Gida bu!

Defne Koryürek 19.05.2013

Gida bu! Gündem daha hak ettiği reaksiyonu veremeden biz, *hop- hop- hop- değiş- tonton* değişir; hızdan ve yetişememekten nefessiz tüm itirazlarımız, "hayır"larla bezeli sloganlara sıkışır ve hayat alabildiğine talepkâr, her birimizin evi bir oda eksik, aile bütçesi en az bir ay içerideyken... kolay değil tabii! İki hafta öncesine kadar gündemi kasıp kavuran GDO'lu pirinç meselesi ne oldu, ne yiyoruz şimdi biz, başka nerede ne zaman tekrar edecek bu endişe diye sormak; pirinçler GDO'lu muydu, değil miydinin basit cevabı için inatla takibi sürdürmek, hiç ama hiç kolay değil!

Taksim Meydanı'nı geçerken her sabah, sökülmüş ağaçların, yıkılan binaların ürperttiği bir merak ve en derininden bir hüzünle inşaat perdesinin çatlağından öteye bakan; evinin altında bir AVM olmasının hayalini kuran bilboardlardan utanç duyan; *kırmızı- ruj- ve- alkol- yasağı- arasında- kesin- kaynayacak- şimdi- bu* telaşı ile en tuhaf usullerle, belki hatta sosyal medyadan, mesela Reyhanlı'yı takip etmeye çalışanlar ve hatta bunu, bunları hiç yapmayanlar; gündem umurunda olmayanlar ve hatta her gün ad verip ilendiğimiz.. hepimiz, oysa biliyoruz. Gıda, bu!

Organizma için hayati olan, yani!

Organizmanın "üre ki bu dünya üzerinde türün devam etsin" tasasından en önce ve ilk ve sorgusuz tek gelen, en temel meselesinden bahsediyoruz: "beslen ki bu dünya üzerinde varlığın devam etsin!"

Gene de ister Belgrad Ormanı'nın çeşitliliğinin ve lüferin bu sulardaki varlığının tasasında olalım; ister üçüncü bir köprünün çözüm olacağına inanalım, günde en az üç ve belki de çok daha fazla defa her birimizin vücuduna ağız yoluyla giren, dilimize, damağımıza değen, ilerleyip dolaşacağı tüm sistemin neticesinde sindirilip bize hayat enerjisi sağlayan gıdamızın içeriğini, aralıklarla düştüğümüz panikler hariç, periyodu denetlenebilir skandallar hariç, ha bir de aile içindeki doğumlar ve ölümlerin yarattığı nispeten daha uzun ama gene de sonlu idrak anları hariç, hiç sorgulamaz olduk.

GDO'lu pirinç meselesi, mesela, fevkalade bir örnek: aynı başbakanın iki bakanı, aynı ülkenin iki köklü bakanlığı, altlarında yüzlerce uzmanı ve bürokratıyla iki teşkilat dünyada GDO'lu pirinç var mı, yok mu hususunda anlaşamadılar! Cümlemizin anlaştığı yegâne konu pirinç pilavının tereyağı ile yapılabileceğinin kimi imalı, kimi inançsız ama hepsi fevkalade yalnızlaştırıcı, ötekileştirici ve endişe dolu sohbeti oldu!

O yetmedi, aynı pirinç tanesinde GDO olup olmadığı hususunda akademiler, akademisyenler, laboratuarlar anlaşamadılar! Gene bize kalan ne kadar sahipsiz olduğumuzun karanlığı, tabii.

Gıda güvenliği mi? Bir tek pirinç tanesinin GDO'lu olup olmadığı bu kadar ortada, tarifi imkânsızken mi? Bırakın allahaşkına!

Ama, tüm bu sürece, tüm bu komediden trajediye salınan hikâyeler bütününe rağmen neticede cüzdanda para belli! Dedim ya ev bir oda küçük, banka hesabı bir ay geriden geliyor ödemelerde.. Yemek yapmaya ayrılacak zaman da belli ve bütçe de! İlkokulda öğretilen kümeler misali, bunların birleştiği bölgeye ne denk düşüyorsa artık... değil mi?

Bir tavuğun beş simide bedel fiyatı GDO'lu yeme; pirincin, pazının semt pazarındaki uygunluğu menşeini sorgulama gereğine ve mevsimsizliği içerisinde mutfağımızdan eksik etmediğimiz patlıcan ve domatesin

seralarda üretilmesinin bedeli petrolün acaba Irak'la herhangi bir ilişkisi olup olmadığının vicdani hesabına uyandırmıyor bizi.

Evet, "hayat çok pahalı". E, hâliyle GDO'lu pirinç meselesini nefessiz, bıraktık bile geride, bir sonraki "şok şok" habere dek.

Bunlar aleni olanın ilanı.

İlk yazı nasıl yazılır dedim, dedemi andım. O mevcut şartları sıralayarak başlardı uzun anlatacaklarına. Ben de uzun hatta uzun uzun anlatmak niyetindeyim bu haftadan itibaren. Arzum, gönlümden geçen "hayır" dan ve "endişe" den ötesine uzanmamız birlikte. Zira, yarını şekillendirenler A partisi ya da B partisi değil, hükümetler değil. Yarını şekillendiren GDO'yu yönetmeliğe dökenler, gıdada güvenliği hijyene bağlı tarif edenler hiç değil. Yarını şekillendiren her şeyi en vasata indirerek ölçen o kâğıt parçası ve onun el değiştirme biçimine endekslenmiş bir ekonomi hele, hiç değil.

Yarın sizin, benim neyin muhabbetini yaptığımızla; yarın bizlerin endişelerimizi nasıl icraatlarla bertaraf ettiğimize bağlı şekillenecek.

Yarın bizlerin "hayır"larına neyi "evet" seçtiğimize göre vücut bulacak.

Dilerim okuyor olun beni ve hatta yazın da, bana! Yarını birlikte inşa etmeye niyet etmek, sanıldığı kadar cüretkâr bir öneri değil! Bakın, haftaya "GDO'ya Hayır" demenin "evet" yolu olarak bir piknik var, sepetlerimizde annelerimizden miras lezzetleri, üreticisini tanıdığımız ürünleri yerleştirip şehrin tam da göbeğinde bir parkta çimene uzanıp birbirimizle paylaşacağımız... gelin lütfen!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Marifet

Defne Koryürek 26.05.2013



"Hamburger, patates kızartması, cips, sosis ve benzeri fast-food yiyecekler ile şekerli ve gazlı içeceklerin her ne surette olursa olsun reklamı ve tüketicilere yönelik tanıtımı yapılamayacak. Bu ürünlerin kullanılmasını ve satışını özendiren veya teşvik eden kampanya, promosyon ve etkinlik yapılamayacak. Hamburger, patates kızartması, cips, sosis ve benzeri fast-food yiyecekler ile şekerli ve gazlı içecekleri üreten, ithal eden ve pazarlayanlar, her ne surette olursa olsun hiçbir etkinliğe ürünlerinin marka, amblem ya da işaretlerini kullanarak destek olamayacak. Televizyonlarda yayınlanan dizi, film ve müzik kliplerinde hamburger, patates kızartması, cips, sosis ve benzeri fast-food yiyecekler ile şekerli ve gazlı içeceklere özendirici görüntülere yer verilemeyecek."

Fena fikir değil, değil mi?

Ben de beğendim!

Geçen sabah erken vakit, belli ki sıcak geçecek bir günün başlangıcında ben okur ve kavramaya çalışırken alkol yasağını; kelimeler havada birbirini itip yer açtılar kendilerine ve yazıverdiler bu öneriyi! Şüphesiz belli, kelimelerin oyunundan ibaret tümü. Neticede zira, çocuklarımızın sağlığı gibi tabu tamlamalar üzerinde ama dimdik, gururla yükselecek bir yasağa fast-food'dan daha layık bir özne bulmak zor! Gazetelerin matbu kelimeleri bile farkında, dizildiler birbiri ardınca..

Önce "muhalefet keşke akıl etse de önerse" dediysem de, zor! Gıdamıza dair her şeyi düzenleyen, denetleyen ve hijyen ile ölçülü bir kaliteye "net"leyen gıda nizamnamesinde "alkol" ün tarifi var; hepimizin ortak algısındaki utanç dolu varlığına rağmen "fast-food" un yok!

Ah, tabii, iktidara ya da muhalefete, *kim çıkar da tutarsa elimi* diye ve *belki arada ben de bir hayır duası alırım* deyip **"fast-food tebliği"** hazırlamak da geçmedi değil içimden, ama... Vakit kaybı değil mi dedim, siz, ben, biz, hepimiz zaten biliyoruz **"fast-food"** nedir.

Değil mi?

Herkesin kabaca hemfikir olduğu hâliyle, fast-food: endüstriyel ölçülerde üretilen, zamana dayanıklı, kolay ulaşılır ve ucuz olma özellikleri ile her an tüketilebilir, kalorisi yüksek, yağ, tuz ve şeker oranları geleneksel gıdadan epey farklı gıda grubu.

Her hızlı tüketilen ve raf ömrü uzun olan "fast-food" değilse (örneğin tarhana çorbası) ve içeriği ile ederi bağlamında baktığımızda benzerinden farkını ayırt etmek bazen çok kolay olsa da (hazır herhangi bir çorba): ayran yaparken yoğurtla hiç vakit kaybetmeyen bir endüstrinin pazarı yönettiği bir zamanda, basit bir ayranı diğerinden ayıramadıktan sonra, bu tarifler çok da işe yaramamakta!

Hele tüketici "bu yoğurtlar neden ekşimiyor" diye sorduğunda alternatifi "kendi yoğurdunu yapabilirsin" coşkusuyla verecek metin yazarları, "yoğurt mayası içinde süt" gibi alternatifler kurgulayacak gıda mühendisleri de sahnede yerlerini aldıklarında, durum daha da karışmakta!

Yani "fast-food" sadece hamburger ve patates kızartması değilse de, "fast-food" ile gerçek gıdayı birbirinden ayırması da kolay hiç değil.

Her an el altında oluşları, her an raftan uzanılıp alınabilmeleri ile ve o kadar ki, paketin içinde kaç tane kaldı acaba diye bakmaksızın, "elde fazlalık yapıyor" luğundan sıkılıp yolda giderken bir bidona bırakılabilirliğiyle, mesela, bir "kraker" de; kış vakti alıp yiyebildiğimiz mevsimsiz bir "domates" de; iki akşam arka arkaya iş uzayıp da ızgara yapılamadığında, her ne kadar bahanesi bozulmuştur şimdi olsa da atılıveren çöpe "kanıyla canıyla bir tavuğun göğsü" de... tümü "fast-food" aslında!

Daha ucuzunu bulmak için market pazar gezdiğimiz, fiyatından sürekli şikâyet ettiğimiz gıda, üstelik dünyada açlık bu kadar derin bir yarayken belki de çöp olmayacak, gıda endüstriyel yollarla teminat altına alınmış olmasa. GDO'ya ihtiyacımız var palavrası belki de bu kadar bile taraftar toplamayacak, tüm bu kolaylık ve ucuzluk gıdanın atılabilirliğini üzerinden bir ekonomi yaratmış olmasa!

Yani "fast-food" sadece hamburger ve patates kızartması, değilse de "fast-food" ile gerçek gıdayı birbirinden ayırmanın yolu belki de sadece ve sadece onu atmaya kıyıp kıyamamakta gizli.

İnsan zira bir kendinin olana kıyamıyor, bir de değerini ödediğine.

Eğer hemfikirseniz benimle, yazının şu kısaltılmış hâlinde takip edip ikna olduysanız tarifime, "fast-food"u işaret ederken üretim biçimi ile fiyatı, fiyatı ile de gözden çıkartılabilirliği teminat altına alınmış gıda(y)mış-giller diyebiliriz, diyeceğim. Gerçek gıda ise değerini ölçebildiğimiz.

Ucuzlatmak değil marifet, değerini tarif edebilmekte.

Yasaklamak değil marifet seçmeyi bilmekte.

Hele gıdaysa konu, yerini şaşırıp kendine gıda süsü vereni ayıplayabilmekte.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bir park, birkaç ağaç ve üç beş çapulcu...

Defne Koryürek 02.06.2013

Malum, noktalar geriye doğru birleşir. Sonradan bakacakların işi olacak bugünü tarif etmek ama elimde değil, gördüğümü hızla kelimelere dökmek istiyorum zira muazzam bir umut yeşertiyor içimde, yaşadığımız **mucize**ler.

Öncelikle ilk mucize **Taksim Hepimizin** diyenlerin bizlere, davalarına ve geleceğe **inanç**larını kaybetmemeyi başarmaları oldu. Art arda haftalar boyu sadece **inanç**la değil, **inat**la ve **sabır**la metro girişinde imza topladılar. Her seferinde karşılaştığımda, içimden, *hâlâ buradalar* geçti. İnanamayarak. Bazen gülümseyerek, sevinerek ama sıklıkla inanamayarak. Gideceklerini, bizlerden umut keseceklerini düşünüyordum besbelli. Bize bel bağlanılamaz olduğunu düşünüyordum besbelli. Yalnız saymışım kendimi. Kahramanım oldular. Onları orada görmek ritmime yerleşti. Gözüm, ruhum arar oldu her birini. Anlayacağınız önce **Taksim Hepimizin** diyenler inandı, bana, bize ya da bir başka deyişle kendilerinden **öteki**lere.

Onlar parkta nöbet de tuttular. Her bir sefer çağrılarını duyup da gelmeyen kalabalıkları bıkmadan, usanmadan yine ve yeniden çağırıp; ağaçlara sahip çıkmaya davet eden onlar, parkın hepimizin olduğuna en çok inandılar. Gittiğim birkaç tanede gene burnumu büktüğümü biliyorum, daha verimli, çok daha vurucu olabilirdi bu, dediğimi de. Ama onlar hepimizi çağırmaktan yılmadılar, gelmeyen ötekileri kınamadılar. Gene çağırdılar. Yalnız nöbet tutmaktan yorulmadılar, hele üç beş çapulcu, egzantrik çevreci gibi resmedilmekten hiç gocunmadılar. **Mucize**lerden bir diğeri onların **öteki**leri beklemesi ve bizler gelene kadar vazgeçmeyişleri oldu.

Aylarca sürdü bu.

Her adımı belgelendi ve paylaşıldı, her hafta sonu imza toplama süreci fotoğraflarla çoğaldı, her bir ağaç ad ad sahiplenildi ve üç beş çapulcu diye etiketlenen bu kahramanlar **hepimiz**e mal etmek için parkı ve kurtarmak için geleceğini bu şehrin hiç vazgeçmediler. **Öteki** kalmamıza asla razı gelmediler. Biz onları seyrettik. Sosyal medya kolay, tık'ladık. Beğendik. Paylaştık. Orada olmayı hayal ettik. Keşkeledik. Amaladık. Önceliklerimiz vaktimizi çaldı. Sulukule dönüştü, TOKİ'ler art arda dikildi, üçüncü köprü, Belgrad Ormanı, Tabiat Kanunu, olimpiyatlar, hele Tarlabaşı 360 derken günler günleri kovaladı. Bizzat seyircisi olduk, içimiz şişerek ve gazımızı salabilmek için masa başında cafe kuytusunda söylenmek yetmez oldu. Duyuramamak yüreğimizdeki daralmayı ağır gelmeye başladı. Yüzümüze söylenen sözler oldu, sahiden soluksuz bırakan, *yalan* diye haykırmak istediğimiz. Şehir dönüşürken, hem de ani bir dümen hareketi yapan ahşap gemi misali çatırtıları ruha saldığı panikle beraber tecrübe ederken, içeride bir yerde, vicdanımızda, kalbimizde bize güvenen, bizi bekleyen ve bizim için bir tek parkın, birkaç ağacın tasasındaki o üç beş çapulcu vardı yeşeren.

Ve bir gün tüm bu değişim ve dönüşüm kendini bilmez bir şirketin bir gece gizli gizli girip alınmaya çalışılacağı ve nöbet adı altında başlayan ve en kahkaha dolu, inanç dolu, gurur dolu sesle okunmasını şart koşacağım bir işqali başlatacak o **sekizyüzmetrekare** ile **üç ağac**a sıkıştı.

Hepimizin koşarak katılması şaşırtıcı asla olmadı, hiç kimseye. Ne **onlar**a ne **öteki**lere. Bizi aylardır inançla çağıran **onlar** sadece *keşke peyderpey gelinse de burası hep dolu olsa* diyebildiler, öyle geldik **biz** de zaten. İlk gün azdık, ilk gece çoğaldık, ve beraberliğimize, ortak tercihimize, bir olan niyetimize her müdahale nöbete katılanların sayısını arttırdı sadece. Bir iki diye sayarken üç dediğimizde geceye, bir tahmine göre 30 bin kişi vardı!

Bu sabah itibarı ile her yerden geliyor, o çağrılanlar. Öteki kalmadı, hepimizin artık Taksim, hepimizin artık tüm ağaçlar. Bu bir hareket. Kımıl kımıl. Muhabbetle coşan. Ötekiliğe yer bırakmadan yayılan. Çarşı'dan, LGTB saflarından, sendikalardan, elinde tencereyle penceresinde kadınlardan, esnafından, otobüs şoföründen, mahalle bakkalından, beş yıldızlı oteline **Taksim Hepimizin** bugün ve bu kendinden başkasına, ötekine inananların ruhumuza bıraktığı o mucize tohumlar sayesinde.

Bir park, birkaç ağaç ve üç beş çapulcu... mucizenin adı bu.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

'İstemeyüz'den ötesi bir avuç toprak

Defne Koryürek 09.06.2013

Salt Beyoğlu'nun geçtiğimiz cuma akşamı konuğu **Orhan Esen**'di. İstanbul'da bir meydanın oluşumu, şehrin tarihi boyunca meydanı tarif etme biçimleri ve gerek Osmanlı'nın ve gerekse de ardından Cumhuriyet ve tüm iktidarlarının o meydanı, meydan aracılığı ile toplumu şekillendirme ihtiraslarının tarihini bir kez de onun adil, akıcı ve bir o kadar da çimdiklemelerle dolu üslubundan dinledikten sonra; yine ve yeniden ikna oldum ki, devlet dediğimiz yapı, niyetine en sadık olan!

Başbakan diyor ya "**üç beş ağaç için projeden vazgeçecek değiliz**" diye, anlıyor insan: 1987 yılında mimar ve Ankara'nın efsane belediye başkanı **Vedat Dalokay** tarafından projelendirilmiş ve **Bedrettin Dalan**'a kısmet olamamış bir projenin, yani Taksim'i yayalaştırmaya, meydanı bir anlamda mutenalaştırmaya odaklı bakışın, değişen ekonomik ve ideolojik beklentiler ışığında şekillenen hâli zira, **Topçu Kışlası**!

Bu, bu kadar basit aslında! Bizler dönüşümün hemen tümüne ikna ilerlerken, hâliyle Toplu Kışlası'nı da onaylıyoruz iktidarın gözünde. Bir Park'a yer yok, orada, o mutenalaştırmanın neticesinde.

Bugün itiraz ettiğimiz değişimin ne muazzam bir süreklilik ve ne muazzam bir şiddet içerdiğini görmek adına, Tarlabaşı'nın Dalan döneminde gerçekleşen ilk yıkımlarından **Tarlabaşı 360**'a, metronun temelini atan Sözen'den **füniküler**e, **İstiklal Caddesi**'nin yayalaştırılmasından, **meydan**ın yayalaştırılmasına bölgenin tüm dönüşümüne iktidar taraftarlığı yapmadan bakmak yeterli. Şehrin ve kesinlikle Türkiye'nin, en önemli, en kalabalık ve en tarih yazar eylemlerinin mekânı bir meydanın işlevini tümüyle bir **"gezi"**ye dönüştürmek

anlamına gelen bu yayalaştırmanın ödül kazandığı 1987'den bu yana minicik, cılız bir itirazın ötesini yaratamadığını da hatırlamak lazım. Bu süreci makul bir sükûnetle geçirdiği düşünülebilecek İstanbullunun **Park**'a itirazını ise iktidarın (ve hatta gelebilecek herhangi başka bir iktidarın) kavramasının kolay olmadığını görebiliriz.

İşte bu, bu da işin o kadar basit olmayan kısmı.

Dolayısıyla ben, "Tayyip İstfa!" sloganlarını şüpheyle karşılayan, bunun yeteceğine ikna olmayan, ilk gününden bu yana Gezi Parkı'nda "Taksim Bizim" değil, "Taksim Hepimizin" diyen ve aslen mutenalaştırılma süreçlerinin tümüne, büyüme ekonomisinin ayarlarına uygun ve şiddetle dönüştürülmeye itirazımla bakıyorum Park'a ve Park'ı da içine alan 45 yılını tanıdığım Taksim ve civarından oluşan mahalleme... biz nasıl bir alternatif üretebilir ve "hayır" demekten öte bir gelenek, bir süreklilik sergileyebiliriz de niyeti iktidarların tarihinin de gerisine uzanan bir dönüşümü durdurabiliriz diye. Sorularla dolu kafam. Şüphem yok Park'tan geçen, Park'ı gözardı etmeyen, Park'ın bozduğu ezbere körükörüne sarılmak yerine heyecanla ardına, önüne bakan her İstanbullu gibi.

Park, ilham dolu muazzam bir fırsat!

