

Cooking Sections, dünyayı organize eden sistemleri yemek üzerinden inceliyor. Mekana özgü yerleştirme, performans ve videoyu kullanarak sanat, mimari, ekoloji ve jeopolitik arasındaki örtüşen sınırları keşfediyorlar. Daniel Fernández Pascual ve Alon Schwabe tarafından 2013 yılında Londra’da kurulan pratikleri, yemeği dönüşüm halindeki arazileri gözlemlemek için bir mercek ve araç olarak kullanıyorlar.

Garp Sessions: Pratiğinizde yemeklerin, özellikle toplu yemek pişirme ve yemek yemenin rolü ve önemi hakkında biraz bilgi verebilir misiniz?

Cooking Sections: Yiyecekleri, araziye ve dönüşümünü anlamak için bir araç olarak görüyoruz. İktidardaki rejimler arası farklı dolanıklık ve ilişkilere, veya global ağlardaki çeşitli noktaları birleştiren ekonomik yapılara ve endüstriyel montaj ve sökme hatlarına, bakmamızı sağlıyor. Aynı zamanda bize dünyadaki sıkıntıları anlatıyorlar. Gezegendeki pek çok materyal akış, çok spesifik içeriklerden başlayarak anlaşılabilir. Özellikle sanayileşmiş bağlamlarda belirli gıda maddelerini, çok karmaşık bağlantıları çözmemize yardımcı olan birer araç veya mercek olarak düşünüyoruz. Neredeyse on yıl önce gıda ile çalışmaya başladık. Bu, farklı projelere, formatlara ve irdelemelere dönüştü. Belki de bu farklı sorulara bakmak için bir çerçeve oluşturmamızı sağlayan proje, 2015’te başladığımız İKLİMÇİL oldu. “İklimcil” terimini, iklimi değiştiren insanların nasıl yemek yiyeceğini veya değişen iklimdeki insanların nasıl yemek yiyeceğini düşünmek için türettik. Bu kuraklık dönemlerine, balık çiftlikleriyle kirlenen okyanus dönemlerine, veya yorgun toprak dönemlerine bakarken ortaya çıktı. “İKLİMÇİL: Mevsimler Sürüklenirken” adlı kişisel sergimizi üretmek üzere davet edildiğimizde Salt, Türkiye’de bir çıktısı oldu. Bu çalışma 2022’de İstanbul Bienali’nde de devam etti ve hâlen de devam ediyor.

G.S: Ayrıca 13. Sharjah Bienali’nde “İKLİMÇİL: Çöllerin Hareketi Üzerine” başlıklı bir performatif ögü yemeği ve de yerleştirmeniz vardı. Bu performatif ve katılıma açık unsur hâlâ işlerinizin bir parçası mı?

C.S: Sanırım bu bir evrim. Bu proje, çöllerin hareketleri ve belirli coğrafyalarda kaç şehrin su kıtlığı ile mücadele ettiği veya daha doğrusu bu su eksikliğinin bazen sadece iklim değil, insan eyleminden kaynaklandığı üzerine bir araştırmanın başlangıcıydı. Şehirdeki çöl ortamlarından gelen bitki örtüsünün “süs” olarak görülmediği kentsel Emirlikler bağlamında, insanların çölle bağlantısının nasıl kesildiğine baktık. Her yerde çok sayıda uzun, yoğun şekilde sulanan çiçekler ve çimler görüyorsunuz, ancak oradaki yerel tarım uzmanları ve

botanikçiler ile, Bedevilerin çöl ile birlikte yaşamaya dair sahip oldukları bitki örtüsü ve botanik bilgilerini şehre getirmenin ne anlama geldiğini anlamaya çalışıyoruz. Hem tüketim hem de üretim açısından günlük içeriklerden daha fazlası olarak çöl yiyeceğine sahip olmak ne anlama gelir? Bu nedenle bu çalışmayı, bitkilerin topraktaki mevcut sudan en iyi şekilde yararlanmak ve nemi en üst düzeyde kullanmak için izledikleri geometrik kalıpları kullanan masalarla yaptık. Buna ek olarak tüm bu yemekleri, çöl yemeklerinin yanı sıra kuraklığa dayanıklı diğer malzemelerle hazırlamak için yerel bir restoranla çalıştık. Bu bitkiler, kurak iklimlerde bile şehre ait bitkiler olarak görülmüyorlar. Bu çalışmanın ikinci tekrarı, 2019 Mimarlık Trienali için Sharjah'a diktiğimiz bir çöl yemekleri bahçesiydi.

