kitap oldu.

Birçoğunuzun yemeyi asla düşünmeyeceği meşe palamudu, ipekböceği pupası, çekirge, belki bazılarınız için sarımsak ve acı biber de dahil olmak üzere düzinelerce yiyecekten bahsettim. Bu yiyeceklerin biyolojik niteliklerini ve nasıl yetiştiklerini, coğrafi kökenlerini ve yayılımlarını, ekonomik ve sosyal tarihlerini, siyasi olarak neleri sembolize ettiklerini ve çoğu zaman onlarla olan kişisel ilişkimi (bazen de onlara olan bağımlılığımı) anlattım. Sayısız pişirme yönteminden (kızartma, kendi suyunda yavaş yavaş pişirme, alevde ızgara, füme ızgara, fırınlama, kavurma ve kaynatma) ya da pişirmeden de tüketilebileceklerinden bahsettim (çiğ, tuzlanmış, salamura edilmiş veya fermente edilmiş olarak). Farklı mutfak geleneklerinin evrensel çekiciliklerini, kendine has çılgınlıklarını ve füzyonlarını anlatıp birbirleriyle karşılaştırdım.

Bunu yaparken birçok farklı yere ve farklı zamana seyahat ettik. "Meşe Palamudu"nda, modern Kore'nin dağlarının zirvelerinden, İspanyol Engizisyonu'nun sokaklarına ve oradan on birinci yüzyıldaki Bağdatlı biliminsanlarının araştırmalarına, ardından yirminci yüzyılın başlarındaki Japon fabrikalarına ve nihayet bugünün Kore'sinin banka şubelerine gittik. "Bamya"da bizi önce Atlantik'teki köle gemilerine götüren yolculuğumuzda Saint Domingue'nin (bugünkü Haiti) köle temelli şeker tarlalarına uğradık, Amerikan bozkırlarındaki yerleşimci çiftçilerle karşılaştık, Amerikan yerlilerine yönelik zulmün şiddetine tanık olduk ve General Pinochet'nin askerî diktatörlüğü altındaki Santiago sokaklarında bir köşeye sinerek saklandık.

Bu gıda yolculuklarının bazıları bizi bir şekilde öngörülebilir ekonomik istikametlere götürdü; hamsiden yola çıkıp birincil mallara bağımlı olmanın tehlikelerine veya çilekten yola çıkarak otomasyonun meslekler üzerindeki etkisine nasıl geçilebileceğini hayal etmek çok zor değil. Ancak çoğu zaman vardığımız ekonomik konu ve oraya geliş yolumuz gerçekten tuhaftı.* Herhalde ancak benim tuhaf zihnim konuya ısırma meraklısı bir futbolcudan girip Dünya Ticaret Örgütü'nden (DTÖ) çıkabilir ya da iskorbüt hakkında konuşurken bir şekilde kendini iklim değişikliği ekonomisi üzerine bir tartışmada bulabilirdi.

"Tavşan deliğinde" yaptığımız bu "yolculuk" boyunca gelecekte ekonomiyi nasıl daha iyi "yiyip sindireceğiniz" konusunda kendi fikirlerinizi oluşturduğunuzu umuyorum. Yemek söz konusu olduğunda, hepimiz kendi yöntemlerimizi bularak malzemeleri (genellikle kısıtlı bütçelerle) tedarik eder, bunları bir araya getirip pişirerek yeni fikirler ortaya çıkarırız (ister annenizin tarifini modifiye ederek ister Instagram'da karşınıza çıkan bir yemeği uyarlayarak). Ekonomide de olması gereken budur. Başkalarının size nasıl ekonomi öğreneceğinizi, ekonomi üzerinde eleştirel bir şekilde nasıl düşüneceğinizi ve ekonomiyi hayatınızda nasıl kullanacağınızı söylemesine ihtiyacınız yok. Hepiniz bunu kendi başınıza çözebilecek kapasitedesiniz.

Yine de kırk yıldır ekonomi üzerinde çalışmış ve uygulamış biri olarak herhalde birkaç diyet önerisi sunabilirim.

Öncelikle, çok çeşit içeren bir diyet önemlidir. Kitapta ekonomiye farklı bakış açılarını sunmaya çalıştım. Bu bakış açıları genellikle aynı konu hakkında farklı görüşleri savunuyor ("Tavuk" bölümünde eşitsizlik üzerine farklı bakışlar gibi). Bazen bir bakış açısı, diğerlerinin göremediği şeyleri görmenizi sağlıyor ("Acı Biber"de vurgulanan gibi, bakım işine ilişkin feminist bakış açısı gibi). Bazı zamanlarda ise farklı bakış açıları birbirini tamamlıyor ("Muz"da tartışılan, çokuluslu şirketlere ilişkin olumlu ve olumsuz yaklaşımlar gibi). Ekonomideki

* Ve nevi şahsıma münhasır bilinç akışımı takip ettiğimi itiraf ediyorum ancak Alan Bennett ve W. G. Sebald'ın usta olduğu bu türü incitmeyecek bir şekilde yaptığımı düşünmek isterim.

farklı bakış açılarını anlamak, bir dizi farklı gıda maddesini ve farklı mutfak türünü denemek gibidir; ekonomik beslenmenizi zenginleştirmenin yanında, aynı zamanda daha dengeli ve sağlıklı hale getirir.

İkinci olarak, yeni şeyler deneme konusunda açık fikirli olmalısınız. Ben havucun sadece tuzlu yemekler için kullanılan bir malzeme olduğuna dair önyargımı aşarak havuçlu keki sevmeye başladım. Tersine, domatesi sadece makarna soslarında, salatalarda, güveçlerde kullanılan lezzetli bir yemek malzemesi olarak bilseniz bile Korelilerin yaptığı gibi şekere batırarak bir "meyve" olarak yemeyi (*bkz.* "Havuç") en az bir kez denemelisiniz (sonuçta domates bir meyvedir). Eğer bir zamanlar gıda muhafazakârlığında dünya şampiyonu olan İngilizler yemek konusunda dünyadaki en açık fikirli ülkelerden biri haline gelebiliyorsa (*bkz.* "Sarımsak") siz de aynısını ekonomi için yapabilirsiniz. En sevdiğiniz iktisat teorilerini daha iyi tanımak ve onların güçlü ve zayıf yönlerini tam olarak anlamak için bile diğer teorileri öğrenmekte fayda var.

Üçüncüsü, çoğumuzun yemek konusunda yaptığı gibi, "yemek yapmak" için kullandığınız "malzemelerin" kaynağını kontrol etmek çok önemli. Profesyonel iktisatçıların çoğu, dünyanın geri kalanının, uyguladıkları şeyin fizik veya kimya gibi tartışılmaz varsayımlara ve nesnel gerçeklere dayanan bir bilim olduğuna inanmasını istese de iktisadi analizler genellikle mitlere, yani teknik olarak doğru ancak yanıltıcı bir şekilde formüle edilmiş "gerçeklere" veya sorgulanabilir ve hatta bariz bir şekilde yanlış varsayımlara dayanır. Yapılan analiz bu kadar düşük kaliteli içeriklere dayandığında, ortaya en iyi ihtimalle faydalı bir besin içermeyen ve en kötü ihtimalle zararlı olan bir ekonomik "yemek" çıkar.

Ekonomideki mitlerin en iyi örneği, İngiltere ve ardından ABD'nin dünyaya ekonomik anlamda egemen olmalarının sebebinin serbest ticaret, serbest piyasa politikaları olduğunu söyleyen çarpık tarih yazımıdır; oysaki bu ülkeler ulusal endüstrilerini korumak için korumacılık politikalarını en agresif uygulayan ülkelerdir (*bkz.* "Karides" ve "Sığır Eti"). Ücretsiz bakım işlerinin GSYH'ye dahil edilmemesi, çıktı istatistikleri gibi "olgusal" şeylerin bile gerçeğin yalnızca bir kısmını

görebilmeleri veya önyargılı bir şekilde görmeleri durumunda yanıltıcı sonuçlara yol açabileceğini gösteren bir örnektir (*bkz.* "Acı biber"). Son kategoriye iyi bir örnek olarak fakir ülkelerin, insanları çok çalışmadığı için fakir olduğu yönündeki yaygın varsayımı verebiliriz; bu varsayım dikkatimizi dağıtarak bu insanları fakir hale getiren yapısal faktörleri analiz etmeye ve yeniden düzenlemeye odaklanmamıza engel olur (*bkz.* "Hindistancevizi").

Bu nedenle, "bilgilerin gerçekliğini kontrol ederken" ve daha da önemlisi, "gerçeklerin" hangi teorik temellere dayandığını öğrenirken titiz ve gayretli olmakta fayda var. İktisadi analizlerinizde yanlış bilgiler kullanırsanız veya gerçeği taraflı olarak gösterirseniz ekonomi teoriniz ne kadar iyi olursa olsun iyi sonuçlar elde edemezsiniz. Amerika'da dedikleri gibi, "çöp girer, çöp çıkar".

Dördüncüsü, hayal gücünüzü kullanmalısınız. En iyi aşçılar (sadece ünlü şefleri kastetmiyorum) zengin hayal gücüne sahip insanlardır. İyi bilinen bir yemeği geliştirmek –hatta yeniden icat etmek– için bazı "olmazsa olmaz" malzemelerin çıkarılması gerektiğini görebilenler onlardır. Bu aşçılar unutulmuş malzemeleri yeniden canlandırırken iyi bilinenleri de yeni amaçlarla kullanır. Kendilerini bir yiyecek çılgınlığına kaptırmadan, neden bu çılgınlığın var olduğunu ve ondan ne öğreneceklerini bilebilirler. İyi aşçılar, her şeyden önce, mevcut mutfak geleneklerine meydan okuyabilecek ve farklı mutfak geleneklerini birleştirebilecek hayal gücüne sahiptir.

