

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

BİYOÇEŞİTLİLİK



Carlo Petrini
Stefano Mancuso

İtalyancadan çeviren: Fatmagül Ezici

YENİİNSAN

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://rantey.org>

Yirminci yüzyılın başında iki binden fazla armut çeşidi yetiştirilirken, bugün manav tezgahlarındaki armutların %96'sını yalnızca iki çeşit oluşturuyor. Tıpkı binden fazla çeşide sahip patatesin yerini dört tanesinin alması gibi.

Süt makinası olarak algılanan Hollandalı Friesian ineğini yetiştirmek için kurban edilen diğer tüm inekler de armut ve patateslerle aynı akıbeti paylaşıyor.

"Verimlilik" adı verilen düşünce biçimi, gıda üretiminde odaklanılan biricik kavram olmaya devam ederse domates, mısır, çilek ve daha nice si aynı kaderi paylaşmaya mahkûm olacak, hatta çoktan oldu bile.

Bitkiler üzerine yaptığı olağanüstü çalışmalarla adını duyuran botanikçi bilim insanı Mancuso ile "Slow Food" ve "Terra Madre" oluşumlarının fikir babası, gazeteci-yazar ve aktivist Petrini, iki İtalyan, biyoçeşitliliği iki farklı bakış açısından ve olağanüstü bir sezgiyle gündeme taşıyorlar.

Yoksullaşıyoruz. Dünya'nın kaderini kendine dert edinmiş insanların zihinlerini harekete geçiren Mancuso ile Petrini artık gelecekte değil gündelik hayatımızda karşı karşıya kaldığımız yoksulluğu tersine çevirmeye çabalıyorlar. Okuru, bir ilham kaynağı olarak doğaya bakmaya davet ediyorlar. Bitkilerin kapasitesine açık zihinle ve sevgi dolu bir yürekle bakmayı becerebilirsek, insanlığın önüne yeni bir yaşam biçimi serilebilir.

Biyoçeşitlilik bitkisinden hayvanına, gezegenin yeniden kazanmak zorunda olduğu bir zenginlik. Yeter ki insanlık, gerçek zenginliğin bu olduğuna ikna olsun.

YENİİNSAN

www.yeniinsanyayinevi.com

biyoçeşitlilik
ekoloji serisi
carlo petrini
stefano mancuso



₺20⁰⁰

ISBN : 978-625-7537-00-1



yeninsanyayinevi



yeninsanyayinevi



yeninsanyayin

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

Yeni İnsan Yayinevi
Ekoloji Serisi

Carlo Petrini

Slow Food Derneğinin ve akımının kurucusu, yazar, gastronom, sosyolog ve aktivist. Roma'da bir McDonalds'ın açılışına tepki olarak başlayan Slow Food akımının hâlihazırda 80 binden fazla destekçisi bulunuyor. Türkçeye de çevrilen *Terra Madre* adlı eserin yazarı olan Petrini, tarımsal gıda endüstrisine karşı sade, sürdürülebilir ve ekolojik tarım uygulamalarını destekler. İngiliz Guardian gazetesi onu gezegeni kurtaracak olan 50 kişi arasında gösteriyor.

Stefano Mancuso

Botanikçi, akademisyen ve deneme yazarı. 2001'den bu yana Floransa Üniversitesinde profesör olarak görev alan Mancuso; ağaç yetiştiriciliği, bitki etolojisi ve nörobiyolojisi alanında çalışmalar yapıyor. Floransa'daki Uluslararası Bitki Nörobiyolojisi Laboratuvarının (LINV) yöneticisi ve Uluslararası Bitki Sinyalizasyon ve Davranış Topluluğu'nun kurucusudur. Kaleme aldığı *Bitki Zekası* ve *Bitki Devrimi* kitapları, çeşitli dillere çevrilmiş ve yayınlandığı ülkelerde ses getirmiştir. La Repubblica gazetesi onu hayatlarımızı değiştirecek yirmi kişi arasında gösteriyor.

Fatmagül Ezici

1985'te Adana'da doğdu. Tarsus Amerikan Koleji, Kaliforniya Rio Mesa High School ve Bilkent Üniversitesi Mütercim-Tercümanlık Bölümünden mezun oldu. İstanbul'da çok uluslu şirketlerde ve farklı projelerde İngilizce, İspanyolca, Fransızca ve İtalyanca dillerinde çevirmen olarak çalıştı. Farklı dillerden toplamda 23 eser çevirmiş, bunlardan birini İngilizce diline kazandırmıştır.

Biyoeşitlilik

Carlo Petrini
Stefano Mancuso

İtalyancadan çeviren: Fatmagül Ezici

Yeni İnsan Yayınevi-310

Ekoloji Serisi-63

Biyçeşitlilik

Carlo Petrini, Stefano Mancuso

Orijinal adı: Biodiversi

Kitabın Türkçe telif hakları Giunti Editore'den alınmıştır.

İş birlikleri için teşekkür ederiz.

Türkçede I. Baskı, İstanbul, Ağustos 2021

ISBN: 978-605-7537-00-1

Genel Yayın Yönetmeni: Aytaç Timur

İtalyancadan Çeviren: Fatmagül Ezici

Editör: Aytaç Timur

Son Okuma: Hazal Bulgen

Kapak Tasarım: Anushka Shenoy

Dizgi: Efdal Basan

Sertifika No: 12186

© Tohum Yayıncılık Turizm Reklam ve Sağlık Hizm. San. Tic. Ltd. Şti. 2021

İçerenköy Mah. Değirmenyolu Sokak Kutay İş Merkezi B Blok

No:18/2 Ataşehir / İstanbul

Tel:(0 216) 489 84 08

Tüm hakları saklıdır. Yayıncının yazılı izni olmaksızın tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında, hiçbir yolla çoğaltılamaz.

www.yeniinsanyayinevi.com

yeniinsanyayinevi@gmail.com

newhumanpublisher@yahoo.com

facebook /yeniinsanyayinevi

instagram /yeniinsanyayinevi

twitter.com /yeninsanyayin

Baskı: Asya Basım Yayın Sanayi Tic. Ltd. Şti.

15 Temmuz Mah. Gülbahar Cad. No: 62/B Güneşli -Bağcılar -İSTANBUL

Sertifika No: 36150

Biyoçeşitlilik

Carlo Petrini
Stefano Mancuso

İtalyancadan çeviren: Fatmagül Ezici

YENİİNSAN

İÇİNDEKİLER

Dünya İçinde Bir Dünya	9
Gastronomi: Değişime Hizmet Eden Bir Zevk	15
2050’de Yeryüzünde Dokuz Milyar Kişi Olacağız... ..	21
Bitki Dünyasının Gastronomisi ve Bilimi Diyalogda	29
Yavaşlığa Övgü	37
Güzel Bir Model: Bitki Dünyası	43
Sürdürülebilirlik: Bir Kavramın Kullanımı ve Suistimal Edilişi.....	53
Biyoçeşitlilik: Hayatın Gerçek Ekolojisi	61
Dünya Gezegeni Bitkilere Ait	69



DÜNYA İÇİNDE BİR DÜNYA

STEFANO MANCUSO

Cenneti temsil eden net bir görüntünün gözler önüne serilmesi için sadece Mauritius Adası'nu anmak yeterlidir. 1896'daki ziyaretinden sonra Mark Twain'in, "Tanrı, Mauritius'u yarattı ve sonra da cenneti; cennet, Mauritius'tan kopyalandı." olarak ifade ettiği meşhur sözünden beri, seyahat acentelerinin broşürleri ve tur operatörlerinin ardı arkası kesilmeyen reklamları, tropik bir adaya en gerçekçi örnek olarak Maurice Adası'nın görüntüsünü hayalimize kazımıştır. Bu adada, egzotik zevklerle birleştirdiğimiz her şey var; beyaz kumlu uçsuz bucaksız sahiller, göz alıcı hindistan cevizi ağaçları, şeffaf ve turkuaz renkteki lagünler, rengârenk balıklar, her daim yemyeşil ormanlar, renkli kuşlar, tropik meyveler ve lezzetli yemekler. Mauritius'ta bunların hepsi var. Hatta dahası da var.

Bu görüntüler ve çok daha fazlası, birkaç ay önce soğuk ve yağmurlu bir Toskana sonbaharında aklıma geldi. Sesto Fiorentino'nun bilimsel merkezinde bulunan laboratuvarımdaydım. İsteksiz bir şekilde, milyonlarca kez tekrar ettiğim bir dizi deney üzerinde uğraşırken, hiç beklemediğim anda bilgisayarıma mesaj geldi. Gelen mesaj, o cennete gidip Pamplemousse'un muhteşem botanik bahçesinde kendi laboratuvarımın merkezini kurmam için bir davetiyeydi. Kabul etmekte tereddüt etmedim. Birkaç hafta sonra, iş arkadaşlarım ve meslektaşlarımın imrenen bakışları eşliğinde yola çıktım. Bu ziyaret, berrak tropikal denizin keyfini çok az çıkarabileceğim fakat beni adada hâlâ yer alan az sayıdaki ormanlara götürerek ve o manzaralara deli gibi âşık olmama sebep olarak, biyoçeşitliliğin gerçek anlamını kavramamı sağlayacak bir ziyaret olacaktı. Aynı zamanda tüm bu güzelliği mahvetmenin ne kadar kolay olduğunu da.

Hint Okyanusu'nun ortasında kaybolmuş Mauritius Adası, Reunion ve Rodrigues ile birlikte, Mascarene takımadalarının bir parçasıdır. Anakaradan uzak ve ana ticaret yollarının dışında kalan coğrafi konumu, bu adanın tamamen bakir kalmasını ve XVII. yüzyılın başlarına kadar herhangi bir insan temasından uzak olmasını sağlamış. Bin yıllık insan kolonizasyonu bakımından ele alındığında bu, dünyamızın ilk küreselleşmeye başladığı döneme dair garip bir durum.

Anakaradan uzak olması ve insanla temasın kesinlikle olmaması, gezegenin başka hiçbir yerinde eşi benzeri olmayan bir flora ve fauna yetişmesini sağladı. Mauritius, tam anlamıyla gerçek bir paralel evrim laboratuvarı haline geldi. Dünya içinde bir dünya oldu. Ada, sanki evrim ve ekolojinin normalden farklı yollar izlemekte özgür olduğu, alışılmadık ve şaşırtıcı çözümlerin elde edildiği, okyanusun kalbinde yüzen, milyonlarca yıldır terk edilmiş haldeki devasa bir sera gibiydi.

Mauritius'ta, Lewis Carroll'un *Alis Harikalar Diyarında* hikâyesinde kendi karikatürü olarak seçip ölümsüzleştirdiği dodo adındaki tuhaf ve savunmasız bir kuş türü gelişti. Fakat Mascarene takımadalarında yaşayan dev kaplumbağalar, siyah baykuşlar, mavi güvercinler ve su tavuklarının hepsi insanın gelişinden çok kısa bir süre sonra yok oldu. Öte yandan, pembe güvercinler, Mauritius kerkenezi, kara bülbül ve daha birçok tür, küçük lokal ormanlık alanların varlığını hâlâ sürdürdüğü, ada üzerinde kalan yüzde ikilik o içler acısı ve korunaklı alana inatla tutunmaya devam ediyor.

Uzak adalar, oralarda yaşayan ya da yaşamış olan türlerin tuhafliklarından dolayı her zaman ilgi çekici olmuştur. Mauritius'ta, diğer adalarda olduğu gibi, büyük yırtıcıların yokluğu kuşların (dodo) ve normalden çok daha büyük boyutlara ulaşan sürüngenlerin (dev kaplumbağalar) gelişmesini sağladı. Bu devasallığa en bilindik örnekler, Yeni Zelanda deve kuşu, Havai deve kuşu türü, Madagaskar'ın fil kuşu gibi (soyu tükenmiş) uçamayan kuşlardır.

Peki ya bitkiler? Mauritius her botanikçinin gitmeyi hayal ettiği yerdir; adalara özgü üç bitkiden birinin bulunduğu bir

açık hava laboratuvarıdır. Ayrıca, bitkiler hakkında bildiklerinizi unuttun çünkü burada her şey normalin tam tersi şeklinde işliyor. Bu adada evrim, şaşırtıcı sonuçlar ortaya çıkarmaktan keyif almış ve burayı okyanusun kalbinde gerçek bir Harikalar Diyarı'na çevirmiş. Burada ana polen taşıyıcısının, dünyanın geri kalanında olduğu gibi rüzgârla ya da böceklerle değil, bir geko tarafından taşındığını düşünün. Mavi renkte bir geko! Bu da adaya özgü bir tür. Peki ya tohumların taşınması? Bu görev, Mascarene uçan tilkileri, mango, lychee (tropik bir meyve), ejderha gözü, jackfruit (Tayland ve çevresinde yetişen bir meyve), kapok ağacı, gezgin palmyesi ve ormana özgü başka birçok ağaç ile beslenen büyük gündüz yarasaları gibi endemik türlere verilmiştir. Bir zamanlar, dev kaplumbağalar da talihsiz dodo kuşları gibi -XVII. yüzyılda Hollandalılar tarafından birkaç yıl içinde yok edilen iki tür- Mauritius'un bitkileri için başlıca tohum dağıtıcılarıydı.

Adada büyük memeli olmayan otoburların olması, bitkilerin heterofili gibi, yani aynı bitki üzerindeki yaprakların şekil, renk ve boyut bakımından farklı görünmesi gibi değişik bir dizi adaptasyon geliştirdiği anlamına geliyordu. Bu olay bütün dünya florası için geçerli fakat Macarene takımadalarında normalin çok üstünde bir durum söz konusu. Neden mi? Bununla ilgili çeşitli hipotezler oluşturulmuş. Heterofilinin yüksek oranda olması, bitkinin yağışsız, kuru ortamda hayatta kalması için maksimum adaptasyon gösterebilmesiyle açıklanabilir. Bu, sözde iklim hipotezidir. Heterofil türlerdeki genç bitkilerin yetişkin bitkilere göre daha küçük yaprakları olduğundan ve daha düşük bir yüzey-yolum oranına sahip olduklarından, bu özellikleri onların sıcak habitatlarda hayatta kalmalarını artırabilir. Ancak daha olası ve ilginç görünen bir hipotez, bu değişik şekil ve renklerdeki yaprakları dev kaplumbağaların ve büyük uçamayan otçul kuşların varlığıyla ilişkilendirmektedir. Yetişkin versiyonlarına kıyasla tuhaf şekillere ve renklere sahip genç yapraklı bitkiler daha lezzetsiz olmuş ve dolayısıyla da daha fazla yayılmıştır. Kısacası, türler arasındaki çoklu ilişkiler, biyoçeşitlilik kavramını tanımlar. Bu büyük biyoçeşitlilik, bitkiler ve hayvanlar arasındaki karmaşık ilişkiye dayandığından, bu zincirdeki tek bir hal-kanun dahi yok olması, dengenin bozulmasına yeter, çünkü tek

bir türün yokluğu, doğrudan ya da dolaylı olarak başka birçok türün de yok olması anlamına gelir. Böylece, tohumlarının dağılımını kaplumbağalar ve dodolar gibi büyük meyvecillerin eline bırakan birçok bitki türü aniden taşıyıcısız kalır.

Bitkiler ve hayvanlar arasındaki bu evrimsel ilişkiye mükemmel bir örnek, uzun zamandır hayatta kalması bizim güzel dodomuza bağlı olduğu düşünülen *tombalacoque* adlı bitkidir. (bugün birkaç örneğe indirgenmiş olan yerli bir Mauritius ağacı) Bu ağacın tohumunun çimlenmesi için kuşun bağırsağından geçmesi gerektiğine inanılıyordu. Bugün, tohumların çimlenmesi için dodo kuşunun gerekli olmadığını biliyoruz fakat *guava* meyvesinin -20. yüzyılın başlarında bir meyve türü olarak tanımlan ve korkunç şekilde yayılım gösteren bir tür olarak bilinir-adayı işgal etmesinden dolayı toprak kimyasının değişmesiyle birlikte bir zamanlar Mauritius'a özgü meyvecillerin şiddetli şekilde azalmasının, başka birçok türde olduğu gibi *tombalacoque* ağacının da yavaş yavaş azalmasının gerçek sebepleri olduğunu biliyoruz.

Asıl felaket, Mauritius için, dünyanın diğer birçok bölgesinde olduğu gibi, şeker kamışının monokültürüyle başladı. Bu felaket, yoğun günümüzde agro-endüstriyel ekim üzerine gerçekleştirilen açık oturumlarda öğretecek çok şeyi olan ve aynı zamanda doğamızın geleceği için iyi şeyler umut etmemizi sağlayacak hiçbir şey bırakmayan bir felaket. Bu adada yaşanan şey, bir mucize gerçekleşmedikçe, bundan sonra gezegenimize (ki gezegenimiz de bir ada, sadece biraz daha büyük bir ada) olacak olanlara küçük çaplı bir örnek teşkil ediyor.

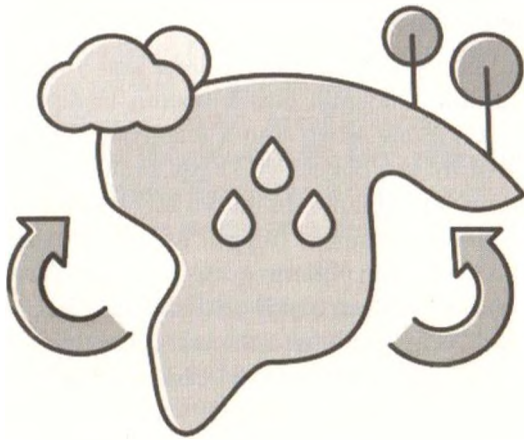
Şeker kamışına yer açmak için ormanları kesme kararının, çevreyi ve yerel halkı koruma altına almakta doğru çözüm olmadığını anlamak için modern bir araştırma yapmaya gerek olmadığı aşîkâr. Mauritius'ta, ağaçları kesmenin yıkıcı sonuçları en başından belliydi. 1836'da, şeker kamışı ekimi ada yüzeyinin yalnızca yüzde onluk bir kısmına ihtiyaç duyarken, hâlâ ormanlarla kaplı geriye kalan yüzde 65'lik kısım için Fransız doğa bilimci Julien Desjardins şu ifadelerde bulundu:

Şeker kamışı ekimi, orman ve diğer ekinler pahasına son yirmi yılda öyle anormal ve öyle anlamsız bir şekilde yaygınlaştı ki, köleleri ve köylüleri beslemek için tarlalar ve hayvanları beslemek için de otlaklar neredeyse yok oldu ve artık koloniler Hindistan'dan gelen pirinç ve Madagaskar'dan gelen büyükbaş hayvanlar olmadan yaşayamıyorlar. Hatta, kendi özel tüketimimiz için gerekli kahveyi bile ithal etmek zorunda bırakıyoruz!

Bu mükemmel bir analiz. Bu ifadeler, bugün dünyanın dört bir yanında yoğun monokültürlerin yaptığı etkileri açıklamak için yazılmış olabilir.

Ağaçları yok etme barbarlığına karşı sesi yükselen bir tek Desjardin değildi. Dönemin birçok önemli kişiliği, ormanların kesilip yok edilmesine sebep olacak felaketlere (kuraklık, çorak arazi, birçok türün yok olması, vb.) karşı kamuoyunu uyardı. Bu boşa harcanmış bir zaman oldu çünkü hiçbir şey, köklü inanışa sahip yerel "plantokrasi"nin (toprak sahiplerinin egemenliği), şeker ticaretiyle uğraşan elitlerin görüşlerini değiştiremedi. Kısa zamanda, Dünya gezegeni üzerindeki hayatın nasıl işlediğini ve bu hayatı nasıl koruyacağımızı anlamakta paha biçilemez bir hediye olan benzersiz hayvan ve bitki türlerinin özü, varlığından çok az iz bırakarak ortadan kayboldu.

En azından bu, bir ders olsun.



GASTRONOMİ: DEĞİŞİME HİZMET EDEN BİR ZEVK

CARLO PETRINI

Bugün, beslenme konularına gösterilen ilginin daha önce hiç olmadığı kadar zirve yaptığı tarihî bir süreç yaşıyoruz. Ben temel olarak, son yıllarda yemek pişirme sanatını merkeze alan, onu tartışmasız başrol yapan medyatik ve iletişimsel ilgiye dikkat çekmek istiyorum. Şeflerin, yani benim deyimimle aşçıların, bir anda mutfaklardan kitleler hâlinde çıkıp kendilerini gece gündüz her saat yemek programlarına kitlenmiş televizyon ekranlarımıza, blog sayfalarımıza ve gazetelerimize, konferans salonlarına taşıdıkları herkesin bildiği bir gerçek.

