

## ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ  
GÜZİN YALIN

○ zamanın insanların belirli gıda maddeleriyle ilgili toplumsal itibar anlayışları besinlerin üretilmesi ve dağıtılmasında önemli bir etken oluştuyordu.

Gıda malzemelerinden herhangi birine az ya da çok itibar edilmesi, yalnızca bunların alınışını değil, hazırlanışını da etkilerdi. Örneğin 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda etin sosyal itibarı yüksekti. Başkentteki birçok devlet görevlisinin makul fiyatla et satın alma isteği, piyasada kabul görmeyeceği için, devlet, fiyatların siyasi önlemlerle güvence altına alınması gerektiğini düşünüyordu.

Etin kuşbaşı kesilerek ve soslu veya sebzeli pişirilmesi alışkanlığı da etin az bulunması yüzünden ortaya çıkmış olmalıdır.

Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*,  
çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s. 224

Açlık açlıktır, ama çatal bıçakla yenilecek pişmiş etle giderilen açlık başka, eller tırnaklar dişler yardımıyla çiğ eti mideye indiren açlık, başkadır.

Karl Marx, *Grundrisse*, çev. Sevan Nişanyan,  
İletişim Yayınları, 4. baskı, 2018, s. 133

CANDAN TÜRKKAN Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda öğretim üyesi. Massachusetts Üniversitesi'nden Siyaset Bilimi doktorasını aldı. Şu aralar Özyeğin'de geleceğin şeflerine gıda ve sürdürülebilirlik, Türkiye tanımının derinleri, gıda tedarik zinciri sorunları, küresel gıda hareketlerini anlatıyor. Ayrıca neokronomi ve yaşama hakkı, İstanbul'un alternatif gıda ağları, kır-kent ilişkisi ve kırsal kalkınma üzerine de araştırma projeleri yürütüyor.

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/candanturkkan>

Twitter: <https://twitter.com/candanturkkan>

Website: <http://candanturkkan.com>

*Feeding Istanbul. The Political Economy of Urban Provisioning*

© 2021 Koninklijke Brill NV, Leiden

İletişim Yayınları 3307 • Ruhun Gıdası Kitaplar 15

ISBN-13: 978-975-05-3514-7

© 2023 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2023, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

KAPAK FOTOĞRAFI “309 senesinde Kağıthane’de mekteplere verilen ziyafetler:

Ziyafet sofrası” - “1.200 kişi için hazırlanmış büyük bir ziyafet masası”

(Abdullah Frères, 309/1891-1892, İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi -

II. Abdülhamit koleksiyonu)

UYGULAMA Hüsnu Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Ayhan Matbaası • SERTİFİKA NO. 44871

Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul

Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63

CILT Güven Mücellit • SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldrımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

**İletişim Yayınları** • SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: [iletisim@iletisim.com.tr](mailto:iletisim@iletisim.com.tr) • web: [www.iletisim.com.tr](http://www.iletisim.com.tr)

CANDAN TÜRKKAN

# *İstanbul'u Doyurmak*

*Gıda İaşesinin Politik Ekonomisi*

*Feeding Istanbul*

*The Political Economy of Urban Provisioning*

İngilizceden Çeviren: Candan Türkkan



iletişim



# *İçindekiler*

**TEŞEKKÜR** 7

BİRİNCİ BÖLÜM

***Giriş*** 9

---

İKİNCİ BÖLÜM

***Aç Başkent***

***Osmanlı İstanbulu'nun İaşesi*** 43

---

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

***Düzensiz Geçişler*** 67

---

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

***Planlı Darlıklar*** 103

---

BEŞİNCİ BÖLÜM

***Küresel İstanbul'u Beslemek*** 131

---

ALTINCI BÖLÜM  
*Ayrılan Yollar* 177

---

YEDİNCİ BÖLÜM  
*Sonuç* 209

---

*Ekler* 221

---

EK 1

**İstanbul'un Bağ, Bahçe ve Bostanlarına İlişkin  
Bazı Erken Dönem Kaynaklar** 223

EK 2

**İstanbul İçin Tedarik Edilen  
Çeşitli Gıdaların Listesi ve Üretim Yerleri** 225

**KAYNAKÇA** 227

## TEŞEKKÜR

Elinizdeki kitap aslında basit bir tespit üzerine kurulu: İaşe, iktidarın kendini var etme araçlarından biridir. Bu nedenle de her toplumda kimin doyduğu (veya doyabildiği) ve kimin aç kaldığı (veya aç bırakıldığı) politiktir.