Aynı şekilde, iyi ekonomistler –ve sadece akademik iktisatçıları değil; politika yapıcıları, sosyal aktivistleri ve bilgili vatandaşları da kastediyorum– "yaratıcı" yemek pişirmenin ekonomik eşdeğerini yapabilen kişilerdir. Onlar da olmazsa olmaz içeriklerden vazgeçebilen (mesela "ekonomik özgürlük" gibi; *bkz.* "Bamya" ve "Sığır Eti"), mevcut malzemeleri yeni amaçlar için kullanabilen (sosyal demokratların "anti-sosyalist" sosyal devletle yaptıklarını düşünün; *bkz.* "Çavdar") ve unutulan malzemeleri yeniden canlandıran (buluşların ödüllendirilmesi sisteminde yapabileceğimiz gibi; *bkz.* "Havuç") kişilerdir. Onlar da geçici heveslerin etkisinde kalmayan ve bu tür geçici heveslerin neden var olduğunu ve onlardan ne öğrenebileceğimizi anlayabilen

kişilerdir (işsiz bir gelecek veya post-endüstriyel bilgi ekonomisi fikirleri gibi; sırasıyla *bkz.* "Çilek" ve "Çikolata"). Dahası, en iyi ekonomistler, en iyi aşçılar gibi, farklı teorileri birleştirerek daha dengeli bir görüşe sahip olabilmelidir. Bir yandan girişimcilerin devlet tarafından desteklenip uygun şekilde regüle edildiğinde en büyük başarılara ulaştıklarını bilirken (*bkz.* "Erişte" ve "Baharatlar"), diğer yandan pazarın hem gücünü hem de sınırlarını anlarlar ("Misketlimonu" ve "Coca-Cola" ve diğer bölümler). Eşitsizlik, bakım işleri ve sosyal devlet gibi konularda daha kapsamlı bir görüş ortaya koyabilmek için bireyci teorilerle sosyalist (veya daha geniş anlamda kolektivist) teorileri birleştirmeye ve bunları insan becerilerine dair teorilerle güçlendirmeye istekli olmalıdırlar (*bkz.* "Tavuk", "Acı Biber" ve "Çavdar").

Ekonomimizi ve onunla birlikte içinde yaşadığımız ve paylaştığımız dünyayı anlamak (ve değiştirmek) için hepimiz, tıpkı daha iyi beslenmek için kendi yöntemlerimizi bulduğumuz gibi, kendi yöntemlerimizi bulmalıyız. Kendi bireysel sağlığımız ve cüzdanımız için, gıda üreticileri için, yeterli miktarda ve/veya yeterli besleyicilikte yemek yiyemeyenler için ve giderek artan bir şekilde gezegenimiz için.

Teşekkür

Bu kitabın uzun ve karmaşık bir hikâyesi var. 2006'da akademik olmayan ilk kitabım *Sanayileşmenin Gizli Tarihi*'ni yazmayı bitirdikten kısa bir süre sonra ekonomi hakkında konuşurken yemekle ilgili hikâyeler kullanma fikrine kapıldım. Bu bana hem en büyük iki tutkum hakkında aynı anda konuşabileceğim hem de normalde ekonomiyle pek ilgilenmeyen okuyucuların ilgisini çekebilecek harika bir yöntem gibi geldi. Tam ne zamandı, hatırlayamıyorum ama 2007'de bir ara kitabın ana hatlarını çizip iki örnek bölüm yazdım: "Meşe Palamudu" ve "Hamsi".

Bir şekilde araya hep bir şeyler girdi. 2008 küresel mali krizinin patlak vermesi beni güncel ekonomik meseleleri daha doğrudan ele alan bir kitap yazmaya yöneltti. O kitap, 2010'da yayınlanan *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey* oldu. Sonrasında "yemek kitabı" dediğim bu kitaba yeniden başlamaya hazırdım. Ama o sırada Penguin Books tarafından yeniden piyasaya sürülen Pelican serisinin ilk cildini yazmaya davet edilerek "reddedemeyeceğim bir teklif" aldım.

Bu kitap 2014'te *Ekonomi Rehberi* adıyla çıktıktan sonra, tam "yemek kitabı"mı ilerletmek için can atıyordum ki 2015'te *Financial Times*'ın *Weekend Magazine* ekibi gıda ve ekonomi üzerine birkaç makalemi "Thoughts for Food"* adı altında bir seri olarak yayınlamayı

* Birebir "Yiyecekle İlgili Düşünceler" şeklinde çevrilse de İngilizcede üzerinde ciddi ciddi düşünülmeye değecek önemli meseleleri ifade etmek için kullanılan "food for thought" deyimiyle kelime oyunu yapılmıştır. (*ç.n.*)

kabul etti. Yazı başına sadece 700 kelime hakkım olması bana "Palamut" ve "Hamsi" bölümlerinin daha kısa, daha keskin versiyonlarını ortaya çıkarma ve neticede bu kitaptaki bazı bölümlerin tohumlarını atan yazıları yazma fırsatı verdi: "Havuç", "Tavuk", "Karides", "Coca-Cola", "Çikolata" ve "Baharatlar". *Weekend Magazine*'in editörü Caroline Daniel'a ve meslektaşları Isabel Berwick, Sue Matthias ve Natalie Whittle'a makalelerime verdikleri destek ve geribildirimleri için teşekkür ederim.

Tam yerinde karşıma çıkan bu sıçrama tahtasına rağmen, yine de "yemek kitabı"nı başlatamadım çünkü kısa süre içinde başka işlerle, özellikle de üniversitede üstlendiğim idari bir rolle fazla meşgul oldum. 2010'ların sonunda, bu kitabı yazma fikri aklıma ilk geldikten on yıldan fazla bir süre sonra, yazarların her zaman yazmaktan bahsettiği ama asla yazamadığı kitaplardan biri olacakmış gibi görünüyordu.

Bunun olmasına izin veremezdim, bu yüzden nihayet 2020'de dişimi sıkıp kitabın "gerçekleşmesi" için temsilcim ve arkadaşım Ivan Mulcahy ile çalışmaya başladım. Ivan, 2007'de kitap fikri ilk ortaya çıktığından beri benimle bu konuyu tartışıyordu ama kitabı yazma konusunda ciddileştiğimde kitap için net bir kavramsal çerçeve oluşturmam konusunda beni teşvik etti ve o çerçeve olmasaydı kitap kolayca "çorba" olabilirdi. "Sarımsak" (sarımsağın kendisini değil, bölümü kastediyorum) bu süreçte doğdu ve o andan itibaren kitap gerçekten toparlandı. Kitabı daha net bir şekilde kavramsallaştırmam konusunda beni ikna ettiği ve ayrıca yazımı netleştirmeme ve argümanların kalitesini artırmama yardım ettiği için Ivan'a teşekkür ederim.

Bir kitap, bunun gibi uzun bir gebelik hikâyesine sahip olduğunda, bazı yakın arkadaşlar için *Bugün Aslında Dündü* filmindeki* gibi bir deneyim yaratıyor: aynı adam on yıldan fazla bir süredir tekrar tekrar

* Nefret ettiği bir günü tekrar tekrar yaşamak zorunda kalan bir adamın maceralarını konu eden, başrolünde Bill Murray'nin oynadığı film. (*ç.n.*)

aynı kitaptan bahsediyor. Bu talihsiz arkadaş grubumun en önde gelen üyeleri Jonathan Aldred, Aditya Chakrabortty, Chris Cramer, Jonathan Di John, Felix Martin ve Deepak Nayyar'dır. Hepsi sadece sabırla kitapla ilgili aklımdaki düşünceleri ve gevezeliklerimi dinlemekle kalmadı, aynı zamanda yıllar içinde birkaç bölümü çeşitli şekillerde okuyarak bana çok önemli geribildirimler verdi. Duncan Green özel bir teşekkürü hak ediyor. Kitabın, daha iki sayfalık bir eskizden ve çok kabataslak birkaç bölümden ibaret olduğu zamanlardan itibaren üzerinde uzun uzun tartıştık. Yıllar içerisinde farklı bölümlerin birçok versiyonunu okumayı hatta bölümlerden birinde baş karakter olarak yer almayı nezaketle kabul etti.

Yazmaya koyulduktan sonra editörlerim bana çok yardımcı oldu: Penguin Random House'daki (aynı zamanda *Ekonomi Rehberi* kitabında da editörüm olan) Laura Stickney ve Public Affairs'teki Clive Priddle. Bana yalnızca temel ve editoryal konularda pek çok önemli yorum yapmakla kalmadılar, aynı zamanda kitabı başlangıçta öngördüğümden çok daha heyecan verici ve yenilikçi bir şekilde şekillendirmeme yardımcı oldular.

Kitabı yazma sürecinde arkadaşlarımın katkılarından büyük ölçüde yararlandım. Doktoramda bana danışmanlık yaparken beni bir ekonomist olarak şekillendiren Bob Rowthorn taslağın tamamını okuyarak, bana yardımcı olan ve cesaret veren yorumlar yaptı. Federico Benninghoff ve Helena Perez Niño, argümanlarımı zenginleştirmeme yardımcı olmak için tüm bölümleri okuyarak engin bilgilerini ve iktisat mantıklarını paylaştılar. Pedro Mendes Loureiro neredeyse tüm bölümleri okuyarak beni argümanlarımı netleştirmeye zorladı. Jostein Hauge ve João Silva da tüm bölümler hakkında çok faydalı yorumlar yaptılar. Mateus Labrunie ve Andy Robinson birçok bölüm okuyarak hem ekonomi hem de gıda cephesinde bana faydalı yorumlar yaptılar.

Baptiste Albertone, Fadi Amer, Antonio Andreoni, Jimmy Chan, Hasok Chang, Reda Cherif, Silvana Da Paula, Gary Dymski, Terry Fry, Fuad Hasanov, Amy Klatzkin, John Lanchester, Amir Lebdioui,

Jungeun Lee, Connor Muesen, David Pilling, Nicolas Pons-Vignon, James Putzel ve Sebastián Torres çeşitli bölümleri okuyarak çok faydalı yorumlar yaptılar.