Bu gıda dönüştürme sanatının gündemin merkezine oturmasının temelinde yatan şey; mutfak ve aşçıların rollerini yalnızca iki farklı şekilde görmeyen ve aynı zamanda toplumumuzun, sahip olduğumuz kültür bağlamında, yemeği sofraya getirme eylemine verdiği değeri sorgulayan iki farklı yaklaşımdır. Bir yanda, temel olarak zengin Batı dünyasında, eğlenceli-sanatsal boyut hüküm sürerken, tekniğe olan tutku ve şeflerin yeteneklerinin gösteri hâline getirilmesi, bugün yeni bir performans sanatı gibi görünen bu boyutu yorumlayan çok popüler bir kesimi doğuruyor. Öte yandan, Latin Amerika ve daha yakın zamanda, kısmen Afrika ve Asya için konuşacak olursam, buralardaki baskın yaklaşımın gastronomiyi değişime hizmet eden bir zevk, onu sosyal ve kültürel devrimin motoru hâline getiren bir araç olarak değerlendirdiğini görüyoruz. Daha ilginç olan şey ise, bu ikinci tip yaklaşımın büyük çoğunlukla neredeyse unutulmaya yüz tutmuş bir biyoçeşitliliğe dayanıyor olması veya her şekilde

zayıf mikro ekonomik içeriklere indirgenmesi ve gelişmemiş olarak tanımlanmasıdır. Biyoçeşitlilik, bir kez daha, insanlığın onu doğayla uyum içerisinde, bir sınır anlayışı ve zekâ çerçevesinde nasıl kullanacağını ve yorumlayacağını öğrendiğinde, dünyayı değiştiren hayret verici bir zenginliği barındırıyor.

Dünyanın sözde kuzeyi ve güneyi arasındaki bölünmeye bakarsak, bunun aynı rolleri, aynı anlamlar evrenini ve aynı sorumlulukları anlamak olduğunu fark ederiz. Bunlar yine de yalnızca biçimsel farklılıkları ifade etmez. Aksine, gezegendeki insan türlerinin geleceği bu ince çizgi üzerinde oynanıyor, tıpkı bizi hayatta tutan onun kaynaklarla olan ilişkisi gibi.

Artık günlük gıdayı acil bir şekilde sofraya getirme ihtiyacından tamamen ya da neredeyse bütünüyle kurtulmuş olan doymuş Batı dünyasında, yemek pişirme teknikleri üzerine yoğunlaşma, yemeği yorumlayan mutfak sanatçılarının yaratıcılıkları ve şaşırtma yetenekleri, aşçının rolünün temel direği olan bir kavramı ikinci plana atıyor: sorumluluk. Çünkü üretim döngüsünün özünde esasen toprağın olduğu ve her zaman da olacağı doğruysa (bunun aksini iddia eden herkese meydan okuyorum), o zaman mutfakta çalışanların buzağının tepesi olduğu, temelleri köylerimizin ekilebilir arazileri, ahırları ve kendilerini her gün ham maddelerin (bunlar olmadan teknik, etki ve tat üzerine tartışmak imkânsız olurdu) üretimine adanmış kişilerin balık ağları üzerine inşa edilmiş bir piramidin görünen kısmı olduğu da aynı derecede doğru olur.

Aksine, sözde küresel Güney’de yemek hazırlama sanatı daha çok, en azından prensip olarak çiftçilere, yerel üreticilere, doğal çevrenin korunmasına hizmet etmesi gereken bir şey gibi görülüyor.

Bu bakımdan, özellikle de şu anda dünya genelinde eşsiz bir anayasaya sahip olan Latin Amerika’da, söz konusu topraklar üzerinde kendilerine tabi yaşayan halklar ve toplulukların temel haklarıyla yakından ilişkili olan çevre haklarını kendi anayasalarına dahil etmiş ülkeler olması hiç tesadüf değil. Hepsinden çok, bu bakış açısıyla ele alındığında, Ekvator ve Bolivya bugün kıtanın, hatta muhtemelen dünyanın en gelişmiş anayasalarına

sahip iki ülke konumunda. Sırasıyla 2008 ve 2009'dan bu yana y r rl ge girmiş olan iki temel yasada, nesne olmaktan çıkıp tüzel kişi hâline gelen, kendine özgü haklara sahip olan "doğa"nın hakları ilk kez koruma altına alınmıştır. Bu çığır açan bir yaklaşım değişikliğidir çünkü ekolojik restorasyon, doğanın kendi üzerinde haklı bir talep olarak kabul edilmiştir. Temel olarak, toprak ana, insan faaliyetleriyle zarar gören ekosistemleri onarma hakkına sahiptir. Biyoçeşitlilik ise onun hazinesidir.

Muhtemelen, en azından ilk bakışta bu oldukça teknik hukuk sistemi sorunu ile Güney Amerika'da yayılmakta olan gastro-nomi kavramı arasındaki bağı kavramak kolay iş değil. Yine de bunu daha iyi detaylandırmaya çalışacağım.

Gıda  retimi, dünyanın dört bir yanında meydana gelen çevresel zararların ve biyoçeşitliliğin yok olmasının başlıca sorumlusudur. Serbest piyasa ve bunun sonucu olarak çokuluslu şirketlerin ve tarım endüstrisinin aşırı güçlenmesi, gıda üretim süreçlerini yalnızca bir girdi-çıktı sorununa çevirip, böylece su, verimli toprak ve biyoçeşitlilik gibi temel ve yenilenemez kaynakları k r sağlamakta üretken faktörlere indirgedi. Bu yaklaşım, daha önce bahsettiğimiz doğa kanunundan çok çok uzakta ve aslında insan türlerinin varlığını tehlikeye atan sınırsız ve dar görüşlü sömürünün temelini oluşturmaktadır. Burada gıdanın, çevrenin ve geleceğin tek bir kavramsal düğümün parçası olduğu bu tarihî anda düğümü çözmek ya da en azından barındırdığı karmaşıklığı anlamaya çalışmak bizim görevimizdir.

Bu anlamda Latin Amerika'da gastronominin, değişimin temel aracı hâline geldiği gerçeği, bunun odak noktası hâline gelmesi hakkında çok şey anlatıyor. Bunu tekrar tekrar söylemek lüzumsuz olmaz çünkü bu her şekilde bir bilimdir. Yine de büyük çapta yanlış anlaşılmakta ve resmî bilimler akademisi tarafından biraz başıboş, sahipsiz görülmektedir. Kıta genelinde bu tezi destekleyen birçok örnek mevcut: Meksika'dan Peru'ya, şili'den Brezilya'ya büyük şefler yerel tarımın savunucuları olarak ilk sırada geliyorlar (bunların birçoğu, lider sektörlerde yer alan işletmeciler için yardım programları başlatıp doğrudan uygulamaya geçer, en kırsal kesimlerden gençlerin bir ticaret öğrenip

gelecek inşa etmeleri için akademiler kurar, küçük ölçekli ve geleneksel üreticiler için dağıtım ağları oluşturur, vb.). *Comedores populares*’, Peru’ya özgü bir yaşantının parçası olup, her mahalde yaygındır ve neredeyse tümü kadın olan aşçıların her renk ve ırktan insanlar için sağlıklı ve ev yapımı yemekler sunmasının yanında burada bir araya gelip sosyalleştiği temel alanları temsil eder. Buraya gelen insanlar aynı zamanda siyasi tartışmalar yapma, fikir alışverişinde bulunma ve başka yerde bulamayacağı bir öz disiplin fırsatı yakalar, ortak yaşamda ana aktörler olarak kendi rollerinin arttığını görürler. Halkın büyüyen başarısıyla ve küçük üreticileri oluşturan birliklerin kitlesel katılımıyla kütadaki gastronomi etkinliklerinin sayısı her geçen gün artış gösterir. Bunlar, sıralayabileceğimiz yalnızca birkaç örnek, ancak yine de gıdanın gücünü ve toplumsal tartışmalarda odak noktası olmasını tam olarak anlamakta faydalı örnekler.

Eğer dikkat edersen, burada varlıklı ve zengin toplumları şeytanlaştırmaktan bahsetmiyoruz, aksine, işin özü aslında; gıdanın boyutunun sosyal ilişkileri değiştirmede ve bu ilişkilerin toplumsal sınıfları oluşturmada bir motor olarak; katılımcı, demokratik, uyumlu, adil ekonominin kurtarılması ve yeniden lanse edilmesinde bir araç olarak nasıl yeniden kazanılabileceğini anlamakta yatmaktadır.

Ayrıca, gastronomiyi mercek altına alan bu iki temel yaklaşımın, bariz bir farklılık göstermediğini ve üstelik yukarıda bahsi geçen bölgesel bölünmeye tam olarak girmediğini söylemeye gerek bile yok. Burada öyle ya da böyle bazı örnekler sunuyorum. Alice Waters ve Jamie Oliver dünyanın en bilindik ve en takdir edilen iki şefidir, özellikle de “zengin dünya”nın, yine de sorumluluk bilinci içinde savaş vermeyi işlerinin odak noktası hâline getirdiler ve bu anlamda hiçbir şekilde geri adım atmıyorlar. Alice, tarımsal yenilenmeye gerçek anlamda hayat veren ve bu yeni akımın ilk aşamalarında organik tarım yapan binlerce yeni çiftçiye eşlik ederek, Berkeley’deki restoranını ABD için yeni bir beslenme modelini hayal etmek ve gerçekleştirmek

* *Comedores populares*: Latin Amerika’da, özellikle Peru’da yoksul insanların gıda temin edebileceği, yemek servisinin yapıldığı, insanların sosyalleştiği bir tür halk yemekhanesidir. (ç.n.)

üzere çiftçilerle birlik olmaya hazır genç şeflerin gelişme alanına dönüştürerek Birleşik Devletler’de organik gıdanın simgesi hâline geldi. Sadece o da değil, iş gücü üzerindeki itici güç, ülke çapında kısa sürede inanılmaz şekilde yaygınlaşan eğitsel sebze bahçeleri, mahalle bostanları, kentsel bostanlar, yöresel küçük çaplı tarımsal deneyler yaratmaya yönelik büyük bir kampanyanın da can suyu oldu. Hatta, son yıllarda, kamuoyunun ve kurumların eğitsel beslenme hakkındaki düşüncesini ve bu konuyu nasıl gördüklerini kökten değiştirecek kadar. Dolayısıyla onların kendi çocuklarının sağlıklı beslenmesiyle ilgili görüşlerinde de değişikliğe sebep oldu. Aynı durum, Britanya’da sağlıklı gıda ile ilgili çocukları eğitmek, kurumlarda eğitsel beslenmenin önemi hakkında farkındalık yaratmak üzere yemek pişirme sanatındaki ününü ve yeteneklerini kullanan Jamie Oliver ile yaşandı.

Özveri ve sorumluluk, şeflerin esin kaynaklarını ya da yaratıcılıklarını öldürmeleri gerektiği anlamına gelmiyor, bu anlamda Gastón Acurio ve Alex Atala sırasıyla Peru ve Brezilya’da iki muhteşem örnek teşkil ediyor. Özellikle de Gastón, kırsal bölgelerdeki çocukların eğitilmelerinin önemini göz ardı etmeden, hammaddeleri üretenlerle bu hammaddeleri harika yemekler yaratmak için kullananlar arasındaki ayrılmaz ilişkiye odaklanarak, önce Peru sonra da Güney Amerika gastronomisinde tam anlamıyla devrim gerçekleştirdi. Bu büyük özveri ve uzun vadeli vizyon, Alex’i olduğu gibi Gastón’u da mutfak sanatçısı olmanın, harika yemeklerin yendiği, bir akşam yemeği için uygun fiyatlar ödenen ve gastronominin yaratıcı ve eğlenceli tarafının asla küçümsenmediği restoranlara sahip olmaktan alıkoymuyor.

Kısaca özetlemek gerekirse, tüm dünyada gastronom ve şeflik mesleğinin geleceğinin temelini oluşturan kavramın, aşçılar ve çiftçiler ile şefler ve üreticiler arasındaki birlik olması gerektiğine inanıyorum. Bu, dünyanın dört bir yanında işleyen bir yaklaşım, bu yaklaşımla aynı adı taşıyan *Slow Food* projesi (Şeflerle Çiftçiler arasındaki Birlik) ise Fas’tan Hollanda’ya, Türkiye’den İtalya’ya buna tanıklık ediyor.

Yalnızca bu birlikteliklerden ortak bakış açısına sahip iyi niyetli topluluklar doğabilir.

Üstelik, bu düşünce -sıradan görünse de belirtmekte fayda var- insanlık tarihinin en yüksek seviyelerine ulaşmış olan besin üretimi karşısında, açlık ve kötü beslenmeden muzdarip neredeyse bir milyar insanla birlikte yaşadığımız bir dönemde ortaya çıkıyor. Bize bir mantra gibi uzun süre tekrar tekrar dikte edilen, üretimi güçlü bir şekilde hayata geçirmeyi başardığımız gün, açlığı yenmiş olacağımızı söyleyen o atasözünün sahte, tehlikeli, hatta aldatıcı olduğu anlaşılıyor. Böylece, besin konusuna ne gözle bakmamız gerektiği ve ne şekilde tanımlamamız gerektiğine dair güçlü bir ihtiyaç doğuyor. Bu, çağımızın en büyük utancı ve bunun bugün hâlâ var olması bizim doğru istikamette ilerlemediğimiz kanıtı.

Ben, bütünsel ve çok disiplinli bir yapıya sahip gastronominin bizi bu sığıltıdan kurtarabileceğine inanıyorum. Açlığın üstesinden gelinebilir. Biyoçeşitlilik ortak akulla korunabilir ve kullanılabilir. Güçsüz ekonomiler yeni modeller ve yaklaşımlarla yeniden büyüyüp serpilebilir. Zengin Kuzey bölgesi gezegenden ve birçok fakir topluluktan aldıklarını yerine koyarak kendini affettirebilir. Ancak, bizim görevimiz de bu sorumluluğun altına girip her gün medya tarafından maruz kaldığımız ısıltılı ve süslü görünümlü mutfaklara kapanmamaktır. Güney Amerikalı kardeşlerimiz gibi gıdanın dönüştürücü gücünü ellerinde tutabilmiş olanların bilgisinden yararlanma tevazusunu gösterme zamanı geldi. Gıdaya değer vermek, kendimize ve bu gezegende geçirdiğimiz zamana, kendi türümüzle ve -ana olan fakat saldırıldığında, hor görüldüğünde ve acı çektiğinde üvey ana olmasını da bilen- toprakla olan ilişkimize değer vermenin tek yolu değil, temel yollarından biridir.

2050'DE YERYÜZÜNDE DOKUZ MİLYAR KİŞİ OLACAĞIZ...

Mancuso - Konuya ısınmak için şöyle basit bir şeyle başlayalım... Benim gördüğüm kadarıyla, bu, önümüzdeki birkaç yıl içinde insanlığın çözmesi gereken en büyük sorunlardan birisi. Expo 2015*, gezegeni beslemenin insanlara yemek yedirmek anlamına geldiğini bize hatırlattı, öyleyse ana konumuz Expo 2015 olmalı...

Petrini - Kesinlikle.

Mancuso - Ben, en azından çözüme ulaştırmak amacıyla doğru yaklaşımın, sınırlı kaynaklara sahip bir gezegende, kendi varoluşunu tüketimin devamlı ve sonu gelmez artışı üzerine inşa eden herhangi bir sistemin başarısız olmaya mahkûm olduğunun farkında olmak gerektiğine inanıyorum. Bu, ortak akla dair sıradan bir gözlem; aklıma ilk gelen düşüncelerden biri. Daha iyi bir geleceğe dair beklentilerimizi, toplumumuzun örgütlenmesini ve ekonomimizi artan bir tüketim ihtiyacına dayandıramayız. Sınırlı kaynaklara sahip bir gezegende, bu kaynakların birçoğunun artık pratik olarak tükenmiş olduğunu söyleyebilirim. Sanki bu kaynakların sonu yokmuş gibi tüketilmeye devam edilmesi gerçekten de akılsızlığın bir göstergesi.

Petrini - Kesinlikle. Tüketim modelinin, kaynakları sonsuz gibi düşünmenin, dolayısıyla gıda üretiminin sürekli ve daha

* *Expo 2015*: Ana teması gezegeni beslemek olan, 2015 yılında Milano'da gerçekleştirilen gıda fuarıdır. (ç.n.)

yoğun olduğunu var saymanın yalnızca gezegene zarar vermediği, açlık sorununu da hiçbir şekilde çözmediği bir dönemle yüzleştüğimizi düşünüyorum. Buna vurgu yapmanın tam zamanı. Bugün, insanlık tarihinde daha önce görülmemiş boyutlarda bir gıda israfıyla karşı karşıyayız.

Mancuso - Sanırım bu bizim toplumumuzda var.

Petrini - Aslında bu tüketim modeli toplum tarafından dikte edilen bir model. Nüfus artışından dolayı da bu tüketim sorununun ancak daha da fazla üretim yaparak çözüleceğini savunan teorilerle karşı karşıyayız. İşte bu yüzden, küresel üretimin aşağı yukarı %40'ının atık olduğunu gösteren elimizdeki veriler bunlarsa, en hızlı şekilde girişimde bulunmamız gereken ilk mesele şu olmalı: İsrafı azaltmak. Dolayısıyla, kaynakları daha iyi bir şekilde kullanmakla ilgili, doğayla farklı bir ilişki içinde olma sorumluluğunu herkese yükleyerek yeni bir yaklaşım benimsemek: İsraf etmemek, daha iyi üretim yapmak ve birçok bakış açısı çerçevesinde bunu daha verimli bir şekilde fakat kâr amacı gütmenden gerçekleştirmek. Yani asıl önemli olan, Papa Francesco'nun söylediği gibi; biz, üretimi uygulamaya koyma ihtiyacı yüzünden, sadece kaynakların sınırlı olduğunu değil, aynı zamanda üretimin bir etiği olması gerektiğini de unuttuk. Bu sonu gelmez üretkenlik hırsı yüzünden tamamen bozulmuş olan doğa ile etkileşimde olmanın bir etiği, sağlıklı bir şekli aslında var.

Bugün, üretim tarzımızdan kaynaklanan modeli değiştirmedikçe içinden çıkılamayan entropik* bir krizle yüzleşme hâlindeyiz. Eğer bu bize, artan nüfusa ve onun ihtiyaçlarına ilişkin olarak mantık çerçevesinde bir üretim yapmak yerine sürekli daha çok üretmeyi dayatıyorsa, doğaya ve onun bize sunduklarına âşık biri olarak diyebilirim ki bu krizden çıkamayacağız. Dolayısıyla, cevap, her şeye rağmen, ekonomi biliminin yorumladığı gibi, büyümenin peşinden gitmek değildir. Çünkü açık konuşmak gerekirse, asıl zorluk, yoksullukta ve günlük ekmek hakkından yoksun olanların yaşadığı haksızlıktadır. Belirleyici

* *Entropik*: Yunan kökenli bir sözcük olup sistem içerisindeki düzensizlik derecesini ifade eder. Burada üretimle ilgili sistemsiz krizi ifade etmektedir. (ç.n.)

olan unsur budur. Buradaki sorun, gıdanın niteliği değil, bu gıdanın çok büyük bir kısmı kendilerinde yeteri kadar bulunanlar tarafından telef edilirken, bu israfa sebep olanların birçoğunun ortada bir adaletsizliğin var olduğu gerçeğini inkâr etmesidir.

Mancuso - Doğru. Bizim bütün canlılarla olan ilişkimize dikkat çeken bir etik anlayışı çok hoşuma gidiyor. Ben bunun temel ve ertelenemeyen bir sorun olduğuna inanıyorum ve Papa Francesco'nun genelgesini^{*} merakla bekliyorum. Bilimsel alanda dahi, diğer canlı varlıklarla ilişkide olunan bir dünyada yaşamak, sanki hâlâ sıklıkla ilkel bir fikirmiş gibi nitelendiriliyor. İnsan, yaratılmışların mutlak patronu olarak gören bir model gibi. Bir anlamda bizimki, Kopernik Devrimi'nin olduğu dönemi hatırlatan bir dönüşüme tabi oldu. Kopernik ve Galileo ile birlikte, Dünya gezegeninin hiçbir şekilde evrenin merkezi olmadığını, ancak kozmosun biraz dışarısında ve periferik bir galaksinin içerisinde, küçük bir güneş sisteminde yer alan üçüncü bir gezegen olduğunu keşfediyoruz. Evrendeki gerçek yerimizin düşündüğümüzden çok daha marjinal olduğunu kabul etmenin kolay bir şey olmadığı muhakkak. Bugün, bunun bizim diğer canlı varlıklarla olan ilişkimize dair anlayışımıza yeni bir boyut katacağını umuyorum. İnsanın, diğer canlı organizmaların etrafında döndüğü bir hayatın merkezi değil, sistemin bileşenlerinden biri olması gerekir.

Özellikle de, ekosistemdeki asıl görevimizin bilincinde değiliz, hatta türümüzün dahil olduğu zararın seviyesini bile idrak etmekten aciziz. Günümüzde oldukça yüksek bir zarar verme kapasitesine sahibiz. Yine de, zarar verme kapasitesi derken, türümüzün, uzak bir ihtimalde dahi, yaşamı Dünya gezegeninden yok edemeyeceğine inanıyorum. Ancak bu felaket öngörülerinde bile her zaman oldukça iddialıyız. Bir bakıma, biz tedavi edilemeyen övüngeçlerimiz... iyi kalpli Don Kişot'uz. Yaşamı yok et! Hadi ama, en kötü kendimizi yok ederiz. Ne kadar rahatsız edici

* *Genelge*: Papa Francesco, 2015'te ana teması çevre sorunları olan "Laudato Si" yani "Övgüler Olsun Sana" adlı bir genelge yayımlamış ve bu genelgede 'ortak evimiz' olarak adlandırdığı gezegenin 'bakımı' için ele alınması gereken konular arasında "Biyolojik Çeşitliliğin Kaybolması" başlığına da yer vermiştir. (ç.n.)

olsa da, tarafsız bir şekilde analiz edildiğinde ve hayatın bütünüyle ilişkilendirildiğinde, tamamen sıradan bir olay.

