

Ayhan Kaleli Söyleşi
10 Şubat 2020

“Artvin: unutulmuş topraklardı, şimdi Türkiye’ye adımızı duyuruyoruz.

14 köyün 12’sini baraja kurban vermeden önce, hepsinde pirinç üretimi yapardık. Çiftçilik itibarsızlaştı, topraklar satıldı. Eskiden toprak sadece iki yolla el değiştirirdi: miras yolu ve savaş yolu ile.”

“Şehre küskün biriyim, maden şirketlerine karşı mücadele vermek için toprağa eski kıymetini geri vermek adına bir model geliştirdik. Toprağın, temiz tarımın ne derece kıymetli olduğunu anladık, ahlaklı üretim modeli geliştirdik: sularımız kirli değil, toprak kirletilmemiş. Niçin insanlarımıza temiz gıdayı ulaştırmayalım.”

“Biz 68 kuşağıyız, bu sorumluluk ve bilinçle üretime başladık.”

“Ülkenin aydınlık yüzleri sayesinde tanıtıma başladık. Bu üretim metodunu, geri kalan köylerde yerleştirmeye çalışıyoruz.”

“Üretici bankaya sıkışınca, pirinci 6,5 liraya satmaya çalışmış--4 liradan ver git deniyor. Pirinç 4 liradan satılır mı? bu olay--fırsatçılık--bizi tetikledi.”



Üretim:

“Dut kurusu: asırlık ağaçlar--500 600 yaşında. Dut ağaçları kesilmeye başlandı. Yer tutmasın diye. Dur kardeşim kesme dedik--dut kurusu işine giriştik.”

“Pirinçler, fabrikasyon değil, gösterişsiz pirinçler. Fabrikadakiler: sıvı yağ katıp parlaması sağlanıyormuş. Temiz eleyebilecek makinalar yok. Pirinç kırığı da karışıyor. Pirinç israfını önlemek için sarmaya, dolmaya, sütlaca kullanılır. Eleklerin yetersizliğinden oluyor. Bilerek karıştırma söz konusu değil.”

“Bu makinalar, Ermenilerden kalma: bu su ile çalışan değirmen onlara ait. Karayolları istimlak etmiş değirmenin olduğu yeri, biz burayı çalıştır dedik ama devam etmeyecek.”

Aynı taşla dönen değirmenin elektrikliğini yapmışlar. Taş değirmene dink deniyor. Pirincin kabuğunu almak için. Sadece çeltiği alınır bu makinayla. İçinde toz kalıyor, kepek deniyor buna da.

“Kızılçile pirinci: tohumunu aldık-- eğer olursa devam edeceğiz.”

“İnsanlarda bir gıda güvenliği bunalımı var.”

“Bodrumdaki annelere pirinç kırığı gönderdiler. Bebek mama pirinci--Yusufeli’nden geliyor diye 18 liraya satıyorlar 250 gramını. İstismar var.”

“İran’ın revan kentinden geliyor ve ata tohumu.”

“Ticari pirinçler gübrenin gücüyle piyasaya sürülüyor.”

“Küçük üreticiye uygun olmayan makina üretimi--bir sorun. Ürünün %30’u kayboluyor.”

“Pirinçte özellikle makinanın girmediği küçük arazilerde, kadın emeği çok fazla kullanılıyor.”

“Pirinç dönüşümlü şekilde üretilir. Mera hayvancılığının yapıldığı arazilerde dönüşümle ekim yapıyoruz.”

“Bir arada biofarm gübre kullandılar, ama sonuç alamadılar.”

Çeltik ekimi: suyla doldurulmuş bir gölet-- traktörle giriliyor, Su durulduktan sonra tohum atılır. Yöntemi biraz dönüştürmüşler, mil tam çökmeden tohum atıyorlar:

“Suyun mili tam çökmeden tohum atınca, tohumun kök salımı daha güçlü oluyor. --suyun kaldırma kuvvetinden tohumlar suyun üstünde yüzüyor.”



Yem bitkisi: “fi köklerini (azot biriktiren bir bitki) suyun içine bırakıyoruz: hem azot hem yeşil gübre oldu. Üzerine çeltik ekince yeterli oluyor-- gübreye gerek yok. Yem bitkisinin başka bir katkısı: hasat edilip hayvancılara veriyoruz.”