Müteakip sayfalar bu tespitin yüzyıllar içinde bu toprakların kendine has ekonomi politikasıyla nasıl dönüşüp ne gibi sosyal ve siyasi sonuçlar yarattığını anlatıyor. Her bölüm, yönetenlerle yönetilenlerin ilişkilmesini iaşe örgütlenmeleri üzerinden inceliyor ve o ilişkilmenin ortaya koyduğu iktidarı çözümlüyor. Bu bağlamda da “Gıda politiktir!” söylemine gerek günlük tartışmalarda gerek akademik yazında pek olmayan bir derinlik katıyor. Böyle bir çözümlemenin elbette siyasi imaları ve masaya getirdiği yeni sorular da var. Onları da metin içerisinde –bazen saklamaya gayret etsem de– göreceğinize eminim. Buradaysa kitabın ortaya çıkmasına olanak tanıyan uzun düşünme ve yazma sürecinde beni yalnız bırakmayanları anmak ve desteğini esirgemeyenlere bir teşekkür etmek istiyorum.

Öncelikle kitabın İngilizceden Türkçeye çevrilmesinde büyük emek veren, tercümandan da editörden de çok öte bir dil insanı Dr. Mustafa Kemal İz'e her şey bir yana gösterdiği çaba ve (bende onunkinin onda biri kadar bile olmayan) sabır için minnettarım. Sevgili Kemal, sabrına, emeğine saygım sonsuz. Tekrar ve tekrar çok teşekkür ederim!

Tüm bu süreçte benden hiçbir desteğini esirgemeyen, bitmeyen şikâyetlerimi, durmayan söylenmelerimi sabırla dinleyen ve beni her seferinde (hâlâ nasıl yaptığını tam olarak çözebilmiş değilim!) sakinleştirmeyi beceren sevgili eşim Dr. Samarjit Ghosh'a müteşekkirim.

Kitapla eşzamanlı yürüttüğüm TÜBİTAK projesinde bana destek olan ve aldıkları sorumlulukları en iyi şekilde yürüterek benim gerek projeye gerek kitaba elimden geldiğince zaman ayırmama olanak tanıyan çok sevgili ve

saygıdeğer araştırma asistanlarım Elif Birbiri, Zeynep Ece Unutur, Ezgi Yıldırım ve İpek Suna'ya da ayrıca çok teşekkür ederim.

Kitabın araştırma sürecinde elim ayağım olan İstanbul Kütüphanesi'nden çok sevgili (ve bence dünyanın en özverili kütüphanecisi!) Neslihan Yalav'a; özellikle Beşinci Bölüm için gerekli saha araştırmasında bir sürü kapıyı açmama yardımcı olan Serdar Manioğlu'na; kitabı dikkatlice okuyup yorumlar yazan, yamuk yumuk cümlelerimi sabırla düzelteren ve kitabın ana fikrini GastronoMetro'da harika bir kahvaltı eşliğinde sunmama olanak tanıyan MetroGastro'nun biricik editörü sevgili Nilhan Aras'a teşekkür ederim.

Kitaba ev sahipliği yapan İletişim Yayınları'na, özellikle de "Ruhun Gıdası Kitaplar" dizisinin özverili editörleri sevgili Güzin Yalın ve Kıvanç Koçak'a da ayrıca teşekkür ederim. *İstanbul'u Doyurmak* sizin sayenizde bir yuva buldu.

Son olarak, bu kitabı var eden sevgili ailem! Sanıyorum ki hiçbiriniz 4-5 yaşlarında annemin bana tabağımdakileri bitirmem için anlatıp durduğu yarı kurgu, yarı gerçek Afrika'daki aç çocuk hikâyelerinin bir gün böyle bir kitaba dönüşeceğini tahmin etmezsiniz. Anneannemin derin dondurucuda depoladığı ekmeklerden babaannemin dızmanasına, babamın peynir merakından kardeşimin çay mamasına sevdiğimi yemeği, yediğime de saygı duymayı sizlerden öğrendim. Müteşekkirim.

*İstanbul, Mayıs 2023*



*BİRİNCİ BÖLÜM*

*Giriş*



Kapitalizm, piyasa zorunluluklarının yaşamın en indirgenemez gerekliliğinin temini olan gıda üretimini ele geçirmesiyle doğdu. (...) Kapsamlı ticaretin, en temel ihtiyaçlarda bile, rekabetçi üretimin, kâr maksimizasyonunun, üretici güçlerin amansız gelişiminin zorunluluklarını her zaman beraberinde taşıdığı kabul etmemeliyiz.<sup>1</sup>

– Ellen Meiksins Wood

Ekmek yiyen bir aileden geliyorum. Annem, babam, kız kardeşim ve büyükannem gerçek birer ekmek sever. Öğünler arasında, tatlı veya tuzlu herhangi atıştırmalığın yanında, günün her öğününde onları ekmeklerini keyifle tüketirken görmek şaşırtıcı değil. Ekmek, hepsi için diyetlerinin temel bileşenlerinden. Büyükannem içinse temelden biraz fazlası, varoluşsal bir gereklilik. Öyle ki, sebzenin veya etin yanında pilav veya makarna olsa bile büyükannem yine yemekle ekmek yer. Hatta çok sevdiği erişteyi bile ekmezsiz yemez. Ne kadar sert ya da bayatlamış olursa olsun, kahverengi ya da beyaz, çok tahıllı ya da cevizli fark etmez –üzerinde küf olmadığı sürece– büyükannem eline geçen her bir lokma ekmeği zevkle, şevkle ve saygıyla tüketir.