Elbette, türümüzün önemine yönelik algı da oldukça kafa karıştırıcı. Gezegendeki en başarılı varlıklar olduğumuza inanıyoruz fakat gerçekten de öyle miyiz? Peki bu kibirli inanç neye dayanıyor? Bu başarıyı ölçmeye çalışalım. Her iyi bilim insanının yaptığı gibi sayıları kullandığımızda, bu kesin görüşün hiçbir temele oturmadığını göreceğiz. Klasik evrimsel başarı kavramı, bir organizmanın ne kadar iyi üreyip yayılabildiğine dayanır. Çok başarılı organizmalar, diğerlerine göre daha iyi üreyecek, daha çok sayıda bireye sahip olacak ve bunun sonucunda da kendi genleri daha fazla yayılacaktır.

Pekâlâ, bu tanımın ışığından yola çıktığımızda, hayvanların gezegenimizde pratik olarak etkisiz olduğu sonucuna varıyoruz. Dünya'nın biyokütlesinin neredeyse tamamı bitkilerden oluşuyor. Neredeyse tamamı dediğimiz kavramı, gerçek anlamda kullanıyoruz. Bu gezegen üzerinde yaşayan tüm canlıların ağırlıkça yüzde 99.7'si bitkilerden oluşuyor. Bu muazzam bir büyüklük. Eğer bitkiler yok olursa, onlarla birlikte hayat da yok olur; fakat eğer yok olanlar biz olsaydık, bu bitkiler için hiçbir şeyi değiştirmezdi.

Doğanın etiği şu: Kendimizi doğaya, yaratılışa konumlandırmayı başarabilirsek, yani, vahşi olmak yerine doğa dostu olabilirsek, bundan hepimiz fayda sağlayabiliriz.

Biraz önce bahsettiğin fazla üretim sorunlarına geri dönersek eğer, bu konuda sana katılıyorum. Sorun, daha çok üretmekte değil, her şeyden önce daha nitelikli üretmekte. Mevcut tarımsal endüstri sistemleri, daha önce konuştuğumuz geliştirme modellerinin uzantılarıdır. Özellikle de devamlı bir büyümenin varlığı ve tüketimin sürekli artışı söz konusu olduğunda bunlar işleyebilen modellerdir. O hâlde diyebiliriz ki bütün tartışma konuları ve aynı soruna yönelik farklı bakış açıları, bizi doğayla olan ilişkimizde yeniden dengelenme ihtiyacına yöneltiyor.

Petrini – *Senin Bitki Zekası* kitabını bu kadar beğenmemin sebebi ne biliyor musun? Çünkü insanın gözlerini, insanı her şeyin merkezine oturtan değil de, diğer canlıların gerçekliğiyle bir araya koyan bir boyuta açıyor. Senin de bahsettiğin gibi,

Papa Francesco'nun bu konuyla ilgili çok ilginç noktalara değineceğini düşündüğüm yeni genelgesinin yayınlanmasını umutla bekliyorum. İlginç ve aynı zamanda kadim şeyler söyleyeceğini düşünüyorum, çünkü doğa ve yaratılış ile benzer bir ilişkiyi, tüm zamanların en büyük İtalyanı olan Aziz Francesco, şiirsel ve aynı zamanda ilahi bir şekilde ifade etmişti. Yani, bu ifadeler, bu yolda ilerlerken doğayla olan ilişkimizde sergilediğimiz bu davranış etiği konusunda biraz yoldan çıktığımızı gösteriyor. Ekonominin ve bilimin birincil öncelikte hüküm sürdüğü, etiğe ve spiritüelliğe uzanan holistik bir vizyonun izlerinin olmadığı bir dünyada yaşıyoruz. Bunu meslekten olmayan biri olarak söylüyorum, ben inançlı biri değilim fakat inancın mevcut tarihi dönemin çok büyük bir eksikliği olduğunu görüyorum.

Doğrusunu söylemek gerekirse, bir gastronom olarak, günlük gıdamızın odak noktasının artık bu etiğin dışında görülemeyeceğini düşünüyorum. Tükettiğimiz gıdayla olan ilişkimizde, diğer canlıları ve bitkileri bir vahşinin gördüğünden çok daha farklı görmeliyiz. Avcı olmaktan çiftçi olmaya geçiş yaptık fakat ben bu geçişin, büyük gezegen ekosisteminde yer alan diğer tüm varlıklarla ilişki içinde olma ihtiyacımızı göz ardı ederek, insanlar için yalnızca gıda ihtiyacının merkeze oturtulduğu bir yaklaşım olmasını istemezdim.

Mancuso - Senin de bahsettiğin sistemselsel bir vizyon ihtiyacı temel bir konu, hatta buna modern zamanların meyvesi de diyebilirim. Modernliğin değerleri hatalıysa, bu değerlerin düzeltilmesi gerekir. Bir örnek vermek gerekirse, bilgi konusunda aşırı uzmanlaşma, canlı varlıklar ile onların kendi aralarındaki ilişkinin bütünlüğünü algılamamızı zorlaştırdı. Örneğin, eğer bugün seni bitkiler konusunda uzman biri olarak göstermem gerekse, mesleki anlamda bitkiler üzerine araştırmalar yürüten biri olarak göstermem zor olurdu. Kısaca, ancak bir iş arkadaşım diyebilirdim. Eğer bugün bitki dünyasını inceleyenlerin, kendi doğal ortamlarındaki bitkileri sürekli ve tutkuyla araştırmak konusunda eskisi gibi tipik sıkılgan insanlar olmadığını düşünürsen, aslında bu tutarsızlık kolaylıkla ortadan kaldırılabilir. Sözde, bu insanlar yok olmanın eşiğindeler. Zaten özel kanunlarla korunması gerekenlerin sayısı çok az! Bugün bitki organizmaları

üzerine çalışanların büyük bir çoğunluğu moleküler biyolog. Bu kişiler, bitkileri bütünsel anlamda dallı budaklı ve karmaşık bir hayat tarafından sunulmuş canlı varlıklar olarak değil, aksine, genetik ilişkilerini ya da moleküler etkileşimlerini tek bir yaklaşımla inceleyen biyologlar. Zaten bu incelemeler de mayalar, insanlar ve bitkiler üzerinde yapılabilmekte ve hâlihazırda yapılmaktadır. Bunlar temel ve gerekli çalışmalar ancak bitki organizmaları ve onların dünya üzerindeki konumu üzerine sahip olduğumuz anlayışa yeni bir ışık yakmakta bu çalışmaların çok az bir etkisi var.

Bugün, bir bitkinin gerçekten de ne yaptığını, neye ihtiyacı olduğunu, diğer bitkilerle ya da diğer hayvanlarla olan ilişkilerinin ne olduğunu anlamaya ihtiyaç duyuyorsak, yapılması gereken şey kendi doğası gereği organizmanın bütünlüğünü ve doğal ilişkilerini birlikte incelemeyen bir moleküler biyologdan ziyade, bitkiyi ekip büyüten ve onunla beraber yaşayan kişiye başvurmaktır.

Bu, uygulamadan uzak aşırıya kaçan uzmanlaşma hâli, modernliğin getirdiği kuralların doğrudan bir sonucu. Bu, bir yandan bizi daha önce hiç olmadığı kadar çok büyük çeşitlilikte bilimsel keşiflere yönlendirdi, ancak öte yandan da hayatı bir bütün olarak incelemekten bizi uzaklaştırarak yönümüzü tamamen saptırdı. Çelişkili olarak bu durum, yalnızca geniş bir ufka sahip olanların kendilerini adayabildikleri bir çalışma olup, bir teori ortaya koymakta bizi eskiye göre daha kabiliyetsiz kılıyor...” Böylece, bugün araştırmalardan elde edilen devasa boyuttaki küçük küçük bilgiler, onları daha geniş bir vizyonda ifade etmeyi başaramadığımızda, genellikle kullanılmama riski taşıyor. Çünkü canlılar, -bunu tekrar tekrar söylemek gereksiz oluyor fakat- onları oluşturan bireysel tepkimelerin bütünü değil, bundan çok daha karmaşık varlıklardır.

Bu mantığı daha sonra tek bireyden tüm ekosisteme genişlettiğimizde, ne kadar çalışmamız gerektiğini anlamaya yönelik daha sistematik bir yöntem elde etmek için duyduğumuz acil ihtiyacın farkına varabiliriz.

Petrini - Bu sapmayla ilgili en bariz olan şey de, sen ve ben gibi karşıt görüşü savunanların garip kişiler olarak görülmesidir. Ancak, ekonominin birincil öncelikte olduğu bir dünyada, bu holistik görüşün güçlendirilmesi gerekir. Üstelik bilimin de doğası gereği uzmanlık alanlarının olduğu ya da en azından böyle bir görüşün hâkim olduğu günümüzde...

Mancuso - Ah tabii! Günümüzde bu böyle.

Petrini - Bu da, örneğin, gıda, “özgürlük için gastronomi” ve insanlığı uzlaştırma ihtiyacı üzerine oluşturulmuş olan Terra Madre’ ve Slow Food” ağına yönelik tüm fikirlerin, deyim yerindeyse, egzotikmiş gibi, sanki gerçekte bilimsel değilmiş gibi, sorunun ekonomik boyutları üzerinde bir etkisi yokmuş gibi algılandığı anlamına geliyor.

Aslında, bu konu çok ilgimi çekiyor. Bu doğrudan ilişkinin, insanla Dünya gezegeni arasındaki bağlantıya dair holistik anlayışın, günlük işlerinde tüm benliklerini ortaya koyan, hayatlarını bu işe adayan milyonlarca köylüyü, ürün yetiştiriciyi, balıkçıyı ilgilendirdiğini fark etmek gerekiyor. Bu ilişki ve anlayış, bu insanların ekonomik açıdan da hayatlarını sürdürmesine destek oluyor. Zaten insanları Dünya ile uzlaştırmaya götüren yol da budur. Gıda hakkının ve biyoçeşitliliğin korunması için mücadele burada, bu dünyada veriliyor ve onlar da bunun farkında. Onlar aynı zamanda, bazen mükemmel olmayan fakat sürekli uygulamalarla damıtılmış, doğal açıdan tam olarak özümsemiş, nesilden nesile aktarılan bilginin sonucu olan ampirik bilgi depolarıdır. Bence holistik görüş, bizi birbirine sağır ve ilgisiz kalmış, bir yanda bilimin yer aldığı, diğer yanda geleneksel bilginin var olduğu bu çelişkinin üstesinden gelecek bir konuma yerleştiriyor.

* *Terra Madre*: (Toprak Ana) Carlo Petrini’nin kurduğu, dünyanın dört bir yanından küçük ölçekli tarım işçilerinin bir araya geldiği toplantılarda bilgi alışverişi yaparak küresel bir bakış açısıyla yerelde toprağı işlemeyi destekleyen bir ağıdır. (ç.n.)

** *Slow Food*: (Yavaş Gıda) Carlo Petrini tarafından 1986 yılında başlatılmış olan ve “fast food”a (hızlı gıda) karşı geleneksel yeme tarzını destekleyen dünya ölçeğine yayılmış hareket. (ç.n.)

Eğer hepimiz daha alçak gönüllü ve dünya insanı olabilseydik, hatta humus kadar mütevazı bir yiyecek kendimizi özdeşleştirseydik... Bunları kendimizi sorgulamamız için değil, kendimizi dinlemeye vermemiz için söylüyorum çünkü bunu yapabilirsek, bence bu çağda fark yaratacak bir çıkır açabiliriz: Resmî bilimi dinleyerek, geleneksel bilgilere kulak vererek ve bu diyalogun daha geniş ve çok tutucu olmayan bir görüşe gebe olmasını sağlayarak. Tabii, bu alçakgönüllü yaklaşımın bizi sonu gelmez bir çete savaşıyla mücadele içine sokması da ihtimaller dahilinde. Sonra da basında tekrarlanması ile insanların dürtüsel olarak hareket etmelerine sebep olan çelişkili tezlerin ortaya atılıp yayılması da muhtemel. Bence bunun, özellikle de bu dönemde kimseye faydası yok.

Mancuso - Bu konu ile ilgili son bir görüş daha eklemek istiyorum. Daha önce, bugün genel yaklaşımı teşvik edenlerin, bilimsel bir yöntemi desteklemiyorlar gibi görüldüğünü söylemiştin. Seninle aynı fikirdeyim. Bugün bu böyle. Fakat açıkçası bu, derhâl kendimizi bundan kurtarmamız gereken bir saçmalık. Bugün, “bütünsellik” kavramı, bilimsel açıdan değil, felsefi-insani bir bakış açısıyla inceleniyor. İşte bu gerçekten de hatalı bir yaklaşım. Biyolojik alanda gelmiş geçmiş en önemli bilimsel devrim, Charles Darwin tarafından türlerin evrim mekanizmalarının keşfi olmuştur. Darwin, bugün sistemsel bir yaklaşım olarak tanımladığımız şeyi kullanıyordu. O, her türlü doğal fenomenle ilgileniyordu. Bu yöntem sayesinde, Darwin, dünya tarihini değiştirecek bir teori geliştirdi. Evrim teorisi gerçek bir devrimdir. Öncesi ve sonrası arasında bir dönüm noktasıdır ve her ne kadar Darwin’in keşifleri Einstein’a kıyasla bence daha büyük önem taşısa da, bugün bile Charles Darwin’in adının özellikle de Einstein’inkinden daha az bilinmesi inanılmazdır.

Darwin, günümüzde “uzman olmayan kişi” olarak adlandırığımız biriydi. Öyle ki, bazı Alman botanikçilerin nitelendirdiği gibi, bir *country-house experimenter*’ olarak Darwin’in yaklaşımı acımasızca eleştirildi. O, “basit bileşenlerle” deneyler yürüten ve bizi çağımızın en önemli biyolojik devriminin mirasçısı yapan amatör bir kaşifti.

*- Darwin’in bu ifadeyle anılmasının sebebi, literatürün kabul ettiği gibi laboratuvar bilimi değil, bilim camiasında iddia edildiği üzere doğanın içinde acemi ve uygunsuz biçimde deney yapmasıdır. (ç.n.)

BİTKİ DÜNYASININ GASTRONOMİSİ VE BİLİMİ DİYALOGDA

Mancuso - Bu sohbette, bitkilere özgü sayısız özelliğin -bunlar benim çok ilgi duyduğum ve bitki dünyası hakkında araştırmalar yaparak üzerinde çalıştığım konular- senin kurduğun organizasyonun ortaya çıkış şekliyle benzerlikler gösterdiğini görüyorum. Bununla ilgili sonra daha detaylı konuşuruz fakat Terra Madre ağının tam anlamıyla bir bitki gibi geliştiğini söylemek isterim. Bu şaşkınlık verici bir durum, bu konuyu da yine daha sonra ele alalım.

Petrini - Gastronomiyle ilgili olarak, resmî bilimler akademisinin bu alanı hiçbir zaman bilim olarak tanımaması ve dolayısıyla bazı açılardan bilinmeyen ve yeni bir alan gibi görünmesinden dolayı biraz farklı bir anlayışa sahibiz. Aslında, bu hiç de böyle değil. İnsanlığın tüm geçmişi gıda etrafında dönüyor çünkü insanlık var olduğundan beri gıda-sağlık, gıda-doğa, gıda-tarım ilişkisi hep vardı. Yani bu hiç de yeni bir konu değil.

Mancuso - Affedersin, araya girebilir miyim? Michael Pollan hakkında okuduğum bir anekdotu hatırlıyorum. Michael, “kırsal ABD’nin peygamberi” Wendell Berry’nin “Yemek yemek tarımsal bir eylemdir.” dediği ünlü sözünden yola çıkarak bunun aynı zamanda ve her şeyden önce ekolojik ve politik bir eylem olduğunu öne sürerek sözlerine devam ediyordu. Yani söylemek istediği, yediğimiz şeyler büyük ölçüde bizim dünyadan nasıl faydalandığımız ve onun nasıl bir yer olacağını belirler. Sanırım bu ifadeyi

biliyorsun ve devrimci niteliği konusunda hemfikirsin.

Petrini - Onu tanıyorum ve zihnimin bu kadar yoğun olmadığı bir dönemde, Micheal henüz bugünkü başarılı yazar kimliğine sahip olmadan önce bu konu hakkında onunla konuşmuştum. Gastronomi biliminin bütünsel boyutuna belli bir bakış açısıyla sahip çıkmak, yalnızca yemek pişirme konusunda televizyona aşırı maruz kalmaktan kaynaklanan “tarif obezliği” ile karşı karşıya olduğumuz ve ele alınması gereken tüm diğer faktörleri göz ardı etmenin risk taşıdığı bu son dönemde çok daha acil bir tartışma konusu hâline geldi. Bu üniversitenin (Pollenzo Gastronomi Bilimleri Üniversitesi) kurulma esaslarından birinin gastronomi bilimi olduğunu söyleyebilirim: Aşçılık kursları almak ya da sadece tarif konusunun derinine inmek için biyoloji, genetik, antropoloji ve ekonominin üç yüz atmış derece okutulduğu bir üniversite kurmaya gerek yok. Bu karmaşık ve çok disiplinli kavram, hayatımızın temelinde yer alan -ne kadar şanslı olduğumuza bağlı olarak günde bir ila üç kez tekrarladığımız bir eylem- gıdanın çok dallı sisteminin özüdür, hayatımızın özüdür çünkü gıdaya her gün erişimimiz olmasaydı hayatta kalamazdık. Kaçınılmaz şekilde, bu kavram çok daha karmaşık olmak zorunda.

Hiçbir yaklaşım modelinin sonsuz olmadığını söylemekte fayda görüyorum. Şu anda önerdiğimiz model bile baskın olan görüşün verdiği zarara bir cevap olamaz. Bu bir inanış değil ancak insanlık, zaman zaman yaklaşım değişikliklerine, büyük dönüşümlere ihtiyaç duyar, özellikle de tekrar doğru yolu bulmak için. Şu anda bu yol, sürdürülebilirliğe giden yol. Tam olarak *sürdürmekten* türeyen, kimsenin unutmayacağı bir terim, yani ileriye taşımak, kaynakların ve hayatın devamlılığını garantilemek.

Mancuso - Davranışlarımızın hâlihazırda sürdürülemezliğinin, senin de dediğin gibi, bize çok yakın alanlarda doğrudan sonuçları olduğunun açıkça belirtilmesi gerekir. Ülke topraklarının her geçen gün daha da tehlikeli bir hâl aldığını düşünüyoruz.

* Burada televizyon ekranlarında sürekli olarak kontrolsüzce tarifler verilmesi bir obezlik olarak ifade ediyor yazar. (ç.n.)

Zararın büyük çoğunluğu ihmalkârlıktan kaynaklanıyor, özellikle de tarımsal üretimlerimizin öksüz kalmasından. Bugün, neyse ki belli sayıdaki gence tarımı tekrar sevdiren (şimdilik) küçük bir değişikliğin ilk işaretleri görülmeye başlanıyor (bunu ben kendi fakültemdeki öğrenci sayısının artışında da görüyorum) fakat on yıllardır kırsalın tamamen terk edilmesi ya da büyük ölçekli üretim ihtiyaçlarına teslim olma, aynı anda hem verimli hem korunaklı hem de olağanüstü güzellikte olan bir arazinin kalitesini büyük oranda bozdu. Tarım arazilerimiz yoğun nüfuslu olduğu sürece, topraklarımıza iyi şekilde bakılır. Toprak parçası onu işleyenin elinde dönüştüğü için kırsal alanda yaşayan kişilerin doğayla birlikte yaşamayı öğrenmesi şart. Böylece sürdürülebilirlik konusu üzerine yapılan tüm konuşmalar, çiftçinin amacının kendisine gıda sağlayan kaynakları tüketmek olmadığı temel bir anlayışla özetlenebilir. Bunu bize öğreten tarım tarihinin kendisidir. Bu konudaki ilk kılavuz, milattan yaklaşık dört bin yıl önce Nippur şehrinin Sümerliler tarafından yazılmış, çiftçi babaların oğullarına devrettikleri ve nihai amacı toprak-su sisteminin “sürdürülebilir” bir şekilde kullanılmasıyla varlıkları zarar görmeyecek şekilde muhafaza etmek olan bir dizi talimatı içermektedir. Çiftçiler, kaynakları korumayı DNA’larına işlediler. Ancak büyük çaplı endüstri için durum böyle değil... Geçen gün televizyonda Bangladeş’te, hakkında hiç bilgi sahibi olmadığım, karides yetiştiriciliğiyle ilgili bir belgesel izliyordum. Belgesel hayatın içinden ve tam anlamıyla bir dramı konu alıyor. Bölgenin nasıl anlamsız bir şekilde kullanıldığına klasik bir örnek teşkil ediyor. Bangladeş’te büyük çaplı karides üreticisi olan bu caniler (içlerinden bir tanesi Büyük Britanya’nın en etkili yirmi isminden biri), verimli toprakları deniz suyuyla doldurarak zenginleşiyorlar! Kabuklu deniz ürünlerinin yetiştirilmesi için! Birkaç yıl sonra, topraklar öyle fakirleşiyor ki karidesler bile yetişmiyor ve artık verimsiz ve tuzla dolmuş topraklar tarımsal özelliğini tamamen yitirmiş oluyor.