Bir kez işgal ettik ve çok şükür barikatlar ayakta ve şimdilik dokunanımız da yok. Olmayacak mı, olabilir. Tecrübemiz olacağını söylüyor, taa diplerden çığlık çığlığa. Ama o saate kadar Park bizim! Yeni bir ihtimali polis olmadan, ötekileşme yaratmadan, para kullanmadan deneyebileceğimiz en barış dolu, en işbirliği dolu alanımız. Aradığım cevap kanaatimce Park'ın Park kalsa da kalmasa da ilham vereceği usullerin Park'ın haricinde bünyemize ne kadar yerleşeceği, bünyemizde ne kadar yeşereceğinden çıkacak.

On- on iki günlük tecrübenin ışığında bakıyor ve gerek şehrin dönüşme şiddetinden yüreği sıkışan ve gerekse de şehrin her bir metrekaresinde iş ve büyüme ihtimalleri gören tüm bir İstanbullu için tek bir avuç toprağın ne denli değerli olduğunun idraki ile, aradığım(ız) cümlenin o bir avuç toprağın nasıl değerlendirildiği üzerinden şekillenebileceği ve bugün ne demeye çalıştığımızı anlamayan tüm iktidar sahipleri için de anlaşılır cümlenin buradan çıkabileceğini hayal ediyorum. Geziye gelin, ama en çok da **Gezi Bostanı**'na gelin, diye seslenmek istivorum size bu hafta.

Gelin ve kepçelerin götürdüğü toprağın kenarında kurulan bostanda bir başka yaşam ne kadar hızlı filizleniyor görün. Gelin ve mahallenizdeki arsayı nasıl dönüştürebilirsiniz tanık olun. Gelin ve size "Sehir bahçeciliği karın doyurmak için değil, olsa olsa ihtiyacınızın üçte birini karşılarsınız buralardan ama mahalleli ile işbirliği, paylaşım, ahbaplık toprak üzerinden, o toprakta yetiştirilen domates üzerinden bir başka şekilleniyor" diyen nöbetçilerini dinleyin Park'ın. Tüm gıda atıklarını toprağa dönüştüren kompost çukuruna bir göz atın. Bir mahalle olarak iki aydan kısa bir zamanda çok verimli bir toprak nasıl yaratabilirsiniz, üzerinde biberlerin, patlıcanların boy atacağı, onu görün, duyun, dinleyin.

Park bize bir metrekare toprağın üzerinde bina, yol değil, bostan yapılabileceğini sadece söylemiyor gösteriyorken, hâlâ, bizler bunu ister, bunu seçer ve yerleştirir bünyemize ve taşırsak mahallemize.. düşünsenize! Bir hayal etmeye başlasak her bir avuç toprağı, mahallemizdeki boş arsadan başlayarak... düşünsenize, kim bize bir kez daha "istemeyüz" cüler demeye cüret edebilir ki!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Park'ın âhını almadan..

Defne Koryürek 16.06.2013

Biliyorum, hepimizin kalbi, aklı ve vicdanı Park'ta şu saatte, ancak hayat da tüm hızıyla devam ediyor ve önemli bir konu da arada kaynayıp gitmek üzere: **Cuma günü çiğ sütün litre fiyatı 95 kuruş olarak ilan edildi!** İzninizle bu pazar sabahı, bir yazı süresi dahi olsa, döndürmek zorundayım bakışınızı Park'tan taa uzaklara, sandığınızdan da yakında bir uzağa, süt üreticisi Ayşe Teyze'nin dünyasına..

Öncelikle yazım boyunca Ayşe Teyze diye anacağım **çiğ süt üreticisine bir litre süt kaça maloluyor**, ona bakalım. Sapın samanın, yoncanın bile fiyatı var zira, değil mi?

Çiğ Süt Üreticileri ve Tüketicileri Grubu'nun kurucusu Çapar Kanat'a sordum, hatırlattı, "2012 Eylül döneminde bir litre sütün çiğ süt üreticisine maliyeti 1,3 lira olarak açıklandı, ama o dönem sap ve saman fiyatlarının yükseliş dönemiydi. Hayvanlarımızı en rahat otlattığımız dönem olan ve sap saman, yonca fiyatlarının düştüğü Mayıs 2013 hesaplarına göre ise, yani şu anda, bir litre sütün üreticiye maliyeti 1,17 liradır."

Yani Ayşe teyzemiz kışın sap saman almak için para harcayacak, yazın otlatmak için dağ tepe dolaşacak, damını sıcak ve temiz tutacak ineğinin ve her gün "bugün de şu diziye bir bakayım çayımı içerken" demeden sağacak sağacak ineğini ve yıllık bakarsak ortalamasına, yaklaşık 1,235 lira maliyetle ürettiği sütü sanayiciye 95 kuruştan satacak!

Olmaz, değil mi? Ama yeni bir durum değil bu. Tüm kalp ağrıma rağmen itiraf etmeliyim ki ne zamandır işin düzeni böyle. Ayşe Teyze uzun, çok uzun bir zamandır sütünü maliyetin altında satıyor aslında. Nasıl geçiniyor derseniz, geçinemiyor.

Aman derim! Ayşe Teyze'nin ekmeğini kazanamadığı bir dünyada, bize helal midir süt içmek, yoğurt yemek?

İyi bakmak, anlamak gerek olup biteni, zira Park var, âhını alırız:

Bakanlık 95 kuruş dedi ama aslında çiğ sütün litre maliyetini hesaplamak da, satış fiyatını açıklamak da bakanlığın işi değil. Yani işgüzarlık yapmayalım, körleşmiş muhalefete düşmeden meseleye iyice bir bakalım derseniz, işin aktörleri çok renkli.

Memleketimizde **Ulusal Süt Konseyi** diye bir yapı var. Çiğ süt üreticisi ile (yani Ayşe Teyze) süt sanayicisinin (yani süpermarket raflarında gördüğünüz süt markaları) belli dönem aralıklarında maliyetleri konuşup sütün litre fiyatı hususunda bir mutabakat sağlamak amacıyla toplanıp duruyorlar. 2012 Eylül döneminde, bir litre sütün çiğ süt üreticisine maliyetinin 1,3 lira olarak hesaplandığı, üreticiler çağrı üzerine çağrı yaptığı ve haklılıkları su götürmez olduğu hâlde, sözkonusu Konsey çiğ sütün litre fiyatını 90 kuruş olarak açıklamıştı. Maliyetin altında bu rakam zaten zorlarken Ayşe Teyze'yi, kimsenin de aslında Konsey'in ilan ettiği bu rakama uymadığını buradan ihbar etmiş olayım, geçtiğimiz dönem bir litre inek sütüne verilen rakam, ortalamada 75 kuruşlar seviyesini geçemedi. Bu yıl da gene toplanıldı. Maliyetler masaya kondu. Taraflar duruşlarını ilan ettiler. Ulusal Süt Konseyi'nde tartışmaların, pazarlıkların en sıcak yaşandığı nisan ayında ise sanayicinin 90 kuruş diye fiyatı belirlediği söylentileri meseleyi kilitlemeye yetti.

Bu arada bilmiyorum malumunuz mu ama, TÜSİAD'ın başkanı memleketin adı bilinen ve en önemli süt markalarından birinin sahibidir; yani ekşi sözlük diliyle *kaybetmeyenler kulübü*, benim hatırladığım hâliyle anayasa tartışmalarının parçası, muhalefet gücü hükümetleri ürkütür Türk Sanayicileri ve İş Adamları

Derneği'nin bu dönem başkanı, **Muharrem Yılmaz** da bir süt sanayicisi. 90 kuruş kararının ondan çıktığı da rivayetin ta kendisi.

Muharrem Yılmaz asla yalanlamadı bu rivayeti ve neticede Ulusal Süt Konseyi bu 90 kuruş barajına tutunan ve belli ki Yılmaz'ın gücüne güvenen süt sanayicisine ne Nuh dedirtebildi ne de Peygamber! Mart ayında belirlenmesi gereken yeni çiğ süt satış fiyatı da bu keçi inadı ve çıkar savaşı ile karışık despotluk içerisinde ilan edilemedi bir türlü.

Sanayicinin üretici üzerinde manasız baskısı, üretimin hakkıyla değerlendirilemeyişi, kooperatiflerin manasızlığı, hayvan refahı derken art arda dizili bir çok "kalemim yok silgim yok sınıfta kaldım haberim yok" zaafımız, eksiğimiz arasında hayvancılıkla geçimini sağlayan Ayşe teyzelerin gün be gün eksilmesinin on yıllarla tarif edilecek bir geçmişi, bir günde açılmayacak bir düğüm olduğu da ortada.

Ama Park var bugün hayatımızda ve adalet duygumuz her şeyden baskın bakışımıza. Park'a odaklanmış geleceğimizi konuşurken biz, üreticinin de geleceğini durup bir düşünmek düştü bahtımıza.

Gözümüzü, kalbimiz açalım istedim.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

#direnAmerika

Defne Koryürek 23.06.2013

Dün okuduğum habere göre, Amerikan Tarım Bakanlığı, "Non-GMO Project"in belirlediği kuralların ve sonrasında yaptığı takibin yeterli olduğu kanaatine varmış ve besinlerine hiçbir dönem GDO'lu yem karışmamış hayvanlardan üretilen et ve likit yumurtanın "GDO içermez" diye işaretlenmesine onay vermiş!

Bu yanılmıyorsam dünyada bir ilk!

Biliyorsunuz, Amerika GDO'lu tarımın anavatanı. Obama'nın jesti ile yasalar üstü hâle geldiğini okuduğumuz **Monsanto** gibi firmalarsa, bu tarımın hem yaratıcısılar, hem de en büyük kazanç sağlayanları. Bu firmaların sadece Amerika'da değil, DTÖ aracılığı ile etkilerini dünyanın her köşesinde hissettiren son derece kudretli bir de lobileri var. Menfi ya da müspet her türlü etiketlemeye de karşılar! Zira varlıkları GDO'lu bir tohum ile geleneksel tohum arasında hiçbir fark olmadığı, ancak GDO'lu tohumun çok daha verimli olduğu iddiasına sırt dayıyor.

Amerika'da gıda uzun yıllardır bu lobinin kontrolünde ve dolayısıyla dünyanın her yerinden çok daha önce ve şiddetli bir usulde Amerikan halkının ne yediğini bilme hakkı GDO lobisinin çıkarları ile bağlantılı değerlendiriliyor. Amerika'ya bakıp geleceğimizi görmemiz mümkün; el ele vermeyi ve itiraz etmeyi beceremediğimiz takdırde, elbette.

Son yıllarda artan kamuoyu talebi, etiketlemeye odaklı kampanyalar, ilki yenilgiyle sonuçlandıysa da art arda kazanımlarla devam eden referandumlar ve geçtiğimiz ay gerçekleşen Monsanto karşıtı yürüyüş de sayılacak

olursa; Amerikan halkı GDO'ya karşı giriştiği mücadelesinde dostluğumuzu, desteğimizi ve takibimizi her katmanda hak ediyor. Bu limitli etiketleme hakkı da **#direnAmerika** diyerek tweet'lenecek renkte bir devrim!

Biraz da bizde durum nasıl, ona bakalım:

Ülkemizde her ne kadar GDO'lu tohumla üretim 2010 yılından bu yana kanunlar aracılığı ile yasaklanmışsa ve her ne kadar GDO'lu içeriklerin gıdamızda olmadığı gerek Tarım Bakanlığı ve gerekse de Biyogüvenlik Kurulu tarafından vurgulansa da; hâlihazırda verilmiş yem amaçlı izinler, raflarda ve gümrüklerde yakalanan ürünler gıdanın içeriği meselesini her zamankinden daha hararetli tartışılır kıldı.

Parçası olmaktan onur duyduğum ve GDO'ların yasaklanması gerektiği vurgusundan asla vazgeçmeyen karşıt hareket, gıdanın GDO'lu içerik taşıması durumunda özellikle etiketlenmesini; ancak hiç GDO içermeyen ürünlerin de bu farklılıklarını gururla ilan edilebilmeleri hususunda yıllardır kampanyalar yapmakta. Bu kampanyaların kamuoyunun idrakinin şekillenmesinde elbette büyük etkisi var. Tüketici, her gün biraz daha endişeli bir üslup ile gıdasını sorguluyor ve bu sorgulamada etiketlerin önemi her gün biraz daha artıyor. Kimi ürünlerin etiketlerinde bulunan "GDO içermez" ibaresi de keza, tüketici için değerli bir veri niteliğinde artık.

Bununla birlikte yemlerdeki GDO'nun hayvanların etine ya da sütüne geçmeyeceği, bu nedenle insanlara bir zararı olmayacağı önermesi Türkiye'de GDO'lardan çıkarı olan gıda firmalarının nakarat hâlinde tekrarladığı bir cümle! Oysa son yıllarda gerçekleştirilen ve endişelerimize adil ve gerçek bir platform sağlayan kimi araştırmalara göre, besinlerin sindirimi sırasında memelilerin serum ve organlarına yatay RNA transferi gerçekleşebilmekte(1)(2)(3).

Yani, bu araştırmalara göre, GDO'lu soya ile beslenmiş bir ineğin sütüne ya da etine GDO'lu soyadan bir RNA geçişi gerçekleşebileceği gibi; bu eti ya da sütü tüketen bir insanın sistemine, benzer bir transferin gerçekleşmesi de pekâlâ mümkün.

Şüphesiz GTH Bakanı **Eker** de katılacaktır, böylesi araştırmaların sonuçlarını gözardı etmek mümkün değil. Hâl böyleyken, GDO'lu yemlerle beslenen hayvanların etini, sütünü çocuklarımıza gıda yapmaksa... fevkalade küresel ve bir o kadar da büyük bir haksızlığa alet olmak demek. Zaten geçen yılın mart ayında, yanılmıyorsam, Biyogüvenlik Kurulu tarafından GTH Bakanlığı'na sunulan bir raporda yemlerinde GDO'lu türler bulunan tüm hayvanların ürünlerinin etiketlenmesi önerilmişti. Bakan Eker de bu etiket mevzuunu gündeme aldıklarını ve GDO'lu yemlerle beslenen hayvanlardan üretilen süt, yumurta ve et gibi ürünlerin etiketleneceği sözünü vermişti.

Yazının başlığı Amerikan kamuoyunda artan itirazı ve neticesinde yakaladıkları kazanımları onurlandırmak adına. Hindistan'dan Afrika'ya, Anadolu'dan Amerika'ya karşısında birlik olduğumuz GDO'lar ise ne adil, ne temiz ve ne de iyiler! Tümüyle yasaklamak aslında tek doğru olan. Seçme hakkı vermekse minimum şart.

Sayın Bakan söz vermişti.

Israrla hatırlatıyorum.

#direnAmerika

- (2) http://www.i-sis.org.uk/horizontalGeneTransfer.php
- **(3)** http://grist.org/industrial-agriculture/2012-01-10-new-research-next-generation-of-gmos-could-bedangerous/

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Medeniyetin beşiği

Defne Koryürek 30.06.2013

Geleneğine aşına, kökleriyle temasını kaybetmemiş herkes bilir, **barış** aynı masada oturup birbiriyle ekmeğini paylaşabilenlerin muhabbetinden filizlenir.

O ekmek ki ilk hasadı 12 bin yıl önce yapılmış, bereketli hilalin bir ucunda ilk **medine**leri ve nihayetinde bugün pek övündüğümüz **medeniyet**leri var etmiş bir tohumdan, buğdaydan imal edilir... O ekmek ki katkıları da katkısızlığı da bugün el oyalayan, ekonomi inşa eden tebliğlerle belirlenir... O ekmek ki "**has**"ına, "**katkısız**"ına **adil erişim** her çocuk için en temel hak, her erişkin için makul demokratik edinimdir, paylaşması **dostluk**, **kardeşlik** işaretidir...

1994 doğumlu olup dün toprağa verdiğimiz oğul **Medeni**'nin anısına bu ekmek:

Önce bir çay bardağı unu, gene bir çay bardağı su ile karıştırın.

Un ve su nereden, bilin ama. Evdeki ununuz pakettedir. Kaynağı neresi, ununuz tam mı, beyazlatılmış mı, katkılı mı... bakın paketine. Aklınıza yatmadıysa basit bir Google taraması yapın, üreticisinden katkısız tam buğday unu sağlamanın yollarını araştırın. Üretenini bildiğiniz un, **mucize**nin gerçek kaynağı olacak. Hele adı da varsa, mesela Kars'tan Kavılca üreticisi bir çiftçiye ulaşabildiyseniz.. ne ala! Bu aşamayı sakın geçiştirmeyin, ötelemeyin.

Elbette ekleyeceğiniz suyun da iyi, temiz bir kaynaktan gelmesi gerek! Hamidiye ya da Kestane diyeceğim ben, zira şehrimden olup cam şişede bulabildiklerim onlar.

Karıştırın.

Tertemiz, ama asla "çamaşırsuyu katkılı hijyen" temiz değil, eski usul "mis" gibi temiz ve büyükçe bir cam kavanoza koyun, arada koklaya seve karıştırın bu karışımı. İki gün dursun mutfağın makul sıcak, makul karanlık bir noktasında. Rüzgâr esmesin üzerine, güneş de yakmasın sakın. **Tohum** uyandırır gibi. Eğer deli titiz değil de sadece temizseniz, mutfağınızda size eşlik eden sporlar bir zincir oluşturmak üzere bu karışımda yuvalanacaklar.

Üçüncü gün, bu karışıma gene un ve su ekleyin, birer çay bardağı kadar. Gene karıştırın. Konuşun ve sevin de.

Dördüncü gün, artık küçük baloncuklar olmalı kavanozun kenarlarından görünen. Koklayın, kokusundaki farka **aşina** olun. Sonra da yarım çay bardağı un ile yarım çay bardağı su ekleyin ve mümkünse bu eklemeleri her sefer aynı saatlerde yapın. Sabah ilk çayınızı içerken, mesela. **Ritminiz** bir olmayı öğrensin, **sesiniz**, **sözünüz** qibi. Sonra tekrar koklayın. Aradaki farkı tanıyın.

Yedinci sabah dâhil, böyle üç kez daha besleyin karışımınızı. Her seferinde severek ve koklayarak, baloncuklarına şükranla el çırparak.

Sekizinci gün tüm karışımı bir kilo un, iki tatlı kaşığı tuz ve nispeten yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur tutacak kadar su ile yoğurun. Bir yumru kopartın, mayasını yedi gün büyüttüğünüz kavanoza, bir sonraki ekmeğe kadar beslemek üzere aktarın. Ekmeği yapacak hamuru ikiye bölebilirsiniz, hatta bir parçasını yarın deyip, iyice kapatıp, örtüp buzdolabına bile kaldırabilirsiniz. Olduğu hâliyle, zira büyük. Pişti pişmedi anlaması zor olmasın ilk seferinde. Yoğurun, yumru yapın ve hamurun birleşme yerini altına toplayın, emniyete alın. Şöyle bir bakın, **sevin usulca**. Altına, etrafına az un döşeyin, yapışmasın. Üzerini usulca örtün, rüzgârlar kurutmasın. Bırakın, dinlensin.

Ben diyeyim iki saat, siz deyin üç. Ortama bakar, çok sıcak bir yaz gününde bir saatte de kabarır. **Sezginize güvenin.** Koklayın, çok sıkıştırmadan dokunun, hissetmeyi deneyin, içine yerleşsin diye en güzel unu, en iyi su ile karıştırdığınız sporlar bakın bakalım o minik baloncukları hamurunuzda oluşturmaya başladılar mı..

Fırını 180 dereceye ısıtın, varsa döküm bir tencere, yoksa kapaklı bir borcam, hiçbiri yoksa tertemiz, mis gibi sırsız, boyasız toprak bir saksıyı koyun göbeğine fırının, fırınla birlikte kızsın, ısınsın. İyice ısındığında kabınız, hamurunuz da hafifleyip şiştiğinde, aman deyip, dikkatle, **koklaya seve** aktarın içine, kapatın fırının ağzını ve pişirin yaklaşık bir 40 dakika. Tencerenizin ya da borcamın kapağı varsa ve pişirmeye kapağı kapalı başlarsanız gerçek bir şişme yaşayacak ekmeğiniz, ama son 20 dakikayı kapaksız geçirin ki nar gibi kızarmaya da fırsat bulsun. Ne döküm tencere ve ne de toprak saksınız yoksa, **tasa etmeyin sakın**!

Medeniyetin beşiğinden cümlemizin evlerine, düzenine yayılacak, hasretle beklediğimiz bir barış ümidiyle, olmayana değil, **maya**nıza odaklanın. Yitip giden oğul Medeni ile sohbetinizi hiç eksiltmeden barışı çağırın...

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

İstanbul, bu yaz tarihin yazıldığı şehir!

Defne Koryürek 07.07.2013

istanbul, bu yaz tarihin yazıldığı şehir! İstanbul ki ne yapsak çirkinleşmiyor, İstanbul ki koskoca bir coğrafyanın dönüp sığındığı liman, İstanbul ki taşı toprağı altın... İstanbul, bu yaz tarihin yazıldığı şehir!

