



Önerilen atf: Doğan, M. ve Vatandost, E. G. (2023). Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-12.

Kavramsal Makale

GIDA ÇALIŞMALARINDA YENİ YAKLAŞIM: GIDA EGEMENLİĞİ

Murat DOĞAN¹, E. Gamze VATANDOST²

ÖZ

Gıda çalışmaları, bilim, sanat, tarih, toplum ve diğer alanlarda yiyecek ve onun çeşitli yönlerinin eleştirel olarak incelenmesi olarak tanımlanabilir. Küresel salgınlar, kuraklıklar, savaşlar ve diğer faktörler, yiyecek arzının güvence altına alınmasında zorluklar yaratmış ve bu da gıda egemenliği kavramını ön plana çıkarmıştır. Bu çalışmada gıda çalışmaları alanında yeni bir yaklaşım olan gıda egemenliğinin gastronomiyle ilişkisinin ve öneminin araştırması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İlk olarak, yiyecek sistemleri açıklanmış, ardından gıda egemenliği ile ilgili bulgular yorumlanmış ve tartışılmıştır. Sanayi devriminden önce gıda sistemi çoğunlukla yerel düzeyde olmuştur. Ancak 1980'lerden sonra liberalleşme ve uluslararasılaşmanın ortaya çıkmasıyla birlikte, gelişmekte olan ülkeler gıda egemenliğinde bir düşüş yaşamaya başlamıştır. Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucunda, gıda egemenliği ile gastronomi arasındaki ilişkinin üç alt teması belirlenmiştir: (1) yerelleşmiş gıda sistemleri ve yerel mutfak kültürlerinin korunması; (2) sağlıklı beslenme tarzları ve Yavaş Gıda hareketi ve (3) doğayla uyumlu ekosistemler ve sürdürülebilir gastronomidir. Gıda egemenliği ile gastronomi arasındaki ilişki incelendiğinde, gıda egemenliğinin uluslararası şirketlere devredilmesiyle oluşan yeni liberal düzenin sadece toplum üzerinde ekonomik sonuçları olmadığı, aynı zamanda söz konusu ülkelerin yerel yemek kültürlerini olumsuz etkileyerek gastronomilerinde negatif değişikliklere yol açtığı açıktır. Sonuç olarak, ülkelerin gastronomik kültürlerinin yakın bir gelecekte yok olma tehlikesi mevcuttur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gıda Çalışmaları, Gıda Egemenliği, Gıda Sistemleri.

A NEW APPROACH IN FOOD STUDIES: FOOD SOVEREIGNTY

ABSTRACT

Food studies can be defined as the critical examination of food and its various aspects in fields such as science, art, history, society, and others. Current global epidemics, droughts, wars, and other factors have posed challenges in ensuring food supplies, thereby highlighting the concept of food sovereignty. This study is aimed at investigating the relationship and importance of food sovereignty, which is a new approach in the field of food studies, with gastronomy. The content analysis method, which is one of the qualitative research methods, was used in the study. Initially, food systems were explained, followed by the interpretation and discussion of findings regarding food sovereignty. Before the industrial revolution, the food system was primarily local. However, with the advent of liberalization and internationalization after 1980, developing countries started experiencing a decline in their food sovereignty. As a result of the content analysis applied to the findings, three sub-themes of the relationship between food sovereignty and gastronomy were determined: (1) localized food systems and preservation of local culinary cultures; (2) good nutrition styles and the Slow Food movement; and (3) ecosystems compatible with nature and sustainable gastronomy. When examining the relationship between food sovereignty and gastronomy, it becomes evident that the new liberal order resulting from the transfer of food sovereignty to international corporations has not only had economic repercussions on society but has also adversely affected the local food cultures of the countries involved, leading to negative changes in their gastronomy. Overall, there is an imminent risk of these countries' gastronomic cultures disappearing shortly.

Keywords: Gastronomy, Food Studies, Food Sovereignty, Food Systems.

Makale Geliş Tarihi: 22.02.2023

Birinci Düzeltme: 04.06.2023

Kabul Tarihi: 20.06.2023

¹ Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6391-4887.

² Doktora Öğrencisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ABD, gvatandost@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4514-2227.

GİRİŞ

1990'lara kadar gıda bilimi genellikle doğa bilimleri ve mühendislik ağırlıklı olarak gelişmiş ve beşeri ve sanat yönü göz ardı edilmiştir. Bu nedenle gıda biliminin sosyal bilimler yönü çok fazla ilerleyememiştir. Bununla birlikte gıda bilimi ve teknolojisinin baş döndürücü ilerleyişi, gıda üretimi ve tüketiminde muazzam değişime neden olmuş ve birçok sorun ve bilinmezi beraberinde getirmiştir. Sanayileşmeden önce çoğu gıda tüketildiği yerde yetiştirilmekte ve tüketilmekteydi. Küresel ekonomik emtia olarak modern tarım ve hayvancılığın yükselişi ile birlikte yiyeceklere tam olarak ne olduğu ve nereden geldiği bir bilinmez olmuştur. Tüm bu sorunların gıda bilimine sosyal bilimler bakış açısı getirmekle çözülebileceği anlaşılmış ve böylece gıda çalışmaları doğmuştur (Almerico, 2014).

Gıda çalışmaları bilim, sanat, tarih, toplum ve diğer alanlarda gıda ve ilgili konuların eleştirel çalışması olarak tanımlanabilir. Başka bir ifade ile gıda çalışmaları yiyeceklerin nereden geldiğini ve sosyal kimlikleri nasıl şekillendirdiğini anlamaya çalışan disiplinlerarası bir alandır. Gıda çalışmaları ile gıdanın toplumdaki yerini anlamak için antropoloji, ekoloji, coğrafya, tarih, gıda bilimi, beslenme ve sosyoloji dahil olmak üzere bir dizi disiplin metodolojisinden yararlanılmaktadır. Gıda çalışmaları kavramsal olarak yeni olduğu için hangi konuları içermesi gerektiği konusunda bilim insanları tam olarak mutabakata varmamışlardır. Ancak bireylerin ve toplumların gıdalarla olan ilişkilerinin incelenmesini her zaman

öncelemişlerdir. Bu bağlamda gıdanın adil dağıtılmaması kaynaklı eşitsizlik, açlık ve kıtlıklar, güvencesiz ve sağlıksız gıda arzı, gıda biyoterörizmi ve ekonomik küreselleşme nedeniyle ülkelerin gıda üretiminde kendine yetememesi konuları gıda çalışmaları kapsamına girmektedir. Gıda çalışmaları alanlarından biri de gıda egemenliği konusudur (Belasco, 1999; Murcott vd., 2013).

Gıda egemenliği, halkların ekolojik olarak sağlam ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş sağlıklı ve kültürel olarak uygun gıdaya ulaşma hakkı ve kendi gıda ve tarım sistemlerini tanımlama hakkıdır. Gıda egemenliği küresel köylü hareketi olarak doğmuş ve gıda sistemindeki adaletsizliklerle mücadele etmeyi amaçlamıştır. "La Vía Campesina-Köylü Yolu" kadınlara karşı yapılan haksızlıklara, arazi gasplarına ve GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizma)'ların yayılmasına karşı mücadele etmeyi gıda egemenliği savaşı olarak tanımlamıştır (Calvário ve Desmarais, 2023). Gıda güvenliği bir hedeftir ve gıda egemenliği ise oraya nasıl ulaşılacağı ile ilgili stratejik planlar sunmaktadır. Her iki kavram arasında bazı farklılıklar mevcuttur. Gıda egemenliği tabandan ve halktan gelen gıda hareketine dayanmaktadır. Gıda egemenliği üreticilerin yanı sıra vatandaşların da girdilerini içeren demokratik bir gıda sistemine olan ihtiyacı vurgulamaktadır. Gıda güvenliği ise mevcut gıda sistemlerinin korunması ve dağıtımı ile ilgili çalışmalar yapmaktadır (Borras ve Mohamed, 2020). Gıda egemenliği yedi sacayağı ve hedef üzerine kurulmuş olup Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. Gıda Egemenliğinin Yedi Hedefi
Kaynak: Prato, 2014.

