



Doç. Dr. İlker GÜNDÜZÖZ / Hukuk Müşaviri

Tarhanadan Biyolojik Çeşitliliğe

Giriş

Çevreyi dışlamayan kalkınma (eco-development), kalkınmanın çevre değerlerini koruyarak yapılması gerektiği vurgusunu yapmaktadır. Kavramın ilk kullanımı 1972 yılında Stockholm Çevre Konferansındadır. Konferansın Genel Sekreteri Maurice Strong'un kullandığı "çevreyi dışlamayan kalkınma" kavramı ile yerel kaynaklardan adaletli bir biçimde yararlanmayı öngören bir kalkınma stratejisi kastediliyordu (Keleş-Hamamcı-Çoban, 2012: 243).

Ancak bugün insanlığın geldiği noktada, Türkiye ve Dünya ekseninde gelişme ve kalkınma çabalarının çevre sorunlarına yol açtığı; biyolojik çeşitliliğin de tehlikeye girdiğinden söz etmek yanlış olmaz.

Atalarımızın bizim şimdi adlarını bilmediğimiz bitkileri doğadan toplayarak yemek yaptıkları zamanların üzerinden çok geçmedi. Ancak "fast food, hazır gıda, mutfakta pratik çözümler" şeklinde ifade edilebilecek bir dizi kavram çoktan hayatın içine girdi. Gıda tüketiminde çevreyle uyumlu tüketim alışkanlıkları süratle terk edildi. Yerel tat ve ürünler unutuldu. Son dönemde yaşanan doğal olana dönme, organik ürün elde etme çabaları ne kadar etkili? Tartışılabilir. Bu çalışmada, geleneksel gıda tüketimi ile biyolojik çeşitlilik arasında var olan izler sürülecektir. Geleneksel gıdalar bakımından bir sembol olabilecek "tarhana"¹ ile "biyolojik çeşitlilik" kavramlarına başlıkta onun için birlikte yer verilmiştir. Nerede o eski domateslerin tatlari? Diyor-

sanız, bu makaleyi okumak için en az bir nedeniniz var.

1. Geleneksel Anlayışta Gıdalar

Geleneksel sosyal yapıda, Türklerde İslam kültür mirasının da etkisiyle gıdalara saygı ve israf etmeme olgusu geçerlidir. Yere düşen ekmeği öpüp alına koymak, ekmek fazlalarını diğer çöplerle karıştırmamak, vefa duygularından yoksun ve haince davrananlara "nankör" (nan: ekmek (farsça)) yani "ekmek körü" adlandırmasında bulunmak, çocukların tabaktaki yemeklerini bitirmemesi durumunda "ama o nimet ağlar" şeklindeki ebeveyn öğütleri... hep gıdaya saygıyı çağırıştırır. İslam dini temelinde de israf günah sayılmıştır.² Bu kültürel tutumun arkasında hiç şüphe yok ki İslam dinine men-



¹ Tarhananın yörelere göre farklı alt türleri vardır. Ancak genel bir tanım yapılmak istenirse, en yaygın olan şekli şöyle hazırlanır: Yoğurt, nane, un, kırmızı biber, yeşil biber, istenirse soğan iyice kıyılıp parçalanarak karıştırılır. Ovularak hamur haline getirilen harç, bir kap içinde üstü bir bezle örtülerek mayalanması ve kabarması için en az bir hafta bekletilir. Bekleme süresi tarhananın türünü belirler. Görece daha uzun süre mayalanmaya bırakılan tarhana ekşi tarhana olur, daha az bekletilerek kurumaya alınan (işleme sokulan) tarhana tatlı tarhana olur. Mayalanan harç, parçalar halinde bir yörük dokuması ya da bez üzerine dizilir ve açık havada, gölgelik bir yerde kuruması beklenir. Kuruyunca da elle ovulup toz haline getirilerek, bazı yörelerde ise daha büyük parçalar ya da simit halinde kurutulup saklanır (<http://tr.wikipedia.org/wiki/Tarhana>, erişim tarihi: 11/10/2014).