Deniz üzerinde kurulmuş bir şehrin en "kamusal" olması gereken, ancak yıllardır giriş çıkışı pek yasak gümrüklü bölgesi ve "yüzlerce yılın tarihi"ni taşımasına rağmen hepimize pek yabancı tersaneleri özelleştiriliyorken bir yandan; bir diğer yandan da bizde meydan kültürü yoktur diyerek geçirdiğimiz onlarca yılların acısını çıkartırcasına, hepimize en açık ancak hiç kullanmadığımız parklarda toplanıyor, muazzam forumlar gerçekleştiriyor, muhabbetlere giriyor ve en hakikisinden meydanlar kuruyoruz!

Kamusal alan mı demiştiniz, buyurun. Buradan alalım sizi..

Bu arada, kimi iletişim üstatları bir acele içerisinde, öncelik yarışında tarif etmeye çalışırlarken olup bitenin dilini, diğer yanda da araştırma ardınca araştırma yapılıyor ve y'li z'li, 90'lı ya da eksik etiketler dâhilinde kutulamaya çalışıyorlar hareketi, ama dolu kutular dolmuyor, boşlar ne yapılsa almıyor! Bir muazzam enerji ki, tarife gelmez, elleri havaya kaldırıyor her akşam, sessiz ve demokratik üslubu, muzip ve sakin jestleriyle bir tur daha dönüyor, döndürüyor, katılanlarını konuştukça dönüştürüyor.

Toplum mühendisliğine soyunanlar, siz de şöyle buyurun lütfen..

Yarını hayal edenler, yarının bu usulde devamından endişe edip daha iyisini, daha adilini ve daha temizini inşa etmek gerektiğine inananlar... hâlâ bir köşesinden katılmadıysanız, bir kez olsun ucundan bulaşmadıysanız, hemen, ama hemen parklara davet etmek istiyorum sizi. Hadi! Bir omuz da siz verin!

Forumlar malumunuz, her akşam aynı saatte tüm park ve bahçelerde ama buyurun atladıysanız şu saate kadar kim nerede, ne zaman diye, ilginize bilginize bir de harita..

Eğer derseniz oturmuş olana dâhil olmak zor gelir bana, her hafta sonu yine ve tazeden buluşmalar var, köşesinden dâhil olacağınız:

Maçka Demokrasi Parkı'nda bugün ve her pazar saat 12:00'de hem piknik yapabilir hem de takasa katılabilirsiniz! Pikniğe anneannenizin, halanızın tarifi bir börekle katılmanızı, iki de kurabiye fazladan alıp dostluk edeceğiniz bir çocuk ya da ne zamandır görmediğiniz ve ne güzel tesadüf ki parkta karşılaşacağınız bir dostunuzla paylaşma şansını atlamayın dememe gerek yok, eminim.

Anadolu yakasındaysanız **Kadıköy Yoğurtçu Parkı**'nda bugün, gün boyu devam edecek "çapulcu pazarı" na da katılabilirsiniz. Para yok, diyor ilan. Takas yapılıyor ve takas, fazlalıklardan kurtulmak için değil de, ihtiyaç duyacağınız bir eşyayı sunana, onun da ihtiyaç duyacağı bir eşya sunmaya dönüştüğünde artığın, atığın eksileceği, yeter kavramının filizleneceği bambaşka bir ekonominin, farklı bir muhabbetin temelini atacak. Denemeden sakın burun kıvırmayın. Parayı sistemden çıkartmak kolay mı, demeyin. Alın elinize bir şişe en lezzetlisinden, taptaze ve elbette ki ev yapımı limonata ve gidin hele Yoğurtçu Parkı'na. Bazen en temel olan, en ihtiyaç duyulan bir şişe limonata olabiliyor! Bakın bakalım ne sohbetler açılacak önünüze.

Tüm parkların arasında en öksüz, en üvey, en kuru olan **Sıracevizler Parkı**'ndaysa saat 15:00- 20:00 arası komşu ziyareti var! Şişli'nin hengâmesi, apartmanları ve koşturması içerisinde birbirine tanış olamamış, birbirine selam verse bile bir tabak kızartmayı paylaşmamış komşulara davet var, selamdan ötesini bilmek, mahalleli olmak tasasıyla. Çocuklarını komşuya emanet edip pazara gidenlerin kültüründe bu yabancılık pek fenaydı diyenlerdenseniz, siz de, bir uğrar, insanların birbirlerine muhabbetin yüzlerindeki rengine, dudaklardan gözlerden okuyacağınız bir muhabbetin ritmine tanık olursunuz belki de.

Yarının hayaliyle bugün kavuşmak, birbirimize aynı olmak zorunda kalmadan aşina olmak ve umudu beraberliğimizden yeşertmek dileği ile..

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bu daha başlangıç!

Defne Koryürek 14.07.2013

Yedikule Bostanları'nın bereketli topraklarının üzerine döşeniveren moloz gibi birbiri ardına çökülüyor tepemize ihaleler; sırtımızsa aman projelerin hızı kesilmesin diye önemsizleştirilen kap kacaklar, istimlak edilerek seçkin konutlara dönüştürülen binalar, yerinden edilen insanlar ve kesilip giden yüzbinlerce ağaçla kambur..

Bu yürek sıkışıklığında çığlık oldu Gezi ve Başbakan'ın muhabbetini bir türlü yakalayamadığı kalabalıklar devam ediyor bu daha başlangıç diye. Bu daha başlangıç!

Hükümetse, hele Başbakan, bizimle hiç aynı fikirde değil! Kanaatimce oldukça anlaşılır sebeplerle:

Hepimiz değişip duran kaldırım taşlarının hesabını yapar, döşenen parkelere hayret ederken, meseleyi sadece yandaşlığa indirger, yandaşlarla paylaşılan bir ranttan ibaret görürken büyüyen ekonomi; caddelerde kaç kez kesilip yeniden dikilen, sonra sökülen ve şimdi hatırlayanı dahi kalmamış ağaçlar ve devamında hatırası bile yok onlarca istimlaki takip eden lüks rezidans projeleri ile kimbilir nasıl büyüyor, büyüyecek! Bu da bir başka başlangıç! Çok zamandır onaylayageldiğimiz bir projenin, büyüyen Türkiye projesinin nihayet ele avuca gelen hâli!

Kentsel dönüşüm 100 milyar USD

- 3. Havalimanı 48 milyar USD
- 3. Köprü 2,5 milyar USD

Marmaray 5 milyar USD

Ank.- İst. hızlı tren 4,5 milyar USD

İzmir-İst. hızlı tren 9,5 milyar USD

Avrasya Tüneli 1,3 milyar USD Galata Tüneli 702 milyon USD Haliçport 500 milyon USD Taksim yayalaştırma projesi 51,5 milyon USD Baksanıza şu rakamlara! İstanbul, canım İstanbul değil. Akan derelerinin hiç önemi yok. Ne yalan söyleyeyim balığının da olduğunu sanmıyorum bu bağlamda. Zira İstanbul bir şantiye, İstanbul bir "170 milyar dolarlık" ihaleler şehri aslında! İstanbul, bu büyüyen Türkiye'nin gözbebeği! 170 milyon USD ve onun elden ele aktarılarak yaratacağı kimbilir kaç katı bir ekonomi konu olduğunda, ne kuşların uçuş güzergâhı, ne rüzgârın esiş biçimi, ne tarih, ne gelenek ve ne de biz yetmiyoruz "bir dur"malık sorgulamaya. Zira bizler değil miyiz tüm o AVM'leri dolduranlar, o bulvarları kullananlar ve cebimizdeki para yetse o sitelerden, o seçkin dairelerden birinde oturmaya dünden hevesli olanlar? Krizlerin en derin anlarında hükümetler çıkıp büyüme yüzdemizi ilan ettiklerinde biz değil miyiz heyecanla alkışlayanlar? Vay be'leyenler, krizde bile böyle'ler diyenler... 17. büyük müydük?! Bu büyümeyi biz nasıl destekledik, nasıl onayladık tümünü, bazen nefesim kesiliyor idrak ederken. Tarlabaşı Bulvarı'nı her kullanışımızın en az Göktürk'ün meralarına inşa edilen villaları ya da Hindistan pamuğundan imal ucuz t-shirt'ü almak kadar büyüme ekonomisine destek anlamına geldiğini yeni yeni kavrıyorum ben. Bu daha başlangıç! Evet. Ve hepimiz Gezi vesilesiyle mimarisinin, şehrinin, yeşilinin tasasında, takibinde, forumunda iftarında buluşan, ötekileştirilmekten yorgun ama kahkahasını da yasını da paylaşan aktivistlere dönüştük! Ama bu da sadece bir başlangıç.. Bunlar sadece ve sadece muhabbet edebildiğimiz anlamına geliyor. Taksim'e inen tünelleri kullanmamayı başarabilir miyiz? Mahallede bir bostan kurmaya vakit ayırabilir miyiz? Alışverişi azaltmaya, takas etmeye, almak yerine üretmeye yetecek mi cesaretimiz? Sohbetlerimizin nasıl bir gelecek istiyoruz acaba sohbeti olmasını sağlayabilir miyiz? Zira biz dönüşmeden istediği kadar istifa etsin Tayyip, biz özlediğimiz ülkeye kavuşamayız. Bu daha baslangıç! Evet.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

#direnAdalar

Defne Koryürek 21.07.2013

#direnAdalar Kınalı, Burgaz, Heybeli ve Büyük İstanbulluların en yakın tanıdıkları, Yassı ise Türkiye'nin demokrasi tarihinde unutulmayacak bir sayfaya sahip adalar olmakla beraber; Sedef, Sivri (ya da Hayırsız), Balıkçı (ya da Tavşan) ve Kaşık ile birlikte oldukça renkli bir doku yaratan ve hâlâ kimilerinin Prens Adaları olarak takımladıkları bu dokuz ada, aslen, dördüncü zaman başlarında gerçekleştiği düşünülen bir çöküntü ile Kocaeli Yarımadası'ndan ayrılmış kara parçalarıdır.

Bizans döneminde saray mensuplarının sürgün yeri olan ve ilk tarifeli sefer bağlantısını 1846'da kuran Adalar, İstanbul'a yedi mil uzaklığı ile yapılaşmadan büyük ölçüde korunmuş, 1976 yılında da "**korunması gerekli doğal ve tarihî sit alanı**" ilan edilmiştir.

Boğaz'ın güneydoğusunda yer alan Adalar'ın yüzölçümü toplam 16 milyon metrekaredir. 542 bin metrekaresinde yapı mevcuttur. 30'larda 12 bin kadar olan nüfus ise çok artmamış, aksine, 50'ler ve 70'lerdeki göçlerin de etkisiyle azalmış, yaklaşık 14 binde (2011) kalmıştır. Bugün etnik renkliliğini koruduğunu söylemek güçse de, Adalar'ın, doğa, imar ve nüfus bağlamında "**son İstanbul**" olduğu her ziyarette fark edilesi hüzünlü bir gerçek olup, gelişim adına her karış alanın büyüme üreten araçlara dönüştürüldüğü dünyamızda korunması gereken bir değerdir.

Bununla beraber **Sivri** ile **Yassı** adalar imara açılmak üzereler. Statünün maruz kaldığı bürokratik dönüşüm yürek yakıyor, niyet vicdan burkuyor ve her köşeden bin itiraz yükseliyorsa da maalesef sonuç değişmiyor: projeler askıda!

Başbakan'ın **Kanal İstanbul**'la beraber müjdelediği üç projeden biri olan ve Yassı ile Sivri adaların ekonomik manada dönüştürülmesini hedefleyen niyet kapsamında; **Yassıada**'da Demokrasi Feneri, Sonsuzluk İskelesi, otel, helikopter pisti, Özgürlük Platformu, dört ayrı kafe, restoran, park, Demokrasi Şehitleri Anıtı, kütüphane, müze, konferans salonu, iskele, 27 Mayıs'ı canlandırma yeri, teraslar, sergi salonları yapılacak. Bu 180 bin metrekare araziye 117 bin metrekare bina manasına geliyor, diyor uzmanlar. Görünen o ki İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi'nin başlatıp sonra da devrettiği, şimdilerde işletilmediği rivayet edilen Marmara'nın tek balık çiftliği de (çok şükür) tarih olacak. Jön Türkler'in sokak köpeklerini kaderine terk ettikleri fevkalade uğursuz geçmişiyle **Sivriada** ise, kıyı kesiminde turizm ve kültür tesisleri ve fuar, kongre merkezi, açık hava müzesi, amfitiyatro, sergi salonu, marina ve restoran ile tam teşekküllü bir turizm ve fuar bölgesine dönüştürülmekte.

Gerek İnşaat Mühendisleri Odası ve gerekse de Mimarlar Odası ki şehrin yapısal gelişimine, dönüşümüne dair en yetkin kurumların başında gelirler açıklanan projelerin Adalar'ın doğal kimliği, tarihî dokusu ile örtüşmeyen projeler olduğu kanaatini paylaşıyorlar. Karşı olduklarını ilan ettiler bile. Adalar halkı, keza. İmza üzerine imza topluyor, yönetiminden asla memnun olmadıkları belediye başkanı **Farsakoğlu**'nu paylaştıkları bu davada yalnız bırakmıyorlar. Hatta bugün **saat 13:00**'te **Kabataş**, **Kadıköy** ve **Büyükada**'dan hareketle Yassı ve Sivri adalara doğru yelken açacaklar.

Aralarında ben de olacağım, kocam, 18 yaşındaki kızım ve 82 yaşında kayınvalidemle birlikte.. Bu bölgenin doğasının sadece biz insana değil, meralarına konaklamak ve üremek için muhtaç olan lüfere, palamuda saygı ile, gelecek için, yeşili, balığı bol, ritmi sakin, çeşmelerinde suları, mahallelerinde bostanıyla İstanbul'a duyduğum derin özlemle..

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Yarının adını onlar koysun

Defne Koryürek 28.07.2013

Yarının adını onlar koysun Bizler, doğanın bize ait, bizim tüketimimiz için var edilmiş olduğunu düşünme eğilimindeyiz. Tek bir ağacın üzerinde yaşamını sürdüren binlerce başka yaşamın hesabını yapmadan "yanlışlıkla" yüzbinlerini yok edilebilip; yerine basıldığı paranın kalınlığına denk sığlıkta projeler planlayabilmemiz, bundan. Kimse, neredeyse hiç kimse, sorumlu görmüyor kendini o minik, minicik ama milyarlarca kıyametten. Ne bu dünyada, ne yarın çocukları için, ne de ötede, kıyameti takiben gerçekleşmesi beklenen bir mahkemenin endişesiyle. Yarın yok hatta, adı dâhil. Herşey zira sadece bugün.

Bu hep böyle değildi, tabii.

Semavi dinlerin öncesinde doğayı en kutsal makama oturtan, onun doğurganlığında varlığını ve geleceğini gören insanoğlu, onu kollamanın yanı sıra gazabından da korkmasını bilirdi. Ama ne olduysa, kitaplarla beraber, tüm kâinatı ve ötesini yaratan bir kudretin varlığına ikna, muazzam bir huzurla, kendini doğadan ayırdı; koruma, kollama sorumluluğundan sıyırdı. Suyun, yemişlerin, süt veren hayvanların tümünün yaratan tarafından ve "kendisi için" bu dünyaya indirilmiş varlıklar olduğu fikri, insanın belki de en sevimsiz yanını besledi, total bir akıl tutulmasını tetikledi ve insanın hayat içeren bu doğayı tüketmesini pek makulleştirdi.

Evvelsi gün hamile kadınların sokakta dolaşmasına takmış birinin sırtımda artırdığı kamburla pek mutsuz bakınırken etrafıma, yaşamsal olanlara ve nerelerde boğulduğumuza; aklını, vicdanını çok sevdiğim ve şimdi olduğu gibi gelecekte de gururla izleyeceğimi bildiğim benden genç bir kadın, kolay anlaşamadığı çok, çok daha yaşlısı bir erkek tarafından "doğa devrimcisi" diye adlandırıldığını tuhaf bir mahcubiyet, az keyif ve bolca da kararsızlıkla anlatıverdi.

İddialı bir tamlama, şüphesiz.

Doğa devrimcisi midirler o ve kuşağı, yüreklerindeki sıkışma doğa ananınkiyle denk midir sahiden, yoksa son aylarda yükselen sesleri asfalta ve betona ve hıza bir tür denge midir sadece ve sema ile toprak, tercihlerini sorgulayan bu çocuklar aracılığı ile birleşirler mi bu kez.. onu zaman gösterecek. Ama daha geçen hafta sonu, son üç yıl içerisinde inkâr edile edile kesilen ve yokolan **Seferoğlu Plajı'**nın günahını henüz itiraf edememiş bir belediye başkanı ile **Yassı** ve **Sivri adaları** kurtarmaya gitmiş, bu ikiyüzlülüğün ağırlığını hâlâ üzerinden atamamış ben; milyarlarca minik, minicik kıyameti konuşmaya başlayan bir kuşağın temsilcisi bir genç kadına hayallerimi bağlamaktan geri duramadım.

Uzun lafın kısası, bu pazar, durduğunuz yere siz de benimle beraber bir bakın diyeceğim. Bilançoyu nasıl artırdık, ne kadar parçasıydık bu günahların. Siz, kendiniz tayin edin.

Ve bilmiyorum etrafınızda kaç taneler, minik minicik ancak milyarlarca kıyametin telaşını yaşayan, yüreği pek sıkışmış, sesini duyurmak tasasında bu çocuklar; ama onların üç beş çapulcu, dış mihrak ya da bunlar diyerek sıradanlaştırılmalarına; şu yasaktı, bu edepsizlikti gibi boş gündemlerle odaklarının bulandırılmasına biz, el ele itiraz edelim, inatla, ısrarla karşı duralım. Bizimkiler de dâhil, tüm diğer kuşakların geçtiği kıyıma onları asla terk etmeyelim, başka çözümler bulmaya, olmaz deneni yapmaya, varılmaz denene ulaşmaya cesaretlendirelim ve tüm sıfatlardan, tüm kalıplardan koruyalım.

Yaşı henüz konuştukları gazetelerde makale olarak yer almaya yetmeyen bu çocukların asıl işi bizi kıyasıya eleştirmek ve cesaretle alaşağı etmek olacak. Yeter ki yarın, bugünden başlayarak onların olsun. Yarının adını onlar koysun.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bu bayram

Defne Koryürek 04.08.2013

Bu bayram Önümüz bayram! Üstelik Gezi Parkı'nda buluşup, forumlar oluşturduğumuz, bostanların tasasını paylaşıp, "**yeryüzü iftar**"larıyla perçinlediğimiz dostlukların, tecrübelerin, idraklerin ertesinde.. Acaba biraz daha başka bakmak mümkün mü, bu perşembe parçası olacağımız buluşmalara dedim ve bir kaç fikir geldi aklıma:

- Buluşmanızı bir parkta tertip edin, piknik yapın mesela...
- Az olsun ama has olsun, sunduklarınız:
- Yerini yöresini bildiğiniz, hatta üreticisini tanıdığınız ürünler kullanın, hazırlanırken.
- Hiç ama hiç sanayi üretimi kullanmayın; konserve domates bile olmasın pişirdiklerinizde, nerede bulyon gibi lezzetlendiriciler!
- Ramazan dönemi reklamlarında resmedilen büyük aile buluşmalarının vazgeçilmez rengi gazlı şişe içecekler ya da hazır limonata ve meyve suları da olmasın masanızda, aman! Her satın aldığımızla firmaların geleceğini garantiliyoruz, kime yatırdığınıza özel önem verin paranızı, bu bayram.
- Sakın ne içeceğiz peki, demeyin! Şehirlerimizin, kasabalarımızın her mahallesinde akan sularının lezzeti bir birinden farklı çeşmeleri vardı, bir zamanlar... Hatırlayın. Bir zamanlar hepimize eşit, herkese demokratik akan suların peşine düşün. Cam şişelerde hazır edin masanıza, üstlerine de iliştirin adlarını, dolum tarihlerini... Bulursanız ucunu, adı geçiyorsa bir şiirde ya da hikâyede, alın, kısacık da olsa not düşün. Yemekte bunları konuşmaktan güzel ne olabilir ki zaten? Paylaşırsınız, herkes bir ucundan tutar, hatırlar, anlatır, öğrenir.. Alemdağı'nın Taşdelen suyu, Belgrad Ormanı'nın Neşet suyu, Beykoz'un Sırmakeş ve Karakulak suları sadece bir kaç örnek olsun, yerini yurdunu, membaını bilmek gibisi yok, az soruşturmak yeter..

- Masanın en gençlerine sonbaharda irice bir saksıda yetiştirebilecekleri bir tohum, bir kök hazır edin; bu patates bile olur! Yeter ki beraberinde kısa bir de mektup hazırlayın, nasıl bir toprağa ekecekler ve neden bu işler önemli.. anlatın. Saklanası bir mektup olsun. Atmaya kıyamasınlar. El yazınızı katın, güzel ya da çirkin demeyin, resimlemeye de gayret edin.
- En az bir tabak yemeğiniz anneannenizden, babaannenizden yadigâr bir tariften olsun.
- Ne yapın edin, hazırlığınızdan birer tabak da apartman komşularınıza ikram edin, daha arife gününden, hem de.
- Bir de, son bir not, bereketin onu korumasını bilenin mirası olduğunu unutmadan hatırlayabildiklerinize referansla koruyabildiklerinize sevinçle kaybettiklerimizin listesini geçirin aklınızdan. Ortak vicdanımız geleceğimizin garantisi olacak. Hatırlayabilmeye şükretmeyi ihmal etmeyin.