Üçüncü yılında hâlâ orada. İş, çöl bitkileri yetiştirdiğimiz bir mikroiklim arazisi yaratmaktan oluşuyor. Bu bitkileri şehirdeki fidanlıklarda bulmak imkansızdı, bu yüzden yerel botanikçiler ile birlikte şehrin dışındaki çölden tohumları kendimiz toplayıp farklı dizilimlerde dikmek zorunda kaldık. Buna paralel olarak, farklı algılama cihazları aracılığıyla bu ağaçların performansını izledik. Sorunuza geri dönersek, çalışmalarımıza yön veren performans katmanı, masada hep beraber bir sofrada oturan insanlardan ziyade daha çok insan bedenlerinin ötesinde bir kolektif performans duygusuyla ilgili. Bu çöl yiyeceklerini, farklı işlevler yerine getiren, dünya ile iletişim ve etkileşim halinde olan bitkiler olarak nasıl ele alabiliriz? Sharjah'daki "Çöl Bitkisi Olmak" aynı zamanda, restoran için gıda malzemeleri olan bu çöl bitkilerinin şehirdeki devam eden bir performansı. Bizim için bu kolektif tarafın bir yemek süresiyle sınırlı kalmaması gerektiğini anlamak çok önemli, bu 100 veya 1000 yıllık bir süreç. Yemek etrafındaki bu kutlayıcılarla giderek daha az ilgileniyoruz, bunun yerine projelerimizde süre açısından zaman ve mekan sınırlarını nasıl aştığımızla ilgileniyoruz. Bu nedenle Türkiye'de başlattığımız proje önümüzdeki üç yıl boyunca devam eden bir süreç olarak genişleyecek.

G.S: Salt'taki serginizden biraz daha bahseder misiniz?

C.S: Sergi Haziran 2020'de açıldı, biz ise kapandığı gün görmeyi başarabildik. Karantina sırasında Türkiye'de olmadık. Pandemiden önce de uzun yıllar bunun üzerinde çalışıyorduk. İKLİMÇİLİ farklı mevsimlere bakmak için bir çerçeve olarak kullandık. Türkiye Cumhuriyeti'nin başında coğrafyacıların ülkenin bölündüğü yedi bölgeyi kararlaştırdığı, iklimlerini ve buralarda üretilen gıdaları belirledikleri Coğrafya Kongresi ile başladık. 1940'lı yıllardaki o andan itibaren bölge sınırlarının, iklimlerin ve bu bölgelerden gelen ürünlerin nasıl değiştiğinin izini sürdük. Bu eski görüşler hala ilkokullarda bu şekilde öğretilse bile, sınırlar, iklimler ve ürünler sürekli değişim halinde. Türkiye'de ortaya çıkmaya başlayan farklı yeni sezonlara baktık. Bunlardan biri de İskoçya'da geliştirdiğimiz çalışmayla da ilişkili olan, balık çiftlikleri tarafından kirlenen denizlerdi. Akdeniz'de açık ağlarda yoğun şekilde yetiştirilen balıkçılık,

İskoçya, Şili, Norveç veya Kanada'daki somon yetiştiriciliğine benzer bir teknik izliyor. Ayrıca tüm Akdeniz'de gerçekleşen, ve özellikle İstanbul'un dışındaki mandaları etkileyen, sulak alan kurutma mevsimine de baktık.

Farklı altyapı biçimleri aracılığıyla, müşterek araziler küçülüyor ve bu da göçebe çobancılığı etkiliyor. Bu durum çobanları o kadar sıkıştırıyor ki, mali açıdan sürdürülebilir olmadığı için mandalarını satıyorlar. Eskiden ücretsiz olarak erişebildikleri umumi arazi ve su eksikliği var ve çoğu durumda, ihtiyaç duydukları suyu satın almak zorunda kalıyorlar, ki bu büyük bir masraf.