² Araf Suresi, 31. Ayet: "Yiyiniz içiniz, fakat israf etmeyiniz."

sup olunduktan sonra dini kural ve telkinlerin rolü göz ardı edilemez. Ancak günümüzde milyonlarca ton ekmek israfı bu geleneklerin aşındığını göstermektedir. Bazı kurumlar zaman zaman bu israfa karşı kampanyalar düzenlemektedir. Bunlardan biri Toprak Mahsulleri Ofisinin “ekmeğini koru, emeğini koru kampanyası”dır (<http://www.ekmekisrafetme.com/>, 2014).

Hâlbuki geleneksel yaşam tarzı içinde doğaya ve gıda maddelelerine saygı “biyolojik zenginliğin korunmasının teminatıydı.” Çevre sorunlarının temel nedeni insanın doğaya ve çevreye olan tutum ve tavırlarının bilinçsiz oluşu ve onu sürdürülebilir olmayan bir biçimde kullanmasından kaynaklanmaktadır. Atalarımız bu hususta torunlarından daha başarılıydı. Toplum kültürünün çevreye saygı, diğer canlılara saygı, gıdaya saygı “norm değerleri” çevrenin korunmasında ciddi bir çerçeve oluşturmaktaydı. Tarihi Selçuklu ve Osmanlı mimari yapılarının dış cephelerinde taş ve mermer işçiliğinin zarif örnekleri olan kuş evleri, Fatih’in “Ormanlarımdan yaş bir ağaç kesenin kafasını keserim” şeklinde ifade edilen kanunnamesi hep belirtilen hassasiyetin örnekleriydi.

2. Biyolojik Çeşitlilik

Biyolojik çeşitlilik, genetik çeşitlilik, tür çeşitliliği ve ekosistem çeşitliliği olmak üzere üç hiyerarşik kategoria ele alınır: Genetik çeşitlilik bir tür içindeki çeşitliliği ifade eder. Bu çeşitlilik belli bir tür, popülasyon, varyete, alt-tür ya da ırk içindeki genetik farklılıkla ölçülür. Tür çeşitliliği belli bir bölgedeki, alandaki ya da tüm Dünya’daki türlerin farklılığını ifade eder. Ekosistem çeşitliliği ise bir ekolojik birim olarak karşılıklı

etkileşim içinde olan organizmalar topluluğu ile fiziksel çevrelerinin oluşturduğu bütünlü ile ilgilidir (Atik-Öztekin-Erkoç, 2010: 222). Bir ülkedeki tüm bitki ve hayvan türleri; bunlar arasında özellikle tarım, hayvancılık, ormancılık, balıkçılık, tıp-eczacılık ve sanayi alanlarında kullanılan türler, hem o ülkenin, hem de Dünyanın biyolojik zenginliklerinden sayılır. Yerel çeşitler ve yabani türler, ıslah çalışmalarında kullanılır. Ekonomik değeri olan bitki ve hayvanların gen rezervi durumundadır (Kışlalıoğlu-Berkes, 2012: 200).

Biyolojik çeşitlilik “bir yöre, bölge, ülke veya Dünyada mevcut olan bitki, hayvan ve mikroorganizma türlerinin tamamı” olarak tanımlanabilir. Bu tanım “türleri temel alan” tanımlamaya uygundur. Böylece bu kavram insan dışındaki tüm canlıları kavramaktadır. Biyolojik çeşitlilik aynı zamanda “biyolojik zenginlik” olarak da kavramlaştırılabilmektedir. Zira bitki, hayvan ve mikroorganizma türlerinin tamamı küresel bir servettir. Bugün küresel çevre sorunları arasında “biyolojik çeşitliliğin karşı karşıya bulunduğu insan kaynaklı tehditler” önemli bir yer tutmaktadır. Bu sorun, diğer pek çok çevre kirliliği ve sorununun sahip olduğu yerel, ulusal, bölgesel boyutları aşarak küresel bir boyuta ulaşmıştır. Çeşitli bitki ve hayvan türlerinin yok oluşu, genetiği değiştirilmiş ürünler bu sorun alanı içinde yer almaktadır.