Nice masalara oturalım, nice sofralar kuralım, cümleten iyi bayramlar..

Patlıcanlı Bulgur Pilavı

Patlıcanlı pilavın âlâsını annem yapar, kepekli pirinçten yapan olduğu gibi bulgura eş kılıp masasında sunan çok sevgili dostlarım var. Ben yapmazdım, yakın zamana kadar. Ne çok şey kaçırmışım! Siyez bulgurunun peşinde tarif denerken edindim bu usulü. Afiyetle pişirip, muhabbetle paylaşmanızı dilerim.

Malzemeler

- 2 su bardağı **bulgur** (firik, siyez ya da kavılca.. seçin adıyla, sanıyla)
- 3 adet **patlıcan** (ben Kemer kullanıyorum ve adını Kemerburgaz'dan aldığını geçen yıla kadar bilmiyordum..)
- seçtiğiniz bulgura bağlı miktar, artık göz kararı, el ayarı iyi su
- tuz (bu kolay değil, hele heryeri Himaleya tuzlarının albenili paketlerinin işgal ettiği aktarlarda bile kolay değil, ama.. size en yakın aktara sorun. derdinize derman bulur belki.)
- tane **karabiber** (10-12 top gerekir, en azından)
- tane **yeni bahar** (2-3 top, yeter de artar ama firik bulguru kullanmayı seçtiyseniz, yeni bahar fazla gelir. koymayın.)
- **zeytinyağı** (yerini yöresini garanti eden bandrolu ile Ayvalık, diyeceğim. ama siz eğer üretenini adıyla anabiliyorsanız, onu tercih edin.)
- 2 iri **kuru soğan** (Amasya, Suluova ya da Trakya.. sorun bakalım, nereninmiş soğanı manavınızın?)
- 2 demet **dereotu** (kendiniz yetiştirmiş misinizdir, acaba?)

Yapılışı

Patlıcanları küp küp kesin, 15-20 dakika tuzlu suya koyun, acıları aksın. Kurulayın. Tavanıza zeytinyağı koyun, 1-2 parmak. Patlıcanları önlü arkalı kızartın, ama nar gibi. Sarışın kalmasınlar sakın. Alın kanara.

Soğanları minicik, eriyip gidecek kadar küçük doğrayın.

Bulgurunuzu ayıklayın, yıkayın, koyun kevgire süzülsün.

3-4 bardak su ısıtın.

Pilav tencerenize 1 çay bardağı zeytinyağı koyun, ısınınca soğanları ekleyin, şeffaflaşana kadar kavurun. Yakmayın. Karabiberi ve yeni baharı ekleyin. Kokusunu duyana kadar çevirin. Bulguru ekleyin. Onu da çevirin, ısısı soğanın ısısına yükselsin. Patlıcanları ekleyin, çevirirken dikkat edin, ezilmesinler. Dikkatle suyu ekleyin, malzemenin üzerine bir parmak kadar çıksın. Ama bu benim ayarım. Sadece hiç yapmamışa ölçü olsun. Siz daha kuru, daha ıslak yaparsınız, bulgurunuzu bilir ölçüyü değiştirirsiniz... tencere sizde, kaşık sizde! Bildiğinizden şaşmayın. Kaynadığını görür görmez kapağını kapatın, altını kısın. Suyunu çekene kadar pişsin. Bırakın dinlensin. İlik, serin yemek üzere servise çıkartırken bir çatalın yardımı ile pilavı kabartıp ince ince kıydığınız dereotlarıyla karıştırın.

Dostlarınız bol, sofranız bereketli olsun.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Yürek sıkıntısı

Defne Koryürek 11.08.2013

Hiçbir şekli tanımazken daha ve hatta geometrik desenleri olsun ayırt edebilir hâle gelmesinden çok, çok önce, bebek, aşk ima eden kıkırtılar ve dokunuşlarla anasını esir eder. Bu aşk bebeğin onu var eden gıdasınadır. Gıda, güvendir. Sofrasına misafir olduğumuz kim olursa olsun, yemeğe "*afiyet olsun*" diye başlaması asla hafife alınmamalıdır. Sana güvendim, senin elinden yedim, bana ihanet etmeyen, beni besleyen ellerin her daim sağlıkla üretsin demeye gelen "*eline sağlık*" sa ilk aşktan filizlenir. Gıda, şifadır. Zehirlenmekten korkan bir hükümdara en derin darbeyi vuranın çeşnicibaşı olması üzerine düşünülmesi, konuşulması pek eğitici muhabbetler sunar.

Gida asıl olandır.

Ama günümüzde gıdanın '**şifa**' olduğu, öksürüğe ayva çekirdeği, çıbana keten tohumu lapasının iyi geleceği bilgisi saygın bir geçmişin anlatılası, ama asla tecrübe edilmeyen sepye tonda hatıraları maalesef. Arada soruyoruz bir diğerimize, *iyi de o aldığın organik sahiden organik mi* diye, dudak bükerek ve başından hüküm bildirerek nereden geldiğine asla bakmadığımız pazar ıspanağının kilo fiyatının organik olduğunda iki katı olmasına itirazla, herhalde. Ama asla sorgulamadan pazardaki niye ucuz diye! Anne sütü sayılı hafta ve gün verilmek üzere reçetelenirken hiçbirimiz şaşırmıyoruz artık ve gelişme için bu sütü yetersiz (!) bulan doktorlarca onaylanan ek besinlerde GDO'ya izin vermeyeceğinin açıklanması da yetebiliyor, kimimize.

Başlığıma bakıp yanılmayın. Neye mal olduğu asla sorgulanmayan renk renk kutu, kavanoz ve konserveler içerisinde, gene neye mal olduğu hiç konuşulmadan kilometrelerce yol aşıp getirilen, süper, hiper ve yetmezse megamarketlerde raf ardınca raf sıralanan "**gıda**", sadece bizi biz yapan değil; aile bütçesinde kapladığı alana bakıp iç geçirilen, marka yöneticilerince maskelenip, önemsizleştirilerek yerinden edilen yüklü bir kalem, aynı

zamanda. Baksanıza! Reklamlar, trendler ve sürekli sağdan soldan burnumuza tutulan yeni '**edinmek gerek**'lerin miktarına! İtiraz etmediğimizi uht süte, içi hemen hemen boş ekmeğe ya da ekşimeyen yoğurda bakıp kim iddia edebilir ki bu takasa razı olmadığımıza? Ya da bizim litresine iki liradan az ödemediğimiz sütün maliyeti 1,23 lirayken sanayicinin en fazla, ama en fazla bir lira ödüyor olması çiğ süt üreticisine, bizim göz yumacağımız bir adaletsizlik midir, sus payımıza razı olmasak?! Hatta hangi makul anne bir tavuğun hepi topu beş simide denk fiyatına bakıp ürpertmez ki, normal koşullarda?! Değil mi? Tüm bu '**mış gibi**'liğin gıdanın yerine geçip aile bütçesindeki yükü hafifletmesinde rızamız olduğu yalan mı, söylesenize?

Şimdi... İster istemez merak ediyorum, hiçbir şekli tanımazken daha ve hatta ilk geometrik desenleri, parlak objeleri, ışığı ayırt edebilmesinden çok, çok önce anneye aşkını bin bir cilve ile gösterip onu kendine bağlayacak kadar zeki insan yavrusu, ne düşünüyordur içinden içinden, yüreğindeki sıkıntıyı hissetmiyor mu acaba diye. İster istemez düşünüyorum, gıdasını has değil de '**mış gibi**'lerden alan çocuklar güven duygusunu nasıl tesis ederler acaba diye. İster istemez düşünüyorum gıdasından her an eksiltilen bir halkın, gıdasına güvenemeyen toplumların adalet duygusu nasıl gelişir diye.

İster istemez soruyorum, her birimizin ayrı ayrı mustarip olduğu tüm adaletsizliklerin düzelebilmesi için bizim her şeyden önce ve ilk kendimize bakmamız, kendimizi sorgulamamız gerekmiyor mu acaba diye.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bir peynire de sen sahip çık!

Defne Koryürek 18.08.2013

eylül tarihleri arasında **Slow Food** hareketinin başladığı ve halen merkez üssü saydığımız **Bra**'da gerçekleşecek. Adının "**peynir**" olmasına bakmayın, sütün tüm hâlleri ile ilgili bir etkinlik, bu. Tüm niyet, hem de 20 yıldır, sütü peynire, kremaya, kaymağa, tereyağına çeviren, ona ömür kazandıran, lezzet katan üreticileri ve zanaatkârları biraraya getirmek! Her biri küçük çaplı işletmelerin, kooperatiflerin mensubu olan üreticiler ve zanaatkârlar bu festival sayesinde uluslararası bir ağın, dolayısıyla da yardımlaşmanın, bilgi ve tecrübe takasının parçası oluyorlar.

Maalesef ne kaymağımız, ne peynirlerimiz dünyada tanınıyor. Zira, malum, süt ve süt ürünlerinde hayli ağır bir bürokrasi var. İhracatı fevkalade ağır parametrelerle dolu. Hayvan refahı konusunda hâlâ gerekli gayreti gösterememiş oluşumuz sütümüzün kalitesinin ve hâliyle de üretilen peynirlerin AB'ye ihracatının önünde en büyük engel. Hatırlayacaksınız, birkaç endüstriyel firma AB'ye süt ve süt ürünü satma hakkı kazandı diye geçen yıl pek sevindik, milletçe. Diğer yandan gerek bir zamanlar coğrafi özellikleri sebebiyle keçiden koyuna, koyundan ineğe ve mandaya değişiklik gösteren süt kültürümüzü son 50-60 yılda Jersey ve Hollstein ineklere değiştirivermişliğimizle kaybettiğimiz yerel çeşitlilik, gerekse de maliyetlerin altında devam eden ödemelerle gün be gün yıldırılan çiğ süt üreticileri, yerel ve geleneksel peynir kültürümüzde tarifsiz bir erozyonun sebepleri arasında başı çekiyorlar. Hakkıyla yapılmış, sadece adıyla değil, süt karışımı da "hakiki" bir Ezine beyaz peynirine hasretiz, bu da malumunuz.

Oysa Sofya birliği lideri **Dessislava Dimitrova**'nın bir sunumunda vurguladığı gibi, Balkanlar ve Türkiye, "**biyoçeşitliliğin hâlen devam ettiği belki de son bölge**". Bu sebeple Balkanlar ve Türkiye'nin yerel peynirlerini konu alan konferans, **Slow Cheese 2013**'ün kaçırılmaması gereken bölümü.

Bu yılki etkinliğin başkahramanlarının Balkan ülkeleri (Arnavutluk, Bosna Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Makedonya, Romanya, Sırbistan) ve Türkiye olmasının hem üreticiler adına, hem biz tüketiciler bağlamında hem de bakanlık yetkilileri adına pek değerli bir fırsat olduğunu düşünüyor, farkındalık yaratacağını umuyorum.

Fırsat bu fırsat sizlere kahraman peynirlerimizi tanıtmak isterim:

Kuzulamaların gerçekleştiği mayıs ve haziran aylarında, koyunlardan sağlanan sütlerin imece usulüyle biriktirilerek peynire dönüştürüldüğü ve bu peynirlerin 35 metre derinlik 233 metre uzunluktaki mağaralarında saklanması sonucu oluşan **Divle Obruk peyniri**..

1923'ten sonra Balkanlar'dan özellikle de Filibe yöresinden doğuya ticaret amacıyla göçen tacirler tarafından Kars'taki inek ve koyun sütün kalitesi ve bolluğuna şükranla geliştirilen **Kars kaşarı**...

19. yüzyılın sonlarında Kars'a yerleşen bir Alman peynir ustasının mirası Kars gravyeri...

Yaylalarda üretilen inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden yapılan peynirin kıvırcık koyununun derisinden yapılan tulumlara basılmasıyla karakterini kazanan **Çorum Kargı tulum peyniri**...

Şüphesiz bu üç peynir buzdağının ucu bile değil! Kuru kaymağımız, yanık yoğurdumuz, cins cins tulumlarımız, kopanisti ve armola derken.. daha çok ürün var üzerine konuşacak, sahip çıkacak ve yaşatacak. Slow Cheese ekibi bu muazzam mirasın idrakiyle çağırıda bulunuyor, bana da paylaşmak düşüyor: "**BİR PEYNİRE DE SEN SAHİP ÇIK!**"

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Midye!

Defne Koryürek 25.08.2013

Midye! Biz "*aman, lüfer!*" diyoruz, "*palamutlar yaz boyu yasadışı avlandı*" diye söyleniyoruz ama aslında öncelikli konulardan biri hep midye.

Konuya dair konuştuğum tüm kooperatif başkanları ve balıkçılar şu anda yediğimiz **midyenin yüzde 98'inin yasadışı avlanmış olduğu** kanaatinde birleşiyorlar. Yüzdesini bilemem, ama önemli bir kısmı demeye hazırım. O yüzden de yasadışı etiketiyle konuyu basitleştirmek yerine biraz açmak istiyorum, izninizle.

Bu fotoğraflar dün sabah 10 sularında Bebek'te çekildi. Şüphesiz rastlamışsınızdır böyle sahnelere, yarın sahil şeridinin her hangi bir başka köşesinde gene göreceksiniz hatta, ama bakın ve lütfen bir daha bakın:

Bu bir midye teknesi. Gördüğünüz **çuval çuval midye**lerse bir kooperatif arazisinden, barınaktan ya da su ürünleri halinden çıkartılmıyorlar karaya; sahilde herhangi bir noktadan indirilip, nakledilmek üzere kaldırıma çuvallar içerisinde diziliyor! Oysa ticarete konu olacak balık da kabuklular da, sadece ve sadece nakil belgesi alabileceği noktalardan çıkartılabilir. Yani böyle bir nakliyenin yasal olma imkânı yok. Hatta midye sözkonusu olduğunda yetkili istasyonlardan alınacak belgeler de gerekir ki sizi temin ederim, bu fotoğrafların çekildiği saatte biri dahi açık değildi İstanbul'da.

Bahsettiğim bu istasyonlar nakil belgesinin yanı sıra avcının yasal alanlardan midye avladığını gösteren **menşei belgesi**ni de verirler. Bu belge avcının sağlıklı sularda bu avı yaptığı manasına gelir. Sağlıklı derken, onu da açayım:

Midyeler suyu süzerek beslenen canlılardır. Akıntıların olduğu yerleri ve şehirleşmenin yoğun olduğu bölgelerde atık suların deşarj noktalarını tercih edişleri bundandır. Sanayileşmenin ve nüfusun yoğun olduğu şehirlerde kurşun ve kadmiyum gibi ağır metalleri de midyeler süzer ve bünyelerinde toplarlar. Bu kirleticiler insanların bünyesine geçtiğinde enzim faaliyetlerine, merkezi sinir sistemine, hücre ve dokulara olumsuz etkiler yapar. Bu nedenle midye ve benzeri kabukluların avcılığı ancak bakanlık tarafından kontrolleri periyodik olarak yapılan, sağlıklı sulardan yapılabilir. Su ürünleri sözkonusu olduğunda nakil belgesini kooperatifler, barınaklar ve hal gibi çok sayıda çıkış noktası verebilse de, midye ve benzeri kabuklular için gereken menşei belgesini ancak yetkili istasyonlar verebilir.

Ama fotoğraflardan da gördüğünüz üzere midyeler kıyıda herhangi bir noktadan indirebiliyor ve güpegündüz nakledebiliyorlar!

Sahil Güvenlik nerede, İl Tarım Müdürlüğü ne yapıyor hiç demeyin lütfen, bir göz atmanız yeter SGK sitesine, yakalanan var. Yok değil. Bu fotoğrafların çekildiği sabah İstanbul İl Tarım Müdürlüğü yetkilileri derhal harekete geçtiler de. Yani görürseniz böyle bir tekne ve yığılı çuvallar, polisi aramanız, "*midye kaçakçısı var*" diye bildirmeniz yeter.

Ama yasağı delmenin, yasadışı avlanmanın cezası da ceza değil ki!

İki örnek vereyim: İstanbul'dan İzmir'e nakledilirken Bursa'da jandarma tarafından yakalanan 18 ton 900 kiloluk kaçak midyenin cezası menşei belgesinde sahtecilikten kesildi! Pendik İlçe Tarım Müdürlüğü'nün yakaladığı her biri 20 kg. gelen 190 çuval midyenin cezası ise, suçu işleyen iki kişiye 923 liradan toplam 1846 liradan ibaret kaldı!

Siz, bir midye dolmasına kaç lira verdiniz, en son, hatırlıyor musunuz? Peki, menşeini olsun, biliyor musunuz?

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Ve ne yapın edin, çocuğunuza balık tutmayı öğretin!

Defne Koryürek 01.09.2013

We ne yapın edin, çocuğunuza balık tutmayı öğretin! Ne kadar gelişse de sonarlar, ne kadar genişlese de ağlar, balık en eski usul, kaçanın kovalandığı, meralarının saklandığı, sakınıldığı bir av. Balıkçı da, avcısı. İnsanın sonsuz taleplerine yetişemeyen doğanın çıngır çıngır alarm veren denizlerinde av peşinde mücadele veren bu reisler; üretimi kadar tüketimi de makineleşen bu pek *modern* dünya için geçmiş zaman tonlarında bir tuhaflık aslında, bir anomali. Avları balıksa, büyümeye odaklanmış hükümetlerin çiftliğe tıkmaya çalıştığı bir mal.

Bizimse balığa dair pek tuhaf hayallerimiz var! Sanırsınız hayat küçük bir sahil kasabasındaki sükûnette, ekileni ekenine denk, sebzesi kışına turşu, meyvesi reçelmişçesine akıyor şehr-i İstanbul'da ve balıkçı da gidecek, avlanacak, getiriverecek! Sağlıklı, ucuz ve mevsiminde yiyeceğiz, biz de. Hem de üç otuz kuruşa, bilemedin bir paraya! "Lüfer 15 lira mı? Neee! Altın mı satıyorsun?!" az duymadım, geçen yıl. Üstelik de yıllar sonra gelen ucuz mevsimiydi yokolmanın kıyısında izlediğimiz canım balığın!

Evet, haklısınız! Hayat pahalı ve evet, hepimizin sağlıklı gıdaya eşit hakkı var; ama kazın ayağı, balığın pulu, dünyanın dengesi balığın ucuz olmasına müsaade etmiyor artık! Muazzam bereketiyle ünlü, balığı birbiri ardınca sürüler hâlinde akan bir Boğaziçi'nin evi İstanbul da hayallerimizdeki gibi değil, zira.. Tüketimimiz doğanın nefesini kesiyor. Balıksa kalmadı bu idraksiz, bu kibirli, bu kendine dönük üslübun karşısında! Öyle bir sarmal ki dolandığımız, kurtaramadığımız kendimizi; aynı üslüp balıkçıyı da kabzımalına esir etmiş durumda! Baksanıza, belki kayığına yatırdığı 100-150 bin lirayı borç aldığı kabzımalı, belki de tutacağı balığın yüzde 40-45'ine ortak, pulatkasını peşin ödediği tayfaları ikna etme gayretiyle, daha sezon başlamadan bu yıl da, üç dört hafta kala, "balık bol olacak" beyanatları vermeye başladı reisler. Avlanma usullerine, yasakların çiğnenmesine ve denetim eksikliğine referansla itiraz eden çıkarsa cevapları hazır, "balık bu, tut tut bitmez".

Oysa balık biter ve bitiyor.

Bugün 1 Eylül! Balık avı yasaklarının sona erdiği, İstanbul'un gırgırlarının denize indiği, av mahsulünün dört buçuk aylık yasak ertesi tezgâhlara ulaşacağı ilk gün, bugün.

Bakanlıktan talep edip durduğumuz yasaklar, destekler ve denetim bir yana, balığın yaşayabilmesi, sucul kaynakların sürdürülebilirliği adına, balığın öncelikle avcısı balıkçıyı yaşatması lazım. O reisler yaşayacaklar ki, hem de sizin kendinize biçtiğinize denk koşullarda, balıkları kollasınlar!

Kızacağınızı bile bile "balık artık ucuz olamaz" diyor ve hakkını verebilmeniz için bir kaç ipucu paylaşıyorum:

- Balığınızı çiftlikten değil, denizden seçin.
- Kolay iş değil ama, varsa civarınızda ne yapın edin, balığınızı bir kooperatiften alın.
- İstanbul'da lüfer ve palamut öne çıkıyorsa da boylarına riayet edilmeden avlanan tüm balıklar risk altında! Balıkların avlanma boylarını öğrenin.
- Balığın mevsimleri var, öğrenin.
- Ve ne yapın edin, çocuğunuza balık tutmayı öğretin!

Bereket ona sahip çıkanın mirasıdır çocuklarına, unutmayın.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Neticede karar sizin!

Defne Koryürek 08.09.2013

Yiğit Özgür'ün "Bıktım!" diyen karikatürünü görmüş müydünüz?

"Valla ben bıktım. Yediğim domates doğal mı, biber organik mi, marul biyonik mi, turşu sempatik mi, buna dikkat etmekten yoruldum.." diye devam eden bu karikatür, belki de Fikir Sahibi Damaklar'ın facebook sayfasından paylaştığımız en kalabalık ve en birleştirici görsel oldu!

Şaşırtıcı mı? Hayır!