“Tunfurma: toprağı yarıp suyu tutturursun. 40-50 cm kazıyorlardı: attığınız tohum suyun kaldırma kuvvetinden dolayı tutunamıyor. Biz bunu değiştirdik. Biz 15 cm’de bıraktık, sonra suyun kaldırdığı kılcal kökler toprağı tutunsun diye toprağı kurutuyoruz.”

“Dönüşümlü üretim: bir yıl pirinç, bir yıl mısır+ fasulye. Dönüşümlü tarım yapmadan pirincin kalitesi bozulur.”

Zararlılarla mücadele:

“Pirinç tarımında en zor olan zararlı otlarla mücadeledir. Kimyasalla müdahale etmediğimiz için, tarlayı komple sarıyor. Yöntemi: bu yöntem atalar tarafından kullanılıyor. Hasattan sonra tekrar su ile doldurdular çeltik tavalarını. Sucul bitkiler soğuya çok dayanıklı. Kabukları sert olduğu için 20-30 sene dayanabilir, çürümez. Sucul bitkileri kandırıyoruz, tekrar yeşermesi için su veriyoruz. Bu uygulamanın adı: pirinç tarımından önce yapılan uygulamalar. Çeltik tavası su ile doldurulur ekimden önce, bu otlar yeşerince traktörlerin kaz ayakları ile tarlaya giriyoruz, bu otları atıyoruz sonra çeltik ekimine hazır hale geliyor arazi.”

Çilek’te malç yapıyorlar.: “toprağı değerlendiriyoruz, pirinç üretimi ağır olduğu için çilek üretimine başladık.”

“Geleneksel yöntemlerle ot mücadelesi: makina yeterli olmazsa--elle sökme yöntemi ile alınır. Yumru bitkiler: ağ gibi sarar araziye. Bundan kurtulamazsın dediler, ilaç vuracaksın. Biz derince

sürdük-- kökler ortaya çıktı. Traktörle girince o kökler su yüzüne çıktı. Tırmıkla çekip temizledik, kenara aldık. Temizledikten sonra tohumu atıyoruz”



“Alanlar küçük o yüzden başarılı olabiliyoruz belki, ama temiz üretim.”

Diğer bir uygulama: “Kargalarla iyi dostuz. Kargalar çok ince, zeki hayvanlar. Ben dedim kardeş haydi, kargaları dost edinelim :) alanı su ile doldurunca, danaburnu suyun yüzüne çıkıyor, kargalar yiyor danaburnunu.”

“Yabani otları bir araya toplamazsan, tohumları kalıyor. Bunları bir araya getirip bir köşede yakıyoruz--anız gibi değil.”

İklim değişikliğine adaptasyon: date adaptation

“Felek vermedi, nasibimiz neyse onu yeriz yaklaşımını reddediyorum.” iklim değişikliğine adaptasyon yöntemi ile ekim takvimini değiştirdiler. Mayıs 15’ten hazirana aldılar. Ağustosun ortasında sıcaklar geçince çiçek verince, başaklar yanmaktan kurtuldu. Normalde Mayıs 15’te ekinde başaklar sıcakların en yoğun olduğu 15 Temmuz-15 Ağustos arası yanıyordu.



Doğa dostu, emek yoğun, kolektif tarım! :)

“Göçmen kuşlar konaklasın diye bazı alanları bırakıyoruz. :)”

Kolektif tarım: ırgat deniyor o bölgede. Fasulyeleri açıp, sohbet ediyorlar.

İmece-- kimin tarlası sıradaysa, beraber çapalıyorlar.

“Artvin Yusufeli yokuşlu köyü :) buraya bir bakalım! hayvanlar 3 ay özgür yaylalarda geziyor”

Sıralı ekim: makina ile alınıyor. Kadınların işi kolaylaşıyor.



Barajlara niçin karşı çıkıyoruz?

“‘su akar Türk bakar.’ demişler, yanlış! Nil olmasa mısır ne yapardı? Çoruh buranın hayat kaynağı idi, o gidince biz bittik. Alüvyon toprak gelmiyor artık--oruh besliyordu oraları.”

“Ayhan Kaleli’nin kalkınması önemli değil, topyekn kalkınma gerekiyor.”

Kooperatif:

“Kriterler belirlendi, 5 üretici bir araya geldik--ilkeli üretim yapıyoruz.”: atalık tohumdan, girdilerin düşük olduğu, gübre-ilaç atılmayan retim

“Köye geri g destekliyoruz, ama esas hedef: biz kökten yetiřen gençlerimizi řehirlere göndermek istemiyoruz.”

