

# PATATES

12 Ekim 2019

## ADAPAZARI'NDAN BAŞLAYAN HİKÂYE

Bugün merkezde gıda, tarım, tohum, hayvancılık politikaları, gıda egemenliği var. Endüstriyel tarımın yaşam ve gezegen üzerine oluşturduğu yük, gıdanın metalaşması, gıda üretim süreçlerinden kopuşumuz, geçim sıkıntısı ve göç – ve bunlara karşı oluşan alternatif modeller, geleneksel tarımın direnci, nesiller arası bilgi aktarımı. Patates bu konuşmaların hepsini bir arada tutuyor.

Bir çiftçi sahne alıyor – koştura koştura gelmiş, köyden taksiye, taksiden yürüyüşe, iki durak boyunca koşarak yetişmiş. "Patates deyince o kadar çok şey çağırıştırıyor ki" diye başlıyor. Patates Türkiye'ye ilk kez Adapazarı'nda ekilmiş ve bu çiftçinin çocukluğu orada geçmiş. Patatesleri hatırlıyor: çok yakışıklı değildi, biraz eğri büğrü, şekilsiz, ama ateş yakar, küle gömer, üstüne tuz serper, yerlerdi. Lezzet şekilden değil topraktan geliyordu.

Ama o patateslerin çoğu artık yok. Endüstriyel tarım yerel çeşitleri sildi süpürdü. Şirket tohumları tek tip ürün veriyor – marketteki patateslerin hepsinin aynı boyda olması tesadüf değil, bir standartlaştırma politikasının sonucu. Aykırı patatesler, amor patatesler piyasanın dışında kalıyor. Genetik havuz daraldıkça hastalıklara karşı direnç de zayıflıyor – tek çeşide bağımlılık bir kıtlık reçetesi.

Çiftçi bir tohumluk ayırma makinesinden söz ediyor – basit bir alet, on altı günde gelmiş, şimdi muhtarlıklar bile almaya başlamış. Bir tohumdan üç-dört, bazen altı-yedi farklı tohumluk çıkıyor. Yerel tohumlarla verimlilik yüzde otuz-otuz beş artmış. Ve o artış, çiftçilerin "yerel tohum verimsiz" yanılığını kırmaya başlamış. Ardından sürekli eğitimler, gönüllü uzmanlar – yılda dört-beş eğitim, hiç yılmadan.

"Biz yanıtlanmış bir bakış açısında idik. Şirket tohumu daha iyi diyorlardı. Makineyi kullanmaya başladık, yerel tohumlarla verim patladı."

## AYKIRININ METAFORLARI: PATATESİN MADDESELLİĞİ

İkinci ses bir sanatçıya ait ve patatesin bambaşka bir yüzünü açıyor: maddeselliği. Patates nişastasından plastik yapılabileceğini anlatıyor. Bir İngiliz sanatçının çılgın projesi: sıfırdan tost makinesi yapmaya çalışmış – bir tost makinesinde dört yüz parça var, çelik, bakır, mika, plastik. Plastiğini patates nişastasından dökmüş ama gece kurusun diye bıraktığında salyangozlar tarafından yenmiş. Başarısızlık bile bir anlam taşıyor: doğa kendi döngüsünü koruyor, insan ne yaparsa yapsın.

Bu kimyasal dönüşüm tarıma benziyor diyor sanatçı – toprağı sıra sıra düzenlemek gibi, polimerleri düzenlemek de bir kontrol dürtüsü. Sirke adeta tarlasında istemediği otları toplayan çiftçi gibi aralara giriyor, düzensiz polimerlerden kurtuluyor; gliserin ise toprağa sızan su gibi polimerlerin arasına sızıp onları birleştiriyor, elastikleştiriyor. Sanatçı bunu evde denemiş – su, beyaz sirke, gliserin ve patates nişastasıyla mutfakta plastik üretmiş. Ama patatesin asıl hikâyesi maddeselliğinde: kalıcılığıyla öne çıkan bir bitki – karanlıkta, nemsiz yerde dört-beş ay saklanabiliyor, diğer sebzelere kıyasla uzun bir ömür. Bugün biyo-plastiğe dönüşümüne geçiciliğiyle öne çıkıyor: doğada iki ayda çözülüyor. Kalıcılıktan geçiciliğe – patates zamanın kendisiyle oynuyor.

Agnes Varda'nın 2000 tarihli "Gleaners and I" filmi bu tartışmaya giriyor. Varda, mahsul toplandıktan sonra tarlada kalan aykırı ürünleri toplayan toplumdaki dışlanmış insanları izlemiş – Jean-François Millet'in 1857 tarihli toplayıcılar tablosundan ilham alarak. Kalp şeklinde patatesler Varda'nın imzası olmuş: düzenin dışında kalan, iki baştan büyüyen,

farklı yaşam formlarının metaforu. Varda kendisi de aykırı: çok ileri yaşında güncel sanata geçmiş, "bu yaşta sergiye kim gelir" diyerek Venedik Bienali'ne patates kostümüyle gitmiş, "Patatütopia" adlı enstalasyonunu sergilemiş. 2019'da Varda'nın ölümünden sonra mezarına çiçek yerine kalp patatesler bırakılıyor — bir sanatçının mirası bir yumru bitki aracılığıyla yaşıyor.