Zira nefessiz bırakan ortak çaresizliğimizin özeti bu: Ne yiyor, ne içiyoruz bilmiyor, şüphe ediyor ve seçeneklere ikna olamıyoruz! Bıktık mı? Bıktık.

Az geriye gideceğim..

Yaklaşık beş ay oluyor, ellinin üzerinde STK'nın temsilcileri, biraraya geldik ve **gerçek gıdaya adil erişim hakkı**nı, **su**, **tohum**, **toprak** ve **paylaşım** üzerinden konuştuk. "*Gıda, kaynağı olduğu güneşin altında yaşayan* her canlı için haktır" diyen, gıda adaletinin "sorumluluk hisseden bireylerin harekete geçmesiyle" çözüleceğine vurgu yapan bir de metin kaleme aldık, **Bayramiç Gerçek Gıda Bildirgesi** dedik.

Daha önce denk gelmediyseniz şuradan, ilan olunduğu ilk hâliyle dinleyebilirsiniz: http://www.youtube.com/watch?v=hXKG98dMFQI

Bu bildirgenin yazılışı esnasında kafa yorduğumuz konular arasında **tüketici**, **üretici** diye ayrılan bir toplumun paylaşım sorunu, bu sıfatların silinmesi gereği ve **ortak** iyiliğimiz, **ortak** geleceğimiz için bir **işbirliği**nin nasıl kurabileceği vardı. Herkesin aynı anda hem üretici, hem de tüketici olduğu kabulü ile yola çıktık ve esnek kurallarıyla **gelişime açık**, şeffaf bilgilendirme esasıyla **güvenilir** ve düşük maliyetleriyle **demokratik** bir **onay sistemi**nin işbirliği adına en **temiz**, en **adil** ve en **iyi** platformu yaratacağı hususunda birleştik.

Gerçek gıdaya adil erişim hakkı için işbirliği, ütopik görülebilir. Çoğunluk bunun devlete ait bir görev olduğunu söyleyecektir. Oysa sorumluluk hisseden bireylerin harekete geçmesi gibi basit bir karar, çok şeyi değiştirebilir. Bu sorumluluğu hissedenlerin başında bildirgenin yazılımına ev sahipliği yapan **Bayramiçliler** geliyor!

Doğa dostu, küçük ölçekli **çiftçi tarımı**na dayalı, üreticisinden nihai tüketicisine kadar tüm katmanlarında **demokratik** ve **katılımcı** örgütlenmesini tamamlamış ve "**şeref sözü**" ile taçlandıracakları bir **paylaşım sistemi** üzerine çalışan **Bayramiçliler**, kurdukları işbirliklerini İstanbul'a kadar taşıdılar bile!

Yeryüzü Derneği'nin duyurusundan okuyalım:

"Marketlerin tutsağı olmuyoruz. Küçük köylülerin ürettiği balı, pirinci, pekmezi, araya kimseyi sokmadan türeticilerle buluşturuyoruz. Yeryüzü Derneği olarak tüketici demiyoruz. Çünkü projeye katılanlar küçük köylülere yaşamak için yeni bir alan türetmiş oluyorlar.

Soframıza gelen her ürün doğal/ organik. Bunun da ötesinde yediğimiz zeytini, içtiğimiz sütü, tattığımız zeytinyağını kim üretmiş adıyla tanıyoruz. Ailesini, yaşadığı köyü biliyoruz. Yeri geliyor, O'nu ziyaret ediyoruz, yeri geliyor O bize uğruyor.

Her dağıtım günü aynı zamanda mini bir forum. 14 Eylül konuğumuz üretici ağımızın üyesi **Bayramiç Ekoköyü**'nden **Mustafa Ülgen**. Ayrıca katılımcılara köylerden gelen kaşar peyniri, bal, zeytin ve ev yapımı ekmeği gibi pek çok gerçek gıdayı tattırıyoruz."

Sorumluluk hisseden biri olarak harekete geçmek isterseniz **tüketimbirligi@yeryuzudernegi.org**'a mail atabilir; işbirliğinin nasıl kurulduğunu bizzat dinlemek isterseniz **14 Eylül** günü, saat 15:00'te derneğin yolunu tutabilirsiniz.

Tüketici mi olacaksınız, yoksa t-üreten, işbirliği geliştiren mi.. neticede karar sizin!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bizi biz yapan..

Defne Koryürek 15.09.2013

Bizi biz yapan..? Üretimi tehlike altında olan kültür mirası gıdaların **Slow**Food hareketi tarafından listelendiği uluslararası bir katalog var; adına **Ark of Taste**, ya da Türkçeye uyarladığımız hâliyle **Nuh'un Ambarı** diyoruz. Bir ürünün bu kataloga girebilmesi için nadir olması, yani bugünün dünyasında artık kendine yer bulamıyor olması önemli; ancak öncelik, ürünün kültürel ya da tarihsel

açıdan bir bölge, bir yer, bir etnik grup ya da geleneksel bir üretim biçimi ile ilişkilendirilebilmesinde.

Kültürel mirasın bugünkü ülke sınırları ve o sınırları ifade eden bayraklarla tarif edilemeyeceği aşikâr ve **Nuh'un Ambarı** basit bir liste gibi görünse de oldukça detaylı ve özenli bakmayı gerektiren bir süreç içeriyor. Ağrı Dağı'nın etekleri boyunca yayılan yaşam alanı ile **şalak kayısı**sını örnek vermek isterim:

Verimli ve direnci yerinde şalak kayısı ağacının yetmiş yaşına varmışları 100-200 kilo meyve verirken, 700 kilo veren rekortmenleri de mevcut! Bununla beraber ince kabuğu ve yumuşak yapısıyla meyvesi nakledilmeye son derece elverişsiz. Dolayısıyla lezzeti vasat **şili üzümü** bulabildiğimiz İstanbul marketlerinde her biri 100 gr'lık tatlı ve sulu **şalak kayısı**sı yok. Oysa **şalak kayısısı**, Ağrı'nın eteklerini İran ve Ermenistan'la paylaşan Türkiye'de de mevcut. Hatta biz her ne kadar İstanbul'da bu kayısıyı tanımasak da, **İğdırlı üretici Haydar Alagöz**'ün bölgesinde son 20-30 yılda pek çok sebeple kesilen şalak kayısı ağaçlarını yaşatma ve çoğaltma gayretleri ona **2002 Slow Food Büyük Ödülü**'nü getirmişti. Ancak konu **Nuh'un Ambarı** olduğunda, aynı Slow Food bu kayısıyı listeye Türkiye değil de, Ermenistan üzerinden kaydetti.

Kararın siyasi olduğunu söyleyenler oldu ancak ürünü ulusalcılıktan ve bizi bizden koparan sınırlardan uzak okumak, kültür ve o kültürü yaratan coğrafya üzerinden değerlendirebilmek gerekiyor. Zira biyoçeşitliliğin ancak ve ancak insanın coğrafyasıyla kurduğu ve kültürüne yansıyan derin işbirliğinin korunması yoluyla sürdürülebileceğine inanan Slow Food; kaybolan, yokolan kültür mirası lezzetler listesi diyebileceğimiz **Nuh'un Ambarı** kataloguna ürün işlerken de sıcak ve sıkı bağlar arıyor.

Şalak'ın Ermenice olduğu ve ananas anlamına geldiği ve bugün Ermenistan'da ellinin üzerinde çeşidi üretilen kayısının Erivan'da evlerin bahçelerini dahi süslediğini, tazesinden kurusuna, reçelinden damıtılmış içkisine her hâlinin onlar için bir gurur vesilesi olduğunu söyleyerek kolaya kaçmayacağım; Ortaçağ'da savaşa giden krallarına giydirdikleri ve kayısı (Ermenicesi *tsiran*) renkli işlemeler ihtiva eden *tsirani*'leri var, örneğin. Garni köyündeki eneolitik kazı sahasında bulunan kayısı çekirdeklerden geçtim, Ermenistan'ın bayrağında üç renkten biri kayısı rengi. Hele geleneksel çalgıları *duduk*un kayısı ağacından yapılmasına ne demeli?

Şalak kayısısının, **Nuh'ın Ambarı**'na onu baştacı eden bir kültüre saygıyla Ermenistan üzerinden kataloglanmışlığı; ileride bir zaman bu tecrübenin, bir değerlendirme yapılır ve Türk kültüründe süt ve sütün işleme usulleri konuşulurken, yoğurt konusunda örneğin, bize yol gösterecek değerli bir tecrübe olduğunu düşünüyorum.

Bu bağlamda **Nuh'un Ambarı** katalogunun Türkiye'de **ESSEDRA** projesi dâhilinde Slow Food ile Mutfak Dostları Derneği işbirliğinde çalışıldığını da hatırlatmak isterim. Kaybolan, kaybolacağından endişe ettiğiniz, bizi biz yapan kültür mirası gıda ürünleri için işte size adres: http://www.mutfakdostlari.org.tr/haberler/essedra

dkoryurek @fikirsahibida maklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bugün, hemen bugün!

Defne Koryürek 22.09.2013

Geçen gün **Tayfun Özkaya**'nın bir makaleye konu ettiği çiftçilerin **yabandomuzu**yla ilgili sıkıntıları, bana balıkçıların **yunuslar**a dair son dönemlerde iyice artan şikâyetlerini hatırlattı. Aslında bu köylerde **yabandomuzları**nın telef ettiği bağlar, bahçelerle, denizde **yunuslar**ın delik deşik ettiği ağlar aynı buzdağının ucu.

Müştereğimiz olan bu doğada hakkı, sözü olan diğer paydaşlara karşı pek şuursuz bir tüketme gücüne sahibiz. Kapladığımız alan, talep ettiğimiz öncelik yıpratıyor, yokediyor. Milyonlarca minicik kıyametin yaşandığı ormanlar ve denizlerin ortasında yükseliyor hükümranlığımız. Arada göz ucuyla okuduğumuz oksijensiz kalan ve ölüp göl yüzeyini kaplayan **balıklar**, yokolan **arı kolonileri**, intihar eden **balinalar** ve ağları delen **yunuslar**ın ardında hep biz ve tüketme kabiliyetimiz var. Bir de idrak yoksunluğumuz.

Tayfun hoca'nın açtığı kapıdan uzanıp bir bakalım:

Yabandomuzları için meşepalamutu, ceviz, kestane, fındık neyse; balıklar da pek çok başka balığın besin

kaynağılar. Çok uzak bir İstanbul'un hikâyesi değil hamsiyi kovalarken orkinosa yem olan lüferler!

Ama **yabandomuzları**nın ormanlarını ve **yunuslar**ın denizlerini yokeder, sömürürken bizler, önce milyonlarca minicik kıyamet yaşanıyor, yokoluşlar başlıyor; ardından da irili ufaklı savaş alanları açılıyor. İşte! Şikâyetler gırla: "**yabandomuzları tarımı yokediyor**", "**yunuslar balığımıza göz dikti**"! Doğanın en önemli **müşterek** olduğunu inkâr eden ve kendine saldırıdan öte tarif geliştiremeyen insansa sürek avlarıyla çözüm arıyor bu sıkıntılara ve öldürülmüş bırakılmış **yabandomuzları** ve **yunuslar** ekleniyor günahlarla dolu envanterimize. Zira **hamsi** de bizim olsun istiyoruz, **kestane** de, **ceviz** de! Yarın kimin umurunda, bugün bizimse!

Vicdan ve idrakten yoksun bir türün işgaline daha ne kadar tahammül eder bu doğa, bilinmez. Yokoluş, tüm ve eksiksiz, tuttuğumuz yolun son durağı.

Bununla beraber doğa gayretkeş. Doğa lütufkâr. Doğa affedici.

Geçen yıl yaşadığımız **lüfer** ve **palamut** bolluğunu hatırlayın. Hak etmek için ne yaptık, bir sorun. **İki kampanya ve az buçuk da gayret.** Bunlar olmadı o bolluğa sebep. **Doğa** kendini kollama tasasında bir omuz verdi balığa. Belik bir de fırsat bize, hani ders aldıysak diye..

O **balık** ki doğadan avladığımız son besinimiz, doğa ile son yaban ilişkimiz. O **balık**la olan muhabbetimiz, ona aşkımızsa doğayla hâlhamur olmuş köklerimizin yansıması. O **balık** ki **müştereğimiz denizler**e dair birimiz söz söyleyeceksek, ilk söz hakkına sahip olan...

Biz ne yaptık?

Bolluk saydık, daha çok, daha çok avladık. Dört kişiyi doyurur **palamutlar**ın çiftine beş lirayı fazla gördük. **Balık**, zira, "**ucuz protein**"di, değil mi? "**Lüfer 12 lira olur mu**", değil mi? Balıkçı adına konuşmakta sıkıntı hissetmeyen kabzımallar her yıl olduğu gibi bu yıl da söz verdiler: "*Sizlere Allah'ın izniyle ucuz balık yedireceğiz.*"

Ne uğruna ucuz?

Ve bugün **istavrit** var, biraz. **Hamsi** ise hemen hiç yok. Bugün, 22 Eylül günü, balıkçılar pek endişeli. Zira bize balığı **ucuz** alacağımız sözünü veren kabzımala borcu çok balıkçının Karadeniz'de avlayacağı **balık yok**.

Unutmayalım. Biz "**ucuz**"lattığımız sürece, yokoluş hızlanacak. İdraksizliğimiz tümden bir yokoluşun gerçek tetikleyicisi olacak. Güzel günler görsün dilediğimiz çocuklarımızsa... Bu adaletsizliğimizin hesabını onlar verecek.

Bize düşen **bugün**, **hemen bugün** onarmaya başlamak. En yakın gelen ucunu bulup, düzeltmeye çalışmak.

Hadi!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Tabiatımız

Evvelsi gün sosyal medya aracılığı ile Fikir Sahibi Damaklar'a şöyle bir mesaj ulaştı;

"Karadeniz'de bu ayda atalarımız hiçbir zaman hamsi tutmadı, avlamadı, hem de Sinop yarımadasının 20 mil açığında bu ayda hiç mi hiç hamsi tutmadı atalarımız. Yetkililerimizden bir balıkçı olarak çok acil müdahale bekliyorum. Acil müdahale edilmez ise başta biz balıkçıları ve balıkseven, tüketen tüm halkımızı, çocuklarımızı büyük bir tehlike beklemektedir, bir balıkçı olarak uyarıyorum. Bu durum lüferin boyundan da, kulaç yasağından da önemlidir."

Dostumuz kısaca eylül ekim aylarında Ukrayna kıyılarından bizim kıyılarımız yönüne göçe başlayan **hamsi** balığı, beraberinde birçok balık türünü de harekete geçirir diyor; **hamsi**, **çaça** ve **istavrit**in hareketinin **lüfer** ve **palamut** gibi bu balıklarla beslenen kimi balıkların yolunu, yönünü de tayin ettiğini vurguluyor ve devam ediyor;

"Bu ayda Sinop, Kızılırmak, Çarşamba açıklarında sonar cihazları ve dev gemilerle yeni göçe başlamış hamsi balığına ağ atılması hamsiye ve onu takip edecek tüm diğer balıklara gelme, geldiğin yere dön demektir!"

"Ucuz protein" dediğimiz ve kilosu yedi lira olduğunda pahalı bulduğumuz hamsinin böyle bir değeri olduğunu denizde onu kovalayan, onu tanıyan, av aracılığı ile olsa da onun tabiatına aşina olan bilir. Eski, 60-70 yıl önceki düzenlerimizde olsak ne diyorum ben, o kadara gerek yok; 30-35 yıl önceki düzenlerimizde olsak yeter yaşadığımız çevre aracılığı ile bu tabiatı tanıyanları duymak, onların bilgisini edinmek imkânımız olurdu. Kendimden söyleyeyim, Emirgan Çınaraltı'nda ilkbaharlarda evimizin çini sobasını yenileyen, tamir eden, evin boyasına el veren, sonbahar kış boyunca da tuttuğu balıklardan getiren Salih Usta'dan dinlediklerim bugün bile elimin ayarı, alışverişimin pusulası ve hatta lideri olduğum bir ekibin lüferin kuyruğundan koşmasına vesile. Maalesef bugün, bu katmanlı hayat düzenimiz değil, bu bilgi, görgü ve tecrübe aktarımı da imkânlı değil artık.

Vahşi bir ormana benzeyen süpermarketlerimizde çok zaman önce kaybettiğimiz toplayıcılık bilgisine dahi sığınamadan, hangisi iyidir hangisi değil seçemeden metalden imal sepetleri cüzdanımıza göre doldurduğumuz bir zamanda, balığımızı istesek de tutanından alamıyor, önüne leğen koyup satanın sahiden adil ve doğru avlayan olup olmadığını tartamıyor, gariban saydığımız mahalle arası balıkçısının elle ittirdiği arabasına yığdığı balığın boyuna kahroluyor ve sıklıkla balıkçının alacaklısı, balık çiftliklerinin ve yem fabrikalarının ortağı olma ihtimali yüksek kabzımalların işlettiği balık reyonlarından alışveriş yapıyoruz. Hâliyle de **lüfer**in **palamut**un yokluğunu anlamıyor, sadece fiyatını konuşuyoruz.

Bilgiye tahvil olmuyor ne tabiat ne de bizim tabiatla ilişkimiz, artık.

Sosyal medyadan ulaşan dostumuz devam ediyor;

"Maddi gücü olmayan balıkçılar bu geri dönen hamsinin peşinden Rusya- Gürcistan- Abhazya kıyılarına gidebilmek için daha da çok faiz ve borç batağına girip tefecilerin eline düşecektir! Halkımız ise bayat ve pahalı balık yemek zorunda bırakılacak, en tehlikelisi ise Karadeniz'deki balıkçılık hızla bitecek."

Sahi, balık yok.

Sahi, tüm ağustos ve eylül önümüze konan, boyu olması gerektiği boyda **palamut**lar geçen yılın balığıydı ve onu çifti bir iki liraya bırakan balıkçısından değil, bize bugün beşten başlayıp 20-25 liraya satan kabzımalların

buzhanelerinden geldi.

Sahi, istavrit de öyle, diyor pek çok balıkçılar.

Sahi, Karadeniz bu yıl kuru diyorlar.

Sahi, idrakinde miyiz neler oluyor? Neden balık yok? Tanıyor muyuz "ucuz protein"imizi, aşina mıyız tabiatına?

Yarın, çok yakın. Tabiatımız da günbegün biraz daha yabancı bize.

Tabiatımıza yakın durmanın vakti gelmedi mi, sizce de?

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Lüferin kuyruğunda...

Defne Koryürek 06.10.2013

Lüferin kuyruğunda...? 2010 yılında Fikir Sahibi Damaklar olarak bir kampanya başlattık.

Doğanın sürdürülebilirliğinden sorumlu olduğumuza bizi uyandıran, insanın coğrafyasıyla, coğrafyanın ona sunduğu gıdasıyla ayrılmaz bir bütün olduğunu hatırlatan, gezegenin bizlere sunduğu bereketin aslında çok kırılgan olduğunu vurgulayan ve tüm bu gayretin içerisinde **İstanbullu** olmayı burada doğmaya değil de, onun balığını korumaya, kollamaya bağlayan, daha adil, daha gerçek bir **İstanbullu**luğu konuşan bir kampanyaydı bu ve adına da **İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın** dedik.

Hedefinde öncelikle tüketicinin olduğu bu kampanya, bizi muazzam bir maceraya, anlatmakla bitmez bir tecrübeye taşıdı. **Kooperatif başkanları**, **balıkçılar**, sürdürülebilirliğin tasasında **akademisyenler**, yasaların eksiğini dert edinen **bürokratlar**, sesimizi büyüten **gazeteciler** ve geçen üç yılın içerisinde başta **Greenpeace** olmak üzere sayısız STK'nın ve onlarca adını katarak desteğini sunan **şef**, **yazar** ve **kanaat önderi** sayesinde hepimizi uyandıran bir sürece dönüştü ve hatta hükümetin de desteklediği yeni bir döneme kapı açtı. **Latif Demirci**'nin karikatüründe betimlediği hâlimizi **Lüfer Koruma Timi** diye sahiplendik, boynumuzda mezuralarla çarşı, pazar, hal gezdik, balık ölçtük, tarttık, tartıştık, Ankara'ya istişare kurullarına katıldık, lokantaları davamıza kattık ve yetmedi, işi **Lüfer Bayramı** kutlamaya kadar vardırdık.

Peki, tamam mı süreç, lüfer kurtuldu mu?

Hayır. Henüz değil. Onu yokoluşa sürükleyen av koşulları arasında öncelikli saydığımız ve yürek burkan bir 14 cm'de tıkanmış avlanma alt boyu, artık 20 cm. Ama o kadar. Eşkıyanın sayısı denetçinin ve cezanın fevkinde. Hâlâ tezgâhlarda boy altı çinekoplar var.

DERDİMİZ TEK LÜFER Mİ PEKİ?

Hayır. Lüferin kurtulduğunu söyleyemediğimiz gibi sürdürülebilirlik bağlamında bakacak olursak **yasadışı** çalışan trol tekneleri, yasak alanlara ve derinliklere ağ atan gırgırları gözardı etmemiz

imkânsız; **midye** çok büyük sıkıntımız; **palamut** tasamız; Boğaz'a döndüremediğimiz **orkinos**, **kılıç** ve **uskumru** kaybımız olarak durmaktalar hâlâ.