Yıllar içerisinde, birkaç genç arkadaşım kitap için bazı altyapı araştırmaları yaptı. Bu araştırmalar olmasaydı kitap hem ekonomi hem de yemek hikâyeleri açısından çok daha zayıf olurdu. Marit Andreassen ve Anna Rimmer, değerli çalışmaları nedeniyle bu açıdan özel bir teşekkürü hak ediyor. Baptiste Albertone, Jin-Gyu Chang, Mateus Labrunie ve Nick Testa'ya da verimli ve akıllı araştırma asistanlıkları için teşekkür ederim.

Yemek deneyimlerimizi şekillendiren en önemli şey ailelerimizdir. İyi yemeğin ne olduğunu, esenliğimiz ve sosyal bağlarımız için ne kadar önem taşıdığını bana öğrettikleri için aileme teşekkür ederim. Annem sayısız lezzetli yemek pişirirken, babam beni ve kardeşlerimi ve daha sonraları karımla çocuklarımı pek çok iyi restorana götürdü. Kayınvalideme, anneminkinden oldukça farklı olan yemek dünyasına beni kabul ettiği için teşekkür ederim. Kayınvalidem, yemekleri çok çeşitli ve karmaşıklığıyla ünlü olan Güneybatı Kore'deki Jeolla-do'luyken annem, yemekleri daha mütevazı ve daha doyurucu olan bugünün Kuzey Kore topraklarındandır. Bu kitabı yazmaya başladığım ilk günlerde vefatıyla bana hayatımdaki en üzücü olayı yaşatan kayınpederim bir gurmeydi ve pek çok mükemmel yemek deneyimini ben, karım ve çocuklarımla cömertçe paylaştı.

Karım Hee-Jeong, kızım Yuna ve oğlum Jin-Gyu aralıklarla son on beş yılı bu kitapla geçirdiler. Kitaptaki birçok yiyeceği ve yemeği benimle aldılar, yediler, pişirdiler ve üzerine konuştular. Bu süreçte, bazen farkında olmadan kitaptaki yemek hikâyelerini geliştirmem ve cilalamam için bana ilham verdiler. Yıllar içerisinde her zaman ilk durağım ve ekonomi, tarih, çevre ve bilim gibi her türlü alandaki fikirlerimin çoğunda çoğu zaman öğretmenlerim oldular. Tüm bölümleri okudular ve bana çok yardımcı olacak fikirler verdiler. Hee-Jeong özellikle tüm bölümlerin birden fazla versiyonunu yazılırken okuyarak benimle üzerlerine konuşurken, yazma sürecindeki zor anlarımı aşmama yardımcı oldu. Öneminin her zaman farkında olsam

da üzerine yazmak için kendimi yetersiz hissettiğim bir konu olan bakım işi ("Acı Biber") üzerine bir bölüm yazmaya beni ikna ettiği için ona özellikle minnettarım. Konuyla ilgili araştırma yapmak ve bu bölümü yazmak bana çok şey öğretti. Kitabı ona, Yuna'ya ve Jin-Gyu'ya ithaf ediyorum.

Ha-Joon Chang
Mart 2022

Notlar

1 Veriler Kore Cumhuriyeti'nin (Güney Kore) Tarım, Gıda ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmıştır.

2 http://library.mafra.go.kr/skyblueimage/27470.pdf, s. 347.

3 ISMEA (Institute of Services for the Agricultural Food Market), *Il Mercarto dell'aglio*, s. 9, http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3977.

4 FranceAgriMer, Ulusal Tarım ve Deniz Ürünleri Enstitüsü, https://rnm.franceagrimer.fr/bilan_campagne?ail.

5 Diğer İspanyol domuzları bu kadar şanslı değil. Bugünlerde İspanya'daki domuzların çoğu tıkış tıkış fabrika çiftliklerinde, işlenmiş soya fasulyesi ile beslenerek yetiştiriliyorlar. *Bkz.* https://www.lavanguardia.com/internacional/20201224/6143002/navidad-soja-pavo-embutido-procedencia-amazonia.html. Andy Robinson'a bu konuya dikkatimi çektiği için teşekkür ederim.

6 D. Gade, "Hogs (Pigs)", K. Kiple ve K. Ornelas (editörler), *The Cambridge World History of Food* (Cambridge: Cambridge University Press, 2000), s. 539-40.

7 C. Roden, *The Book of Jewish Food – An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day* (Londra: Penguin Books, 1996), s. 190-91.

8 Alıntı 18 Ağustos, 1915 tarihli *Japan Times*'dandır.

9 B. Webb, *The Diary of Beatrice Webb: The Power to Alter Things*, cilt. 3, ed. N. MacKenzie ve J. MacKenzie (Londra: Virago/LSE, 1984), s. 160.

10 S. Webb ve B. Webb, *The Letters of Sidney and Beatrice Webb*, ed. N. MacKenzie ve J. MacKenzie (Cambridge: Cambridge University Press, 1978), s. 375.

11 Kore'nin okuryazarlık oranı verileri, N. McGinn ve meslektaşlarının, *Education and Development in Korea* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1980) isimli çalışmasında tablo 17'den alınmıştır. Tayland, Filipinler ve Malezya için rakamlar *UNESCO Statistical Yearbooks*'tan alınmıştır.

12 https://data.oecd.org/hha/household-savings.htm.

13 Bamyanın kökenine ilişkin tartışma için *bkz.* C. Smith, *Acısız Bilim* (NTV Yayınları, 2015), böl. 1.

14 J. Carney ve R. Rosomoff, *In the Shadow of Slavery – Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World* (Berkeley: University of California Press, 2009).

15 R. Lipsey, *"U.S. Foreign Trade and the Balance of Payments, 1800–1913"*, çalışma yazısı no. 4710, NBER (National Bureau of Economic Research), (Cambridge, Mass., 1994), s. 22, tablo 10.

16 M. Desmond, "In Order to Understand the Brutality of American Capitalism, You Have to Start on the Plantation", *New York Times*, 14 Ağustos 2019, https://www.nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/slavery-capitalism.html. Brezilyalı ekonomist arkadaşım Pedro Mendes Loureiro, aynı durumun dönemin diğer ana köle ekonomisi ülkesi olan Brezilya'da da geçerli olduğunu söyledi.

17 K. G. Muhammad, "The Sugar That Saturates the American Diet Has a Barbaric History as the 'White Gold' That Fueled Slavery", *New York Times*, 14 Ağustos, 2019, https://www.nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/sugar-slave-trade-slavery.html.

18 Palmiye göbeğine "milyoner salatası" denmesinin nedeni, yalnızca çok zenginlerin bütün bir palmiyeyi keserek, yenen kısım olan büyük tomurcuğu ortaya çıkarana kadar yaprak saplarını kesmeye gücü yettiği varsayımıdır. H. Harries, "Coconut", Kiple ve Ornelas (editörler), *The Cambridge World History of Food*, s. 389.

19 Balık ve patates restoranlarında hindistancevizi yağı kullanımı hakkında a.g.e. s. 390. Balık ve patatesin Yahudi kökeni hakkında, *bkz.* D. Jurafsky, *The Language of Food* (New York: W. W. Norton & Company, 2014), böl. 3, "From Sikbāj to Fish and Chips".

20 Bazen hindistancevizi ve balıktan oluşan iki ürünlü bir ekonomiye doğru genişletilir – en azından balık kısmını doğru biliyorlar.

"Robinson Crusoe Ekonomisi" modelleri için *bkz.* https://en.wikipedia.org/wiki/Robinson_Crusoe_economy

21 Ülke verileri Dünya Bankası'nın veri sitesinde bulunabilir: https://data.worldbank.org/indicator/SL.TLF.ACTI.ZS

22 Tam rakamlar Burkina Faso'da %42, Benin'de %41, Kamerun, Çad ve Sierra Leone'de %39'du. *Bkz.* https://data.unicef.org/topic/child-protection/child-labour/

23 2017'de yıllık çalışma saati Kamboçya'da 2.455, Bangladeş'te 2.232, Güney Afrika'da 2.209 ve Endonezya'da 2.024 idi. Aynı yıl Almanya'da 1.354, Danimarka'da 1.400, Fransa'da 1.514, Japonya'da 1.738 ve ABD'de 1.757 idi. *Bkz.* https://ourworldindata.org/working-hours

24 *Bkz.* H.-J. Chang, *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey* (çev. Belgin Tupal, Say Yayınları, 2022), 3. Şey.

25 S. Collier ve W. Sater, *A History of Chile, 1808–2002*, 2. baskı (Cambridge: Cambridge University Press, 2004).

26 A. Doyle, "Mangroves Under Threat from Shrimp Farms: U.N.", Reuters.com, 14 Kasım 2012, https://www.reuters.com/article/us-mangroves/mangroves-under-threat-from-shrimp-farms-u-n-idUSBRE8AD1EG20121114.

27 S. Hussain ve R. Badola, "Valuing Mangrove Benefits", *Wetlands Ecology and Management*, 2010, cil. 18, s. 321-31.

28 Z. Wood, "Insects Tipped to Rival Sushi as Fashionable Food of the Future", *Guardian*, 25 Haziran 2019, https://www.theguardian.com/business/2019/jun/25/insects-tipped-rival-sushi-fashionable-food-of-future. Söz konusu rakamlar domuz eti için sırasıyla 1,1 kg ve 5 kg'dır. Tavuk için sera gazı rakamı mevcut değil, ancak 1 kg canlı tavuk için 2,5 kg yem gerektiğini biliyoruz.