"Patatese bakıyorlar, cüzam yapar ya diyorlar. İncil'de de geçmiyor. Üstelik yeraltında yetişiyor — şüpheli. Ama kıtlık gelince başka çare kalmıyor."

## PATATESİN İZİNDE DÜNYA TARİHİ

Üçüncü sunum masayı bir anda genişletiyor — patatesin peşinden dünya tarihini dolaşiyor. Bir araştırmacı Güney Amerika'daki gümüş madenlerinden başlıyor: İspanyollar Potosí'den çıkardıkları gümüşle imparatorluk kurmuş, ama aynı gemilerde patatesi de Avrupa'ya taşımışlar. Patates Avrupa'da önce reddedilmiş — üç sebeple: İncil'de geçmiyor (günah dolaşır), yeraltında yetişen bir bitki olması şüphe uyandırıyor, ve yumru yapısı cüzam korkusu yaratıyor. Dönemin bilgi edinme yöntemi benzeterek çalışıyor — ceviz beyne benziyorsa beyne iyi gelir. Patates neye benziyor? Cüzama. Foucault'un anlattığı gibi, on sekizinci yüzyılda ancak "galiba böyle değil bu iş" denmeye başlanmış.

Ama savaşlar ve kıtlıklar patates kabulünü zorunlu kılıyor. Protestan-Katolik savaşları Avrupa'yı yıkıma uğratmış, açlık baş göstermiş, insanlar patatese mecbur kalmış. Ve patatesin bir özelliği her şeyi değiştiriyor: dar arazide yoğun kalori. Buğdayla rekabet etmiyor — buğday sulak, verimli arazide yetişirken patates daha önce hiç kullanılmayan dağ tepelerinde, taşlık arazilerde, İrlanda'nın "ancak inek yaşar" denilen yerlerinde yetişiyor. Girdiği her coğrafyada nüfus patlaması başlıyor: İrlanda, Almanya, Çin'de tatlı patates — patatesi kullanan her toplum hızla büyüyor. Bu nüfus artışı kolonyalizmi mümkün kılıyor: İngiltere sadece toprak işgal etmiyor, insanlarını da ihraç ediyor — Avustralya'ya, Yeni Zelanda'ya, Amerika'ya. Oradaki yerli halkı öldürüp yerine kendi nüfusunu yerleştirmesinin altyapısında patatesin kalorisi var. Araştırmacı "biraz basitleştiriyorum, tek sebep varmış gibi anlatıyorum" diye ekliyor ama argümanını güçlü kuruyor: dünya nüfusunun patlama noktaları patatesin yayılma haritasıyla örtüşüyor.

"İklim değişikliğinden bahsedeceksek, bir yanıyla bundan da bahsetmemiz lazım. Patates dünya tarihini değiştirdi — dirençli, masum görünüyor, ama hayatımızı değiştirmeye gebe bir varlık."

Bir ses "kapitolosen" kavramını hatırlatıyor: antroposen değil, kapitalizm kaynaklı bir çağ. Patatesi kolonyalizme, kolonyalizmi endüstriyel tarıma, endüstriyel tarımı iklim krizine bağlayan zincir tam da bu kavramın içinde.

## BOĞATEPE: KIRSALDA BAŞKA BİR HAYAT

Dördüncü ses Kars'ın Boğatepe köyünden geliyor ve salona gerçek bir hediye getirmiş: haşlanmış Kars patatesi ve yerel peynirler. Gıda egemenliği soyut bir kavram olmaktan çıkıp damağa dokunan bir deneyime dönüşüyor — salon yiyor, tadıyor, kokluyor. "Bu patatesi yerken ne olur? Bir önceki sunumu düşünün" diyor birisi. Çiftçi göçün gerçek nedenini sorguluyor: ekonomik gibi görünüyor ama altında sosyal yaşamın zayıflığı, aidiyet duygusunun kaybı yatıyor. İnsanlar doğdukları yerdeki değerleri göremiyorlar — altı yüz bitki çeşidinin hepsi "ot" sanılıyordu, ta ki botanik çalışmaları her birinin kimliğini ortaya çıkarana kadar.

"Göçü tetikleyen şey ekonomik gibi görünse de, altında yatan temel neden sosyal yaşamın zayıflığıdır. Aidiyet duygusunun zayıflığıdır."