Son yıllarda yaşanan savaşlar, ekonomik daralma, enerji yetersizliği ve küresel ısınma ile ilişkili olarak gözle görülür bir gıda krizi tüm dünyanın dikkatini çekmektedir. Artan gıda fiyatları sonucu yaşanan bir dizi gıda krizi, ucuz gıda çağının sona erdiğinin sinyalini çoktan verirken, küresel tarımın sera gazı (GHG- Greenhouse Gas) emisyonlarının en az %25'inden sorumlu tutulması, gıdanın politik-ekolojisi ve politik ekonomisinin tartışılması gerektiğini gözler önüne sermektedir (McMichael, 2009: 139-169). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre bugün dünyada yaşayan tüm insanları beslemeye yetecek kadar gıdanın üretilmesine rağmen 811 milyona yakın insan açlıkla mücadele etmektedir. Bu bağlamda 2030 "Sıfır Açlık" (Zero Hunger) hedefine ulaşmak çok uzak görülmektedir. Yetersiz beslenme gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerde çok daha ağır sonuçlara neden olabilmektedir. Toprağın ve biyolojik çeşitliliğin artan şekilde bozulması sonucu azalan tarım arazileri, sık yaşanan şiddetli doğal felaketler ve iklim değişikliğinin tarım üzerindeki olumsuz etkisi daha da içinden çıkılmaz bir hal almıştır (FAO, 2023). Dünya'daki gıda üretimi yaklaşık seksen yıldır tüm dünya nüfusunu beslemeye yetecek ve sağlıklı bir yaşam sürmelerini sağlayabilecek düzeye erişmiş olsa da insanoğlu gıda üretiminde gösterdiği başarıyı ve gelişmeyi adil paylaşım konusunda gösterememektedir. Gıdaya düzenli erişimin önündeki politik ve fiziksel engeller çözülememektedir. Bu nedenle gıda güvencesinin yolu yeterli gıda elde etmekten değil; adil ve herkese ulaşacak paylaşımdan geçmektedir (Gökten ve Gökten, 2017: 11-28).

Gıda güvencesi yalnız bugün dünya gündeminde olan bir kavram değildir. Gıda güvencesinin önemi tarihin her döneminde dikkatleri çekmektedir. Bu konuyu hatırlatan tarihteki en acı deneyimlerinden biri de Büyük Kıtık ya da Patates Kıtığı felakettir. Uluslararası ticaret, insan ve mal sevkiyatı kaynaklı mikroorganizmaların ve salgınların kıtalar arası dolaşımına neden olmuştur. İrlanda'da 1845'ten 1851 yılına dek halkın en fazla tükettiği gıda maddesi olan patateste ortaya çıkan bir mantara bağlı olarak oluşan ve sonrasında da ithal tohumlarla devam eden gıda kıtlığı, ülkedeki patateslerin yarıdan fazlasının zarar görmesine telef olmasına yol açmıştır. Bu acı tecrübe İrlanda'da bir milyon kişinin hayatını kaybetmesine ve iki milyon kişinin de ülkeyi terk ederek Amerika Birleşik Devletleri'ne göç etmesine neden olmuştur. Bu acı olay Avrupa Birliği ayrılma süreci sonrasında Birleşik Krallığın gıda geleceği hakkındaki tartışmalarını da gündeme taşımıştır (STGM, 2018).

İnsanlık tarihinde ve günümüzde yaşanan açlık ve kıtlık felaketleri yalnızca dolaşıma katılan mikroorganizmalar nedeniyle değildir. Buna ek olarak açlık ve kıtlıklar; siyasi ve ekonomik krizler, bölgesel savaşlar, kuraklık ve sel gibi doğal afetler nedeniyle yaşanabilmektedir. FAO verilerine göre dünyada açlıktan etkilenen insan sayısı, COVID-19 etkisi gölgesinde 2020 yılında da artmaya devam etmiştir. 2014'ten 2019'a neredeyse değişmeden kaldıktan sonra, yetersiz beslenme yaygınlığı 2019 ile 2020 arasında %8,4'ten %9,9'a yükselmiştir. 2030'da sıfır açlık hedefine ulaşmayı daha da zorlaştırmıştır (FAO, 2023). Dünya COVID-19 küresel salgınının etkisinden yeni yeni sıyrılmaya başlamışken 2022 yılında çok önemli buğday, ayçiçek yağı ve gübre ihracatçısı olan Rusya-Ukrayna arasında başlayan savaş Ortadoğu'dan Avrupa'ya, Asya'dan Afrika'ya kadar yeniden derin bir gıda krizine neden olmuştur. FAO, Ukrayna ve Rusya'nın gıda ihracatında uyguladığı kesintiyi sürdürmesi durumunda küresel olarak yetersiz beslenen insan sayısının sekiz milyon ila on üç milyon arasında artabileceği tahmin edilmektedir. (Braun, 2022). Birleşmiş Milletler, dünyada üretilen buğdayın önemli bir kısmını üretmekte olan Ukraynalı çiftçilerin şu an Ruslarla savaşmakta olduğunu bildirmekte ve yaşanacak olası gıda kıtlığının İkinci Dünya Savaşı'ndan sonraki en önemli etkiye sahip olacağını tahmin etmektedir (Behnassi ve El Haiba 2022: 1-2). Rusya-Ukrayna savaşı nedeniyle buğday tedarikinde kriz yaşamakta olan Türkiye dahil birçok ithalatçı ülke çareyi Hindistan'dan buğday ithal etmekte aramıştır. Ancak Mayıs 2022'de dünyanın ikinci büyük buğday üreticisi Hindistan'da etkili olan aşırı sıcaklar, tarım sektörünü etkilemiş ve mahsul verimini de tehlikeye atmıştır. Bu nedenle Hindistan hükümeti gıda güvenliği açısından tehdit olarak gördüğü buğday ihracatını yasakladığını duyurmuştur (Öğütçen, 2022).

Küresel boyutta yaşanan kuraklıklar, savaşlar, küresel salgın gibi beklenmedik krizler gıda arzında sorunlara neden olmuştur. Bu nedenle dikkatleri gıda egemenliği kavramına ve özellikle dışarıya daha az bağımlı olmamanın önemine yöneltmiştir. Gıda ithalatında engellerle karşılaşan ülkeler kendi ülkelerini koruyabilmek adına gıda rezervleri oluşturarak yeni kısıtlamalara gitmekte ve kriz bir zincir halinde daha da derinleşmektedir. Çalışmada ülkelerin gıdada dışa bağımlı olmaktan kurtulma çözümlerinin bir yansıması olan gıda egemenliğinin gastronomi ile olan ilişkisinin ve öneminin belirlenmesi amaçlanmıştır.

YÖNTEM

Araştırma ile gıda çalışmalarında yeni bir yaklaşım olan gıda egemenliği kavramının gastronomi ile olan ilişkisinin ve öneminin anlaşılması amaçlanmıştır. Çalışmanın gıda egemenliği ve gastronomi ilişkisi ve öneminin araştırılması bağlamında ilk olması literatüre katkı açısından önemini daha da artırmaktadır. Çalışma deseni olarak nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış olup bu yöntem disiplinler arası bütüncül bakış açısıyla konunun tamamını dikkate alarak araştırmanın problemini yorumlayıcı bir yöntemle ele alan çalışma şeklidir. Nitel araştırmalar incelediğinde konunun kendi bağlamında ele alındığı, kişilerin bu konudaki yorumları ve olaylara bakışlarının ele alındığı görülmektedir (Crabtree ve Miller, 2022: 15).

Kavramsal çerçevenin ortaya çıkarılması için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi ise bir metnin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir araştırma yöntemidir (Roller, 2019). Gıda egemenliği kavramının çerçevesinin ortaya çıkarılabilmesi için öncelikli olarak Friedman ve McMichael (1989: 93-117) tarafından kavramsallaştırılan gıda rejimleri ya da gıda

sistemleri olarak adlandırılan kavramlar üzerine literatür taraması yapılmış daha sonra gıda egemenliği hakkında elde edilen bulgular yorumlanarak tartışılmıştır. Araştırma sırasında elde edilen verilerin güvenilirliği ve araştırmanın temel unsuru olarak kabul edilmiştir. Nitel araştırmaların geçerliliği için çalışmanın yansız olması ve argümanların literatür taramasıyla desteklenmesi gerekmektedir. Bu nedenle geçerli sonuçlar elde edilmesi ise aynı koşullarda başka bir araştırmacının da aynı sonuçları elde edebilir olmasından kaynaklıdır. Sonuçların güvenilirliği için çalışma tekrarlanabilir şekilde hazırlanmış ve geçerliliği için ise objektif olarak değerlendirilmiş, iki uzmana verilmiş ve benzer çıkarımlar alınmıştır (Hayashi vd., 2019).

