

T.C.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**SAVAŞ GASTRONOMİSİ; SAVAŞA DAYALI  
GASTRONOMİYE İLİŞKİN TEORİK BİR ANALİZ VE  
KURTULUŞ SAVAŞI'NDA ANTEP AÇLIK  
BEYANNAMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**M. NİHAN KÜREKÇİ**

GAZIANTEP  
ARALIK 2019

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**SAVAŞ GASTRONOMİSİ; SAVAŞ DAYALI  
GASTRONOMİYE İLİŞKİN TEORİK BİR ANALİZ  
VE KURTULUŞ SAVAŞI'NDA ANTEP AÇLIK  
BEYANNAMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

M. NİHAN KÜREKÇİ

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya Özkanlı

GAZİANTEP  
ARALIK 2019

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Savaş Gastronomisi; Savaşa Dayalı Gastronomiye İlişkin Teorik  
Bir Analiz ve Kurtuluş Savaşı'nda Antep Açlık Beyannamesi**

Mine Nihan Kürekci

Tez Savunma Tarihi: 27.12.2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı



Doç. Dr. Erol ERKAN

SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.



Dr. Öğr. Üye. Oya ÖZKANLI

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları ABD Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.



Dr. Öğr. Üye. Oya ÖZKANLI

Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Prof. Dr. Zeynel ÖZLÜ

Dr. Öğr. Üye. Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üye. Hidayet SAĞLAM



## ÖZET

### SAVAŞ GASTRONOMİSİ; SAVAŞA DAYALI GASTRONOMİYE DAİR TEORİK BİR ANALİZ VE KURTULUŞ SAVAŞI'NDA ANTEP AÇLIK BEYANNAMESİ

KÜREKÇİ, MİNE NİHAN

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üye. Oya Özkanlı Özbayram

Aralık 2019, 63 sayfa

Bu çalışma ‘Gastronomi’ olarak anılan beslenme bilimleri ve sanatlarının, savaş ve çatışma süreçlerinden nasıl etkilendiği ve bu süreçlere nasıl bir etkide bulunduğu dair kuramsal bir analizdir. Beslenme, Gastronomi ve Savaş kuramsal biçimde işlevselci yöntem ile incelenmektedir. Beslenme ve gastronomi, *Homo sapiens*’in tarım devrimiyle başlayan beslenme biçimini, insan beslenmesinin temel durakları olarak ortaya koyduğu ; “Toprak, Mutfak ve Sofra” kavramlarını ‘Açlık ve Kıtık’ yaratan İklim Değişimine etkilerini de içererek, değerlendirmektedir. Savaş’ın nedeni olan gıda ve gıda üretimine engel olan savaşların ilişkisinde, gastronominin açlık ve kıtlık çalışmalarına sağladığı yöntemler ve uygulanmış tekniklere ilişkin savaş ve gıda ilişkisinin örnekleri incelenmektedir. Savaş’ın kuramsal analiz örneklerine yer veren çalışma, gastronominin savaş süreçlerinde temel kullanım biçimlerine, ‘4 Nesil Savaş Kuramı’ çerçevesi içinde yaşanmış savaşların kayıt altına alınmış gıda ve gastronomi faaliyetlerinin örneklerine kaynak, iâşe ve ganimet kavramları ile odaklanmıştır. Napolyon Savaşlarında taşınabilir gıda üretimine, Birinci Dünya Savaşı’nda Almanya’nın gıda ulaşımını engellediği ada; İngiltere’nin kuşatma altında gıda üretimi ve yönetimine, İkinci Dünya Savaşı’nda Leningrad kuşatmasında pişirilen Rus Reçetelerine, Minnesota Deneyleri ve Alman kuşatması altında aç kalan Hollanda’nın *Açlık Kışına* ‘Savaşa Dayalı Kıtık ve Açlık Çalışmaları’ içinde gastronominin örnekleri olarak yer vermiştir. Günümüz savaşlarının ve çatışmalarının gıda ve gastronomi ile kurduğu ilişkiye, Birleşmiş Milletlerin son durum raporları ile yorum getirilmiştir. Bu bağlamda elde edilen ‘*Savaş Gastronomisi*’ kavramı ve araçları açıklanmıştır. Kurtuluş Savaşı, Antep Kuşatmasında ilan edilen Açlık Beyannamesi “Savaş Gastronomisi” çerçevesinde incelenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Savaş Gastronomisi, İâşe, Kaynak, Kıtık ve Açlık Çalışmaları, Çatışma ve Gıda Güvenliği, Savaş Mutfağı, Gıda Yönetimi, Fonksiyonel Gıda, Savaşta Besin ve Beslenme, Antep Açlık Beyannamesi.

## ABSTRACT

### A THEORETICAL ANALYSIS OF GASTRONOMY DURING TIMES OF CONFLICT AND CONFLICT BASED MALNUTRITION: DEFENSIVE OF GAZIANTEP DURING TURKISH LIBERATION & THE HUNGER DECLARATION

KÜREKÇİ, MİNE NİHAN

Master's Thesis, Gastronomy & Culinary Arts Dept.

Thesis Advisor: Dr. Öğr. Üye. Oya Özkanlı

December 2019, 63 Pages

This study is a theoretical analysis, focusing on how “gastronomy”, science and arts of nutrition, is affected by war and conflict and its effects on the processes. Nutrition, Gastronomy and War are theoretically examined by using the functionalist method. Nutrition and gastronomy assess the nutrition control started with agricultural revolution of *Homo sapiens*, the “Land, Kitchen and Table” concepts and climate change due to “hunger and starvation”. In the relation between the reason of war being the food and food production being hindered by wars, the examples of war and food relations aided by techniques are examined. This study, considering the theoretical analysis of war, focuses on the use of gastronomy in war processes, food and gastronomy actions recorded in wars with “4<sup>th</sup> Generation War Theory” in the perspective of source, food and spoils. “War Dependent Scarcity and Starvation” examples, such as portable food production during Napoleonic wars, the prevention of food transportation to the island by Germany during World War I, food production and management under siege in England, Russian recipes that were cooked under Leningard siege during World War II, Minnesota experiments and starvation in Holland under German siege are discussed. The relation between present wars and conflicts with food and gastronomy are also interpreted. In this perspective, “War Gastronomy” concept and its means are explained. Liberty war, Starvation Declaration in Antep siege is examined by “War Gastronomy”.

**KEYWORDS:** Gastronomy of War, Malnutrition, Hunger Declaration, Conflict, Food, Cuisine, Subsistence, Resource Management, Food & Nutrition in Conflict, Siege of Gaziantep

## İÇİNDEKİLER

Sayfa No

<b>ÖZET</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	iii
<b>ŞEKİLLER LİSTESİ</b> .....	iv
<b>TABLolar LİSTESİ</b> .....	v
<b>1. GİRİŞ</b> .....	1
1.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU.....	1
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI.....	2
1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ.....	2
1.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	3
<b>2. BESLENME, GASTRONOMİ VE SAVAŞ</b> .....	4
2.1. BESLENME ve İNSAN; Toprak, Mutfak, Sofra.....	4
2.2. LEZZETİN FİZYOLOJİSİ; GASTRONOMİ.....	8
2.3. SAVAŞ VE GASTRONOMİ.....	13
<b>3. GASTRONOMİ VE SAVAŞIN İLİŞKİSİNDE GIDANIN YER ALMA BİÇİMİNİN YAPISAL ANALİZİ</b> .....	18
3.1. SAVAŞ VE ÇATIŞMA KOŞULLARINDA GIDANIN FİZYOLOJİK BİÇİMİ İLE SINIFLANDIRMASI ; PİŞMİŞ VE ÇİĞ.....	18
3.2. GASTRONOMİNİN SAVAŞ İÇERİSİNDE YAPISAL İŞLEVSELÇİ KAVRAMLARINA 4 NESİL SAVAŞ TEORİSİ İLE YAKLAŞMAK ; KAYNAK, İAŞE VE GANİMET.....	20
3.2.1. Ganimet .....	21
3.2.2. Kaynak.....	23
3.2.3. Savaşın Sonucunu Belirleyen Teknikler; İane, İaşe ve Gastronomi.....	32
<b>4. KURTULUŞ SAVAŞINDA GAZİANTEP AÇLIK BEYANNAMESİ</b> .....	37
4.1. ŞEHR-İ AYINTAB-I CİHAN; ANTEP.....	37
4.1.2. Kurtuluş Savaşı ve Dört Nesil Savaş Teorisi Çerçevesi.....	38
4.2. ANTEP SAVUNMASININ VE KUŞATMANIN GENEL HATLARI .....	39
4.3. ANTEP KUŞATMASINDA İAŞE VE AÇLIĞIN İLANI.....	42
4.4. AÇLIK BEYANNAMESİNE İLİŞKİN SONUÇ.....	54
<b>KAYNAKÇA</b> .....	57

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa No
Şekil 3.1. Yapısal Besin ve Savaşta Besin Şeması.....	19
Şekil 4.1. Savaş İçinde Yetersiz Beslenme Yönetimi Sonuçları.....	52
Şekil 4.2. Savaş İçinde Beslenmenin Dönüşümü.....	54



**TABLULAR LİSTESİ**

	Sayfa No
Tablo 2.1 Savaşın Evrimsel Teori Örnekleri.....	15
Tablo 3.1. 4 Nesil Savaş Teorisi ve Savaş Gastronomisi Teorisi .....	20
Tablo 3.2. Dünya Gıda Örgütü Açlık Raporu .....	30
Tablo 4.1. Antep Kuşatmasında Temel Gıda Malzemeleri.....	49



## BİRİNCİ BÖLÜM

### GİRİŞ

#### 1.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Bu çalışma ‘Gastronomi’ olarak anılan beslenme bilimleri ve sanatlarının, savaş ve çatışma süreçlerinden nasıl etkilendiği ve bu süreçlere nasıl bir etkide bulunduğu dair kuramsal bir analizdir. Beslenme, gastronomi ve savaş kuramsal biçimde işlevselci yöntem ile incelenmektedir. Beslenme ve gastronomi, *Homo sapiens*’in tarım devriminin, insan beslenmesinin temel durakları olarak ortaya koyduğu ; “Toprak, Mutfak ve Sofra” kavramlarını ‘Açlık ve Kıtlık’ yaratan İklim Değişimine etkilerini de içererek, değerlendirmektedir. Savaş’ın nedeni olan gıda ve gıda üretimine engel olan savaşların ilişkisinde, gastronominin açlık ve kıtlık çalışmalarına sağladığı yöntemler ve uygulanmış tekniklere ilişkin savaş ve gıda ilişkisinin örnekleri konu edilmektedir. Bir kavram olarak ele alınan savaşın kuramsal analiz örneklerine yer veren çalışma, gastronominin savaş süreçlerinde temel kullanım biçimlerine ‘4 Nesil Savaş Kuramı’ çerçevesi ile odaklanmıştır. Ulus-Devlet öncesi Roma Savaş Sanatı ve Gıda politikalarına, Napolyon Savaşları’nda taşınabilir gıda üretimine, Birinci Dünya Savaşında Almanya’nın gıda ulaşımını engellediği ada; İngiltere’nin kuşatma altında gıda üretimi ve yönetimine, İkinci Dünya Savaşında 3 milyon insanın ölümü ile sonuçlanan Leningrad kuşatmasında kullanılan reçetelere, Minnesota Deneilerine ve Alman kuşatması altında aç kalan Hollanda’nın *Açlık Kışının* sonuçlarına, *Savaş Gastronomisinin* kavramsal araçları olarak belirlediği Ganimet, Kaynak ve İaşe üzerinden yorum getirmektedir. Günümüz savaşlarının ve çatışmalarının gıda ve gastronomi ile kurduğu ilişkiye, Birleşmiş Milletlerin

son durum raporları ile yer vermektedir. Bu bağlamda elde edilen '*Savaş Gastronomisi*' kavramı ve araçları ile Kurtuluş Savaşı Antep Kuşatması'nda ilan edilen Açlık Beyannamesi incelenmektedir.

## 1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI

Beslenme bilimi ve sanatlarının sadece bolluk süreçlerinde değil, savaş ve savaşa bağlı kıtlık içindeki konumunu ve amacını anlamak için yapılan bu inceleme: iklim değişimine bağlı açlık ve kıtlık çalışmalarına, günümüzde sürmekte olan savaşların ve çatışmaların yarattığı açlıkla mücadelede, disiplinler ve geliştirilmesi mümkün bir zemin sunabilmesi amaçlamıştır. "Savaş yakıtı olarak tanımlanan besin" ve "savaşın sonucunu belirleyen bir unsur" olarak gastronomi ve gastronominin araçlarının, gıda üretiminin ve gıdaya erişimin kısıtlandığı durumlarda işlevsel biçimde kullanılabilmesine katkı sunabilmek hedeflenmiştir. Gıdanın üretim süreçlerine dair iklim değişiminin yaratacağı koşulların farkındalığını, bilimsel bir temel alan ismi olarak *Savaş Gastronomisi* ile kurabilmeyi ikincil bir amaç olarak yapılandırmıştır. Savaş ve gıdanın ilişkisini incelemek, *Savaş Gastronomisi*'nin savaşa bağlı üretim yoksunluğu ile ortaya çıkan kıtlık ve açlıkla mücadele yöntemlerini *Farmakolojik Gıdalar* ve *Fonksiyonel Gıdalar* ile güçlendirmeyi teşvik etmek, tarihi örnekleri ile analiz etmek günümüzde sürmekte olan açlıkla mücadele eden mutfak çalışmalarına dikkat çekerek, bu çalışmaların geliştirebilmesi için bir alan yaratabilmekte bu çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

## 1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Günümüzde, malzemenin/gıdanın varlığına, bolluğuna ve tüketim evresine merkezlenmekte olan beslenme sanatları ve bilimlerinin, kıtlık ve açlık ile 'teknik ve sanatsal' bütünlük içinde çözümler ürettiği örnekleri ve teknikleri ile çalışma, gastronominin yetkinlik alanında derinleşeceği bir konu olarak kıtlık ve açlığa dair bir farkındalık oluşturmayı hedefleyerek, önemini Gastronominin bu alanına odaklamıştır. Beslenmenin, gastronomi içinde savaş ve savaşa bağlı kıtlık koşullarında nasıl bir etki aldığını ve nasıl bir etkide bulunduğunu açıklarken, kuraklık, iklim değişimi ve afetlere bağlı kıtlık gibi konuların da gastronominin odağında bulunması gerekliliğine dikkat çekmektedir. Savaşın üretime engel teşkil eden süreçleri üzerinden bu analizin kavramsal ve uygulamalı olarak geliştirmeyi

amaç edindiği nokta Açlık ve Kıtık Çalışmalarının desteklenmesi gerekliliğidir. Uygulamalı mutfak çalışmalarına, doğal ve fonksiyonel gıda işlemlerine, açlık ve kıtlıkla mücadele yöntemlerine gastronominin alanı olarak dikkat çekmeyi hedeflenmektedir. Gıda üretiminin önemine, en verimli biçimde işlenmesine, beslenmenin tüketim süreçlerinin ve gıda israfının yeniden gözden geçirilmesine ivme sağlamak ikincil bir önem olarak belirlenmiştir.

#### **1.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI**

Yazılı kaynaklarda sayılı eserin gastronomi disiplinini ve sonuçlarını odak almış olması multi-disipliner bir araştırılma yapılmasına ve pek çok kaynağın gözden geçirilmesine neden olmuştur. Çalışmanın hizmet etmek istediği bir temel alan olarak Kıtık ve Savaş Gastronomisi'nin kendi içinde incelenebilmesi için bir kaynak ve veri tabanına ihtiyaç duyulmuştur. Günümüz ve yakın tarih savaş ve beslenme verileri için Birleşmiş Milletler'in (2017) Gıda Güvenliği araştırma ve istatistikleri incelenmiştir.

Savaş ve kıtlığın var ettiği mutfak koşullarında fayda sağlayan temel tecrübelerin, yazılı olmayan öğretilere ve kültürel öğrenilmiş aktarımlara dönüşerek, söz konusu koşullar sona erdiğinde; sebeplerinden koparak işlevselliğini kaybetmiş olması pek çok uygulamanın, israfı ve yetersiz beslenmeyi önleyen mutfak tekniğinin kaybolmasına neden olduğu görülmüştür.

Gaziantep'in Kurtuluş Savaşı'nı yaşayan ve kıtlığa maruz kalan ailelerinin yaşayan nesilleri ile yapılan görüşmeler göstermiştir ki; kıtlık ve savaşın sonucunda ortaya çıkan uygulamalar ve öğrenilmiş mutfak disiplinleri, sebepleri ile bağını yitirmiştir. Bu sebeple günümüzde yapılan görüşmelere tezde yer verilmemesi uygun görülmüş, kuşatmayı bizzat yaşayan sivil ve askerlerin anılarına, anlatılarına yer veren, analize fayda ve zemin sağlayacak iâşe kayıtlarına ve iâşe defterlerine yer veren ve ele alan çalışmalar incelenerek değerlendirilmiştir.

## İKİNCİ BÖLÜM BESLENME, GASTRONOMİ VE SAVAŞ

*“Evren yalnızca hayatla var olur ve yaşayan her şey beslenir.”*

*J.A. Brillat - Savarin<sup>1</sup>*

### 2.1. BESLENME ve İNSAN; Toprak, Mutfak, Sofra

Türk Dil Kurumu sözlüğünde besin “*Yenilebilir, beslenmeye elverişli her tür madde, azık, gıda*”dır. Beslenme; “*vücut için gerekli besin maddelerini alma*” eylemi olarak tanımlanmıştır. Besin, temel bilimlerde fizyolojik enerjinin yaratımı ve yaşamın devamlılığı için gerekli olan birincil kaynaklardan biridir. Sosyal bilimlerde için kültürel, psiko-sosyal ve bireysel sürekliliğin sağlanabilmesi için temel bir gerekliliktir (Türk Dil Kurumu, 2019).

Eseri *Homo sapiens*'te insanlık tarihinin dönüm noktalarını, geçirdiği fizyolojik ve sosyal evrimleri kaleme alan Yuval Noah Harari, sınıflandırma bilimi için *Homo sapiens* olarak anılan insanın, dünya üzerinde günümüzde halen sürmekte olan varlığını, 3 temel devrim üzerinde şekillendirdiğini söyler. Bu devrimler, 70.000 yıl önce gerçekleştiği bugün yaygın biçimde kabul gören Bilişsel Devrim, 12.000 yıl önce gerçekleştiğini günümüz bulguları ile kabul ettiğimiz Tarım Devrimi ve günümüzde sürmekte olan Bilimsel Devrimdir. *Homo sapiens* yer kürede yaban bitkileri toplayarak ve hayvanları avlayarak kendini beslenmiştir. M.Ö. 9500-8500 yıllarında; Türkiye, Batı İran ve Levant bölgesinde buğday ve keçilerin evcilleştirilmesi ile başlayan Tarım devrimi, evcilleşebilen “buğday, arpa, darı, patates, pirinç ve mısır”ın olduğu topraklarda -Ortadoğu, Çin ve Amerika’da - devam edip gelişmiş ve temel beslenme öğelerinin oluşmasına imkan tanımıştır. Ateşin keşfi ve ateşin üretilen gıdanın işlenmesinde kullanılması ile “aşçı ırk” dürtü terbiyesini gerçekleştirmiş, besin ve beslenme eylemi ile insanın kuracağı ilişkisinin temellerini

---

<sup>1</sup>J.A. Brillat-Savarin. (2015).*Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce mutfak üzerine Düşünceler*, Heval B. (Çev), Oğlak Yayınları ss.15.

belirlemiştir (Harari, 2015: 21-89).

Tarihin yazılı olmayan kaynakları arasında bize yeni bulgular sunan Göbeklitepe kazıları da bu bağlamda dikkat çekicidir. Bu yapının “Çanak Çömleksiz Neolitik A- İlk Çanak Çömleksiz Neolitik B: MÖ 9600-8200” dönemlerinde kullanılmış olması ve yerleşim yeri olmadığına anlaşılmaması sosyal bilimler dünyası için yeni bir tarihi işaret etmektedir. Günümüzde sürmekte olan çalışmalar ve kazılar Alman Arkeoloji Enstitüsü ve Türkiye Cumhuriyeti Kültür Bakanlığı ortak çalışmalarının sonuçlarını ortaya koymaktadır. Göbeklitepe'nin bir buluşma merkezi olarak hasat ve beslenme şölenlerine ev sahipliği yaptığı üzerinde durulmaktadır. Tarımın miladı olarak anılan dönemlerin tarihini güncelleyebilmesi muhtemel görülen bu kazı, ilkel tapınak ekonomilerinin gıda ile zemin sağlama biçimiyle araştırılmaya devam edilmektedir. Hasat edilen gıdanın muhafazası, kültürel törensel kutlaması ve topluluklarca paylaşımı için inşa edildiği düşünülen bu alanın analiz sonuçları; ilkel tarım yapılarının, öğütme aletlerinin ve gıda muhafaza bölümlerinin varlığını ve kalıntılarını doğrulamaktadır. Göbeklitepe'nin Makrobotanik kalıntı analizleri, Yabani Arpa, Siyez, Çavdar, Badem ve Antep Fıstığı bulgularını sunmuştur. Aynı çalışmanın elle toplanma ve yüzdürme yöntemleriyle alınan sonuçlarında, botanik kalıntı miktarının azaldığı gözlenmiştir. Bu sonuçların ışığında, kazıların devam etmesiyle tarımın başlangıç ve gelişim tarihi için daha kesin veriler sunması üzerine çalışmalar sürdürülmektedir (Arkeofili, 2019).

İnsan ve insan toplulukları, fizyolojik, sosyolojik ve psikolojik olarak ilk atalarının gerçekleştirdiği bilişsel devrimlerle şekillenmiştir. Bu devrimleri keşif, icat ve farkındalığı ile beslediği ölçüde yer küredeki varlığının geleceğinde de söz sahibi olabilmıştır. Tarih, matematik, astronomi, kimya, fizik, coğrafya ve doğa bilimlerinin; beslenmek isteyen insanın çabaları ile temellendiğinin işaretlerini taşımaktadır. Fizyolojik ihtiyaçlarını karşılama ve türünün varlığını sürdürme motivasyonu ile insan, yaşadığı gezegeni içeriden tanıma yetisini, yer küreyi ve gökyüzünü anlamlandırma kapasitesini geliştirmiştir. Topluluklar arasında ve nesiller boyunca aktararak ve geliştirilerek sürece tarım yolculuğunu, evcilleştirerek ürettiği beslenme öğeleri ile başlatmıştır. En nihayetinde temel beslenme ihtiyacını, gelişen zekâsıyla bilime, tekniğe ve keşiflere dönüştüreceği bu yolculuğun ilk durağı toprak olmuştur. Tarım devriminin zemini; kendi gıdasını üretmek, ihtiyacı ve ihtiyaç fazlasını muhafaza edebilmek ve kaynak sürekliliğini nesiller boyu ihtiyaca,

yerleşilen coğrafyaya uygun biçimde sağlamak için birlikte çalışan insan toplulukları tarafından oluşturulmuştur (Harari, 2015:38-40).