29 Böcekler, üretilen her bir gram protein için 23 litre su ve 18 m^2 araziye ihtiyaç duyarken, sığır eti için 112 litre ve 254 m^2 alan gerekir. Domuz eti için buna karşılık gelen rakamlar 57 litre ve 63m^2 iken, tavuk için 34 litre ve 51m^2'dir. *Bkz.* A.g.e.

30 A.g.e.

31 Jefferson sonunda Hamilton'ın dediğine gelse de o kabul edene kadar Hamilton çoktan ölmüştü (1804'te, o zamanlar Jefferson

altında başkan yardımcısı olarak görev yapan Aaron Burr ile yaptığı bir tabanca düellosunda öldürüldü). 1816'da Benjamin Austin'e yazdığı bir mektupta Jefferson şöyle diyordu: "İmalat konusunda İngiltere'ye bağımlılığımızı sürdürmek isteyenlerin benden alıntı yaptığını söylüyorsunuz. Bir zamanlar benden bu şekilde bir alıntı yapılsa belki daha doğru olabilirdi, ancak aradan geçen 30 yıl içinde koşullar nasıl da değişti! (...) Deneyimlerim bana, imalatın artık rahatımız kadar bağımsızlığımız için de gerekli olduğunu öğretti ve eğer benden bunun dışında bir görüş belirterek alıntı yapanlar, yerli eşdeğeri olan hiçbir ithal kumaşı fiyat farkına bakmaksızın satın almama konusunda bana ayak uydururlarsa, pek kısa süre içinde talebimizi karşılayacak arzı kendi yuvamızda bularak o silahı onu tutan elden çekip alabiliriz, aksi takdirde olacaklar bizim suçumuz olmayacaktır." *Bkz.* https://founders.archives.gov/documents/Jefferson/03-09-02-0213#X50DC34AA-636D-4AC2-9AA0-91032A2AA417

32 https://instantnoodles.org/en/noodles/report.html

33 Hankook Kyungje Shinmoon'a göre (*Korean Economic Daily*), https://www.hankyung.com/news/article/2013041875301 (Korece). Ülkenin 51 milyon nüfusu olduğu göz önüne alındığında, bu kişi başına yılda on bir porsiyon *chajang-myun*'a denk geliyor. Buna hazır erişte tüketimini de eklediğinizde, yılda kişi başına yaklaşık doksan porsiyon alkali erişte çıkıyor.

34 Giugiaro'nun 1991 yılındaki bir röportajında belirttiği görüşleri. *Bkz.* https://jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-man-who-designed-the-del-5594815.

35 https://bravearchitecture.com/praxis/giorgetto-giugiaros-inventive-marille-pasta/.

36 https://jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-man-who-designed-the-del-5594815.

37 http://www.autotribune.co.kr/news/articleView.html?idxno=2505 (Korece); ve https://oldcar-korea.tistory.com/61 (Korece)

38 GM, o yıl beş ana markasıyla 4,78 milyon otomobil üretti: üretilen araba sayısına göre büyükten küçüğe, Chevrolet (yılda yaklaşık

2,1 milyon araba üretimi), Pontiac, Buick, Oldsmobile ve Cadillac. Ford ise 1976'da 1,86 milyon otomobil üretmişti. *Bkz.* https://en.wikipedia.org/wiki/U.S._Automobile_Production_Figures.

39 https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_manufacturers_by_motor_vehicle_production. Orijinal veriler Uluslararası Motorlu Taşıt Üreticileri Örgütü'nden (OICA) alınmıştır.

40 1976'da Güney Kore'nin kişi başına düşen geliri cari ABD doları cinsinden 834 dolarken Ekvador'un aynı yıldaki geliri 1.264 dolardı. Meksika'nın kişi başına düşen geliri ise 1.453 dolardı. Veriler Dünya Bankası'ndan alınmıştır, https://data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.PCAP.CD

41 İkinci Dünya Savaşı Sonrası dönemde ABD'nin uyguladığı korumacı politika hakkında daha fazla bilgi için *bkz.* H.-J. Chang, *Kalkınma Reçetelerinin Gerçek Yüzü* (çev. Tuba Akıncılar Okumuş, İletişim Yayınları), böl. 2; ve H.-J. Chang, *Sanayileşmenin Gizli Tarihi* (çev. Emin Akçaoğlu, Efil Yayınevi, 2015), böl. 2.

42 Bilgi çağının temel teknolojilerinin geliştirilmesinde ABD hükümetinin rolü hakkında daha fazla ayrıntı için *bkz.* F. Block, "Swimming Against the Current: The Rise of a Hidden Developmental State in the United States", *Politics and Society*, cilt 36, no. 2 (2008); M. Mazzucato, *Girişimci Devlet: Kamu Sektörü – Özel Sektör Karşıtlığı Masalının Çürütülmesi* (çev. Esin Soğancılar, Koç Üniversitesi Yayınları, 2021); L. Weiss, *America Inc.?: Innovation and Enterprise in the National Security State* (Ithaca, New York: Cornell University Press, 2014).

43 Turuncu havucun hikâyesinin kaynağı için *bkz.* http://www.carrotmuseum.co.uk/history.html, https://www.economist.com/the-economist-explains/2018/09/26/how-did-carrots-become-orange ve https://www.washingtonpost.com/blogs/ezra-klein/post/carrots-are-orange-for-an-entirely-political-reason/2011/09/09/gIQAfayiFK_blog.html.

44 A. Dubock, "Golden Rice: To Combat Vitamin A Deficiency for Public Health", https://www.intechopen.com/books/vitamin-a/golden-rice-to-combat-vitamin-a-deficiency-for-public-health

45 Chang, *Sanayileşmenin Gizli Tarihi*, böl. 6; ve J. Stiglitz, *Making Globalization Work* (New York: W. W. Norton & Co., 2007), böl. 4.

46 Neticede, Harrison'a yalnızca 18.750 sterlin ödendi (bugünkü parayla yaklaşık 3 milyon sterline eşdeğer). *Bkz.* D. Bradbury, "Valuing John Harrison's Work – How Much Is That £20.000 Longitude Reward Worth Today?" Bireşik Krallık Ulusal İstatistik Ofisi, https://blog.ons.gov.uk/2020/01/17/valuing-john-harrisons-work-how-many-is that-20000-longitude-reward-worth-today)/. Deniz kronometresinin icadında kullanılan ödül sisteminin rolünü hatırlattığı için Federico Benninghoff'a teşekkür ederim.

47 2021'de Uruguay, kişi başına düşen 3,45 sığır ile en yüksek kişi başına sığır sayısına sahip ülke oldu; bu rakam ikinci sıradaki Yeni Zelanda'nın (2,10) çok önünde, Arjantin ve Brezilya'nın (her ikisi de 1,20) ise çok çok önündeydi. Veriler ABD Tarım Bakanlığı'ndan alınmıştır. *Bkz.* https://beef2live.com/story-world-cattle-inventory-vs-human-population-country-0–111575.

48 S. Meghji, "How a Uruguayan Town Revolutionised the Way We Eat", BBC Travel, 7 Ocak 2019, https://www.bbc.com/travel/article/20190106-how-a-uruguayan-town-revolutionised-the-way-we-eat).

49 Bkz. L. Lewowicz, "Justus von Liebig in Uruguay? His Last Ten Years of Research", Uluslararası Kimya Felsefesi Derneği'nin 2015 yılındaki Yıllık Toplantısı'nda sunulan bildiri, https://www.researchgate.net/publication/279263915_Justus_von_Liebig_in_Uruguay_His_last_ten_years_of_research.

50 P. Russell, "History Cook: Lemco", *Financial Times*, 13 Ağustos 2012, https://www.ft.com/content/6a6660e6-e88a-11e1-8ffc-00144feab49a.

51 Meghji, "How a Uruguayan Town Revolutionised the Way We Eat".

52 İngiltere'ye gönderilen gıda sevkiyatlarına yapılan Alman deniz saldırıları toplam sevkiyatların %9'unun batırıldığı Kasım 1942'de zirveye ulaştı. L. Collingham, *The Taste of War – World War Two and the Battle for Food* (Londra: Penguin Books, 2011), s. 111-13. Uruguaylı haber sitesi MercoPress'teki "Uruguay Kasabası Stalingrad Savaşı Sırasında Sovyet Birliklerine Yaptığı Tarihi Desteği Sergiliyor" isimli

makaleye göre, müttefiklerin Sovyetler Birliği'ne tedarik ettiği konserve etin %15'i de Uruguay konserve sığır etinden oluşuyordu. *Bkz.* https://en.mercopress.com/2021/08/09/uruguayan-town-puts-historic-support-to-soviet-troops-during-battle-of-stalingrad-on-display.

53 P. Pickering ve A. Tyrell, *The People's Bread: A History of the Anti-Corn Law League* (Londra ve New York: Leicester University Press, 2000), s. 6.

54 Yürürlükten kaldırmaya giden süreç, büyük bir değişime yol açan herhangi bir süreçte olduğu gibi, ekonomik çıkarların, fikirlerin ve kurumların etkileşimlerini içeren ve bu kısa yazıda hakkını tam olarak vermenin mümkün olmayacağı karmaşık bir hikâyeydi. Tahıl Yasaları'nın 1846'da yürürlükten kaldırılmasına ilişkin ayrıntılı analizler için *bkz.* Pickering ve Tyrell, *The People's Bread* ve S. Schonhardt-Bailey, *From the Corn Laws to Free Trade – Interests, Ideas, and Institutions in Historical Perspective* (Cambridge, Mass.: The MIT Press, 2006). Yürürlükten kaldırma, tarım çıkarlarının geleneksel partisi olan Muhafazakâr Parti'yi, özellikle de tarımsal toprak sahiplerini ikiye böldü. İptalin ardından, aralarında Başbakan Robert Peel'in de bulunduğu, lehte oy veren milletvekilleri partiden ayrılarak Peelitler olarak bilinen ayrı bir siyasi grup kurdular. Bu bölünme nedeniyle Muhafazakâr Parti, sonraki yirmi yılda çoğu zaman hükümette yer alamadı.