Petrini - Biz bu konudaki şikâyetimizi on yıl önce *Buono, Pulito e Giusto* (İyi, Temiz ve Adil) adlı ilk kitabımda dile getirdik. Senin, tarımsal köylerin tamamının sosyal yıkımı ile ilgili ifade

ettiklerine ek olarak, iki bin kilometrelik Hint kıyılarının bu işlem yüzünden mahvolduğunu *Principi di Nuovo Gastronomia* (Yeni Gastronominin İlkeleri, 2005)'da ortaya koydum. İki bin kilometre, düşünebiliyor musun?...

Mancuso - Elbette,...

Petrini - Bu köyler tehlikeye atılmış topraklarda yer alıyor ve aynı zamanda balıkçıların, kıyıların kirliliği sebebiyle yakın çevrede avlanmayı azalttığı, karaya yakın yerlerden çok, denize gitgide daha da açılmalarına sebep olduğu tehlikeli topraklarda bulunuyor. Ancak bu balıkçıların küçük tekneleri o kadar uzağa gidemiyor. Böylece bütün mikro ekonomi mahvediliyor.

Mancuso - Yani, gördüğün gibi, sürekli olarak ekosistemlerin sorunlarıyla mücadele ediyoruz. Üstelik bunlar gibi nadiren dile getirilen gerçeklerin telafi edilemeyecek etkileri var. Tarımsal arazileri tuza boğmak, gerçek bir eşkıyalıktır. Ancak, gerçekten de toprakların tuzlanması karşı mücadele evrensel bir öncelik taşıyor. Yıllarca süren anlamsız tarımsal-ormancılık uygulamalarının ardından, bugün bilimsel araştırmalar bazında tuza karşı verilen mücadeleyi güçlü yanları hâline getiren Okyanusya gibi büyük kıtalar mevcut. Tuz, toprak arazilere girdiğinde onları artık ekilemez alanlara dönüştürmekle kalmaz, aynı zamanda bu toprakların verimliliğini, hem insanlar hem de diğer organizmalar olsun, orada yaşayan toplulukları sonsuza dek yok eder. Hâlâ anlaşılmayan konu ise, bu eylemler tek başına Bangladeşli bir köylü topluluğuna bile zarar verse, bunun zaten özünde rahatsız edici bir durum olduğudur.

Petrini - Kesinlikle, kesinlikle...

Mancuso - Fakat bunlar, sonuçta sanıldığından çok daha ciddi sorunlar çünkü bunlar bütün bir ekosistemi hedef alan eylemler.

Petrini - Bu, tüketim davranışında bir değişiklik olmasından kaynaklanıyor. Çünkü benim neslim karides yemiyordu. Belki yılda bir kere tatile çıkmışsan, balık yemek için denize gidersin. Şimdi ise karides çeşitli şekillerde her restorana ve pizzacıya girmiş durumda. Milyarlarca çoğaldığımızı düşünürsek, bu ekonominin insanları anlamsız ve sürdürülemez bir sistemin kölesi yaparak o toprakları işgal ettiği anlamına gelir, peki kimin yararına? Toplumların mı? Hayali bile mümkün değil!

Mancuso - Asla!

Petrini - Bunlar çok az sayıda insanın eline geçecek olan kâr için yapıyor.

Mancuso - Aynen öyle.

Petrini - Bir gün, bu yaklaşımın yalnızca bir ekosisteme, bir bölgeye, bir çevreye zararlı olduğu değil, aynı zamanda sırf bir avuç insanın açgözlülüğü yüzünden, emekçilerin onurunu zedelediği ve genel olarak insanlara zararlı olduğu anlaşılabilecek. Pratikte, bu çok çok önemli bir değerlendirme çünkü günümüzde tartışma konusu olan serbest ticaretle de ilişkili. Yeri gelmişken şunu da vurgulamak istiyorum; serbest ticaretin ilkelerini gıda ürünlerine uygulamak hayal edilebileceğinden çok daha büyük bir haksızlık, özellikle de ayrı ayrı bölgelerde yaşayan topluluklarımız topraktan gelen ürünlerle hayatlarını sürdürdükleri ve yerel pazarlara ihtiyaç duydukları için. Bu gerçekler, endüstriyel ölçütlerde elde edilen serbest ticaret ürünlerinin tesiri altında olmamalı çünkü bunlar sosyal ve ekonomik kullanım amacıyla ve hatta bazı durumlarda genetik değişiklik sebebiyle yurt dışından çok daha düşük fiyatlara gelen, tek tek ülkelerin gerçek tarımını yavaş yavaş uygulamadan kaldıran ve yerel ekonomiyi yok eden ürünler. Devasa öneme sahip, gerçekten büyük bir sorunla karşı karşıyayız.

Eğer biz bunu sonra kendi İtalyamıza uygulamak istersek,

ortaya çıkacak olan felaket, kırsal kesimimizin yoksullaşması açısından yalnızca çevresel bir zarara yol açmakla kalmayıp, aynı zamanda dağlarımızın hidrojeolojik yapısı üzerinde yer alan gerçek mihenk taşları olan tarımsal alanların da yok olması anlamına gelecek, çünkü çiftçilerin dağlarda tarım yapması onların hayat garantisidir. Bu felaket aynı zamanda tam olarak dikkate almadığımız bir değeri de karşımıza çıkarıyor, oysa bu bizim İtalyamızın en ayırt edici özelliklerinden biri, yani güzellik. Biz, birkaç yüzyıl boyunca Avrupalı elitlerin, sırf güzelliği görmek için İtalya'ya seyahat ettiklerini unuttuk. Şimdi, eğer bu adımın ötesine geçecek olursanız...

Mancuso - İtalya'nın güzelliği, doğanın olduğu kadar insan eserinin de meyvesidir.

Petrini – İnsan eserinin! Dolayısıyla, aynı zamanda estetik açıdan, köylerimizin, ekilebilir arazilerimizin kırsalımızın yapısına saygı duyan doğayla ilişkisinin meyvesidir. Ben bu koruma duygusunu kaybettiğimizi söylemek istiyorum. Belki de dikkate alınması gereken unsur budur, hatta ilkidir.

Mancuso - Doğru.

Petrini - Biz yalnızca ekip biçmek için bu dünyaya gelmiyoruz. Yani... Papa'nın genelgesini şimdiden paylaşmak istemiyorum fakat metin "evreni ekmek ve koruyup kollamak"tan bahsediyor. Bir yandan bu İncil'in de ilk oluşturulduğu tarihi ortaya koyuyor çünkü "ekmek"...

Mancuso - Kesinlikle, yani bizim...

Petrini – Bizim on bin yıldır zaten tarımla iç içe olduğumuz anlamına geliyor. Ancak yalnızca "ekmek" sözünü kullanmayıp, yanında "koruyup kollamak" sözünü de ilave etmeleri, hiç şüp-

hesiz, onların ne kadar büyük bir erdeme sahip olduklarını gösterir. Bizim bugün eksikliğini duyduğumuz şey ise bu konuya çare aramak.

Mancuso - Tarıma dayalı her gerçek medeniyet, ancak varlıklarını korumayarak ve eğer mümkünse sahip olduklarını çoğaltarak hayatta kalabileceğini çok iyi bilir. Varlıklar arasında tabii ki güzellik de yer alıyor. Toskanalı bir marabanın çılgın bir güzellik anlayışı vardı: Çiftliği çok güzeldi, bahçesi çok güzeldi, arazisini düzenlemek için herhangi bir plana ihtiyacı yoktu. Her bir maraba kendi toprak parçasının bekçisiydi. Bu, insanların bilge oluşundan kaynaklanan bir durumdu. Bugün, güzelliğe olan hassasiyet, bir şekilde yok oldu. Luigi Einaudi'nin bir kitabını okumuştum ve içinde şöyle diyordu: "Piemonteli bir çiftçi, güzel olması için kendi çiftliğinin bakımını yapar", yani, bizim kaybettiğimiz, mirasçısı olduğu bir ideale sahiptir. Güzellik artık seni ilgilendirmedğinde, o zaman etrafını saran şeye de saygını kaybedersin.

Petrini - Burada, söylediğin şeyle ilgili olarak, "Evet, güzellikten bahsettiniz fakat bir zamanlar kötü şartlarda, zorluk içinde yaşadık" diyenlerin seslerini duyuyorum. Bence o sesleri duymamalıyız ve güzellikten vazgeçmemeliyiz çünkü bu bizim ayırt edici unsurumuz olmak zorunda. Sağlıklı olmanın güzelikle uyumlu olmadığı kesinlikle doğru değildir. Bu kültürel bir sorun. Ne yazık ki o toplumlara sağlık, bazı kültürel sınıflar gelişmeden önce gelmiştir ve dolayısıyla bizim bunu yalnızca bedensel değil aynı zamanda ruhsal bir boyutta yeniden yapılandırmamız gerekiyor. Çünkü sen bedensel olarak sağlıklıysan fakat ruhsal boyutta sağlıklı değilsen, toplum her şekilde acı çeker. Bu aynı zamanda İkinci Dünya Savaşı sonrası dönemin belirgin unsurlarından biridir. Modern ve sağlıklı olmanın, varoluşumuzun başından beri kabul edilen estetik standartlarla uyum içinde olmayı gerektirdiğini tam olarak anlamamış olmaktır.

Çünkü modernlik ve güzellik kesinlikle uyumludur, bundan şüphem yok. Biz, sağlığın ve çevreye gösterilen özenin uyum

içinde olduğu bir yerde bulunuyoruz. Bu binanın (Pollenzo Gastronomi Bilimleri Üniversitesi) bir zamanlar içeride banyosu yoktu, elektriği ve bugün sahip olduğu hizmetleri yoktu... Bütün bunlar, o binayı yıkıp...

Mancuso - ...yerine bir hangar inşa etmeyi gerektirmez.

Petrini - Evet, bir hangar inşa etmeyi ya da onu herhangi başka bir şeye dönüştürmeyi. Hayır, çevresel anlamda dahi, farklı bölgelerde, her şekilde çevreyi iyileştireceğinin kanıtı olan yeni bir mimariyle her şey tasarlanabilir, geliştirilebilir. Bu, kendimizi "Bir zamanlar dünya ne kadar güzeldi," boyutuna indirgemek için mutlaka ele almamız gereken bir konu...

Mancuso - Hiç şüphesiz...

Petrini - Çünkü hepimiz o maraba ilişkilerinin şiddet, baskı ilişkilerinden ibaret olduğunun farkındayız...

Mancuso - Kesinlikle...

Petrini - Yine de bazı açılardan, bu son dönemde zenginlik unsuru etrafında dönen küstahlığın, o insanların anılarını yok etmesini haklı çıkarmaz. Çünkü onlar anılarına ve geçmişlerine saygı duyulmasını hak ediyorlar.

YAVAŞLIĞA ÖVGÜ

Mancuso - Tahmin edebileceğin gibi bitkiler üzerinde çalışırken, yavaşlık konusuna ayrı bir ilgi duyuyorum. Bitkilerin davranışlarının takdir edilmemesi (onların kendi gerçek davranışları olan sofistike organizmalar olarak kabul edilmediği gerçeği vb.), tüm eylemlerinin bizimkinden farklı zamanlarda, normalden çok daha yavaş yürütüldüğü gerçeğinden kaynaklanmaktadır. Hız, bugün belirleyici bir faktör; bu bir erdem olarak kabul ediliyor. Ancak ben bunda bir erdem göremiyorum. *Star Trek* dizisinde, *Enterprise* uzay gemisinin aşırı hızlı hareket eden varlıkların yaşadığı bir gezegene vardığı bir bölüm vardı. Bunlar, uzay gemisindeki mürettebatı organik olamayacak kadar hareketsiz varlıklar olarak algılayan yüksek hızda hareket eden varlıklardı. Mürettebatın herhangi bir hareketini algılayamadıkları için onların zeki olmadığı sonucunu çıkarıyorlar ve keyifli bir şekilde onları yok etmeye başlıyorlardı. Bu sıradan bir hikâyeydi belki, fakat bir bakıma biz insanların bitki dünyasına karşı tavrını mükemmel bir şekilde ortaya koyduğu için ilginçti. Bitkiler bizimkinden çok daha yavaş sürelerde hareket ettikleri için, bu organizmalara hak ettikleri değeri vermiyoruz. Hızın, karmaşıklıkla ya da sağlıkla veya zekâyla hiçbir ilgisi yoktur. Çünkü saniyede seksen kere kanat çırpın bir sinek kuşu biz insanlardan daha karmaşık bir yapıya sahip değildir.

Şöyle diyelim; hızın kendisi basit anlamda fiziksel bir boyuttur, bir bedenın pozisyonunun zamana göre değişimini ölçen bir şeydir ya da bunu daha matematiksel bir terimle ifade etmek istersek, zamana göre vektör konumunun türevidir.

Kısaca, hızın kendine göre pozitif ya da negatif bir değeri yoktur. Sadece bir şeyin yerini değiştirmenin ne kadar zaman alacağını söylemeye yarar. Mutlak bir değer değildir. Daha iyi kavramak gerekirse, bu bir şeyde iyi olma seviyesi değildir. Örneğin eğer biz bir şeyleri daha çabuk yapıyorsak, bu bizim onları daha iyi yaptığımız anlamına gelmez. Aksine, çoğu zaman bunun tam tersi doğrudur.

Bitki dünyasındaki her şey, yavaşlığı ve bunun sonucu olarak da örnek olması gereken bir enerji tasarrufunu gözetir. Bitkiler, hayvanlarla aynı temel amaçları paylaşır: beslenmek, büyümek, üremek, korunmak. Ancak bu amaçlara ulaşmaya çalışma şekli çoğu zaman hayvanlarınkinin tam tersidir. Bitkiler ve hayvanların benzer sonuçlar elde etmek için iki farklı görüş, hayatı anlamada iki farklı yol, iki karşıt strateji ortaya koydukları görülüyor.

Hayvanlarda merkezileşme, hız, tekillik; bitkilerde ise dağılım, yavaşlık ve tekrarlama görürsün. Aynı sonuçları elde etmek için farklı bir yol... Aslında, Dünya gezegeni üzerindeki bitkilerin dağılımına bakıldığında, ben bitkiler için çok daha iyi sonuçların var olduğunu söyleyebilirim.

Petrini - Seninle tamamen aynı fikirdeyim, özellikle de çoğu kez Slow Food'u ve bu akımın etkinliğini sadece böylesi bir yavaşlığa övgü seviyesine indirgedikleri için. Ancak bu, gerçekle örtüşmeyen yanlış bir düşüncedir. Kesin olan şey, sağlığınıza ve mutluluğunuza daha uygun bir yaşam ritmi yaratmaya ihtiyacımız olduğudur. Her zaman hızlı ya da yavaş olmak zorunda değil, bizim için doğru olan, bize uygun olan bir ritim olmalıdır. Ne de olsa, bazı açılardan, yaşamak için sahip olduğumuz kısacık zamanda (çünkü gerçekten çok kısa) doğanın insanlığa sağladığı tek ayrıcalık bu: kendi ritmimizi yönetme becerisi. Bu, diğerlerinin sahip olmadığı bir ayrıcalık. Tabii, eğer kendimi yalnızca bir cepheye göre ayarlayıp, durup dinlenmek, kişisel ilişkiler yaşamak, kendimi şiire, müziğe vb. vermek için kendime alan açmazsam, o zaman bu ayrıcalığın hiçbir anlamı olmaz.

Günlük hayatımıza uygulanan yavaşlığı, bazı durumlarda gerçek bir homeopatik ilaç gibi değerlendiriyorum. Bazen, gerçekten de yavaşlığı zapt etmeye ihtiyacımız var, hatta aylaklığı. Domenico De Masi'nin, Brezilyalıların çok sevdiği yaratıcı aylaklıkla ilgili çok güzel, kışkırtıcı bir sözü var. Peki neden Brezilyalılar bunu seviyor ama Milanlılar maalesef sevmiyor? Mutlaka bir sebebi olmalı! Çünkü yaratıcı aylaklık, gerçekten de zihinsel hazırlık için gereklidir. Çünkü insanların ve nüfusun çeşitliliği de bu unsurlar üzerinden belirlenir.

Birçok kişinin, daha yavaş tavır sergiledikleri için ilkel toplumlara ya da bizimkinden daha şanssız toplumlara karşı eleştirel bir yargıya sahip olduğunu duyduğumda içimden şöyle söylüyorum: Ama belki de yanılan bizizdir ve bu bize hiç söylenmemiştir. Bugün insan topluluklarının mutluluk seviyesini değerlendirmeye çalışan araştırmalar yürütülüyor; bu hesaplamanın mümkün olup olmadığını bilemem ama toplumların eğlenceye ve gülümsemeye olan eğilimlerinden bunun doğrulanabilir olduğu bir gerçektir.

Mancuso - Biz İtalyanlar her zaman bu sınıflandırmada çok aşağıda kalırız.

Petrini - Bir zamanlar başı çekiyorduk!

Mancuso - Ve bugün, mutluluk indeksi en yüksek olan Costa Rica gibi duruyor.

Petrini - Bunu görmek için oraya seyahat etmek yeterli. Ayrıca tüm bunların sağlam bileşenlerinden biri olan yavaşlık, bir dayanışma içinde desteklenmesi gereken bir değer, çünkü bu başkasını dinlemeyi zorunlu kılar. Yalnızca yavaşladığım zaman kendime, dinleme ve dolayısıyla da anlama ve en sonunda da

* *Homeopatik*: Bir hastalığın hastalık belirtilerini ortaya çıkaracak maddeleri çok düşük dozlarda sağlam bir insana aktararak o hastalığın tedavi edilebileceğinin ortaya konması, tıpta alternatif bir yöntem. (ç.n.)

yargıya varma fırsatı tanımış olurum. Ortamın, etrafın farkına varmış olurum. Bazen sıradan bir bencillikten değil de sırf onları fark etmeden yanlarından geçip gittiğimiz için diğerlerine yardım etmeyiz. Endişe bizi daha dikkatsiz hâle getirir, değişimlere hazırlanmakta ve onları kabul etmekte bizi daha aşağı çeker, geleceğimizi planlamaktan bizi alıkoyar; böylece biz de mutluluğu oynarız. Bu noktada uygulama dışı kalmış olan klişeler, yaklaşımlar, basmakalıplar ve modeller “gerçek” olurlar ve biz “negatif dışsallıkları” asla onarılamaz ya da neredeyse onarılamaz olana kadar basit rutinimizle kendimize verdiğimiz zararın farkına varmayız. Ancak, tam olarak nasıl yavaşlayacağımızı bilirsek eğer, belki de bunu hâlâ yaşamaya dair bir bilgelik olarak ve dünyaya, her şeyden önce dışarıya açılmakta bir yaklaşım olarak görenlerden yeniden öğrenebiliriz; tıpkı daha az “modern” olduğu düşünülen toplumlar gibi. Bunu onlardan öğrenmek zorundayız.

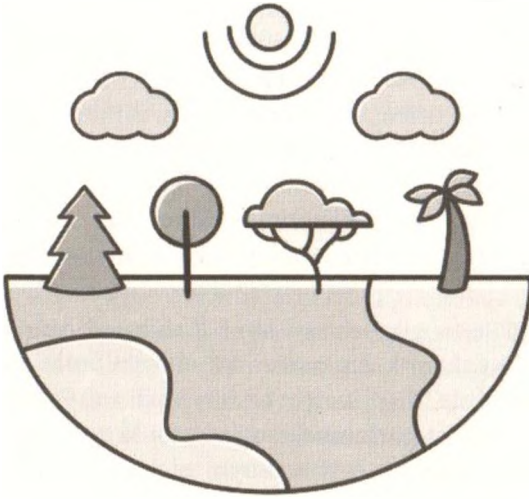
Mancuso - Bir düşünecek olursak, bizimkinden çok daha az gelişmiş ve daha yavaş uygarlıkların özelliği olan ve olmaya da devam eden bu dayanışma değeri uzun zamandır yenilikçiliğimizin temel dürtülerinden biri olmuştur. Bu medeni anlamda böyle oldu, biz buna İtalyan medeniyeti dedik. Bu gelenek, Toskana’da gelişti. Ben Floransa’da yaşıyorum. Birçoğu Orta Çağ’a tarihlenen, bizden doğmuş birçok medeni dayanışma faaliyetleri, toplum ilişkilerinin gerekli ve ayrılmaz parçası olan kent dokusunun yaratılmasında temel unsurlardı.

Bugün, medeni duygu değerinin, bu dayanışma, paylaşma mirasının yok olduğu görülüyor. Bu da şu gerçeği doğruluyor; dayanışma duygusunun olduğu, yavaşlığın olumsuz bir anlamı olmadığı, hızın ise mutlak bir değer olmadığı koşullar, daha sağlam toplumları inşa ediyor.