Tarımın ve sürdürülebilir beslenmenin gerçekleştirilmesi, doğayı anlamak ve onu kendi ihtiyaçları doğrultusunda şekillendirmek isteyen insanın, bilimsel buluşlarının ve devrimlerinin temelindeki amaçlardan ve araçlardan biri olmuştur. Beslenme motivasyonu ile çıktığı keşif yolculuğunda insan, parçası olduğu bu gezegenin, sahibi olduğunu sanarak beslenmeye başlamış ve çağımızın değişmekte olan iklim koşullarında ölçülebilir bir etki yaratmıştır. Yerleşik hayata geçerek, buldukları coğrafyadaki doğal kaynakları, kendi beslenme süreci için evcilleştirerek yöneten insan toplulukları, kendine ve topluluğuna kaynak yaratırken, Bilişsel Devrimi besin kaynaklarını daha verimli kullanmak için geliştirmiştir. Bilincini topluluklarını hem fizyolojik, hem de coğrafyanın topluluk yapısına etki ettiği biçimde, kültürel olarak daha yetkin bir beslenme biçimi için geliştirmiştir. Tarımla, yerleşik hayata geçen topluluklar, yaşadıkları coğrafyanın yeryüzü şekillerine, iklimine, zamansal döngülerine dair bilgi sahibi olup, bu bilgileri tarım ve beslenme biçimleri için de kullanmışlardır. Gıdasını üretebilen topluluklar; keşfetmeye, kültür örüntüleri oluşturmaya ve temel bilimlerin dinamiklerini anlamaya gerekli zamanı, güvenliği ve örgütlü üretimi mümkün kılmıştır. Beslenmenin bir arayış ve tehlike oluşturmaktan çıkmış olması, beslenme dürtüsünün terbiye edilmesine imkân sağlayarak, sosyal ilişkilerin kültürel kodlarını ve toplumsal yapıyı, toplumsal rolleri şekillendirmeye başlamıştır. Tarım devrimi için karşımıza çıkan ilk üretim noktası olan toprağı, ikinci bir durak olarak, besini coğrafi nitelik ve kültürel tecrübeler ile yemeğe dönüştüren “mutfak” izlemektedir. Darwin’le Akşam Yemeği kitabında Silvertown, Tarım devrimi ile kendi gıdasını üreten insanın fizyolojisindeki değişime de dikkat çeker. Ona göre bağırsaklarımıza harcanan enerjiden, gelişen gıda üretimi ve gıda işleme teknikleri ile tasarruf ederek beynimize düşünebilmesi için gereken imkanları sağladık. Başka bir ifadesi ile “yemek pişiren hayvan” olarak insan ırkı, beyninin fizyolojik gelişimini yiyeceklerin pişirilmesi ile desteklemiş; ikinci beyin olarak anılan bağırsaklarının yapısını yiyeceklerin pişirerek olumlu yönde bir değişime sürüklemiştir (Silvertown, 2018: 23-25).

Beslenme ihtiyacının gelişebilen insan zekası ve duyuları ile şekil alması; ve zekasına, öğrenme bilgisine, duyularına katkı sağlayan hormonları gıdalardan elde ederek biyomoleküler yapıları en sağlıklı biçimde işlemesi *Toprak, Mutfak ve Sofra*

sürecinde insan gıdaya yaklaşımında gözettiği amaçları fizyolojik olduğu kadar duygu durumu ve psikolojisinin olumlu gelişimini baz alarak belirlemiştir.

Medeniyetin ve insan olmanın ön koşulu olarak beslenme dürtüsünün ilk terbiyesi ve dürtünün hazza dönüşümü, üretilen gıdayı en verimli biçimde ve lezzet alma-verme matematiği ile üreten *mutfakta* gerçekleşmiştir. Mutfak, yaşadığı gezegenin öğelerini işleyerek ürettiği gıdanın biyolojik kazanımlarını da yanında getirir. Mutfak, insanın kendi doğasındaki bilimi keşfetmesinin, anlam yaratabilmesinin ve nesiller arası aktarım ile edinilen tecrübenin bilgiye dönüşmesinin tanıklığıdır. Bir mekan olarak mutfak, toprakta gerçekleşen üretimin bir malzeme olarak bilim ve sanat ile işlenerek dönüştüğü alandır. Başlangıçta bir ambar, depo olan mağaralar mutfağa evrildikçe, yaşadığı doğa ile uyumlu ve doğayı beslenmesine uyumlayan insanın, kültürel gelişimi için ihtiyaç duyduğu zamanı, güveni ve birlikte hareket etme motivasyonunu var etmiştir. Birey ve toplumu inceleyen sosyal bilimlerin araştırma konuları içinde beslenme hem mekânsal hem de kavramsal olarak “*toprak, mutfak ve sofr*a” sürecinde gelişmektedir. New York Üniversitesi’nde Gastronomi Bölümünde verdiği Mutfak dersleri ile anılan Antropolog P. Pray Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak* isimli eserinde toprakta başlayan üretimin, mutfaktaki teknik ve kültürel dönüşümüne, sofradaki davranışsal ve bilinçsel formları yaratma biçimine dönemsel olarak dikkat çekmektedir. Beslenmenin ve sürekliliğinin bir sorun olmadığı topluluklarda, mutfakta gerçekleşen teknik ve sanatsal gelişim, pek çok disiplini beslemiş ve onlardan beslenmiştir. İnsanın beslenme eylemi, yaşadığı coğrafyanın sunduğu besin malzemesinin, sahip olunan ortak kitlesel tecrübe, ortak kültürel birikimle maddesel ve sembolik olarak yeniden üretilmesinin kültür ve sanatın araçları ile mutfağı doğrudan ve dolaylı biçimde etkilediği üzerinde durur. Beslenme, sofrada bireysel bir hazzı, ortak bir bilinçle yaşamasını mümkün kılan bir sürece evrilmiştir (Bober, 2014: 12-28).

Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisinin ilk basamağı olarak da anılan, fizyolojik ihtiyaçlardan beslenmeyi karşılayan insan, kendini gerçekleştiren insan olmaya doğru piramidin, en üst basamağına ulaşmasını mümkün kılan bir süreci tetiklemiştir. Bu psikolojinin ve sosyolojinin mutfak disiplinleri ile temel bir ihtiyaç üzerinden nasıl şekillendiğine dair dikkat çeken bir başka nokta olarak karşımıza çıkmaktadır. Nasıl beslenmesi gerektiğini belirleyen coğrafyanın özelliklerine tabi olarak evcilleştirdiği besi ve besinleri topraktan alan insan; kültürünü, fikirlerini,

duygularını ve bilgisini gıdaları işleyerek mutfakta, beslenirken iletişimi, toplumsal kodları ve hiyerarşilerini sofrada var etmiş ve güncel tutmuştur. İnsan için temel bilimlerin bulunduğu bir süreç olan besin üretimi, işlenmesi ve tüketimi aşamasında da biyolojinin, psikolojinin ve sosyolojinin buluşması olarak “beslenme sürecini” sadece doymak için değil, 5 duyusunu uyaran lezzet hazzı ile buluşmak için geliştirmektedir. Bireysel anlamda fizyolojik ve biyolojik ihtiyacını giderirken, birlikte beslenme ile topluluk bilincini ve ortak hafızayı oluşturmuştur. İç dünyasını lokmasıyla, dış dünyasını sofrasıyla kavrayan insanın, iletişim ve yaşam biçimi, toplumsal bilincinin odağı sofrada belirginleşir. Sofra; beraber üretimin ve beraber tüketimin bütünlüğüne sahiptir. Sofra her kültürün ve ailenin kendi içinde yorumladığı bir dil ve terbiye yöntemini taşır. Ailesel ve kitlesel paylaşımın niteliklerini ve yapısını etkiler. Bu unsurlardan da aynı oranda etkilenir. İnsan ve insan toplulukları için beslenmek; ‘toprak, mutfak ve sofrası’ kavramlarının alanlarında; gıdayı üretmek, gıdayı yemeğe dönüştürerek işlemek, yemeği beraber tüketmektir. Bilimin ve sanatın bulunduğu bir serüven olarak beslenme, kendi sistemlerini disiplinler arası bir dil kullanarak gastronominin çatısı altında anlatmaya devam etmektedir (Maslow, 2000: 12-24).

## 2.2. LEZZETİN FİZYOLOJİSİ: GASTRONOMİ

Fransız Bilim adamı Savarin’in Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler / Lezzetin Fizyolojisi eserinde gastronomi “İnsanın beslenmesiyle ilişkili her şey hakkında açıklamalı bilgi” olarak tanımlanmıştır. Bilincini, beş duyusunun verileri ile kullanan insan için; ses, koku, görüntü, doku ve tat beslenme sürecinde buluşur. Bu buluşma haz veren “lezzeti” deneyimlemeyi mümkün kılar. Böylece beslenmek karın doyurmanın ve biyolojik ihtiyaçların ötesinde bir yere ulaşır. Yaşam sanatı içinde ana bir unsura dönüşür. Bu deneyimin sürdürülebilir olması için “toprak”, “mutfak”, “sofra” çoklu disiplinlerin tecrübe edilerek sağlanması yapılan ve muhafaza edilen bilgisini kullanmaktadır. Mutfak, lezzetin daha yüksek edinimleri için çalışan bir laboratuvar ve lezzetin coğrafyasını kültürel olarak da kavrayan bir yaratıcılıkla sanat ve zanaat atölyesi olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanın ürettiği besi ve besinleri işlendiği yer olan mutfak, en az o besinlerin ve besinleri üretildiği toprak kadar bilime ve sanata buluşma noktası olmuş ve olmaya devam etmektedir. Mutfağın hem mekânsal hem de sosyal bir alan olarak disiplinler metotları ile kullanılması gerekmektedir. İnsanın yaşadığı coğrafyadan elde ettiği gıda maddeleri;



mutfak tezgahında yaratıcılık ve kültür ile gelişen lezzetiyle bir ruh ve işlenirken ölçülendirmesi ile teknikler içeren bilimsel bilgiyi mutfağa vermiştir. 19.yy'da eczacılık, anatomi, sosyoloji, ziraat, botanik, veterinerlik, antropoloji gibi pek çok disiplinin çalışmalarını birleştiren ve bu disiplinlerin bilgisini insan beslenmesi için kullanan bir üst başlık olarak Gastronomi, kendini multidisipliner bir alan olarak ortaya çıkarmaktadır. Bilimsel tekniklerin ve kültürel sanatsal ifadelerin, insan beslenmesindeki süreç ve bilinç yönetiminde kullanan mutfak çalışmalarını kapsamaktadır. Bugün gastronomi olarak anılan beslenme sanatları ve bilimlerinin yazılı temellerini atmış olan Savarin, yönetim bilimleri, hukuk, kimya ve eczacılık üzerine eğitim almış ve bu disiplinlerin tecrübesi ile mutfak, yemek yeme kültürü üzerine düşünceler, beslenme biçimleri ve diyetler geliştirmiştir. Savarin, mutfak sanatlarının ve bilimlerinin ana amacını *mümkün olan en iyi besinler ile insanın korunması* olarak dile getirmiştir. 5 duyu ile algılanan ve duyu ötesi bir tecrübe olarak sosyal biçimde gerçekleşen beslenme eyleminin, ona yorum katan insan bilinci ile nasıl şekillendiğine dair çalışmalarını emeklilik döneminde, evindeki mutfağında gerçekleştirir. Savarin'e göre "Yüce mutfak", insanlığı lezzet duyusunun ahenk ve uyumu ile buluşturacak, birlikte beslenmenin yarattığı bütünlük ile yaşama motive edecektir (Savarin, 2015: 31-57).

Zeynel Özlü'nün *Osmanlı Döneminde Beslenme Etiği Üzerine Bulgular(1918)* isimli çalışmasında bir doğu toplumu olan Osmanlı Devleti'nin, 1918 tarihli bir yemek kitabı ile beslenme biçimlerinin temel yapısı açıklanmaktadır. Gastronomi'nin bir başka coğrafyadan tanımı olarak ele alınabilecek bu çalışma, Savarin'in genel tanımı ile bütünlük içindedir. 'Teğaddi' olarak tanımlanan beslenme kavramının, hayat taşıyan tüm cisimlerin canlı kalmasını sağlayan önemli bir unsur olarak ele alınmış olduğu görülmektedir. Gıdanın bir cevher olarak değerli bulunduğu bu düşünce sistemi içinde gıda ve beslenme kutsal bir yaşam kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır. 'Hayat teğaddi ile kaimdir' deyişi Osmanlı coğrafyasında gastronominin temel etiğini yansıtmaktadır. Gıdanın ve beslenmenin öncelikli odağı olarak sağlıklı olması amaçlanmaktadır. Yaş, cinsiyet, bünye, mizaç ve icra edilen meslek gibi belirleyicilerle şekillendirilmiştir (Özlü, 2018a: 210-211).

İnsan, mutfağı yüce, sofrayı saygın kabul etmeyi pek çok kutsal din ve öğretilerde işlemiştir. Üretim, yaratım ve dönüşüm takvimini, doğa ile bir bütünlük kurarak ve sofrada yaşama sanatlarının özünü işleyerek var ederse; temel hazzını, yaşadığı gezegenden sağladığının bilincinde de olacaktır. İnsan, bir parçası olduğu ve

parçalarını kendi içinde biyolojik ve psikolojik olarak taşıdığı *Dünya*'yı, beslenme anındaki farkındalığı ile yetkin biçimde kavramaktadır. Terbiye edilen beslenme bilincindeki lezzet örüntüsüyle yakaladığı; coğrafi, kültürel ve fizyolojik doyum yaşamsal bir öğreti taşımaktadır. Bu öğreti kutsallığının içi tüketim merkezli bir beslenme biçimi ile boşaltıldıkça, yemek yerken israf ederek, yaşamak için ihtiyaç duyduğu doğanın temel dengesini sarsmaktadır. Yeni doğan bir insan yavrusunun beslenirken, annesinin memesi ile kurduğu ilişki onu ömrü boyunca beslemeye devam edecek olan bir diğer annesi dünya gezegeninin, yeryüzü sofrasında devam etmektedir.

Savarin'in "*İnsanın beslenmesiyle ilişkili her şey hakkında açıklamalı bilgi*" diyerek tanımladığı Gastronomi, beslenirken 'insan' odaklı olmanın sonuçlarını değerlendirmeyi ve çözüm getirebilmeyi de kapsamaktadır. Onu besleyen annesinin memesine, zarar veren bir çocuk benzetmesi insan türü için bu noktada yerinde olacaktır. Yaşadığı gezegeni, kendi türünü daha iyi beslenmek için, beslenilemeyecek koşullara götüren ve bu koşulları yaratan, şaşırtıcı ama tuhaf olmayan bir biçimde karşımıza insan olarak çıkmaktadır. Gezegendeki yetkin zekaya sahip olan tür olarak insanın bilincinin odağı sadece "insanlık" üzerine gelişirken, kendi türünün bu gezegendeki varlığını tehdit eder bir anomali yaratmıştır. Açlık ve Kıtık bu anomalinin bir sonucudur. Dünyanın bütüncül doğasına ve ekosistemine ciddi zararlar vermekte olan beslenme biçimlerimiz ve sistemlerimiz; gıda atığına dönüşen ve kaybedilen gıda ile dünyadaki açlığın nedenlerini oluşturmaktadır. Toprakta, mutfakta ve sofrada türümüzün ilk hedefi olan yeterli ve dengeli beslenen topluluklar, sürdürülebilir beslenme ve sürdürülebilir tarım hayalini; insan atıkları, gıda atıkları, aşırı et odaklı beslenmenin sonucunda oluşan yüksek azot miktarı ile yok etmektedir (Dünya Gıda ve Tarım Örgütü, 2019). Tarım insanlığın sürdürülebilir beslenmesi için geliştirilirken, insan odaklı yaşam yaklaşımı, enerji sektörünün etkisiyle birlikte iklim değişikliğinin önemli ve çözüm sunulması gereken bir konusu olarak, *İklim Değişikliği 2013 raporlarında* yer almıştır (IPCC 5. Değerlendirme Raporu, 2013).

Toprakta evcilleşip, mutfakta terbiye, sofrada saygı alan insanın; gezegenini yok etmekteki katkılarına gastronomi çalışmaları içinden bakmak, kalıcı bir farkındalık yaratabilecek zenginliktedir.

*İnsanlığın Yeme Tarihi* kitabında Gastronominin yolculuğunu işleyen ekonomist Tom Standage, dürtüsünü terbiye eden bir hayvanın lezzeti yaratmak için

sergilediği muazzam gelişiminin parlak hikayesini anlatır. Yaşamı sürdürmek ve sonraki nesiller için yaşamı mümkün kılmak kadar naif bir nedenle başlamış olan bu tarih sadece kendisinin hazlarına ve yaşam hakkına odaklanan sistemi ile yok edici ağır sonuçları da hikayesinde taşıyarak parlak hikayesini söndürmektedir. Gastronomi, yediğimiz eşsiz yemekler ve kültürümüzle işlediğimiz muazzam lezzetler yaratmaktadır. Fakat aynı zamanda genetiği değiştirilmiş sebzelerin, daha çok yumurta için güneşi hiç görmemiş kümes hayvanlarının, daha lezzetli et sunmaları için hareket hakkı verilmeyen besi hayvanlarının DNA'sında da bir imzadır. Tarım alanına dönüştürülmek üzere yok edilen ormanların, soyu tükenen bitki ve hayvan türlerinin, tarım sulama sistemleri için kurulan Hidrojeolojik Enerji Sistemleri ve barajların zarar verdiği su kaynaklarının, giderek hızlandırdığı iklim değişimi, beslenen insanın çevresine etkisini taşımaktadır. Buğdayın ana vatanı Mezopotamya'nın, pirinç diyarı Asya'nın, mısırın ilk yetiştiği toprak Amerika'nın kadim uygarlıkları, binlerce yıl öncesinde; gezegenle uyum içinde, doğaya saygı ile besin üretmenin ve beslenmenin yöntemlerini kullanmışlardır. Medeniyetlerinin inanç ve toplum sistemleri, ritüelleri, öğretileri ve toplumsal örüntülerini doğaya ve gıdaya saygı duyarak yaşamayı ön koşul olarak belirlemiştir. İnsanı koruyan ve doğaya saygı duyan; üretim alanları, mutfaklar ve beslenme ritüelleri ile bugün sosyal bilimlerin araştırma konuları arasında; beslenme öğretileri ile kadim uygarlıklar işlenmektedir (Standage, 2016:19-60).

Günümüzde gastronomi, bilimin tekniklerini ve sanatın yaratıcılığını toprakta, mutfakta ve sofrada uygularken; gıdanın sonsuz varlığına ve bolluğuna odaklanmaktadır. Bu durum söz konusu çoklu disiplinler bir alan olan Gastronomiyi sadece lezzet odaklı bir kitle için geliştirmiştir. Oysa 'Lezzet' tek odak olamayacağı gibi, gastronominin araçlarından ve sonuçlarından biridir. Bu dengenin göz ardı edilmesi kıtlık ve açlıkla yüz yüze kalacak nesiller yaratacağı gibi, söz konusu koşullara bilimsel teknikler ve mutfak sanatlarının yaratıcılığı ile çözüm getirebilecek çalışmaların gereken nitelik ve nicelikte olması desteklenmektedir. 2016 yılında Dünya Gıda Örgütü ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, *16 Ekim Dünya Gıda Günü* çalışmasında *'Tarımın Geleceğini Değiştirin, Açlığın Geleceği Değişsin'* sloganı ile tarımsal üretimde ciddi bir kıtlık yaratan ve gıda israfının sonuçlarından biri olan iklim değişiminin sebep olacağı aç nüfusa artan sayı ile dikkat çekmiştir. 2050 senesinde dünya nüfusunu doyurabilmek için tarımsal üretimin çok yönlü biçimde %60 artması gerekliliğine vurgu yapan rapor, tarımın iklim değişiminden

nasıl etkilediğine ve gereken önlemleri almazsak tarımsal üretimi yapabilecek koşulları sağlayamayacağımıza vurgu yapmaktadır. İklim değişikliği, ‘gıda güvenliği’ olarak anılan ‘sürdürülebilir beslenmeyi’ engelleyen ve ömrünü belirleyen bir etkiye sahiptir. Kronik yetersiz beslenmeden etkilenen 800 milyon insanın birçoğu yüksek sıcaklıklar ve iklimsel afetlerin yarattığı açlıkla mücadele etmekte ve var olan kısıtlı gıdaya sahip olmak için başlayan çatışma ve savaşımsıların, tarımsal üretime engel olduğu bölgelerde yaşamaktadır (Dünya Gıda ve Tarım Örgütü, 2016).

Gastronominin, ‘toprakta’ sürdürülebilir tarımla başlayan hikayesi, kendine toprakta malzeme yaratma özelliğini yaşadığımız yüz yıl içinde kaybedeceği bilgisini içeren raporlarda sürüyor. Bu kaybın nedenlerini mutfaklardaki ve sofralardaki gıda atıklarından kaynaklandığını ve sürdürülebilir beslenme için tercih ettiğimiz yöntemlerin, yaşadığımız gezegene zarar vererek; beslenmenin herkes için sürdürülebilir olamayacağı da, Avrupa Çevre Ajansının her yıl güncellediği ‘*Değişen Bir İklimde Yaşamak*’ yayın serisinde yer almaktadır (Avrupa Çevre Ajansı, 2019).

Daha önce insanlık tarihi içinde kayıt altına alınmış, küresel ölçekte bir iklim değişimi yaşanmamıştır. Bu büyük değişimin yaratacağı yeni dengeleri ancak her disiplin içinde analizler yaparak, yeni nesillerin gezegen üzerindeki yolculuğuna katkıda bulunabilir. Açlık ve kıtlık çalışmalarına katkı sunan reçeteler, gıda işleme ve muhafazasına ilişkin tekniklerini içeren gıda yönetimi örnekleri ve gıdanın en az ziyanına odaklanarak üretilmesi, işlenmesi ve tüketilmesi savaş süreçlerinde kaydedilmiştir. Bu süreçler bize üretime engel olan bir dış etken olarak; çatışma, savaş ve kuşatma süreçlerinde; gıda üretimi, verimli biçimde işlenmesi ve en az ziyanla tüketilmesine odaklanan kapsamlı ve geliştirilebilir Gastronomi teknikleri üzerine çalışma imkanı sağlamaktadır. Değişen iklim koşullarında nasıl bir gıda üretim metodu, gıda işleme teknikleri ve gıdayı en verimli biçimde tüketim yolunu izleyeceğimiz konusunda savaşın gastronomisi alana bilgi ve fikirsel bir zemin sunmaktadır.

### 2.3. SAVAŞ VE GASTRONOMİ

*'Si vis pacem para bellum'*<sup>2</sup>

Kenneth N. Waltz teorik bir analiz olarak kaleme aldığı İnsan, Devlet ve Savaş kitabında “uluslararası ilişkilerin ilk imgesi olarak; savaşın odak noktasında insan doğası ve davranışlarının olduğunu; liderlerin ve devletlerin bu davranışları nasıl yönettikleri” üzerinde durmuştur. Savaş ve çatışma dünyada hoş karşılanmayan, yıkıcı sonuçları ile kabul görmeyen ama bu sonuçlara rağmen varlığını insanlık tarihi boyunca farklı sebepler ile sürdüren ve sebepleri ekseninde varlığını koruyan bir iletişim biçimi olabilir mi? Savaş insanlığın kendi türüyle; temel tehditler karşısında ve / veya liderlerinin ve yönetim kademelerindeki yetkililerin nedenleri ve çıkarları doğrultusunda; sistemli çatışma içindeki taraf ve tarafların; yaşamlarını, yaşam alanlarını, ekonomik ve siyasal yapılarını kazanan olma motivasyonu ile yok etme ve ele geçirmenin silahlı ve silahsız eylemler bütünüdür. Tarih içinde savaş, yaşama kast eden örgütlü davranışlar ile çatışmaları mümkün kılan ve bu cehennemi neredeyse kendi iyiliği için beslemeye devam ettiğine inandırıldığı bir çözüm kurgusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Sosyal bilimlerde savaş etiği bir “oksimoron”<sup>3</sup> olarak tanımlanır. Yani savaş olumlanamaz ve desteklenemezdir. Etiğini tartışmamız bir çelişki yaratacaktır. Savaşın temellendiği çatışma olgusunun yaratmış olduğu etkilerin insanlık ve dünya tarihine derin yaralar bırakan şiddeti ile ölçebileceğimiz bir çelişkiden söz edebilmemize imkan tanıyacaktır. Toplulukların ihtiyaçları, öncelikleri, maddi ve manevi değerleri savaşın nedeni ve sonuçları içinde yer alır. Dünyada savaşlar olmuştur, olası savaşlar için her ülkenin güncel stratejileri ve planları mevcuttur. İnsanlık çatışma süreçleri sonunda kurduğu savaş mahkemelerinde, cana ve mala kast eden “topluların kötü niyet” hareketinin sorumlularını insani değerler odağında yargıladığı bir düzen dahi oluşturmuştur (Waltz, 2009:3-19).