55 M. Friedman ve R. Friedman, *Free to Choose* (New York: Harcourt Brace and Jovanovich, 1980), s. 35.

56 Bu görüşün klasik örnekleri için bkz. J. Bhagwati, *Protectionism* (Cambridge, Mass.: The MIT Press, 1985); ve J. Sachs ve A. Warner, "Economic Reform and the Process of Global Integration", *Brookings Papers on Economic Activity*, no. 1 (1995).

57 K. Fielden, "The Rise and Fall of Free Trade", C. Bartlett (ed.), *Britain Pre-eminent: Studies in British World Influence in the Nineteenth Century* (Londra: Macmillan, 1969).

58 P. Bairoch, *Economics and World History – Myths and Paradoxes* (Brighton: Wheatsheaf, 1993), ss. 41-2.

59 Daha fazla detay için *bkz.* Chang, *Sanayileşmenin Gizli Tarihi*, böl.

2. Daha da fazla detay için *bkz.* Chang, *Kalkınma Reçetelerinin Gerçek Yüzü* ve Bairoch, *Economics and World History.*

60 https://www.infoplease.com/world/countries/territories-colonies-and-dependencies.

61 Sığır eti endüstrisinin Amazon yağmur ormanlarını yok ederek gezegene nasıl zarar verdiğine dair tüyler ürpertici bir rapor için bkz. A. Robinson, *Gold, Oil and Avocados: A Recent History of Latin America in Sixteen Commodities* (New York: Melville House Books, 2021), böl. 14, "Beef (Pará) – The Capital of Ox".

62 UNCTAD (United Nations Conference on Trade and Development), "Banana: An INFOCOMM Commodity Profile", 2016, https://unctad.org/system/files/official-document/INFOCOMM_cp01_Banana_en.pdf, s. 5.

63 2014'te, 17 milyon ton tatlı muz ihraç edildi. Bunun yanında ihraç edilen plantain miktarı yalnızca 0,9 milyon tondu. *Bkz.* UNCTAD, "Banana", s. 5.

64 FAO (Food and Agricultural Organization), "Banana Facts and Figures", https://www.fao.org/economic/est/est-commodities/oilcrops/bananas/bananafacts#.Ye4JAFjP10s).

65 A.g.e.

66 J. Carney ve R. Rosomoff, *In the Shadow of Slavery – Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World* (Berkeley: University of California Press, 2009), s. 34.

67 A.g.e., s. 34.

68 A.g.e., s. 34.

69 A.g.e., s. 40.

70 A.g.e., s. 40.

71 A.g.e., s. 35.

72 Robinson, *Gold, Oil and Avocados*, s. 119

73 G. Livingstone, *America's Backyard: The United States and Latin America from the Monroe Doctrine to the War on Terror* (Londra: Zed Press, 2009), s. 17.

74 D. Koppel, *The Fate of the Fruit That Changed the World* (New York: Hudson Street Press, 2007), s. 70.

75 1898 ile 1934 arasında ABD ordusu, çoğu kez muz şirketleri adına

olmak üzere, Karayipler ve Latin Amerika'daki on ülkeyi en az yirmi sekiz kez işgal etti. *Bkz.* Koppel, *The Fate of the Fruit That Changed the World*, s. 63. ABD'nin bu ülkelere yönelik askerî işgalleri ve istilaları hakkında daha fazla ayrıntı için United Fruit Historical Society'nin web sitesine bakabilirsiniz: https://www.unitedfruit.org/chron.htm.

76 Koppel, *Banana: The Fate of the Fruit That Changed the World*, s. 87.

77 E. Posada-Carbo, "Fiction as History: The Bananeras and Gabriel García Márquez's One Hundred Years of Solitude", *Journal of Latin American Studies*, cil. 30, no. 2 (1998).

78 O. Henry'nin Honduras'taki sürgünü ve muz cumhuriyeti teriminin ortaya çıkışı hakkında bkz. M. McLean, "O. Henry in Honduras", *American Literary Realism*, 1870–1910, cilt. 1, no. 3 (1968 Yazı). Ayrıca bkz. Koppel, *Banana: The Fate of the Fruit That Changed the World*, s. 92.

79 R. Monge-Gonzalez, "Moving Up the Global Value Chain: The Case of Intel Costa Rica", *ILO Americas Teknik Raporu*, 2017/8, Uluslararası Çalışma Örgütü, 2017, https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_584208.pdf.

80 K. S. Na, "The Motor Force of Our Economy – 50 Year History of Semi-conductor" (Korece), http://www.economytalk.kr/news/articleView.html?idxno=130502 (Korece).

81 https://data.worldbank.org/indicator/TX.VAL.TECH.MF.ZS.

82 Daha fazla detay için bkz. H.-J. Chang, "Regulation of Foreign Investment in Historical Perspective", *European Journal of Development Research*, cil. 16, no. 3 (2004).

83 İrlanda hakkında daha fazla detay için bkz. a.g.e. Singapur için *bkz.* M. Kuan, "Manufacturing Productive Capabilities: Industrial Policy and Structural Transformation in Singapore", Doktora tezi, Cambridge Üniversitesi, 2015.

84 T. Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi* (çev. Ahmet Fethi, Merkez Kitapları, 2005).

85 M. Pendergrast, *For God, Country, and Coca-Cola: The Definitive History of the Great American Soft Drink and the Company That Makes It*, 3. Baskı (New York: Basic Books, 2013), s. 425.

86 Coca-Cola'nın menşeine dair sonraki üç paragrafta yer alan açıklama, esas olarak aynı esere dayanmaktadır.

87 Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*.

88 "History of Coca-Cola", InterExchange, https://www.interexchange.org/articles/career-training-usa/2016/03/08/history-coca-cola/.

89 Pendergrast, *For God, Country, and Coca-Cola*, s. 30.

90 E. Abaka, "Kola Nut", Kiple and Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, s. 684.

91 A.g.e., ss. 688-90. Alıntı s. 690'dandır.

92 D. Starin, "Kola Nut: So Much More Than Just a Nut", *Journal of the Royal Society of Medicine*, cil. 106, no. 12 (2013).

93 Carney ve Rosomoff, *In the Shadow of Slavery – Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World* ss. 70-71. Ayrıca *bkz.* Abaka, *"Kola Nut"*, s. 688.

94 V. Greenwood, "The Little-known Nut That Gave Coca-Cola Its Name", BBC (https://www.bbc.com/future/article/20160922-the-nut-that-helped-to-build-a-global-empire)

95 Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*.

96 B. Delaney, "It's Not Cocaine: What You Need to Know About the Pope's Coca Drink", *Guardian*, 9 Temmuz 2015.

97 Bkz. H.-J. Chang, J. Hauge and M. Irfan, *Transformative Industrial Policy for Africa* (Addis Ababa: United Nations Economic Commission for Africa, 2016).

98 BM Gıda ve Tarım Örgütü'ne (FAO) göre, 2019'da 3,23 milyon ton çavdar üreten Almanya'yı Polonya (2,42 milyon ton), Rusya (1,43 milyon ton), Danimarka (0,88 milyon ton) ve Beyaz Rusya (0,75 milyon ton) izledi. *Bkz.* http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC.

99 Zengin ülkelerde vergilerin yaklaşık üçte biri bu şekilde toplanırken, gelişmekte olan ülkelerde bu oran devlet vergi gelirlerinin yarısından fazladır. *Bkz.* https://www.oecd.org/tax/tax-policy/global-revenue-statistics-database.htm.

100 https://www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/personalandhouseholdfinances/incomeandwealth/bulletins/theeffectsoftaxesandbenefitsonhouseholdincome/financialyearending2018

101 2019'da ABD, GSYH'sinin %17'sini sağlık hizmetlerine harcadı, OECD ortalaması ise %8,8'di. Seçilen ülkeler için rakamlar şöyle: İsviçre %12, Almanya %11,7, İngiltere %10,3, Finlandiya %9,1, İtalya %8,7, İrlanda %6,8. *Bkz.* https://data.oecd.org/healthres/health-spending.htm.

102 Sosyal devletin dinamizm artırıcı rolüne ilişkin daha fazla tartışma için, *bkz.* Chang, *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey*, 21. Şey.

103 S. Walton, *The Devil's Dinner – A Gastronomic and Cultural History of Chilli Peppers* (New York: St Martin's Press, 2018), s. 21.

104 Acı biberin acılığını ölçmenin, yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) gibi daha nesnel ve bilimsel bir yolu da vardır, üstelik bu yöntem acı biber için özel olarak icat edilmemiştir. Örneğin sporda doping testlerinde kullanılan teknik de budur. *Bkz.* a.g.e., ss. 18-20.

105 Siçuan yemekleriyle ilgili bilgi için herhangi bir Siçuan yemek kitabına ya da Siçuan yemekleriyle ilgili herhangi bir kitaba bakabilirsiniz, özellikle İngiliz Şef Fuchsia Dunlop'un yemek anılarını anlattığı keyifli kitabı, *Sharks Fins and Sichuan Pepper – A Sweet-sour Memoir of Eating in China*'yı öneririm (Londra: Ebury Press, 2011).

106 İnsan refahının bir ölçüsü olan GSYH'ye hızlı bir giriş yapmak için *bkz.* H.-J. Chang, *Ekonomi Rehberi* (çev. Mihriban Doğan, Say Yayınları, 2014). Daha kapsamlı bir tartışma için bkz. D. Pilling, *The Growth Delusion* (Londra: Bloombsbury, 2018).

107 Bu hizmetler, ihtiyaçları öngörmeyi, bunları gidermek için seçenekleri belirlemeyi, kararlar vermeyi ve gelişmeleri takip etmeyi içerir. Daminger çalışmasında, bu tür bilişsel emeğin, özellikle öngörme ve takip etmenin, orantısız bir şekilde kadınlar tarafından yapıldığını gösteriyor. *Bkz.* A. Daminger, "The Cognitive Dimension of Household Labor", *American Sociological Review*, cilt. 84, no. 4 (2019).