G.S: Türkiye'deki araştırma süreci nasıldı ve sergi için nasıl görselleşti?

C.S: Salt'taki, tarihçilerle, siyaset bilimcilerle, çobanlarla, çiftçilerle, şeflerle konuştuğumuz çok katmanlı bir süreçti... Sergideki beş yerleştirmeden biri olan sulak alan ve manda projesi için Arnavutköy çevresinde, havaalanına yakın farklı köylerde çok sayıda çobanla, günümüzde manda yetiştiriciliğinin zorluklarını anlamak için ve ayrıca şehirdeki insanları toprak ile nasıl yeniden bağlayabileceğimiz üzerine konuşmaya başladık. Sütlaç, yoğurt ve kaymak oldukça nostaljik olarak görülüyor. Günümüzde, İstanbul yöresinden gelen mandaların sütünden yapılanların güzeline bulmak zor. Gerçekten geriye bunu bulabileceğiniz yalnızca üç muhallebici kalmış. Gerisi genellikle inek veya endüstriyel sütte üretiliyor. Ayrıca ziyaretçilere kaymak ve yoğurt ikram etmek için muhallebicilerle işbirliği yaptık. Yerel bir çömlekçi ve arkeolog ile ortaklaşa ürettiğimiz çömleklerde, mandaların yuvarlandığı yerdeki çamur kullanıldı. Sergilenen 1000 adet sütlaç ve yoğurt kabı oluşturduk. Hâlen İstanbul çevresinden elde edilen sütü kullanan İstiklal'deki muhallebicilerde kullanmak üzere kupon kazanan şanslı bir ziyaretçi de vardı. İstanbul Bienali'ne davet edildiğimizde bunu gerçek bir yerleştirmeye genişlettik. Beyoğlu'nda bir vitrini devraldık ve orijinal dükkanları taklit eden bir enstalasyon oluşturduk. Orada, mandalar ile diğer yoldaş türler arasındaki ilişkileri anlamak için İstanbul'daki farklı uzmanlara yaptırdığımız bir dizi metabolik çalışma ile kapları ve tatlıları bir arada sunduk; mandalar ve kuşlar, mandalar ve su, mandalar ve çimen vb. Farklı araştırmacıların yaptığı bu farklı incelemelerin sonuçları Çamuralem (Wallowland) adlı yerleştirmede sunuldu. Kürtçe, Türkçe, Rumca, Bulgarca ve Ermenice olarak farklı Anadolu dillerinde manda şarkıları derlemesi yapan etnomüzikolog Mustafa Avcı ile çalıştık. Sözler duvarlara yazılmıştı ve şarkıları dinleyebiliyordunuz. Buna paralel olarak geçtiğimiz Eylül ayında Arnavutköy'de 1. Manda Festivali'ni de başlattık. Bu, geleceği ve manda ile çobanların kalıcılığını düşünmenin bir yolu olarak mandaları kutlamak için farklı köylerden çobanları bir araya getirdi. Yerel köylüler tezgahlar kurarak ürünlerini sattı. Biz de yerel düğün müzisyenlerine manda türkülerinden bazılarını çaldırdık ve çobanlardan

birlikle biraz vakit geçirdikten sonra Gülinler'den yeni bir beste üretmesini istedik. Şarkı sözü yazıp festivalde canlı olarak seslendirdiler. Şimdi, en azından önümüzdeki üç yıl için fon sağladık ve festival her Eylül ayında tekrarlanacak. Bu yıl Eylül ortasında bir hafta sonu gerçekleşecek. Aynı zamanda, artık Ek Biç Ye İç'in Kurtuluş'taki ikinci mekanında yer alan Çamuralem dükkanını ziyaret edebilirsiniz.