Harp Akademileri Komutanlığı Stratejik Araştırmalar Enstitüsünde “Savaşın Tanımı ve Analitik İncelenmesi” çalışmasında Taşar, çatışma, barış ve savaşın farklı

<sup>2</sup> ‘Barış istiyorsan savaşa hazır ol; savaşı anla’ anlamında kullanılan Latince bir deyim.

<sup>3</sup> Oksimoron;birbiriyle çelişen ya da tamamen zıt iki kavramın bir arada kullanılması ve bu şekilde oluşturulmuş ifade.

araştırma konuları ve çoklu disiplinler ile işlenmeleri gerektiği üzerinde durulur. Savaş araştırmaları, İkinci Dünya Savaşı'nın yıkıcı etkileri sonrasında kendini bir araştırma disiplini olarak Avrupa'da var etmiş ve geliştirmiştir. Savaşın tanımı ve ana özellikleri Hamburg Savaş Araştırmaları Merkezi'nin (AKUF)<sup>4</sup> sınıflandırması ile “nedenlere bağlı olarak merkezi biçimde yönetilen, planlı bir stratejiye sahip, sistemli bir süreklilikle birden fazla silahlı kuvvetin ve teşkilatlı orduların çatışması olarak tanımlanmıştır”. Taşar, çalışmasında savaşın içindeki “güç ve şiddet” unsurlarının ayrımının yapılamamış olmasının savaş ve barış arasındaki sınırları yıkacağını açıklayarak, “objektif gücü” savunma, “objektif şiddet”i saldırı ve terör olarak ampirik bulgular doğrultusunda sınıflandırmıştır (Taşar, 2016:6-13).

Savaşın Evrimi ve Teorik Yaklaşımlar çalışmasında Metin Gürcan savaşın analiz düzeyini teorisyenlerin üzerinde durdukları nedenler ile 3 temel basamak ile sınıflandırmıştır. “*Bireysel, Devletler ve Uluslararası*” nedenler olarak, savaşların teorik biçimde nasıl inşa edildiği gözlemlenmektedir. Bireysel sebepler üzerinden ilerleyen Waltz, savaş analizi düzeyini bireysel biçimde insanın doğasından kaynaklanan çatışma temayülü ile açıklamaktadır. Hans Morgenthau da benzer bir bakış açısı ile kaleme aldığı çalışmasında insan doğasına ait bu özelliği devletlerin savaş eğilimlerinin temel sebebi olarak değerlendirmektedir. Savaşın ikinci bir analiz düzeyi olan “devletler” zemininde, Charles Tilly'nin “*Devletler savaş yapar / Savaşlar devlet kurar*” tezi, ulus-devletlerin savaş ile oluştuğunun belirgin dinamiklerini, Avrupa merkezli ulus-devlet oluşumunu inceleyerek açıklamaktadır. Weber'e göre Avrupa merkezli ulus-devletlerin oluşumunda ilk aşama şiddet amaçlı silahlı güçlerin, öngörüsü olan bir lider etrafında, belirli bir bölgede toplanması ile şekillenmiştir. Uluslararası ilişkiler teorileri için savaşların temel nedenleri devletlerin niteliği ile ilişkilidir. Liberal yaklaşımlar uluslararası nedenler bağlamında, savaşların varlığını belirleyen ana unsurun yönetim biçimi olduğu üzerinde durmaktadır. Savaş bir tesadüf sonucu değil, belirli şartların, yapıların ve aktörlerin bir araya gelişi ile gerçekleşmeden önce ortaya çıkacağını sezdirebilecek bir doğaya sahiptir. Siyaset bilimlerinin savaş kavramını açıklarken genel bir teori yaratma isteğine karşın, tarih bilimi her bir savaşı kendi nedenleri ile inceleme çabasını taşımaktadır. Zamanın ve kullanılan imkanların belirlediği dönemsel niteliklere

---

<sup>4</sup>Heidelberg Üniversitesi 1945 yılından sonra yaşanan çatışma ve savaşları Cosimo Data sisteminde bulundurmaktadır.

odaklanarak, savaşın aşamalarının ve yöntemlerinin belirlediği bir analiz metodu uygulamıştır. İsraili bir asker, tarihçi ve teorisyen olan Martin Van Creveld savaşta kullanılan malzemenin niteliği ile sınıflandırmıştır. Arquilla ve Rondfelt uluslararası ilişkiler ve tarih alanında akademik çalışmaları ile savaşta kullanılan teknikler ile işlemişlerdir. Donald J. Hanle insan gelişimi ve tarihini odak alarak savaşları sınıflandırmaktadır. Toffler, toplumsal zeminde tarihin araçlarını kullanarak ‘Tarım, Endüstri ve Bilim toplumlarının savaş ile ilişkisinin üzerinde durmuştur. Gürcan’ın çalışmasında yer verdiği analiz tablosu (Tablo 2.1.) savaşın aşamalarında toplumsal yapıların, tarihi ve teknoloji gelişmişliğin zemininde nasıl sınıflandırıldığını göstermektedir (Gürcan, 2011:71-85).

**Tablo 2.1. Savaşın Evrimsel Teori Örnekleri <sup>5</sup>**

TEORİSYEN	1.AŞAMA	2.AŞAMA	3.AŞAMA	4.AŞAMA	5.AŞAMA
J. HANLE (1989)	<b>Ortaçağ Dönemi</b> (Fiziksel Beceriler)	<b>Klasik Dönem</b> (Grup Becerileri)	<b>Erken Modern Dönem</b> (Teknik Beceriler)	<b>Geç Modern Dönem</b> (Sevk ve İdare becerileri)	<b>Nükleer Dönem</b> (Sosyal Beceriler)
Martin Van CREVELD (1991)	<b>Aletler Çağı</b>	<b>Makineler Çağı</b>		<b>Sistemler Çağı</b>	<b>Otomasyon Çağı</b>
Alvin TOFFLER (1993)	<b>1.Dalga</b> Tarım Toplumu	<b>2. Dalga</b> Endüstri Toplumu		<b>3.Dalga</b> Bilgi Toplumu	
ARQUİLLA ve RONDFELT (2000)	<b>Kılıç Dönemi</b>	<b>Kitle ve Endüstri Savaşları</b>		<b>Manevra Savaşları</b>	<b>Birbirinden Türeyen Savaşimsı Çatışmalar</b>

<sup>5</sup> Metin Gürcan. (2011) Savaşın Evrimi ve Teorik Yaklaşımlar. *BİLGESAM*, ss. 75, [www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m\\_gurcan.pdf](http://www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m_gurcan.pdf),(08.08.2019)

Gürcan, Lind, Nightengale, Schmitt ve Sutton'un 1989'da birlikte oluşturdukları savaşların doğasını ve evrimini sınıflandırmayı amaçlayan 4 Nesil Savaş Teorilerine de aynı çalışmasında yer vermiştir. İnsanlık tarihinde savaşın teknoloji ve strateji ile kendini nasıl var ettiğine dair kapsayıcı olması sebebi ile günümüzde yaygın biçimde kabul gören bu teori; Ulus Devlet öncesi tarihten sonra zirve noktası savaşları belirleyerek 4 Nesil Savaş Teorisini ortaya koymaktadır. Teori dünya tarihi içinde savaşların evrimini sınıflandırırken, savaşların tekniğini ve yaşanılan zamanın tarihi disiplinler gerçekliğini zemin edinmiştir. 1. Nesil Savaş, klasik savaşlar tanımı ile 1648-1830 yılları arasında gerçekleşen, zirve noktası *Napolyon Savaşları* olarak belirlenmiş savaşlardır. 2. Nesil Savaş, Topyekün Endüstri savaşlarıdır. 1830-1918 yılları arasında, zirve noktasına *1. Dünya Savaşı* ile ulaşan savaşların tamamıdır. 3. Nesil Savaşlar *Manevra Savaşları* olarak anılan 1918-1948 yılları arasında gerçekleşen, 2. Dünya Savaşı'nı kapsayan ve Körfez Savaşını Zirve olarak kabul eden savaşların tamamını içerir. 1989 da yapılan çalışma alan uzmanlarınca günümüzdeki savaşları anlamak için kendini tarihin zemini üzerinde geliştirmeye devam etmekte ve 1990 sonrasında dünya üzerinde savaşın oluş halini kabul gören bir kavramsal zemine getirmektedir. 4. Nesil savaşlar günümüzde Gayri-Nizami Savaşımı olarak yaşanan bölgesel çatışmaları kapsamaktadır. Zirve noktasını 11 Eylül sonrası Amerika Birleşik Devletleri'nin Irak ve Afganistan'a girmesi ile oluşturmuştur (Gürcan, 2011:87-96). Yirminci yüzyılda bilim felsefesinde çalışmaları ile önemli köşe taşları bırakmış olan Karl Popper, insanlığın tek bir tarihi olmadığını üzerinde durmaktadır. İnsan yaşamının farklı yönlerinin ayrı tarihleri ve inceleme alanları olduğunu belirtir. Bilgi bir öğretilerdir. Bu öğretinin esaslı sorunu bilgimizin nasıl arttığı ve geliştiğine odaklanmaktır. Popper bilgimizin nasıl arttığına bir bilgiye dönüşebilmesi için bilimin gelişiminin araştırılması ve kavranması gerekliliği üzerinde durmaktadır (Popper, 2012:28). Savaşın tarihi de bu bağlamda derin bir analiz süreci gerektirmektedir ve savaşın içinde besin ve beslenme bilgisinin nasıl oluştuğu, geliştiği '*Savaş Gastronomisi*'nin ana odağı olarak iklim değişimi gibi bir konuda besin ve beslenme bilgisinin uygulanmış argümanları ile insanlık tarihine fayda vererek kullanılacağına öngörüsünü taşımaktadır. Bu sebep ile savaşın gastronomi ile kurduğu ilişkiye dair tarih bilimi gastronomi için başvuru noktası olan ana disiplinlerden biridir. Fakat bu kapsamlı disiplinin teknikleri, analitik ve hedef odaklı yüzeysel bir yaklaşımla konu edilmesi, tercih edilen savaşların tarihi süreçlerine değil, bu tarihsel akışın içinde gastronomiyi aldığı konum ve verdiği etki



ile analiz etmeyi amaçlamaktadır. Gastronominin temel tanımını savaşın içine yerleştirmek uygun bu bağlamda uygun görülmüştür. 4 Nesil Savaş Teorisi üzerine Savaş Gastronomisi odağında bir kuram geliştirmek için, Ulus-Devlet öncesi savaş kayıtlarında gıdaya ilişkin tutumun yazılı kayıtlarına gastronomi odağı ile yeniden bakmak ve 4 Nesil Savaş örnekleri üzerinde analizi gıdanın savaş koşullarında aldığı konum ve verdiği etki ile inceleme gerekliliği görülmektedir. Besin ve beslenmeyle ilgili her bilgiyi savaş içinde, yetkin biçimde kullanabilmenin disiplinler bir yöntem ve edimsel biçimde oluşturulmuş bir bilgi ağı olarak, her savaşın yürütücüleri olan taraflarca belirlenen ve her coğrafyada, koşulların el verdiği biçimde gelişen bir gastronomi disiplini ve stratejisi oluşmuştur. Gastronomi; savaşı süreci ve sonucu etkilemekte; savaştan, süreç ve sonuçları ile doğrudan etki almaktadır. Bu etkiler Savaş Gastronomisi'nin gündemine bu çalışma özelinde; devletlerin halkı ve askeri birlikleri için *kaynak* olarak kullandığı gıdanın, savaş boyunca temin edilmesinden sorumlu olduğu hali ile *iaşeye* dönüşmesini ve savaş sonunda elde edilen gıdanın değerlendirilmesi ölçüsünde *ganimet* olarak yer almasını çalışmaktadır. Savaş içindeki gıdaya işlevsel kavramları olarak; *kaynak iaşe* ve *ganimet* ile yaklaşılmaktadır. Bu unsurlar bir savaş taktiği olarak kullanılmalarının yanında, insan fizyolojisinin temel gereksinimi olan besinlerin dönüşerek aldığı rollerin isimlendirilmesidir. Bu çalışma kapsamında yetkin biçimde değerlendirilemeyen “açlık”, “kıtlık”, “savaş mutfağı”, ”göçmen mutfağı” gibi konularla beraber, “kısıtlı koşullarda gıda üretimi”, ”gıda seferberliği”, “ortak üretim mutfakları”, ”çatışma koşullarında sofraya kültürü” gibi konular ve kavramlar savaş gastronomisinin odağında saha çalışmalarında karşımıza çıkan başlıklar arasında yer almaktadır. Gastronominin temellerindeki tüm disiplinler ile beslenmenin bilgisini, kültürünü ve ampirik bulgularının oluşturduğu yapıyı savaş ve çatışma koşullarında insan beslenmesinin mümkün olan en verimli halini çalışan bir alan olarak “*Savaş Gastronomisi*” , ‘Açlık ve Kıtlık ile Mücadele’ zeminini oluşmaktadır. Savaş Gastronomisi; beslenmeye ilişkin her bilgi ve tekniğin; savaş ve çatışma koşullarındaki motivasyonları belirleyen, diplomasi imkanları sağlayan sosyal bilimlerin ışığında, tarih çalışmalarının temelinde, fen bilimleri ile geliştirilmesi mümkün bir alandır. Gastronomi kendisini her yüzyılda savaşın içinde kullanım biçiminin yetkinliği ile savaşın sonucunu etkileyen bir bilinçle var etmiştir. Bilinci yapısal biçimde sınıflandırmak için gıdanın yapısal formunu işlevselci bir yaklaşımla incelemek bu çalışma için uygun görünmektedir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### GASTRONOMİ VE SAVAŞIN İLİŞKİSİNDE GIDANIN YER ALMA BİÇİMİNİN YAPISAL ANALİZİ

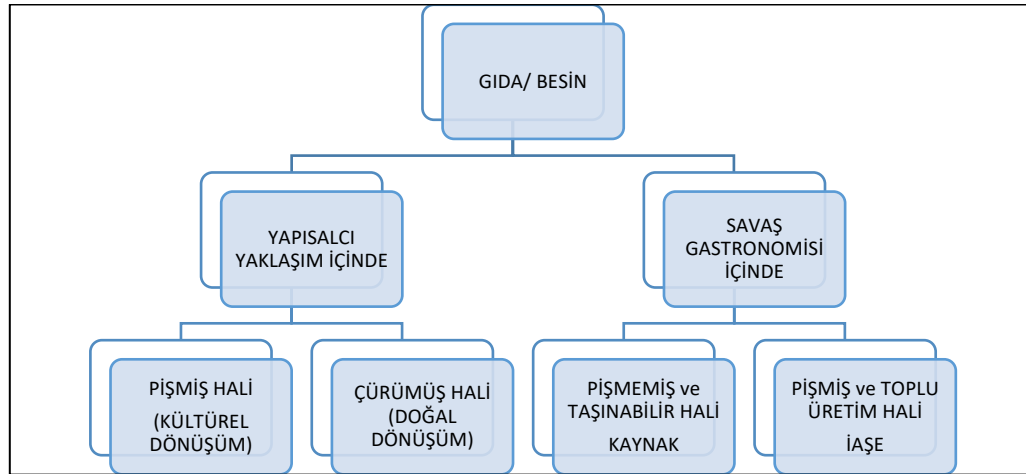
#### 3.1. SAVAŞ VE ÇATIŞMA KOŞULLARINDA GIDANIN FİZYOLOJİK BİÇİMİ İLE SINIFLANDIRMASI ; PİŞMİŞ VE ÇİĞ

Genel tanım içinde gıdanın, besin ve yemek sınıflandırmalarının temel ayrımı fizyolojik nitelikleri ile belirginleşir. Madde halinde olan gıdanın nitelikleri onun biçimsel ve kültürel dönüşüm sürecinin temel belirleyicisidir. Sofrada coğrafi işaretlerin motivasyonları ile yaşadığı toplumun kültürel ve sosyal kodlarını; pişen ve pişmeyen besinlerin üretilme, işlenme ve tüketilme şekli ile yeniden yaratıyor olması gastronominin yapısalcılık ve işlevsel yapısalcılık çalışmaları içinde temellerini oluşturmuştur. Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf; Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması* olarak kaleme aldığı eserinde, Levi-Strauss'ın yapısalcılık kuramını gastronomi odağında nasıl işlemiş olduğunu ele almaktadır. Yemek pişirmenin dil gibi insanlığın evrensel değerlerinden biri olduğunun altını çizen Levi- Strauss, beslenme çalışmalarına pişmiş ve pişmemiş besinler şeması ile somut bir sınıflandırma kazandırmıştır. Besinlerin pişirilme şekillerini de yapısalcılık merkezli işlevsel biçimde geliştirilebilecek bir kavrayışla ele almaktadır. Bu çalışma ile Strauss gastronomi ile sosyal bilimlerin sık tercih edilen yapısal işlevselcilik biçimine özgün pek çok çalışmasına ilham ve zemin vermiştir. Yapısalci yaklaşım çerçevesinde gıdanın topraktan gelen ve mutfakta ve toprakta dönüşen biçimlerini 'Çiğ ve Pişmiş' olarak sınıflandırılmaktadır. Toprakta kalan gıdanın çürüyene dönüşmesi doğal dönüşümü sürdürürken, pişmiş gıda kültürel dönüşüm yaşamaktadır. Pişen gıda da tüketilmez ise oda çürüyen gıdaya dahil olacaktır (Goody, 2016: 33-35).

Besinlerin sürekli üretim imkanını ve ulaşılabilir olmasını mümkün kılan "tarımın icadı" ile beslenmenin insanlık için karın doyurmanın çok daha ötesinde bir işleve dönüşmesi sağlanmıştır. İktisadın, sosyal dönüşümlerin, toplumsal

örgütlenmelerin, medeniyetlerin temellerini oluşturan kültürlerin yapısını belirleyen ana unsurlardan biri olmuş; savaşın, askeri çatışmaların, jeopolitik rekabetin, zeminini etkilemiş; süreç, sonuç ve yöntemlerini belirlemiştir. Levi-Strauss'un "pişmemiş-çiğ" besin sınıfı savaşa neden olan bir "kaynak" ve güç olarak yazılı tarih boyunca kendini her savaşın içindeki özgün konumu ile tanımlamaktadır. İktisat bilimi çerçevesinde Standage'in *İnsanlığın Yeme Tarihi* çalışması içinde de bu durumun örnekleri kapsayıcı biçimde yer alır (Standage,2016: 185,215-221).

Savaş içinde bu besin kaynakları pişmiş ve pişmeden tüketime uygun halleri ile işlenerek askeri ve kamusal 'iaşe' araçlarına dönüşmektedir. Üretilen "çiğ besin" ve "pişirilen" her besin savaş boyunca doyurulması gereken öncelikli askeri nüfusa odaklanarak, halkı en verimli biçimde beslemek için sistemli ve sayısal verilerle üretilmeli ve pişirilmeli; üretime engel olan savaş koşullarının gıdaya değer veren bilinci ile tüketilmelidir. Şekil 3.1. de inceleyebileceğimiz gibi bu durum savaşın süresine ve sonucuna tesir etmektedir. Bu çalışmada Savaş boyu çiğ besin ve taşınabilir gıda stokları *kaynak*, pişmiş halleri ve askeri,sivil halk için ortak üretimle gıda *iaşe* olarak anılmaktadır. Savaş sonucunda *ganimet*'e dönüşen besinlere dönüşme süreci sonrasında kullanım biçimleri ile *kaynak* ve *iaşe* olarak yaklaşabilmek mümkün olacaktır.



**Şekil 3.1. Yapısal Besin ve Savaşta Besin Şeması**

### 3.2. GASTRONOMİNİN SAVAŞ İÇERİSİNDE YAPISAL İŞLEVSELÇİ KAVRAMLARINA 4 NESİL SAVAŞ TEORİSİ İLE YAKLAŞMAK ; KAYNAK, İAŞE VE GANİMET

Gürcan'ın çalışmasında Tablo 3.1.'in üst kısmında yer verildiği gibi 4 Nesil Savaş Teorisi incelenmektedir. Bu çalışmanın içerisinde savaş gastronomisinin kuramsal bağlamı olarak kaynak, ganimet ve iaşe kavramları gastronominin zemininde Tablo 3.1.'in içinde yeniden yorumlamaktadır.

**Tablo 3.1. 4 Nesil Savaş Teorisi ve Savaş Gastronomisi Teorisi**

Teorisyenler	1.Aşama	2. Aşama	3.Aşama	4.Aşama	5. Aşama
Lind, Sutton, Nightengale, Schmitt (1989) <sup>6</sup>	Ulus- devlet öncesi savaşlar	1.Nesil Savaş Klasik Savaşlar (1648- 1830)  Zirve Noktası: Napolyon Savaşları	2.Nesil Savaş Topyekûn Endüstri Savaşları (1830- 1918)  Zirve Noktası: I. Dünya Savaşı	3. Nesil Savaş Manevra Savaşları (1918-1948)  Zirve Noktası: Körfez Savaşı	4. Nesil Savaş Gayri Nizami Savaş Türevleri (1948- Günümüz)  Zirve Noktası: Özellikle 11 Eylül sonrası ABD'nin Irak ve Afganistan İşgalleri
Bu tez çalışmasının 4 Nesil savaş teorisinde incelediği Gıda Kavramları ve Gelişimi	Kaynak ve Ganimet	Kaynak ve İaşe	Kaynak ve İaşe	Kaynak ve İaşe	Kaynak ve Ganimet
	Taşınabilir Gıda Tekniklerinin İlk Temelleri	Gıda Lojistiği ve Kuşatma Altında İaşe'nin İlk Temelleri (Halkı Besleme)	Kuşatma Altında Gıda Üretimi ve Yönetimi	Kuşatmaların son dönem örneklerinde İaşe ve Kaynak Yönetimi	Savaş içinde değerlenen Gıda ve Gıda yardımlarının Kaynak savaşlarına neden oluşu

<sup>6</sup> Metin Gürcan. (2011) Savaşın Evrimi ve Teorik Yaklaşımlar. *BİLGESAM*, ss. 75, [www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m\\_gurcan.pdf,\(08.08.2019\)](http://www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m_gurcan.pdf,(08.08.2019))

### 3.2.1 GANİMET

Tohumlar, baharatlar ve besinler “ganimet” olarak savaşın sonucunda etkin rol aldıkları biçimlerini, 4 Nesil Savaş teorisi içinde özellikle Ulus-Devlet öncesindeki savaşlar sona erdiğinde ortaya çıkmıştır. Besin ve gastronomi araçları savaş sonucunda ganimet olarak temellenmiştir. Ele geçirilerek, yeni bir coğrafyanın toprağına ve mutfağına yola çıkarken coğrafyalar arasında damak tadını etkileyecek ortaklıklar yaratacak, savaş nedeni olan kaynakları bir ticaret aracına dönüştürecekleri yolculuklarının haritasını çıkarmaktadır. Baharat yollarının temel işlevini kazandıran bu süreç kadim bir ticaret tarihi yaratmış imparatorlukların temellerini atarak, yok edilen kültürlerinde nedenlerini yaratmıştır. Besin kendini yeniden yaratıma sokacağı “toprak, mutfak ve sofrası” içinde coğrafi ve kültürel bir dönüşüm gerçekleştirecek ve coğrafi koşulların özellikli ürünleri ticaret ile yolculuk etmeye başlayacaktır. Her besin ait olmadığı topraklarda kendini o haritanın var ettiği mutfak disiplini, mutfak sanatları ve toplum örüntüleri ile yeniden pişirecek, yeniden yaratacak ve gıdanın sahip olduğu tadı bir savaş kazanımı olarak yeniden yorumlamaktadır. Gastronomi diploması yaratabilecek bir aracı oluşunu bu biçimde yüzyıllarca ülkeler arası ticaret anlaşmaları, hediye edilen gıda ürünleri ile sürdürmüştür. Herodot’un tarçına ilişkin yazılı kayıtları, bu baharatın ana vatanının bilinmediğini işaret etmektedir. Arapların kinamonmon isimiyle andıkları bu çubukları kuşların kimsenin çıkamadığı dağların zirvesinden ağızlarında getirdiklerine rivayet eden efsaneleşmiş anlatılara değinmektedir (Standage, 2016:85).