Biyolojik çeşitliliğin korunması için, uluslararası çevre hukukunda sulak alanların korunmasına yönelik 1971 Ramsar Sözleşmesi, 1973 Washington Sözleşmesi, yaban yaşamı ekseninde 1979 Bern Sözleşmesi, 1982 Dünya Doğa Şartı önemli gelişmelerdir (Keleş, 2013:

44). Biyolojik çeşitliliğin korunması bakımından en önemli gelişme ise, 1992 yılında Brezilya’nın Rio kentinde toplanması nedeni ile Rio Dünya Çevre Konferansı olarak adlandırılan Konferansta imzaya açılan Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesidir. Türkiye bu sözleşmeye taraf-tır. Sözleşme ekseninde Türkiye, Ulusal Biyolojik Çeşitlilik Stratejisi ve Eylem Planı hazırlamıştır.

3. Biyolojik Çeşitlilik ile Geleneksel Gıdalar Arasındaki İlişki

Biyolojik çeşitliliği korumanın en önemli nedenlerinden biri gelecekte Dünya nüfusunu doyurmak için gerekli besin kaynaklarını garanti altına almaktır. Tarım bilimcilerine göre Dünyada insan besini olmaya uygun 80 bin kadar bitki türü vardır. Tarih boyunca, bunlardan 3 bin kadarı yiyecek olarak kullanılmış, fakat ancak 150 tür geniş çapta yetiştirilmiştir. Günümüzde ise, tüm Dünyada yalnızca 15 kadar bitki türü nüfusun % 90’ını doyurmaktadır. Sadece üç tür (buğday, pirinç, mısır) Dünya tahıl üretiminin üçte ikisini oluşturur. Demek ki, yeryüzünde besin olarak kullanılmaya uygun türlerin pek küçük bir bölümünden yararlanıyoruz. Üstelik yaygın olarak yetiştirilen tür sayısı da giderek azalmaktadır. Bu önemli birkaç türün yabani çeşitleri de yavaş yavaş ortadan kalkmaktadır. Kaybolan yabani çeşitlerle birlikte, bu bitkilerin taşıdıkları genler de yok olmaktadır. Dolayısıyla gen zenginliği devamlı daralmaktadır (Kışlalıoğlu-Berkes, 2012: 201). Kimi bilim insanları her saat iki ya da üç türün kaybolduğunu belirtiyorlar (Keleş, 2013: 44).

Gıda maddeleri insanın yaşaması için en temel ihtiyaç maddelerinin-

dendir. Meşhur “Maslow’un ihtiyaçlar piramiti”nde de haklı bir şekilde en temel ihtiyaçlar sıralamasında yer almaktadır. Geleneksel yaşam tarzında israf etmeme olgusu yanında doğaya gerektiğinden fazla müdahale etmemek, çevreyi makul ihtiyaçlar çerçevesinde sömürmek, doğa ve çevre ile uyumlu yaşayarak gıda maddelerini temin etmek, gıda üretim ve tüketiminde doğal olmayan zorlayıcı ve tüketimde aşırı boyutlardan kaçınmak geleneğin bir parçasıydı. Bugün gelinen noktada ise “genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünler (GDO)”³ Lefebvre’nin ifadesiyle “kapitalizmin mabetleri olan AVM’ler”deki süpermarketlerin raflarında tüketicilerini bekliyor.⁴ Çeşitli gıda boyaları ve “sağlığa zararlı olmayan” kimyasallarla ömürleri uzatılıp uzun süreli saklama koşullarına uygun hale getirilen daha nice ürünler de onların yanı başlarında...

Türkiye biyolojik çeşitlilik açısından şanslı ülkeler arasındadır. Bu durum geleneksel Türk Mutfağına da yansımıştır. Türkiye’de 9.000 çeşit bitki türü olduğu tahmin edilmektedir (Ertürk, 2012: 99). Geleneksel gıda tüketim tarzında çeşitli ot ve bitkiler belli tarihlerde toplanarak çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Yine mevsimine göre, bir yerel şenlik havasında doğadaki mantarların toplanması ve eşe dosta dağıtılması da unutulmamalıdır. Bitkiler eczacılık alanında da önemlidir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) araştırmalarına göre tedavi amaçlı kullanılan tıbbi bitkilerin sayısı 20.000 civarındadır (Faydaoğlu-Sürücüoğlu, 2011: 52). Türkiye’de “aktar” ya da şimdiki yaygın kullanımıyla

“Lokman Hekim” dükkânları da bir geleneğin ürünü olduğu kadar, ecza sektörü ile bitkiler arasındaki ilişkiye işaret etmektedir.