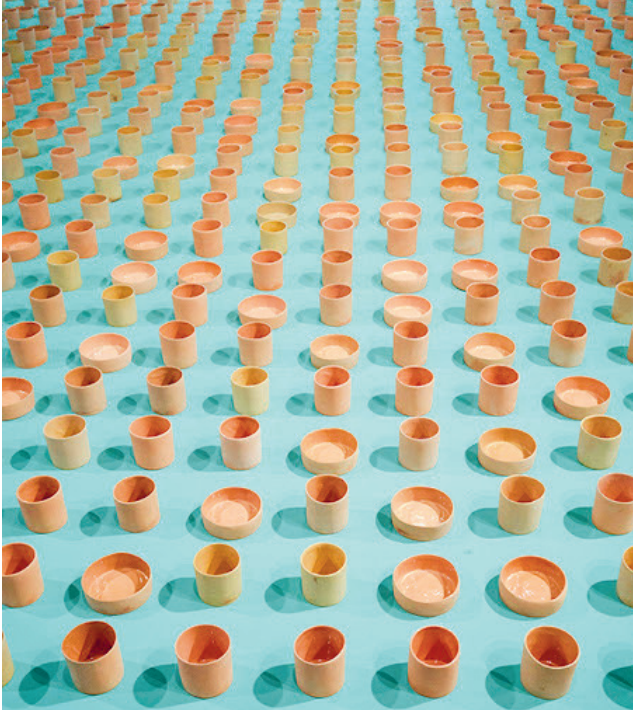
G.S: Size biraz Babakale'den bahsedelim. Babakale bir balıkçı köyü ve hem yerel mağazalara hem de Türkiye'nin dört bir yanındaki süpermarketlere satış yapan büyük şirketlere, yani büyük markalara birçok balık ve kalamar tedarik ediyor. Bu nedenle, balıkçılık ve balıkçıların, köyün sosyal ve günlük yaşamında oldukça belirleyici parçalar olduğunu söyleyebilirim. Karadeniz, değişen deniz sıcaklıkları üzerine araştırmanızı biraz merak ettim. Türkiye'de balıkçılık hakkında ne biliyorsunuz?

C.S: Türkiye'de, endüstrileşmenin balık sürülerini nasıl etkilediğinin izini sürmek için bir balık genetiği uzmanıyla işbirliği yaptık. Çiftliklerde yetiştirilen levrek ve çipuralardan, aynı zamanda ağların dışında yetişen aynı türlerden örnekler alarak genetiklerini karşılaştırdık. İlk testlerde ufak bir fark görülüyordu, çok küçük bir yüzde, ancak onların ne kadar farklı olduklarını veya çiftlik balıklarının, çiftlik somonu gibi, yabani muadillerinden ne kadar bozulduğunu anlamak istedik. Endüstriyel çiftliklerin, balıkları ne ölçüde değiştirdiğini ve bozduğunu anlamak için genetik değişiklikleri araştırmaya başladık -daha kazançlı hale getirmek için çok hızlı büyütülebiliyorlar. Ayrıca, Karadeniz'deki ekolojik değişiklikler nedeniyle ortaya çıkmaya başlayan farklı göç modellerine ve suyun tuzluluğu, toksisitesi veya sıcaklığındaki değişiklikler nedeniyle yeni balık türlerinin nasıl geldiğine ve diğerlerinin nasıl yok olduğuna baktık. Süveyş Kanalı'nın açılmasıyla Kızıldeniz'den gelen balıkların Akdeniz'e, Akdeniz'den gelenlerin de Kızıldeniz'e yüzmeleriyle başlayan balık göçü buna klasik bir örnek. Bugün bu, konteyner gemilerine giden balast suyuyla daha da şiddetleniyor. Konteyner gemisini dengelemek için dünyanın bir ucundan okyanus suyunu alıyorlar ve sonra bunu Karadeniz'e boşaltıyorlar, Karadeniz'den de diğer taraflara - Karadeniz'deki su çok uzaklara gidiyor. Akdeniz'deki türlerin Karadeniz'e gelmesiyle Karadeniz'in Akdenizlileşmesi gibi mevsimleri düşünmeye karar verdik. Hele ki Kanal İstanbul sonunda kazılırsa, bu su ekolojisinde muazzam bir dengesizliğe nasıl da katkıda bulunacak...