Tarçının kökleri ise Hindistandan yola çıkarak arap yarımadasına ulaştığı tarihiyle bir baharatın ulus-devletler öncesinde değerini belirlerken sahip olması gereken uzun mesafe yolculukların egzotik öğelerini taşımaktadır. Söz konusu baharatlar, Makedonyalı İskenderin Doğu seferlerinin açtığı yol ile İskenderiye tarifesi adı altında savaş sonrasında, M.S. 5. yüzyıla kalma gümrük vergisine tabi maddeler listesinin, doğudan Akdeniz’e, Akdeniz’den Avrupa’ya ulaşma yolculuğudur. Bu liste; tarçın, sinemeki, zencefil, beyaz biber, uzun biber, kaküle, mürrüsafi, karanfil, muskat gibi farmakolojik özellikleri olan ve gıda saklama yöntemlerinde kullanılmaları ile Avrupa tarihini değiştiren ve taşınmaya elverişli gıdalar içermektedir. Baharatlar yeryüzü cennetinin parçalanması gibi mistik hikayelerin konusu edilmektedir. Romalı bir kayıt Anka Kuşu’nun yuvasını yaparken

Süryanilerin ve Arapların bir araya getirdiği baharatlardan faydalandığını, tarçın, amomum bitkisi, Hint defne yaprağı ve kınaçiçeklerini topladığından bahsetmektedir (Standage,2016:89-101). Tarihsel dönem dikkatte alındığında tüm bu gastronomi temelli bilgi ağının kökleri ile İskenderin doğu seferiyle güçlenmiş ve kalıcı hale gelmiş; savaşların ganimeti gıdanın, yeni savaşlara ve /veya ticaret ilişkilerine yol açtığı bir biçim yaratmıştır.

M.S. 4. ya da 5. yüzyılda Çin kayıtlarından kalma olduğu ve yazarının genel olarak kabulde Sun Tzu olarak anıldığı Savaş Sanatı eseri ‘ganimet’ kavramının köklerini Savaş bölümünde madde madde ele aldığı konular arasında açıklamaktadır. Ordunun malzemesini evden getirmesini, yiyeceğini düşmandan edinmesini öğütlemektedir. Generallerin düşmandan beslenmesinin bilgece bir davranış olacağı Pıcul<sup>7</sup> olarak verilen ölçü birimlerince düşünüldüğünde ordunun gücünü alan taşımacılığa pratik bir katkı sunacağına altını çizmektedir (Sun Tzu,2 019:14-15).

Bu bağlamda 4. ve 5. yüzyılların uzun süren seferleri ve kuşatmaları savaş boyunca gidilen coğrafyadan beslenilmesinin öğütlendiği biçimiyle, savaş sonrası eve dönen ordunun yeni bir damak tadı ve ‘ganimet’ sayılan besinleri öz coğrafyasına taşımasının nasıl şekillendiğinin bir başka matematiğini taşımaktadır.

Lezzet Fetihleri çalışmasında Kronl, “Aşçılar ve Haçlılar”ın Venedik’in haçlı seferlerine katılmasının nedenleri arasında İslamiyet’in İber adasında egemen olması kadar karabiber ticaretini ele geçirme amacını vurgulayan tarihi çalışmaların varlığından söz etmektedir. Tarçın ve zencefil gibi baharatların Lizbon ve Amsterdam denizcilerini Lezzet için fetih yapmaya çıkararak bilinci dikkat çekmektedir (Kronl, 2014:49-21). Akdeniz bitki örtüsünün en yaygın ticaret kurgularını zeytinyağı ile geliştirmesi kadar savaş nedeni olabilecek taşınabilir lezzet unsurlarının savaş sonucunda ganimete dönüşen hikayelerinde sömürge sistemlerinin temel nedenlerini de görmek mümkündür. Hindistan’ın sahip olduğu kaynaklar içinde baharatlar bir sömürge inşa edilmesinin nedenleri arasında görülebilmektedir. Haçlı birliklerinin doğudan geri dönerken yanlarında götürdükleri yeni besin kaynaklarının, işlem tekniklerinin ,tüketim önerilerinin günümüzdeki temel gıdanın uluslararası ticaret arz-talebini yarattığını söyleyebilmek mümkündür. Avrupa ulus-devletler öncesinde savaş, açlık ve salgın hastalıklarla mücadele döngüsünü yaşarken Ortadoğu, Pax Arabica zemininde gelişmekteydi. Bağdat’ta İranlılar, Araplar ve

<sup>7</sup> Bir adamın omzundaki heybenin taşıyabileceği yük anlamına gelen 60-65 kiloluk geleneksel Asya Ölçüsü.

Yunanlılar bilim ve gastronomi üzerine bu dönemde ilerleme yaşamaktadır. 1096-1291 yılları arasında süren Haçlı Seferlerini temelde tetikleyen yan sebeplerden biri olan gıda geri dönüş yolunda baharatlar ve taşınabilen tohumlar ile ganimet kavramının temellerini atarak bir başka unsura ticarete dönüşene kadar varlığını bir savaş ödülü olarak muhafaza etmektedir (Kronl, 2014:,22-24,49).

Keşfedilme arifesindeki yeni dünyalar Avrupa merkezli tarih anlayışı içinde değerlendirildiğinde, besinlerin “ganimet” olarak elde edilmesi karşımıza çıkmaktadır. Haçlı seferleri, Amerika’nın keşfi, Hindistan’a ulaşmak Avrupa mutfağını günümüzde gözlemlenebilir biçimde etkilemiştir. 1. Nesil savaşların tarihine gelindiğinde ulus-devletler dünyayı keşfetmeyi bitirmiş, paylaşmaya ve sömürgecilik ekseninde önemli temel kaynaklara tek başlarına sahip olmak amacıyla başlatacakları savaşların zeminini oluşturmaktadır. İtalyan gastronomi tarihçisi Montanari Kıtık ve Bolluk kitabında 13. yüzyılın haçlı seferleri sonrasında Papa III. Innocentius’un oburluk günahı da hedefine alan yasasından bahseder. Zenginlerin baharat düşkünlüğünün artık tıbbi köklerinde ortaya çıkmasına sebep olacak olan bu yasak ganimet olarak Avrupa’ya ulaşan gıdaların ve baharatların farmakolojik kullanımlarını destekleyecek bir sonuç yaratmıştır. Baharatlar ile derinleşen yenilik arayışının aşırı lezzet hazzına dönüşmüş olması Papa’nın yasağı ile kendini bilimsel olarak açıklamak ve bilimsel bir onay almak zorunda bırakacaktır (Montanari, 2018:85-87).

Ulus devletler stratejilerini ve dönüşümlerini Klasik Savaş anlayışının zemininde gerçekleştirirken gastronomi ve gıda; savaşın nedeni ve kazanan tarafın belirleyicisi olarak “Kaynak ve İaşe” kavramlarıyla anılmaktadır .

### 3.2.2. KAYNAK

*“Besin ya da diğer geçim maddelerine duyulan ihtiyacı karşılayamayan ordular savaş yapılmaksızın mağlup edilirler”*

*(M.S 4. Yüzyıl / Vegetius DE RE MILİTARİ)*

Kaynak; enerjinin, suyun, bilginin, ekonominin ve benzeri araçların doğduğu özgün ana nokta olarak tanımlanan kapsayıcı bir kavramdır. Savaşın içinde gıdanın kaynak olma hali sözcük anlamına eşdeğer bir kapsayıcılıkla kullanımı için tercih edilmektedir. Tarihte savaş hali içindeyken tarımsal üretimin mümkün olmadığını öngören liderlerin, konuda aldıkları önlem olarak karşımıza ordular için

tedarik edilen taşınabilir gıda ve ordunun hareket halindeyken gıda toplayıcılığını sistemli kılmaktır. Üretimi imkânlı kılma teknikleri; günümüz raporlarında da yer alan savaşa bağlı kıtlık ile gastronominin ilişkisine önemli bir gönderme taşımaktadır. Çünkü besin, savaş sürecinde normal yaşamın mümkün olmaması ve üretimin süreklilik taşıyamaması sebepleriyle; zekice ve planlı biçimde tüketilmesi ve üretilmesi gereken yaşamsal bir ihtiyaca dönüşmektedir.

*Roma Savaş Sanatı* günümüze ulaşan, ulus-devletler öncesi döneme ait yazılı kaynaklardan biri olarak savaş ve gıdanın ilişkisine dair tarihi stratejilere yer vermektedir. Ordunun temiz içme suyu kaynaklarını belirleyerek hareket etmesini ve sağlık için gereken farmakolojik besinleri birliklerin her zaman yanında taşımasını önermektedir. Hem savaşın hem de salgın hastalıkların aynı anda orduyu zayıf kılacağı üzerinde durmuştur. Tahıl ve yem tedariki üzerine “kıtlık kılıçtan daha ölümcüldür” diyerek, tüm seferlerde yeterli erzaka sahip olunarak, düşmanın aç bırakılmasını amaçlayan bir strateji sunmaktadır. İaşenin zamanlama planı da bu bağlamda önem taşır. Kış ayında yapılacak savaşlarda besin yoksunluğunun, yazın yapılacak savaşlarda su azlığının önemine dikkat çekilmektedir. Kuşatmaların başarısı büyük ölçüde dış dünya ile bağlantısına en büyük zararı gıda yolları üzerinden verildiğinde gerçekleşmektedir. Kuşatmayı gerçekleştiren tarafında da kendi kaynaklarını son derece önemli biçimde koruması gerekmektedir (Flavius, Vegetius, Renatus, 2019:85-88). Erzak olmadan sefere çıkılamayacak olması, ulus- devletler öncesi savaşların, taşınabilir besinlerin bozulma riskini, pişirmeden taşınabilen kaynaklar kullanarak azaltması amaçlanmıştır. İtalyanların *biscotti* olarak isimlendirdiği, Anadolu Mutfağında *Selanik Kurusu*, *Beypazarı Kurusu* olarak anılan bisküvi hamurlarının kök reçeteleri sayılan bayatlamaya daha geç başlayan gevrek ekmek formları bu dönemlerde şekillenmektedir. Makedonya Kralı I. Philip’in bu iâşe tutumu, Çin coğrafyasının askeri kaynaklarında yer aldığına değindiğimiz, ganimet zeminini yaratan stratejinin bir başka örneğidir. Fransız ihtilali sonrasında kendi imparatorluğunu kurmak için yola çıkan Napolyon’un, Birinci Nesil savaşların doruk noktası kabul edilen Napolyon Savaşları’nda da bu kez kaynak kavramının zemini olarak ‘gıdayı taşı, gittiğin yerde ordunu besle’ stratejisi olarak tarihsel bir zeminde gıdanın *kaynak* olma biçiminde görülmektedir.

Fransız devrimine ve Fransa iç savaşına neden olan pek çok ekonomik ve siyasi sorunla beraber, halkın sabrını taşıran son noktanın ekmek içine



karıştırılan fasülye ununun olması dikkat çekicidir. Devrim sonrası sarayın pastacıları ile buluşan halk, gıdasının kalitesi için isyan eden bir halk olarak tarihe geçmiştir. Bugün dünya mutfakları içinde büyük önem taşıyan Fransız mutfağının temellerini gıda kalitesine odaklanan standartlar oluşturmaktadır. Standartlar kaynak ve iâşe olarak karşımıza çıkan gıdanın biçimini, niteliklerini belirler (Shipman,2007:9-15). Beslenme ve açlık sıkıntısı, halkın ekmeğinin içine konulan fasülye ununa verdiği tepkinin giderek büyümesi olduğunun altını bir kez daha çizmek gerekmektedir.

Fransız Hükümeti savaş ve kuşatma süreçleri için geliştirilmesi adına bilim ile desteklenen bir askeri beslenme disiplinin de zemini olacak çalışmalar yapmıştır. Napolyon savaşlarında gıdanın gücünü bilimsel ve işlevsel bir farkındalıkla, bir başka deyişle; gastronomi çalışmaları içinde yeniden yapılandırmak üzere ihtilal sonrası yapılan çalışmalar kullanılmıştır. 1795 yılında Fransız hükümeti, askeri harekâtlara katılan asker ve denizcilerin beslenme biçimini geliştirmeye yönelik bir çaba olarak, gıdanın uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlamada yeni bir yol geliştirebilen kişilerin ödüllendireceğini ilan etmiştir. Şart konulan kurallar arasında elde edilecek besinin “*ucuz üretilebilen, kolay taşınabilen ve mevcut teknoloji kullanılarak muhafaza edilebilen besinden daha lezzetli ve besleyici özellikte olması*” bulunmaktadır. Ödülü almaya hak kazanan kişi, bir bilim insanı değil, bir aşçı olmuştur. Nicolas Appert isimli bu aşçı, 1749 yılında Fransa'nın Cham Pagne bölgesinin sınırında yer alan Châlons-sur-Marne'da dünyaya gelmiştir. Bilim adamlarının çalışmalarından habersizce mutfak deneyleri ile geliştirdiği yöntem konserve besinlerin temel formülünü yaratmıştır. Bozulmadan muhafaza edebildiği işlenmiş besinlerden oluşan erzak kavanozları, Fransız Deniz Kuvvetleri tarafından test edilmiş ve tam not almıştır. Ordunun hazırladığı raporda yorumlar şu şekilde yer almaktadır:

*"Şişelerin içindeki çorba güzeldi, içine haşlama sığır eti katılmış diğer şişedeki çorba ise daha güzeldi; sığır eti çok lezzetliydi. Hem etli, hem de etsiz yapılmış fasulye ve yeşil bezelye yemekleri yeni toplanan sebzelerin tazeliği ve lezzetiyle boy ölçüşebilecek tattaydı."*

Gıdanın taşınabilmesi özellikle askeri güç için bir gereklilik ve savaşın yakıtıdır. Fakat taşıma sırasında gıdanın bozulması ile kaybını ve taşınırken israfını önlemek, gıdanın gastronomi ile bağıni koparmadan lezzet ile muhafaza edebilmek Napolyon'un askeri gıda ve iâşe politikasında son derece önemlidir. Bu

durum savaşın yakıtı olan besin'i motivasyonu arttırmak için gastronominin bilgisi ile işlemek gerektiğine dair çalışmaların kayıt altına alınmış örneklerinden biridir. Napolyon gastronomi tekniklerinin geliştirilmesi için maddi kaynak ayırmış, bilim insanlarını ve halkı bu konuda çalışmak için desteklemiştir. Konserve besinin geliştirilmesi bu destek süreçlerinin sonucudur. İngiliz kimyager Ropert Boyle bozulmayan gıda üretimi konusunda çalışmalarında istediği gibi bir başarı elde edememiş olsa da izinden giden bir başka bilim adamı Fransız fizikçi Denis Papin meyvelerin hava ile temasını keserek bozulma sürelerini uzatmayı başarabilmiştir. 17. ve 18. yüzyıllar boyunca gelişen gıda saklama teknikleri pahalı ve sağlıksız sonuçlar verdi. Tuzlu et ve kurutulmuş peksimetler ile süren savaşlar yerinde üretim ile kaynak yaratan orduları var etmiştir. Napolyon, askerlerinin besleyici ve lezzet taşıyan bir "kaynak" desteği ile savaşmasını istemiştir. Gıda'nın enerji veren rolü kadar, lezzetli barındırmasını, taşınabilirliğini daha güçlü bir askeri zafer yaratmak için kullanmaktadır. Savaşın günlük yaşamdan kopardığı asker ve sivil halkın yaşama isteklendirme noktası olarak besini, savaş içinde kaynak ve iâşe olarak ele alırken, gastronominin disiplinler tekniklerinden ve Fransız hükümetinin daha önceki çalışmalarından faydalanmaktadır (Standage, 2016: 201-206).

Sovyet Mutfak Sanatı kitabında Anya von Bremzen, "Kurşunlar ve Ekmekler" bölümünde Hitler'in Sovyetler Birliğine düzenlediği 3. Nesil Manevra savaşları içinde yer alan ikinci dünya savaşının en kanlı ve en aç kuşatmasını anlamaktadır. Barbarossa operasyonu, Mihver güçleri ile takviye edilmiş 3 milyon Almanla gerçekleşen sert bir kuşatmadır. Aç bırakarak Rusya'yı işgal edebileceğini ön gören Napolyon'un stratejik bir anısını taşıdığı düşünülmüştür. Abluka altındaki Leningrad'a giriş ve çıkışın mümkün olduğu tek güzergah donmuş ve düşman ateşi atındaki Lagoda gölünün 30 kilometrelik yoludur. Erzak taşımak için kullanılan bu tehlikeli yolda, içeriğinin talaş dahi barındırarak tamamen değişmiş ve 110 grama düşürülmüş bir ekmeğin taşınmış olduğu gerçeği tarihe geçmektedir. Bu yolu yürüyen insanları, içinde hayvan yemi ve talaş olan bir ekmeğe bile engelleyememiştir. Açlık kışı olarak anılan sert hava koşullarında, savaşın ve kuşatmanın ağırlığı ile birleşen açlık, 1941 senesinin sadece aralık ayında 50.000 insanın ölümü ile sonuçlanmıştır. 900 gün süren Leningrad kuşatması, açlık tarifleri ile yetersiz kaynakları iâşe olarak yeniden üreterek halkı doyurabilmeyi amaçlayan çalışmalar bıraktığı

görülmektedir (Bremzen, 2015:92-119).

Kuşatma sürecinde taşınabilir mutfakları ve gelişmiş silah gücü kadar Almanya'nın askerlerine sağladığı; açlığı ve uykuyu hissetmelerine engel olan kimyasal ilaçlar kullanmış olduğu dünya tarihine yeni arşiv çalışmaları ile eklenmektedir. Hitlerin Almanya'sı, besin ve insan ilişkisine bambaşka bir bakış açısı getirmiştir. Alman Nazi Askerlerinin kullandığı "Pestilin" askerlerin acıkmasını ve uyumasını sinir sistemine kimyasal bir sinir sistemi simülatörü ile engel olarak, kuşatmanın çok daha uzun süre, daha az gıda kaynağına ihtiyaç duyularak yapılmasını sağlamıştır. İnsan fizyolojisini ve bilimsel etiğin sınırlarını, kan donduran sonuçları ile son derece zorlayan bu çalışma, II. Dünya Savaşının derin izleri arasında yer almaktadır (Hürriyet, 2015).

Amerika'da vicdani ret hakkını kullanan askerler ve gönüllüler ile gerçekleştirilen bir diğer açlık ve savaş beslenme deneyi, Russel'in *Açlık; Doğal Olmayan Bir Tarih* eserinde yer almaktadır. Minnesota Deneyleri olarak anılan çalışma, İkinci Dünya Savaşı'nın nedeni olduğu "uzun süreli açlık ve yeniden beslenme" çalışmalarına çok önemli çözümler sunduğunu aktarmaktadır. Bir İngiliz subayının anılarına yer veren kitap, 1945 yılının Ocak ayında Amerika'da Hollandalı, Amerikalı ve İngiliz tıbbi bilim adamlarının buluşmasına konu olan bu deneyi "dünyadaki açlığın" savaşa bağlı koşullarda yaşanan durumların tecrübesi ile yeniden ele alınmasını amaçladığını aktarmaktadır. Bu deney 1950 yılında İnsan Açlığının Biyolojisi adıyla yayınlanmıştır. İlk üç ay boyunca 3500 kalorilik diyet içinde 110-gram protein, 120-gram yağ, 480-gr karbonhidrat alan deney grubu değişen iye ve içerik ile kalori miktarı giderek azaltılarak askeri bir gastronomi deneyi gerçekleştirilmiştir. Açlık fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik sonuçları odağında incelenmektedir. Deneyin ana amacı asgari miktarda yiyecek kaynağı bulunabileceği varsayılarak, açlık çekmiş bir nüfusun nasıl yeniden beslenebileceğini belirlemektir. Deneyin ilerleyen aşamalarının psikolojik etkileri hızlı biçimde gözlenmektedir. Deney katılımcılarının sürekli olarak gıda, gıda üretimi, tarım, hayvancılık, yemek tarifleri ve yemekler hakkında konuştukları kayıt altına almaktadır. Fizyolojik ilk belirtiler arasında 'açlık maskesi' olarak tanımlanan belirgin yüz kaslarında çöküş gerçekleşmektedir. Kalpleri küçülen katılımcıların, böbrek fonksiyonlarında belirgin bir düşüş yaşanmıştır. Günlük 600 kalorilik diyetleri bazal metabolizmalarını oldukça yavaşlatmıştır. Psikonevroz olarak nitelenen

depresyon, histeri, asabiyet ve duygusal dengesizlikler belgelenmiştir. Ek gıdaların uzun süren açlık yaşayan insanda beklenen sürede, beklenen olumlu yanıtı vermediği bu deney ve Varşova Gettosunda açlığa maruz kalan esirlerin yeniden beslenme süreçleri ile ilişkilendirilerek açıklanmıştır. Deney yöneticisi Dr. Ancel Keys araştırmalarına ve çalışmalarına, bu alanda devam etmiş, deney sonrası katılımcıların yeniden beslenme süreçlerini de kayıt altına almıştır. Katılımcıların her biri, deney öncesinden daha kilolu bir forma ulaşmıştır. Hepsinin nefes darlığı kalıcı oldu. Yeme alışkanlıklarının normal bir seviyeye gelebilmesi ancak 1 yıl içinde dengeli beslenme ile mümkün olmuştur. Açlığın insan DNA'sına etkisi bugün halen epigenetik çalışmalarının konusudur (Russel, 2014: 139-144).

Hollanda Açlık Kışı bir İkinci Dünya Savaşı örneği olarak Minnesota Deneylerinin yapılma nedenlerinden de biridir. Hollanda'ya, Hitler Almanya'sı tarafından gerçekleştirilen 1944 Ekim ayından, 1945 Mayıs'ına kadar süren kuşatmada, günlük 500 kalorilik iye imkanına sahip olduğu kayıt altına alınmıştır. Yetersiz kaynaklar ile eksik beslenmenin en önemli zararı savaş sürecindeki hamile kadınların çocuklarının ve çocukların aldığı, kuşatma sonrası hastane kayıtlarında dikkat çekmektedir. Açlığa savaş süresinde anne karnında maruz kalan çocukların, yetişkin olduklarında gerçekleştirilen analizleri kişilerin akıl rahatsızlıkları ve beslenme problemlerini belgelemiştir. 1950'lerin başında Dünya Sağlık Örgütü, savaşın ve çatışma bölgelerinin en tehlikeli beslenme hastalığını Kwashiorkor olarak belirlemiştir. Fetüs dönemi ve çocuklukta beslenmenin sonucu olan hastalıktır. Hollanda açlık kışına maruz kalan neslin bulguları ile bugün dünyada açlık çeken bölgelerdeki sonuçların benzerlikleri dikkat çekicidir. Hastalık, çocuk bireylerin yeterince gıda ile değil, kötü beslenmekten ölmeye devam etmesiyle, iye içinde gastronominin beslenme değerlerini merkeze alan anlayışına ne derece önem verilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Russel, 2014: 145-222).