Bitkilerin zamanına dönersek, bitkileri durağan, sürekli uyku hâlinde, kendi temel metabolik faaliyetlerine sabitlenmiş organizmalar olarak görmemeliyiz. Aksine, acele etmeye gerek olmadığında, bitkiler işlerini sakın ama etkin bir şekilde gerçekleştirirler fakat acil bir durumda değişiklikler uygulayabilen, kararlı

dönüşümler gerçekleştirebilen, hatta bazen çelişkili bir biçimde, hayvanlardan çok daha hızlı şekilde harekete geçebilen organizmalardır. Kısacası, sürekli değişen bir ortamda hayatta kalmak zorunda olmanın ne anlama geldiğini bir düşünmeye çalış. Toprağa köklenmiş bir hâldesin fakat etrafındaki her şey değişiyor: sıcaklık, soğukluk, su, kuraklık. Bu şartlar altında, bir bitkinin hayatta kalabilmesinin tek yolu değişimden geçmek. Bitki organizmaları, insanın düşündüğünün aksine, değişime hayvanlardan çok daha hazırdır. Bitkiler, onları saran çevrede yanlış bir şeyler döndüğünde kaçamayacaklarını bilirler, hayatta kalmak için yalnızca tek seçenekleri var: Kendi gövdelerinde değişim geçirmek. Bir anlamda, bu aynı zamanda farklı zaman skalasının bir sonucudur. Hayvanlar kaçabildiği için, özel bir adaptasyon becerisi geliştirmeye ihtiyaç duymaz. Bitkiler ise, hayvanların saldırılarından, çevresel travmalardan, iklimin sertliğinden kurtulabilmek için yüz milyonlarca yıl boyunca evrimleştiler ve bunu yapmak için de gövdelerini hızla ve etkin şekilde değişime uğratmayı, kendilerini her geçen gün yeni şartlara adapte etmeyi öğrendiler.

Ben, bitkilerin gövdelerini sürekli değişen çevreye adapte ederek av olmaktan kurtulmasını büyüleyici buluyorum. Canlı varlıklar arasında, değişim için en büyük dürtünün durağanlıktan, yani, bir yere köklenmekten gelmesi komik değil mi? Bu, bizi de ilgilendiren bir şeyi anlatıyor olabilir mi? Bana kalırsa, enerji tasarruflu olan çözümler sayesinde, kendi ekosistemlerine karşı yağmacı bir rol üstlenmeyen ve güçlülere karşı dirençli olan bitkilerin modernlikleri gün gibi ortada ve inkâr edilemez. Bu, yeni sosyal düzenlemeler oluşturmak için bize ilham olacak bir modernlik belki de.



GÜZEL BİR MODEL: BİTKİ DÜNYASI

Mancuso - Bugün bitki dünyası, senin de öncesinde verdiği örnekler gibi, modernliğin mükemmel bir örneği olabilir. İnsanlığın bugüne kadar oluşturmuş olduğu her şey, kaçınılmaz bir şekilde insanın kendisinin nasıl var olduğundan esinlenilerek gerçekleştirildi. İnsan, organlar bütününe yöneten bir beyne bağlı olan, merkezîleşmiş bir organizmadır. Bedenimiz, oluşturduğumuz her şeyin bir düzeni olduğunu yansıtan hiyerarşik bir yapıya sahip. Toplumlarımız hiyerarşik bir yapıda; araç gereçlerimiz, çok çeşitli amaçlarla kullandığımız makinelerimiz, bunların hepsi kendi hayal dünyamızda oluşturduğumuz şeyler, yani hayal edilenin bir portresi. Dolayısıyla, kumanda merkeziyle ona bağlı olan her şey arasında sıkı bir ilişki var. Şimdi onlara dikkatle bakacak olursak, bitkiler bize tamamen farklı bir düzen örneği sunar. Her ne kadar hayvanların dünyasında olduğundan daha az karmaşık olmasalar da, bitkiler hayvanlara kıyasla yepyeni bir düzen geliştirdikleri farklı bir yolu izleyerek evrimleşirler. Bitki organizmaları birbirini tekrar eden bir dizi modülden oluşmaktadır. Bir bireyden ziyade bir böcek kolonisine daha fazla benzerlik gösterirler. Başka bir deyişle, merkezîleşmiş bir düzene sahip değildirler, kendilerinde var olan her şey yayılmış bir halde ve belli bir organa bağlı değildir. Bir anlamda, bitki bir koloni gibidir. Tek bir karınca değil de bütün bir koloni ancak bitkilerin nasıl oluştuğu ve işlev gösterdiğini en iyi şekilde ifade eder. Hatta o kadar ki, son zamanlarda kök sisteminin yapısı, toprakta keşfe çıkarak onun kaynaklarını kullanması, sosyal böcekler üzerine yapılan çalışmada kullanılanlara benzer sürü davranışı modelleriyle açıklanmıştır.

Bitkilerin gövdeleri temel modüllerin tekrar edilmesi olarak ifade edilir, yani aşırı tekrarlı bir oluşum diyebiliriz, çünkü birbirleriyle etkileşim içinde olan ve bazı koşullar altında kendi kendilerine hayatta kalan çok tekrarlı elementlerden oluşmaktadır. Ayrıca, tek bir hayati organa sahip değildirler. Bu, devamlı saldırıya maruz kalan ve gövdeleri bu tip olaylara direnç gösteren organizmalar için zekice evrimleşmiş bir sistemdir.

Bitkiler dağılımlı, çok kollu, dallara ayrılan bir zekâ ve yönetime sahiptir: Her bir modülün kendi kendini yönetme becerisi bulunur. Bu yüzden daha önce, Carlo'nun bir araya getirdiği organizasyonun, her biri bağımsız bir şekilde hareket eden fakat başarılması gereken sonuca yönelik belli bir fikre sahip bir dizi küçük destekten oluşmasının, bitkilerle çok benzerlik gösterdiğini söyledim.

Bir keresinde, Hindistan'da, kastlelara ayrılmış Hint toplumunun düzenini yansıtan bir duvar resmi gördüm. Yapılan eserde model olarak bir adamın vücudu alınmıştı; başı üst sınıfı temsil ediyordu, yani Brahminleri. Sonra kolları temsil eden savaşçılar vardı, bacakları temsil eden tüccarlar; köylüler ve vatandaşlar ise karnı, dokunulmazlar da ayakları temsil ediyordu. Bugün bitkiler vücudumuz için, bizim kendi bedenimizin sahip olduğundan çok daha farklı ve ilginç bir model oluşturabilir. Onlar tam bir ilham kaynağı çünkü bizden farklı şekilde örgütleniyorlar, her şeyden önce de gezegen üzerindeki neredeyse tüm hayatları temsil ediyorlar. Bitkiler merkezî olmayan varlıklardır. İnsan ne zaman merkezî olmayan bir şey oluştursa, karmaşık ve çok dallı bir organizasyon yaratmaya kalksa, aslında bitki dünyasını taklit etmeye çalışmaktadır.

İnterneti ele alalım mesela. Bu dev küresel ağ, Arpanet olarak adlandırılan, sağlam ve birçok ağ kaybına rağmen hayatta kalabilen bu sistem, ABD askerî üstleri arasında bir veri alışverişi amacıyla 1970'li yıllarda doğdu. Arpanet'ten önce, ABD'nin savunmasını oluşturan, askerî ve sivil olmak üzere çeşitli oluşumlar arasındaki iletişim, tüm bilgilerin içinden geçmesi gereken açık merkezî bir kumanda temeline dayanıyordu. Tıpkı beyinlerimizin yaptığı gibi. Ancak, böyle bir sistemin, askerî savunma

ağının gerektirdiği hiçbir sağlamlığı ve güvenilirliği yoktu. Kumanda merkezine hedeflenen tek bir saldırı, ABD'nin tüm savunma kapasitesini yok etmeye yeterdi. Bu zayıflığın üstesinden gelmek için, merkezî bir kumandaya sahip olmayan, merkez dışı bir sistem yarattılar ve sonrasında da bu sistem genişleyerek bizim internet ağıımızı oluşturdu.

Merkezleşmiş kumandalar, yapısal olarak her zaman zayıf olur. İnsan kendi bedeninin inşa edilme şekliyle çok gururlanıyor fakat direnç anlamında, en temel tedbirler konusunda eksikliklerimiz olduğuna şüphe yok. Bir kumanda merkezine sahip olmanın kaçınılmaz şekilde zayıf bir tasarım olduğu aslında yeni bir düşünce değil. Bunu ilk dile getiren kişi "Katı olan her şey buharlaşır" diyen Marx'tı. Marx ve Engels'in *Komünist Manifesto*'da yer alan, her şeyi (toplumu, ekonomileri, sınıfları, hiyerarşileri) mahveden kapitalizmin yıkıcı gücünü açıklayan bu cümle, Marshall Berman'ın modernlik deneyimi üzerine yazdığı başarılı kitabının da başlığıydı. O ifadedeki en zengin anlam neydi? Tek bir örnek vermek gerekirse, modern olanın bir sembolü olarak merkezleşmiş devlet, er ya da geç yıkılmaya mahkûmdur. Sağlam ve yıkılmaz olarak düşündüğümüz her düzen de aynı sona doğru ilerler, çünkü bu kadar merkezleşmiş ve güçlü bir hiyerarşiye sahip bir sistem, aksine çok kırılmandır. Bu sebeple, sağlam bir toplum ve gelecek için -bunu söylemek ne kadar garip görünse de- bitkilerin oluşma ve işleme şeklinin model olarak alınması gerekir.

Petrini - Bu görüş beni çok etkiliyor. Örneğin, gerçekliğimizin doğası, özellikle *Terra Madre*'de, fakat aynı zamanda *Cibo e Libertà. Slow Food: Storie di Gastronomia Per la Liberazione* (Özgürleşme İçin Gastronomi Hikâyeleri, 2013) adlı kitabımda yer verdiğim "Slow Food"u zihnimde, oluşumun olası sonucunu dikkate alarak, katı bir organizasyonel araç olarak tasarladım. Çünkü bir oluşum kendini insan vücudundakine benzer mantıkla yapılandırmaya başladığı zaman onun o anda ölmeye mahkûm olduğunu fark ediyorum. Böyle bir sistemin ideal potansiyele, vizyonu ve geleceği tam bir özgürlük içinde yaratması vs.

mümkün olmuyor. Tam tersi durumda ise, eğer ortak taleplere bağlı alanlarda diğer konuların yaratıcılığını geliştirirsen -dinî olanlardan değil, tam şu anda hepimizin farkında olduğu alanlar için konuşuyorum- o zaman o noktada farklı, kemikleşmemiş ve her zaman büyümeye ve gelişmeye hazır, daha canlı bir gerçekliğe sahip olursun. Mesela ben, bizim oluşumumuzu bir bitki olarak değil de bir orman gibi düşünüyorum. Çünkü her şeyi bir tek bitkiye odakladığımızda, onun kendi içsel işleyiş kapasitesi sebebiyle, daha az meyve taşıyacak ve en sonunda da çürümeye başlayacaktır. Öte yandan, bu bitkiden başlayarak, diğerlerini de oluşturabilirsen, o noktada yeni türler baştaki bitkiden çok daha yaratıcı olabilirler.

Bu bizim düşünme tarzımız. Birçok insan bizi izledi ve hâlâ garip bir şekilde de izlemeye devam ediyor, fakat ben bu konuda gerçekten ikna oldum. Bunu aynı zamanda iki farklı unsurda teorileştirdim: etkin zekâ ve katı anarşi. Bazen bana soruyorlar: Terra Madre nedir? Sanırım her iki yılda bir Torino'da, onu oluşturan tüm bileşenler -dünyadaki neredeyse tüm milletlerin gıda toplulukları- bir araya geldiğinde, gördüğüm şey onun ta kendisi. Terra Madre'de aynı anda farklı diller, değişik mantıklar ve farklı ihtiyaçlar yer alır fakat orada kalbin aklı vardır, Fransız filozof Edgar Morin'in "kader birliği" olarak adlandırdığı kavramın bir parçası olma duygusu vardır. Biz güçlü bir paylaşıma sahibiz, Dünya gezegeninin sakinleri olarak ortak bir kaderimiz var ve bu da bize çeşitlilik içinde birleşmek üzere kardeşlik ve dayanışma duygusunu hissettiriyor, bizi birbirimize daha da yaklaştırıyor. Bu yakınlaşma, sevgide suç ortağı olmaktır fakat aynı zamanda da insan hayatını ve faaliyetlerini holistik bir yaklaşımdan uzağa taşıyan, dünyayı sadece faydalanabileceğimiz bir yer olarak görmekten, onu özelleştirmekten uzaklaştıran bir mantığı savunur. Alternatif fakat ortak bir düşünce şeklini, etkin zekâyı. Bu, Terra Madre'nin diğer bir temel direğidir ve daha genel anlamda da benim "katı anarşi" olarak ifade ettiğim, sahip olduğumuz oluşumun temelidir. "Katı anarşi" ile kastettiğim şey, bizimki gibi bir oluşumun yönetiminin klasik hiyerarşik yapılar, ideolojik uygulamalar ya da partiler, ticaret birlikleri, dernekler gibi eskiden bildiğimiz organizasyonlarla alakalı uygulamalar

içinde kaybolmamasıdır. Slow Food da bir dernektir ve böyle olması da doğru bir yönetim modeli değildir: birçok çeşitliliği “akışkan” bir şekilde barındıran Terra Madre gibi bir oluşumu yönetmeye çalışmak, sonun başlangıcı olacaktı. Bu yaratıcılığın kanatlarını sıkıştırmaktı. Dolayısıyla katı anarşi, herkesin kendi kapsamına uygun gördüğü şekilde özgürce hareket ettiği fakat yine de sınırlarının farkında olduğu bir ruh. Bunun güvenle çok büyük bir ilişkisi var, yalnızca insanlara değil, aynı zamanda iyi hislere, toplulukların her gün nasıl uygulama yapacaklarını bildikleri yerel bir adaptasyona sahip bir ruh. Adaptasyon ruhu bence bitki dünyasına daha yakın görünüyor...

Mancuso - Bitki dünyasına çok yakın ve ondan ilham almaya çalışma fikrine (dogmatik olmayan ve sonsuz olandan bir model oluşturmak için)... Terra Madre küresel topluluğunda var olan, “etkin zekâ” olarak adlandırdığın şeyin, insanlar bir araya geldiği zaman hissettiğin o ortak büyük amacın bitkilerde yaşananlara yakın olduğunu düşünmek çok etkileyici. Bitki, birçok modülden oluşmuş bir varlık. Kök sistemini ele alalım: Bu, her bir kökün kendi yönetim şekliyle büyüdüğü, çok karmaşık, dev bir sistem. Daha önce de söylemiştim: bir böcek kolonisi gibi, her biri otonom fakat birlikte ortak hareket ediyorlar, süper bir organizma oluşturuyorlar. Bu da çok modern bir model.

Bitkiler bu açıdan hayvanlardan çok daha modern organizmalar olarak görünüyor. Onlar, yayılmış bir demokrasinin canlı temsilcileri. Öyle ki, geriye dönüp baktığımızda, onlar bireyler olarak tanımlanmamalı. Birey (*individuo*), aslında, Latince’deki *individuus* sözcüğünden gelmektedir, *in* olumsuzluk ön ekini almıştır ve *dividuus* ise “bölünen” demektir, tam olarak “bölünmez” anlamına gelmektedir. Şimdi, istisnalar kaideyi bozmaz ama çok az sayıda hayvan, özünde bölünemezken -eğer ikiye bölünseydi ölmüş olurdu-, bitkiler bölünebilir, öyle ki, kendinden sonra gelen alt kısmı bir üreme metodu olarak kullanılır. Bitki organizmaları, modüler olarak ifade edebileceğimiz şekilde meydana gelirler. Bir anlamda, onların oluşumu, modernliğin en mükemmel örneğidir: Kumanda merkezleri olmayan, işlevselliği

kaybetmeden, tekrar eden saldırılara ve felaketlere mükemmel şekilde direnç gösterebilen modüler, iş birlikçi, dağılımlı bir mimari örneğidir. Uygulamada, bu her mühendisin hayali olan şeydir.

Petrini - Duygu yoksa işlevsiz kalır.

Mancuso - Duygu yoksa, sevgi yoksa, hiçbir şey işlemez. “Katı anarşi” olarak ifade ettiğin bakış açısı bile modüler bitki modelinin yararlarından biri. Bu tip bir organizasyon, gelişmiş ve karmaşık, aynı zamanda da sayısız olasılıkları inceleyebilen ve yukarıdan gelen bir zorlama olmaksızın en erdemli davranışları bağımsız olarak ödüllendiren bir sisteme dayanıyor. Ancak buna erdemli davranışlar demek, belki de doğru bir ifade olmaz.

Petrini - Yapıcı...

Mancuso - Evet ya da organizasyon anlamında belki daha etkili bir ifade bu. Yukarıdan gelecek herhangi bir dikte olmadan. Bitki dünyasında daha etkin, evrilmekte daha hızlı organizasyon modelleri var ve bunlar tipik insan bedeni gibi merkezleşmiş yapılara kıyasla daha yeni fikirler üretiyorlar.

Petrini - Ben şu anda bizim oluşumumuzla iç içe, organize bakış açısından farklı olan iki gerçeklikle yaşıyorum. Biri, kendilerini git gide daha da yapılandırmaya eğilimli ulusal konfedere derneklerden oluşan uluslararası bir dernek çünkü büyüyorlar ve karmaşıklığı yönetememekten korkuyorlar. Biri de, etkin zekâyla donatılmış, dernekleri bir şekilde bünyesinde barındıran, hatta bazı yerlerde kendi dışında kalan, kendisine dahil olan Terra Madre gibi katı anarşik bir akım. Bazen yapısal gerilimler oluşuyor, bazı durumlarda da şaşırtıcı itici güçler ortaya çıkıyor. Evrimleşmek gerekli olacak ve ben bunun daha klasik organizasyonel bir formda olmamasını umuyorum çünkü bence bu tür sistemler artık günümüzde işlemiyor. Bu sistem, hiperyapısal

bir forma getirilmedikçe, dolayısıyla idealini ve yaratıcı gücünü kaybetmeye mahkûm bir şekilde bürokrasi kavramının içinde boğuldukça, işlemeyecek. Doğa ve Terra Madre ağı bizim sürekli bir alışveriş içinde olmamızı sağlıyor; fikirlerin, güdülerin, hareketliliğin, gerçek toplu büyümenin bir arada ve etkileşim içinde olduğu bir tür ilksel çorba gibi (yaşamdan önce var olan ve yaşamı oluşturan sıvı madde). Bu çok büyük bir şey, kocaman bir değer. Kesintisiz bir kaynak, enerji üretimi ve aynı zamanda herhangi bir yapısal formdan çok daha güçlü bir şekilde bölge-leri yorumlama kabiliyeti sunuyor. Daha önce de dile getirmiş olduğum ve usta Wendell Berry'nin yerel toplulukların potansiyelini açıkladığında yürüttüğü mantık gibi. Bitkilerin evrilirken özlerinde gerçekleştirdiğini, yerel adaptasyon ruhu da benzer bir biçimde sağlıyor.

Mancuso - Bak bu gerçekten de çok sıra dışı. Ben kök sistemi konusuna tekrar değinmek istiyorum. Her bir kökün durmaksızın topladığı ne kadar fazla bilgi olduğunu biliyor musun? Çok fazla. Her bir kök ucunun en az yirmi farklı fizikokimyasal değişkenler algılayabildiği düşünülüyor. Bu, mineral tuzunun, elektrik ve manyetik alanların, suyun varlığının, sıcaklığın, oksijenin, vb. birçok kimyasal içeriğin algılanmasını kapsıyor. Bir bitkinin kök sistemi, kendini saran çevre hakkında kesintisiz bir bilgi kaynağı.

Petrini - Bölge hakkında!

Mancuso - ...keşif yaptığı bölge hakkında.

Petrini - Kesinlikle!

Mancuso - Toprağı, tek bir kökten daha iyi kimse bilemez. Bitkilerin kök sisteminin, tam da bu amaç için evrimleşmesi beş yüz milyon yıl aldı. Bu sistem, en iyi toprak keşif aracı oldu. Eğer gezegen üzerindeki insan yaşamını geliştirmek, yeni teknolojiler

ve araçlar icat etmek için çözümler ortaya koymak istiyorsak, bir ilham kaynağı olarak doğaya bakmaktan daha iyi bir yol var mı? Bir anlamda, insan bunu hep yaptı aslında. Kuşları inceledik ve kendi uçan makinalarımızı inşa etmek için onların uçuş şekline ilham aldık; balıkları inceledik ve denizaltıları tasarladık ve dahası. Eğer bölgeyi bilen, esnek ve merkezî yönetim sistemi olmayan organizmaları model olarak alacaksak, mutlaka bitkilere odaklanmalıyız.

Petrini - Burada zaman unsuru geri geliyor.