İç denetim: kalkınma kooperatifi kuralım diye karar verdik. Ama insanlar kooperatifçiliği, örgütlenmeyi istemiyorlar.

“İki köy 790, 1200 rakımda --buğday, tahıl, üretilecek. Buralarda kooperatife dahil edilecek. Zaten bu köylerde ilaç bilmezler.”



Yıllık retim miktarı 3-5 ton, arazi dönüşümlü kullanıldığından dönüşüyor.

Pilavın tarifi:

“Taş değirmende olduğu için içinde taş olabilir-- ilk onları ayıklıyoruz. Biraz tuz katarak birkaç saat bekletip, szyoruz. Yaęla kavuruyoruz. Sonra su ekleyip pişiriyoruz. Tereyağını üstüne ekliyoruz.”



Sorular ve yorumlar:

Sarıyer kent dayanışması: Sevinç Alçiçek: *"bu bir üretim değil, hatırlatma. Biz buradan kalkıp köye gidip, para kazanacağız diye düşünmüyoruz; bu bir hatırlatma."*

Kargo ve paketleme

1. Bir kargo kooperatifi kurulabilir.
2. Paketleme ve üretim izinleri konusunda--mevzuatı öğrenip ibb ile bir depolama ve paketleme alanı kurulabilir. --tuzlada 6 dönüm bir alan, gürpınarda bir alan: soğuk hava deposu ve etiketleme için kiralandı (Abdullah Aysu)

Çoruh Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ne gibi ürünleri kapsıyor?

"Dut pekmezi, fasulye, dut kurusu, buğday unu, mısır unu (Karadeniz sahil kesimi daha güzel yapıyor, biz yem olarak gönderiyoruz).

Hangi cins buğdaylar var? Kırık denen bir yerli tohum, kılçıksız olduğu için domuz çok seviyor, ama yok olmaktan kurtardık."

(Gökçe) İklim değişikliğine dair yaptığınız baska bir uygulama var mı? Zararlılarda bir artış var mı?

"Zararlılar hep aynı, dana burnuyla mücadele ediyoruz, pirinç zararlılarına karga dolması deriz. Kuşlara yediriyoruz, çok değerli bir yem o kuşlar için."

Samsun'da da bu çabalar var mı? Samsun'a da gönderdik orada olmadı demiştiniz.

Samsun'da büyük üreticiler var, büyük topraklar var. Büyük üreticilerde ve büyük alanlarda kimyasal gübre ağırlıklı oluyor.

Abdullah Abi: *Ayhanların bölgedeki ürünleri başka yerde yetiştiremezsiniz, çünkü mikroklima bir bölge. Nar da yetişiyor, fasulye de. Ama özel bir iklimi var, o vadi soğuk değil. (Iğdır'da pamuğun yetişmesi gibi).*

Pınar: *BÜKOOP üreticilerle tüketicileri bir araya getirmeye çalışıyor böyle söyleşilerle. Ama üreticilerin de birbirinden öğreneceği çok şey oluyor, bir araya gelebilmeleri çok değerli. Bayramiç'ten üretici Mert de burada.*

Ayhan Abi: *Dut pekmezinden vazgeçtik, vakumlu kaynatma kazanı. Güneş pekmezi olabilir, hafif sirkemsi oluyor ama güzel oluyor.*

Mert: *Çamurla kaplıyorlar kazanı, o da ısıyı o kadar arttırmıyor.*



Mert- Beşik Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi:

Köy kooperatifimizi tanıtayım. Beşik Köyü, Bayramiç. Köy kadınları ağırlıklı olarak üretim yapıyor.

Video: Turşu, reçel, yufka, tarhana, bulgur, kiraz, elma (elma Kurusu ve sirke üretimi), bağ ve üzüm üretimi, kabak. Hayvancılık yapanlar var, peynir üretimi var. Çay çeşitleri, adaçayı, ıhlamur, kekik, kantaron....

Yelek-patik-oya örme, şalvar dikme.

Köydekilerin kooperatifleşme niyeti pek yok, ben 2 senedir köyde yaşıyorum.

Dışarıya bağımlılık çok az, eşe dosta veriyorlar.

Genelde meyvecilik ve sebzeçilik yapılıyor, ama hepsi aracıya gidiyor.