Savaşa dayalı koşulların yetersiz kaynakları içinde ancak iye ile etkisi artırılarak kullanılabilir kaynaklara ve tekniklere fonksiyonel gıdalar çerçevesinde ihtiyaç doğmaktadır. Uygulanabilir reçeteler ile halkın günlük yemek yapılarına ve yeme alışkanlıklarına beslenme bilinci ve bilgisi odaklı mutfak tavsiyeleri ile destek olunması İngilizlerin Birinci Dünya Savaşında, savaş ve gıda stratejilerinde yer almaktadır. Günümüzde savaş ve çatışmadan bağımsız,

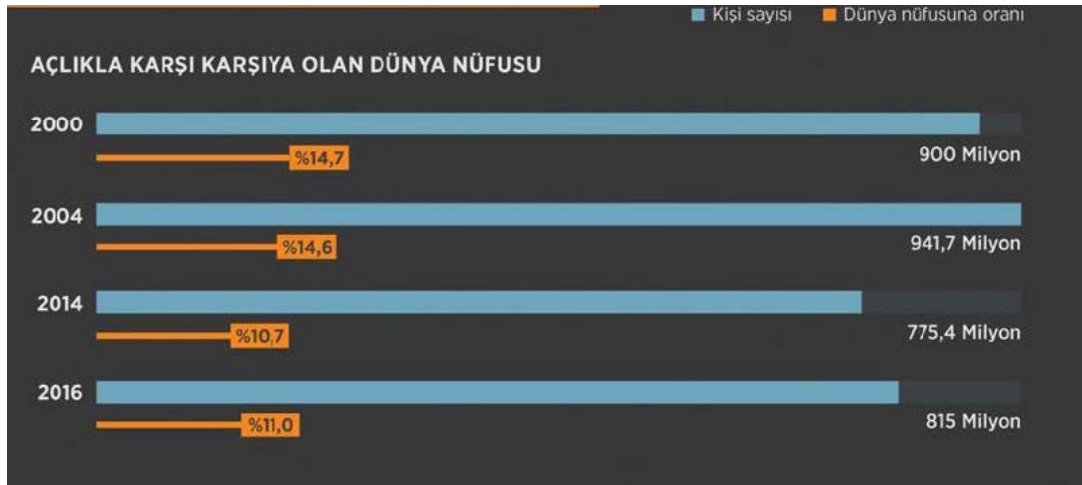
kısıtlı beslenme ve yoksullukla mücadele stratejilerinde yeni gıda üretimi ve mutfak reçeteleri ile fonksiyonel gıda çalışmaları gerçekleştirilmelidir. Bir saha çalışması olarak Birleşmiş Milletler desteği ile gerçekleşen “Suriye Savaşından Etkilenen Genç Anneler ile Gastronominin Etkin Kullanımı”<sup>8</sup> derslerinde, kolay ulaşılabilecek besleyici gıdalar ve yeterli besin dengesine imkan sağlayan mutfak bilgileri paylaşılmıştır. Katılımcıların savaştan kaçarak göç ile geldikleri coğrafyanın beslenme alışkanlıklarını işlevsel biçimde kullanmayı bilmediğinde, ulaşılabiliyor gıdayı tanımadığı için sınır beslenme yaptıkları gözlenmiştir. Gıdanın üretimi de tüketimi de coğrafi bilgi, kültürel uyum ve gastronominin araçları kullanıldıkça besin değerleri temelinde nitelik kazanmaktadır.

Yetersiz beslenme, açlık ve şiddet ilişkisi, iç çatışma yaşamakta olan bölgelerin gıda üretimi ve fonksiyonel gıda üretimleri desteklenerek barışa ve diplomasiye umut olabilir mi? Günümüzde 4. Nesil savaşların yaşandığı Ortadoğu ve Afrika’da yaşanan savaşımsı-silahlı mücadelelerin şiddet zeminindeki yapısına beslenme bu bağlamda değerlendirilerek yaklaşılsa bu barışa giden yolda bize çok yönlü katkılar sunmaz mıydı? Şuan için cevabından kaynakçalar ve bilimsel çalışmalar doğrultusunda emin olduğumuz savaşın yarattığı açlığın, yeni savaşlar yaratabilecek noktaya 4. Nesil Savaş teorisi içinde ulaşılmış olduğudur. Tarihin dönüm noktasında yer alan büyük göçlerin ve akınların nedenleri arasında gıda ve su kaynaklarındaki yetersizlik yer almaktadır. Yetersiz kaynakların neden olduğu göç, göç yolu üzerinde kaynak sahibi olarak yaşayan topluluklar ve halklar tarafından paylaşımına açık bir görüş ile karşılanmadığında sahip olma, ele geçirme/koruma ve sahip çıkma denklemi ile savaşın nedenini var etmiş olur. Nedeni besin kaynaklarının yok olması olan kitlesel göçlerin savaşları ve savaşların yol açtığı gıdaya erişimin kısıtlandığı durumlar içindeki göçler, günümüzdeki pek çok iç savaşın anatomisini işaret etmektedir. Kaynaklar iase edilerek beslenme gerçekleşmekte iken yeni üretim yolları ile kısıtlı gıda üretim zincirlerine çözümler geliştirilmelidir.

<sup>8</sup> M. Nihan Kürekeci tarafından Gaziantep Mercycorps Toplum Merkezinde gerçekleştirilen Birleşmiş Milletler Savaş Mağduru Genç Anne Eğitimleri (2016)

4. nesil savaş olarak anılan düzensiz orduların ve grupların silahlı çatışmaları Dünya Gıda Örgütü verilerine göre 2000 yılında dünya genelinde 900 milyon kişinin, açlık olarak tanımlanan yetersiz beslenme koşullarıyla karşı karşıya kalmasının temel nedenlerinden biri olarak yer almaktadır. 2000 yılında dünya nüfusunun yüzde 14,5'ine tekabül eden açlık; 2004 yılına gelindiğinde 941,7 milyona ulaşmıştır. Oran ise 14,6'ya çıkmaktadır. Bu tarihten itibaren 2014'e kadar, 10 yıl boyunca, hem açlıkla karşı karşıya olan kişi sayısı, hem de onların dünya nüfusu içindeki payı giderek azalmaktadır. Ancak bu durum 2016 yılında değişmiştir. Dünya genelinde kronik açlıkla karşı karşıya kalanların sayısı 2014 yılında 775,4 milyon iken, 2016 yılında 815 milyona yükselmiştir. Bu kişilerin dünya nüfusu içindeki payı ise 2015 yılında yüzde 10,6'ya kadar gerilemişken, 2016'da yüzde 11'e çıkış yapar. Dünya Gıda Örgütü bu durumun nedenini son 10 yılda dünya genelinde silahlı çatışmaların sayısının belirgin şekilde artmış olduğuna bağlı görmektedir. Bu çatışmaların önemli bir bölümü de hali hazırda gıda güvenliğinin sıkıntılı olduğu ülkelerde yaşanmaktadır. Çatışmalar en çok kırsal toplulukları etkilerken, gıda üretimine ve erişilebilirliğine ciddi bir darbe vurmuştur. Dünya Sağlık Örgütü'nün de yer verdiği Tablo 3.2. açlık raporundaki değerleri ile ön plana çıkmaktadır (Dünya Gıda Örgütü, 2016).

**Tablo 3.2. Dünya Gıda Örgütü Açlık Raporu**



Bu durumda Suriye iç savaşının 2011'de başlamış olması verilere ilişkin önemli bir yorum noktası olmaktadır.

2017 yılının başında Dünya Gıda Programı tarafından yayınlanmış bir diğer rapor insanları açlıkla tehdit eden savaş ve çatışmalar nedeniyle tarımsal üretiminin yapılamıyor olmasının, çatışmaları arttıran bir neden olarak gıda kaynaklarına sahip

olmak isteyen silahlı güçlerin saldırılarının nedeni olduğuna işaret etmektedir.

*“Dünya Gıda Programı ile BM Gıda ve Tarım Örgütü’nün raporuna göre, Afganistan, Orta Afrika Cumhuriyeti, Kongo Demokratik Cumhuriyeti, Güney Sudan ve Yemen’de geçen yıl çatışmalar nedeniyle gıda kıtlığı arttı. Raporda söz konusu beş ülkeyle Suriye, Somali ve Çad Gölü Havzası’nda yaklaşık 56 milyon kişinin acil gıda yardımına ihtiyaç duyduğu belirtildi. Uzun süreli savaşlardaki artışın “eşi benzeri görülmemiş, kabul edilemez seviyelerde” açlık ve kıtlığa neden olduğuna işaret edilen raporda, insani yardım çalışanlarına yönelik şiddetin de arttığı, yardım örgütlerinin çalışmalarını askıya almak zorunda kaldığı vurgulandı. Yemen’de dünyanın en büyük insani krizinin yaşandığı belirtilen raporda, 2018’in son 6 ayında Kongo Demokratik Cumhuriyeti’nde artan silah çatışmalar nedeniyle 13 milyon kişinin gıda güvenliğinin olmadığı kaydedildi.” (TRT, 2019).*

2017 yılında yayınlanan, Türkiye Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından dilimize çevrilen Birleşmiş Milletler, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Dünya Tarım Örgütü (FAO) ortak bir çalışma ile hazırladığı “Dünyada Gıda Güvenliği ve Beslenme Durumu” raporunda yer alan “Çatışma, Gıda Güvenliği ve Beslenme: Sürdürülebilir Barışın Şartı” bölümünde çatışma nedeni olan gıda ve çatışmalardan dolayı besin üretimi yapılamamasının genel durumu ele alınmaktadır. Gıda güvenliğinin, barışın gerçekleşmesini nasıl etkilediği kurumların günümüzdeki verileri ile çatışmaların ve savaşın, gıda üretimini engelleyerek ortaya koyduğu sonuçları ve gıdanın neden olduğu savaş ve çatışmalara yer vermektedir. Son 10 yılda artan çatışmalar ve savaşlar, gıdanın gastronomi ile bağına da zarar vermektedir. Çatışma koşullarının beslenme ile ilgili her konuya vurduğu darbe, tekniklerin ve üretimin iase edilmesini engellemektedir. Bu bölgelerde yaşayan insanların beslenme süreçlerinde sadece hayatta kalmaya odaklandığı rapor edilmiş, etkileri kalıcı olan fiziksel ve psikolojik bir çöküş içinde olduklarına dikkat çekilmiştir. Tarım devriminin mümkün kıldığı bedensel gelişimde, nesilleri etkileyen bir gerileme, kalıcı fiziksel zararlar söz konusudur. Raporda “815 milyon yetersiz beslenen insandan 489 milyonu ve tahmini 155 milyon bodur çocuktan 122 milyonu çatışmalardan etkilenen ülkelerde” yaşıyor olduğu belirtilmektedir. (Birleşmiş Milletler, 2017)

Gıda güvensizliği; kaynak yetersizliği olarak 4. nesil savaşların nedeni ve

sonucudur. Savaş gastronomisinin tecrübelerinin özellikle savaş, savaşa dayalı kıtlık yaşayan bölgelerde yeniden üretim yolu ile kaynakların ve tarım sürdürülebilirliği için kullanılması hakkında daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Birleşmiş Milletler raporunun da altını çizdiği biçimiyle Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirliği barışın bir gereklidir. Kaynak savaşları günümüz savaşlarının, uzun süren çatışma koşulları sonrasında, gıda ve su kaynaklarına odaklı bir anlayışla gerçekleşmekte olduğunu göstermektedir. Fakat kaynak olan gıda, savaşın içinde iâşe edilme şekli ve gastronomi bilgisi doğrultusunda kullanıldığında savaşın bitişini hızlandıracak bir araca dönüşebilecektir. Üretimin mümkün olmadığı koşullarda yeterli gıdaya değil nitelikli gıdaya duyulan ihtiyaç gastronominin günlük reçeteler ile kullanılabilen ve coğrafi koşullara göre geliştirilmesi gereken “*Fonksiyonel Gıda*” çalışmaları ile mutfakların ve halkın günlük beslenme biçimlerine etki edebilecek biçimde geliştirilmelidir. Bir alan olarak açlığın ve kıtlığın varlığına bilimsel bir ışık tutabilecek yetkinliğe ulaştırılmalıdır.

### **3.2.3. SAVAŞIN SONUCUNU BELİRLEYEN TEKNİKLER; İANE, İAŞE VE GASTRONOMİ**

İaşe, “*Yedirip, içirme, besleme*” anlamında kullanılan, savaş içinde devletlerin, toplulukların; ordularına ve halkına sağlaması gereken temel yaşam için şart olan gerekliliklerin temin edilmesidir. İaşe etmek, söz konusu üretimin yapılamadığı koşullarda bir tasarruf uygulaması ve var olan kaynakların en verimli ve en yüksek performans ile kullanılmasını amaçlamaktadır. İane “*her türlü destek ve yardım toplamak*” anlamı ile savaş durumunda sivil halkın gönüllü biçimde gösterdiği iâşe desteğidir (Türk Dil Kurumu, 2019).

Napolyon’un ordusu için gıdanın lezzeti muhafaza ederek taşınabilir biçimde geliştirilmesini, hem bilimsel çevreye hem de halkın her kesimine açık bir çağrı olarak desteklemesinin, savaşın sonucunu ve dengesini belirleyecek gıda iâşesi üzerinde çalışmasıdır. Örneklerini I. Dünya Savaşı tarihinde de görürüz. I. Dünya Savaşı gıda krizi konusunda açlığın ve savaşın, gastronominin ve kıtlığın ilişkisini anlamak ve anlatmak için güçlü örnekler barındırmaktadır. Kaynağın olmadığı yerde mutfak yaratıcılık ve bilgi ile desteklenerek iâşe ve kaynak yeniden oluşturulmalıdır.

Leningrad kuşatmasında, çok sert geçen kış koşulları ve ağır Alman kuşatması kaynakları ve ulaşım yollarını yok edince, kentin mutfaklarında “dövülmüş peksimet ve darı ile koyulaştırılan, yeme isteğini azaltan; at kemiğinden,



ringa kuyruğuna kadar mevcut hangi hayvansal gıda ulaşılabiliirse onun suyuyla pişen *Balanda* çorbası “kaynak” “iaşe” yönetimine gastronomi temelli bir yaklaşımdır. *Duranda* olarak anılan barış günlerinde hayvan yemi olarak kullanılan keten tohumundan veya yağ işlemeden arta kalan her türlü tohum kabuğundan yapılan sert kek iaşenin savaş sürecinde besinlerin her birimi ile kullanıldığının bir diğer örneğidir. *Hleb* , yulaf ve/veya talaşla karıştırılarak yapılan içi kile benzeyen kalın somun/ekmek olarak kuşatma boyunca menülerde yer almıştır. Kuşatma süresinde yapılan anlaşmalar ile Amerikan yardımı yiyecekler ile desteklenen Ruslar, *Tuşonka* (konserve domuz eti) ile bu sürede tanışmış ve savaş sonrasında da kullanmaya devam etmişlerdir (Bremzen, 2015:112).

Kaynak tükendiğinde mutfak kaynak yaratma gücünü iaşe disiplini Gastronomi bilgisi ile sağladığı belirtilmektedir. Besinlerin sağladığı fizyolojik desteği, lezzet ile işlemenin bilgisine sahip olmak, savaşın yarattığı psikolojik ve toplumsal yıkımı azaltabilmesi mümkün görülmektedir. Leningrad kuşatmasından daha önce Alman Kuşatmasına maruz kalan ülkelerden özellikle İngiltere, I. Dünya Savaşı’nda savaş ve kuşatmaya bağlı olarak yaşanan kıtlık ve yokluk ile mücadelesinde, yetersiz besin kaynaklarını üretimle ve mutfak teknikleri ile geliştirmek için adımlar atmış; *iaşe*’yi ve gastronomiyi buluşturarak yetkin biçimde ve işlevsel bir yaklaşımla kullanmıştır. Bilinçli beslenme diyetlerinin ilk örneklerini, o günlerin İngiltere’si var etmiştir diyebilmek mümkündür. Aylin Doğan’ın, *Savaş, Yokluk ve Mutfak* çalışması bu konuda alana ilişkin önemli başvuru noktalarından biridir. Çalışmanın da yer verdiği gibi, savaşa katılan ülkeler gıda maddelerinin üretiminde ve temininde büyük sıkıntı yaşamıştır. İhtiyaç duyulan besinleri; Avustralya, Yeni Zelanda, Amerika ve Kanada’dan ithal eden İngiltere’nin, 1916 yılında Almanya’nın başlatmış olduğu denizaltı saldırılarıyla ticaret gemileri tehdit altında kalmış, 1917’nin sadece şubat ayında 230 gemi ve 300 bin ton yük kaybedilmiştir. Deniz ticaretinin sabote edilmesi, İngiltere’yi beslenmenin iaşe edilmesi konusunda oldukça büyük sıkıntısıyla sınımlanmıştır. Savaşın gıda üretimi ve temini konusunda yarattığı kaos koşullarını yönetebilmek, eldeki imkanlar ile yeniden yorumlamak ve iyileştirebilmek için İngiltere Gıda Bakanlığı ülkenin kendi ihtiyaçlarını kendi kaynaklarıyla karşılayabilmesi ve tarımsal üretimi iyileştirip arttırabilmek için kadın vatandaşları eğiterek, gıda üretimini teşvik etmiştir. İngiltere 1916 yılında *Women's Land Army (Kadın Toprak (Kara) Ordusu)*’nu kurmuştur. Tarımsal üretimi desteklemek ve arttırmak çabasıyla beraber yapılan eğitimler; sınırlı

olan kaynakların idareli kullanılması için yapılan propagandalar da *iaşe* 'nin temelini gastronominin argümanları ile olmuştur. Eleri Pipien'in, İngiltere'de tasarrufu teşvik etmek amacıyla üretilen posterlerde hiçbir zaman yokluktan veya yokluk tehlikesinden bahsedilmediğini, bunun yerine ekmek tasarrufunun önemi vurgulanarak yapılan tasarruflarla iç cephedekilerin savaşa direkt olarak katkı verdiği hissini uyandırılmak isteği dikkat çekicidir. Bu yıllarda İngiltere'de; süt ürünleri, et ve şeker temin edilmesi güç olan gıdaların başında gelirken; buğday, arpa ve pirincin ise israf edilmesi hükümet tarafından cezalandırılması gereken bir suç olarak hukuken yaptırımlar ile tanımlanmıştır. İngiltere gıda ihtiyacının büyük kısmını ithal eden ve savaş yıllarında temin yolları kesildiği için sıkıntı çeken bir ülke olarak, ekmek tüketiminin kısıtlanması konusunda hükümet kararlarını uygulamıştır. Bu nedenle sivil halk için, günde sadece iki dilim ekmek tüketilmesini öneren, özendirici posterler hazırlanmıştır. Ev kadınları çavdar ya da arpa eklenen, az rafine buğday unuyla pişirilen savaş ekmeği yapmaları konusunda teşvik edilmiştir (Doğan,2017).

Benzer bir propagandayı İkinci Dünya Savaşı öncesinde Almanya Nazi Partisi uygulamıştır. Savaşa girmeden gıda, toprak ve tarım politikalarını düzenlerken zemindeki sebeplerinin savaş olduğu tarihi süreçte anlaşılmaktadır. İkinci Dünya Savaşında Nazi partisinin Leningrand kuşatması ve Hollanda kuşatmalarını gerçekleştirmeden önce meclisten geçirmiş oldukları Organik Tarım kanunları dikkat çekmektedir. Kent seralarına atıfta bulunan bu uygulamalar Burak Onaran'ın Mutfak Tarih; Yemeğin Politik Serüvenleri eserinde Nazi Tarım Politikaları sloganı 'Kan ve Toprak' ifadesi ile yer almaktadır. Sürdürülebilir tarım uygulamaları ve organik üretim askeri ve halkın beslenmesine barış dönemlerinde bir hazırlık yapıldığı gözlenmektedir. Savaş dönemlerinde gıda temelli propagandaların en üst noktaya ulaştığı savaş olarak İkinci Dünya Savaşı ordunun ihtiyaçlarına odaklanarak, halkı mümkün olan en verimli biçimde doğru *iaşe* ile tasarruf etmeye yönlendirmektedir. Amerika Birleşik Devletleri, Birinci Dünya Savaşı'na girdikten 1 ay sonra Gıda İdaresi (U.S Food Administration) kurarak afişler ile halka ulaşmıştır. İkinci Dünya Savaşında 'Mutfak Zaferin Anahtarı' sloganı ile daha yetkin bir çalışma yürütmüştür (Onaran, 2016:153-171).

İngiltere'de 1918 yılında sınırlı kaynaklarla uygulanabilecek reçetelerin olduğu yemek kitabı yayınlarak sivil *iaşenin* ana hatlarını belirlemiştir. May Byron tarafından, *The Great War Cook Book (Büyük Savaş Yemek Kitabı)* isimli kitapta verilen reçetelerde tereyağı ve diğer yağlar ile yumurta, şeker, et, ekmek, peynir ve

süt mümkün olan en az miktarda kullanılmıştır. Byron'ın kitabında idareli kullanılması gereken ürünlerle ilgili bilgiler verilmiş, bu ürünlerin nasıl tasarruflu kullanılacağıyla ilgili destekleyici teknikler sunulmuştur. İaşe matematiği ile mümkün olan en verimli biçimde ve en az miktarda kullanılması gereken tereyağının lezzetinin, daha az miktarda kullanılsa da, “ezilmiş patates veya mısır unundan hazırlanmış lapa yahut jelâtinle koyulaştırılmış süt” ile nasıl arttırılacağına ilişkin tekniklere de yer verilmiştir. Kitapta bulunan reçetelerde ağırlıklı olarak İngiltere'nin temin edebilirliği daha yüksek olan sebzelerine pirinç, tahıl ve bakliyat çeşitlerine odaklanılmıştır. Bu reçetelerde kullanılan malzemelerin besin değerlerine yer verilmiş olması, günümüzde gelişen ve farkındalık konusu olan beslenme biliminde yaşanan gelişmelere paralel olarak, beslenme sağlık ilişkisinin örneğidir (Doğan, 2017). İngiliz hükümeti, kadınların savaş esnasında yıkılmış binalarda tarım yapılabilmesi için kaynak yaratarak ve bilgi ile destekleyerek “kent seraları”<sup>9</sup> oluşturmuştur. Hükümet kısıtlı kaynakların, tasarruflu kullanımı için kadınları ve sivil halkı bilgilendirmiş, özendirme politikası ile basılmış posterlerle hedeflediği kitleye ulaşmıştır. Savaşta beslenmeye ilişkin yürütülen bilinçlendirme kampanyaları “toprak, mutfak ve sofrâ” üzerinden savaşın gastronomisine yeni kaynaklar ve iaşe teknikleri ile strateji ve disiplinler bir yaklaşım sunmuştur.

Bu yaklaşımın bir diğer sonucu olarak işçi beslenmesi, sanayi toplumunun birlikte yemek yeme alışkanlıklarını revize eden sonuçlar ile günlük hayatın içinde bir dönüşümü tetiklemiştir. İngiltere savaş süresinde yaşadıklarını savaş öncesinde varolmayan dışarıda yemek yeme alışkanlığını geliştirerek yeni bir ekonomi alanı yaratmıştır. 1921'de iaşe'nin yeterli biçimde yapılabilmesi için yapılan toplu yemek dağıtımları ‘Ruhsat Kanunu’ (Licencing Act) ile İngiltere'ye yemek ve içki'nin toplu olarak tüketilebileceği Lokantaların temellerini atmıştır (Gürsoy, 2014:204).