108 Ücretsiz bakım hizmetinin piyasa fiyatları üzerinden değerini tahmin etmenin farklı yöntemleri için *bkz.* Pilling, *The Growth Delusion*, böl. 3.

109 *Bkz.* N. Folbre, *The Rise and Decline of Patriarchal Systems – An Intersectional Political Economy* (Londra: Verso, 2020). Emeklilik sistemindeki toplumsal cinsiyet önyargısını ele alan önlemlere ilişkin örnekler için *bkz.* Women's Budget Group, "Pensions and Gender Inequality: A Pre-budget Briefing from the Women's Budget Group", Mart 2020, https://wbg.org.uk/wp-content/uploads/2020/02/final-pensions-2020.pdf.

110 Cinsiyet ayrımcılığının ırk ayrımcılığı gibi diğer ayrımcılık uygulamalarıyla etkileşime girerek nasıl belirli meslekleri "dişileştirdiğinin" tam bir açıklaması için *bkz.* Folbre, *Rise and Decline.*

111 Bu değişikliklerle ilgili diğer tartışmalar için bkz. The Care Collective, *The Care Manifesto – The Politics of Interdependence* (Londra: Verso, 2020).

112 https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-by-population.

113 https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-(absolute)

114 Birleşik Krallık Ulusal İstatistik Ofisi'ne göre, 1938'de Büyük Britanya'nın nüfusunun 46 milyon olduğu tahmin ediliyor: https://www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/populationandmigration/populationestimates/adhocs/004357greatbritainpopulationestimates1937to2014. Bunun anlamı, imparatorluğun kendi sınırları dışındaki nüfusunun 485 milyon, yani kendi nüfusunun 10,5 katı olduğudur.

115 P. K. O'Brien, "State Formation and the Construction of Institutions for the First Industrial Nation" H.-J. Chang (ed.), *Institutional Change and Economic Development* (Tokyo: United Nations University Press ve Londra: Anthem Press, 2007).

116 A.g.e.

117 A.g.e.

118 P. Laszlo, *Citrus: A History* (Chicago: The University of Chicago Press, 2007), ss. 88-90.

119 C. Price (2017), "The Age of Scurvy", *Distillations*, Science History Institute, https://www.sciencehistory.org/distillations/the-age-of-scurvy.

120 A.g.e.

121 İngiliz yazar Phillip K. Allan'a göre, "Diğer donanmalar benzer önlemleri almakta yavaş kaldılar. Fransızlar ve onlar gibi düşünen diğerleri, bu kadar muazzam miktarda meyve tedarik etmenin maliyeti ve lojistik zorluğu karşısında yılgınlığa düştüler. İspanya gibi hazır bir limon kaynağına sahip olan diğer ülkeler denizcilerine alkol vermeyi yasaklamıştı, bu da [meyve suyunu içkiye karıştırmayı] kabul edilemez hale getiriyordu. Her hâlükârda bu ülkeler Kraliyet Donanması'nın uygulamasını tuhaf bulmuşlardı." *Bkz.* P. K. Allan, "Finding the Cure for Scurvy", *Naval History Magazine*, cilt. 35, no. 1 (Şubat 2021), https://www.usni.org/magazines/naval-history-magazine/2021/february/finding-cure-scurvy

122 Portsmouth'taki Kraliyet Donanma Hastanesi 1780 yılında 1.457 iskorbüt vakası tedavi ederken 1806 yılında iskorbüt vakası sayısı yalnızca ikiydi. *Bkz.* Laszlo, *Citrus*, s. 86.

123 J. Eaglin, "More Brazilian than Cachaça: Brazilian Sugar-based Ethanol Development in the Twentieth Century", *Latin American Research Review*, cil. 54, no. 4 (2019).

124 A.g.e.

125 Kesin konuşmak gerekirse, enerji üretim tesislerinin inşası ve işletilmesi fosil yakıt kullanımı anlamına geldiğinden, bu alternatif enerjiler bile bazı sera gazları üretir. Örneğin, rüzgâr türbini çelik, rezin ve çimentodan yapılmıştır ve çalışırken yağlayıcılara ihtiyaç duyar – bunların tümünün üretimlerinde halihazırda fosil yakıt kullanılmaktadır. Rüzgâr türbini hakkında *bkz.* V. Smil, "Why You Need Fossil Fuels to Get Electricity from Wind", *Numbers Don't Lie: 71 Things You Need to Know About the World* (Londra: Viking, 2020).

126 Fosil yakıtların bu ürünlerin üretiminde nasıl kullanıldığına ilişkin detaylar için *bkz.* V. Smil, *How the World Really Works – A Scientist's Guide to Our Past, Present, and Future* (Londra: Penguin RandomHouse, 2022).

127 X. Xu vd., "Global Greenhouse Gas Emissions from Animal-Based Foods Are Twice Those of Plant-based Foods", *Nature Food*, Eylül 2021

128 A.g.e.

129 Daha detaylı bilgi için *bkz.* A. Anzolin and A. Lebdioui, "Three Dimensions of Green Industrial Policy in the Context of Climate Change and Sustainable Development", *European Journal of Development Research*, cilt 33, no. 2 (2021).

130 Bu ifade, karar vermenin önündeki en önemli kısıtlamanın bilgi eksikliğinden ziyade sınırlı zihinsel kapasitemiz olduğunu söyleyen Davranışsal Ekonomi Okulu'nun temel içgörüsüyle uyumludur (Okul'un "sınırlı rasyonellik" dediği şey). Bu (ve diğer) iktisat okul(lar)ı için, *Ekonomi Rehberi* kitabımın 4. bölümüne bakabilirsiniz.

131 Avrupalılar, Hint ve Pasifik Okyanuslarında yelken açarken, bu okyanusları kendilerinden çok daha iyi bilen Arap ve Güney Asyalı denizcileri işe almak zorunda kaldılar; *bkz.* J. Hobson, *The Eastern Origins of Western Civilization* (Cambridge: Cambridge University Press, 2004), s. 140-44. *Laskar* olarak adlandırılan bu denizcilerin arasında, "Baharatlar" bölümünde bahsedilen, Sylhet bölgesinden gelerek bugün İngiltere'de "Hint" restoranı işletenlerin ataları da yer alıyordu.

132 Bazı politika önerileri için *bkz.* Chang, *Kapitalizm Hakkında Size Söylenmeyen 23 Şey*, 22. Şey; ve Chang, *Ekonomi Rehberi*, böl. 8.

133 Trifle tatlısında jölenin yeriyle ilgili tartışma için *bkz.* "No Such Thing as a Mere Trifle" WordofMouth Blog, https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/poll/2009/dec/21/perfect-trifle-jelly.

134 B. Neuburger, "California's Migrant Farmworkers: A Caste System Enforced by State Power", *Monthly Review*, cil. 71, no. 1 (2019). Meksikalı çiftlik işçilerinin önemi sadece Kaliforniya için geçerli değil. Neuburger'e göre, ABD'li tarım işçilerinin yaklaşık %80'i göçmen ve çoğunluğu Meksika'dan.

135 E. Schlosser, "In the Strawberry Fields", The Atlantic, Kasım 1995, https://www.theatlantic.com/magazine/archive/1995/11/in-the-strawberry-fields/305754/.

136 A.g.e.

137 Tarım işçilerinin çoğu yıl boyunca çalışmak yerine mevsimlik olarak çalıştırıldığından, yıllık gelirleri, saatlik ücretlerinin yıl esasına getirilerek hesaplandığından çok daha düşük çıkabilir. Washington,

D.C. merkezli ilerici bir düşünce kuruluşu olan Ekonomi Politikaları Enstitüsü, 2015 yılında ortalama bir çiftçinin yıllık 17.500 dolar gelir elde ettiğini tahmin ediyor. Bu tutar, saatlik ücretlerden (12-14 dolar) hesaplanan tam zamanlı eşdeğerinin %60'ından azına denk geliyor; bu da Kaliforniya'da 2017'de 10-10,50 dolar arasında olan asgari ücretten daha yüksek bir rakam. *Bkz.* P. Martin ve D. Costa, "Farmworker Wages in California: Large Gaps between Full-time Equivalent and Actual Earnings", 2017, https://www.epi.org/blog/farmworkerwages-in-california-large-gap-between-full-time-equivalent-and-actual-earnings/.

138 K. Hodge, "Coronavirus Accelerates the Rise of the Robot Harvester", *Financial Times*, 1 Temmuz 2020, https://www.ft.com/content/eaaf12e8–907a-11ea-bc44-dbf6756c871a.

139 J. Bessen, *Learning by Doing – The Real Connection between Innovation, Wages, and Wealth* (New Haven: Yale University Press, 2015), ss. 96-7. Bu dönemde ABD nüfusunun altı kat arttığını (12,8 milyondan 76,2 milyona) göz önünde bulundurursak ki Bessen bunu yapmıyor, bu kişi başına yüzde 66,7'lik bir artışı temsil eder.

140 İsveç ve Finlandiya'da ALMP'nin nasıl çalıştığı konusunda daha fazla detay için bkz. D. Stuckler and S. Basu, *The Body Economic – Why Austerity Kills* (New York: Basic Books, 2013), böl. 7, "Returning to Work".

141 E. Purser, "The Great Transatlantic Chocolate Divide", BBC News Magazine, 15 Aralık 2009 (http://news.bbc.co.uk/1/hi/magazine/8414488.stm#:~:text=A%20Cadbury%20Dairy%20Milk%20bar,Hershey%20bar%20contains%20just%2011%25).