Anlayacağınız az gittik, uz gittik dere tepe düz gittik.. ama bir arpa boyu yol bu gittiğimiz! Henüz.

"17-20 Ekim tarihlerinde **İstanbul** ilk kez bir uluslararası **Slow Food** etkinliğine ev sahipliği yapacak: **Slow Fish İstanbul**!

Bu etkinlik iki yıldır kutlanmakta olan **Lüfer Bayramı**'nın yerelden bölgesele taşınmış hâli ve iki yılda bir **Lüfer Bayramı** ile dönüşmeli olarak **İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın** kampanyasını inanç, inat ve ısrarla yürüten **Slow Food** gönüllüleri, **akademisyenler** ve **balıkçılar** aracılığı ile **İstanbul'**da gerçekleştirilecek."

Basın bülteninden alıntıladığım bu cümleler üç yılı geride bırakan İstanbul Lüfere Hasret Kalmasın kampanyasının artık sadece yerel bir gayret değil; Yunanistan, Bulgaristan, Romanya, Ukrayna, Sırbistan, Makedonya, Arnavutluk, Hırvatistan'ın da dahil olduğu yakın bir coğrafyanın kampanyası hâline geldiğinin habercisi.

Tahmin edersiniz, nasıl heyecanlı olduğumuzu!

Slow Fish İstanbul ekimin üçüncü haftası, **Boğaziçi Üniversitesi**'nde dört günlük bir program dahilinde kutlanacak. Paneller, sunumlar, halk dansları, forumlar, çocuk etkinlikleri ve 11 filmlik bir de mini festivali ile az buz keyif değil, parçası olmak. Ama evet. Bayram vakti. Kimbilir nerelerde olmaya niyetli, **İstanbullu**!

Ama gelir de, lüferin kuyruğundan bizimle tutarsanız... ne müthiş olur!

Genel program için: https://www.facebook.com/notes/slow-food-t%C3%BCrkiye-fikir-sahibi-damaklar/slow-fish-istanbul-17-20-ekim-2013/565297430174457

"İstanbul'un balıklı filmler festivali" için: https://www.facebook.com/notes/slow-fish-istanbul/istanbulun-bal%C4%B1kl%C4%B1-filmler-festivali-2013/358842347583207

"Benim balığım" yarışması için: http://benimbaligim.com/

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Ya hep beraber, ya hiçbirimiz!

Defne Koryürek 13.10.2013

İstanbullunun tutkunu olduğu, adına kasideler yazdığı **lüfer** her yaz **Karadeniz**'e çıkar, yumurtalarını döker; sonra da sonbaharın serinleyen sularıyla beraber daha sıcak iklimlere iner. İlk seferi aceledir lüferin.

Yumurtalarını dökmek için yemeden içmeden kesilir, bir telaş çıkar; ama sonbahar gelip döndüğünde **İstanbul**'a, muazzam bir bayram başlar. **Ekim** ayının sonu, hatta eski İstanbulluların vurgusuyla **Cumhuriyet Bayramı**, birbiri ardınca akan sürülerin şenlendirdiği avlar, tezgâhlarda ucuzlayan fiyatlar ve mahalleli delikanlıların sandal muhabbetiyle tam bir **Lüfer Bayramı**'na dönüşür.

Bu iniş çıkışlar yaşamsaldır **lüfer** için ve huzurla tamamlanabilmesi, sürdürülebilirliğinin gerek şartıdır. Bölge, özellikle de **İstanbul Boğazı**, bu nedenle **biyolojik bir koridor** olarak adlandırılır. **Karadeniz**'in az tuzlu suyu, şimdi üzerlerinde HES'ler kurulmaya çalışılan derelerin oluşturduğu bereketli meralar ve bu meralara iniş çıkışı sağlayan **İstanbul Boğazı** olmadan; yani ona âşık bu şehirden yılda iki kez geçmeden **lüfer**, varlığını bildiğimiz, tanıdığımız hâliyle sürdüremez.

Ve ne muazzam değil mi? Tam biz **Lüfer Bayramı**'nı hem de **Slow Fish İstanbul** adı altında uluslararası boyutta kutlamaya hazırlanırken, **lüfer** de **Karadeniz Ereğli**'sinden koptu, yine akmaya başladı **Boğaziçi**'nden. Her şeyini bozduğumuz, derelerini kurutup, koylarına moloz yığdığımız, ormanlarını yok edip, binalarla doldurduğumuz **İstanbul**'da; balığın, bize inat aktığını görmek, tarihiyle kültürüyle coğrafyasıyla bir vakitler bütün bir **İstanbul**'un bize inat devam ettiğine tanık olmak, büyük mutluluk!

Hâliyle balıkçılar son bir haftadır bayram hâlindeler. Tek seferde 20 bin **lüfer** çeken kayıkların sayısı bir değil, iki değil; 80-120 binler avcı uydurması mı diye duruyor gerçi insan ama, yemin eden var. Henüz ne soğuk gördüler ne de yeterince **hamsi** var diyor balıkçılar, ince o yüzden ama boyları, bize kâfi görünmese bile, yasal limit olan 20 cm. ve üzerinde seyrediyor.

Çok şükür!

Hepi topu dört yıl önce böyle değildi durum. Soyunu sürdürecek üremeye **ortalama 24 cm'de** başlamasına rağmen uzun yıllar can acıtıcı bir 14 cm'de avlanmış ve hâliyle de yokoluşa geçmiş bu cânım balığın; tanesi 60-70 liraya bile bulunmaz olduğu zamanlardan geçip, bugün, yeniden yüzümüze gülmeye başlamasının ve tezgâhlarda 10-20 liraya kadar düşen fiyatlarının arkasında önemli ölçüde bakanlığın **boy ve derinlik yasakları** var. Avlanma boyuna dair denetimleri yetersiz, hatta çok çok yetersiz bulsak da, özellikle geçen yıl uygulamaya konan **derinlik yasağı**nın çok faydasını gördü **lüfer**. Protestolarını denize çıkmamaya kadar vardıran reislere rağmen aldığı karardan geri adım atmayan **Mehdi Eker**'in hakkını vermek gerek:

Bir ihtimal oluştu, böyle devam edersek İstanbul lüfere belki de hasret kalmayacak.

Bununla birlikte **balıkçısı**, lüferin, hâlâ çok çaresiz. Yıllardır borç baskısı altında çalışıyorlar. Kabzımallar her gün biraz daha zenginler ve hatta yeni yapılacak halin özelleşmesi ihtimaline hazırlanır, idaresini kim alacak diye birbirlerine bakarken; **kooperatifler** hâlâ bir taş sahibi dahi değiller bu sistemde.

Haftaya size **balıkçıyı** yazmak istiyorum: **lüferi** asıl koruyacak olanın nasıl en büyük düşmanına döndüğünü.. Evet 10-20 liraya kadar düştü **İstanbul**'da **lüfer** ama avcısı ne kazanıyor acaba? Değil mi?

İyi bayramlar dilerim.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Ağalar nasıl ağa olur

Defne Koryürek 20.10.2013

Geçen haftadan sözüm var, bu hafta balığın dostu, öncelikli koruyanı olması beklenecek, onun bereketine muhtaç balıkçının nasıl olup da bizlerin gözünde en büyük düşmana dönüştüğünü anlatacağım, demiştim.

Şimdi, elbette balıkçı balığın düşmanı değil. Asla değil. Ama şartlar ve parçası olmaktan bir an dahi tereddüt etmeden hayatımızı uydurduğumuz, dâhil olduğumuz sistem onu balığın en büyük dostu olmaktan da hızla uzaklaştırmış durumda.

Nedenleri var ve anlatması da hem çok kolay hem de değil. Hele bir başlayalım..

Öncelikle balıkçının sorunlarını tarif etmekle yükümlü, o sorunları gündeme taşıması gereken sivil toplum kuruluşları, yani kooperatifler adam gibi çalışmıyor! Dolayısıyla balıkçılık ister Tarım Bakanlığı tarafından ister Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı tarafından, isterse de bizde henüz kurulmamış olan Su Ürünleri ve Balıkçılık Bakanlığı tarafından yönetilsin, balıkçı her daim mutsuz olacak. Zira onun derdini bakanlığa taşıyacak mekanizma taa en temelinden kayıp!

Gerçi nasıl kayıp olmasın?

Bir çıkar birliği olan kooperatiflerin balıkçıyı kollayacak modelinde balıkçı başkanlar hayal ediyor insan ama adam gece denizde balık peşinde gündüz de kapı kapı bürokrasiyle mi uğraşacak da başkanlığa talip olsun? Zaten kelime haznesi bile daralıyor denizde ömrü geçen adamın. Hep aynı tayfayla, hep aynı avın peşinde kaç kelimeyle anlaşır ki insan dil gelişsin? Hangi bürokrasi tecrübesi paylaşılır ki denizde, karaya çıkınca evrak kovalansın, dostluklar kurulsun, sorunlara çözüm olacak talepler dilekçeye dönüşsün? Öyle örnekler tanıdım ki geçen dört yılda! Mevzuatı en iyi bildiği düşünülen adama çekmecesinde tutacağı beş kaşeyi teslim etmişleri bile gördüm. Hangisine kimin, neyin imzası gerekiyorsa niyetine! Ama emanet etmesinler de başka türlüsünü yapsınlar desek, imkânı var mı? Fiziksel olarak mümkün değil. Dedim ya adam gece denizde balık peşinde gündüz de kapı kapı bürokrasiyle mi uğraşacak?

Hâliyle kooperatif başkanları balıkçıdan çok, az da olsa okumuş, eli kalem tutan, bir miktar bürokrasiden anlayan, biraz balıkçılığa bulaşmış ama sıklıkla başka işleri de olan insanlar oluyor. İşlerine gelince.. Balıkçının derdini tarif etmek, birlik olmaktan ziyade kayıkların bağlandığı ve gelir getirmesi garantili tek kalem olan barınağın işletmesine dönüşüyor. Neticede adamlar yönetici olarak seçiliyor, liderlik yapsınlar diye değil. Kooperatifler de bu düzende birer STK olarak değil, hani neredeyse basit bir işletme gibi işletilir oluyor.

Şimdi diyeceksiniz ki çalışıyor çalışmıyor mesele değil, üzerine biraz çaba harcansa çalıştırılır, zira kooperatifleri mevcut.

Hakkınız var. O hâlde biraz daha yakından bakalım..

Türkiye'deki kooperatiflere üye olma hakkına sahip 18 bin ruhsatlı balıkçının bin 100 tanesi gırgır ve trol reisi. Bu kayıklarda yaklaşık 20-30 tayfa çalışıyor. Sayıyı siz hesaplayın, binlerce deniz emekçisi eder!

Hâlihazırda çalışmadığından şikâyet ettiğim kooperatiflerde bu emekçilerin sözü hiç yok! Onlar vasıfsız işçi bile sayılmıyor, sendika, kooperatif hakkı bilmiyor, örgütlenmeyi, dertlerini üst makamlara taşımayı bilmiyorlar.

Avrupa Birliği'ne girme gayretimiz içerisinde daraltmaya çalıştığımız balıkçılık filosundan devlet tarafından satın alınan tekneler meselesinde işsiz kalan balıkçı konusunun gündeme dahi gelmeyişi boşuna değil! Böylesine sahipsiz, böylesine örgütsüz, böylesine çaresiz aslında balıkçı.

Ve varın siz düşünün. bu ortamda kabzımallarla, balık çiftlikleri ile ve hatta balık unu fabrikaları ile ortak olan ve balıkçı kanaat önderleri tarafından "**oligarklar**" olarak nitelenen bir avuç ağanın nasıl rol çaldığını.

Onu da haftaya anlatacağım.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Hesabı siz yapın!

Defne Koryürek 27.10.2013

İki haftadır yazıyorum, bununla üç edecek ama bitmiyor balıkçının "**balığın asıl koruyanı**" konumundan kopup nasıl da "**balığın düşmanı**"na dönüştüğü konusu.. Gene de devam edelim, edelim ki neden balığı "**ucuz**" yediğimizi bilelim, doğayı nasıl oluyor da "**sürümden kazanılır**" hâlde talan ediyoruz anlayalım:

80'lerin ilk yarısında henüz tüm kayıklarımız 20 metre altı, ahşap ve ağları dâhil makul ve sürdürülebilir boyuttayken; "Özal'ın öngörüsü, Kahveci'nin zekâsı" denir, "Karadeniz ve Akdeniz gibi sularda av haklarımızı korumak üzere" filoyu yenilemek amacıyla sac ithal edilir. Kayıklar açık denizde balık tutabilme hayali ile yenilenmeye başlar. İmkânı yaratıp kayığını saca çevirenler orada durmazlar. Marmara'nın orkinosuna kapılıp gelen yeni müşterileri Japonların yardımı ile radarlar ve sonarlarla donatmaya başladıklarında teknelerini, büyüme o ilk adımla sınırlı kalmaz, hızla tüm balıkçıyı esir alır. 80'lerin Reagan ve Thatcher demek olduğunu unutmamak gerek! Sac kayık yaptıramayanların teknelerine bu yarıştan geri kalmamak kaygısı ile kuvvetli motorlar taktıkları, o motorları taşıyabilsin diye de burnuna beton döktükleri bile anlatılır o dönemde, İstanbul'da. Öylesine tuhaf ve öylesine kaçınılmaz bir yarış başlar ki balıkçı arasında, anlatmaya kelimeler yetmez.. Kayıklar büyür, ağlar büyük, motor kuvvet arttıkça artar. O yarış ki edinimi "en fazla balık"tır. Kazanmak için gereken yatırımsa, hemen değilse de hızla, balığın fiyatını aşar!

Peki, finansı kim sağlar?

İşin finans yanı ile ne Özal ne de onu takip eden başbakanlar ilgilenmişler aslında, başlangıçta tarımsal destek olarak görülüp Ziraat Bankası yoluyla kimi destekler sağlandıysa da, hemen hiçbir şeyi kâğıda dökülü, yazılı çizili olmayan, kooperatifi işlemeyen, sosyal güvencesi dahi olmayan balıkçının ihtiyaçları artıp, avı belirsizleştikçe, destek de azalmış. Bu süreç içerisinde balığını kendi pazarlamıyor oluşu, onu işleyecek yatırımı yapmaya nefes dahi bulamayışı balıkçının zaten en önemli sorunu olmuş. İhtiyaçları ile avladığı balığın fiyatı arasındaki ilişki kurulamadığı gibi balığını satan kabzımal tarafından finanse edilir hâle gelmiş. Ne devlet, ne gelip giden hükümetlerin tasası kooperatifler olup, öncelik hep şirketlere verilip, ortam da böyle bereketli olunca kuvvetlenen, kabzımallık yapanlar olmuş.

Öyle böyle bir kuvvet de değil!

Düşünün, bir makul boyutta gırgır teknesinin denize çıkmak için ağustos ayında harcayacağı rakam 150 bin lira! Biz **Fikir Sahibi Damaklar** olarak lüferin kuyruğunda kampanyaya başladığımızda 30 bin balıkçıyı temsil eden en önemli, en kapsayıcı balıkçı STK'sı **Sür Koop**'un genel başkanı tarafından iddia ediliyordu ki, İstanbullu gırgır reislerinin beş yıl geriden gelen, yani bey yıldır ödeyemedikleri ve her yeni yıl yeni bir katman olarak üstüne binen bir borçları vardı bu kabzımallarına!

Hesabı siz yapın.

Kendi kayığında kabzımala borç ödemek için avlanan reisin boy, yasak ya da kural tanıması mümkün müdür?

Geçen yıl çifti beş liradan satılan palamutları, bu yıl kilosu iki liraya kadar düşen hamsiyi hatırlayarak bir kere daha okuyun lütfen yazdıklarımı, balıkçı tutuyor tutmasına ve bizler de yiyoruz ama, kazanan kim?

Boşuna değil reislerin lüferde verdikleri kavga, protestoları, itirazları, "**çinekop**" yani sürüm sağlayan, para eden balığı tutma arzuları ve bizim dört yıl ve onca şikâyet, onca mücadeleden sonra hâlâ tezgâh tezgâh dolaşıp 14 cm'lik yaprak boyda lüferler buluyor oluşumuz!

Haftaya devam edeceğiz..

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Mirasyedi

Defne Koryürek 03.11.2013

"**Tıkırında**" derler ya, öyle işlediği düşünülen bir düzene doğmuşluğun şımarıklığı ve aymazlığının, idraksizliğinin neticesinde o düzenin işleyişini de hiç ama hiç sorgulamamış bir adam düşünün; düzen her ne sebepten olursa olsun bozulduğunda hayatını idame ettirme yeteneği olmayan birini.. anneannenin taşlı broşundan başlayıp, haminnenin düğün hediyesi gümüş takıma elindeki göz kamaştıran ancak pek limitli varlığı idare etmeye yetmeyen yeteneğini, onları satarak kapatan bir mirasyedi mesela.

Bizim denizlerin balıkçısının bir farkı yok o adamdan.

Karadeniz'in meşhur ailelerinden birine dair söz var; herkes bilirmiş vaktiyle, denizden üç balık çıkacak olsa ikisi onların, biri Allah'ın sayılır diye. Öyle eş koşarmış reisler kendilerini Allah'la, konu balık oldu mu. Vaktiyle demek gerek, belki de. E, babasından, dedesinden öğrendiği zira, denizin onların olduğu. Doğduğu düzende balık kum gibi. Kayıklar küçük. Talep makul. Eder belli, karşılığı net. Tüketim değil kanaat üzerine işleyen bir hayat hâkim. İkisi onunmuş, biri Allah'ın; sahi, çok mu?

Balık bol, balıkçı kazandığıyla ev bile yapabiliyor ama kimi aslen "**çok değersiz**" şey, elbette yok olduğundan, "**çok değerli**" ve birileri denizde balıktan daha fazlasının olduğunu bilmiş besbelli. Kaçakçılık had safhada. Hatta denizin sahibi sayan kendini reislerin köyleri İstanbullunun kaçak malları almaya gittikleri uç şehirleri gibi, Dentyne çikletler, Nescafe'ler ve Kent mi Marlboro mu diye sorabilen tezgâhlar!

Afrası tafrası yerinde, konu deniz ve balık oldu mu hiçbirinin eline zaten su dökülmez, adıysa adı, sanıysa sanı olan ama başka da bir şeyi kalmamış; anadan yadigâr taşlı iğne, haminneden gümüş şamdan satar gibi Allah'ın hamsisini kilosu bir liraya satar hâle düşmemiş daha reisler, o vakit. Her şeyi satıp savacak, çoluk çocuğa tek çivi bırakamayacak birer mirasyedi değiller, henüz. Henüz yasakların herkese el ayak çektirdiği yaz aylarında kota alıp orkinosa, kışın da hamsiye giden; gene de dört ay yasak var diye "ama biz avlanmıyor, hakkımızdan feragat ediyoruz" diye bağıran ağaları yok.

Henüz hepsi oldukça eşitler.

Henüz o avlayıp çiftliklere koydukları orkinoslara yem olsun diye tutulacak ve kasa kasa balık unu fabrikasına dökülecek boy altı balıkları hamsi kotasına dâhil ettirmeyecek "**şeytana pabucu ters giydirir**" lobiler oluşmamış. Henüz balık unu fabrikasına da, orkinos çiftliğine de, denizdeki hamsi avına da kendini ortak etmiş "**entegre**" reisler oluşmamış.

Ama birileri taa o zaman "çok değersiz" şeylerin, yok olduğunda "çok değerli" olduğunu bilmiş, görmüş besbelli. Aynı şimdi olduğu gibi.

Aynı 80'lerde "daha kuvvetli gemilerimiz olmalı ki av sahamızı koruyabilelim" dendiği, sürdürülebilir boyutlar aşılıp, büyüme makulleştirildiği gibi, bugün de yeni bir sistem gelmek üzere denizlerimize, "yok olan"ın değerini bilenlerin eline üzerinde bir fiyonk eksik ama hediye niyetine verilmek üzere. Adı da taa en başından çok makul: Hak tabanlı balıkçılık!

Balığın bir mülk olduğu ve bu mülk üzerindeki hakkın nasıl pay edileceğini konuşan, buna yönetim diyen ve aynı orkinostaki gibi kotaların oluşturulacağı, o kotaların alınabilecek, satılabilecek, devredilebilecek olduğu ve bu şekilde tek elde dahi toplanabilecek bu hakların karşılığında hasat edilecek bir sucul hayatın planlaması, bu.

Müşterek kavramının içini boşaltan bir gasp projesi, yani.

Bu kaçıncı giriş demeyin, konu dallı budaklı! Başlangıca sayın, zira haftaya devam edeceğim.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Son yaban

Defne Koryürek 10.11.2013

Kaç haftadır bu köşeyi balık, balıkçılık ve bir müşterek olarak bu denizlerin, sucul hayatın sorunlarıyla işgal ettim; sizler artık yeter demeden konuyu toparlamayı deneyeceğim.

Sırayla gidersek:

Balık bir av mahsulü. Yani, son yaban gıdamız. Ancak sucul hayat limitli, yani sonlu.

Balıkçı son **avcı**. Ülkemizde karşılığı pek belirsiz. Zira kooperatiflerinin birleştirici, dayanışmacı yanı eksik, devletle ilişkisinde sahipsiz, sosyal güvencesi yok.