BULGULAR ve TARTIŞMA

Literatür incelemesi ile ortaya çıkartılan gıda egemenliği kavramının çerçevesi oluşturulmuş, gastronomiyle olan ilişkisine dair bulgulara içerik analizi uygulanmış ve tüm veriler temalarına göre kategorize edilmiştir. İçerik analizi sonucu gıda egemenliğinin gastronomiyle olan ilişkisi üç ana temaya ayrılmış ve Şekil 2'de verilmiştir.



Şekil 2. Gıda Egemenliğinin Gastronomiyle Olan İlişkisinin Temaları

Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucu gıda egemenliğinin gastronomiyle olan ilişkisi temasının (1) yerleşen gıda sistemleri & yerel mutfak kültürlerinin korunması, (2) iyi beslenme biçimleri & Slow Food hareketi ve (3) doğayla uyumlu ekosistem & sürdürülebilir gastronomi olmak üzere üç alt teması belirlenmiştir.

Yerleşen Gıda Sistemleri ve Yerel Mutfak Kültürlerinin Korunması

Gıda Rejimleri (Sistemleri)

Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü'ne (IFPRI-The International Food Policy Research Institute) göre, gıda sistemleri ürünlerin, çiftlik hayvanlarının, balıkların ve diğer tarımsal ürünlerin girdi temini ve üretiminden nakliye, işleme, perakende satış, toptan satış ve gıdaların hazırlanmasına, tüketim ve imhaya kadar olan gıda

değer zinciri boyunca aktörlerin ve etkileşimlerin toplamıdır. Gıda sistemleri ayrıca, gıda ile ilgili politika ortamlarının ve kültürel normların etkinleştirilmesini de içermektedir (IFPRI, 2023).

“Gıda rejimleri” sistematik bir şekilde Friedman ve McMichael (1989) tarafından kavramsallaştırılmış ve küresel gıda sistemleri tarihsel açıdan kategorize edilmiştir. Bu girişim gıda rejimlerinde gerçekleşmiş olan tarımsal modernizasyonun ve gıdanın küresel politik-ekonomideki temel rolünün temel tarihsel çelişkilerini ortaya çıkarmıştır. Friedmann ve McMichael günümüze kadar olan tarihsel süreçte gıda sistemlerini üçe ayırmışlardır (McMichael, 2009: 139-169).

Birinci gıda sistemi veya gıda rejimi olarak adlandırılan dönem 1870-1929 Dünya Ekonomik Buhranına kadar olan dönemdir. Bu elli ya da altmış yıllık süre İngiltere'nin sisteme egemen olduğu ve gıda sisteminin sömürgeler üzerinden gerçekleştiği dönemdir. Avrupa temel tahılları, et vb. gıda gereksinimlerini Amerika, Avusturalya ve Yeni Zelanda gibi kıta ve ülkelerden çok düşük bir maliyetle karşılamıştır (McMichael, 2009: 139-169; Torun Atış, 2022: 16). O dönemlerde az gelişmiş ülkeler ithalat bağımlısı olmamıştır. Ancak Büyük Buhran döneminde daha da yoksullaşan küçük çiftçiler topraklarını büyük toprak sahiplerine satarak yeni iş imkânları için büyük şehirlere göç etmek zorunda kalmışlardır. Osmanlı Devleti ise tarımını geliştirecek mali güçten yoksundur ve Türkiye ise bu zorlu dönemin sonlarına doğru kurulmuştur. Türkiye'de cumhuriyet ilanından sonraki ilk dönemlerde tarım karasaban, orak, tırpan, çapa ve dövenle yapılmıştır (Aysu, 2015: 28-29).

Bu dönemden sonra gelen ikinci gıda sistemi 1939-1970'lerin ilk yılları arasını kapsayan dönemdir. İkinci gıda sisteminin liderliği İngiltere'den ABD'ye geçmiş, tarıma kapitalist üretim ilişkileri hâkim olmuş ve üretim modeli de yoğun enerji ve kimyasal kullanımına dayandırılmıştır. Bu dönem “Yeşil Devrim” teknolojilerinin benimsendiği ve piyasa ilişkilerini kırsala yaymak için toprak reformu yapıldığı yıllardır (McMichael, 2009: 139-169; Aysu, 2015: 31; Torun Atış, 2022: 34). Zaten mali açıdan güçlü olan ABD ve onu takip eden Avrupa ülkeleri tarım ürünlerini ve daha sonra da et ve süt ürünlerindeki üretim fazlalarını pazarlamak için damping gibi uygulamalar yapmaya yönelmiştir. Bu damping uygulamaları geliştirmekte olan ülkeleri kendi üretimlerini yapmaktansa çok ucuza ABD'den ve Avrupa ülkelerinden gelen gıda ürünlerini almaya yöneltmiştir. Sonuçta tahmin edileceği üzere uzun vadede gelişmemiş ve geliştirmekte olan ülkeleri ithalata bağımlı hale getirmiştir. Bu durum ülkelerin

yemek kültürlerinin ve gastronomilerinin ithal ürünlere göre şekillenmesine neden olmuştur (Aysu, 2015: 31).

Yeşil Devrim ve Sonrası

1965'li yıllardan itibaren etkisini gösteren Yeşil Devrim tarımsal altyapı ve AR-GE yatırımlarında ve uygulamalarında kalıcı değişimleri ve etkileri beraberinde getirmiştir. Artan tarımsal üretime ek olarak, Yeşil Devrim hem gelişmiş hem de geliştirmekte olan ülkelerde bazı sosyoekonomik ve çevresel sonuçlarıyla tartışılmaya devam etmektedir (Çetiner, 2013: 326-348). Yeşil Devrimli yıllarda dünya nüfusunun kalori gereksiniminin büyük bir bölümünü karşılayan buğday, çeltik (pirinç) ve mısır üretimi elli yıl içerisinde üç kat artarak, ikiye katlanan dünya nüfusunu beslemeyi büyük ölçüde başarmıştır. Tüm bunlara rağmen bu dönemde tarım alanları sadece %30 artmıştır. Tarımsal üretimdeki bu büyük artış, sadece hastalıklara dayanıklı ve yüksek verimli tohum çeşitlerinin geliştirilmesiyle değil, aynı zamanda kimyasal gübre, sentetik tarım ilacı ve herbisitlerin yaygınlaşması ve tarımsal mekanizasyonun sulama sistemleriyle çiftçilere ulaştırılmasıyla mümkün olmuştur (Dash ve Rai 2022: 38-46). Önemsenmesi gereken konuların başında, bu dönem yapılan AR-GE çalışmalarının büyük bir bölümünün geliştirmekte olan ülkelerin tarımsal araştırma kuruluşları tarafından yerel şartlara uygun hale getirilerek çiftçilerin kullanımına sunulması olmuştur. Bu şekilde mısır, çeltik ve buğday üretimleri Hindistan, Pakistan ve Filipinler'de yüksek oranda artmıştır. Bu çeşitlerin ve hizmetlerin giremediği çoğu Afrika ülkesinde ise üretimde artış gerçekleşemediği için Yeşil Devrim kıtlık sorununu çözememiştir. Bu demektir ki Yeşil Devrim'in etkisi her bölge için aynı sonuçları getirememiş; tarımsal teknolojilerden yararlanabilen ve tohum çeşitlerini uygulayabilen gelişmiş ülkelerin elde ettiği üretim artışı geliştirmekte olan ülkelere göre yüksek olmuştur. Çeltik, mısır ve buğdaydaki üretim artışı 2000'li yılların ortalarına kadar fiyatların da düşmesini sağlamıştır. Ancak Yeşil Devrim'in çeşitli nedenlerle uygulanmadığı bölgelerde açlık ve yoksulluk kendini daha belirgin şekilde göstermiştir. Bu nedenle Yeşil Devrim açlığı ve fakirliği yok etmede başarılı veya başarısız olmuştur demek doğru bir yaklaşım değildir (Eliazer Nelson vd., 2019: 1-10).