Mancuso - Zaman unsuru, elbette. Bu temel bir unsur, bunun hakkında zaten konuşmuştuk ve bitkiler için tamamen göreceli bir değeri olduğunu söylemiştik. Bitki ve hayvan organizmalarının farklı çözümler izlediğini tekrar hatırlayalım. Bitkiler tarafından geliştirilen birçok çözüm, hayvan dünyası tarafından üretilenlerin tam tersidir. Negatif bir fotoğrafta olduğu gibi, hayvanlarda beyaz olan şey, bitkilerde siyahtır. Hayvanlar hızlı, bitkiler yavaş; hayvanlar hareketli, bitkiler durağan; hayvanlar heterotrof, bitkiler ototrof; hayvanlar CO₂ üretir, bitkiler CO₂'yi düzenler ve böyle bir sürü örnek verebiliriz. Bitkiler ve hayvanlar arasındaki anatomik-fizyolojik zıtlıklar serisi, en belirleyici olduğuna inandığım ve açık ara, en az bilindiğini düşündüğüm, yayılma ve toplanma arasındaki karşıtlığa kadar devam ediyor. Bunu şöyle özetleyebiliriz; hayvanlardaki tüm fonksiyonlar belirli organlar içerisinde toplanır, bitkilerde ise bütüne yayılır. Bu öyle temel bir fark ki sonuçlarını değerlendirmek zor. Aslında, bu bütün yapıyı değiştiren bir fark.

Petrini – Yani yapılması gereken, uzun vadede bu gerçekliklerin etkinliğini doğrulamak. Bu bizim, etkinliklerini ve dayanıklılıklarını değerlendiren organizasyonlarda, görmeye alışık olduğumuz gerçekliklerden değil. Belki de bu yüzden dinler çok güçlü çünkü geçici değiller. Aslında, kendi köklerinden hep ileriye, algıladıkları belli bir noktaya, değişim ihtiyacıyla bakarlar, sonra da değişirler.

Mancuso - Fakat bütün sorun, çok yapısal organizasyonların kırılğan olduğu gerçeğinden geliyor ve organizasyonlar da dolayısıyla uzun vadeli olamıyorlar. Bitkiler ise sonuna kadar var olmak üzere evrimleşti. Hayvan saldırısına maruz kaldıklarında bile, inat ederler, direnç gösterirler ve gelişirler. Eğer bir hayvan gibi yapısallaşmış olsalardı, Dünya gezegeninin yüzeyinden uzun süre önce yok olmuşlardı. Bitki gövdelerinin hayvanların bedenleriyle hiçbir ilgisi yoktur. Yapıcı bir bakış açısıyla, doğdukları yerde köklenerek kalmış, hayatta kalmak için gelişen ve evrimleşen organizmalardan bahsedecek olursak, bitkiler bizim için tamamen dünya dışı varlıklardır.

Saldırgan bir ortamda, yerinden hareket edemeyecek şekilde olduğun bir çevrede hayatta kalmanın ne kadar zor olduğunu bir düşünmeye çalış. Bir an için bir bitki olduğunu düşün, yerinden kıpırdayamadığını ve böcekler, otoburlar, seni yemek dışında başka hiçbir şey düşünmeyen her türlü saldırganla etrafının sarıldığını. Hayatta kalmanın tek yolu, bir hayvandan çok farklı şekilde tasarlanmış olmak. Evet, bir bitki olarak.

Saldırganlıkla ilgili sorunları önlemek için, bitki organizmaları eşsiz ve alışılmadık bir yolda evrimleştiler. Hayvanlarınkinden o kadar farklı çözümler geliştirdiler ki bu bizim ötemizde bir zekânın gerçek ve tam bir örneğidir. Bizden bu kadar farklı olan bu organizmalar, bizden uzak bir gezegende doğmuş dünya dışı varlıklar gibiler.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: BİR KAVRAMIN KULLANIMI VE SUİSTİMAL EDİLİŞİ

Petrini - Dikkatini yeniden gıdanın holistik kavramına çekmek istiyorum. Günümüzde, gıda yaygın olarak sağlıklı yaşam için önemli bir sınav gibi görülüyor. Yıkıcı etkileri olan bu fikrin etrafında bir çarpıtma söz konusu çünkü dünya acil yeme ihtiyaçları olanlarla, diyet kölesi olmuşlar arasında bölünmüş durumda. Ben, oluşumumuzun “İyi, temiz ve adil” olan ilk sloganının her yere yayıldığını fark ediyorum: “*Good, clean and fair*” ABD çiftçi pazarında olduğu gibi Kenya’da bir okulda da amblemdir. “*Bueno, limpio y justo*”, Latin Amerika gıda topluluklarının sloganıdır. Ancak, “sürdürülebilirlik” bayrağını çekerek, tarımsal gıda sektöründe sosyal adalet uygulamak için iyi uygulamalar hakkındaki ve çaresizce muhtaç olan tüm herkese gıda sağlama ihtiyacı ile ilgili bu yaygın duyguyu kendi avantajlarına çevirenler de var. Dünyadaki tüm gazeteler, “bilinçli” ve “sorumlu” tarım için en uygun ve en pratik araçları sağladıklarını ve ürünleriyle durmaksızın büyüyen küresel nüfusun ihtiyaçlarıyla doğru orantılı kalite standartları temin ettiklerini ilân eden reklamlarla dolu. Gıda endüstrisi gazetelere tam sayfa reklamlarının yer alması için para akıtıyor.

Mancuso - “Sürdürülebilirlik” sözcüğü bugün herkes tarafından kullanılıyor çünkü artık sözlüğe girmiş durumda... Bir şey “sürdürülebilir” değilse, zararlı ve yapay olduğu düşünülüyor.

Petrini - Bu sözcük suistimal edilerek anlamı zayıflatıldı.

Mancuso - Gerçekten de öyle. Bu herhangi yeni bir kavramın içinde hızla boşaltılmasıyla karşı karşıya kaldığımız başka bir sorun. Sanki tüketim çılgınlığı yalnızca fiziksel eşyalarla sınırlı değil de, fikirlere kadar uzanmış gibi. Bunlar da çok kısa zamanda onları harekete geçiren kapasitelerini yok ediyor. Süreç çok hızlı ilerliyor ve genellikle de şunları gerektiriyor:

- a) fikrin ileri sürülmesi,
- b) fikri yayma amaçları için ve hatta basit ve çekici sloganlar yaratmak da dâhil olmak üzere mutlak bir ilgisizlikle konuyu hemen sıradanlaştırma,
- c) artık standardize edilmiş ve değersizleştirilmiş orijinal fikirden her türlü anlamı yok etmek. Doğru ve yanlış kavramları şimdi ve geçmiş ile yer değiştirmiş durumda.

Petrini - Biz İtalyanlar, “sürdürülebilirlik” kavramını düzgün şekilde kullanmıyoruz; bu kavram, piyanonun sesi uzatmaya yarayan pedalı, *sustainer* dan türeyen bir sözcük...

Mancuso - Devam ettirmek. Daha doğrusu, “devam ettirilebilir”.

Petrini - İtalyanların kolektif düşüncesinde sürdürülebilirlik, söylendiği gibi, sürdürülmesi gereken bir şey. Endüstri reklamcılığı, pestisitlerin sürdürülebilir-tarım bilinçli-yardım önermelerinin sıklıkla çarpık şekilde kullanılmasına sebep oluyor. Pestisitlerin bununla hiçbir ilgisi yok. Yeni fikirlerin ne zaman belirleyici unsurları alınıp kişisel yarar için kullanıldıysa, bu her zaman sorunlar ortaya çıkarmıştır.

Slow Food dünyasında bizim sunduğumuz gıda seksen ila yüz avro tutarındayken, birkaç gün önce televizyonda, McDonald’s’ın CEO’sunun herkesin onun şirketinin ürünlerini yediğini ortaya attığı bir tartışma programına şahit oldum. O sırada usta bir şefin teslim olmuş gibi ellerini havaya kaldırması beni çok üzdü.

Mancuso - Adam cevap veremedi. Belki de şef, günümüzdeki sorunun McDonald's bir hamburgeri üç avroya sattığında, üretim masrafı olarak kalan on avronun dolaylı yoldan bu gezege-nin sakinleri olan bizlere fatura edildiğini bilmiyordu.

Petrini - Kesinlikle!

Mancuso - Burada önemli olan genel çevresel denge ve gıda tüketiminin yaptığı etki. Yalnızca McDonald's'ın kârı değil!

Petrini - Onların sistemini, onların piyasayı ikna etme yollarını kullanıyoruz. Onlar bize fatura ettikleri olumsuz etkileri hesaplamıyorlar ve biz bunların hepsini ödüyoruz. Hatta açlıktan ölen insanlar da bunları ödüyor, sadece zenginler değil. Bu aynen böyle: Tarımsal gıda şirketleri, bazı mesajların etik unsurlarını kendilerine uygun şekilde kullanıp onları kendilerine mal ettikleri, onları sahiplendikleri ve sonra da kendilerini insanlığın hayırseverleri olarak pazarladıkları rafine bir teknik kullanıyorlar. Eğer biz bu mesajları deşifre etme ve derinine inme becerisine sahipsek, kendimize şunu sormalıyız: Sen ne yapıyorsun, gerçekten ne üretiyorsun? Pestisit mi? Hasat yapmak için pestisitlerin kullanılmasının gerçekten ne anlama geldiğini biliyor musun? Orta ila uzun vadede toprak verimliliğinden taviz vermenin ne demek olduğunu biliyor musun? Maalesef, bir gazete sayfasının reklamına etkin bir şekilde karşı çıkmak için kolayca kullanılacak ve ikna edebilecek beceriye sahip çok az argüman var.

Şimdi, Terra Madre Giovani (Gençler) başlığı altında, yüz yetmiş ülkeden gelecek olan binlerce genç çiftçi ve balıkçıyla yapılacak bir toplantıya hazırlanıyoruz. Bu küresel ağ, bazı reklam kampanyalarının yalanını ortaya koymak için de bir araya gelecek. Bunlardan bir tanesi McDonald's'tandı ve Expo Milano, ABD'nin sponsorluğunu yapmak için sözcü olarak bir çiftçiyi öne sürmüş ve işçilere yardım ettiklerini ve kırk yaştan altındaki

çiftçilere destek olduklarını söylemişti... McDonald's'ın kendini genç çiftçilerin şampiyonu olarak tanıttığı bir kampanya. Terra Madre Giovani toplantısına katılacak olan çiftçilere bir bak! Sonra, detaya girersen eğer, McDonald's'ın yaptığı reklamın aslen bunlardan yirmi tanesinin (ve gerçekten yirmi tane!) onların tedarikçisi olabileceği anlamına geldiğini fark edersin ve üstelik kim bilir ne tür bir tarım yapacaklar!

Mancuso - Evet, bu, yanlış anlaşılmalara yer bırakan reklam mesajına iyi bir örnek.

Petrini - McDonalds'ın, bu kampanyayı o yirmi çiftçiye sağlayacağı faydadan daha fazlaya mal ettiğini düşündüğümde, o mesajı hassasiyetle analiz eden kişinin gözlerinden kaçmayacak bir tuzak olduğunu söyleyebilirim.

Söylemek istediğim şey, bu reklamları çok dikkatli şekilde deşifre etmemiz gerektiği. Çünkü birçok tarımsal gıda markasının söylemi, sıra dışı becerilerini kullanarak çağırışım yapan teklifler sunmaları açısından hâlâ çok etkili, hatta sürdürülebilirlik gibi asil sözcükleri bile kendilerine mal edip, kendi ürünlerinin tüketimini yayma amacıyla o sözcükleri tekrar lanse etmeleri büyük etki yaratıyor. Fakat bu, çok eski tarihlerden beri ezberlediğimiz bir şey. Eğer tarihî bir keşfe çıksaydık, kendini hayırsever olarak pazarlayan, dürüstlüğe karşı gözleri kör olmuş bir sürü insanla ya da firmayla karşılaştırdık değil mi? Dün nasılsa bugün de öyle.

Mancuso - Tarihimiz böyle çok örnekle dolu ama bugün bu durum çok aşırı seviyelerde. Eğitim her zaman bireysel yargılamayı ön plana çıkarıyor. Bu sebeple gerçek devrim, insanları eğitmekten geçiyor. Ben, gerçek mesajların ne olduğunu ve ne söylediğini, ticari reklamların sahteliklerinin ne olduğunu açıklığa kavuşturmanın başka bir yolu olduğunu görmüyorum. Pazarlama sektörü, basmakalıp sözcükler kullanıyor ve onları anlamsızlaştırmak için çarpıtıyor. McDonald's'ın geçmişi sadece bir örnek teşkil ediyor. Bir hamburgerin, ölçülmesi çok

zor bir *sürdürülebilirliği* var, eğer bu terimi kullanmak istersek. Fakat tabii ki, McDonald's'ın kendi sandviçlerini üretmek için tükettiği tüm kaynakları, yani gezegende kâr için yok olan kaç kaynak olduğunu ve hangi kaynaklar olduğunu bir araya toplarsak (bu aynı zamanda bize ve bizden sonra geleceklere ait olan kaynaklar), o firmanın hamburgerini üç avroya satmadığını ve reklamı yapıldığı gibi kanıksanmış olduğunu. Aslında çok çok daha fazlasına mal ettiğini fark edersin çünkü çevresel maliyetler hesaba katılmıyor.

Daha önce söylenen şeye dönelim: bizim ekonomik sistemi-miz kendi sınırlarını ortaya koyuyor. Artık gelişmemizi, değerli ve azalan varlıklarımızın kurlsız ve gerçekten gereksizce tüketilmesine dayandıramayız. Bütün bunların maliyetinin, zaten benim olan varlıkları tüketerek kazanan tüm o şirketlerin devasa kârlarından, hedef odaklı bir vergilendirmeye çıkarılması ve daha çok alternatif üretim teknikleri ve yöntemleri bulmak için bu para kaynağının kullanılması gerekir.

Petrini - McDonald's, çalışanlarını yoğun bir şekilde istismar etmekten, ürünlerini tüketmesi için çocukları teşvik etmek üzere reklamlarda özellikle çocukları hedef almaktan, hayvan içeriklerinin işlenmesinde zararlı prosedürleri benimsemekten suçlandığı o belgesele (film, sığır eti kesim endüstrisinde yer alan karakterlerin hikayelerini bir araya toplar) neden tam anlamıyla yanıt vermedi? *Fast Food Nation** (2006), ABD'lilerin kötü beslenmesinden McDonald's'ı sorumlu tutup, onu halkın sağlığını bozmakla suçladı.

Mancuso - Bir tek o değil. Bir de bu gıdanın, bugünkü dille “abur cubur” olarak tanımlanmasına ek olarak, bunu üretmenin ne kadara mal olduğu var.

* *Fast Food Nation*: Araştırmacı-gazeteci Eric Schollosser'ın yazdığı kitabın başlığıdır. ABD hızlı gıda endüstrisinin yerel ve küresel etkilerini analiz eder. (ç.n.)

Petrini - Çünkü böyle bir suçlama karşısında, McDonald's'ın öfkeli bir şekilde tepki vermesi ve bunu şiddetle reddetmesi beklenirdi. Ancak, şirket bunu yapmaktan acizdi çünkü belgeselin muazzam bir bilimsellikle yapıldığını kabul etmesi gerekcekti. Öyleyse, sağlık neye mal ediliyor? Bu açıdan bakıldığında sağlığın maliyeti nedir? Birleşik Devletler'de bu Fast Food Nation akımı ortaya çıktı, yavaş yavaş büyüdü fakat bu konularda hızlıca farkındalık yarattı. Bu akımın belirli söylemlerinden ve olgularından hemen haberdar olduk, daha çok Terra Madre sayesinde, çünkü bu akımın "dallar"ı hemen bu ağa dahil oldular. Tam anlamıyla pozitif etkisi olmayacağı düşünülen bir eğilimin çok sağlamlaşıp güçlendiğini görmek, tıpkı bir süre sonra ABD fast-food sisteminde olduğu ve hâlâ olmaya devam ettiği gibi, neredeyse doğal bir şekilde, toplumda bazı antikorlar oluştuğunu, en temelden başlayarak karşıt eğilimlerin ortaya çıktığını ve sonunda bu eğilimin gitgide daha da yapısallaştığını fark etmek ilginç. Birleşik Devletler'deki biyolojik, "organik" akımı, neredeyse 1970'lerdeki hippie akımının bir yan ürünü olarak başladı ve sonra aşırı büyüyüp ABD toplumunda çok etkili ve çok yönlü bir hâl aldı. Hatta o kadar ki Michelle Obama'nın yaptığı gibi Beyaz Saray'daki bahçeler ekilip biçildi.

Mancuso - İki temel amacı olan çok güçlü ve sürekli büyüyen bir akım: endüstriyel tekniklerle üretilen birçok gıdanın topluma maliyetleri hakkında kamuoyunu bilgilendirmek ve nüfusu geleneksel gıda üretim sistemleriyle ilgili eğitmek. "Büyükanne-nizin yemeyeceği hiçbir şeyi yemeyin" onların sloganlarından biridir.

Petrini - Aynı şey adını anmadığımız fakat hepimizin bildiği tüketici içecekleri için de geçerli, değil mi?

Mancuso - Peki bu gıdalar sağlık masraflarını ne derece etkiler? Özellikle ekonomik anlamda, insan hayatına yeterince değer vermezsek, insanlık dışı bir diyet yüzünden obez olan, çocukluğundan beri anormal bir kolesterol ve trigliserit seviyesi

olan insanları tedavi etmek neye mal olur? Bu masrafları kim öder? Parayı ortaya kim koyar? Bunlar da diğer gizli masraflar. Hepimizin ödediği sosyal masraflar ve aslında bu masrafların şirketlere kesilmesi gerekir. Şimdi yerinde yaptığımız tüm masrafları tekrar fast-food endüstrisine aktaralım ve bir köftenin ne kadara mal olduğunu tartışalım.

Petrini - Burada, çocuklarının gıda sorununu çözmek için, “Fast food yemeye git”, diyen birçok bilinçsiz anne-baba var. Hatta çocuklarının doğum günlerini fast food satılan yerlerde organize ettikleri durumlarla karşılaştım.

Mancuso - Evet, bu bir ödül. Bizim gibi bin yıllık ve karmaşık yemek kültürüne sahip bir ülkede bile doğumgünü, bir olayı ya da okulda alınan iyi bir notu kutlamak için fast-food yemeği sözü veren bir sürü aile duyuyorum.

Perini - Böylesine endişe verici bir manzara, çocuklarının fast-food restoranlarına gitmelerini haklı gören, ancak kendileri pahalı restoranlara gitmekten geri kalmayan katı ebeveynlerin yetersizliğinin sonucudur aynı zamanda. Bana göre ne büyükanne ne büyükbabalar ne de torunları iyi bir durumda değil.

Mancuso - Her iki taraf da sorunlu.

Petrini - Aynen öyle. Her ikisi de.



BİYOÇEŞİTLİLİK: HAYATIN GERÇEK EKOLOJİSİ

Mancuso - Abur cuburu bir kenara bırakıp kendi yeme alışkanlıklarımızı dikkatle gözlemleyelim. Alarm veren şöyle bir gerçek ortaya çıkıyor: Günümüzün beslenme şekli biyoçeşitliliği yok ediyor. Bugün, doğada -tahminen söylüyorum fakat bunlar aşağı yukarı kesin rakamlar- yenilebilir on binlerce bitki türünün var olduğunu biliyoruz ve şimdiye kadar tek başına küresel olarak temel kalori ihtiyacının yüzde 95'ini karşılayan bitkilerin otuz kadar olduğu gösterildi. Bunlar arasında tükettiğimiz kalorilerin yüzde 60'tan fazlası buğday, pirinç ve mısırdan sağlanıyor. Dünyanın tükettiği bu yüzde 60'lık kalori tek başına üç bitkiden geliyor. Yalnızca üç türden. Bu inanılmaz düşük bir sayı. Geçmiş yüzyıllarda, çok daha az sayıda türe maruz kalmamıza rağmen, tüketilen bitki türlerinin sayısı çok daha fazla ve çeşitliydi. Örneğin, koloniye ait keşiflerden gelen egzotik türlerin birçoğu Avrupa'ya henüz varmadı. Ayrıca zamanda daha da geriye gidersek, bitki türlerinin tüketiminin çok daha yüksek olduğunu görürüz. Neolitik Çağ'da bitkilerin tüketimi (en çeşitli olanları) bizim standartlarımızla kıyaslandığında olağanüstü şekilde fazla. Hayatta kalan az sayıdaki avcı-toplayıcı kabilelerden biri olan Kalaharili Kung San, düzenli olarak hasat yapıyor ve en az seksen farklı bitki türü tüketiyor. Birçokları da bunları tedavi amaçlı kullanıyor.

Dolayısıyla yediklerimizin biyoçeşitliliğinde sürekli bir azalmayla karşı karşıyayız. Peki pratikte biyoçeşitliliğin azalması ne anlama geliyor? Basit anlamda, kendimizi gereksiz risklere

attığımız anlamına geliyor. Bu riskler bazen, hatta insanlığın yakın tarihinde devasa felaketlere sebep olmuştur. Örneğin 1845-1849 yılları arasında İrlanda'da patates mantarı hastalığı yüzünden bir yıkım yaşandı. Bu ülke, beslenmesini tek bir gıda türüne dayandırıyordu: Patatese! Daha doğrusu, çok az türde patatese. Patates mantarı hastalığının gelişi birkaç yıl içinde neredeyse ekinlerin tamamını yok etti. Olaya tanık olanların anlattıkları dehşet verici. İnsanlar sokak köşelerinde ölüyordu; tıpkı veba salgınında olduğu gibi, cesetlerin sayısı o kadar çoktu ki insanların gömülmesine ayıracak vakit yoktu. Sayısı belirsiz insan kitleleri, besinsizlikten kaynaklı birçok hastalığı beraberinde getirerek, gittikleri yerlerde salgınlara sebep olup Kanada'ya ve Amerika Birleşik Devletleri'ne doğru akın etti.