142 UNIDO'dan (Birleşmiş Milletler Sınai Kalkınma Örgütü) elde edilen en son verilere göre, 2015 yılında İsviçre'nin, kişi başına 14.404 dolar (2010 fiyatlarıyla) olarak ortaya koyduğu MVA (üretim katma değeri), dünyanın açık ara en yüksek seviyesiydi. İkinci en yüksek, bir miktar daha düşük bir rakam olan 9.537 dolarla Singapur oldu. Almanya için buna karşılık gelen değer 9.430 dolar (3. sırada), ABD için 5.174 dolar ve Çin için 2.048 dolar idi. *Bkz.* https://www.unido.org/sites/default/files/files/2017-11/IDR2018_FULL%20REPORT.pdf.

143 *Bkz.* Chang, *Ekonomi Rehberi*.

Dizin

A vitamini 57-58
acı biberler 116-118
adaptasyon teknolojileri 132-133
Aeroflot 109
Afrika köle ticareti 15-21
alizarin 35
alkali erişte 47
Almanya 66, 101-103, 118-160
alternatif enerji teknolojileri 132, 134-135
Altın Pirinç 57-59, 61
Amerika Birleşik Devletleri
  Amerikan yerlileri 3, 17-18
  araba kullanmak 133
  Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) 159-160
  batıya doğru genişlemesi 18
  bebek endüstrileri koruma programı 54-55
  çilekler 146
  ekonomi, 20. yy 15
  finansal sektör 160
  göçmen işçiler 146
  havacılık endüstrisi 60
  korumacılık 44, 54-55, 72
  kölelik 15-16, 18
  Louisiana Purchase 17-18
  muz şirketleri 79-80
  patent havuzları 60
  post-endüstriyel ekonomi 160
  programları 55, 134
  sağlık araştırma programları 55, 134
  sağlık sistemi 104-105
  sarımsak tüketimi xiii
  savunma araştırma 55,131
  şeker endüstrisi 16-17
  Ulusal Sağlık Enstitüleri (NIH) 55
  ve neoklasik ekonomi xxi
  yarı iletkenler 60
Amerikan yerlileri 3, 17-18
ançüez 31-33
anklav ekonomiler 83-84
Apartheid 112
araba kullanmak 133
arabalar 42-43, 50-54
Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) 159-160
Arjantin 66, 93
ayrımcılık 112-113

baharatlar 138-140
bakım işi 118-123, 149
bakım izni 123
balık sosları 32
bamya 13-14
banchan xii

Barut 33, 34
BASF (Badische Anilin und Soda Fabrik) 34, 35
bebek endüstrileri koruma 43-45, 53, 54-55
Bellota 4
berry 144
beş baharatlı domuz eti 138
beta-karoten 57
bhindi bhaji 13
bilgi teknolojileri 134
bilgisayarlı sayısal kontrol cihazları (CNC) 150
birbirine kenetli patentler 59-60
birikim 10-12
Birleşik Krallık
  Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) 159-160
  bahçecilik xvii
  finansal sektör 160
  İngiliz İmparatorluğu 127-129
  kölelik, yasaklanması 18
  Kraliyet Donanması 127-130, 136
  mutfak devrimi xvii, xviii-xix
  post-endüstriyel ekonomi 160
  sağlık sistemi 104, 123
  sarımsak tüketimi xiii, xv-xvi
  serbest ticaret 71
  yemek xiv-xvii
Bismarck, Otto von 102-103
biyoteknoloji 134
biyoyakıtlar 130-132
bokkum-bap xiii
Bolivya 34, 90-91, 93
Boriç, Gabriel 94
bossam 39-40
Bounty 24
boya 35
böcekler 40-41
Brezilya 36, 65-66, 93, 130-131
Britanya *bkz.* İngiltere
buğday eriştesi 46-47
bulgogi xii, xiii
bun-de-gi 41

C vitamini 129-130
cachaça 130
Cadbury's Daily Milk 154
caipirinha 130
cam erişte 48
Cambridge Üniversitesi 111-112
Cavendish muz çeşidi 77
CDOlar (teminatlandırılmış borç yükümlülükleri) 16
chajang-myun 47
Chávez, Hugo 92
cheese toastie 33, 139
ChemChina 58
China National Chemical Corporation (ChemChina) 58
chol-myun 47
Christie, Agatha 100
cinsiyet ayrımcılığı 112-113, 121
cinsiyetler arası ücret farkı 123
CNC (bilgisayarlı sayısal kontrol) cihazları 149
Coca-Cola 87-90
Covid-19 pandemi 120-121, 122, 149, 160

çalışma zamanı 26
çavdar 101
çay 36
çekirgeler 40-41
çikolata 153-157, 160-161
çikolatacılar 154
çikolatalı pasta 155
çilek 144-147
çilek reçeli 145
çivit endüstrisi 35

çocuk bakımı 123
çocuk gelişimi 114
çocuk işçilik 25-26
çokuluslu şirket (ÇUŞ) 67, 73, 82-86
çörek 145

dang-myun 48
dedektif romanı 99-100
demir-çelik endüstrisi 102
deniz kronometresi 61
devletin istihdam yaratması 149
dikiş makinesi endüstrisi 59-60
dinsel ayrımcılık 111-112
diplomatik dokunulmazlık 71
Doğu Asya 8-9 *ayrıca bkz.* Çin, Japonya, Kore, Singapur, Tayvan
Doğu Hint Adaları 139-140
domatesler 56
domuz salamı 3-4
dotori mook 3
Doyle, Arthur Conan 100
duryan 14
Dünya Bankası 73, 74
Dünya Ticaret Örgütü (WTO) 72-74

eğirme makinesi 147
eğitim 26, 99, 112-113, 149
ekmek 110
ekonomi
  açık fikirlilik 164-165
  -de bakış açıları 164
  -de mitler 165-166
  dengeli bakış açısı 166-167
  eğitimi 99, 112-113
  neoklasik xxi
  okulları xx
  ve devlet politikaları xxii
  ve güç politikaları xxi
  ve insan doğası xxii-xxiii
  ve sanayileşme xxiii
  ve toplum xxiii-xxiv
ekonomik özgürlük 19-21
El Anglo (Frigorifico Anglo del Uruguay) 68
Elvis sandviçi 76-77
emeklilik 26
emeklilik maaşları 120, 123
enerji teknolojileri 132, 134-135
enerji verimliliği 133, 135
erişte 46-49
eşitlik 109-111
eşitlik, fırsat 111-115
eşitlik, fiili 114-115
eşitsiz anlaşmalar 71-72
et endüstrisi 66-69, 74-75
etanol yakıtı 130-132
Eton mess 145
ev işleri 149
evde enerji kullanımı 133, 135

fakirlik 24-28
fındık 154-155
fiili eşitlik 111-115
Filipinler 83-84
finansal sektör 160
Finlandiya 54, 101
fiyat belirleme 121-122
fosil yakıtlar 132
Fransa
  Louisiana Purchase 17-18
  sarımsak tüketimi xiii
  yabancı yemekler xix
Fray Bentos 67
Friedman, Milton 19-20, 70
Frigorífico Anglo del Uruguay (El Anglo) 68
futbol 65-66

Gana 7-8
Gana kalıp çikolata 153-154
García Márquez, Gabriel 81
Gayrı Safi Yurtiçi Hasıla (GSYH) 118-119
gazetecilik 148
gelir eşitliği 114-115
gelir eşitsizliği 91-92
gelir vergisi 104
genetik mühendislik 57-59
gevrek ekmek 101
GHG (sera gazları) 132, 133, 134
gıdanın karbon ayak izi 133, 135
girişimcilik 52, 54-55
Giugiaro, Giorgetto 50
gooksoo 48-49
göçmen işçiler 146
Green, Duncan 117-118
Gros Michel muzu 78
GSYH (Gayrı Safi Yurtiçi Hasıla) 118-119
Guano 33-34
Guatemala 35, 80
Gumbo 13-14
gübre 33-35
güherçile 33, 34, 35
gümrük tarifeleri 42, 71-72, 73-74, 102
gümrük vergileri 42
Güney Afrika 112
Güney Kore *bkz.* Kore

Haber, Fritz 33-34
Haber-Bosch süreci 34-35
Haiti 16-18
hakkaniyet 109-111, 113-114
Hamilton (müzikal) 44
Hamilton, Alexander 44
hane halkı tasarrufları 10-12
havacılık endüstrisi 60
havuçlar 56-57
havuçlu kek 56
Hayek, Friedrich von 19
hazır erişte 46
Henry, O. 81
Hercule Poirot 100
Hershey's kalıp çikolata 153, 154
Hindistan 35, 87-88, 158
hindistancevizi 22-25
hindistancevizi yağı 23
Hinduizm 6
hisse senedi 139
hissedarlar 141-143
hizmetler 157-159, 160-161
HMC (Hyundai Motor Company) 50-54
Hollanda 37, 57
Holmes, Sherlock 100
Honduras 80
Humboldt, Alexander von 33
Huntington, Samuel 7-8
Hyundai Motor Company (HMC) 50-54