Gastronomi zemininde bu örnekler bağlamında gıdanın, kaynak ve iaşe kavramlarına savaş içinde üretilebilen bir yapıyla nasıl dönüştüğünün bir örneği olan ada ülkesi İngiltere, Birinci Dünya Savaşı gıda politikası olan Kadın Kara Ordusu ile yaptığı tarımsal faaliyetlerle kaynak ve iaşenin bütünlüklü bir örneğini teşkil etmektedir. Günümüz savaşsımlarının içinde benzer örneklerin doğru biçimde desteklenmesi gerektiğine yer veren raporlar ‘barışın şartı sürdürülebilir tarımın’ desteklenmesinin üzerinde durmaktadır. İklim değişiminde ortaya çıkması muhtemel

<sup>9</sup>Urban Garden/Kent serası; Dikine tarım teknikleri ile az alanda toprakla gıda üretiminin yapılmasını mümkün kılan sistemlere verilen isim.

gıda savaşlarında, barışın sağlayıcısı olan gıda kavramına bir örnek sunmaktadır. ‘İaşe’ konusunda benzer bir bakış açısını günümüz gıda atığı başlığı altında bu bağlamda yeniden değerlendirmek gerekmektedir. ‘Ganimet’ olarak yeniden kendini tanımlayan gıdanın varlığını 4. Nesil savaşların içinde Birleşmiş Milletler raporunda yer alan ‘gıda yardım paketleri’ne sahip olmak için yaşanan çatışmaların ve oluşan silahlı çetelerin faaliyetlerinde gözlemlemek söz konusu olmaktadır. Bu *ganimet* kavramının 21. yüzyıl koşulları içinde yeniden yorumlanma hali olmaktadır. Gıda ve beslenme için sürdürülebilir sistemlerin gelişimine bir gönderme niteliği taşıdığı düşünülmüştür.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### KURTULUŞ SAVAŞINDA GAZİANTEP AÇLIK BEYANNAMESİ

#### 4.1. ŞEHR-İ AYINTAB-I CİHAN; ANTEP

Bugün Gazi ünvanı ile anılan Antep, Amerikalı araştırmacı George Thomas Kurlan tarafından ‘*Şehirlerin Yaşı*’ çalışmasında 5600 yıllık tarihi ile Kudüs’ten yaşlı olduğu vurgulanan bir kenttir. Kadim Anadolu Uygarlıklarına ev sahipliği yapmıştır. Hititleri, Asurluları, Medleri, Persleri, Helenistleri ve Bizans tarihinde yaşamıştır. Makedonyalı Büyük İskender’in doğuya giderken geçtiği kent, duyduğu hayranlığı ile komutanlarınca idare edildiği günler görmüş, şehir o günlerden bugüne Zeugma Antik Kentine ev sahipliği yapmıştır. İpek yolunun üzerinde, ana ticaret ve seyahat noktaları üzerine kurulmuş, verimli toprakları ve gelişmiş mutfak kültürü ile Osmanlı döneminde Evliya Çelebinin günlüklerine de konu edilmiş ‘Şehr-i Ayıntab-ı Cihan’; Dünyanın Göz Bebeği olarak tasvir edilmiştir (Gaziantep Valiliği, 2016:7-15). Coğrafi konumunun kazandırdığı yerel zenginliği, jeopolitik ve ekonomik açıdan son derece önemli olan Antep, uzun yıllar ana ticaret yolu olan İpek Yolu üzerinde, Fırat nehrinin 60 km batısında, Sacur ırmağı ile sulanan bahçe ve bostanlarıyla her dönem kıymetli bir yerleşim alanı olmuştur (Özlü, 2018b:1254). Bugün Türkiye’nin UNESCO tarafından konuma altına alınan ilk mutfak kültürü kenti olan Gaziantep, gastronomi, sanat, zanaat ve ticaret merkezi olarak yaşanılmaya devam etmektedir. Ayıntap olarak katıldığı Kurtuluş Savaşı mücadelesinde Fransız kuşatmasına açlık ile direnmiştir. ‘Gazi’ ilan edilerek onurlandırılan şehir, kuşatma günlerinin etkilerini tarihsel kimliğinde atfettiği özgün değer ile taşımaktadır.

#### 4.1.2.KURTULUŞ SAVAŞI VE DÖRT NESİL SAVAŞ TEORİSİ ÇERÇEVESİ

Antep direnişinin parçası olduğu Kurtuluş Savaşı 4 Nesil Savaş Teorisi içinde özel bir yere sahiptir. 1919'da Birinci Dünya Savaşı'nın sonuçlarından biri olarak başlayan Kurtuluş Savaşı, Birinci Dünya Savaşı'ndan müttefiği Almanya'nın yenilgisi, ekonomik ve askeri kayıplar ile zayıflayan Osmanlı İmparatorluğunu, kendi aralarında bölgesel sömürgeler olarak paylaşmak isteyen Avrupa Ulus-Devletlerine karşı bir merkezden yönetilen, bölgesel savaşların özgün bir zaferidir. Bu zafer kazanılarak M. Kemal Atatürk ve Silah Arkadaşlarınca demokratik bir yönetim sistemine sahip olan Türkiye Cumhuriyeti'nin varlığını Anadolu'da ilan edilmiştir. Kurtuluş Savaşı 4. Nesil savaş teorsisi içinde tarihsel olarak kendini 2. Nesil Savaş içinde var etmiş olsa da, 3. Nesil Savaş tekniğinin kullanıldığı ve başarılı bir savunma ile dünya tarihinde yer alan özgün bir örnektir. Bu durum Atatürk'ün ve Türk ordusunun, Kurtuluş Savaşı'nın başarısına hakim olan temel düşüncesi; '*Hatt-ı Müdafaa yoktur; Sath-ı Müdafaa vardır. O sath bütün vatandır.*' da açıklanmaktadır. İleri görüşlü bir askeri taktik ile çağının ötesindeki bu savunma tekniği Mustafa Kemal Atatürk'ün ve Değerli Silah arkadaşlarının Sakarya Meydan muharebesinde düşmanı bir hat boyunca karşılamak yerine sath (alan savunması) üzerinden gerçekleşen çarpışmalarla yıpratılan Yunan ordusunu, coğrafyanın içine çekilmiştir. Sakarya Nehri içinde, etrafı sarılan ve Türk Ordusunun çemberi içinde kalarak lojistik destekten mahrum bırakılan, Yunan ordusu mağlup edilmiştir. Kurtuluş Savaşı, Birinci Dünya savaşının ağır sonuçları ile büyük ekonomik ve insani kayıplar yaşayan ve savunmasız bırakılarak parçalanan Osmanlı Devleti'nin, mevcut halkının lider olarak tayin ettiği Atatürk'ün yönetiminde, Misak-ı Milli sınırları olarak belirlenen *vatan topraklarında*, bölgesel çatışmaların- savaşların yapıldığı bir merkezden yönetilen, ikinci nesil bir savunma savaşıdır. Yokluk ve dirayetle kazanılmıştır. Özellikle Marmara, Ege ve Güney Doğu, Doğu Anadolu maruz kaldıkları işgallere direnmek için yeterli kaynak ve nüfusa sahip olmadığı halde hemen hemen her cephede başarılı olunmuştur. Kurtuluş Savaşının İaşe ve Kaynak süreçleri halkın seferberliği ile karşılanabilmiştir. Çıkarılan kanunlar ile Ankara Hükümetince gıda dışında da her türlü kaynağa ve iaşe argümanına savunma savaşı için el konulmuştur (K.Atatürk, 2005:412-419).

Kuşatmayı gerçekleştiren Fransız Kurmaylardan biri olan Abadi tarafından "Türk Verdün"ü olarak bahsedilen Antep Kurtuluş Savaşı içinde, 4 Nesil Savaş Teorisi'nin, 3.Nesil Kuşatmaların ilk Örneklerinden biridir. Bu göndermenin

yapıldığı Verdün şehri Birinci Dünya Savaşı’nda, Almanların ağır top saldırı ile 1916’da kuşattığı ve ‘Tarihin En Korkunç Savaşı’ olarak anılan 300 gün süren, 40 milyon top mermisinin kullanıldığı savaşın ‘bir benzeri’nin daha küçük bir ölçekte Antep’te gerçekleşmiş olmasına bir atıftır (Euronews, 2016). Fransızların Verdün için direnişleri de Antep halkının Fransız kuşatmasına karşı direnişi ile eş değer tutulmuştur. Antep kuşatma öncesinde Ermeni, Yahudi, Süryani, Çerkes ve Türk nüfusun bir arada yaşadığı çok kültürlü bir şehir olarak bilinmektedir. Bu farklılıkların kültürel açıdan yarattığı zenginliği ve gelişmiş ticaret ağını; sanatkarlar, zanaatkarlar ve esnaf kültürü yetkin ticaret adamları ile sağlamlaştırmıştır. Fakat kuşatma sürecinde gayri Müslim nüfusun Fransızlara destek veriyor olması, kentin içeriden de direnişini kıran bir durum olarak yaşanmıştır (Abadi,1970:19-21).

#### **4.2.ANTEP SAVUNMASININ VE KUŞATMANIN GENEL HATLARI**

Ali Nadi Ünler tarafından, Antep Savunması eserinde kaleme alınan Antep savunma tarihi Osmanlı Devleti'nin, Birinci Dünya Savaşında savaştığı cephelerden biri olan Güney Cephesinde savaşın kaybedilerek noktalanmasının ardından, Halep’te bulunan İngiliz ordularının 17 Aralık 1918’de Antep’e gelişi ile başlamaktadır. 30 Ekim 1918’de imzalanan Mondros Anlaşması’nın 7. Maddesinde belirtilen “İsyan durumunda işgalin mümkün olduğu” durumun sebep olarak gösterilmesi ile 01 Ocak 1919’da İngilizler resmi olarak işgallerini açıklamıştır. İşgali izleyen sıkı yönetim, tutuklamalar, gösteri ve toplanma yasakları, dükkan kapattırmalar ve tüm cephaneliğin toplanması Antep’lilerin büyük tepkisi ile karşılanmıştır. Antep, İngiliz birliklerin yerini Fransızlara bırakması ile 25 Ekim 1919’da Fransızların işgaline maruz kalmıştır. 19 Mayıs 1919’da Samsuna çıkarak Mustafa Kemal Paşa’nın başlatmış olduğu organize gelişmekte olan kurtuluş mücadelesi, 01 Aralık 1919’da Kazım Karabekir’e Mustafa Kemal’in verdiği talimatı ile Antep işgali için kamuoyu oluşturmak adına gösterilerin düzenlenmesi ile Antep Misak-ı Milli’nin henüz çizilmekte olan sınırları içinde kalması gereken bir kent olduğunu göstermiştir. 12 Ocak 1920’de Antep köyü olan Araptar’da gerçekleşen mücadele ile Fransızlarla çarpışan Antep’liler silahlı mücadelenin oluşturulması gerekliliğinde hem fikir olmuşlardır (Ünler,1969:10-20).

Lohanizade Nurettin Bey, Gaziantep Savunması eserinde, 21 Ocak 1920’de 12 yaşındaki Kamil’in annesini Fransız subayların saldırısından korumak isterken öldürülmesini, 28 Mart 1920 tarihinde şehre erzak ve cephane taşımak üzere Elmalı köprüde katledilen Şahin Bey’in kaybını anlatarak savunma günlerinin tarihini kaydetmektedir. 04 Nisan 1920’de Kuva-i Milliye Komutanı olan Kılıç Lakablı Ali Paşa’nın Antep’e gelişi ,milis güçlerinin ve askeri kanatların düzenlenmesi için gerçekleşmiştir. 11 Mayıs 1920’ye kadar Kılıç Ali Paşa Antep’te kalarak, bu süreç için kentin ileri gelenlerinden oluşan “Ferit Arsan başkanlığında, Abdürrezzak Kepkep, Mahmut Büyderi, Ragıp Bey, M. Ali Kayaalp, Ahmet Muhtar Göğüş, Kahramanzade Hacı Mehmet, Temirzade Rıfat Teymur Efendi”nin yer aldığı Heyet-i Merkeziye ile savunma ve iâşe stratejilerini oluşturmuştur.

Mustafa Kemal’in talimatı ile kent’in ileri gelenlerinden millet vekilleri seçilmiştir. Antep şehir içindeki mahalleleri bir araya getirerek 27 semt ve 27 semt birliğini oluşturmuştur. Askeri tecrübesi olanların Semt Kumandanı ve ileri gelenlerin semt reisi oldukları teşkilatlanma; Kilis yolu Kuva-i Milliye Komutanlığı ile kentin dışında, Etraf-ı Şehir Cepheler Komutanlığı savunma hattında organize edilmiştir. 30 Mayıs 1920 ile 18 Haziran 1920 Fransızlar artan kamuoyu baskısını dindirmek ve kuşatmayı kentin tamamını kapsayacak şekilde gerçekleştirmelerine yetecek zamanı kazanmak amacıyla Ankara Hükümeti ile mütareke dönemini başlatarak, ateşkes ilan edilmiştir. 18 Haziran 1920’de yeniden başlayan kuşatma 11 Ağustos 1920’e kadar süren çatışmalar ve savaşlar sonunda Antep Fransızlar tarafından tamamen kuşatılmıştır. 05 Ekim 1920 Çınarlı Savaşı ile mağlup edilen Fransızlar şehri bombardıman ve hücumla ele geçiremeyeceklerinden emin olmuşlardır (Lohanizade, 1989:35-91).

Antep için Şahin Bey’in yönetiminde savaşan ve ölümünden sonra Antep içindeki direnişe katılan Ali Nadi Ünlerin, *Gaziantep Savunması* eserinde, 20 Kasım 1920’de Fransız Tümeni ve General Goubeau ‘nun Antep’e ulaşması ile Etraf-ı Şehir Cepheler komutanı Şefik Özdemir Bey Antep savunmasını kuzeydeki noktalara çekerek, kentin dışarı ile son kalan bağlantı noktasını savunmaya gayret edildiği anlatılmaktadır. 22 Kasım 1920’de kuşatma kuzey cephelerini de işlevsiz bırakarak tamamlanmıştır. Antep’in dışarı ile bağı zarar verilmiş telgraf ve telefon hatlarıyla beraber neredeyse kesilmiştir. Güvercinler ve gönüllü haberciler ile kentin içi dışarıdaki cephelerle iletişimde kalmaya çalışmıştır. İçerideki erzak ve yaklaşan kış için yakacak yokluğu dikkat çekici boyutlara ulaşmış ve hem askeri hem de umumi



iaşe yarıya indirilmiştir (Ünler, 1969:95-105). 01 Aralık 1920’de Fransızların açlığı ve iaşe edilemeyen nüfusu için yaptığı teslim olun çağrısına Özdemir Bey “ *Verdün sizin için ne ise Ayıntab da bizim için odur*” cevabını vermektedir. Diplomatik zarif bir üslub ile direnişlerinden vazgeçmeyeceklerini bildirerek, savunmaya zaman kazandırmıştır. 1920 yılının aralık ayı ve 1921 Şubatı boyunca süren ağır Fransız bombardımanı ile şehrin dışıyla bağı kalmayan Antep Heyet-i Merkezîyesi, sivil halkın bir kısmı ve Özdemir bey ile 07 Şubat günü Beyler beyi yönünden kuşatma hattını yararak kentin dışına çıkmıştır. Onları İbrahimli mevkiinde kuşatma hattını aşan kalan sivil halktan bir kesim, polis ve jandarma teşkilatı izlemiştir. Bu teslim oluş sürecinin ana nedenini o günleri yaşayan Lohanizade M. Nurettin , etraf kentlerden yardım edilememesi ve Maraş başta olmak üzere dışarıdan gelen yardımın ulaşamama ile halkın açlık, salgın hastalıklar ile tamamen tükenmiş durumda olması olarak belirtmektedir. (Lohanizade, 1989: 185). Atese arşivinde yer alan yazışmalar, 6 Şubat 1921’de, Fevzi Çakmak’ın kanun teklifi ile kendilerine açlık ve temini mümkün olmayan, ikmal edilemeyen savunma araçları için yardım çağrısında bulunan Antep’e Millet Meclisi tarafından “Gazi” ünvanı verilmiş olduğunu göstermektedir. 09 Şubat 1921’de Antep, Fransız karargahında imzalanan teslim anlaşması ile 2 yıl 1 ay 28 gün mücadelenin sonunda açlık, salgın hastalıklar ve yokluktan düşmüştür. Vatanlar ve hürriyetleri uğruna mücadele ederek açlık ve hastalık içindeki Antep halkı 9 Şubat 1921’ de Açlık beyannamesini yayınlamıştır. Gazi Mustafa Kemal Atatürk’ ün diplomatik alandaki siyasi zaferi olan 20 Ekim 1921’ de Fransızlarla imzalan Ankara İtirafnamesinden sonra, 25 Aralık 1921’ de Antep özgürlüğüne kavuşmuştur ve Cumhuriyetin ilan edilmesiyle Gazi ünvanını alarak yeniden yapılanma sürecini başlatmıştır (Atase, 2009:54-98). Fransız Erkanı, Harbiye Yarbayı Abadi, Savaş günlüklerini ve yazışmalarını içeren kitabı “*Gazi Ayıntab’ın Dört Muhasırası*“ eseri işgali kuşatmanın gözüyle paylaşmaktadır. Yazışmaların ve görüşlerinin Türk cephesi tarihi ile örtüştüğü görülmektedir. Kentin gıda hatlarını kestiklerinden ve şehrin açlıkla sınanmasına karşın, büyük bir dirayetle teslim olmaya ikna olmadığını anlatır. Yarbay Abadi, Antep’i bu anlamda bir taktir ile tebrik etmektedir. Silahlı, silahsız tüm insan gücü, kaynaklarının tamamı ile direnen kent, en ağır hasarlarından birini General Gobo’nun müfrezesinin Antep’e gönderildiği zaman almıştır. 38 topun eşlik ettiği bu destek kuvvete rağmen siperlerden püskürtülen Fransız birlikleri, top aşına rağmen şehitler vermiştir. 10 aydan fazla devam eden devam eden, 2 buçuk ayının yoğun top ve çatışmalar içinde

geçen kuşatmanın sona ermesinin ve teslim olmasının sebebi Yarbay Abadi tarafından da şiddetli kıtlık olarak yer almaktadır. Şehir teslim alınır alınmaz halkın perişanlık ve açlık halini, Fransız Kumandanın aynı gün içinde Hükümet Konağına 4 ton un ve 1 ton tuzu halka dağıttırmasıyla açıklamaktadır (Abadi, 1970:18-71).

### 4.3. ANTEP KUŞATMASINDA İAŞE VE AÇLIĞIN İLANI

*“Bizi ne top mağlup etti, ne düşmanın kuvveti kaçırdı, ne mühimmatı; ne tankı, ne teyyaresi... Bizi yalnız bir şey ezdi, büzdü, gözlerimizden kanlı yaşlar döktürerek yurdumuzdan çıkardı. O da: Açlık...”*  
(Lohanizade, 1989).

Çağının modern silahları ile gerçekleştirilmiş olan yirminci yüzyılın en uzun şehir kuşatmalarından ve savunmalarından biri olan Antep cephesi, Cem-i İnanat Komisyonu'nun maddi durumu iyi olan kent halkının ve mahalli esnafın yardımlarını gerekli yerlerde kullanılmak üzere organize olunarak depolamış ; İaşe Komisyonu ise gereken erzak ve teçhizatı satın alarak bu depolara eklemiş ve kayıtlarını tutarak iaşe sağlamıştır. Kayıt altına alınan yardımları bulunduran İane Defteri'nin tamamına henüz ulaşılammıştır. Savunmanın yönetim merkezi olan Heyet-i Merkeziye askeri birliklerin ve halkın “yiyecek-içecek, giyim-kuşam, cephanе, teçhizat” gibi ihtiyaçlarından sorumlu olmuştur. 4 Nisan 1920’de İaşe komisyonu kurulmuş, erzak ve ihtiyaç temininin ilk kayıt tarihi 16 Mayıs 1920 olarak arşivlere geçirilmiştir. Bu konuda önemli materyaller olarak söz konusu dönemin kaynakları arasında yer alan Askeri İaşe Defterleri, Gaziantep Müzesinde muhafaza edilmektedir. Halil İbrahim Yakar ve Gülsüm Yaprak Pusat’ın bu defterleri tarih disiplini içinde ele alarak çevirileri ve özgün biçimleri ile inceleyerek yayınladıkları eserleri; *Askeri İaşe Defterleri; Açlığın Günlüğü*”, *Antep Savunması Askeri İaşe Satınalma Defterleri; “Bir Şehrin Dayanışması”* günümüzde Türkçe ‘ye çevrilmiş, kapsamlı ve nitelikli biçim de kaynaklar ile desteklenmiş en önemli kaynakçalar arasındadır. Bu kaynaklarda belgeler ile görülmektedir ki şehir kuşatmanın son 78 güne kadar kentin iaşesini para ile temin etmiştir. Şehrin dayanma gücünü kırarak teslim olmasına neden olan *açlık*, savunmada görev alan ve kuşatmayı yaşayan; Lohanizade Mustafa Nurettin ve Ali Nadi Ünler’in eserlerinde de yer verilen yazışmalarda yalın bir biçimde görülmektedir. Antep Fransızlar tarafından Napolyon’unun gıda hattını keserek şehir alma stratejisini ve Almanların kuşatma tekniği ile Antep’e 10 ay 10

gün süren bir işgal gerçekleştirmiştir. Kente gıdanın tarım alanlarından getirilebileceği noktalar Fransız askerleri tarafından bir kuşatma hattı kurularak engellenmiş, şehrin telefon ve telgraf hatlarına zarar verilerek dışarı ile her türlü iletişim kesilmiş, temel yaşam ihtiyaçları temin edilemez biçimde şehir ablukaya alınmıştır (Yakar ve Pusat, 2014:24).

Vegetius'un Roma Savaş sanatında dikkat çektiği bir strateji Antep kuşatmasında yaşanmaktadır. Açlık çekiyor olsa da düşmanlar, kıtlık sebebi ile yenileceğini düşündükleri kişileri kuşatmamalıdır, çünkü bu direnç kuşatmanın süresini uzatacaktır. Zira kuşatmaya maruz kalacak halk hazır değilken bir saldırı gerçekleşirse bu panik yaratarak dışarıdan gelecek yardım yollarını yeterince koruyamamasına neden olur ve mevsimin koşulları da düşünülerek kuşatmanın başarılı sonuçlanmasını sağlayacaktır (Vegetius, 2019:87). Antep bu süreç için kentin ileri gelenlerinden oluşan Heyet-i Merkeziye; Ferit Arsan başkanlığında, Abdürrezzak Kepkep, Mahmut Büyderi, Ragıp Bey, M.Ali Kayaalp, Ahmet Muhtar Göğüş, Kahramanzade Hacı Mehmet, Temirzade Rıfat Teymur Efendi beraberliğinde kuşatma ve açlık beyannamesi boyunca Kuvva-i Milliye hareketinin Antep yönetimini üstlenmiştir. Heyet-i Merkeziye'nin yönlendirdiği biçimde İaşe Komisyonunu görevi farklı depolarda toplanan erzakı bir bütün olarak kayıt altına alıp, hangi cepheye ne miktarda hangi malzemenin gideceğini belirleyen, iane dahil tüm iaşeyi kayıt altına alarak organize etmektir. Kuşatma süresinin uzaması ve kuşatma koşullarının ağırlaşması üzerine Umumi İaşe Komisyonu kurulmuştur. Fakir halkın ve cephelerin en az bir aylık erzaklarını temin edebilmek için evlerdeki ihtiyaç fazlası kaynaklar satın alınmış ve ambarlarda depolanmıştır. Ünlere, depo edilmiş ve günlerce suda bekletilerek acı tadının azaltılmaya çalışıldığı ve öğütülerek ekmek yapılan zerdali çekirdeklerden zehirlenenlere de kitabında yer vermektedir. Bostancıların Halep cinsi kıymetli süt ineklerinin, atların ve merkeplerin kesilerek askeri iaşeye tahsis edildiğini aktarmaktadır (Ünlere, 1969:133).

Antep Savunması İaşe Satınalma Defteri; Bir Şehrin Dayanışması çalışmasında yer alan bilgiler; İaşe Heyeti, asker kökenli ve kentin halkı tarafından saygı gören Antepçiler tarafından oluşturulmuş olduğunu anlatmaktadır. Sistemli biçimde kaynak ve iaşe yönetiminin gerçekleştirilmesi için her malzeme birimleri ve nitelikleri ile kayıt altına alınarak yönetimi ve sevkiyatları gerçekleştirilmiştir. Açlığın en zor koşulları yarattığı 1920 Nisan ayı sonrasında kentin açlıktan düşüşüne kadar kuşatma altındaki iaşe organizasyonu için kentin tüm evlerine girilerek;

erzaklar Kuva-i Milliye tarafından toplanarak tek bir elden kentin beslenmesi ve iaşesi yönetilmeye çalışılmıştır. 11 Eylül 1920 tarihli yazışmalarda erzak ve cephane yetersizliklerinin giderilmesi için para ve yardım talepleri Millet Meclisi'ne, Mustafa Kemal Paşaya ve şehir dışındaki cephelere bildirilmiştir. Yazışmalarda “yarım mecrediye” nin bile hesaplanıyor olması yaşanan imkansızlıkların ispatı niteliğindedir. 25 Eylül 1920 ambarların tamamen boşaldığı bilgisi Heyet-i Merkeziye'ye ulaşmış, hatta Heyet-i Merkeziye soruşturma geçirmiştir. 20-21 Kasım 1920 Mıntika Kumandanlığı telgrafhane memuru Arif efendi acil kodu ile bir ihtiyaç listesi yayınlamıştır (Yakar ve Pusat, 2017:26-46).