Birinci ve ikinci gıda sistemleri bağlamında Türkiye'de nasıl bir süreç yaşandığına bakacak olursak; 1950'li yıllar tarım sektöründe önemli yeniliklerin yaşandığı bir dönemdir. İthal traktörler sayesinde daha önce ekilip, biçilemeyen topraklar tarım yapılabilir hale gelmiş, artan makineleşme, iyi tohum, ilaç kullanımı ve sulama projeleri ile verimlilik artmaya başlamıştır. Bu dönem yoğun tarım

teknolojisine geçişin başlangıç yılları olmuştur. Aynı dönemde tarım sektöründe hızlı bir metalaşma ve ticarileşme dönemine girilmiştir. İkinci Dünya Savaşını takip eden yıllarda yönetimdeki siyasetçiler ABD'den gelen ve Marshall planı olarak da adlandırılan destekleri kabul etmiş ve tarım destekleme politikalarını uygulamaya başlamışlardır. Bu kararlar gıda güvenliğini sağlamak ve bir ulusal ekonomi oluşturmak amacı ile verilmiştir. Bu tarım destekleme politikaları hayvancılık ve tarım üretiminin hızla artışı sağlanmıştır. 1960'lı yıllar biterken ilk kez yüksek verim garantili Yeşil Devrim'le gelen tohumlar denenmiş ve böylece 1970'li yıllar Türkiye'de yoğun kimyasal kullanımı ve makineleşme ile tam olarak yoğun tarıma geçişin yaşandığı yıllar olmuştur. Bu dönemde Türkiye tarımda kendine yetebilen bir ülke olmuştur (Keyder ve Yenal, 2013: 107).

Yerel Mutfak Kültürlerinin Korunması

1970'lerden günümüze kadar olan dönem ise üçüncü gıda rejimi veya sistemi olarak adlandırılan dönemdir. Tarımda serbest piyasa mantığına geçilmiş ve önceki dönemlerde verilen tarımsal devlet destekleri kaldırılmıştır. Rekabetçi piyasada desteksiz kalan gelişmekte olan ülke çiftçileri rekabete dayanamayarak çiftçiliği terk etmeye başlamıştır. 1995'te kurulan Dünya Ticaret Örgütü'nün (WTO-The World Trade Organization) şirketlere sağladığı mali desteklerle 2000'li yıllarda çok uluslu tarım şirketleri küresel tarım ve gıda şirketlerine dönüşmüştür. Böylece gıda egemenliği küresel gıda ve tarım şirketlerinin, pazarlar ise süpermarketlerin eline geçmiştir (Aysu, 2015: 32-35). Zafer Yenal "*Bildiğimiz Tarımın Sonu*" kitabında bu süper-marketleşme sürecini ve son otuz yılda gıda ve tarım sektöründe yaşanan değişimi bir örnekle, 1980'lerin markası Kurukahveci Mehmet Efendi'nin torununun ağzından şöyle aktarmaktadır "*Eskiden insanlar şarküteri, baharat ve kahve alışverişlerini yapmak için ta Kadıköy'den Şişli'den Mısır Çarşısı'na gelirlerdi. Artık bu değişti şimdi süpermarkete gidiyorlar böyle olunca biz de hazır paket içinde kahve satışına yöneldik hem Türkiye'nin her yerine satış yapıyoruz hem de ihracata başladık*" (Keyder ve Yenal, 2013: 104).

Gıda egemenliği kavramı ise üçüncü gıda sistemi döneminin karşısına konumlanmıştır (Torun Atış, 2022: 48). Tarım ve gıdada egemenlik kaybının gözle görülür olduğu dönem olan 1980 sonrası süreç hızlı liberalleşme ve uluslararasılaşmayı beraberinde getirmiştir. Ülkelerde metabolik yarılma derinleşirken bir yanda bolluk ve çeşitlilik, öte yanda riskler ve güvensizlikler aynı anda gözlemlenebilir olmuştur (Keyder ve Yenal, 2013: 24).

Gıda egemenliği yerel anlamda bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretimine ve tüketimine öncelik veren yerleşen gıda sistemlerini desteklemektedir. Gıda egemenliği yaklaşımı yerel gıda üretimini ve tüketimini teşvik ederek ülkelerin yemek kültürlerine kök salmış olan geleneksel tariflerin, pişirme tekniklerinin ve yemek ritüellerinin korunmasına ve sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Swinbank ve Swinbank, 2021: 196-198).

İyi Beslenme Biçimleri ve Slow Food Hareketi

Gıda Egemenliği Kavramına Farklı Bakış Açıları

Gıda egemenliği kavramı ilk kez 13-17 Kasım 1996'da FAO'nun Roma'da düzenlediği Dünya Gıda Zirvesi'nde La Vía Campesina tarafından dile getirilmiş ve gıda politikalarının yetersizliğine bir tepki olarak sunulmuştur (Aysu, 2015: 32). Gıda egemenliği kavramı günümüzde gıda güvencesi kavramına kritik bir alternatif olarak doğmuştur. Gıda egemenliği; ülkelerin ve yerel halkların kendi kaderlerine hâkim olma konusunda tarımlarını, tarım politikalarını, gıda sistemlerini; kendi fikir birikimleri, teknik birikimleri, tarihsel birikimleri ve toplumsal birikimleri ile köylü üretiminin gelenek ve birikimlerini de kullanarak, kendi geleceğini belirleme hakkı olarak tanımlanmıştır (Eryılmaz, 2009; Wittman, 2011: 87-105).

Gıda egemenliği kavramı hem yaklaşım hem de politika açısından gıda güvencesi ve güvenliğinden farklıdır. Gıda güvenliği; gıdanın nereden ve nasıl geldiğini veya hangi sosyal, politik ve teknik koşullar altında üretildiğini ve dağıtıldığını çok fazla dikkate almamaktadır. Ulusal gıda güvenliği hedefleri genellikle üretim koşullarını sağlayan gıdalarla ilişkilidir. Tarımsal ticaret şirketlerine fayda sağlayan bu koşulların çevresel olarak yıkıcı ve sömürücü politikalar ve sübvansiyonlardan oluşması veya yerel gıda üreticilerini yok etmesinin önemi yoktur. Gıda egemenliği ise aksine ekolojik olarak uygun üretim, dağıtım ve tüketimi vurgulamaktadır. Ayrıca açlık ve yoksullukla mücadele ve sürdürülebilirliği sağlamanın yollarının sosyal ve ekonomik olarak adil yerel gıda sistemleri ve bütüne hizmet eden ticaret ve yatırım ile olacağı savunulmaktadır. Bununla birlikte gıda egemenliği; tarım reformu, küçük ölçekli üreticiler, tarımsal ekoloji, biyoçeşitlilik, yerel bilgi, köylülerin, kadınların, yerli halkların ve işçilerin hakları, sosyal koruma ve iklim adaleti konularına eğilmektedir (Edelman vd., 2014: 911-931; Barkin, 2016: 1-10).

Gıda egemenliği tarih sahnesinde arandığında ise kavramın yalnızca çoklu biçimlerini ve koşullarını anlamak değil, aynı zamanda sermaye mantığının ayrılmaz bir parçası olduğunu da kabul etmek gerekir.

Başka bir deyişle, gıda egemenliği ne temelsiz bir bakış ne de çok eski kuşaklara dayanan bir girişimdir. Büyük olasılıkla gıda egemenliğinin ilk biçimleri kölelerin geçimi için bahçe arazilerine sahip olma ve sürdürme hakkı için savaş verdiği on dokuzuncu yüzyılda, köle rejimlerinin çöküşü sırasında ortaya çıkmıştır (McMichael, 2014: 933-957). Bugün kendi kaderini tayin etme hakkı fikrine dayanan ve gıda egemenliği adına çalışmalar gerçekleştiren “Slow Food”, “Navdanya”, “Dünya Adil Ticaret Örgütü (WFTO-The World Fair Trade Organization)”, “Tohum Ağları”, “Üretici Köylü Kooperatifleri”, “Yeni Köylülük” akımları gibi sayısız kolektif girişim bulunmaktadır (McMichael, 2014: 933-957).