IMF (Uluslararası Para Fonu) 73, 74
ırkçılık 112, 123

iklim değişimi 132-136
ilaç endüstrisi 60, 62
imtiyazlı oy hakkı 142
İngiliz İmparatorluğu 127-129
ipek endüstrisi 41-43
ipekböceği 41
ipotekler, köle temelli 16
İrlanda 86
iskorbüt 129-130, 136
İslam 5-6, 7, 9
İspanya 4-5
İsviçre 156-158, 159, 160-161
iş ahlakı 24-28

işgücüne katılım oranı 25
işsizlik 151
İtalya 65-66

jajang-myun 47
jamón Ibérico 3-4
Japonya 37, 42-43, 54
  eşitsiz anlaşmalar 71-72
  kültürel klişeler 8
  sanayileşme 9
  serbest ticaret 72
  verimlilik 8
jumbo karides 39-40

kabuklular 39-40
kadınlar
  ayrımcılık 112-113, 121
  bakım işleri 120
kahve 36
kakao çekirdekleri 155-156
kalıp çikolata 24, 156
kapitalizm ve özgürlük 19-21
karabiber 138-139
karabuğday eriştesi 47-48
karbon yakalama, kullanma ve depolama (KYKD) 132
karidesler 39-40
kauçuk 35-36
kilit çalışanlar 120-121
kimçi xii
kişisel taşıtlar 133
koka yaprağı 90
kola fındığı 89
Kolombiya 80-81
Konfüçyüsçülük 6-10
konserve sığır eti 67-69
konserve teknolojisi 61
Kore pelini (*ssook*) xi
Kore Usulü Kızarmış Tavuk xii
Kore
  Araştırma ve Geliştirme (AR-GE) 160
  bankacılık sektörü 12, 53
  çikolata 153-154
  çokuluslu şirketler (ÇUŞ'lar) 84-86
  ekonomik kalkınma 7-8
  erkeklerin yemek pişirmesi xvi
  fen eğitimi 10
  hane tasarrufları 10-12
  kültür 7-8
  kültürel klişeler 8
  mühendislik eğitimi 10
  okuryazarlık 9-10
  otomobil endüstrisi 50-54
  sanayileşme 9, 10
  sarımsak xii-xiii
  yabancı yemekler xvii-xviii
  yarı iletkenler 82
  yurtdışı seyahatler xiii-xiv
korumacılık 42-45, 53, 54-55, 72
Kosta Rika 82
koşineal 35
kölelik 15-21, 79
Kraliyet Donanması 127-130, 136
kültür 7-9, 12
KYKD (karbon yakalama, kullanma ve depolama) 132

Latin Amerika 71-72, 91-94 *ayrıca bkz.* Arjantin, Bolivya, Brezilya, Şili, Kolombiya, Kosta Rika, Guatemala, Honduras, Meksika, Peru, Uruguay, Venezuela
LEMCO (Liebig Extract of Meat Company) 67-68
LG 54
Liebig Extract of Meat Company (LEMCO) 67-68

Liebig, Justus von 66
limited şirketler 140-143
limon 130
Lindt & Sprüngli 156
Louisiana Alışverişi 17-18
Louverture, Toussaint 16
Ludditler 148

M&M'ler 153
Maduro, Nicolás 92, *93*
makarna 49-50
Malezya 35, *36*
Manaus 36
mangrov ormanları 40
manul chang-achi xii
Marille 50
Marx, Karl 141
masala chai 138
Meksika *93*
meşe palamutları 3
mısır 69
Miranda, Lin Manuel 44
misketlimonu 129, 130, 136
Mitsubishi 54
Morales, Evo 90-91
muz cumhuriyetleri 81-82
Muz Katliamı 80-81
muz şirketleri 79-80
muzlar 77-81
mühendislik 10, 112-113
myulchi-jut 39

neoklasik ekonomi xxi
neoliberalizm 92, *95*
Neruda, Pablo 81
Nestlé 156
NHS (Ulusal Sağlık Hizmeti) 104, 123
Nokia 54

okuryazarlık 9-10
opera 36
orzo 49
Osmanlı İmparatorluğu 5
otomasyon 147-151
Otomatik Piyano (Vonnegut) 150
otomobil endüstrisi 42-43, 50-54
Oxford Üniversitesi 111-112
Oxo küpleri 67

ödül sistemi 61
özgürlük 19-21, *75*

Panama hastalığı 78
patent havuzu 60
patentler 58-62
Paxton, Joseph 77
paydaşlar 142-143
Pembe Dalga 91-*93*
Pemberton, John 88-89
Peru 33-34, *93*
petrol (benzin) 37, 131
piña colada 22
pirinç 57-59, 61
pirinç eriştesi 48
piyasa değeri 121-123
piyasa düzenlemesi 114-115
Poirot, Hercule 100
Pony arabaları 50-51
Porsuk Ağacı Cinayeti (Christie) 100-101
portakal ve çikolata 155
Portekiz 5
post-endüstriyel ekonomi 157-161
Pyeongyang naeng-myun 47-48

risoni 49
Robinson Crusoe 24, 69
robot hasat makineleri 147
Rönesans 5

Ruanda 158
Ryvita 101

saewoo-jut 39
sağlık sistemi 104-105, 123, 149
sağlık sistemi çalışanları 120-121, 122
Samsung 54
sanayileşme 37-38
sarımsak xii-xiii
Scoville ölçeği 116-117
sera gazları (GHG) 132, 133, 134
seracılık 37
serbest piyasa ekonomisi 111
serbest ticaret 43, 44, 70-72, 75
sermaye, kölelik temelli 15-16
seyahat endüstrisi 149
SFC (Standard Fruit Company) 79-80
Sherlock Holmes 100
sıcak çikolata 155, 156
sığır eti özütü 66-67
Siçuan mutfağı 117-118
Singapur 86, 158, 159
Smil, Vaclav 74
Smith, Adam 141
sosyal devlet 102-106, 115
sosyal güvenlik katkı payları 104
sosyalizm 103, 109-111
Sovyetler Birliği 87, 88, 109
sözleşmeli işçiler 18-19
spor 114
Squid Game (dizi) 41
Ssook (Kore pelini) xi
Standard Fruit Company (SFC) 79-80
succotash 14
sütlü çikolata 156
Syngenta 58, 61

şeker endüstrisi 16-17
Şili 19-20, 34-35, 94

Tahıl Yasaları 69-71
Tahıl Yasası Karşıtı Birlik 70
Tang İmparatorluğu 48
tarımsal çıktı, değerinin olduğundan az görülmesi 119
tarımsal otomasyon 146-147
tavuk 108-109
Tayvan 84-86
temel ihtiyaç malzemeleri ve hizmetler 121-122
temel ihtiyaçlar 110
teminatlandırılmış borç yükümlülükleri (CDOlar) 16
tornavida faaliyeti 83-84
Toyota 54
tropik çalışma ahlakı eksikliği 24-28
turunçgiller 130
tuvaletler 110

UFC (United Fruit Company) 79-80
Ulusal Sağlık Enstitüleri (ABD) 55
Ulusal Sağlık Hizmeti (NHS) 104, 123
Uluslararası Para Fonu (IMF) 73, 74
un 48
un değirmenleri 147
United Fruit Company (UFC) 79-80
Uruguay 65-68

ücretsiz bakım işleri 118-122, 123
üniversiteler 111-112
üretim malları 158
üretim sektörü 158-160

varlığa dayalı menkul kıymetler (VDMK'ler) 16
Venezuela 92, 93

verimlilik 27, 149, 158-159
vergiler 104
Vietnam 36

Washington Konsensüsü 90-92, 94-95
Webb, Beatrice 8
Worcestershire sosu 32-33
wuxiang domuz eti 138

yağış xiv
Yahudiler 4-5
yangnyum ganjang 3
yapay ikameler 35-38
yarı iletken 60, 82
yarışma 113-114
yeme alışkanlıkları 133, 135
yeniden eğitim 151
yerel girdi gerekliliği 73, 84
yerfıstığı 154
yeşil teknoloji 134
Yüzyıllık Yalnızlık (Garcia Márquez) 81
YZ (yapay zekâ) teknolojileri 147

zaruri çalışanlar 120-121
zeytinyağı xix
Zhukov, Georgi 88
zorla çalıştırma *bkz.* kölelik

Ha-Joon Chang'in mitolojisi bile sarımsakla yoğrulmuş Güney Kore'den çıkıp üzerinde sarımsağın doğmadığı Birleşik Krallık'a geldiği 1980'ler, İngiliz mutfağının o şanlı yavanlığından sıyrılarak, farklı tatlarla zenginleşmeye çalıştığı bir dönemdi. Dünya ise aynı dönemde yavanlaşma pahasına tek bir fikrin hakimiyetine geçiyordu: serbest piyasa ekonomisi.

Ünlü ekonomist, yazar ve mutfak tutkunu Ha-Joon Chang'in, ekonomide farklı bakış açılarına açık olmanın, en az farklı mutfaklara açık olmak kadar sağlıklı olduğu fikrinden yola çıkarak kaleme aldığı *Tadında Ekonomi*, zorlu iktisadi fikirleri, dünyanın dört bir yanından yiyeceklerin hikâyeleriyle aynı tabakta servis ederek ekonomik tercihlerimizin yaşadığımız dünyayı nasıl şekillendirdiğini ortaya koyuyor. Masum bağımlılığımız çikolatanın, post-endüstriyel bilgi ekonomilerine –ve işsiz bir geleceğe– dair de bir şeyler anlattığını ya da Güney Amerika yemeklerinden *gumbo*'yu ağızda eriyecek kadar yumuşacık yapan bamyanın, kapitalizm ile özgürlükler arasındaki karmaşık ilişkiyi de temsil ettiğini gösteriyor. Chang, mutfağında yemek pişirirken eline aldığı malzemeler üstünden ücretsiz ev işlerinin gizli maliyetinden iklim krizine, serbest piyasanın yanıltıcı dilinden havuçların turunculaşma hikâyesine kadar uzanarak, bizlere cesur fikirlerle dolu ve sindirimi kolay bir ziyafet sunuyor.

Ezber bozan ve esprili anlatımıyla *Tadında Ekonomi,* ekonomiyi kavramanın bir yemek tarifi öğrenmeye benzediğini gösteriyor: Eğer onu iyice anlarsak, değiştirebiliriz de.

• • •

"Chang'in karmaşık fikirleri basitçe açıklayabilmek gibi muhteşem bir yeteneği var... İster yemekten ister ekonomiden bahsetsin, Chang harika bir yazar." BEE WILSON, *SUNDAY TIMES*

"Aynı anda hem beni güldüren hem ağzımı sulandıran hem de ekonomiyle ilgili düşüncelerimi yeniden gözden geçirmemi sağlayan tek kitap. Çok komik, çok dolu ve iştah açıcı." BRIAN ENO

domingo
www.domingo.com.tr



978-605-198-299-1
9 786051 982991