Saygıyla diyorum, çünkü ona mesela bayat ekmeğin tadına nasıl tahammül ettiğini sorarsanız, sizi çocukluğundan darlık ve açlık anılarıyla azarlar. “Büyük Savaş” olarak adlandırdığı İkinci Dünya Savaşı’ndan bahsederek “Görmediniz,” diye söze başlar ve her zamankinden daha ciddi sesiyle, “annem, ekmek kumanyaları için askerlere yalvarırdı. Bir tane bulsa, kendi yemez, bize verirdi” diye devam eder. O nedenle büyükannem için her türlü gıda –ama özellikle de ekmek– saygı duyulması gereken nimetler. Nitekim darlık ve açlık tecrübeleri, sadece savaş dönemiyle sınırlı değil; büyükan-

1 Ellen Meiksins Wood, *The Origin of Capitalism: A Longer View*, New York, NY: Verso, 2017, s. 81.

nem âdeta onlarla büyümüş. Sırf etrafta yeterli yiyecek olmadığı için doğuktan kısa süre sonra küçük kız kardeşinin öldüğünü görmüş:

O zaman yiyecek pek bir şeyimiz yoktu. Cezayı babam ödemiş. Tarlada çalışayım diye almışlar beni okuldan. Üçüncü sınıftaydım. Darlık olduğunda, sindirilmemiş arpa tanelerini bulmak için annem at kakalarına bakardı. Açlığın nasıl bir şey olduğunu bilmiyorsunuz. Allah o günleri bir daha göstermesin. Allah hepimizi korusun.

Büyükannem artık 85 yaşında. Hayatının son 35 yılı açlık veya darlık tecrübe etmeden geçse de çocukluğunun deneyimleri, korkuları o kadar güçlü ki, dondurucuya ekmek stoklamaktan kendini alıkoyamıyor. Dolabı her açtığında hayret ediyorum titizlikle yaptığı bu stoklara. Eminim, evdeki diğer tüm yiyecekler bir gün tükense bile yaptığı derin dondurucu stoku sayesinde ev asla ekmezsiz kalmayacak...

Ne kadar şanslıyız ki Türkiye, Büyük Savaş'ta savaşmadı. Ülke resmî olarak Müttefiklerin safına katıldığında savaş sona ermek üzereydi. Yine de neredeyse tüm komşuları işgal edilmiş ve kargaşa içindeydi. Yetişkin erkeklerin çoğu askere alınmış ve yetersiz kaynaklar savaş çabalarını finanse etmek için yönlendirilmişti. Hâlâ çoğunlukla kırsal olan bir ülkede bu durum, tarımsal emek gücünde önemli bir azalma anlamına geliyordu ve bu da birbirini izleyen yıllar boyunca verimin düşmesi demektir. Darlık, kıtlık düzeyine çıkmamış olsa da yaygındı ve izini bırakacak kadar belirgindi. Ne yazık ki, gıda ithal etmek de bir seçenek değildi. Savaş, üretim modellerini bozmuş ve her yerde sevkiyat yollarını engellemişti. Dahası, zar zor birikmiş mali rezervler ordunun ihtiyaçlarını karşılamak için tahsis ediliyor, hükümet de daha fazla gelir elde etmek için daha yüksek vergiler uyguluyordu. Böylece kırsal nüfusun zaten yetersiz olan imkânları daha da yetersizleşiyor, kent sel nüfussa piyasada henüz mevcut olan mallar üzerine binen fiyat artışlarıyla sarsılıyordu. Başka bir deyişle ülkenin savaştığı Büyük Savaş'ın acısını, kırsalı yiyip bitiren vergi zamlarıyla şehir halkını aç ve muhtaç bırakan tayın arasında, halk çekiyordu.

Büyükannemin deneyimleri ne benzersiz ne de tarihin sayfalarına bir daha asla tekrarlanmamak üzere kaydedilmiş durumda. Yiyecek darlığı ve açlık, gezegende geçirdiğimiz zamanın çoğunda türümüze eşlik ettiği gibi bugün hâlâ birçok ülkeyi etkiliyor. Süpermarketler dolu raflar ve ürün çeşitliliği sunsalar da ortaya koydukları bolluk görüntüsünün arkasında kırılğan bir tedarik aygıtı var. Bu tedarik aygıtı, dünyanın farklı yerlerinde konuşlanmış, farklı makroekonomik dinamiklere tâbi, farklı araç ve uygulamalardan yararlanan ve bir tür çıkar çatışması içinde olan birçok aktörün, sorunsuz şe-