Slow Food Hareketi

Slow Food Hareketi endüstrileşme ve küreselleşme ile başlayan fast life/fast food yaşam şekline karşı başlamış ve bugün yerel pazarlar, atalık tohum kullanımı, sürdürülebilir tarım hareketleri, bireyleri bilinçlendirme çalışmaları, yavaş şehirlere kurma gibi eylemler ile insan temelli gıda egemenliğini yeniden küreselle yaymaya çalışmaktadır (Padovani ve Petrini, 2017: 249). Navdanya 1984 yılında Hindistan’da kurulmuştur ve sözlük anlamı Hintçe “dokuz tohum” dur. Bu kolektif bazı bitki türleri ve atalık tohumların korunması adına çalışmalar yürütmekte ve bu çalışmaları kendi çiftliklerinde zararlılarla doğal yollarla savaşarak ve biyoçeşitliliğe önem vererek yürütmektedir. Kurucusu aktivist Navdanya Shiva, dışarıdan gelen endüstriyel tohumlar yerine kendi yerel/atalık tohumlarını kullanmanın endüstriyel olanlara kıyasla çok daha az yağmur suyu tükettiğinden ve bunu yaparken atalık tohumların daha verimli ve fazla ürün verdiğinden söz etmektedir (Sarıcan, 2020). Adil ticaret girişiminin temelleri ise 1946 yılında atılmıştır. Bugün bir milyondan fazla küçük ölçekli üretici ve işçinin üç bine yakın örgütle ortak çalışmalar yürüttüğü küresel bir harekete dönüşmüştür. Adil ticaret, gelişmekte olan ülkelerdeki üreticileri korumayı ve sürdürülebilirliği sağlamayı hedefleyen pazar odaklı bir sosyal harekettir. Bugün tüm süpermarketlerde ve adil ticareti destekleyen dükkânlarda, bu anlayışla üretilen ürünler satılmaktadır. Adil ticaret logosunu barındıran ürünler tüketiciye “*Bu ürün Adil Ticaret’in ürünüdür, bu ürünü üreten köylüler haklarını aldılar. Ürününüzü gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.*” mesajını vermektedir. Adil ticaret daha çok pazar odaklı bir girişim olması ile diğer hareketlerden farklı bir yere sahiptir (Süygün, 2015: 48-63).

La Vía Campesina, Slow Food, üretici kooperatifleri gibi gıda egemenliğini savunan oluşumları ortak paydada basitçe özetlemeye çalışırsak; bu oluşumlar serbest piyasa ekonomisi ve küreselleşme ile gelen

karmaşık endüstriyel gıda sistemleri yerine geleneksel köylü üretimini, GDO’lu tohumlar yerine atalık tohum kullanımını, adil üretim ve adil dağıtım ile açlığın bitirilebileceğini savunmaktadırlar. Aysu (2015: 215) bu kolektiflerin ortak görüşünü şöyle özetler: “*Bilge köylü; GDO’yu reddeder, bilge köylü tarımında yağış rejiminin ona verdiği su ile yetinir. Su kullanımını azaltır, dünyayı besler. Çünkü zaten bugünkü tarımsal üretim dünya nüfusunu beslemeye yeterlidir. Ancak sorun adil olmayan bölüşümdedir. Bilge köylü tarımı biyoçeşitliliği korur, serbest hayvan yetiştiriciliğini savunur.*”

Konuya eleştirel bakan Çetiner (2012: 14-17)’e göre ise La Vía Campesina’nın büyük bölümü oluşturan “*topraksız çiftçiler*” bugün küreselleşme karşıtı hareketin önde gelen gruplarından birisidir. Gıda egemenliği hareketi tarafından benimsenen agroekolojik veya çevre dostu tarımsal uygulamaların sürdürülebilir kalkınma için büyük önem taşıdığı inkâr edilemez. Ancak politik ve ideolojik tutumlarla teknolojiyle gelişmiş tarımsal üretime karşı olan bu söylemler ne yazık ki her geçen gün artan dünya nüfusunu beslemeye yeterli görünmemektedir. “*Dünyada gıda üretimiyle ilgili bir sıkıntı yoktur, sıkıntı gıdanın adil dağıtılmamasından kaynaklanmaktadır.*” tespitine karşı çıkmak mümkün değildir. Ancak asıl sorun bu adil paylaşımın nasıl yapılacağı konusuna hala daha bir çözüm getirilemiyor olmasıdır. Yapılan önerilerin hali hazırdaki üretim düzeyini de negatif yönde etkileyecek olması asıl sorundur. Soğuk Savaş sonrası neo-liberal ekonomi politikalarının yarattığı yıkımı akliselim olan herkes görebilmektedir. Dolayısıyla gıda egemenliğini savunanların dile getirdiği bu olumsuzluklara katılmamak imkânsızdır. Ancak bugüne kadar yaşanan kıtlık ve açlığın özellikle gıda konusunda kendi kendine yetecek şekilde düzenlemeler yapan sosyalist rejimlerde ortaya çıktığını savunanların görmezden gelmesi oldukça düşündürücüdür. Kuzey Kore ile Afrika’daki totaliter rejimlerin açlık ve kıtlık sorunlarını nasıl büyüttükleri görülmektedir. İkinci Dünya Savaşı’nı takip eden yıllarda tarımda mekanizasyon, sentetik gübre kullanımı, pestisit ilaçlarla tarım zararlılarının bertaraf edilmesi ya da azaltılması, tarımsal üretimde sulama sistemlerinin genele yayılması ile zirai ve hayvansal üretimde yüzde yüzü aşan artışları sağlamış ve özellikle gelişmiş ülkelerde üretim fazlası olarak ortaya çıkmıştır (De Waal, 2018: 184-195).

Doğayla Uyumlu Ekosistem ve Sürdürülebilir Gastronomi

“Yeşil Devrim” sayesinde 1960’lı yıllardan itibaren, yeni tarım teknolojilerine erişen Türkiye ve gelişmekte olan diğer ülkelerde gerekli gıda ürünleri

üretiminde genelde yeterlilik sağlanmıştır. Farklı sosyopolitik nedenlerle bu teknolojilerden mahrum kalan Afrika gibi ülkelerde kıtlık ve açlık hâlâ insanlık için bir utanç olarak sürmektedir. Afrika'nın birçok ülkesinde süren politik istikrarsızlıklar, iç savaşlar, AIDS gibi hastalıklar yaşanan sorunların başını çekse de bu durum, Afrika'daki halkın ileri tarım tekniklerinden mahrum kaldıkları için kendilerine yetecek tarımsal üretimi gerçekleştiremedikleri ve tarımda net ithalatçı konumda buldukları gerçeğini değiştirmemektedir. Afrikalı halklar kendi seçimlerinden dolayı değil zorunlu olarak organik tarım yapmaktadırlar. Dünyadan kopuk dar bir yerel bölgede oldukları için yabancı, hibrit tohumları değil atalık tohumlarını kullanmak zorunda kalmaktalar ve "bilge tarım" tekniklerini sürdürüyorlar ve maalesef yaşanan herhangi bir kuraklık ya da afet sonucu açlık ve ölüm tehlikesi ile karşılaşmaktalar. Bununla birlikte yakın zamanda karşılaşılan en ciddi kıtlıklar yine kontrolcü sosyalist yönetimler olan Çin, Hindistan ve Etiyopya gibi ülkelerde, en yakın zamanlarda da Zimbabve ve Kuzey Kore'de oluşmuştur. Bu ülkelerin ortak özelliği aşırı merkeziyetçi tarımsal üretim ve dağıtım, gıda üretiminde kendine yeterli yani gıda egemenliğine sahip olmaları düşündürücüdür (Çetiner, 2012: 14-17).