Biz bugün aynı yanlış yapıyoruz. Birleşik Devletler'de -Avrupa'da da benzer bir durum var- yirminci yüzyılın başında, ekilmiş olan yetmiş bin çeşit elmadan bahsediliyordu ve iki binden fazla türde de armut. Şu anda tek başına iki armut türü pazarın yüzde 96'sını oluşturuyor. Ya da dünyada birkaç bin çeşit türe sahip olduğu tahmin edilen patatesler var. Bunlardan bugün yalnızca dört türü ticari amaçlarla yetiştiriliyor. Bu çok tehlikeli bir durum. Gıdamızı genotipi aşırı sınırlı bir sayıya teslim etmek, bizi bitki hastalıklarının merhametine bırakıyor. Bu "temel" türlerden herhangi birine zarar veren herhangi bir hastalığın hayal edilemez sonuçlar doğuracağı kesin.

Petrini - Bunun olmasının sebebi, doğanın bizim gibi bir akıl yürütme şekli olmamasından kaynaklanıyor. Başka bir örneği de muzlar üzerinden verelim. 1970'lere kadar Avrupa'da ve Kuzey Amerika'da tek bir muz çeşidi tükettik; bu, ihracat ekonomisine çok uygun olduğu için seçilmiş olan Big Mike ya da Gros Michel türüydü. Daha sonra bu muz türü tükendi ve yerini Cavendish türü aldı ve şimdi bu da bir hastalıkla yok olmak üzere. Yeni bir tür için mevcut biyoçeşitliliği kullanmaları gerekecek fakat bu şekilde daha ne kadar devam edebiliriz merak ediyorum, doğayla ne kadar "oynayabiliriz" ve bunun bize "geri dönüşleri" nasıl olacak?..

Mancuso – Ne zaman bir bitki türü yok olsa, onun peşinden on ilâ otuz başka bitki türünün de aynı yoldan kaçınılmaz bir şekilde yok olduğu tahmin edilmektedir. Bunu daha önce de konuşmuştuk, ekosistemler çok karmaşık bir yapıya sahip; bir türü büyük resmin dışında bıraktığımızda ne olacağını öngöremeyiz. Dünya üzerindeki türlerin bir yaşam döngüsü var, doğarlar ve ölürler; yani normal, fizyolojik bir yok olma hızı var. Geçen birkaç on yılda, bu oranın katlanarak arttığı ortaya çıkıyor. Bu yok olma oranının yılda yaklaşık otuz bine ulaştığı söz konusu. Bunlar tehlikeli oranlar.

Petrini - Kesinlikle.

Mancuso - Gıdamızı az sayıda klonun basit düzeyde yetiştirilmesine dayandırmayı nasıl düşünebiliriz? Sorun gerçekten de çok tehlike arz ediyor. Abartmıyorum. Çünkü eğer gıdamızın varlığını sürdürmesini üç çeşit tahıla borçluysak ve bu üç türden çok sınırlı sayıda genotip yetiştiriyorsak, bu bizim ateşle oynamayı sevdiğimiz anlamına gelir. Varlığımızı sürdürmemizi bu kadar az sayıda bitki türüne bağlayarak, daha önce bahsettiğimiz patates mantarı hastalığında olduğu gibi, geçerli alternatif olanaklardan kendimizi men etmiş oluruz.

Üstelik tüm bu konuştuklarımız, böylesi tek tip bir beslenmenin sağlığımız üzerindeki etkilerini kapsamıyor bile. Ne kadar çok çeşit tüketirsek, beslenmemiz de o derece dengeli olur. Kötü beslenmeden kaynaklı birçok hastalık çoğu kez yetersiz kalori alınmasına değil, vitamin, mineral ya da protein eksikliğine dayanır. Üstelik bunların hepsi hayatımız için gerekli olan ve çeşitli beslenme şekillerinde çok daha kolay bulunan tüm temel ihtiyaçlardır.

Biyoçeşitliliğin her açıdan azaltılması, -tat, lezzet, gastronomi, sağlık ve kendi varlığımızı sürdürmek açısından- kelimenin tam anlamıyla bir deliliktir. İklim değişikliğinin etkileri üzerine bugüne kadar yapılmış en geniş araştırmalardan birinin ardından, Birleşik Krallık'ta Exeter Üniversitesi tarafından yakın zamanda yayınlanan bir makalede, biyoçeşitlilikteki düşüşün, bu yüzyılın sonuna kadar her on canlı türünden birinin yok

olmasına yol açacağı öne sürülüyor. Bu öyle büyük bir yok olma hızı ki önceki geçmiş dönemlerde kaydedilenden bin kat daha hızlı. Dünya'nın altıncı büyük kitlesel yok oluştan geçtiğine dair endişe uyandırıyor. En sonuncusu, yani beşinci kitlesel yok oluş, altı yüz elli milyon yıl önce dinozorları ortadan kaldırmıştı.

Petrini - Ele aldığın sorunun başka bir yönü daha var. Yine daha önce bahsettiğimiz gibi kazanan yaklaşım konusuna geri dönüyoruz. Gıda üretirken özellikle verimliliğe odaklanırsak, daha güçlü türlerin, şüphesiz, diğerlerini bertaraf etmesi kaçınılmaz olur. Bu sistematik uygulama, bahsettiğin bitki türlerinin yok olmasına yol açtı. Bu aynı zamanda, bir süt makinası olan Hollanda Friesian ineğini ayrıcalıklı kılmak için kurban edilen diğer süt üreten hayvanların dünyasında da oluyor. Peki bu ne gibi sonuçlar doğuruyor? Sorrento Yarımadası'ndaki Agerola ineğinin neslinin tükenmesine ve onunla beraber yalnızca Agerola ineğinin sütünden üretilen *provolone del monaco* peynir türünün de yok olmasına sebep oldu.

Biyçeşitliliğin yok edilişi, dünyada en az dikkat çeken suç unsurlarından biridir. Biyçeşitlilik, gezegenimizin kaderini umursayan insanların zihinlerinin harekete geçmesiyle ve büyük bir fikir birliği ile desteklenmeyi hak eden, hayatlarımızda olmazsa olmaz bir faktör. Bu, küresel tufanda yok olma riski taşıyan on bin ürünü (bitki ve hayvan) kurtarmak için onları hayali bir gemiye topladığımız, Lezzet Sandığı metaforuyla yürüttüğümüz bir kampanya. Ancak bunu uygulamakta güçlük çekiyoruz; bin tane engelle karşılaşıyoruz, oysa bu, dünyada yaşayan tüm toplulukların niteleyici özelliği olmalıdır. Dünya gezegeni üzerindeki her topluluğun bir an için durup şöyle söylemesi gerekir: Daha geç olmadan kurtarmamız gereken şey ne? Benim topraklarımda, yok olmaması gereken ürünler hangileri? Bu sebzelerin, sığır etlerin, şarapların, peynirlerin ve benzeri ürünlerin çoğu bir ürün zenginliği mantığından dolayı feda edilir, geri kalanlar ise bizim tüketimimize göre belirlenen ufak lezzet-tat değişikliklerinin etkisiyle mahvolur. Öyle değil mi? Bu bizim yoksullaşmamıza sebep olup, kültürel olarak hatta fiziksel olarak inanılmaz ölçütlerde fakirleşmemize yol açar.

Mancuso - Sıra dışı olan şey aslında bugün tohum bankalarında, bu türlerin ya da her şekilde yok olmaya yüz tutmuş olan genotiplerin bazı örneklerini bir şekilde koruyacak olan bitkisel gen kaynaklarında güçlü bir artışa tanıklık ediyor olmamız. Bu kesinlikle takdire değer ve her şekilde izlenmesi gereken bir yol. Ancak yalnızca tohum bankalarında bitki ve hayvanların genotiplerini muhafaza ederek onları korumaya alabileceğimizi zannetmeyelim. Sonuçta bu çok da bir fayda sağlamaz. Şu anda artık bir bitki türünden ya da bir hayvan ırkından faydalanılmadığında, bu çeşit yok olmaya mahkûm oluyor. Slow Food ve Terra Madre ağının dünya çapında yarattığı gıda ürünlerinin yeniden keşfi ve korunması esastır. Genotiplerini muhafaza etmek gerçekten de yeterli değil. O türün aynı zamanda ekonomik anlamda sürdürülebilirliği olmalı, yani birileri onu tüketmeli.

Bu konuda, gastronomi ve botanik bilimlerinin birçok ortak amaçları bulunuyor. Bu ister bir fasulye çeşidi ister bir sığır cinsi ile ilgili olsun, koruma altına alma stratejisi her zaman aynı olmak zorundadır ve yetiştiriciliğinden/bakımından dağıtımına kadar uzanan bir işlem gerektirir.

Ayrıca, neredeyse her gün, -bir süredir olduğu gibi- yüzlerce bitki türünün yok olmasıyla ortaya çıkan riske karşı yeterli farkındalığın olmadığını da eklemem gerekir. Oysa, hayvanların ve onların haklarının korunması konusunda yaygın bir hassasiyet söz konusu. Bir örnek vermek gerekirse, WWF (Doğal Hayatı Koruma Vakfı), yok olma riski altındaki hayvanların korunmasına yönelik önemli kampanyalar yürütüyor. Koala ya da keşiş fokları gibi hayvanların yararına gerçekleştirilen birçok çalışmayı düşünün. Buna karşın, bitki organizmalarına yönelik benzer hiçbir faaliyette bulunulmuyor. Burada sadece bitkileri seven kötü huylu ve vicdansız botanikçi rolünü oynamak istemiyorum; koala ve keşiş foklarını önemsiyorum, hiçbir hayvan türünün nesli tükenmemeli.

Ancak, şöyle bir gerçeğe dikkat çekmek istiyorum; -tekrar söylüyorum- Dünya gezegeninde her gün yüzlerce bitki türü yok oluyor ve bunların çoğu keşfedilmesine fırsat bulunamadan yeryüzünden siliniyor. Tahminî olarak bildiğimiz bitkiler

aslında çok düşük miktarda. Bazı bilim insanları bugün bitki türlerinin yüzde 50'den fazlasının bilinmediğini iddia ediyor. Bu bitki türlerinin birçoğu her gün yok oluyor. Bu, biyosfer için tam anlamıyla trajik bir durum fakat insanlık için de inanılmaz bir kayıp aynı zamanda. Bu türlerde kim bilir insanlığa hizmet edecek neler vardı? Eğer bildiğimiz çok az sayıdaki bitkilerden pratik olarak ilaçların neredeyse tamamını elde edebildiğimizi düşünecek olursak, kendimize şu soruyu sormamız gerekir: Her gün yok olup giden bu türlerin içinde acaba ne olabilir? Her yıl, binlerce hektarlık amazon ormanlarını yakıp yıkıyoruz. Nature Dergisi'nde yayınlanan güncel bir makalede, iklim değişikliği nedeniyle amazon ormanlarının yüzeyinin (otuz yıl öncesine kıyasla) günümüzde yüzde 30 daha az karbondioksit'e sahip olduğu ortaya konuyor. İnsanlık, bu olayın ciddiyetini dikkate almadığı acil bir durumla karşı karşıya; Amazon ormanları, iklim değişikliği sebebiyle, kendi içinde daha az CO2 tutuyor, bu da yetmiyormuş gibi her geçen yıl bu ormanları parça parça kesip yok ediyoruz. Bu o kadar saçma bir şey ki böyle bir zararı kendi kendimize verdiğimizi düşünmek neredeyse gülünç.

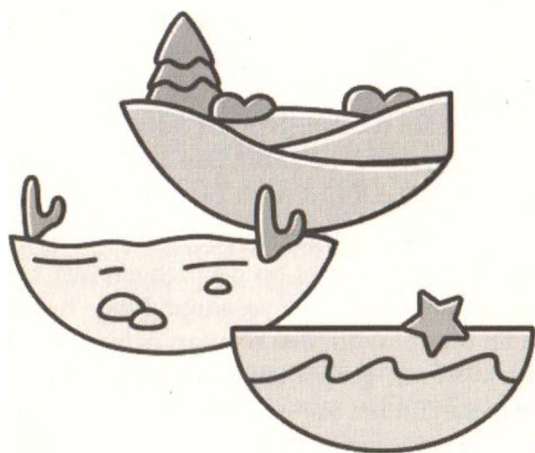
Petrini - Dikkate almamız gereken başka bir unsur daha var: Tat biyoçeşitliliği. Bu da, Terra Madre ve Slow Food'un özgürleşme için gastronomi ile başarmak istediği yaklaşım değişimiyle ilişkili. Tat, sürekli evrimleşme içinde olan bir kavram.

Bugün milyonlarca çocuğu sentetik bir tatlı tadına alıştırdık, örneğin içecekler her geçen gün daha da tatlı hâle getirildi ve bu da gezegenin bize sunduğu varlık zenginliğini alma yolunda, insanlığı da bir davranış değişikliği içine itti. Eğer çocuklarımızı bu sentetik tatlı tadına alıştırsak, daha ileri yaşlarda acı tadı sevmeleri çok zor olur. Aslında, acı tat, çocukların iğrenç bir şey olarak tanımladığı bir bileşendir. Oysa bu bir zamanlar günlük yaşamdaki en yaygın tattı. Bu, doğrudan biyoçeşitlilik kaybına yol açan bir durum. Uygulamada gıda endüstrisi, taleplerde de değişikliğe sebep olan tat konusunda bizi belli kalıplara sokuyor. Tatlı ya da acı olsun, tat konusunun savunulması gerekiyor. Slow

Food bunu sembolü hâline getirdi. Bu tat konusuna hep eğlence-
li bir şekilde yaklaştı. Tatmayı seviyoruz değil mi?

Tat konusunu savunmanın, çeşitliliği savunmak olduğunu
ve Dünya'nın biyoçeşitliliğini önemsemek anlamına geldiğini
düşünüyoruz. Bunu yapmak, ekolojik bir şekilde varlığımızı
sürdürmemizin bir yoludur. Tat kavramı çok karmaşık çünkü
tam olarak insan çeşitliliğini ilgilendiriyor. İnsanlığın bunu bil-
mesi ya da bundan keyif aldığını bilmesi bir mutluluk. Tatmin
olmak ve bilmek arasındaki sentez, davranışlarımızın ayırt edici
özellliği. Bizim yapmamız gereken de tam olarak bu. Eğer ben
bu unsuru mesajlarla ve tüketimlerle sürekli etkilersem ve yeni
neslin tamamını onaylanmış ve incelenmiş olan bir tada alıştırsır-
sam çünkü gıda endüstrisinde hiçbir şey tesadüfen ortaya çık-
mıyor, endüstri bizim davranışlarımızı adım adım gözlemleyip
bizi etkiliyor, biyoçeşitlilik de azalır. Ben artık o endüstriyel tadı
sevmiyorum. Oradaki o ürünü artık istemiyorum.

Eskiden, aşırı acı bitkisel çaylar yapıldı. Sağduyulu aile ge-
leneği, sağlık sorunların varsa bu çayı içmeni şart koşardı. Fa-
kat bu bir acı çekmek değil de, yaşadığın bölge hakkında bilgi
sahibi olmanın bir yoluydu. Ben o tatları özlemle hatırlıyorum;
acı, sevimsiz fakat saf, gerçek tatlardı. Diğer tatlar yok oluyor
çünkü toplum tarafından kabullenilmeleri gerekiyor. Örneğin
mutfaklarımızda artık sarımsak tadı yok çünkü birlikte yaşam
ve benzeri için uygun bir ürün değil. Buna karşın, bin yıllık ilaç-
lar kitabında sarımsağın erdemleri başka herhangi iyileştirici bit-
kiden önce geliyor. Yaşlı insanlarımız sarımsağı mutfaklarından
eksik etmiyorlardı. Sonradan birileri çıkıp da sarımsak tüketimi-
ni kısıtlamış olsa gerek! Fakat kısıtlarken onu yok etmek hiç de
akıllıca değil, ne dersin?



DÜNYA GEZEĞENİ BİTKİLERE AİT

Mancuso - Şu ana kadar tartıştığımız her konu, bizi doğrudan insanla doğa arasındaki ilişki sorununa götürüyor. Bu anlamda, özgürleşmek için gastronomi mantığıyla biz insanların Dünya gezegenine ve Dünya üzerindeki hayata bakma şeklimiz ile bilişsel varlıklar olarak bitkilerin incelenmesi arasında verimli bir eşleşme olabilir. Zekâ yalnızca bir insan özelliği değildir; zekâ farklı organizmalarda çeşitli şekillere bürünebilir. Eğer bitkilerin kapasitelerine açık bir zihinle bakarsak, onların kendi başlarına zeki organizmalar olduklarını fark etmememiz mümkün değil. Bitki zekâsına yönelik bakış açısı ve özgürleşme için gastronomi-nin özünde yer alan vizyon değişikliği, dünyayı “baş aşağı” gözlemleyerek bakış açımızı değiştirmemizde yardımcı olabilir. Yediklerimizi kontrol ederek, yani türümüzün hayatta kalmasına yardımcı olacak mümkün olan tek şeyi yaparak, Dünya üzerindeki değerli varlıkları korumada olumlu etki yapabileceğimize inanırsak, bir sonraki adımımız bitki dünyasını kökten bir yenilikle ele almak olur. Bu sebeple, bitkilere temel haklar verilmesi ihtiyacı ile ilgili tartışmanın artık daha fazla ertelenemeyeceğine inanıyorum çünkü bitkiler canlı, karmaşık ve evrimsel organizmalar. Bunlar doğanın ve bütün bitkilerin faydalanması gereken haklar. İster insan ister hayvan, isterse de bitkilerin yaşam hakları olsun, bu hakları korumak gerektiğini hatırlatmak istiyorum ve kendimizi diğer canlı organizmaların kaderinin mutlak efendileri konumuna taşımanın etik olarak savunulamaz olduğunu düşünüyorum.

Birkaç yıl önce, bitkilerin haklarından değil de, onların onurundan konuşulmaya başlandı. Bu, İsviçre Hükûmeti tarafından desteklenen çok teorik bir yönlendirmeydi. Sanki bitkilere haklar vermek üzere bir tür giriş gibiydi. Bilimsel camiada bir kıyamet koptu: Nature dergisi -öfkeli bildirimlerden alaycı ifadelere kadar- İsviçre'nin söz konusu girişimini araştırmaya engel teşkil ettiği için bir dizi müdahale içerikli yayınlar yaptı. Eğer bitkilere haklar vermiş olsaydık -protestoların özü de buydu- onları bir daha deneylerde kullanamaz, onları bir daha asla yiyemezdik. Bitki organizmalarından bahsettiğimizde genellikle histerik bir tepki verilmesi, sorunun özünü anlamayı engeller ve hiçbir fayda sağlamaz. Bitkilere haklar vermek, örneğin, Amazonu yerle bir edemeyeceğimiz anlamına gelir. Bitki dünyasının haklarını tanımak ve kabul etmek benim açımdan temel bir adımdır. Bu adım bitkilerin savunulmasından çok kendimizin savunmasını yapmaktır aslında.

Haklar tarihi ilginçtir ve yüzyıllar boyunca hep aynı şekilde tekrar edip durmuştur. Bugün bitki haklarından konuşuyor olsaydık bu neredeyse tam olarak, Roma İmparatorluğu zamanında eşlerin ve çocukların o çağlarda tek hak sahibi olan *aile babası* tarafından bir nesne gibi muamele edilmeme hakkına sahip oldukları ilkesini onaylamakla aynı komik inançsızlık durumunu ortaya çıkarmış olurdu. Eğer beyaz olmayan kadın ve erkeklerin beyazlarla aynı haklara sahip olduğunu iddia etseydik, aynı tepki üç asır önce de olurdu. Bu yakın zamanda hayvanlarla her istediğimizi yapamayacağımızı duyan insanların yüzünde de benzer bir şaşkınlık ifadesi ortaya çıkardı. Haklar tarihi uzun ve zorlu bir geçmişe dayanıyor fakat aynı zamanda da sürekli ve kapsamlı. Neden? Hakların ayrıcalığı nedir? Bu ayrıcalık, herkesin onlardan faydalanması gerçeğinde yatmaktadır. Birine haklar verdiğimizde, bundan herkes faydalanır. Bugün artık bitkilerin hakları olduğunu kabul etmeye ihtiyacımız var. Bunu yaparken kendimizi de koruyacağız aslında, kendimizi bir felaketten koruyacağız. Eğer son yıllarda yaptığımız gibi çevreye aynı taşkınlıkla zarar vermeye devam edersek, bunun bizim hayatta

kalmamızla ilgili olarak önlenemez sonuçları olabilir. Yani bence, önce bunun üzerine düşünmek sonra da doğru önlemleri almak gerekiyor. Ben temel hakların bitkilere uzandırılmasının iyi bir başlangıç olduğuna inanıyorum.