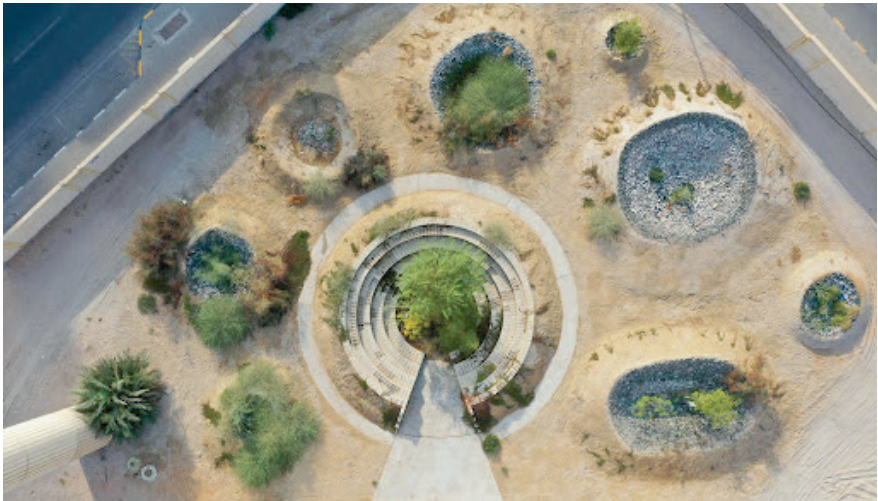
G.S: Ayrıca geçtiğimiz yıllarda Marmara denizinde şahit olduğumuz müsilağla birlikte Marmara'da balık çeşitliliğinin azaldığı görülmekte. Etrafı sularla çevrili bir ülke için eskisi kadar çeşitli balıkların üremeyecek olması çok endişe verici. Babakale denize doğru bir çıkıntı gibi, müsilağın indiği sınır, ama oradan sonrası iyiydi çünkü teknik olarak Ege oluyor. Babakale'deyken Türkiye'nin diğer bölgelerinde bulunmayan taze balıkların olup

olmayacağını tartışmamız komik ve ilginçti. Bunların bir kısmı ekolojik, ama bir çoğunun da politik ve ekonomik olması delilik.

C.S: Her yerde tekrar eden bir model bu. İşleri ne kadar büyük ölçekte yaparsanız, o kadar fazla sorun getirir. Balıkları büyük ölçeklerde yetiştirdiğinizde dışkı olur, antibiyotikler olur, balık çiftliklerinde olup açık sulara dalgalanan pek çok şey vardır. Belki de soru yalnızca tek bir büyük yoğun ölçekte ve doğal maddeleri işleme endüstrisi üzerine değil, aynı zamanda hem tüketim hem de üretim alanlarının nasıl çeşitlendirilebileceğidir.



Görsel kredi / Photo credit: Cooking Sections



Görsel kredi / Photo credit: Cooking Sections

## *Cooking Sections*

Cooking Sections examines the systems that organize the world through food. Using site-responsive installation, performance and video, they explore the overlapping boundaries between art, architecture, ecology and geopolitics. Established in London in 2013 by Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe, their practice uses food as a lens and a tool to observe landscapes in transformation.

Garp Sessions: Can you say a little bit on the role and significance of food, particularly collective cooking and eating in your practice?

Cooking Sections: We see food as a tool to understand the landscape and its transformation. It allows us to look into different entanglements and relationships between power regimes or economic structures that connect different dots amongst planetary networks, and industrial assembly and disassembly lines. They also tell us about the troubles throughout the world. Starting from very particular ingredients, one can understand many material flows on the planet. We think of particular food items especially in industrialized contexts to use them as a tool or a lens that helps us unpack very complicated connections. We started working with food almost ten years ago. That has evolved into different projects, formats and iterations. Perhaps the project that has allowed us to create a framework to look at these different questions has been CLIMAVORE which we started back in 2015. We coined the term 'climavore' to think how to eat as humans are changing the climate or how to eat as humans in changing climates. This has manifested in looking at periods of drought or periods of polluted oceans by fish farms or exhausted soil. It had a manifestation at Salt in Turkey when we were invited to do the solo exhibition "CLIMAVORE: Seasons Made Drift." That work continued onto the Istanbul Biennial in 2022 and is still ongoing.