Doğa ile uyumlu ekosistemler sürdürülebilir gastronominin çevre dostu, sosyal açıdan sorumlu, ekonomik açıdan uygun yiyeceklerin üretimi, işlenmesi, dağıtım ve tüketimi unsurlarına olumlu katkıda bulunmaktadır. Bu ekosistemler biyolojik çeşitliliğin korunmasına öncelik vererek mutfakta kullanılan çeşitli endemik bitki ve hayvan türlerinin korunmasını sağlamakta olup böylece zengin ve otantik mutfaklar sürdürülebilmektedir. Bunlara ek olarak doğayla uyumlu ekosistemlerin sürdürülebilir tarımı desteklemesi tarım ilaçları ile kirlenmemiş, sağlıklı ve kaliteli gıdaların mutfaklarda kullanılmasını sağlamaktadır. Doğa ile uyumlu ekosistemler özetle biyolojik çeşitliliğin korunmasını, sürdürülebilir tarımı, yerel gıda üretimi ve tüketimini, gıda israfını azaltmayı ve geleneksel mutfak kültürlerinin korunmasını sağlar. Böylece doğa ile uyumlu ekosistemler sağlıklı yiyeceklerin üretimine ve mutfak kültürlerinin çeşitliliğinin sağlanması ile sürdürülebilir gastronomiye katkıda bulunmaktadır (Gössling ve Hall, 2013: 3-44).

Gıda Egemenliği ve Gastronomi İlişkisinin Değerlendirilmesi

Gıda egemenliği ve gastronomi arasında bir bağlantı var mıdır? Bu ilişkiyi belirleyebilmek için öncelikle gastronomi kavramını açıklamak gerekmektedir. Gastronomi sözcüğü Türk Dil Kurumu (TDK)'ya göre

"yemeği iyi yeme merakı", "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2022). Padovani ve Petrini (2017: 249) Brillat-Savarin'in (1842) "Physiologie du Goût-Lezzetin Fizyolojisi" kitabında gastronomiyi şöyle tanımladığını aktarmaktadır: "Gastronomi beslenen bir varlık olarak insanla ilgili her şey üzerine kurulmuş bir bilimdir. Amacı insanların mümkün olan en iyi beslenme yöntemiyle hayatta kalmasını sağlamaktır." Burada "mümkün olan en iyi beslenme biçimi" üzerinde düşünülmesi gereken ve gastronomiyi gıda egemenliği kavramı ile ilişkilendiren anahtar sözcüktür.

Gastronomi ayrıca içinde yemek kültürünü, toplumun yemek alışkanlıklarını, yemek hazırlama pratiklerini, yemekle ilgili inanışları da kapsayan sosyolojik bir olgudur. Toplumların yemek kültürleri sosyal, ekonomik ve siyasi dönüşümlerin etkisi ile farklılaşp dönüşmektedir. Hem gıda egemenliği teriminin ortaya çıkmasını hem de yemek kültürünün dolaylı olarak dönüşümünü başlatan 1970'lerde uygulanmaya başlayan neoliberal politikalar ve küreselleşmedir. Jean-Pierre Poulain "The Sociology of Food" kitabında gıda arzının küreselleşmesinden bahsetmektedir. Poulain geçmişte daha önce tüketicilerin bu kadar çeşitli ürüne erişiminin olmadığını vurgulamaktadır. Ayrıca tarım sektörünün saklama yöntemleri, paketlenme ve taşımada yaşadığı teknolojik gelişmelerin ekolojik niş üzerindeki baskıyı önemli ölçüde azalttığını da öne sürmektedir. Ulusötesi (Transnational) tarımsal gıda şirketleri ürünlerini dünya çapında dağıttığı için pazarlar artık ulusal düzeyde faaliyet göstermemektedir. Farklı coğrafyalardan sağlanmış gıdalarla üretilmiş dondurulmuş et ve balık, konserve gıdalar, gazlı içecekler, ketçap, hamburger, pizza vb. ürünler market raflarına kolaylıkla girebilmektedir (Poulain, 2017: 9-10).

Günümüzde gıdalar hiç durmaksızın bir ülkeden diğerine kolaylıkla taşınmaktadır. Sebzeler tohumdan, hayvanlar doğumdan itibaren, yaşamları boyunca önemli mesafeler kat etmektedirler. Alım gücü yeterli olan tüketiciler Senegal'den gelen yeşil fasulyeyi ve Şili'den gelen kirazı aralık ayının ortasında dahi market raflarında bulabilmektedir. Kaliforniya portakallarından elde edilen portakal suyu karton ambalajlarda paketlenmiş olarak Avrupa'ya taze sıkılmış portakal suyu adı altında yolculuk etmektedir. Modern yiyecekler yerel özelliklerini kaybetmiş başka bir ifadeyle coğrafi kökenlerinden ve geleneksel şekilde iklimsel yetişme koşullarından artık kopartılmıştır. İnsanlar günümüzde her mevsim her istediği gıda ürününü rahatlıkla bulabilmektedir. Ancak yiyeceğin endüstrileşmesi ve küreselleşmesi aynı zamanda ürünlerin standardize, tek tip olmasına,

hijyen yönetmelikleri ve kalite politikaları neticesinde önceliği mikrobiyolojik anlamda güvenliğe ve uzun süre dayanabilecek meyve ve sebzeye yöneltmiş ve yiyecekte lezzet arayışı arka plana atılmıştır. Bu durum birçok tarım ürününün; örneğin birçok elma ve armut türünün yok olmasına neden olmuştur (Phillips, 2006:35-37).

Alman Botanikçi Barbara Bouillon (2022)'a göre Almanya'da soğuk hava depolarına, uzun yol taşımacılığına geçilmeden önce farklı elma çeşitleri üretilmekteydi. Bir kısmı yemeklerde bir kısmı ise tatlılarda kullanılmaya uygun olmaktadır. Bazı elma çeşitlerinden de iyi kalite şarap üretilmekteydi. Bir kısmı aylarca bodrum katında bozulmadan kalabilmekte, bir diğer türünün ise hızla işlenmesi gerekmektedir. Fakat endüstrileşmenin tarıma olan etkisi ile bu elma türlerinin çoğu kaybolmuştur. Meyve üreticileri günümüzde kitlesel tüketime uygun elma türlerini üretmeyi tercih etmektedir. Hem tüketici tatlı, gevrek ve kırmızı kabuklu cinsleri tercih ettiği hem de üreticiler eşit oranda büyüdükleri ve paketlemede kolaylık sağladığı için bu türleri üretmeyi tercih etmektedir (Bouillon, 2016).

Gastronomi tarihi uzmanı Priscilla Mary Işın (2018)'a göre ise tarımda o kadar hızlı bir değişim yaşanmakta ki, tavuklar, koyunlar hep dışardan ithal edilmektedir. Cumhuriyet döneminin başlarında bizim sebzelerimiz, bizim meyvelerimiz, bizim hayvanlarımız diye bir heyecan varmış ama küresel baskıya direnememiş ve yok olmuş. Türkiye'de kaybolan meyve çeşitleri çok fazla yer tutmaktadır. Işın, Türkiye Gastronomisi adına araştırdığı Evliya Çelebi'nin eserleri ve çeşitli lügatlerde Bozdoğan armudunun adına rastlamıştır. Ancak Konya'nın yerel olarak kalmış bir cins armudu olduğunu sonradan öğrenmiştir. Bu armut çeşidi gibi tüm diğer yerel meyve ve sebze çeşitlerinin market zinciri standartlarına uymadığı için sürdürülebilirliği çok zor görülmektedir. Işın, Birleşmiş Milletler fonundan mali destek alarak Muğla'da yerel meyve ve sebzelerin ihyası için çalışma başlatmıştır (Işın, 2018).

Tarihte devletlerin gıda ve tarım politikalarının yemek kültürü ve gastronomiye birçok etkileri de olmuştur. Keyder ve Yenal (2013), Türkiye'nin beslenme tarihinde çok önemli bir isim olan Osman Nuri Koçtürk'ün "*Açlık Korkusu*" kitabında ABD'nin 1954-1972 yılları arasında uyguladığı "*gıda yardımı*" politikalarını eleştirmesinden bahsetmektedir. Koçtürk'e göre Amerika'dan gelen buğday ve soya fasulyesi gibi tahıllar, yardım adı altında geri kalmış ülkeleri sömürgeleştirmiştir. Çünkü Türkiye buğday ihracatçısı bir ülke iken, "*ABD'nin üretim artıklarını*" ithal ederek 1953-1962 yılları arasında ekonomisinin kontrolünü dış ülkelerin yönetimine vermiştir.