Dünyada yerel gıda kültürü ile biyolojik çeşitlilik arasında ilişki kuran, bu ilişkiyi fırsata dönüştürmeye çalışan yaklaşım ve hareketler gelişmektedir. Yerel halklar, Dünya üzerinde son kalan biyolojik çeşitlilik alanlarının koruyucusudurlar. Her ne kadar Dünya nüfusunun % 5’ini oluşturuyorlarsa da, gezegenin yüzölçümünün % 20’sini, biyolojik çeşitlilik açısından zengin alanların % 80’ini kaplıyorlar (Nelson, 2013: 285). Bu hareketlerin çeşitli faaliyet alanları söz konusu: Yaşlıların bu konudaki bilgisini tanımak, çeşitli kurs ve derslerle yerel gıdaları öğrenmek, endemik ve yerel ürünleri genetik araştırmalara karşı korumak, bu amaçlarla ulusal ve uluslararası örgütlenmelere gitmek ve benzeri yöntemler. Bu hareketler “slow-food (ya da yavaş gıda)” olarak bilinen uluslararası hareketten de destek almaktadırlar. Slow-food hareketi hızlı gıdaya (fast food) ve tabii ki hızlı yaşama alışkanlığına tepki olarak ortaya çıkmıştır. Bu hareket ilk olarak, Carlo Petrini tarafından İtalya’da, yavaş yaşam ve yerel yemek geleneklerinin kaybolmasına karşı bir tepki koyma, insanları bilinçlendirme amacıyla, 1989 yılında kar amacı gütmeyen bir hareket olarak ortaya çıkmıştır (Şahin, 2013: 26). Slow-food hareketi bilindiği gibi “citta-slow (yavaş şehir)” hareketine de öncülük etmiştir. Bu şekildeki çalışmalar kapsamında ABD’de slow-food hareketinin “lezzet gemisi projesi”ne dahil edilerek koruma altına alınan

Anishinaabeg yabani pirinci, Navajo-churro koyunu, Arikara sarı fasulyesi, greenthread çayı, O’odham pembe fasulyesi, Tuscorara beyaz mısırsı, hopifasülyeleri, geleneksel Hawai gölevezi ve deniz tuzu, Özetle patatesi sayılmaktadır (Nelson, 2013: 292). Bu konuyla ilgili olarak, Türkiye açısından gelişmeler olmakla birlikte boyutları bakımından ABD düzeyinde değildir. Örneğin Tokat yaprağı hala aranan bir gıda ürünü olmakla birlikte Tokatta eski bağ alanları büyük ölçüde küçülmüş ve imara açılmıştır. Isparta zindan fasulyesi ise keşfedilip koruma altına alınmayı beklemektedir. Türkiye gibi biyolojik çeşitliğin üst düzeyde olduğu bir ülkede örnekleri artırmak olanaklıdır. Türk mutfağı gibi zengin bir mutfakta, geleneksel ağız tatlarının bazı televizyon kanallarında magazine kurban verilmesi; ya da “meşhur Fransız mutfağı”ndan seçilmiş bir yemeği ev hanımlarına akşam mönüsü için öneren programlar da işin cabası... Bu alanda ümit veren haberler de var. Örneğin yapılan bir araştırmada Turizm Fakültesi öğrencilerinin çoğunluğunun şifalı bitkileri tanıdıkları ancak daha az kullanılan bitkiler olan çiriş otu, gül hatmi ve pelin otu bitkilerini daha az bildikleri saptanmıştır (Cömert-Dinç, 2014: 27).