G.S: You also had a performative lunch and installation titled "CLIMAVORE: On the Movement of Deserts" in Sharjah Biennial 13. Is that performatory and participatory element still part of your work?

C.S: I guess it's an evolution. That project was the beginning of a research on the movements of deserts and how many cities in certain geographies have been struggling with water scarcity or rather, how the creation of that lack of water sometimes derives from human action, not necessarily just climate. We looked at how people have been disconnected from the desert in the Emirates urban context, where vegetation in the city that's from desert

environments is not seen as 'ornamental'. You see a lot of long, heavily irrigated flowers and lawns everywhere but we've been trying to figure out with local agronomists and botanists there what would it mean to bring the vegetation and botanical knowledge that Bedouins have of living with the desert into the city. What would it mean to have desert foods as more than everyday components both from a consumption and production point of view - that's why we did this work with tables that followed the geometrical patterns that plants use to make the most of the existing water in the soil to maximize moisture. On top of that we worked with a local restaurant to prepare all these dishes with desert foods but also other drought-resistant ingredients. Those plants are not seen as plants that belong to the city even in arid climates. The second iteration of that piece was a desert food garden that we planted in Sharjah for the 2019 Architecture Triennial. It's still there in its third year. It consists of creating a landscape of microclimates where we propagated plants from the desert. It was impossible to find these plants in nurseries in the city so with local botanists we had to literally collect the seeds from the desert outside the city and plant them in different arrangements. In parallel we monitored the performance of those trees through different sensing devices. Going back to your question, the performance is not necessarily about humans sitting together at the table as an act of conviviality that guides our work, but rather a sense of collective performance beyond human bodies. How do we also include these desert foods as plants that are performing in different functions, communicating and interacting with the world? "Becoming Xerophile" in Sharjah is also an ongoing performance of these desert plants in the city that are food ingredients for the restaurant. For us it is crucial to understand how that collective aspect doesn't have to be limited to the duration of a meal, it's a 100 or 1000 years of process. We're less and less interested in those convivial moments but rather in how we go beyond boundaries of time and space in terms of duration in our projects. That's why the project we started in Turkey will expand as an ongoing process over the next three years.

G.S: Can you say a little bit more about the exhibition at Salt?

C.S: It opened in June 2020, we managed to see it the day it closed. We couldn't be in Turkey during lockdown. We were working on it for many years before the pandemic. We used CLIMAVORE as a framework to look at different seasons. We started with the Geography Congress at the beginning of the Turkish Republic whereby geographers decided on the seven regions in which the country is divided, their climates and the foods that were produced there. From that moment in the 1940s, we traced how the regional boundaries, climates and products from these regions are shifting. Even if the old vision is



still taught in primary schools as such, boundaries, climates and produce are all in flux. We looked at different new seasons in Turkey that are starting to emerge. One of them was polluted seas by fish farms connected to the work we have been developing in Scotland. Intensively farmed fish in open nets in the Mediterranean follows a similar technique to how salmon is farmed in Scotland, Chile, Norway or Canada. We also looked into another season, wetland draining, which has happened all over the Mediterranean, particularly the one concerning the water buffalos outside Istanbul. Through different forms of infrastructures, land held in common has been shrinking which is affecting pastoralist ways. It's pressing herders so much that they are selling their buffalos because it isn't sustainable financially. There is a lack of common land and water that they used to be able to access for free, and in many cases, they have to buy water which is a big expense.

G.S: How was the process of doing research in Turkey and how has it materialized at Salt for the exhibition?