ABD'den ithal edilen süt tozlarının ilkokullarda öğrencilere dağıtılması, işçilere dağıtılan konserveler ve özellikle Güneydoğu'da "*Sonora 64*" tohumlarıyla ekilen buğdaylar Koçtürk'ün yazılarında yer tutan önemli örnekler arasındadır (Keyder ve Yenal, 2022). Açlık Korkusu kitabında yine 1950'lerde margarinin Türkiye'ye girişiyle ilgili Koçtürk'ün eleştirel bir yaklaşımı vardır. Türkiye'de artan margarin tüketimi Amerika'dan çok ucuz fiyata ithal edilen soya ve pamuk yağı nedeniyle. Bu şekilde margarin üretimi mümkün olmuş, Türk halkı radyo reklamları ve fiyatların aşağı çekilmesiyle margarine alıştırmış, dolayısı ile zeytincilik etkilenmiş ve sağlıklı zeytinyağı yerine halkın damak tadı margarine alıştırmıştır (Apasto, 2022).

Aysu (2015: 34-35)' da küresel şirketleri eleştirdiği "*Gıda Krizi, Tarım, Ekoloji ve Egemenlik*" kitabında bu şirketlerin ve politikaların sadece tarımı etkilemediğini aynı zamanda gastronomi kültürünü de değiştirdiğini yazmaktadır. "*Köylerde artık sağlıklı köy tavuğu yerine paketlenmiş piliç, sağlıklı bol vitaminli ve katkı maddesiz köy ekmeği yerine şehirde fırın ekmeği, misafirlere bir ayrıcalık ve değişiklik olması için sunulan köyün yayık ayrıntı yerine hazır limonata, çay yerine kola gibi meşrubatlar, ev yapımı pasta, kek ikramı yerine gofret, bisküvi, cips gibi şeyler ikram ediliyor, tüketiliyor.*" Bu ifadelerle ülkenin sağlıklı gıda hakkının elinden alındığı ve gastronomi kültürünün yozlaştırıldığını öne sürmektedir.

Gıda egemenliğinin yitirilmesindeki en önemli nedenlerinin başında dışa bağımlılık, başta gıda politikalarının ve iklim koşullarının neden olduğu gıda fiyatlarındaki durduramayan yükseliş gelmektedir. TMMOB (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği) Gıda Mühendisleri Odasına göre tohum ve enerji de dışa bağımlı olunması nedeniyle girdi fiyatlarındaki yükselme, ürün fiyatlarında da kontrolsüzlüğe neden olmaktadır. Tarımsal girdi fiyatları ile tarımsal ürünlerin marketteki fiyatı enflasyonun üstünde olduğu halde, tarladaki ürün fiyatındaki değişim enflasyonun altında kalmaktadır. Yani üreten çiftçi geçim zorluğu yaşarken, tüketici pahalı gıda tüketebilmektedir. Bu durum da ülkede gıda egemenliğini tehlikeye atmaktadır (TMMOB, 2021).

SONUÇ

Gıda egemenliği kavramının son yıllarda ortaya çıkmasının ardından hem akademik hem de gündelik hayatta bu kadar tartışılması uzun yıllar içinde tarım ve gıdada küresel anlamda değişmiş olan politikaların bir sonucudur. Küresel düzende birçok ülkenin gıdaya olan egemenliği karmaşık bir hal almış ve dışa bağımlı olunmuş; başka bir ifadeyle söz hakkı yitirilmiştir. Öngörülmeleyen savaşların, küresel salgınların, doğal afetlerin ve küresel ısınmanın ortaya çıkardığı gıda

krizi ortamları; ülkelerin tarım ve hayvancılıkta da ithalata bağımlı olmaları nedeniyle toplumsal yaşamı doğrudan olumsuz etkilemektedir. Gıda ürünleri fiyatlarındaki önlenemez fiyat artışları ve bazı temel gıda ürünlere ulaşımdaki engeller her geçen kamuoyunda sıkça tartışılmaktadır.

Tarım ve gıda denetiminin çok uluslu şirketlerin eline geçmiş olduğu neoliberal düzen yalnızca tüketiciyi ekonomik anlamda etkilemekle kalmamakta, ülkelerin yerel yemek kültürlerini de etkileyerek gastronomilerini olumsuz yönde değiştirmektedir. Sonuçta yakın bir gelecekte ülkelere özgü gastronomilerin kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalınma olasılığı yüksektir.

Tek tipleşen, karakteristik özelliklerini yitiren, tazesini yerine dondurulmuş, ayıklanmış, paketlenmiş, toz haline getirilmiş market raflarında sergilenen ürünler, hızlı yaşam şekillerinin bir sonucu olarak yaşamlara girmektedir. Hızlı ve standart şekilde hazırlanan küresel gıda ürünleri uzun süre binbir emekle ve imece kültürü ile üretilen yerel yiyeceklerin yerini alması kaçınılmaz olarak görülmektedir. Artık günümüzde gençler hangi mevsimde hangi sebzenin yetiştiğini ve hangi balığın hangi mevsim yenmesi gerektiğini bilmemektedir. Bunun nedeni ise tabağında ve market reyollarında her mevsim aynı yiyeceklerle karşılaşmasıdır. Her mevsim her gıdayı bulmanın dışında, kâr amaçlı üretim sonucu kaybolmakta olan kültür mirası yüzlerce sebze ve meyve türünün gelecek nesillere hiçbir şekilde aktarılmama olasılığı vardır.

Uzun mesafelere dayanması gereken ve haftalarca buzdolabında bozulmadan kalan, lezzeti ve rayihası olmayan sebze ve meyveler gastronomi açısından bir kayıptır. Dünya düzeninin bozuk bir sisteme dönüşmesi nasıl zaman aldıysa yitirilen gıda egemenliğinin geri alınması da, ancak toplumsal bir akıl, iş birliği ve üzerinde emek harcanmış politikalar ile olabilecektir.

Bu bağlamda sürdürülebilir bir gastronominin sağlanabilmesi için gıda sistemi bir bütün olarak düşünülmelidir. Gıda egemenliğinin sunduğu kavramsal çerçeve dikkate alınarak biyolojik çeşitliliğin ve endemik türlerin korunması, enerji kullanımının ve sera gazı salınımının azaltılması, pestisit kullanımının düşürülmesi, gıda atık ve kayıplarının engellenmesi veya geri dönüştürülmesi konuları öncelikli olarak ele alınmalıdır. Ekolojik ekonomi mekanizmalarının oluşturulması ile toprağın yenilenmesi ve atıkların değerlendirilmesi ve bu başlıkların birbiriyle olan ilişkisi üzerine çok boyutlu çalışmalara yoğunlaşması teşvik edilmelidir.

İdeal bir gıda sisteminde ilk önce üretenin mutlu olması amaçlanmalıdır. Ürünü üretilen emeğinin karşılığını alan köylü, köyden kente göç etmeyecek ve göç etmiş olanların ise gerekli devlet destekleri ile tarımsal faaliyetlere tekrar başlaması sağlanacaktır. Genç nesil çiftçiliğe ikna edilebilirse köylülüğünü devam ettirebilecektir. Büyük şehirlerin çevresinde alternatif tarım alanları oluşturularak uzun mesafelerin getirdiği ekonomik yük azaltılabilecek ve gıdadaki enflasyonun bir nebze önüne geçilebilecektir. Ayrıca çiftçiliğe desteğin yanında atalık tohumlar korunmalıdır. Son yıllarda tohum takas şenlikleri ile kooperatifler atalık tohumları yaşatmak için girişimlerde bulunmaktadır. Devletlerin gıda ve tarımsal teknolojilere de sırt çevirmeden gıda politikaları kapsamında atalık tohumuna sahip çıkması gıda egemenliği açısından önemli bir konudur. Gittikçe artan ve şehirlere sığmayan nüfusu beslemek sadece atalık tohumlar ve eski usul tarım yöntemleriyle mümkün değildir. Ancak ülkelerin topraklarında yetişen bitkiler ve hayvanlar ekolojinin ve gastronomi kültürünün taşıyıcılarıdır. Bununla birlikte kâr amaçlı üretimlerin yanında niş bir alan olarak biyoçeşitliliğin korunduğu, ataların yiyeceklerinin gelecek nesillere de aktarıldığı bir gıda sistemi oluşturulmalıdır. Böylece ülkelerin gastronomi kültürleri de korunmuş olacak ve çiftçinin hakkını aldığı ve tüketicinin sağlıklı gıdaya kolayca erişebileceği bir sistemde ülkenin gastronomisi de gelişecek ve yemek kültürü zenginleşecektir. Sonuç olarak farklı coğrafyalarda yetişen bitkiler ve hayvanlar ekolojinin olduğu kadar gastronomi kültürünün de taşıyıcısıdır. Biyoçeşitliliğin korunduğu, kadim yiyeceklerinin gelecek nesillere aktarıldığı bir gıda sistemi oluşturulmalıdır.