Geleneksel gıda kültürü ile gıda ürünlerini “nimet” olarak algılayan bir yaklaşım biyolojik çeşitliliğin korunması bakımından olumlu sonuçlar verebilir. Çünkü çevre sorunları aslında çevreyi algı ve çevreye yaklaşımı içeren kültürel bir sorundur. Bu satırların sahibinin kaymakam olarak yöneticiliği sı-



³ Türkiye’de “13.08.2010 tarihli ve 27671 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik” mer’idir.

⁴ Henri Lefebvre’nin görüşleri için ayrıntılı bilgi için bkzn. Keleş Ruşen, Kentleşme Politikası, İmge Yayınları, Ankara, 2012, ss.1-703, s.131.

rasında Karasu ilçesindeki Acarlar Longozunu kurtarma ve koruma çabaları belli ölçüde sonuç vermiştir.⁵ Ancak bu çabalar sırasında ve hemen sonrasında, toplumun ve yönetimin çeşitli kademelerinden karşıt bir direnç gelmiştir. Avrupa'nın en büyük tek parça longozu (subasar ormanı ve kuş cenneti) bir kısım zihniyet tarafından "süslüklü göl" olarak ifade edilmiştir. Zira biyolojik çeşitlilik açısından bugünkü kültürel algılarımız geleneksel yapının gerisindedir. Hâlbuki gelenekte, tarhana ve içeriğinde yer alan gıdalar ulusal bir ürün olarak biyolojik çeşitlilik açısından –tabii ki GDO'lu olmayan ürünlerle- Anishinaabeg yabani pirincinden daha az önemli değildir. "Gelenek", çevresinde bulunduğu gıdaları yaşamını sürdürmek için belli bir emekle tüketiyordu. Bugün bile kırsal alanda balkonlarda ipe dizilerek kurutulan dolmalık biber, bamya gibi gıdaları görmek olasıdır. Kentlerde pek çok evin buzdolabına iliştirilmiş pizzacı telefonu olan stickerlar ise GDO'lu mısır ve buğday içeren, büyük oranda ithal ve dolayısıyla yerli olmayan tatların evimizin içine her an girme fırsatını kolladığını gösteriyor. Yerel ve geleneksel yemek kültürü çevreye saygılı ve çevreyle uyumlu tüketim kalıplarına sahiptir. Geleneksel yapıda biyolojik çeşitlilik yalnız gıda alanında değil başka alanlarda da imkânlar sunmaktaydı. Örneğin reyhan çiçeğinin böcekleri uzak tutucu etkisi nedeniyle bir çeşit naftalin olarak temiz çamaşırların arasına konulduğu günler çok gerilerde değil. Kimyasal temizleyiciler ve diğer kimyasallar ise toprak ve suda kalıcı izler bırakmakta. Bazıları aşırı fosfat ve nitrat maddeleri içermekte (suni gübreler gibi) sular

vasıtasıyla derelere, oradan da göl ve denizlere ulaşan bu maddeler kalıcı zararlara neden olmaktadır. Denizlerde mikroorganizma ve planktonların aşırı üremesi ötrofikasyon denilen bir etkiyi ortaya çıkarmaktadır. Bu canlıların aşırı oksijen tüketimi diğer su ve deniz canlılarına yaşam imkânı vermiyor. Bazı mevsimlerde derelerde ve denizlerde balıkların yeterli oksijen alamadıkları için yüzeye geldiklerini, toplu balık ölümlerini pek çok kişi görmüştür. Doğal gübrede olmayan bir sıkıntı...

Sonuç

Modernleşme olgusunu bizden olmayan her şeye sahip çıkmak olarak almak yanlıştır. Obezite ve diğer sağlık sorunlarına yol açan gıda tüketim alışkanlıkları (fast-food ve benzeri örnekler) geleneksel gıdalara karşı bir üstünlük sağlamış gibi görülüyor. ABD gibi kapitalizmin ve modernitenin önder ülkelerinden birinde yeşeren "geleneksel yerli gıdalarına sahip çıkma hareketi", Dünya genelindeki "slow-food hareketi" gibi hareketler Türkiye'yi de etkilemekte. Geleneksel gıda konsepti her şeyden önce yaşamak için yemek anlayışına sahip, çevre ile uyumlu üretim ve tüketim kalıplarına dayalı bir tarzıdır. Bu nedenle, yaşam tarzlarını ve tüketim alışkanlıklarını değiştirmeyi salık veren "derin ekoloji" gibi akımlar çevre bilimi (ekoloji) ve çevreci düşüncüyü kuvvetli bir şekilde etkilemiştir. Bir yaşam tarzı ve Dünyaya yaklaşım biçimi olan geleneksel gıda anlayışının ihyası biyolojik çeşitlilik bakımından yararlı sonuçlar verebilir. Bu amaçla okul-