10 senedir yaşayan birinin markası üzerinden satılıyordu, yok olmak üzereydi, iki senedir uğraşıyoruz yok olmasın diye.

Üretim oldukça büyük, ihtiyacımız olan şey pazar. İlaçsız yapalım diyoruz, “10 ton üretimim var, satabilecek misin?” diyor üretici. Daha önceki tüketim grupları deneyimime göre gerçekten çok zor. Biz küçük bir grup olarak kalıyoruz.

Bayramiç’te endüstriyel tarım da çok var.

İş kooperatif kurmakla bitmiyor, tüketicilerin de köyler bulması, doğrudan iletişime geçmesi gerekiyor. Bir geçiş planına ihtiyacımız var, hemen yarın temiz üretim yapılması mümkün değil. İlaçsız domates bulmak bile çok zor Bayramiç’te.

Gıda toplulukları bunun bir ayağı tabii ki, ama ulaşamayabiliyor insanlara. Aracı istemedik, hale gönderelim dedik. Haller mafia doluymuş, paramızı alamdık.

Gıda topluluklarına da sattık, 200 kilo civarı. Kargo ücretlerini azaltmak için biraz daha yaymamız gerekiyor, bir kadın 60 kişiden daha sipariş almak için gezmiş ve sipariş toplamış, çok daha fazla ürün gönderebildik.

Facebook: @besikkoyudayanismasi

Pınar: Olumlu taraftan da bahsedelim. Tüketim kooperatifleri İstanbul civarında 20-25 sayısına ulaştı. Mahallelere yayılıyor. Eskişehir ve İzmir civarında da çok yayıldı. Ayhan Abi'ninki gibi ufak modeller üzerinden yayılacak diye umuyoruz. Ovacık Koop Ayhan Abi'lerden alabilir miyiz diye soruyor (üretimi küçük ama yeter mi üretim diye soralım istedik).

Mert: "Ümitsiz değiliz. Temiz üretim havzalarına ihtiyacımız var, bizim üretimimizin çevresinin de temiz olması lazım.

Bizim akademik desteğe de ihtiyacımız var, birlikte çözüm üretmeye ihtiyacımız var."

Hangi ürünleri kurutuyorsunuz?

Şeftali, elma, kiraz, ayva, Trabzon hurması. Hepsini kurutuyoruz.

Üreticinin bir sigortası yok işler iyi gitmediği, kırağı vurduğu zaman, vs. Ben iki senedir tarımdan kazanmıyorum, bilgisayar mühendisi olarak çalışıyorum.

Belediyenin desteği çok önemli, umarız daha da iyiye gidecek.

Üretici pazarları ve halk pazarları umarız işe yarayacak.

Kiraz üretimi yaygın burada, çünkü zamanında Alara diye bir şirket var, hepsini alıyor, fide yapıyor. Bir miktar planlamaya ihtiyacımız var.

Bizim orada işlenmeyen araziler var. Orada elma yetiştiriliyor, ben onu alıyorum. Yoksa dip elması olacak, elma suyuna bırakılacak, 1,5 ay aynı yerde birikiyor.

Pınar: Ali Ünivar'la belki tanışıyorsunuzdur. Onların da kiraz zararlılarıyla mücadele yöntemleri var. Geçen sene endüstriyel üreticiler bile gidip ona danışmışlar. Belki onla konuşulabilir. Kapan yapıyorlar.

Mert: Bizim 500 ağacımız var, 1000 kapan koyup değiştirmem lazım. Bir yandan da kiraz toplamam lazım. Yine de denememiz lazım.

Pınar: Cem Birdir de feromon benzeri bir salgı üreten bir yöntemle %80-90 azaltabiliyormuş.

Mert – ürünler:

"Yarı organik bir domates salçamız var. Yaklaşık 200 tane dışardan gelmiş üreticimiz var. Taze ve kuru meyveleri onlardan alıyoruz, toplayıcılık yapanlardan aromatik bitkiler ve doğal çaylar topluyoruz."

"Yevmiye ile de olsa kooperatifte çalışanlar var. Dışarıda çalışacağınıza burada kendi kooperatifinizde çalışın dedik, istediğiniz saatte çalışın diye konuştuk."

"Mantar çok var normalde (bu sene pek olmadı), "bolet" in kilosu çok pahalı, İtalya'ya satılıyor genelde. Toptancı 6 TL'ye alıyor. Bunun satışı mantıklı, kurutulabilir, turşusu yapılabilir. "