KAYNAKÇA

- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity, *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1.
- Apasto (2022). *Beslenmenin Türkiye'deki Öteki Tarihi*. Erişim adresi: <https://apasto.com/i/siz-de-aralikli-oruc-tutanlardan-misiniz> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Aysu, A. (2015). *Gıda Krizi: Tarım, Ekoloji ve Egemenlik*, Metis Yayınları.
- Barkin, D. (2016). Food Sovereignty: A Strategy for Environmental Justice, Available at SSRN 2861226.
- Behnassi, M. ve El Haiba, M. (2022). Implications of the Russia-Ukraine War for Global Food Security, *Nature Human Behaviour*, 1-2.
- Belasco, W. (1999). Why Food Matters, *Culture & Agriculture*, 21(1), 27-34.

- Borras, A. M. ve Mohamed, F. A. (2020). Health Inequities and the Shifting Paradigms of Food Security, Food Insecurity, and Food Sovereignty, *International Journal of Health Services*, 50(3), 299-313.
- Bouillon, B. (2016). *Eski Elma Türleri Tehdit Altında*. Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/avrupa/eski-elma-turleri-tehdit-altinda-40047257> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Braun, P. (2022). *How The Russia-Ukraine War Has Compounded the Global Food Crisis*. Erişim adresi: <https://www.forbes.com/sites/phillipbraun/2022/03/31/how-the-russia-ukraine-war-has-compounded-the-global-food-crisis/?sh=784400784ae2> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Brillat-Savarin, J. A. (1842). *Physiologie du Gout, ou, Méditations de gastronomie transcendante... Charpentier*.
- Calvário, R. ve Desmarais, A. A. (2023). The Feminist Dimensions of Food Sovereignty: Insights from La Via Campesina's Politics, *The Journal of Peasant Studies*, 1-25.
- Crabtree, B. F. ve Miller, W. L. (2022). *Doing Qualitative Research*, Sage Publications.
- Çetiner, S. (2012). Gıda Egemenliği Mi Dediniz?, *Tarla Sera Dergisi*, 14-17.
- Çetiner, S. (2013). Yeşil Devrim de Neymiş, *Maliye Dergisi*, 158, 326-348.
- Dash, P. K. ve Rai, R. (2022). Green Revolution to Grain Revolution: Florigen in the Frontiers. *Journal of Biotechnology*, 343, 38-46.
- De Waal, A. (2018). The End of Famine? Prospects for the Elimination of Mass Starvation by Political Action. *Political Geography*, 62, 184-195.
- Edelman, M., Weis, T., Baviskar, A., Borras Jr, S. M., Holt-Giménez, E., Kandiyoti, D. ve Wolford, W. (2014). Introduction: Critical Perspectives on Food Sovereignty, *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 911-931.
- Eliazer Nelson, A. R. L., Ravichandran, K. ve Antony, U. (2019). The Impact of the Green Revolution on Indigenous Crops of India, *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Eryılmaz, A. (2009). *Gıda Egemenliği: 21. Yüzyılın Ayıbı Açlık*, Erişim Adresi: https://www.kmo.org.tr/resimler/ekler/6363c27b7697e86_ek.pdf Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- FAO (2023). *Sustainable Development Goals*. Erişim Adresi: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-2/en/> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Friedman, H. ve McMichael, P. (1989). The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present, *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93-117.
- Gökten, Y. S. ve Gökten, K. (2017). Neoliberal Gıda Rejimi ve Çin'de Gıda Güvencesi: Ekonomi Politik Bir Perspektif, *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(2), 11-28.
- Gössling, S. ve Hall, C. M. (2013). Sustainable Culinary Systems: An Introduction. In *Sustainable Culinary Systems* (pp. 3-44), Routledge.
- IFPRI (2023). *International Food Policy Research Institute, Food Systems*. Erişim Adresi: <https://www.ifpri.org/topic/food-systems> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Işın, M. P. (2018). *40 Yıllık Hayalim Şimdi Gerçekleşiyor*, Erişim Adresi: https://www.nadirkitap.com/mary-isin-roportaji-blog15.html?gclid=CjwKCAjwkaSaBhA4EiwALBgQaK_gpa8iAOWqWXEkb4LXRT046t-7N662aRXzoZft5XmyvLvAssLv3VRoCk4AQAvD_BwE Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Keyder, Ç. ve Yenal, Z. (2013). *Bildiğimiz Tarımın Sonu, Küresel İktidar ve köylülük*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- McMichael, P. (2009). A Food Regime Genealogy. *Journal of Peasant Studies*, (36), 139-169. doi:10.1080/03066150902820354
- McMichael, P. (2014). Historicizing Food Sovereignty, *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 933-957.
- Murcott, A., Belasco, W. ve Jackson, P. (2013). *The Handbook of Food Research*. A&C Black.
- Öğütçen, B. Ş. (2022). *Hindistan Buğday İhracatını Yasakladı*, Erişim Adresi: <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/hindistan-bugday-ihracatini-yasakladi/2588244> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Padovani, G. ve Petrini, C. (2017). Slow Food. *Storia di un'utopia possibile*. Giunti.
- Phillips, L. (2006). Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37.
- Poulain, J. P. (2017). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, Bloomsbury Publishing.

Prato, S. (2014). The Struggle for Equity: Rights, Food Sovereignty and the Rethinking of Modernity. *Development*, 57(3), 311-319.

Sarıcan, B. (2020). *Gıda Krizinin Çözümünde Gıda Kolektifleri*, Erişim Adresi: <https://catalogues.metro-group.com/metro-gastro/sayi-97-nisan-mayis-haziran-2020/page/44-45> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

STGM (2018). *Sivil Toplum Geliştirme Merkezi. Halkın Gıda Politikası*, Erişim Adresi: <https://www.stgm.org.tr/sites/default/files/2020-09/halkin-gida-politikasi-gida-sistemimizi-donusturmek.pdf> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

Süyğün, M. S. (2015). Küresel İşletmelerde Etik Bir Yaklaşım: Adil Ticaret, *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 48-63.

Swinbank, V. A. ve Swinbank, V. A. (2021). Women Feed the World: Biodiversity and Culinary Diversity/Food Security and Food Sovereignty, *Women's Food Matters: Stirring the Pot*, 187-218.

TDK (2022). *Türk Dil Kurumu Sözlüğü*. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

TMMOB (2021). *Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu: Gıda Enflasyonu Can Yakıyor! Nedeni Yanlış Üretim ve Ekonomi Politikalarıdır*. Erişim Adresi: <http://www.tmmob.org.tr/icerik/gidamo-gida-enflasyonu-can-yakiyor-nedeni-yanlis-uretim-ve-ekonomi-politikalaridir> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

Torun Atış, N. (2022). *Food at the Intersection of Sovereignties: Tracing the Loss of Food Sovereignty for*

Turkish State and Farmers, Orta Doğu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi.

Wittman, H. (2011). Food Sovereignty: A New Rights Framework for Food and Nature?, *Environment and Society*, 2(1), 87-105.

Destek ve Teşekkür Beyanı: Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çatışma Beyanı: Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:

1. Yazar = % 50

2. Yazar = % 50