Boğatepe'de başka bir model kurulmuş. Botanik ve etnobotanik çalışmalar yapılmış — bölgede altı yüzü aşkın bitki çeşidi keşfedilmiş, hepsi "ot" sanılıyordu ama her birinin bir kimliği, kullanım alanı, yararlılığı var. "Kocakarı yöntemleri" denen geleneksel bilgiyle üniversite bilgisi birleştirilmiş. Yerel peynir üretimi canlandırılmış. Anadolu hayvan ırkları korunuyor: Doğu Anadolu Kırmızısı arı, Anadolu Bozu sığırı — dünyadaki sığır ırklarının temel gen kaynaklarından biri — Kafkas Dumani, Çıldır Karası. Türkiye'nin tek ekomüzesi Boğatepe'de kurulmuş: 1950'lerden sonra sanayileşmenin yerel üretim kültürleri üzerindeki baskısına karşı "ben kültürümü yaşayacağım" diyen bir hareketin Türkiye ayağı. Dünyada beş yüz yetmiş üç ekomüze var, Türkiye'de bir tane.

Kent-kır kaynaşması programında şehirden gelen çocuklar köyde ekmek pişiriyor, inek sağıyor, peynir yapıyor. Bir teyze anlatmış: "Biz bu dağda birbirimizin dışında yüz görmüyoruz. Siz geldiğinizde bizim için çok büyük bir şey olur. Ne olur haftada bir gelin. Ama daha çok gelmeyin, zamanınızı da almayın." Dayanışmalı turizm: tüketen değil üreten turist, bir hafta boyunca çiftlik işlerine katılıyor, ekim yapıyor, ortak emek harcıyor. Belçika'dan tarım okulu öğrencileri geliyor, çeşitli ülkelerden çiftler geliyor.

2005'te çıkan gıda yasağı yerel peynirleri raflardan kaldırmış. Büyük marketler yasa çıkarttırmış: yerel ürünlere raf payı yüzde beş. Ama vatandaş direnmiş – otobüsleri yollarda durdurup bagajlarındaki ürünleri temizletmişler. En lüks araçlarla gelip bu ürünleri alanlar olmuş. Piyasaya mesaj: "Siz ne kadar yasaklasanız da biz Anadolu'nun temiz topraklarından gelen lezzetleri ve besin değeri olan gıdaları istiyoruz." Bugün İstanbul'da dokuz yüz yetmiş üç yerel, organik, geleneksel ürün satış noktası var. Kapatılan mahalle bakkallarının yerini bunlar doldurmuş.

### YERALTI YILDIZLARI: ŞİİRSEL KAPANIŞ

İki performans patatesin şiirsel boyutunu açıyor. Bir kolektifin üç üyesi üç farklı şehirde birbirinden bağımsız metinler yazmış, videolar üretmiş – birbirine müdahale etmeden, birbirinin hissiyatına güvenerek bir araya getirmiş. Kavun üzerine yaptıkları önceki kolektif çalışmanın devamı: bir meyve veya sebze hem metafor hem gerçeklik olarak işlemek. Yeraltı ve yerüstü, kök ve yıldız, tohum ve dönüşüm iç içe geçiyor: "Patatesler hem yıldız hem bitki. Bitkiler hem kök hem organizma." Demeter'den bir uyarı geliyor: "Aile ağacı çok dallanmış. Yerüstünde yaşadığın hayat yeraltındaki yıldızları bulmakla doğru orantıda mı?"

"Çoğalarak yok olmamalıyız. Isınarak pes etmemeliyiz. Öleceksek yıldızlar gibi ölmeliyiz. Bir süpernova edasıyla."

Bir başka performans – dört kişilik bir grup – patatesin etrafında hikâyeler kurmuş: ev kadını aileye hizmet ediyor, asker devlete hizmet ediyor ve patates soyma cezası çekiyor, papa dine hizmet ediyor ve patatesi yasaklıyor. Her karakter bir hizmet ilişkisinin parçası, her birinin ortasında patates var: masum ve şeytani,

kalıcı ve geçici, yeraltı ve yerüstü. Performansçı kendi yolculuğunu da anlatıyor: birbuçuk'la ilk toplantıda patates hakkında konuştuktan sonra şiir ve video birleştirmeye, araştırmadan hikâyeye çıkarmaya karar vermiş.

Kapanışta soru-cevap oturumunda bir çiftçi söz alıyor ve salon bir an duruyor: "Yaptığımız üretimin, küçük çiftçiliğin bir zanaat olduğunu, zanaatın da özünde bir sanat olduğunu bir kez daha hatırladım bu süreçte." Soyunu sürdürmede en başarılı iki canlıdan biri buğday, biri patates – ve ikisinin çevresinde bir araya geldik diyor bir başka ses, biz de onların çevresindeyiz, farkında mısınız? Sanatın gerçek yaşamla birleştiği nokta hayal kurmamızı sağlıyor, hiçbir yere hayal kurmadan gidemeyeceğimizi biliyoruz. Patates buluşması sanatçıyı çiftçiye, çiftçiyi araştırmacıya, araştırmacıyı performansçıya bağlıyor. Masanın üzerindeki haşlanmış Kars patatesi soğumuş ama tadı salonda kalıyor.