C.S: At Salt, it was a very multi-layered process of talking to historians, political scientists, herders, farmers, chefs... For the wetland and buffalo project, which was one of the five installations in the exhibition, we started conversing with a lot of herders around Arnavutköy, in different villages near the airport to understand the challenges of buffalo herding today and also how to reconnect people in the city with the landscape. Sütlaç, yoğurt and kaymak is seen as very nostalgic. Today it is hard to find a good one made from the water buffalo milk from the surroundings of Istanbul. Indeed, we could only find three muhallebi shops left where you can find it. The rest is usually cow or industrial milk. We also collaborated with the muhallebici to serve kaymak and yogurt to visitors. The pots we fabricated in collaboration with a local potter and archeologist were using the clay that we took after digging a wallow. We created 1000 sütlaç and yogurt pots which were on display. There was also a lucky visitor who would get a coupon to go to the muhallebici on İstiklal that still serves the product from the surroundings of Istanbul. When we were invited to the Istanbul Biennial, we expanded that into an actual installation. We took over a shopfront in Beyoğlu and created an installation that was mimicking the original shops. There, we presented the pots and desserts together with a series of metabolic studies that we commissioned to different experts in Istanbul to understand the relationships between the water buffalo and other companion species; buffalos and birds, buffalos and water, buffalos and grass, etc. The outcomes of these different surveys that different researchers made were presented in the installation titled Çamuralem (Wallowland). We worked with ethnomusicologist Mustafa Avcı who made a compilation of buffalo songs in different Anatolian languages; Kurdish, Turkish,

Greek, Bulgarian and Armenian. The lyrics were written on the walls and you could listen to the songs. Also in parallel, we started the 1st Water Buffalo Festival in Arnavutköy which launched last September. That brought together herders from different villages together to celebrate water buffalo as a way to think about the future, the permanence of the buffalo and the herders. Local villagers set up stalls and sold their products. We also worked with a local wedding band to play some of the buffalo songs, and we also commissioned Gülinler to compose a new song after spending time with one of the herders. They wrote the lyrics and performed it live at the festival. Now, we've secured funding for at least the next three years and the festival will be repeated every September. This year it will take place on the weekend of mid September. You can also visit the Çamuralem shop, now based in Kurtuluş, at the second space run by Ek Biç Ye İç.

G.S: Let us tell you a little bit about Babakale. It is a fishing village and a lot of the fish and calamari is supplied from Babakale to both the local stores and to bigger corporations, sort of big brands that are being sold in supermarkets all around Turkey. So I would say that fishing and the fishers are quite defining parts of the village's social and daily life. I was a bit curious to hear about your research on the changing sea temperatures and the Black Sea. What do you know about fishing in Turkey?

C.S: In Turkey, we collaborated with a fish geneticist to trace how industrialism affects the body of the fish. We took samples of farmed seabass and sea bream inside farm nets and the same species outside the nets to compare their genetics. In the first round of tests you could see a difference, a very small percentage, but we wanted to understand how different they are or how much farmed fish is distorted from the wild counterparts, in the same way farmed salmon is. We started looking into the genetic changes to understand the extent to which industrial farms modify and distort the fish body to make it profitable as it can be pushed to grow very quickly. We also looked at the different migration patterns that are starting to appear because of the ecological changes in the Black Sea, and how new types of fish are arriving and others are disappearing because of changes in salinity, toxicity, or temperature of the water. A classic example is the fish migration that started with the opening of the Suez Canal, when fish from the Red Sea began swimming to the Mediterranean and the other way around. Today this is exacerbated with ballast water that goes in container ships. They take ocean water from one side of the planet to balance the container ship and then discharge it in the Black Sea - and the other way around, water from the Black Sea goes very far away. We decided to think about seasons such as the Mediterraneanisation of the Black Sea for instance, with species from the Mediterranean arriving in the Black Sea. And even

more so if Kanal İstanbul is eventually dug, how that will be contributing to a tremendous imbalance in water ecology.

G.S: Also with the mucilage we witnessed in the Marmara sea in the past years, the fish diversity apparently has been decreasing in Marmara. It's very concerning that for a country that's surrounded by water, there aren't going to have as many kinds of fish produced. Babakale is this protruding kind of land towards the sea, the border until where the mucilage traveled, but it was fine from there on because it's technically the Aegean. So it's kind of funny and interesting how we were debating whether there would still be fresh fish that aren't available in other parts of Turkey while in Babakale. Crazy how some of these are ecological but a lot of them are also political and economical.

C.S: It's a pattern that repeats everywhere. The larger scale you do things the more trouble it brings. When you farm fish on an intensive scale there's excrement, there's antibiotics, there's a lot of things that are a part of the fish farms and that billow out into the open water. Perhaps the question is not to only think in one large scale intensive and extractive industry but how to diversify both diets and production landscapes.



Emrah  
Market



EMRAH  
MARKET

PRENS