Ekonomimiz ise **büyüme** tasasında ve **verimlilik** esasına dayanıyor. 1980'lerden itibaren büyümeye zorlanan ve verimliliği sonarlar, radarlar ile artırılan balıkçı filomuz bu denkleme hiç oturmuyor. Sektörün yarattığı ekonomi hesaplanabilir değil, gri alanda yoğunlaşıyor. **Limitli** olan sucul kaynaklarımız ise hâliyle **bitmenin eşiğinde**. Gene de ekonomi tüketilecek ürün talep eder, balıkçı da bu sistemin çarklarına ürününü "av" olarak katıp, "*vatandaşın bol bol balık tüketebilmesi için*" denize çıkarken kimseden göremediği finansal desteği aldığı kabzımalının elinde **üretimine fiyat biçemeyen bir vasıfsız işçi**ye dönüşmüş durumda.

Bu çizdiğim, istisnası olan "entegre", yani hem avcı, hem çiftlikçi, hem balık unu fabrikatörü, hem de kabzımal olan bir avuç aile haricinde, tüm sistemin özet resmidir.

Balıkçımız bu resmettiğim darboğazdan balığı para edecek olsa çıkacağını biliyor. Ancak kooperatifin varlık göstermediği, kabzımalın yönettiği sistemde fiyatı koyan o, asla olmayacak. Balıkçının avcılık refleksi ise onu hem en çok balığı getirmeye hem de balığını en ucuza satmaya zorluyor. Son örnek aklınızdadır şüphem yok, geçen haftalarda Samsun'da bir kilo hamsi bir liradan satılabildi, hem de balıkçısı eliyle.

Trajedi, elbette!

Bu nedenledir ki her ne kadar her bir düzenlemeyi "**yasaklar**" olarak adlandırsa ve itiraz etse de, her gün yeni bir grup balıkçının "**kotaya bağlansın denizler**" çığlığı kuvvetlenerek yükseliyor, diğer çığlıkları bastırıyor. Kotanın balığa hak ettiği, adil bir fiyatı kazandıracağı umudu her gün biraz daha yükseliyor.

Ancak gelin görün ki kota adil olmanın çok dışında bir kulvarda ilerlemek demek.. Zira kota demek, av hakkının tayini demek ve her tayini yapılanın olduğu gibi av hakkının da bir fiyatının olması demek.

Bu da yeni bir sayfa açıyor tasalarımıza!

Dünyada yeni bir kavram var; az eskimiş ancak fevkalade tedirgin edici **land-grabbing**, yani toprak gaspından hareketle isimlendirilen **sea-grabbing**, yani deniz gaspı.

Batı Afrika kıyılarından **Şili**'ye, **Güney Çin Denizi**'ne, deniz gaspı aslında Çin'in ya da Suudi Arabistan'ın Afrika'nın verimli topraklarını ekonomik güçlük çeken ülkelerden para karşılığı uzun vadeli kiralaması gibi. Sucul hayatı son derece bereketli kıyıların yerlisi insanların elinden avlanma haklarının satın alınması yoluyla gerçekleşiyor. Sıklıkla şirketler tarafında.

Bu usulün **İstanbul Boğazı** gibi bir **biyolojik koridor**da **lüfer**, **palamut** ve **hamsi** üzerinden uygulanması hâlinde; hakların, yani kotaların para (aslında öncelikle geriye dönük borçlar) karşılığı ve elbette kabzımallara ama orta vadede entegre balıkçılara ve hatta uluslararası şirketlere satılacağını öngörebilirsiniz.

Son yaban gıdamızın endüstriyel hâli olan **çiftliklerde** GDO'lu somon üretimine kadar gidecek kârlılık, verim ve büyüme esaslı şirket modeline, avcılığın bağlanacağı usuldür, bu yani.

İstanbul lüfere hasret kalmasın derken, aşırı avcılığa itiraz ederken sucul hayata, geleneksel usul avcılığa ve insanlık onuruna sahip çıktığımızı söylemek hiç ama hiç yanlış olmaz.

Bereket zira, onu korumayı bilenin mirasıdır çocuklarına.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Tükenen

Defne Koryürek 17.11.2013

Bugünlerde **Büyükdere**'den geçen bir İstanbullu, denizde, elini uzatsa tutacağı kadar yakın mesafede ağlarını atmış avlanan gırgır kayıklarına bakıp söylenir: "**Yok ettiler.**"

Konu aslen yasadışı av içinmiş gibidir, hatta bizzat gırgır reislerine hitaben. Ama ben bu vurgunun içerdiği hüzün ve öfkenin yaşam biçimimizden yılgınlığın bir yansıması olduğuna inanıyorum. Yani, deniz gün be gün yitirmiyor mu bereketinden; sucul hayat an be an eksilmiyor mu canlılığından? Elbette. Ama o "**yok ettiler**"in ardında lüferin, uskumrunun bilgisi yok her zaman. Yaşadığımız hayatın sıkıştırdığı, yırtıp, kendini çıkartamayan, kıstırılmış biz varız.

Öncelikle bu şehrin nüfusunun son 50 yılda 10 katına çıktığını konuşmakla başlamalıyız. Dünya nüfusunun iki katına çıktığı bir zaman diliminde büyük balıkların yüzde 90'ının çoktan yakalandığını, toplam balık stoklarının yüzde 60'ının bittiği bilgisini gözardı ede ede hamsiyi kilosunu bir liradan alma şımarıklığımızla yüzleşmeliyiz. Kendi sularımızda ki stokların durumunu hiç ölçmemişken çiftlik balığı üretmekle övünebilirliğimizden dehşete düşerek konuşabilmeliyiz.

Ardından yarattığımız çılgın miktarda atık maddeyi, her birimizin her gün lavabolarımızdan boca edip durduğu tonlarca deterjanı mesela, hem de gökdelenler, metrolar ve duble yollar yapmakla övündüğümüz bir zamanda, hâlâ denize bırakıyor oluşumuzdan utançla bahsetmeliyiz. O kadar ki, yerel seçimlerin en önemli sloganı olmalı belki de, seçilmenin denizleri temizlemek olacağı.

Yetmez! Şehrin yarattığı aydınlık, şehrin talep ettiği deniz ulaşımı ve fevkalade bir suyolu olarak Boğaz'ın ticari gemileri ve onların yarattığı hareketliliğin, her bir demirleyen şilebin bulunduğu alanda oluşan etki ve nihayetinde doldurduğumuz kıyılar, koylar, denizin dip yüzeyinde Marmaray inşaatının yarattığı tüm kargaşayı hissedebilmeli, paylaşabilmeliyiz sohbetlerimizde.

Ne zaman ki tüketme şehvetimiz ile balığın oranlamasında sucul hayatın aleyhine bir düzen olduğu artık kundaktaki bebek için bile malum olur... ancak o zaman, hâlâ balıkçı yanlış avlanıyorsa ilenmeliyiz ona. "**Yok ettiler**" dediğimizde işaret ettiğimiz evet, aslında ancak o zaman balıkçılar olmalı. Daha önce değil.

İçin için bildiğimize inanıyorum ama, ortak bir tüketiş, parçası olduğumuz bir yokoluşu yaşadığımızı. Sıkışıp duruyor içimiz. Boşuna değil. Ama tarif etmek zor, zira her tarifin bir hareket karşılığı var. Aç olduğunu fark edersen yemek arar, yersin. İçin sıkışıyorsa değişim, dönüşüm gerekiyor demektir. Ama ilk değişen, ilk vazgeçen olmak istemiyoruz hiçbirimiz. Ucuzsa çinekop, "avlanmış zaten" değil mi? "Halde denetleselerdi yani", değil mi?

"Yok ettiler" aynı "gelip buraya da bina dikerler şimdi" gibi bir vurgu; sanki o binalara yerleşecek dükkânlardan biz gidip alışveriş yapmıyormuşuz gibi. Biliyoruz aslında, hepimiz bu düzenin onaylayan, imkânlı kılanlarıyız. Sadece tarif etmiyor, fevkalade bir yürek sıkışması taşıyoruz beraberimizde.

Bizler dönüşebiliyorsak değişmesini bekleyebiliriz başkalarının. Evet, balıkçı ile bazen karşı karşıya bazen el ele süren bir gayretimiz var, denizlerin devamı adına. Bu süreçte her ne kadar balıkçıya avlama, devlete denetle diyorsak da dönüp önce kendimize bakıyor olmamız gerek. Herkesten, her şeyden önce, biz kendimize sorabilmeliyiz:

Biz değişmeye hazır mıyız? Vazgeçmeye, tüketmekten? Ortak bir gelecek adına, kişisel tercihlerimizden, önceliklerimizden feragat etmeye? Dönüşmeye?

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Masal, misal, düğüm ve çözüm

Defne Koryürek 24.11.2013

Masal, misal, düğüm ve çözüm Bazen kendimi **Grimm Kardeşler**'in yazdığı masallarda gibi hissediyorum, hani kötü büyücünün lanetine karşı savaşıp duran, bir köşede sardığı bir kuka yünün diğer tarafta darmaduman olduğunu gören, habire sardığı kukadan, dağılan düğümler yumağına koşan kız çocuğu gibi.. Bir büyü ki **tüm gayretimize**, **ortak kavrayışımıza rağmen darmaduman ediyor yarınımızı**. Sürekli.

Bu defa da tam balık ve balıkçılık konusundan uzaklaşıp biraz **Kuzey Ormanları**'na dair yazayım, biraz **Sivriada**'yı konu edeyim istemiştim, olmayacak iş oldu!

Zaten çatal boy 24 cm'den önce gerçek bir üreme kalitesi yakalayamayan ve yok olacağından endişe ettiğimiz bir balığın, yürek burkan 14 cm. olan avlanma boyunu, **elbirliği ile çıkartıp, çıkartabilip vasat bir total boy 20 cm'e anca çıkartabilmiştik...** Anca!

Zaten tüm gayretimize, kampanyamıza rağmen bu vasat 20 cm'in dahi denetimini sağlayamamıştık... Ah!

Gene de 24 metre derinlik sınırlaması ile bir kısım yavru balığın kurtulduğundan umutluyduk, ağlardan...

Tuttu İstanbullu gırgır reisleri, yıllardır bakanlığa yaptıkları baskının neticesini aldılar: GTH Bakanlığı kimselere görüş sormadan, sezonun göbeğinde 3/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ (Tebliğ No:2012/65)'in 17. maddesinin ikinci fıkrasını değiştiriverdi! "Avlanabilir asgari boyları ve ağırlıkları belirtilen türlerden; hamsi, sardalya, istavrit ve lüferde ağırlıkça yüzde 15, diğer su ürünlerine ise ağırlıkça yüzde 5 oranında küçük boylara istisna tanınır. Bu istisnanın tespiti, kontrol edilen ürün miktarı üzerinden yapılır."

Sanırsınız ki tezgâhlarda hep yasal boyda, yani 20 cm. lüferler var!

Sanırsınız ki 174'ü arayıp boy altı satan şikâyet ettiğimizde 15 gün değil, 15 dakikada geliyor denetçiler.

Sanırsınız ki halden kuş uçmuyor, denetim mükemmel.

Sanırsınız ki avın usulüne göre yüzde 5'i akademisyenler ölçtü tarttı ve yüzde 15'in daha doğru olacağına karar verildi.

Sanırsınız ki lüfer yok olmanın eşiğinde bir balığımız değil.

Ne diyeyim? Ahh, diyorum, içim sıkışarak...

Bu değişikliği İstanbullu gırgır reisleri bir başarı, bir zafer olarak yazışıyorlar sosyal medyalarında. Trajik!

Konuyu bir futbol maçı tezahüratına indirmek, boynunda iki renk kaşkol, cebinde sustalı taşıyan ergen edasıyla inatla ve ısrarla bu avın peşine gitmek kime ne süre için bir kâr, tarif etmek için bile fırsatımız olmayacak.

Gazetelerin bir kısmı ise bu düzenlemeyi "Lüfer de istisna türlere dâhil edildi" şeklinde verdiler. Oysa **istisna olanın burada lüfer değil,** "yavru balık" **a verilen av müsaadesi** olduğunu anlamak için okuryazar olmaya bile gerek yok!

Artık bizim diyecek çok lafımız; genç lüferlerin de boyla, denetimle uğraşmaya, düzenleme beklemeye takati yok:

İstanbul Boğazı biyolojik bir koridordur, güvenliği bereketine hasret kaldığımız ve son derece kırılgan olan sucul hayat için elzemdir.

Boğaz gırgır ve çevirme ağları ile avcılığa kapatılmalıdır!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Kalkın, ormana gidiyoruz!

Defne Koryürek 01.12.2013

Kalkın, ormana gidiyoruz!? Bugün, bu köşe size "hadi!" demek için yazıldı.

Hadi!

Zira şimdi harekete geçmezsek, coğrafyamızın şuursuz bir iştahla gasp edilen haklarını ödemek, çocuklarımıza kalacak:

"Tüm İstanbulluların elinde kalan ve soluk alabildiği yegâne doğa alanlarından birisi olan Belgrad Ormanları, aynı tüccarca mantığın sonucu olarak, yapılaşmanın yasak olduğu 'Muhafaza Ormanı' statüsünden çıkartılarak, imara açılıyor; içinde her türlü yapılaşmaya izin verilen bir 'Tabiat Parkı'na dönüştürülüyor."(*)

Hadi!

Zira öyle gürültülü ki yaşamlarımız!

Herşey o kadar acil ki ve o kadar önemli ki.. Mesela olması "şart" çer çöp, mesela "tüketilecek" yeni bir çift ayakkabı ya da en "yeni" bir model telefon, kısacası bir dolu vasat ama "modern standart", biz daha önceliklerimizi konuşamadan burnumuza dayatılıyor; selam veremeden muhabbetimizi bozuyor; doğru ile eğriyi ölçen vicdanı, ehemi mühimden ayıran bakışı bulandırıyor:

"Avrupa'nın biyolojik çeşitlilik bakımından en değerli ve en acil korunması gereken 100 ormanından biri sayılan, 2 bin bitki türü, göçmen kuşlar ve tüm İstanbullular için yaşamsal bir önemi olan Kuzey Ormanları, Yeni İstanbul, 3. Havalimanı, Kanal İstanbul gibi çılgın projelerin tehdidi altında."(*)

Hadi!

Zira harekete geçmezsek tüm bu gürültünün göbeğinde an be an biraz daha yorulacak, istemeden de olsa sağırlaşacak, nasıl bağlayacak ruhumuz, aklımız ve kalbimiz:

"Bu katliamı durdurmazsak, 2,5 milyon ağaç, yani 1738 futbol sahası büyüklüğündeki bir orman alanı yok olacak; çocuklar, kuşlar, hayvanlar ormansız kalacak farkında mısınız?"(*)

Hadi!

Zira Kuzey Ormanları Savunması çok haklı:

"Demokratik itirazlarımıza ve Kuzey Ormanları'nın korunmasını şart koşan, İstanbul'un Anayasası sayılan Çevre Düzeni Planı'na rağmen yapımı sürdürülen 3. Köprü inşaatı, Anadolu ve Avrupa yakasındaki ormanlık alanlarda bir doğa katliamına neden oluyor."(*)

Hadi!

Zira vakit çoktan gecikmeye az kalmış saniyelerde... Zira bu çağrıyı duymamak kabil değil:

"Kuzey Ormanları İstanbul'a, sana nefesini, suyunu ve ruhunu verdi. Şimdi insanın hırsına, sermayenin rantına, betona ve katliama karşı direniyor. Şimdi sıra insanda, şimdi sıra sende! Betondan cehenneme karşı çocuklara, kuşlara, ağaçlara, doğaya, yaşamına ve geleceğine sahip çık! Bilinçle ve umutla, İstanbul'un kalan son ormanlarını, su kaynaklarını, hayvanları ve binlerce insanın yaşam kaynağı olan tarım alanlarını savunmak için, 1 Aralık Pazar günü Sarıyer'e gel! Hep birlikte yaşamı savunalım!"(*)

Hadi!

Şimdi, hareket zamanı! Kalkın, ormana gidiyoruz!

KUZEY ORMANLARI SAVUNMASI

1 ARALIK EYLEMİ - PROGRAM:

Sabah etabı:

Saat 10:00'da

Belgrad Ormanı- Neşet suyu mevkiinden araç desteğiyle başlayıp Ayazma- Yangın Kulesi mevkiinde araçlardan inerek, Şahin Tepesi yönünde kesim alanları içinden geçen bir bisiklet-doğa yürüyüşü yapılacaktır.

İkinci etap:

Saat 14:00'te

Hacıosman Metro durağında buluşularak 500 metre mesafede Maslak'ta bulunan Orman Bölge Müdürlüğü'ne kadar yürünerek burada bir etkinlik ve basın açıklaması düzenlenecektir.

(*) Kuzey Ormanları Savunması'nın 15 Kasım tarihli eyleme çağrı metninden alınmıştır.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Toprak ana

Defne Koryürek 08.12.2013

Toprak ana Toprakla ilişkimizi her an sözlere döküp, doğanın ritminde bir hayata özlemimizi sohbetlerimize katıp, ama günün sonunda kendimizi en renkli AVM'lerin, en boyutlu süpermarketlerinde bulduğumuz, hayli nefessiz, hayli kambur hayatlarımızda fevkalade tutuklu hissettiğimiz bir çağın çocuklarıyız. Meraları, ovaları, yaylaları coğrafya derslerinin okunup, öğrenilmesi gereken kelimeler hâlinde katalogluyoruz. Toprak, ana olmaktan çıktı artık. Bu tutukluluk hâli, yediklerimizi sepya tonlarla fotoğraflayarak konuştuğumuz sanal bir sosyallikle yumuşatılsa da; yediğimiz peyniri, onu var eden keçi arasında bir bağlantı kuramayacak kadar dar, ışıksız ve sert bir boşlukta sanki varlığımız. Günün sonunda bir AVM'lerde, bir sosyal medyada ama en çok da hepimizi eşitleyen bir yürek sıkıntısında buluşuyoruz.

O yürek sıkıntısı ki Gezi'ye sebep oldu.

Geçenlerde hepimizi ama ayrı ayrı, bir başımıza hapseden, ufku her an biraz daha daralan dünyayı **Elif Türkölmez** çok güzel anlattı, başlığını "**i-phone şarjı olan var mı?**" diye attığı yazısında. Gezi, sahiden üç beş ağaç değildi. Hâlâ da değil. Ama alınganlık etmeye, durumdan vazife çıkartmaya gerek yok, zira her birimize fenalık bastıran bir hükümet ya da varlığından çoktandır yorulduğumuz tek bir lider de değil, Gezi'ye sebep. Hükümet değişse ne değişecek, ormanımız daha az, suyumuz çoktandır ticaret konusu, balıklarımız ise son 40 yıldır çılgın bir yokoluşa kurban. Siyasi bir tutuklunun ayrı tutulduğu hayata, yalnızlığı mecburi bir mahpusun ışığa ulaşabildiği bir avuç, bir küçücük toprak parçasını dahi tarif edemediğimiz bir metropolde, hızın nefesimizi kestiği bir saatte, üç beş ağaç, bir meydan ve bir park birleştirdi hepimizi. Mesele üç beş ağaç değilken, hem de.

"Bahçe, tutuklu birinin söz geçirebileceği pek az şeyden biridir. Toprağa bir tohum ekmek, onun büyüyüşünü izlemek, ona bakmak, beslemek ve ardından hasadını almak, basit ancak kalımlı bir tatmin sağlardı. Bir küçük toprak parçasının tek muhafızı olma hissi, bir tadımlık özgürlük sunardı.." demis, geçtiğimiz hafta unutulmazlığa uğurladığımız Nelson Mandela.

Gezi'de revirlerden ve açık marketten sonra ilk kurulanın izinden gitmeliyiz demek istiyorum, Mandela'yı vesile sayıp, zira çare bostan!

Bir küçücük toprak parçasında, bir avuç alanda, tek bir tohumu ekip, onu besleyip sulayıp, büyümesini seyredip, onun muhafızı, onu muhafaza eden olmanın gururuyla hasat vaktini şenliğe çevirmek; sert, soğuk ve yapayalnız tutukluluğumuzda bir çatlak yaratacak, inanıyorum. Bu bir kavanoz olsun, bir balkonun kenarı, köşedeki otoparkın kuytusu ya da şehrin sırtını diklemeye çalışan bostanlarından biri.. hepsi aynı gelir. Eliniz değsin, yeter.

Ben, örneğin, bugün Yedikule Bostanları'nda olacağım.

Saat 14:00'te, Yedikule Bostan Okulu ile birlikte ateş yakacağız, üzerine bir kazan yerleştirecek ve hepimiz az biraz ne getirdiysek, onu katarak çorba yapacağız. Fırsat bu fırsat Mandela'nın da adı geçer sohbetlerimizde, şüphem yok. Zira biliyorum, oraya gelecek herkes yürek sıkıntısını tarif etme gayretinde, toprağın, üretimin, sürdürülebilirliğin cümlelerini o kazanın başında ekleyerek, pişirerek, paylaşarak katlayacak, harmanlayacak ve yüzlerce dâhiyane fikir olarak her birimize başka ve ayrı yerleşirken geleceğe dair tazelenmiş ümitler, işbirlikleri de gelişecek.