Petrini - Hakların tanınması, kültür ve insanların seferberliğiyle birlikte yürütülmelidir. Örneğin kolektif duyarlılığa, ortak akla mal olmuş fakat uygulanamadığında ne yazık ki herhangi bir memnuniyetsizlik yaratmayan bir hakkı ele alalım: Gıda hakkı. Kötü beslenme ve açlığa karşı mücadeleyi, insanlığın çok uzun bir zaman boyunca (dört ila beş yüzyıl kadar) köleliği ortadan kaldırmak için verdiği mücadele ile karşılaştırdım. İç Savaş sonrası Amerika Birleşik Devletleri'nde ve 1926'da Milletler Cemiyeti'nde köleliğin kaldırılması, bir yaklaşım değişikliğini ortaya koyan tarihî bir olay oldu. İnsanlık bu şeytani uygulamayı ezelden beri sürekli tolere etti ve ne kadar rahatsız edici olsa da bu tamamen ekonomik sebeplerle her zaman bir ihtiyaç olarak görüldü. Birleşik Devletler bile tüm insanların eşitliğini öne süren anayasasıyla, sanki hiçbir şey olmamış gibi aslında yıllarca bu haksızlığı yapmaya devam etti. Ancak belli bir noktada, insanlarda ani ve şiddetli bir gerilim oldu, bu kısa sürmedi fakat tolere edilen şey artık dayanılmaz bir hâl aldı ve bugün bu durum tekrar ortaya atılsa herkesin dehşete kapılacağı kesin.

İnsanlık için vazgeçilmez olan ve bugün artık temel kabul edilen gıda hakkı henüz elde edilememiş durumda. Birlikte mücadele, insan hakları kültürü, insanlığı açlıktan ve kötü beslenmekten kurtarma savaşı sürekli olarak güçlendirilmelidir. Bir örnek verelim: FAI (Fondo Ambiente Italiano)* tarafından düzenlenen günler sayesinde, milyonlarca İtalyan bizim sanatsal, çevresel ve fiziksel mirasımızı ziyaret ediyor. Bundan otuz yıl önce bunu yapmak kimsenin aklına gelmemişti. Üstelik bu yalnızca pazar günlerini geçirmenin bir yolu olmaktan çok öteye gidiyor. Burada biraz da mirasını tanımak ve bilmek isteği var.

* *FAI (Fondo Ambiente Italiano):* 1975'te İtalya'da kültür ve çevre değerlerini korumak için kurulmuş bir örgüt. İtalya'nın, eğer koruma altına alınmazsa yok olacağı öngörülen, fiziksel mirasını korumayı amaçlamaktadır. (ç.n.)

Toplumumuzda olup da hâlâ düzgün şekilde işlemeyen Slow Food'un ayırt edici unsurlarından biri de hayvan ve bitki biyoçeşitliliğinde aynı çıkarı, aynı tutkuyu vb. arzulamak. İnsanları yeryüzündeki o hayvan türünü, o bitki türünü, o ormanı tahrip edilmeden ve önü kesilmeden korunmuş olan nehri, insanın el becerisiyle hayvan ve bitki biyoçeşitliliğinden insanın gerçek kültürel mirası olan peynir veya salam yapılan o ürünü gözetmesi için seferber olmaya yöneltmek. Çünkü bunlar da bizim mirasımız, tıpkı kaleler ve gotik kiliseler gibi. Biz bunu her zaman destekledik. Fakat hâlâ mirasımızın savunmasını etik-politik bir seferberlik faktörü hâline getirmek konusunda yeterli beceriye sahip olmadık. Tüketici açısından girişilen seferberlik bunun önüne geçti: Kültürel geleneğin fuarlara, yemek pişirmeyle ilgili televizyon programlarına taşınmasıyla koruma altına alındığı düşünülüyor. Biyoçeşitliliği savunanlarla ilgili olarak henüz bir farkındalık söz konusu değil, çünkü aslında sadece tat-koku unsurunun korunduğu bir sınırlamayla biyoçeşitliliği savunmak çok daha kolay. Biyoçeşitliliğin, adil olan ve saygı duyulmayı hak eden bir çiftçi tarafından sana sağlandığını anlamak daha zor ve daha çok çaba gerektiriyor. Sonuçta adil olan demek, gıdaya da değer veren demek. Biyoçeşitliliğin savunması her düzeyde, büyük kültürel bir oluşum ve seferberlik konusu olmalıdır.

Mancuso - Dolayısıyla, haklar ne kadar erken söz konusu edilirse o kadar iyi olur. Çünkü bu hakların ortak bir miras olması ve paylaşılan ortak bir değer olarak tanınması için yüzyıllar gerekiyor. Bitkilerin hakları üzerine bir tartışma başlatmak, biraz şans ve iyi niyetle, yüzyılın ortasında etkili olacak bir konuyu ortaya atmak demek.

Bunlar her ne kadar yapılacak iyi ve doğru şeyler kategorisine hızlı bir giriş yapsa da, çoğu zaman anlamsız bir kılıf olarak kalan kavramlar. Bilimsel alanda, biyoçeşitlilik ve sürdürülebilirlik gibi kavramlar çok popüler kavramlar. Bu anahtar sözcükler olmadan biraz bile onaylanma şansı olabilecek bir araştırma projesi yazman mümkün değil. İçinde biyoçeşitlilik ve sürdürülebilirlik ifadelerinin tekrar tekrar geçmediği, Avrupa Birliği

tarafından finanse edilen projeler bulamazsın. Bunlar vazgeçilemez anahtar kelimelerdir. Yine de, bu kavramların bilimin ortak aklına gerçekten hitap ettiğine dair ciddi şüphelerim var. Bu kavramların, bitki dünyasının korunması stratejisinin sağlam temel taşları olması için on yıllar ve farklı bir doğa bilinciyle yetişmiş yeni nesil bilim insanları gerekiyor.

Petrini - Bence, yeni dilsel kullanımlara yer vermek ilginç olurdu çünkü bu terimler agro-endüstriyel spekülasyonların kârı için işlevsel olmaları yönünde uyarlanmaya eğilimliler. Bunların rastgele kullanılmalarına engel olmak için bir tür söylemsel ve kültürel bir çete savaşı uygulamaya ihtiyaç var.

Mancuso - Bu oldukça net bir strateji. Bir pestisit endüstrisinin, reklamını “sürdürülebilirlik” sözcüğüne dayandırarak ve vermek istediği mesajı biraz çürümüş bir biber fotoğrafıyla pekiştirdiğini gördüğünde, bu kavramın içinin boşaltılmak istendiği, hatta şahsi ekonomik çıkar için işlevsel hâle getirilerek anlamının çarpıtılmaya çalışıldığı açıktır.

Petrini - Bahsettiğin reklam, “bilinçli” ve “sorumlu” bir tarım gerçekleştirmeye yönelik yolları yalnızca uzmanlaşmış teknolojilerin temin ettiği konusunda güvence verdiği için değil (ki bu böcek ilaçlarının yıkıcı etkilerine dair çok küçük bir gösterge!), aynı zamanda çiftçinin bin yıllık bilgi birikimini tek bir hamleyle silip attığı için de gerçek niyetini gizler. Ekip biçmeden, gözlem yapmadan, hafıza gelecek hakkında fikir yürütemez. Hafızanın nesilden nesile hızlı bir şekilde fakirleşen bir özelliği var. Onu canlı tutmak, nostaljik çanlar ve uğultular olmadan onu korumak ve yenilikleri yakalayacak şekilde donanımlandırmak için sürekli bir çalışma olmalıdır. Bu tam da bizim oluşturduğumuz akımın özelliği işte. Slow Food akımında ve Terra Madre oluşumunda, çiftçi bilgisini, ürünleri, üretim zincirlerini ve üretim tekniklerini, çalışmanın ve toprağın onurunu savunduğumuz için birçok kez eski kafalı olmakla suçlandık. Ancak belli bir noktada, bizi eleştirenler bile, başka hiçbir

şeyin bizim savunduğumuz ve hâlâ savunuyor olduğumuzdan daha modern olmadığını ifade etti. Çünkü topluluğun hafızaya ve aynı zamanda onu yaratıcı ve yenilikçi bir şekilde tekrar ortaya koyabilecek birine ihtiyacı var. Bu hiç durmaması gereken sürekli bir çalışma.

Ancak, üniversitede gençlerle sürekli iletişim hâlindeyim ve benim çantada keklik saydığım bazı şeyleri onların hiç düşünmemiş olduklarını fark ediyorum! Örneğin, benim aldığım eğitime yönelik bazı kaynak kitaplardan ve filmlerden bahsediyorum! Nasıl yani, sen o filmi izlemedin mi? Hayır, o filmi bilmiyorum... Bu yüzden her şey tüketiliyor, her şey yok oluyor. Bu hafıza çalışması topluluk açısından üstlenilmesi gereken zor ve süreklilik gerektiren bir çalışma. Edgar Morin'in söylediği gibi "kader topluluğu", hafızanın korunduğu ve bizden sonra gelecek olanların hizmetine sunulduğu yer burası.

Mancuso - Polesine'de ağaç gövdesi üzerine takma adların olduğu küçük kartlar asan köylülerin yaşadığı bir köy var. Bu, soy ağacının kültürel anlamıyla ve aile hafızasının aktarımıyla güzel bir benzetmeyi temsil eden bir gelenek. Bu gelenek bana Fransız Devrimi'ndeki "özgürlük ağaçları"nın hikâyesini hatırlatıyor. Devrim nereye gelirse gelsin, yerleşimin olduğu her merkezin ana meydanında, yeni düzenin sembolleriyle donatılmış bir ağaç dikiliyordu. Yeni bir dönemin, özgürlük devrinin, insanlık için yeni bir çağın gelişini garantiliyordu. Ağaç, aynı anda hem bir mekânın hafızasının sembolü hem de yenilenme ve ilerlemenin bir işaretidir; yeni değerlere dair bir fikir, yeni bir dünya vizyonudur.

Ben senin asla geleneksel olmayan bir faaliyet yürüttüğüne inanıyorum. Aksine, tam anlamıyla modern bir çalışma bu; hem organizasyonun yapılanma şeklinden dolayı hem de ekonomik bir modele dair farklı bir fikir aktardığı için. Söylemek istediğim şey, eski olan, çok sıradan bir şekilde, eski bir yolda kalmakken, yeni olan farklı yollar keşfetmektir. Ekonomik olarak sürdürülebilir tarımdan bahsettiğimizde, burada her zaman temel bir

hata yapılır. Sanılıyor ki kâr sağlamakta gerekli olan tek model agro-endüstriyel model. Ben buna kesinlikle katılmıyorum. Kıs-
men, bu kârlar, bugüne kadar hiç bütçelendirilmemiş olan fakat
er ya da geç mali tabloya dahil edilip pazarı değiştirmeye başla-
yacak olan “negatif dışsallıklar” tarafından, deyim yerindeyse,
uyuşturulmuş olduğu için. Kısman de, bugün kâr etmenin en
verimli yolunun çalıştıkları doğal ortama -ve unutmadan söyle-
yelim, sosyal ortama- saygı duyacak şekilde kaliteli gıda üretimi
yapan çiftliklerden geçtiğine inandığım için. Sonuç olarak, ge-
lecekte ne olursa olsun, kâr sağlamasaydı hiçbir girişim başarılı
olamazdı.

Petrini - Kesinlikle.

Mancuso - Senin organizasyonunda çalışan insanlar bunu gel-
ir elde etmek için yapıyor ve kendilerine uygun ücreti bulduk-
ları ortada, yoksa onlara bunu kim yaptırabilirdi ki? Eski kafalı
olmakla suçlanmak biraz saçma. Belki de insanlar geçmişin bir
kalıntısı olarak algılanan *slow* “yavaş” sözcüğünün yarattığı bir
karışıklık sebebiyle bu fikre kapıldı. Siz hafızadan bahsediyorsu-
nuz ve hafıza eski olanla bir bağ içinde. Hafızanın insan mede-
niyetinin üzerine kurulu bir temel olduğunu unutmayalım. Biz
kültürel bir türüz -eskiden yalnızca biz varmışız gibi görünürdü,
artık başkalarının da olduğu görülüyor-, bir nesilden diğerine
kendi kültürel mirasını aktarmaya ihtiyaç duyan tek tür. Eğer
tek bir nesilde bu aktarım bir sebepten yapılamasaydı, insanlık
vahşi bir hayvan olmaya geri dönerdi. Bu, ormanda terk edilmiş,
yalnızca kendi ilkel hâline dönerek hayatta kalabilmiş vahşi ço-
cuğun çok bilindik hikâyesidir.

Petrini - Evet.

Mancuso – Hafıza; kolektif ve bireysel yaşamımızın teme-
li, hafıza biziz. Bir kültür sahibi olmamızı sağlayan hafızadır.

“Kültür” ve “ekin” yalnızca eş anlamlı değil, aynı zamanda tarihsel olarak aynı kökten gelmektedir’ çünkü eş zamanlı olarak ortaya çıkmıştır. Kültür, tarımla ortaya çıkar: Var olma yollarını bulmak için bütün gününü harcamak zorunda kalmayan insan, sonunda kendini düşünmeye, akıl yürütmeye, hayatta kalmak için çok gerekli olmayan şeyler üretmeye adayacak vakit bulur. Tüm insanlık tarihinin ve kültürümüzün doğumunun gıda elde ettiğimiz yöntemle bağlantılı olduğunu düşünmek hem merak uyandırıcı hem de çok güncel bir konu.

Bu açıdan başka bir değerlendirme daha eklemek istiyorum. İnsanlık tarihinde, bitkileri seçme anı temel bir rol oynamıştır. Doğada ekin yapmak için özel bir tür seçmeye karar vermek, sonra en verimli bitkileri yetiştirmek çok önemli sonuçlar ortaya koymuştur. İnsan, radikal olarak değişimler yaparak evrimsel sürece aracılık etti ve bizzat kendisi evrimsel bir güç oldu. Nasıl mı? Bir türü diğer türe dönüştürerek. Kurttan şivava üreterek. Bir kurtla yola çıktık ve bize eşlik edecek bir köpek edindik. Açık konuşalım, buradaki karar mekanizması yalnızca biz değildik. Biz kurdu seçtik fakat kurt da bizi seçti. Uyumluluk karşılıklı oldu ve iyi giden evrimsel bir evlilik ortaya çıktı. Birlikte yaşamın önce bizim için avantajlı olduğunu anladık çünkü kurt bizi savunabiliyordu fakat hayvan için de avantajlıydı çünkü insan onun karnını doyuruyordu. Doğal olarak kurt, köpeğe dönüştü... Yapılan seçim kesinlikle başarılıydı. Bugün İtalya’da yaklaşık on beş milyon köpek var fakat yalnızca birkaç yüz tanesi kurt. Evrimsel başarı açısından bakıldığında (bundan daha önce bahsetmiştik), kurt için bir köpeğe dönüşmek çok yerinde bir seçimdi.

Kurt-köpek dönüşümünde olduğu gibi, bitkilerde de evcilleştirme olayı türlerde zayıflığa yol açar. Bir bitki seçip onu ektiğimizde, doğanın evrimsel gücünü kullanmak yerine, bitkinin çevreye uyumuyla hiçbir ilgisi olmayan üretken özellikler tercih ederiz. Bu şekilde bitki türlerini zayıflatmış ve onları müdahale

* Esas olarak kültür dilimize batı dillerinden geçmiştir. Ekin bunun Türkçe karşılığıdır. Türkçede ekin hem insanların ürettiği bütün uygarlık biçimleri anlamını, yani kültürü hem de tarımsal üretimin bütün süreçlerini karşılar. (e.n.)

etmemize bağımlı hâle getirmiş oluruz. Ektiğimiz türler savunmasızdır ve aynı türün yabancı olanlarından çok uzaktır, tıpkı bir köpeğin kurttan uzak olması gibi.

Petrini - Aklıma iki şey geliyor. İlki haklar bildirgesinde, bitkilere yabancı şekilde yetişecek yerlere sahip olma hakkı verilmesi...

Mancuso - Elbette, kesinlikle!

Petrini - Hatta, kentsel ve aşırı kentsel bir ortamda yapılarak büyük bir riske atılabilir.

Mancuso - Kesinlikle. Bitkilerin şehirlerde yabancı şekilde büyüyecek yerleri olmasının zamanı geldi. Herkesin iyiliği için.

Petrini - Bitkilere kendilerini ifade edecek zaman ve mekânı vermek. Bu, bugüne kadar hiçbir şehir planlamacısının düşünmediği bir kavram, oysa düşünülmesi gerekirdi. Eğer bitkilerin hakları olduğu onaylanırsa, mimari ve kentleşme ilkeleri de değişir. İnsani açıdan, bitki organizmalarına özgürlük alanları bırakılmalı. Ermanno Olmi'nin *Terra Madre* filminde, olağanüstü bir şekilde konu edilen, bir yıllık kuraklık döneminde tam olarak hiçbir şey yapmamış ya da yaşadığı ortamda zar zor bir şeylerle uğraşmış olduğu arsada seksen dört yaşına kadar yaşamış köylü karakterini hatırlıyorum. Kuraklık, onun çiftliğinde yetiştirdiği çok az sayıdaki ürünlerini bile elde etmesine izin vermedi. O toprak parçası Padua Üniversitesine verildi ve umarım ona saygı duyulmuş ve korunmuştur. Burası, her ne kadar bariz bir şekilde bu dünyaya ait gibi görünmese de, modern tarım şirketlerinin bulunduğu bir ortamda çayırılara gizlenmiş bitkilerin, neredeyse kendiliğinden oluşmuş sebze bahçelerinin, etrafta var olan malzemelerle inşa edilmiş insan yapımı bir evin bulunduğu bu toprak parçası çok güzeldi. Odun, bitkisel lifler... O adam, bir bitkiden alınan ipliklerle kıyafetlerini yamıyordu ve beceri

gerektiren, adaptasyon ruhunun ürünü olan sanat eserleri hâlâ orada, her şey çiftçinin etrafını saran bitkilerle birlikte onun tüm varlığına inanılmaz bir güçle tanıklık ediyordu.

Mancuso - Güzellik, anın meyvesidir. Güzellik, dengede ya da orandadır. Elbette, doğada eylemde bulunuyoruz fakat bunun doğayla denge içinde olması gerekir. Orantılı olmalıdır. Fra' Luca Pacioli, Leonardo Da Vinci tarafından resimlendirilen *De Divina Proportione* adlı eserini yaradılıştan gelen güzellik ve altın oran üzerine yazdığında, onu her alanda güzellik yaratmak için tam anlamıyla gerçek bir araç olarak görür, öyle ki, her "yetenekli insanın" o kitabın bir kopyasına sahip olması gerektiğini düşünür. Bugün, her zaman orantılı ve dolayısıyla da güzel olması için doğa üzerindeki eylemlerimizi ölçmekte en doğru terimleri gösterecek yeni bir Fra' Luca'ya ihtiyacımız var.

Petrini - "Ekme" ve "iyileştirme" olan iki terimi unutmamalıyız, çünkü her şey ekim olursa iyileşme olmaz.

Mancuso - Aynen, kesinlikle.

Petrini - Neden "iyileştirme", nedir bu "iyileştirme"?

Mancuso - Çok açık bir şekilde dünyanın iyileşmeye ihtiyacı var. Haklar bildirgesi, bitkilerin evrilip yetişeceği kendine ait alanları olması gerektiğini ifade etmelidir. Bu tanınması gereken ilk hak olmalıdır.

Petrini - Her şeye rağmen bitkiler yine gelip her şekilde haklarını alıyorlar!

Mancuso - Buna şüphe yok. Alan Weisman'ın *Bizsiz Dünya* (2008) adlı güzel kitabında insanlığın bir anda yok olmasıyla gezegene ne olacağı konusunu kaleme alıyor. Hiçbir şey!

Gezegeenin bir göz açıp kapayıncaya kadar eski hâline dönmesi birkaç yıl sürerdi ve her yeri yine bitkiler kaplardı. Konuşmamızın başında bundan bahsetmiştim: Bizden tek bir iz kalmazdı.

Petrini - Aynen, gömülü medeniyetlerin tarihi...

Mancuso - ...bu, tarihte pek çok kez yaşanmıştır. İzleri birkaç yıl içinde yok olmuş ve karşı durulamaz şekilde ormanlarla kaplanmış olan İnkalar ya da Mayalar gibi gelişmiş ve ileri medeniyetlerin kaç tanesi bitki örtüsünün altında "gömülü" kaldı.

Petrini - Kolomb öncesi, Amerika'da büyük imparatorlukların çöktüğü dönemdi. Burada, hızlı ve inatçı bir şekilde ortaya çıkan sert yapıların bozulma eğilimi olduğunu görüyoruz. Bu bizim oluşturduğumuz akımın tam tersi bir yapı. Daha önce bahsettiğim gibi bizim akımın işleyiş biçimi, tek bir bitki organizmasının işleyişindeki otoriter yapı gibi değil, bir ormanın işleyişindeki esnek ama otoriter bir yapı olarak hayal edilmeli.

Mancuso - Biyoilham konusuna, yani bitki organizmalarının uzun süre nasıl hayatta kalacağımız ile ilgili olarak temel fikirler sağlayacağı konuya geri dönelim. Milyonlarca kökün bir network içinde çalıştığı bitkilerin kök sistemi. Avlanmanın hayatta kalmayı engellemediğini ortaya koyan iş birliği içindeki otonom modüller. Bitki kriterleri üzerine düzenlenmiş yeni bir planlama... Ancak bu tarz bir tasarı sürdürülebilir toplumu oluşturur.