*“Sivil ahali için yevmi 9984 kilo buğdaya,2880 kilo arpaya ihtiyaç olduğu gibi kıtaat-ı askeriye için mevcut 2920 nefer ve 171 hayvanat-ı re's itibariyle itibariyle yevmi 1868.800 kilo dakik,438 kilo bulgur,730 kilo et, 58.400 sade (yağ),58.400 tuz, 21 gaz, 26.280 sabun, 2780 kilo odun,873 kömür,559 arpa,146 mercimek, 342 kilo samana ihtiyaç oluşu berayı ma'lumat arz olunur” (Yakar ve Pusat,2017:46)*

Artık kentin içinde yiyecek ve yakacak kalmamıştır ve Kasım 1920 kışı Antep direnişi için adeta ölüme eş değer bir yaşama dönmüştür. Savaşın kaynak yeterliliği sona erdiğinde, iaşe yöntemleri devreye girecektir. Fakat söz konusu koşullarda İngiltere örneğinde olduğu gibi kent içinde gıda üretiminin gerçekleştirilememesi, Leningrad Kuşatması ile benzerlik gösteren sert kış ayının koşulları şartları içinde mümkün olamamıştır. Halkın gıdasını kentin etrafındaki bağ ve bostanlardan alıyor olması ve yaz aylarını bir gıda politikası olmadan hazırlıksız geçirmiş olması da açlığın beyan edileceği koşulları yaratmaktadır.

01 aralık 1920 Fransız General Goubeau şiddetli açlık içinde, yakacağı kalmamış kentin şartsız teslimini istemiştir. Aynı gün reddedilen teslim olma çağrısı kararlılık örneği olarak tarihe düşmüştür. Çünkü Heyet-i Merkeziye yeni bir umumi iaşe komisyonu kurarak evlerde ve ambarlarda olan her türlü erzak ve imkanı toplamış 22.000 sivil, 3000 asker için yeni bir iaşe gramajı belirlemiştir. Sivil halkın günlük yiyecek iaşesi için 250, askerlerin iaşesi 500 grama düşürülmüştür (Yakar ve Pusat,2017:48). Bu noktada *Kaynak* bölümünde incelediğimiz savaş ve gıda çalışmalarından bir örnek olan Minnesota deneylerinde kişilerde yaygın açlık hastalıklarının başladığı eşik olan 800 gramlık diyetten çok daha yıpratıcı bir miktara indirilmiştir. Bu rakam, “*Açlığın Biyolojisi*” çalışmasının uygulama hali olan Minnesota Deneylerinde keskin olarak tabir edebileceğimiz açlık sınırınıdır.

Bu şiddetle açlık çeken kent halkın reddettiği teslim olun çağrısına General Goubeau'un cevabı ateş ve top atışlarıdır. Kuşatma hattının yarılarak içeriye yardım geleceğine inançları azalsa da Antepçiler vazgeçmemektedir. 16-17 Aralık 1920 şehirde açlık çılgınlıkları yükseldiği kaydedilmiş, yardım ulaşmaz ise açlık ve salgın hastalıklar nedeni ile şehirde çok daha büyük kayıpların yaşanacağı cephelere bildirilmiştir. Bunun üzerine Heyet-i Merkeziye kimin elinde, mevcut ne varsa iâşe-i umumiye ambarlarına götürmüş, halkın iâşe miktarları düşürülerek gelebilecek yardımlar için zaman kazanabilmek amaçlanmıştır (Lohanizade, 1989).

Yakar ve Pusat'ın bir başka Antep savunma tarihi çalışması hastane defterlerinin incelendiği *Bir Şehrin Feryadı*'nda yer verdikleri beslenme durumu açlık sınırlarının altında olduğunu belgelemektedir. Aralık ayı bittiğinde 1921 yılı, günlük erzakında temin edilemediği bir gün ile başlamıştır. Herkese ölmeyecek kadar verilen iâşe miktarları siviller için 150 gram, askerler için 300 grama düşürülmüştür. 10 Ocak 1921 Sıhhiye Heyeti yazışmalarında kentteki ölümlerin sebebi ekmek yapımında un olarak kullanılan "Zerdali Çekirdekleri" zehirlenmeleri olarak belirlenir. Ekmeğe çekirdek unu karıştırılmasının durdurulması istenmektedir. Fakat açlığın şiddeti öyle yoğundur ki ekmek tüketilmeye devam edilmiştir. Kentin su ve ilaç sıkıntısı pek çok salgın hastalığı tetiklemiş, anılarda yer aldığı üzere fakir halk hayvan leşlerini yediği için çeşitli ölümler meydana gelmiştir. 02 Şubat 1921'de fırınlar kapanır (Yakar ve Pusat,2014:49). 04 Şubat 1921 Fransızların "Teslim olun, ihtiyaçlarınız karşılanacaktır." çağrısı kaydedilir.

Heyet-i Merkeziye'nin 13-14 Ocak 1921 tarihinde duygularına ve düşüncelerine yer vererek ilan etmiş oldukları şiddetli açlığın bildirisi, Ayıntab Açlık Beyannamesi olarak, Reis Ferit Bey, Hacı Ömerzade Mehmet Ali, Kepkepzade Abdürrezzak, İnozade Hüseyin, Ağazade Said, Mehmet Hayri, Mustafa, Körükçüzade Abdülkadir, Mustafazade Refik, Vekil Mustafa ve Attarzade Abdullah beylerin imzaları ile şu şekilde kaleme alınmıştır;

*"Açlık Beyannamesi;*

*Aylardan beri asr-ı hazırın icad-kerdesi, son sistem esliha-i harbiye ile mücehhez, Müslüman ve Türk düşmanı hunhar Fransızların kullandıkları cehennemî ateşlerine göğüs geren, kardeşlerini, hemşirelerini, oğullarını, ana ve babalarını seve seve mezara defneden; din, namus ve vatan gayretleriyle ,medâr-ı maişet, aguş-u şefkat olan ebeveynlerini kaybederek, solgun çehreli kardeşleriyle, yüreğinde hiss-i intikamdan başka bir şey düşünmeyen Antepçiler, bugün taşradaki din kardeşlerinin az bir zamanda yardımlarına*

koşacaklarını ümit ile bekliyorlar. Merhameti masum yetim ve yetimeleri bile zarfında imdatla. Evet, Ayıntâblular ümit ile yaşıyor, hiçbir saniye Allah'ından umudunu ve dini kaybetmiyor, daima bunlarla teselli buluyor. Düşman, açlığımızdan, sefaletimizden bil istifade bir iki cephede talihini tecrübeye yeltendi. O zannetti ki, muhasara, mahsureyni ezmiş, her türlü gadenferane müdafaadan mahrum bulunuyorlar. Fakat kendisini hiç memûl etmediği bir atespare-i besalet karşısında bulunca harip vatandaşlarından ümit ve hasir geri çekildi. Emeli müntesir oldu. Bu defa Antep'i taarruzla alamayınca, açlıkla sükût ettireceğine kanaat getirdi, muhasarayı temdit etti. Buna karşı ahali ve mücahidîn maneviyatını katiyen tezelzüle uğratmadı, yine ümidini kesmedi. Din kardeşlerinden her an yardım bekliyor idi. Intizar-ı teehhüre uğradı, inkisâr-ı hayal baş gösterdi. Buna da sebep açlıktır. Buna rağmen her türlü vesaitte müracaatla gidanın temini çarelerini düşünerek, askere yevmi 300 gram ekmek, ac ve bülaç ahaliye de vesikalarla beher nüfusa yevmiye ellişer dirhem ekmek, ki nisfi suda kaynatılarak sonra güya tatlılanmış acı zerdali çekirdeğiyle mahdut, ekmek verilmeye başlandı. Acısı kısmen izale edildikten sonra. Bu da iase-i umumiye komisyonunun müteaddit memurlarının bilaistisna haneleri herri ile bulabildiği bir avuç arpa, buğday sairenin cem'iyile husule gelmiştir. Lutf-u Rabbani olarak, bir handa müdbir 100 timin miktarında menengiç bulundu. Bu da şimdi ekmeğe katık olarak veriliyor. Bütün hayvanatımız açlıktan ölüyor. Biz, şu felaketli acıklı günlerin hayat sefilânesini ağlayarak, inleyerek yazıyoruz. Buna gökte melekler de ağlayacaktır. Bugün dünyada çektiğimiz şu hal hiçbir millet ve memlekette cari değildir. "Ya esaret. Ya ölüm ..." zira bu hayat yusaneyi idame, artık gayr-ı kabil-i tahammül bir hale geldi. Artık bu gıda da bitiyor. Nihâtul-nihaye bir haftalık ekli gayr-ı mümkün mevad kalmıştır, ki bundan da bir çoklarımızın telef olacağı muhakkak ve bedihidir. Eyvah, diyoruz. On aylık fedakârlığın neticesi bu açlıkla mağlubiyet midir? Fransızların bükemediği ahenin Türk bazusu, kendi kendine mi sükût etsin? Hayır. Hayır. Bunu Antepli hiçbir Müslüman ve Türk görmek ve katiyen düşünmek bile istemez. Ya ne düşünüyor, biliyor musunuz? Ciğerparelerimizi zebh ile esbab-ı müdafaayı temdit etmek... işte istediğimiz budur. Din, vatan ve namus uğrunda Antep'i düşmana teslim etmiyoruz. Bir zamanlar kâşane-i emelimiz, şimdi de mezar-i iffet ve namusumuz olan Antep'e nasıl veda edeceğiz? Vatan, din ve namus duygularıyla kalpleri titreyen din kardeşlerimiz... Biz sizlerden yardım bekliyoruz... Açlıktan inleyen biz müdafî cengâverleri kurtarmaya koşmayacak mısınız? Bugün dünyada muvacehe-i beşeriyete, yarın Ukbâda huzur-u ahediyete ne yüzle çıkacaksınız? Ensâl-i atiyenin size vereceği hükmü şimdiden düşünmeyecek misiniz? Camileri harap, memleketleri türap, mamureleri viran olan, babasız evlat, evlatsız baba, hayatını istihkâr etmiş 25.000 Müslüman'ın imdadına koşmayacak mısınız? İşte bu Türk yavruları Allah'tan ümitlerini kesmiyor, hâlâ sizleri bekliyor... Her saat bekliyor. Şu üç gün içinde imdada ulaşmadığımız takdirde bu beyanname

*Antep'in 25.000'i mütecaviz gözü yaşlı, bağı yanık ahalisinin son selamı olup, babalarıyla evlatlarıyla vuslatın mahşer gününe kaldığını size iblağ eder.”<sup>10</sup>*

Bu bildirinin yayınlanmasının nedenleri bildiride dile getirilmiştir. O günleri yaşayan Antep'liler tarafından aktarılanlar da da görülmektedir ki Fransızların bir savaş stratejisi olarak açlık ile teslim almak istedikleri Antep'in, büyük bir mücadele ruhu ile direndiği ve savaşın açlık yüzünden kaybedildiği ortaya çıkmaktadır .

Mediha İnan o günlerin dehşet veren açlık ve kıtlık içindeki atmosferini anlatırken savaş öğünlerine ilişkin de bize bilgiler sunmaktadır. Kapkara katı bir ekmek olan zerdali çekirdeğinden üretilen katıklarından, bulgur çorbası ve nohut haşlama yapıldığından bahsetmektedir (İnan, 1961:274). Kuşatmanın süresini uzatan ve Antep'in direnişine kuvvet veren temel etmenlerin kent beslenme biçimi olduğu düşünülmüştür. Antep'in bakliyatların, kuru gıdaların ve meyve şekeri temelli pekmez, hoşaf ve şire üretimindeki yetkinliğinin kuşatma süresi boyunca olmasa bile temel direnişe katkı sunacak, fiziksel enerjinin yapı taşları olduğuna ilişkin bir tespit yapabilmek mümkün görülmüştür. Beslenme tekniği ve biçimi olarak söz konusu gıda malzemelerinin iâşe defterlerinde yer almış, kullanılmış ve iâşe edilmiş olması dikkat çekmektedir. Protein yönünden zengin bir yemiş olan Antep Fıstığı, Ceviz'in bölge halkı için ulaşılabilir olması; sulu yemeklerin içinde karbonhidrat ve yağ yönünden zengin bakliyatların ve humubatların kullanılması, kentin günlük yaşamında kuşatma öncesinde ve sonrasında mutfak içeceklerinin meyve şekeri temelinde üretiliyor olması enerji, dayanıklılık ve doygunluk sağlayan reçeteleri ile Antep miktar olarak yetersiz ama güçlü içeriklere sahip besinler ve teknikler ile destekleyerek savaşmıştır. Takviye gıdaların yetersizliği, hayvan kemiklerini değerlendirilerek telafi edilmiştir. Direniş esnasında kemik suyunu bir iâşe yöntemi olarak kullandığı düşünülmektedir. Tahıl ambarlarının tamamen boşaldığı zaman açlığın beyan edilmesi kaçınılmaz bir sonuç olarak yaşanmış, fakat kuşatma süresinin içinde az olmasına rağmen, besleyici yönden nitelikli gıda kentin düşmesini, halkın kararlığı temelinde desteklemektedir.

Bu fikirlerin zeminini yaratan Antep Savunması Askeri İâşe Defteri kayıtları doğrultusunda Antep'te kuşatma başladığında kentte bulunan kaynakların ve iâşe edilebilecek kaynak gıdaların temel ve genel eksenli bir tablosunu çıkarmak yerinde

<sup>10</sup> Sahir Üzel. (1952) *Gaziantep Savaşının İç Yüzü*, Doğu Ltd.O. Matbaası, Ankara. ss.253-255.

olacaktır. Bu tablonun temel içeriği sadece kuşatma döneminde var olan gıdaları listelemesine karşın, Antep mutfağının temel malzemeleri olarak kuşatma öncesi ve sonrasında da karşımıza çıkmaktadır. Zeynel Özlü'nün *18. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı* çalışmasında sunulan Antep mutfağının kullandığı temel gıda malzeme listesi ile iase listelerinde karşımıza çıkan gıdalar ile karşılaştırıldığında birbirlerini doğrulamaktadır. Antep savunma esnasında kent, etrafındaki bağlardan pek çok farklı çeşit üzüm, zeytin, fıstık, soğan stoğu ile reçetelerinde yaygın biçimde kullandığı kuru gıda sınıfındaki malzemeye sahiptir (Özlü, 2006:119). Kentin kiler yapısı günümüzde de varlığını korumakta, kent halkı gıdasını evinde depolama alışkanlığını kuşatma öncesinde de var ettiğini Gaziantep Mutfak Müzesinde göstermektedir. Baharat kullanımının bir temel olduğu Antep Mutfağı bu süre içinde kemik suyunu elde kalan baharatları ile desteklemiş; soğuk hava koşullarında baharatlar ile fiziksel dayanıklılığı arttırmak için bir iase yöntemi kullanılmış olduğu düşünülmektedir. Bu durum da bir ticaret merkezi durağı oluşu ile etraf illerden gelen mahsullerin satışını ve teminini yaptığı barış günlerine de bir atıfta bulunarak, kent kuşatıldığında içeride kalan Besni, Maraş ve Kilis kökenli gıda stoklarının bulunduğu Özlü'nün *18. Yüzyılın ikinci yarısında Antep mutfağında bulunduğunu* aktarması ile daha öngörülür biçimde kabul edilerek, kentin dışarıdan gelecek yardım talebinin esaslı nedenlerinden biri de şehrin gıda ticaret merkezi oluşu ile açıklanabilir. Kent zengin mutfak kültürünü geliştirirken, etrafındaki illerin mahsül kalitesini, üst bir mutfak bilinci ile işlemiştir. Fakat bu kenti ticari bir merkez olarak ve lezzet kültürü için seçkin biçimde geliştirirken, üretimin kaynağını kentin dışındaki üretim noktalarına bağımlı bir sistem kurarak, kuşatma altında kaldığı dönem dışarıdan gelen yardıma daha da gereksinim duyduğu bir atmosfer yaratmıştır. Antep beslenme kültürünün, kapsamlı mutfak teknikleri ve köklü beslenme gelenekleri yaratıp, yaşatarak günümüzde Türk mutfağından uluslararası koruma altına alınan ilk örnek olmuş olması da malzemeyi, başarıyla dönüştüren beslenme bilincinin bir sonucudur. Antep çevre illerin gıda mahsullerindeki kalite standartlarını en verimli biçimde kullanarak hem kültürünü hem de malzemeyi yüzyıllar boyunca yetkinleştirerek geliştirmiş bir mutfağa sahiptir. Bu yetkinliği Antep Mutfağının malzemeye duyduğu saygıyla geliştirdiği mutfak gereçlerinin ve tekniklerinin de izini taşımaktadır (Özlü, 2006:222).

Kuşatma günlerinde yaşanan açlığın, kente meyvelerin dahi çürümeye bırakılmadan işlendiği özgün öğünlük reçeteleri oluşturan bir bilinç ile tekniğe



dönüşmesine zemin yarattığı düşünülmüştür. Bu tekniklerin altında gelenekler kadar kutsal bir anlatı yer almaktadır. Antep coğrafyası pişmiş gıdaları ile ünlü olduğu kadar, ‘ateşe değmeyen olarak’ tabir edilen, çiğ gıdalarında önem verildiği ve özenle tüketildiği bir kültüre sahiptir. Köylüoğlu, bir Antepli olarak kaleme aldığı *Kadim Şehir Gaziantep* eserinde, Antep için dini bir gelenek olan Meryem Sofrasından bahseder. Kuran-ı Kerim’de Meryem suresinde anılan pişmemiş yemeklerden kurulan ve şükür için herkese açık olan ‘ateşe değmemiş’ gıdaların sofrası, Antep’in yaşatmakta olduğu bir toprak, mutfak, sofraya buluşmasıdır. Gıda’ya saygıyı yaşatan ve gıdayı paylaşmanın kutsal öğretisini taşıyan bir beslenme geleneğidir (Köylüoğlu, 2009:206).

Ayşen Utanır’ın *Antep Kimliğinin Yeniden İnşasında Mutfakın Rolü* çalışmasında, yemek ve ritüel arasındaki ilişkinin özgün örneklerini taşıyan Antep Mutfakı kapsamlı biçimde ele alınmaktadır. Günümüzde gerçekleştirilmiş görüşmeler ile incelenen yapı dayanışma yemeklerinin halen yaşatılmakta olduğunu göstermektedir. Yuvarlamanın sahip olduğu ritüelistik yapıda, günümüzde varlığını koruyan bir mutfak dayanışması kültürünün örnekliği görülmektedir. ‘Kutsal’ sayılan gıdanın işlenmesinde bir araya gelinmesi Antep Mutfakı’nın özgün ve köklü geleneklerinin kısmen de olsa yaşatılmakta olduğunun göstergesidir (Utanır, 2019).

Direnişin göstermiş olduğu başarıda, çiğ gıdanın tüketilmiş olması, kuruyemiş zengini bir coğrafyada bulunmanın ve meyveleri ile ünlenmiş bostanların desteğinin dolduğu düşünülmüştür. Tablo 4.1. Antep kuşatması boyunca tüketilmiş temel gıdalara ilişkin tüm kaynakçalar doğrultusunda bir çıkarım bütünü sunmaktadır. Kuşatma sürecinde kentin beslenme biçimi ‘yenilebilecek her şeyi’ işlemeye dönüştüren bir bilinçle şekillenmektedir. Açlık, gramajlar azalırken Antep’in fıstık ve üzüm ağaçlarının kentte kalan kısımlarıyla protein ve şeker ihtiyacını bir nebze karşılayarak kuşatmaya direnme süresini uzattığı düşünülmüştür.

**Tablo 4.1. Antep Kuşatmasında Temel Gıda Malzemeleri**

<b>Et</b>	<b>Süt ve Süt ürünleri</b>	<b>Sebze</b>	<b>Meyve</b>	<b>Kuruyemiş</b>	<b>Baharat/Baklagiller Bakliyat/Kuru Gıda</b>
	Sade yağ	Semizotu	Üzüm	Fıstık	Un /Buğday/

<b>Et</b>	<b>Süt ve Süt ürünleri</b>	<b>Sebze</b>	<b>Meyve</b>	<b>Kuruyemiş</b>	<b>Baharat/Baklagiller Bakliyat/Kuru Gıda</b>
	İç yağ Yoğurt	Kırmızı Biber	Caneriği	Ceviz	Bulgur /Küşne Köftelik Bulgur
	Antep Peyniri	Kabak/ Domates Pekmezi	Zerdali	İncir Zeytin	Nohut İrmik Küncü(susam)
	Yumurta	Soğan Sarımsak	Üzüm Pekmezi	Fıstık üzümü	Pirinç Mercimek
		Patlıcan		Helva	Sumak/Acı Biber/Tuz/Karabiber

Çiğdem Kara'nın, açlığı çok yönlü biçimde incelediği, *Çok Açlar: Tabiatın, siyasetin, güzelliğın eliyle* çalışması, ekmek azlığı ve kuru gıda sıkıntısındaki ortaklığına dikkat çekmektedir. Ekmeğın bir 'yemek' olarak yer bulduğu sofrı kùltürlerinin; kuru gıda ve ekmek olmadığında açlığın temel nedeni olarak ekmeksiz kalmış olunmasına atıfta bulunmaktadır (Kara,2014:500). Ekmek bir kaynak ve iâşe buluşması olan temel gıda maddesi olarak kendini her toplumda destekleyen bir zemin sunmaktadır. Antep kuşatmasının kaynak yoksunluğu ile açlık ve yetersiz beslenme değerlerinin altına indiğı dönemlerin en büyük yoksunluğu hissedilen gıdanın ekmek olduğı görülmüştür. Fransızların kenti teslim aldıktan sonra ton ölçüsüyle kente dağıtmış oldukları un, ekmeğı bir katık değil, ana bir sofrı unsuru olarak tüketen Antep'in bu konuda yeniden beslenmeye başladığı sürecin en önemli malzemesi olmuştur (Abadi;1970:71).

Dr. Mecid Barlas 2010 yılında yayınlanan anılarında kuşatma günlerinde zerdali çekirdeklerinin iç bademinden yapılan ekmek neticesinde oluşan diyafram sıkışmasına bağılı hıçkırık hastalığının nasıl yansıdığına değinmektedir. Şehrin yiyeceğinin gittikçe azaldığı, bulgurun hatta ekmeğın bile erişilmesi güç gıdalar arasında olduğı dönemde acı zerdali çekirdeklerinin tatlandırılması ile Kazazade Sait Efendinin bir ekmek yaptığını söylemektedir (Barlas, 2010:46). Fakat zerdali

çekirdeklerinin iç bademinde bulunan yüksek glütenin sindirim sırasında bağırsakta ve midede yarattığı gaz sebebi ile halkta hıçkırık oluştuğu, hazım sırasında yüksek gaz üreten glütenin bebek ve çocuklarda ölümle sonuçlanan bağırsak yırtılmalarına neden olan bu durumun hıçkırık hastalığı olarak isimlendirildiği düşünülmüştür. Günümüzde yaygın bir beslenme hastalığı olan *glüten direncinin* semptomlarına benzetilen bu durum hakkında günümüzde bir inceleme gerçekleştirilmelidir. Direnişte görev alan birliklerin bu ekmeklerden tüketmesi bir süre sonra durdurulur. Çünkü diyafram sıkışmasının nedeni olan hıçkırık insanların savaşta direnişlerini olumsuz yönde etkilemektedir. Kentin hastane kayıtlarında da değindiğimiz biçimde, çocuk ölümlerinin üzerine zerdali çekirdeklerinden ekmek yapılmasının durdurulması istenmiştir.