larda ilköğretimden başlayarak "geleneksel gıda anlayışı" müfredat içinde yeterli bir şekilde ele alınmalıdır. ABD örneğinde Kızılderi yerlilerinin çevresinde gelişen yerel gıda konusuna sahiplenme "üniversitelerde zorunlu ders olma gibi" sonuçlarla belli bir başarıya ulaşmıştır. Türkiye düzleminde de üniversite eğitimi düzeyinde konu ele alınabilir. Tüm bunların dışında Halk Eğitim Örgütlenmesi içinde konuya ağırlık verilebilir.

Kaynaklar Makale ve Kitaplar

Atik Ali Derya-Öztekin Mehtap-Erkoç Figen, "Biyçeşitlilik ve Türkiye'deki Endemik Bitkilere Örnekler", *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 30, Sayı 1 (2010) 219-240. / Cömert Menekşe-Dinç Huriye, "Şifalı Bitkilerin Gençler Tarafından Bilinirliği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/3 (2014) 23-27. / Ertürk Hasan, *Çevre Bilimleri*, 4. Baskı, Bursa, 2012, ss.1-482. / Faydaoğlu Emine-Sürücüoğlu Metin Saip, "Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi", *Orman Fakültesi Dergisi*, 2011, 11 (1): 52 – 67. / Keleş Ruşen, *Kentleşme Politikası*, İmge Yayınları, Ankara, 2012, ss.1-703. / Keleş Ruşen, 100 soruda Çevre Sorunları ve Çevre Politikası, İzmir, 2013, ss.1-320. / Keleş Ruşen-Hamamcı Can-Çoban Aykut, *Çevre Politikası*, 7. Baskı, Ankara, 2012, ss.1-684. / Kışaloğlu Mine-Berkes Fikret, *Çevre ve Ekoloji*, Remzi İtavevi, 13. Basım, İstanbul, 2012, ss.1-280. / Nelson Melissa K., "Yerel Gıdaların Kutsallığını Korumak", ss.285-296, *Worldwatch Enstitüsü, Dünyanın Durumu 2013 Sürdürülebilirlik Hala Mümkün mü?* Edit. Starke Linda, Çev. Ekiz Canan Ulutaş-Ekiz Çağrı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014. / Şahin Yusuf, *Kentleşme Politikası*, Bursa, 2013, ss.1-422.

Diğer Kaynaklar

Acarlar Gölü Longoz Ormanı Sulak Alan Yönetim Planı [2014 – 2018], T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, Hassas Alanlar Dairesi Başkanlığı, 2013, ss. 1-136). / Araf Suresi, 31. Ayet. / 13.08.2010 tarihli ve 27671 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik./ <http://www.ekmekisrafetme.com/>, erişim tarihi: 11/10/2014. / <http://tr.wikipedia.org/wiki/Tarhana>, erişim tarihi: 11/10/2014

⁵ Acarlar Gölü Longoz Ormanı, Sakarya Nehri Havzası'nda Karasu ile Kaynarca ilçeleri içerisinde yer almaktadır. İçi ormanla kaplı bu göl, Karadeniz'e paralel olarak konumlanmış, denize 2 km mesafede, 12 km uzunluğunda ve 1 km ile 1.5 km genişliğinde bir sulak alandır. Sulak alanın deşarjı Sakarya Nehri'ne, oradan da Karadeniz'e boşalmaktadır. (Acarlar Gölü Longoz Ormanı Sulak Alan Yönetim Planı [2014 – 2018], T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, Hassas Alanlar Dairesi Başkanlığı, 2013, s.10).