Mandela bir konuşmasında da "Bazen," demiş "muazzam olmak bir kuşağın sorumluluğu oluverir. Siz o muazzam kuşak olabilirsiniz. İzin verin azametiniz ışıldasın."

Hadi, eski ve yeni tüm kuşaklara çağrım olsun benim de, bugün atlayın, Yedikule Bostanları'na gelin, kazanı beraber kuralım, Yedikule Bostanları'nın bir avuç toprağında kalımlı bir huzur, sürdürülebilir bir özgürlüğü su dolu bir kazanın başında gıda üzerinden konuşalım. Işıldayalım. Hep birlikte.

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Direnen kazanıyor!

Biyogüvenlik Kurulu bundan tam iki yıl önce MON810 ve MON88017 x MON810 diye adlandırılan genetiği değiştirilmiş mısırlar ve ürünlerinin hayvan yemlerinde kullanılmasına izin verilebileceği yönünde iki karar aldı.

Talep Türkiye Yem Sanayicileri Birliği İktisadi İşletmesi, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği Derneği ve Yumurta Üreticileri Birliği'nden gelmişti. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı da Biyogüvenlik Kurulu'nun bu kararlarına istinaden sözkonusu GDO'lu mısır türleri ve ürünlerinin hayvan yemi olarak ithalatına izni verdi.

O tarihten bu yana (evet, organik ürünler hariç) süpermarketlerden alabileceğiniz hemen tüm et ve tavuk ürünleri şaibe altında zira o ürünleri bize sağlayan hayvanların neredeyse tamamı GDO'lu yem yemekteler!

Bu konuda GDO'ya Hayır Platformu'nun öncülerinden Ziraat Mühendisleri Odası ve Türk Tabipleri Birliği başta olmak üzere pek çok STK defalarca itirazlarını ve endişelerini dile getirdikleri, gene konunun takipçisi Greenpeace ve Slow Food gibi STK'lar pek çok kampanya düzenlendikleri ve GDO'ların endişe verici etkilerine dair her gün artan sayıda uluslararası literatür bulunduğu hâlde; gıdamızı sağlayan hayvanların yemlerinden GDO'yu çıkartmak kimseye nasip olmadı. Olamadı.

GTH Bakanı Mehdi Eker 2012 baharında katıldığı iki programda kendisinin de GDO taraftarı olmadığını vurguladı ve hatta GDO'lu yemlerle beslenen hayvanların ürünlerine ayrı bir etiketin hazırlığı müjdesi verdiyse de; takip eden aylar ve hatta yılda sözü verilen türde bir şeffaflık dahi gerçekleşmedi. Kimse de aslında çok umut beslememişti.

Öncesinde, bir yönetmelik olmayışının yarattığı boşluk sebebiyle zaten GDO'lu ürünler tükettiğimiz hemen her konusu açıldığında siyasiler tarafından sırt yaslanılan bir gerçek olsa da; 2010'da hayatımıza giren GDO yönetmeliği de her gün başka bir endişeye sebep oldu. Gümrüklerde yakalanan pirinçlerden, bu pirinçlerin analiz sürecinden, yem amaçlı getirilip ekimde kullanıldığından şüphe edilen ürünlere kadar GDO'lar pek çok katmanda, pek çok endişe, haber ve soruşturmanın kaynağı olmaktan öteye gidemedi.

Tüm bu sürecin yükselttiği kamuoyu bilinci ve onu harekete geçiren Greenpeace'in Yemezler kampanyası her ne kadar 2012'de Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu'nun Biyogüvenlik Kurulu'na insan tüketimi amaçlı yaptığı talebi geri çekmesine sebep olduysa da; hiç kimse bu neticeyi huzur için yeterli bulmadı. Bulamadı.

Ve geçen hafta pek muazzam bir şey oldu!

Danıştay, "bilimsel belirsizlik ve riskin olduğu yerde ithalata izin verilmemelidir" diyerek Biyogüvenlik Kurulu'nun MON810 ve MON88017 x MON810 mısır çeşidi ve ürünlerinin hayvan yemlerinde kullanılmasına izin verilmesi yönündeki 16 ve 18 No'lu kararlarının yanı sıra 29.04.2010 günlü "GDO ve Hükümlerine Dair Uygulama Talimatı"nın yürütmesini durdurdu!

Yani şu anda ülkemizde GDO'lu yemlerle hayvanları beslemek artık yasal değil! Bu yemlerin toplanması ve tercihan imha edilmesinin yanı sıra; sözkonusu kararın ithalat izinleri devam eden 14 mısır ve 3 soya çeşidine de yansıtılması gerekiyor!

Davayı açan ve ısrarla kovalayan Ziraat Mühendisleri Odası, Çevre Mühendisleri Odası, Ekoloji Kolektifi Derneği ve Tüketiciler Hakları Derneği'nin adlarını huzurlarınızda şükranla anarken, Mehveş Evin'in dün makalesine seçtiği başlığı az değiştirip, burada bir kez de ben tekrar etmek istiyorum: Direnen kazanıyor!

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Geliyorsunuz, değil mi

Defne Koryürek 22.12.2013

Geliyorsunuz, değil mi Geçenlerde sosyal medya üzerinden başlayan ve birbirini arkadaşının arkadaşı kadar bilen, tanıyan kadar, binyılın yol arkadaşlığını yapmışların da dâhil olup fikir beyan ettiği bir tartışma günlerdir kafamın kıyısından yankılanıyor. Belki de Gezi'nin gücü bu, belki o parkta başlayan forumlar böyle düşündürdü bizlere ama; muhabbeti açan arkadaşımın yaşanmakta olan çağın, zamanın aslında sol için nasıl da değerli, nasıl da imkânlı bir zaman olduğu cümlesine sonuna kadar katılıyorum.

Gerçi mesele artık ne sol ne de sağ!

Üstelik artık ne işveren ve işçi, ne kırsal ve kent, ne de yerel ve yabancı bağlamlarında bir mücadele konuşmak manalı. Yaratılan maddi kaynaklarda artışın karşılığında çöken bir yaban hayat ve yok edilen kültürler, yoksulluk ve varsıllığın tarifini değiştirdi bile. Gayri insani plazaları ekmek teknesi, kazandığı ve günün sonunda üç kuruştan hallice bir parayı harcaması için yarıştırıldığı dört duvar AVM'leri de çocuğunu büyüteceği bir kentinin meydanı bellemiş beyaz yakalının muhatap kaldığı eziyet ise sınıf kavrayışımızı yenilenmeye zorluyor.

Ya hep beraber, ya hiçbirimiz, hiç bu kadar gerçek, hiç bu kadar tek yol olmamıştı.

O kadar ki, bugün en büyük kâbusumuz bir vicdan ile ahlak meselesi olarak yaşananları konuşarak birleşmek ve alabildiğine paylaşmak yerine bu düzene mahkûm kalmak, artık. Muhafaza etmenin sadece mütedeyyinleri tarif eden bir sıfata konu olmaktan kurtulup çevrecilerin cümlelerinde bereketle yeşerdiği saatlerde yaşıyoruz. Solun, tazelenmiş, yenilenmiş bir dille herkesi vicdan ile ahlakın tesis ettiği ve muhafaza edememenin karşılığında yok olacağımızın kaygısından doğan makul, müttefik ve pek demokratik bir platformdan yükselmemesi imkanlı mı, zaten?

Gezi ve Gezi'den yeşeren forumları ben hep bu bağlamda okudum, hep bu bağlamda tasa ettim, kem gözlerden esirgeme arzum da hep bu nedenlerdendi. Hâlâ içim titriyor, şahidi olabildiğim için bu tazelenmenin ve şimdi, biliyorum ikinci dalga geliyor! Kısa yoldan artırılan maddi değerlerin nefesimizi kesen beton basıncı, ruhlarımızdaki tarifsiz sıkıntı ve yok edilenin bizi de var etmeyeceğinin bilgisine dönüşüyor ve artık sokaklarda vücut buluyor. Hepimiz, sokakta buluşacağız birbirimizle, yine. Ya hep beraber, ya hiçbirimiz dememenin imkânsızlığında..

Bugün, yaşadığımız zamanı, yaşadığımız şehri vicdan ve ahlak bağlamında konuşabilmek için her koldan, her katmandan Kadıköy'deyiz.

Geliyorsunuz, değil mi?

Hasar raporu

Defne Koryürek 29.12.2013

Hasar raporu Hepimizin kulakları hasarlı, tümümüzün kavrayışı bozuk artık. Hiçbirimiz düz okuyamıyor, hepimiz eğri görüyoruz. Çoluk çocuk siyasi, dilimiz yara bere içinde, acıttığımız kadar yalnızlaşıyoruz da hâliyle. O ergen alaycılığı, o frikik yakalamışlığın salyalı ağız dalaşı... Utanç verici, tümü. Ama hiçbirimiz itiraz etmediğimizden olsa gerek oğullarımızın "anasını sattığı" arkadaşları olması, kızlarımızın "sokarım" diye haykırmaları sokağın ortasında bir diğerine ya da siyasi liderlerimizin milletin kendilerine oy vermemiş bölümünden "onlar" diye bahsetmesi, en hafifinden.

Gene de hiçbirimizin şüphesi de yok, bu usul, usul değil. Hepimiz başkasında hep ayıplıyoruz. Hiçbirimiz sahiplenmiyoruz. Ve hepimiz her işimize geldiğinde makulleştirerek en âlâsından, tekrar ediyoruz.

Bu duruma akıl tutulması diyenler var. Ruh felci daha doğru tarifmiş gibi geliyor bana. Ne ad verirseniz verin neticede öyle dar ve yüklü ki fonksiyonunu yerine getiremeyenin bizde yarattığı sarmal, tümümüz çaresizlik içerisinde yerde, kapanmış, kambur, yapayalnız ve fevkalade defanstayız. Hak, kimin hakkı, ne zaman, neye göre diye uzuyor cümlelerin yapısı, yalnızlığımıza çare diye sarıldığımız sosyalleşmeler dâhilinde ama aramızda muhasebe bağlamda bir yılsonu mutabakatı bile mümkün görünmüyor bu dille, bu dilin inşa ettiği, şekillendirdiği ve yönettiği usulle.

Katman katman hasarlıyız, eğri bakıyor ve düz okuyamıyoruz ne kendimizi, ne geleceği.

Gezi'ye yapılacak bir AVM'ye itiraz eder ve 3. Köprü'nün yok ettiği ormanlara ağıt yakarken biz, birden; gıdamızdaki değişimin, üretim biçimlerimizin sağlığımıza derin etkisini anlatmaya çalışan bir doktorun, sabah kahvaltımıza yumurta, yılbaşı soframıza hindi, dört simide bir tavuk denklemiyle de her güne "ucuz protein" sağlayan bir sektör tarafından mahkemeye verdiğini okumaya fırsat bulamamış, ama bizi gün be gün yokeden bir üretim sisteminin, onu her bir satın alımla onaylayan vasat bir paydaşı olduğumuza uyanıveriyoruz. Öyle tuhaf bir tutulma, öyle sinsi bir felç ki yaşadığımız, bu uyanma tercihlerimizi değiştiremiyor. Bu tercihlerden yansıma başka alanlara gerçekleşemiyor. Kürkü zengin bir kadına etol olacak diye yüzülen bir tavşana içimiz ezilirken, Roboski'de yaşanana gözümüzü çevirebiliyoruz; üzerine konuşabildiğimiz ve hatta sosyal medyada makale üzerine makale paylaşabildiğimiz hâlde meselenin esasına hiç değmeden geçebiliyoruz. Vicdanlarımız hâliyle yara bere içinde, ruhumuz ise en külhanbeyi ağabey ile en pahalı arabaya binen futbolcunun bebek odasında basılmış karısı arasında bir yerde debeleniyor. Hangisinden en çok canımız yanıyor meçhul, fırsat qeçse elimize hangisi olmayız hiç sorgulamadan.

Bu nedenle belki de yaratabileceğimiz bir yarın falan da yok zaten ki geçen yılı kapatalım ya da bugünden sıyrılalım. Felç, ne de olsa. Dolayısıyla ben bir dilek tutmak istiyorum ve 2014'ün "**deli**" bir ses sahibi olmasını diliyorum, tüm yüreğimle. Öyle "**deli**" ki, tersyüz etsin bildiğimiz tüm usulleri, tüm dilleri. Öyle "**deli**", öyle dolu olsun gelecek günler ki analize fırsatımız olmasın, ekranlarda tartışamayalım, sadece dönüşüverelim fark bile edemeden. Öyle bir dil olsun ki azat etsin ruhlarımızı, Gezi'de olduğu gibi gülümseyelim gene.

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Bu deniz haram bize!

Defne Koryürek 05.01.2014

Bu hafta art arada gazetelere düşen su ürünleri denetim haberlerinin ruhumda, vicdanımda yarattığı yetersizlik ve kandırılmışlık duygusunu nasıl anlatırım diye düşünüp duruyorum. Bulamıyorum.

Buyurunuz, 3 Ocak tarihli *Milliyet* gazetesinden aktarıyorum:

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2013 yılının son haftasında İstanbul'da balık satan, avlayan ve depolayan **483 nokta**ya baskın düzenledi.

İstanbul'daki personel sayısı yetmediği için **14 il**deki müdürlüklerden gelen denetim elemanları da baskına katıldı. Denetimler sonucu **57 işyeri**ne toplam **53 bin lira** idari para cezası kesildi. Denetimlerde, **12 ton**un üzerinde avlanma boyunun altındaki deniz ürünü yakalandı.

Bu tablo, avlanma boyunun altındaki küçük balıkların yasağa rağmen avlanıldığını ortaya çıkardı.

Allah razı olsun!

Şimdi..

Sadece **semt pazarları**nı denetlemek için bile **günde 54** mahallesine gitmek gerekecek, **39 ilçe**li, **14,9 milyon nüfus**lu ve TÜİK verilerine göre yaklaşık **100 bin ton**a yakın balık tüketmesi beklenir bir şehirde, **bir haftada 483**, yani **günde ortalama 70 baskın** yapılmış olması bir haber değil elbette. Asıl haber, bu muazzam şehirde **kanun** ve **sürdürülebilirlik** bağlamında rutin olarak gerçekleşmesi gerekenin de altında sayıda baskın gerçekleştirmek için **tam 14 ilden denetçi** getirmek gerekmiş olması!

Demek ki **52 kooperatif**i ve **iki birli**ği ile fevkalade yoğun ve ekonomik manada pek önemli balıkçılığını denetleyecek elemanlar, İstanbul'un **39 ilçe**sinde teşkilatı kurulu, büyüdüğünü, güçlendiğini her fırsatta ifade eden bir Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bünyesinde mevcut değil!

Bu vahim bir durum!

Denetlenen 483 noktadan 57'sine kesilen 53 bin lira cezaya gelirsek...

Haberin devamında 12 bin küsur el konulan balığın 1614 kilosunun lüfer olduğu paylaşılmış. Boy altı oldukları, yasak avlandıkları, eşkıyalık mahsulü oldukları belli bu lüferlerin 14-15 kiloluk bir kasasının 3 Ocak tarihinde halde işlem gördüğü ortalama rakam (evet şaka gibi, evet kâbus bu ama, yasak balıklar halde alınıp satılıyor ve boy altı lüferin adı hal jargonunda dökme diye geçiyor) 365 lira, yani kiloda yaklaşık 24 liraydı! Basit işlem, bölün, çarpın, el konulan balığın ekonomik değeri ile yakalandığında ödenmesi beklenen cezasını kıyaslayın..

Yapılan, tazıya tut derken tavşana kaç demekten başka şey değil!

Hep diyoruz, **lüfer bir sembol**. Biyolojik bir koridor olan İstanbul Boğazı'nın yarattığı çeşitlilik, bu çeşitlilikten filizlenmiş gelenek ve kültür ise bu şehrin bel kemiği. İstanbul, lüferiyle, Boğaz'ıyla eşsiz ve bizler, bu şehrin artık sadece işgalcileriyiz. Denetlerken bile aciz, cezalandırırken bile gülünç, lüferiyle beraber yokolduğunun farkında olmayan cahilleriz.

Artık yalan söylemeyelim, birbirimizi kandırmayalım, mış gibi yapmayalım. Koruyamadığımız, hakkını veremediğimiz, sorumluluğunu almayı bir türlü beceremediğimiz bu deniz, bu balık bize haram, yapmakta olduğumuz ise gerçek bir talan. Adını doğru koyalım:

Biz bu denize, bu balığa layık değiliz!

Bakanlığa çağrımdır, eşkıyalığı usul benimsemiş balıkçısıyla denizde, cezası devede kulak yasasıyla karada yeterince gülünç, yeterince sefil düştük; yasaklayın bu denizi, ne kaldıysa gelenekten geriye, kültürden bize, lüfer olsun, **bari çocuklarımız kurtulsun**. (*www.change.org/biyolojikkoridor*)

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)

Yeter artık!

Defne Koryürek 12.01.2014

Üç aşağı beş yukarı hepimiz biliyoruz ki vitrininde sergi misali yerleştirilmiş başörtülü, şalvarlı teyzelerin imalatı da olsa, **mantının içinde et yok artık**; yapanların teyze olmadığını bildiğimiz gibi. Biliyoruz ki **çiğ süt, üretimi için harcanandan daha düşük fiyata satılıyor süt firmalarına**; kasada ödediğimizin kutunun markasına olduğunu bildiğimiz gibi. Duymamış olanımız yoktur artık, yenisini alınca atıverdiğimiz cep telefonlarının yollandığı ücra bir köşesinde dünyanın, suların zehirli aktığını ve ölümün çok erken geldiğini evlere; her an artan kanserin kaynağının aynı olduğunu sezdiğimiz gibi. Bilmemeyi seçenler olsa da "**ölmüş zaten, halde denetleselerdi, hem ucuz**" diyerek aldığımız her bir **çinakop**, yarını balıksız, denizleri hayatsız bırakmakta...

Çağın insanının genel eğilimi, önceliği tüketmek; başkasının üzerine basmak bahasına yukarıya tırmanmak ve daha fazla tüketebilme kabiliyeti kazanmak da başarı!

Malum.

Ama kime neyi nasıl anlatacaksın, herkesin cesareti ve yırtıcılığı nispetinde suç ortağı olduğu bu sistemde?

Hintli çiftçi GDO'lu tohumun kredisini ödeyemediği için intihar eden 300 bininci çiftçi olmuş; o pamukla imalat yapan işçi Bangladeş'te çöken binanın altında kalmış! Kime ne? "Almazsam eksik kalırım" bir t-shirt'ün üzerinde o kan görünmüyor ki! Bize "tavuk artık tavuk değil, ne öyle yaşıyor ne de öyle besleniyor" diyen doktora karşı dava üstüne dava açmış kanatlı sektörü, susturma derdinde! Kime ne? Beş simit parasına bir tavuk bu, "ucuz protein"! Yemesin mi yani, halk? Belki de evet, "kimbilir ne ilişkilerin sarmalında inşa oldu" o AVM, ama içinde "o dükkân" yok mu, gidip almayacak mıyız o ayakkabıyı? Değil mi?

Hâl bu olunca ilişkiler dizininde kimin kiminle ilişkisi olduğundan, kimin neye cüret edebildiğine değişiyor imkânlar. O kadar. Nihayetinde zira, ha kaçak kat çıkmışsın seçim zamanı ruhsatını aldığın kaçak binaya, ha yasal ruhsatın müsaade ettiğinden yüzde 30 daha fazlasını inşa etmişsin kamu arazisine. Ha ucuzlatabildiğin yemle tavuk beslemişsin fabrika usulde, ha o tavuğu alarak sektörün büyümesinin, kuvvetlenmesinin önünü açmışsın! Bugünlerde daha fazla mı duyuyorum ne, algıda seçicilik mi yoksa ama bangır bangır reklamlar var radyolarda; 3. Köprü'ye ve Kanal İstanbul'a yakın arazi satın almak isteyenleri "**kısa yoldan zengin olmaya**" davet ediyorlar!

İktidarda olan mı kölesi sistemin, ödeyerek işlemesini sağlayan mı, pek belirsiz. Seçtiğin kulvar, nihayetinde. Yani tümüyle bir cüret meselesi!

Hâliyle iyice karamsarım, bugünlerde.

Yaşamsal manada sürdürülebilirliğin temeli bütün bir ekolojik sistem çökerken, varlığımızın temeli vicdan çürürken, sosyal bir sistemin kabul edilebilir dayanağı üç Y'nin dağılmasına takılıyor olmamız tuhaf değil mi? Nerem doğru ki, demiş deve!

Yarın, yolda giderken durup bir kısım yolcusunu atabileceğimiz bir yol; sosyal bağlarımızsa **vicdan** olmadan sahi değil; **ekosistem** ancak birlikte bütün ve gündemimiz gerçek **gıda**ya, temiz **su**ya **adil** erişim hakkı olmalıyken; bu yaşadığımız günler, gün, konuştuğumuz konular, konu değil. Değişmeye dönüşmeye başlamadığımız her an, bildiklerimizi uygulamaya dökmediğimiz her saat biraz daha derinine batacağız bu nefes kesen, ruh bunaltan, yokedici kuyunun.

Yeter artık demiyor muyuz hâlâ? Ölmeden önce son bir nefeste bile olsa?

dkoryurek@fikirsahibidamaklar.org

Kaynak: taraf.com.tr, web.archive.org (arşiv bağlantısı)