Mithat Enç, *Selamlık Sohbetleri*'nde kuşatma anılarında açlığa yer verdiği bölüm içinde yemek için hiç bir şey bulamayan halkın, açlıkla nasıl sınıandığını çarpıcı biçimde paylaşmıştır. Kuşatma sırasında Açlık hastalığı yaşanmaktadır. Minnesota Deneylelerinin sonuçları arasında yer alan uzun süreli açlığın etkileri Antep kuşatmasında görülmektedir. Enç, aç insanların yürüme biçimlerindeki bozukluğa, suratlarındaki 'açlık maskesi' olarak anılan ifadeye değinmektedir. Yenilebilen her şeyi yediklerini, sonunda kedi, köpek ve at leşlerinin de tüketilmek zorunda kaldığını kuşatmanın en kötü zamanlarını anlatmaktadır (Enç, 2007:103).

Kuşatma'nın yarattığı açlığın toplumsal birliği ve beraberliği etkilediği ve insani değerleri son derece ağır biçimde değiştirdiğini söylemek o günlerde yaşananları anlatan Hacerlioğlu'nun aktardıkları ile doğrulanır niteliktedir. Hacerlioğlu, Köroğlu Bostancı'nın ölen beygirini bölüştüklerini ve beygirin karnından çıkan yavruyu da paylaştıklarını aktarırken, aç insanın ayakta kalabilmek için her şeyi yapabilecek duruma gelmesinden bahsetmektedir (Hacerlioğlu,1990:12).

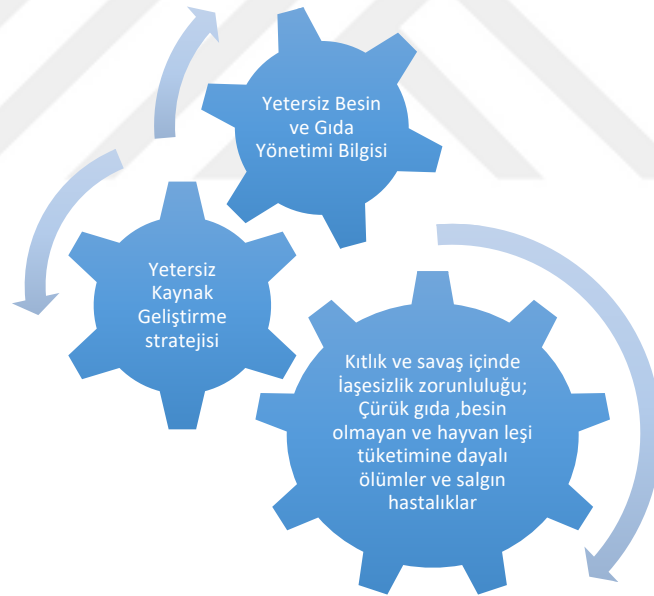
Söz konusu anının biyolojik bir matematiğe sahip olduğunu, fen bilimlerinin bakış açısıyla kavramak mümkündür. Özenoğlu'nun, *Duygu Durumu, Besin ve Beslenme İlişkisi* makalesinde tüketilen besinlerin fizyolojik etkileri ile beraber davranışsal etki alanları araştırılmaktadır. Bu çalışma stres kaynağı durumlarda, beslenme içeriklerinin, nörotransmitter serotonin<sup>11</sup> üretimini destekleyici sentezlerden biri olan triptofan<sup>12</sup> içeren gıdalara yer vermiştir. Protein ve karbonhidratların

<sup>11</sup> Mutluluk hormonu olarak bilinen, beyin fonksiyonlarını etkileyen biyomoleküler yapı

<sup>12</sup> İnsan fizyolojisi içinde üretilen esansiyel bir amino asit.

ağırlıklı tüketilmesinin, vücutta triptofan aminoasitlerinin üretimini arttırdığını kanıtlayan bulgulara yer veren çalışma, Özenoğlu'nun Şiddet ve Açlık çalışmasının moleküler yapıtaşları ile ilişkisine yapmış olduğu vurguyu destekler (Özenoğlu, 2018:358-361).

Söz konusu edilen protein ve karbonhidrat temelli gıda içeriklerinin ulaşılamaz olduğu beslenme biçimleri ve durumlarında serotonin düşüşünün insan fizyolojisine etki ettiği kadar duygu durumlarının olumsuz yönde tetiklenmesini, davranış bozukluklarını ve ruhsal dengesizlik yaratacağı ispatlanmış bir gerçekliktir. Savaş ve çatışma süreçlerinde gastronominin aldığı ve verdiği etkiyi bu bağlamda savaşın süresini belirleyen biçimiyle ele alabilir, savaşın nedeni ve diploması imkanı tanıyan bir unsur olarak gıdaları multidisipliner bir zeminde değerlendirebiliriz. Psikolojik ve sosyolojik açıdan açlığın sonuçlarını yaşarken, nedenlerini gastronomi çalışmaları ile değiştirebilmek için açlık ve kıtlık çalışmalarının yapılmasına zemin yaratma gerekliliği Şekil 4.1. belirtilmektedir.



**Şekil 4.1. Savaş İçinde Yetersiz Beslenme Yönetimi Sonuçları**

Kuşatma sürecinde hem kaynakların hem de iâşe hallerinin alt üst olduğunu görürüz. Kuşatma günlerinin hayvan leşlerinin yenildiği aşamaya ulaşması, kaynakların tamamen tükenmesinin ve sert kışın sonuçlarını, salgın hastalıkların da nedenlerini yaratmıştır. Bu dönem çocuk ölümlerinin teslim olunması için bir neden oluşu, Hollanda Açlık Kışında değinilen bulgular ile örtüşmektedir. Antep savunması için teslimiyet sürecinde bir neden olarak çocuk ölümlerine, Antep savunmasının halkı tehdit eden açlığın şiddeti ve kaynak temini için savaş süresinde Antep'e

Kuvaii Milliye merkezinden görevlendirilerek gönderilmiş olan Kılıç Ali'nin anlatılarında da rastlanmaktadır. Kuşatma günlerinde İaşe yönetimini de incelemiş ve Antep'in düşmesinin nedenini açlık olarak dile getirdiği düşüncelerinde çocuk ölümlerinin de şehrin teslim olmasındaki önemli nedenlerden biri olarak şu şekilde dile getirmiştir.

*“Bu şehir, dört yanı kuşatılmış olduğu halde, on bir ay dayanmıştır ve üzerine basarak söylüyorum, gazi beldenin düşmana teslim olmasının tek nedeni açlıktır. Eski Türk şehirlerinin güzelim geleneklerinden olan yaz mevsiminden kışın ihtiyaçlarını hazırlamak ihtiyatkârlığıyla, 1919 yazında evlerinin kilerlerini, ticarethanelerinin ardiyelerini dolduran Antepililer, bu ecdat yadigarı basiretlerine dayanarak, on bir ay yarı aç yarı tok karşı koymuşlar, sonunda yavrularının feryadının dayanılmaz acısına boyun eğerek, ama onurlarının korunması için zalim düşmandan güvence alarak şehri teslim etmişlerdir. “Doğacaktır sana vaad ettiği günler Hakk'ın “inancı içinde.” (Yakar ve Pusat, 2017:76).*

İsyan edilen açlık, direniş gücü kuvvetli halkı birden fazla noktadan yormakta iken iaşe çabası tıpkı Leningrad Kuşatmasında olduğu gibi kaynak üretimine ve/veya erişimine imkan sağlanamadıkça ne yazık ki karşılanamamıştır. Fakat bu noktada İaşe ve kaynak kadar önemli bir sosyal bir sınır devreye girmiştir. Anılarında çocuk ölümlerini önlemek için yemeklerini evlatlarına veren annelere yer veren Kılıç Ali, açlıktan kıvranan çocukların göz ardı edilemeyeceğini söylemektedir.(Yakar ve Pusat,2014:90) Çocuk ölümleri kültürü gelişmiş toplumların tamamında bir sınır olarak belirgindir. Gaziantep örneği üzerinden de düşünerek savaşa dayalı açlık ve kıtlığın çalışılması gereken bir gastronomi alanı olarak çizgisini bir dönüşüm tablosu ile açıklamak gerekirse Şekil 4.2. beslenme dönüşümünü işlemektedir. Gastronomi odağında; fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik açılımlar ve disiplinler ile incelenmesi gereken noktalarını daha net ifade edebiliriz. Gıdanın varlığı ve yokluğu, besinin değişimi ile beslenme bilincini etkilerken, insanda fiziki, zihinsel ve ruhsal etkileri ile bireysel, örgütsel ve toplumsal hareketlerini belirleyecek ve etkileyecektir dememiz mümkündür.



**Şekil 4.2. Savaş İçinde Beslenmenin Dönüşümü**

#### 4.4. AÇLIK BEYANNAMESİNE İLİŞKİN SONUÇ

Antep savunma boyunca sistematik bir iâşe uygulanmasına karşın, besin kaynaklarının kentin çevresindeki köylerden gelişine engel olan Fransız İşgal Kuvvetleri'nin etkisi ile açlık ile direndikleri bir mücadele yaşamıştır. Mücadele Kuşatma ve Savunma olarak iki belirgin süreç var etmiştir. İngiliz işgalinde erzaklarını muhafaza edebilen Antepçiler Fransız Tümenlerinin, General Goubeau ile birlikte kente ulaştığında ellerinde bulunan erzakın üzerine dışarıdan yardım almakta zorlandığı gibi yardımlar istenilen ölçüde asla Antep halkına ulaşamamıştır. Elde var olan kaynaklar ile mücadele eden Antep halkı İâşe politikasında en çok Fransızların bu kuşatma tekniği sebebi ile kaynaksız kalarak ve yeni kaynakları kentin içinde oluşturacak sistemleri kuramayarak açlık beyanı yaptıkları ve açlıktan kentin düştüğü süreci yaşamışlardır. Günümüz savaşlarında ve çatışmalarında görülen gıda yardımını önlemenin sonucu olarak açlık ve kıtlığın çatışma ve savaş üzerindeki etkisine; 1920-1921 tarihine ait bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kaynak üretiminin kentin içinde gerçekleştirilememesi bu konuda Antepçilerin yaşadıkları açlığın en önemli nedenlerinden biri olarak görülmüştür. Ekmek yapımında var olan una eklenilmek üzere kentin her bölgesinden toplanan zerdali çekirdeklerinin iç bademi kullanılmıştır. *“Tadı acı olduğu” için suda bekletilerek acısından*

*arındırılmaya çalışılan ve dövülerek un haline getirilen* kayısı ve zerdali çekirdeklerinin iç bademinden yapılan ekmeğin hıçkırık, diyafram sıkışması, bağırsak problemlerine neden olduğu kaydedilmiştir. Gastronominin teknikleri ile acı tadının aroması suda bekletilerek ve elde kalan baklagiller, hububatlar ve eser miktarda un ile azaltılmaya çalışılmıştır. Fakat bu karışımın neden olduğu zehirlenmeler ve hıçkırık hastalığı yetkin bir çözüm ortaya koyulamamasının sonuçlarını oluşturmuştur.

Çekirdeklerin hayvan dışkılarından toplanması ve pişmesine karşın yeterli hijyenin savaş koşullarında sağlanamamış olması, bahsedilen diğer salgın hastalıkları da tetiklediği düşünülmüştür. Bu durumda kentin su ve ısınma kaynaklarının da iâşe edilememesi yetersiz beslenme ile ölümlerin artışında rol almıştır. Günümüzde Gaziantep mutfağının temizliği ve disiplinli hijyen öğretisinin o günlerin bir sonucu olarak daha teknik ve disiplinli bir anlayışa vesile olduğu düşünülmüştür.

Sivil halkla beraber askeri ve kolluk kuvvetleri de beslemek için çalışan iâşe heyetine, ortak üretim yapılan ev avlularında şehrin kadınlarının destek verdiği mutfaklar Mutfak Müzesine sahip bir kent olan Antep'te iz bırakmıştır . Bu kadınların Sıhhiye Heyeti tarafından eğitilmiş olmamalarının ve teknik ile gıdanın içerik bilgisine dair yeterli bilgi ile donatılmamış olarak yemek üretimi yapmalarının salgın hastalıklarla ilişkisi saptanamamıştır. Günümüzde kış yemeklerinin ön hazırlıklarını birlikte yapan Gaziantep kadınlarının, kuşatma öncesindeki mutfak imecesi geleneklerine, kuşatma günlerinde ve sonrasında kalıcı bir toplumsal birliktelik, ortak üretimi destekleyen bir gelenek ve mevsimsel olarak bir araya gelinen bir sosyal döngü sürdürdüğüne günümüzde de tanık olunması bu güçlü tarihin pekiştirdiği bir topluluk refleksi yaratmıştır. Kentin özellikle dar gelirli halkının anılarda belirtildiği üzere hayvan ölümlerini yemeleri salgın hastalıkları tetikleyen bir diğer önemli noktadır. İâşe kadar eşit paylaşımda her savaş yönetimince mümkün kılınamamıştır.

Kent, kuşatma sonrasında yeniden yapılırken, yaşanan açlığın şiddetini mutfak disiplinlerine ve tarımsal üretim noktalarına motivasyon olarak dönüştürmüştür. Fakat bir sonraki nesile sözlü aktarılan tecrübeler sonrasında unutulmuş ve nedenlerinden bağımsız sofrası ve mutfak gelenekleri olarak sürdürülmüştür. Elbette Antep, Osmanlı mutfağında önemli bir geliştiricisi olmuştur. Fakat savaş sonrası yeniden yapılırken sulu yemek sayısındaki artış ve içeriksel zenginliğin bu açlık günlerinde oluşan gıdaya saygıyla beraber verimli

üretim zemini oluşturmuştur. Minesotta Deneyleleri ve Hollanda açlık çalışmaları ile birlikte değerlendirildiğinde; yemeğe karşı epigenetik olarak psikolojik ve fizyolojik istekteki artışın bir sonraki nesile aktarılmış olmasını söylemek mümkün görülmektedir. 2016 yılında UNESCO tarafından kültür mirası olarak korumaya alınan Gaziantep Mutfağında yer alan 350 çeşit yemek, gıda israfına asla müsaade etmeyen disiplinini kuşatma günlerindeki tecrübesiyle sabit kılmıştır.

Gaziantep mutfak çalışmalarında açlık unutulmamış olsa da ilk dönemki tesirini yitirmiştir. Antep'in yeniden inşası mutfağında etkiler bırakmıştır. Kentin sonraki nesillerindeki damak tadındaki gelişmişlik bu dönemden sonra mutfak sanat ve bilimlerini en yetkin biçimiyle geliştirmeye çalışan açlık yaşamış kuşak tarafından imkanı kılınmıştır.

Yakın tarih çalışmaları içinde Açlık Beyannamesi sunan özgün mutfak ve sofraya örneklerinden biri olan Antep Mutfağı, 2011 yılında başlayan Suriye iç savaşının göçünden etkilenmemek için standartlarını koruma eğilimindedir. Fakat bu konuda yeterli bir çalışma, rapor ya da kayıtlı ve planlı gastronomi stratejisine ulaşamamıştır.



## KAYNAKÇA

Abadi, (1970). *Gaziantep Fedaileri: Gaziantep'in Dört Muhasarası*. Ayberk,H.(Çev) Yeni İstanbul Yayınevi, İstanbul, ss.19- 79.

Arkeofili (2019). <https://arkeofili.com/gobeklitepe-hakkinda-bilinmeyenler-dr-lee-clare-roportaji/> (28.07.2019)

Arkeofili (2019). <https://arkeofili.com/gobekli-tepede-tahil-isleme-sureci-arastirildi/> (23.08.2019)

Atatürk, K. (2005). *Nutuk 1919-1927*. Prof. Dr. Zeynep Korkmaz (Çev.),Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, ss.417-419.

Avrupa Çevre Ajansı (2019). Değişen Bir İklimde Yaşamak. <https://www.eea.europa.eu/tr/isaretler/isaretler-2019/infografik/doganin-besin-dongusu/view> (30.10.2019)

Barlas, E. (2010). *Dr. Mecit Barlas'ın Anıları*. Özel Basım, İstanbul, ss.46.

Bremzen, A. (2015). *Sovyet Mutfak Sanatı*. Yapı Kredi Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, ss. 92-120.

Bober, P.P. (2014). *Antikçağda ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. Tansel, Ü. (Çev.), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2. Baskı, ss.8-101.

Birleşmiş Milletler. (2017). *Dünyada Gıda ve Beslenme Durumu*. Türkiye Tarım ve Orman Bakanlığı( Çev.) [https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/Uluslararası%C4%B1%20Kurulu%C5%9Flar/SOFI\\_2017\\_TUR.pdf](https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/Uluslararası%C4%B1%20Kurulu%C5%9Flar/SOFI_2017_TUR.pdf) (10.07.2019)

Brillat-Savarin, J.A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çev. Heval Bucak), Oğlak Yayınları, İstanbul, 1. Baskı, ss 53-87.

Doğan, A., (2017).Savaş, Yokluk ve Mutfak. [https://www.academia.edu/37577460/Savas\\_yokluk\\_ve\\_mutfak](https://www.academia.edu/37577460/Savas_yokluk_ve_mutfak) , (10.07.2019).

Enç M., (2007) *Selamlık Sohbetleri*, Ötüken Yayınları, İstanbul, ss. 103.

Gaziantep Valiliği il Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Gaziantep 2016* <http://www.gagev.org.tr/kitaplar/2016-gaziantep-kitabipdf.pdf> (31.07.2019)

Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Güran, M.G. (Çev.), Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 1. Baskı, ss 23-48.

Gürcan, M. (2011). Savaşın Evrimi ve Teorik Yaklaşımlar. BİLGESAM, ss.71-114. [www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m\\_gurcan.pdf](http://www.bilgesam.org/images/dokumanlar/0-163-201404072m_gurcan.pdf), (08.08.2019)

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.203-204.

Hacerlioğlu, Ö. (1990). Kendi Paramızla Silah Aldık. *Yöre Dergisi*, (1) ss.12.

Harari, Y.N. (2015). *Hayvanlardan Tanrılara-Sapiens*. Işıldar, S. (Çev.), Kolektif Kitap, İstanbul, 1. Baskı, ss.21-89.

IPCC (Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli) 5. Değerlendirme Raporu. (2013). (10.07.2019).

İnan, M. (1961), Antep Harbi Hatıralarım, Gaziantep Kültür Fikir ve sanat Dergisi, C.4, sy 48 ss.9-10.

İnsanlık Tarihinin En Kötü Kafası. *Hürriyet*. (28.09.2015)

Kara, Ç.(2014). Çok Açlar: Tabiatın, siyasetin, güzelliğin eliyle. *International Journal of Human Sciences* 11(1): 500.

Köylüoğlu, A. (2009). *Kadim Şehir Gaziantep*. 2. Baskı, Grafikler Yayınları, No: 10, İzmir, ss.205-208.

Kronld, M. (2014). *Lezzetin Fetihleri; Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü*. Yoviç, A. (Çev.), Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul, ss.9-83.

Lohanizade M. N. (1989). *Gaziantep Savunması*. 1. Baskı, Kastaş A.Ş. Yayınları, İstanbul.

Maslow A. (2000), *İnsan Olmanın Psikolojisi*. Gündüz, O. (Çev.), Kuraldışı Yayınları, İstanbul, 1. Baskı, ss .12-24.

Montanari, M. (2018). *Kıtlık ve Bolluk Avrupada Yemeğin Tarihi*. Önen, M. (Çev.), Nika Yayınevi, Ankara, 1. Baskı, ss. 85.

Onaran, B. (2016). *Mutfak Tarih; Yemeğin Politik Serüveni*. İletişim Yayınevi, İstanbul, 2. Baskı, ss.153-174.

Özenoğlu A. ve Ünal G. (2015). *Açlık ve Şiddet*. *Müşbed*, 5(2). ss. 115-122.

Özenoğlu A. (2018). Duygu Durumu, Besin ve Beslenme İlişkisi. *ACU Sağlık Bil Derg* 2018;9(4). ss.358-361.

Özlu. Z. (2018a). Osmanlı Döneminde Beslenme Etiği Üzerine Bulgular (1918). *Uluslararası Etik Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı*, Gaziantep, ss.210-212.

Özlu. Z. (2018b). Gaziantep'te Sosyal ve Kültürel Yaşam Cumhuriyetin ilk Yıllarında Gaziantep'te Sosyo-Ekonomik Durum. *Uluslararası Gaziantep Tarihi Sempozyumu Milli Mücadele Dönemi Gaziantep Bildiri Metinleri Kitabı*, Gaziantep, ss. 1254.

Özlu. Z. (2006). XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı. *Milli Folklor Dergisi*, 18(72):118-119.

Öztürk A. (1994), *Millî Mücadelede Gaziantep*, Geçit Yay., Kayseri, ss. 27.

Popper, K.P. (2012). *Bilimsel Araştırmanın Mantığı*. Aka, İ. Ve Turan, İ. (Çev.), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2. Baskı, ss.28-32.

Russel, S.A. (2014). *Açlık; Doğal Olmayan Bir Tarih*. Süren, E. (Çev.), Maya Kitap, İstanbul, 2. Baskı, ss.139-160, 201-220.

Shipman, Ç.D.(2007). Ekmek Bir Tutkudur. Boyut Yayınları, İstanbul, ss: 9-15.

Silvertown, J. (2018). *Darwin'le Aksam Yemeği: Evrim Yeme İcmeyi Nasıl Etkiler*. Topaktaş, C.E. (Çev.), Kolektif Kitap, İstanbul, 1. Baskı, ss.11-43.

Standage, T. (2016).*İnsanlığın Yeme Tarihi*. Çakır, G. (Çev.), Maya Kitap, İstanbul, 2. Baskı ss.11-222.

Taşar, M. (2016). *Savaşın Tanımı Ve Analitik İncelemesi*. Seminer Dersi, Harp Akademileri, Harp tarihi ve Strateji Ana Bilim Dalı. [http://www.academia.edu/22641880/Savassın\\_Tanımı\\_ve\\_Analitık\\_İncelenmesi](http://www.academia.edu/22641880/Savassın_Tanımı_ve_Analitık_İncelenmesi) ss.6-13. (11.11.2019 )

Türk Dil Kurumu. (2019). <http://sozluk.gov.tr> (10.07.2019).

Türk İstiklal Harbi Güney Cephesi (2009). 4. c. , Atase Yay., Ankara ss. 54-98.

Utandır,A. (2019). Antep Kimliğinin Yeniden İnşasında Mutfağın Rolü. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss.135-137.

Ünler, A.N. (1969). *Gaziantep Savunması*. Kardeş Yayıncılık, Gaziantep ss.7-289.

Üzel, S. (1952). *Gaziantep Savaşının İç Yüzü*. Doğu Ltd.O. Matbası, Ankara ss.253-255.

Waltz, K.N. (2009). *İnsan, Devlet ve SavaşTeorik Bir Analiz*. Bozkurt, E. (Çev.), Asil Yayınları, Ankara, 1. Baskı, ss.18-62.

Vegetius, Flavius ve Renatus. (2019). *Roma Savaş Sanatı*. Özgüler S. ve Çetinalp K. (Çev.), Kronik Kitap, İstanbul, 1.Baskı, ss. 85-87.

Verdün Muharebesi: Tarihin En Korkunç Savaşı. (2016)  
<http://tr.euronews.com/2016/05/26/verdun-muharebesi-tarihin-en-korkunc-savasi>  
(30.11.2019)

Yakar, H.İ., Pusat, G.Y. (2014). *Antep Savunması Askeri İaşe Defteri, Açlığın Günlüğü*. 1. Baskı, Gaziantep Valiliği, Gaziantep .

Yakar, H.İ., Pusat, G.Y. (2014). *Antep Savunması Hastane Defteri, Bir Şehrin Feryadı*. 1. Baskı, Gaziantep Valiliği, Gaziantep, ss.24-73.

Yakar, H.İ., Pusat, G.Y. (2017). *Antep Savunması İaşe Satınalma Defteri, Bir Şehrin Dayanışması*. 1. Baskı, Gaziantep Valiliği, Gaziantep, ss.26-79